

Instruções de utilização Aparelho de micro-ondas



Antes da montagem instalação e início de funcionamento é **imprescindível** que leia as instruções de utilização. Desta forma não só se protege como evita anomalias.

Índice

| | |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Medidas de segurança e precauções | 4 |
| Antes da primeira utilização | 13 |
| Instalação e ligação | 14 |
| Ligação elétrica..... | 14 |
| O seu contributo para a proteção do ambiente | 16 |
| Descrição do aparelho | 17 |
| Acessórios fornecidos em conjunto | 18 |
| Área de comando | 19 |
| Descrição de funcionamento | 20 |
| Descrição da potência | 21 |
| Modos de funcionamento..... | 21 |
| Funcionamento isolado do micro-ondas..... | 21 |
| Grelhar..... | 21 |
| Combinação micro-ondas com grill..... | 21 |
| Programas automáticos..... | 21 |
| Instruções da louça para o micro-ondas | 22 |
| Material e forma | 22 |
| Teste à louça | 24 |
| Uma tampa de proteção..... | 25 |
| O primeiro funcionamento | 26 |
| Regular a hora do dia | 26 |
| Acertar as horas..... | 26 |
| Apagar as horas do visor | 26 |
| Usar o escurecimento noturno do visor..... | 26 |
| Utilização | 27 |
| Abrir a porta | 27 |
| Colocar o recipiente no forno | 27 |
| Base rotativa | 27 |
| Fechar a porta | 27 |
| Iniciar o processo | 27 |
| Indicação «door» | 28 |
| Interromper o processo / Continuar o processo | 29 |
| Efetuar alterações | 29 |
| Eliminar um processo | 29 |
| No final do processo | 29 |
| Sistema automático de Manter quente | 29 |
| Quick-Start (programável) | 30 |
| Bloqueio de funcionamento..... | 30 |
| Usar o temporizador | 31 |
| Corrigir tempos curtos..... | 31 |
| Tempo curto mais um processo | 31 |
| Funcionamento – grelhar | 32 |

| | |
|------------------------------------------------------|-----------|
| Prato Gourmet | 34 |
| Indicações de utilização | 34 |
| Alourar/Tostar | 34 |
| Exemplos de aplicação | 35 |
| Receitas | 35 |
| Funcionamento - Programas automáticos | 38 |
| Programa automático de descongelação | 38 |
| Sistema automático de cozedura | 38 |
| Receitas – Programas automáticos | 40 |
| Memorizar um programa favorito (Memory) | 46 |
| Alterar as regulações do aparelho | 48 |
| Aquecer | 50 |
| Cozinhar | 52 |
| Descongelar | 53 |
| Preparar conservas | 54 |
| Exemplos de aplicação | 55 |
| Indicação para laboratórios de ensaios | 56 |
| Limpeza e manutenção | 57 |
| Acessórios fornecidos em conjunto | 59 |
| Que fazer quando | 60 |
| Serviço de assistência técnica | 62 |
| Contacto no caso de avarias | 62 |
| Garantia | 62 |

Medidas de segurança e precauções

Este micro-ondas cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos para as pessoas e danos materiais.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, leia atentamente as instruções de utilização. Estas contêm indicações importantes relativas à instalação, à segurança, à utilização e à manutenção. Desta forma, não só se protege como evita danos no aparelho.

Conforme a norma CEI/EN 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto de o capítulo para a instalação do aparelho, bem como as indicações de segurança e os avisos deverem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde as instruções de utilização e transmita-as a um eventual futuro proprietário!

Uso adequado

▶ O aparelho de micro-ondas destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico.

Este aparelho não se destina a ser utilizado em áreas exteriores.

▶ O micro-ondas deve apenas ser usado a uma altitude inferior a 2000 m.

▶ Utilize o aparelho de micro-ondas exclusivamente a nível doméstico para descongelar, aquecer, cozinhar e grelhar alimentos. Quaisquer outras utilizações não são permitidas.

▶ Se secar materiais inflamáveis no micro-ondas, a humidade contida nesses materiais evapora. Estes podem secar e inflamar. Não utilize o aparelho de micro-ondas para guardar ou secar materiais inflamáveis.

▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o micro-ondas com segurança, terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar o aparelho sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de modo que o possam utilizar com segurança. Devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

Medidas de segurança e precauções

▶ Devido a requisitos especiais (p. ex. temperatura, humidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração), o interior do forno está equipado com uma fonte de luz especial. Esta fonte de luz especial só pode ser utilizada para o fim previsto. Não é adequada para iluminação ambiente. A substituição só pode ser efetuada por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

▶ Este micro-ondas inclui 1 fonte de luz da classe de eficiência energética E.

Crianças em casa

▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o micro-ondas seja ligado por crianças sem supervisão.

▶ As crianças menores de oito anos devem ser mantidas afastadas do micro-ondas a menos que sejam constantemente vigiadas.

▶ As crianças a partir dos oito anos de idade só podem utilizar o micro-ondas sem serem vigiadas se lhes foi explicada a forma como o podem utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

▶ As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no aparelho sem serem vigiadas.

▶ Vigie as crianças que estejam perto do micro-ondas. Nunca permita que as crianças brinquem com o aparelho.

▶ Risco de asfixia! As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

▶ Risco de queimaduras! A pele das crianças é mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. Ao grelhar e sem funcionamento do micro-ondas, o interior, o corpo da grelha e a porta do aparelho ficam quentes! Deve impedir que as crianças toquem no micro-ondas durante o respetivo funcionamento.

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica

▶ Os danos no micro-ondas podem comprometer a sua segurança. Controle-o verificando se está danificado. Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento.

▶ Se o cabo de ligação estiver danificado, somente um técnico autorizado Miele deverá efetuar a sua substituição evitando assim riscos para o utilizador.

▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.

▶ Se o aparelho estiver danificado, quando for ligado as micro-ondas podem ser prejudiciais para o utilizador. Não utilize o aparelho se

- a porta estiver empenada,
- as dobradiças estiverem soltas,
- detectar orifícios ou fissuras no revestimento exterior, na porta ou nas paredes interiores do forno.

▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do micro-ondas. Nunca abra o revestimento exterior do aparelho.

▶ Os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características do micro-ondas devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no aparelho. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um electricista.

▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o micro-ondas à corrente elétrica.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ A segurança elétrica do micro-ondas só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. É muito importante que esta condição base de segurança seja verificada para excluir danos provenientes da falta ou interrupção do fio de terra (por exemplo, um choque elétrico). Em caso de dúvida, solicite que um electricista verifique a instalação elétrica doméstica.
- ▶ Não coloque o aparelho perto de móveis adjacentes. Para que o ar circule sem obstáculos deve existir um espaço livre de 5 cm em torno do aparelho. Por cima deve ficar um espaço livre com 19,5 cm.
- ▶ As reparações executadas de modo incorreto podem ter consequências graves para o utilizador. As reparações só podem ser efetuadas por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.
- ▶ Perde o direito à garantia se o micro-ondas não for reparado por um técnico autorizado Miele.
- ▶ O micro-ondas deve ser completamente desligado da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de reparação, limpeza e manutenção. Só está desligado da corrente quando uma das seguintes condições estiverem satisfeitas:
 - A ficha estiver desligada da tomada.Não puxe pelo cabo de ligação, mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.
- Os disjuntores do quadro estiverem desligados.
- O disjuntor do quadro estiver completamente desparafusado.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só devem ser substituídas por peças de reposição originais da Miele.
- ▶ Opere micro-ondas, que se encontrem instalados por detrás da porta do móvel, apenas com a porta aberta. Não feche a porta do móvel enquanto o micro-ondas estiver a funcionar. Por trás da porta do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o aparelho e o móvel podem ficar danificados. Feche a porta do móvel só quando a placa tiver arrefecido completamente.
- ▶ Só para micro-ondas que estão encastrados com uma porta basculante: não baixe a porta basculante quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- ▶ O micro-ondas não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).

Medidas de segurança e precauções

Utilização adequada

 Risco de queimaduras decorrente do Grill.

O aparelho de micro-ondas aquece durante ao grelhar e sem funcionamento por micro-ondas. Pode queimar-se no interior do forno na resistência do grill, no alimento, nos acessórios e na porta do aparelho.

Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os alimentos quentes, assim como durante trabalhos no interior do forno quente.

▶ Deixe aquecer e cozinhar os alimentos durante o tempo suficiente. O tempo necessário depende de vários fatores, como por ex. da temperatura, da quantidade, da qualidade e das características dos alimentos e de eventuais alterações que tenha efetuado à receita. Os germes eventualmente existentes nos alimentos só serão eliminados com temperaturas suficientemente elevadas ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) e tempo de cozedura longo ($> 10\text{ min}$). Quando tiver dúvidas se os alimentos ficam suficientemente aquecidos selecione um tempo um pouco mais prolongado. Caso tenha dúvidas se os alimentos ficaram suficientemente aquecidos, selecione um pouco mais de tempo.

▶ É importante que a temperatura nos alimentos se distribua uniformemente e também seja suficientemente elevada. Mexa ou vire os alimentos para que aqueçam uniformemente e observe os tempos de compensação indicados ao aquecer, descongelar e cozinhar. Tempos de compensação são tempos de repouso, durante os quais a temperatura se distribui uniformemente pelo alimento.

▶ Preste atenção aos tempos para cozinhar, aquecer e descongelar no micro-ondas porque estes são muito mais curtos do que seria necessário se o processo decorresse pelo método tradicional. Selecionando tempos muito longos contribui para que os alimentos sequem demasiadamente e há risco de incêndio. Risco de incêndio. Existe igualmente risco de incêndio ao secar pão, flores, ervas. Não seque nada no aparelho de micro-ondas!

▶ Almofadinhas com enchimento de sementes, granulado, gel ou outro semelhante, também podem incendiar-se mesmo ao serem retiradas do micro-ondas. Não aqueça no aparelho. Risco de incêndio!

▶ O micro-ondas não é adequado para limpeza e desinfecção de objetos. Além disso, há formação de temperaturas elevadas e existe risco de queimaduras ao retirar os objetos do forno. Risco de incêndio!

Medidas de segurança e precauções

▶ O aparelho pode ficar danificado devido à falta de alimento ou carga errada. Por este motivo não utilize o aparelho para aquecer louça ou para secar ervas aromáticas e produtos idênticos.

▶ Ligue o aparelho somente depois de ter colocado o recipiente com o alimento no forno e mantenha sempre o prato rotativo encaixado no aparelho.

▶ Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem rebentar. Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes ou garrafas fechadas.

Abra as tampas dos biberões **e das** tetinas.

▶ Ao aquecer alimentos o calor é produzido diretamente no alimento, desta forma o recipiente permanece frio. Aquece, apenas, através da transferência de calor dos alimentos. Após retirar os alimentos de dentro do forno verifique se estão com a temperatura pretendida.

Ajuste de acordo com a temperatura da louça! **Preste especial atenção à temperatura da papa de bebés!** Após o aquecimento, mexa bem os alimentos, em especial os alimentos de bebés e de crianças, ou agite o frasco e prove de seguida para se certificar de que não vai provocar queimaduras.

▶ Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos no micro-ondas, se não utilizar a vareta, pode acontecer que a temperatura de ebulição seja alcançada mas as típicas bolhas de vapor não se formem. O líquido não ferve uniformemente. Este atraso de ebulição pode originar que ao retirar o recipiente do dentro do aparelho se formem bolhas de vapor e o líquido comece a ferver. Risco de queimaduras!

A formação das bolhas de vapor pode ser tão forte que a porta do aparelho pode abrir automaticamente. Pode haver risco de lesões e de danos materiais! Mexa o líquido antes de aquecer/cozinhar. Esperar, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no interior. Durante o aquecimento pode colocar uma vareta de vidro ou algo similar dentro do recipiente.

▶ Se os alimentos no interior do aparelho formarem fumo, mantenha a porta do forno fechada para apagar uma eventual formação de chama.

Interrompa o processo desligando o aparelho e retirando a ficha da tomada.

Abra a porta do aparelho somente depois do fumo se dissipar.

Medidas de segurança e precauções

▶ O azeite ou a gordura podem aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou azeite, mantenha o micro-ondas sempre sob vigilância. Não utilize o aparelho para fritar. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenha incendiado. Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando uma tampa por exemplo.

▶ Os objetos de inflamação fácil que estejam perto do micro-ondas ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o aparelho para aquecer espaços.

▶ Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alguns alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas e pode incendiar-se nas resistências quentes. Nunca aqueça álcool no estado puro. Risco de incêndio!

▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no micro-ondas. Também o painel de comandos, o tampo de trabalho ou o móvel podem ficar danificados. Tape os alimentos.

▶ Para evitar corrosão, limpe de imediato alimentos salgados ou líquidos que entrem em contacto com as paredes em aço inox do forno.

▶ O interior fica quente depois da utilização. Existe risco de queimaduras! Limpe o interior e os acessórios, assim que este arrefecer. Se esperar muito tempo a limpeza será mais difícil e em casos extremos impossível. A sujidade mais renitente até pode danificar o micro-ondas e provocar situações de perigo. Risco de incêndio!

Consulte as indicações mencionadas no capítulo «Limpeza e manutenção».

▶ Risco de incêndio! A louça de plástico não adequada para o micro-ondas pode ficar danificada e danificar o micro-ondas. Não utilize recipientes de metal, papel de alumínio, talheres, louça com partes metálicas, cristais com chumbo, recipientes com rebordos em serrilha, recipientes sintéticos não resistentes a temperaturas, recipientes em madeira e cliques de papel com fio metálico no interior assim como copos de plástico com tampa de alumínio semi-descolada (consulte o capítulo «Indicações sobre a louça adequada para o micro-ondas»).

Se utilizar estes recipientes e utensílios poderão ficar danificados e até existe risco de incêndio.

Medidas de segurança e precauções

▶ As embalagens não reutilizáveis de plástico devem corresponder às características indicadas no capítulo «Indicação sobre a louça para micro-ondas / material sintético».

Mantenha o micro-ondas sob vigilância se aquecer ou cozinhar alimentos em embalagens descartáveis de plástico, papel ou outro material de inflamação fácil.

▶ As embalagens de manter quente são compostas, entre outros, por uma fina folha de alumínio. Esta película reflecte micro-ondas. As micro-ondas podem aquecer demasiadamente a camada de papel até que queime.

Não aqueça no aparelho de micro-ondas alimentos em embalagens de manter quente.

▶ Se aquecer ovos sem a casca no micro-ondas, após a cozedura a gema pode rebentar com elevada pressão. Deve picar a pele da gema várias vezes.

▶ Se cozer ovos com casca no micro-ondas, estes partem mesmo ao serem retirados do interior do forno. Ovos com a casca só podem ser cozidos em recipiente especial.

Não aqueça ovos cozidos no micro-ondas.

▶ Alimentos com pele firme ou casca, tais como tomates, salsichas, batatas e beringelas se forem aquecidos podem rebentar. Antes de os colocar no micro-ondas pique a pele várias vezes ou corte-os para que o vapor que se forma durante a cozedura possa ser libertado.

▶ Louça com pegadas altas ou tampas com pegadas redondas não é adequada para o micro-ondas. No seu interior pode depositar humidade formando-se pressão elevada que irá rebentando o corpo oco (exceção: espaços ociosos suficientemente arejados). Não utilize este tipo de louça para cozinhar. Não use, para cozinhar, louça deste tipo.

▶ Termómetros de mercúrio ou líquido não são adequados para temperaturas elevadas e quebram facilmente.

Para controlar a temperatura dos alimentos interrompa sempre o funcionamento. Para medir a temperatura dos alimentos utilize sempre um termómetro especial adequado.

▶ O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de electricidade do micro-ondas e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Medidas de segurança e precauções

Para superfícies em aço inoxidável é válido:

▶ A superfície é sensível a arranhões. Mesmo os ímanes podem provocar riscos.

Acessórios

▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, fica excluído o direito à garantia.

▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série do seu micro-ondas.

▶ A grelha e o prato Gourmet fornecidos com o micro-ondas estão adaptados ao comprimento das ondas podendo, por isso, ser utilizados sem qualquer problema em funcionamento Grill com e sem micro-ondas.

No entanto, não podem ser utilizados em conjunto, porque o prato Gourmet ficará danificado. Coloque o prato Gourmet diretamente sobre a base rotativa. Coloque o prato Gourmet sempre diretamente na base rotativa.

▶ O prato Gourmet fica muito quente. Segure no prato apenas com luvas de forno. Use, assim, uma base resistente a temperaturas elevadas.

Ao grelhar, a grelha aquece bastante (com e sem micro-ondas).

Risco de queimaduras!

▶ Não colocar prato Gourmet juntamente com uma tampa de proteção adequada para micro-ondas, disponível no mercado, porque a tampa irá aquecer demasiado.

Antes da primeira utilização

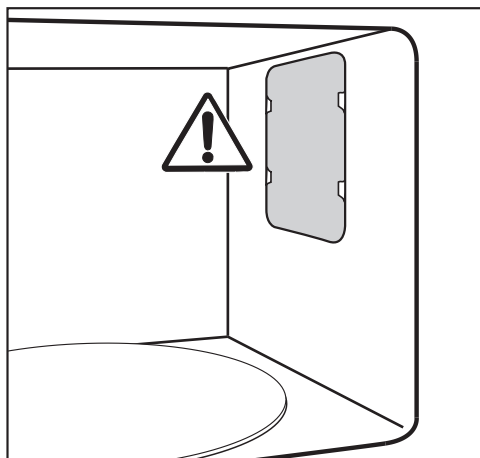
Depois do transporte deixe o aparelho desembalado em repouso à temperatura ambiente durante 2 horas antes de o colocar em funcionamento.

Durante este tempo ocorre uma compensação de temperatura entre o aparelho e a temperatura ambiente. Isto é importante para o funcionamento do sistema eletrónico do aparelho.

⚠ Risco de asfixia através do material da embalagem.

Ao brincar com o material da embalagem (p. ex., películas), as crianças podem embrulhar-se ou tapar a cabeça com o mesmo e asfixiar. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

- Ao desembalar o aparelho, retire todos os materiais da embalagem, incluindo a película de proteção à volta do revestimento exterior.



Não retire a cobertura diante da abertura de saída de micro-ondas no interior do forno, assim como a película no interior da porta.

- Verifique se o aparelho está danificado.

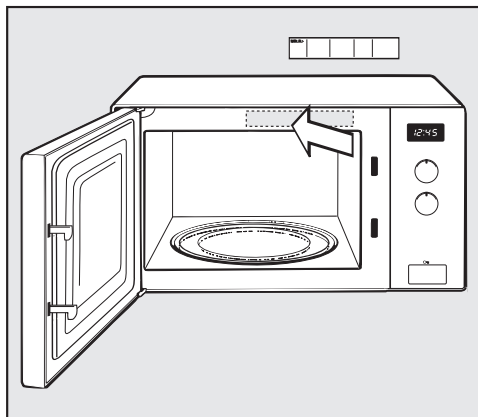
⚠ Perigo para a saúde devido a um aparelho anómalo.

Quando ligado, poderão escapar micro-ondas que significariam perigo para o utilizador.

Não utilize o micro-ondas se

- a porta do aparelho estiver empenada.
- as dobradiças da porta estiverem soltas.
- existirem orifícios ou fissuras no revestimento exterior, na porta ou nas paredes do interior do forno.

- Limpe o interior do forno e os acessórios com um pano esponja e água quente.



- Cole as instruções de utilização resumidas em anexo de modo a não tapar quaisquer aberturas de saída de ar.

Instalação e ligação

Durante a montagem do micro-ondas, deve ser assegurada uma saída e entrada de ar desobstruídas na parte da frente do aparelho e na base do aparelho.

Por isso, não colocar objetos sobre os orifícios de arejamento e não obstruir o espaço entre a base do aparelho e a superfície de instalação com objetos.

Deve ser respeitada uma altura de instalação mínima de 85 cm.

O micro-ondas pode ser instalado sobre uma bancada de trabalho.

Para que o ar circule sem obstáculos deve existir um espaço livre de 5 cm à volta do aparelho. Por cima deve ficar um espaço livre com 19,5 cm.

Não coloque o aparelho demasiado perto de móveis adjacentes.

Se o micro-ondas for instalado atrás de uma porta fechada do móvel, pode acumular-se calor e humidade. Como resultado, o aparelho e o móvel modificado podem ficar danificados.


Opere o micro-ondas apenas com a porta do móvel aberta.

Não feche a porta do móvel se o micro-ondas estiver a funcionar.


Feche a porta do móvel só quando o aparelho estiver completamente arrefecido.

Para micro-ondas que estão instalados juntamente com uma porta elevatória: não baixe a porta elevatória quando o micro-ondas estiver a funcionar.

Ligação elétrica

 Risco de ferimentos devido a aparelho anómalo.
Antes da ligação deve certificar-se de que o aparelho não está danificado.
Nunca coloque em funcionamento um aparelho anómalo.

O aparelho está equipado com cabo e ficha prontos a ligar.

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

O funcionamento do aparelho em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.

Da mesma forma, o aparelho não deve funcionar em ligação com as chamadas fichas de economia de energia, porque estas reduzem a entrada de energia no aparelho provocando aquecimento excessivo.

Por motivos de segurança não deve utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

Conecte o aparelho com o cabo original diretamente e sem elementos intermédios.

A instalação elétrica deve ser efetuada de acordo com as normas VDE 0100 e em concordância com os regulamentos locais.

Um cabo de ligação danificado só pode ser substituído por um cabo de ligação especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Os dados necessários para a ligação estão indicados na placa de características, que se encontra na parte da frente interior do aparelho ou na parte traseira do mesmo.

Compare os dados indicados na placa de características com os da rede elétrica. Estes dados devem estar em concordância.

Em caso de dúvida, contacte um electricista.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex., redes separadas, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.

As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual da VDE-AR-E 2510-2.

O seu contributo para a proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e de eliminação e são geralmente recicláveis.

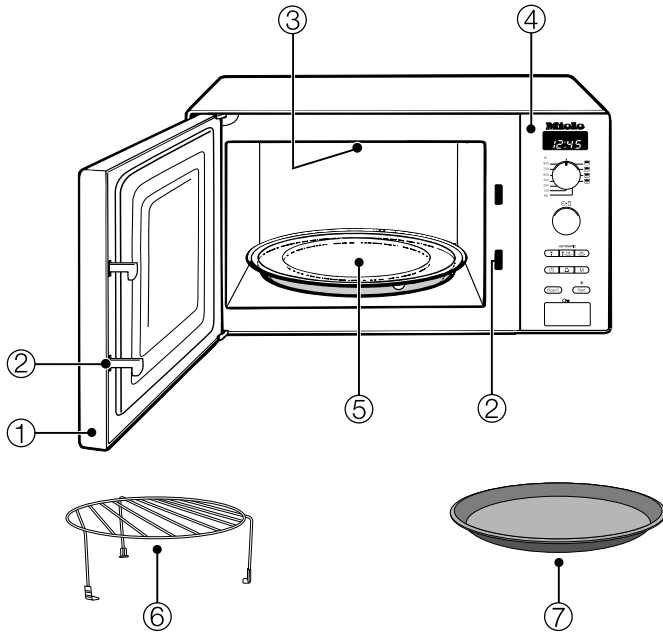
A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas. Utilize pontos de recolha de resíduos com triagem de materiais e possibilidades de devolução das embalagens. O seu distribuidor Miele aceita de volta as embalagens de transporte.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Está legalmente obrigado a retirar de forma não destrutiva as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas de forma não destrutiva. Entregue-as num ponto de recolha adequado onde possam ser entregues de forma gratuita. Mantenha o seu equipamento em fim de vida útil fora do alcance de crianças, até ser transportado.

Descrição do aparelho



- ① Porta
- ② Fecho da porta
- ③ Grill
- ④ Área de comando
- ⑤ Prato rotativo
- ⑥ Grelha
- ⑦ Prato Gourmet

Acessórios fornecidos em conjunto

Grelha

A grelha é adequada para todos os modos de funcionamento com e sem micro-ondas, mas **não** para o simples funcionamento isolado do micro-ondas.

Para que a grelha não seja deixada acidentalmente no simples funcionamento isolado do micro-ondas, esta não deve ser deixada no interior.

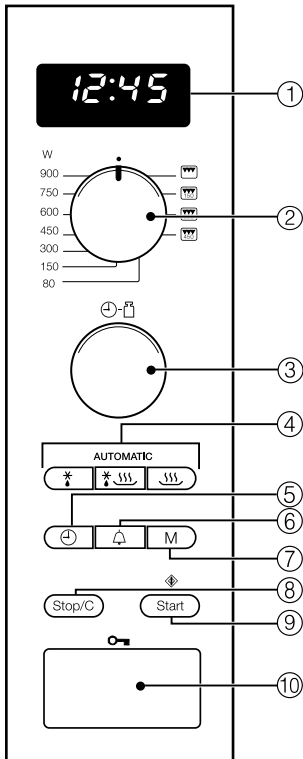
Prato Gourmet

Trata-se de uma placa para grelhar redonda e com revestimento antiaderente. Com este prato Gourmet pode preparar, em pouco tempo, snacks doces ou salgados, bem como pequenos pratos crocantes.

Dica: Estes produtos e outros acessórios podem ser encomendados através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos através do serviço de pós-venda da Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.

Área de comando



- ① Visor para indicação da hora do dia e informações sobre utilização
- ② Botão seletor para potência do micro-ondas, grill e programas combinados
- ③ Botão seletor rotativo para introdução do tempo e do peso
- ④ Programas automáticos
- ⑤ Hora do dia
- ⑥ Temporizador
- ⑦ Espaço de memória para sequência de programas de 1 a 3 níveis
- ⑧ Tecla Stop/Tecla de cancelamento
- ⑨ Tecla de Start/mais um minuto/Quick-Start (programável)
- ⑩ Abridor de porta

Descrição de funcionamento

No aparelho de micro-ondas, encontra-se um magnetrão. Este converte a energia elétrica em ondas eletromagnéticas – em micro-ondas. Estas ondas são distribuídas uniformemente para o interior do forno, sendo refletidas pelas paredes de metal do interior do forno. Desta forma as micro-ondas chegam e penetram por todos os lados nos alimentos. Acionando o prato rotativo a distribuição das micro-ondas é otimizada.

Para que as micro-ondas penetrem nos alimentos é necessário utilizar recipientes adequados para micro-ondas. As micro-ondas atravessam porcelana, vidro, papelão, plástico, mas não o metal. Por este motivo não utilize recipientes metálicos nem recipientes que tenham metal na sua composição ou decorações metálicas. O metal reflete as micro-ondas e pode provocar formação de faíscas. As micro-ondas podem não ser absorvidas.

As micro-ondas penetram diretamente nos alimentos através do recipiente adequado. Como os alimentos são compostos por muitas e pequenas moléculas, as moléculas, sobretudo as da água, são postas em forte oscilação através das micro-ondas, ou seja, aprox. 2,5 milhões de vezes por segundo. Pode ocorrer calor. Forma-se primeiro nas camadas externas do alimento, passando depois para o centro. Quanto maior quantidade de água tiver um alimento mais rapidamente ele aquece ou cozinha.

Assim, o calor é gerado diretamente nos alimentos. Existem, assim, as seguintes vantagens:-

Os alimentos podem ser cozinhados pelo sistema de micro-ondas sem ou com pouco líquido ou adição de gordura.

- Descongelar, aquecer ou cozinhar no micro-ondas é mais rápido do que num forno convencional.

- Os nutrientes, tais como vitaminas e minerais permanecem em grande parte intatos.

- A cor natural e o sabor dos alimentos quase que não altera.

A emissão de micro-ondas cessa logo que interrompa o processo ou abra a porta do aparelho. A porta estando fechada e intacta, durante o funcionamento, oferece proteção suficiente.

No aparelho de micro-ondas os alimentos são descongelados, aquecidos ou cozinhados num curto espaço de tempo.

Pode usar o micro-ondas das seguintes formas:

- Através da inserção de uma potência de micro-ondas e do tempo pode descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos.
- Pode descongelar alimentos congelados pré-confecionados e, em seguida, aquecer ou cozinhar.
- O micro-ondas também pode ser utilizado como «pequeno ajudante na cozinha», por ex. para levedar massa levedada, para derreter chocolate ou manteiga, para dissolver gelatina, para preparar recheio para bolos e para preparar conservas de pequenas quantidades de fruta, legumes e carne.

Modos de funcionamento

Funcionamento isolado do micro-ondas

Este modo de funcionamento é adequado para descongelar, aquecer e cozinhar.

Grelhar

é ideal para grelhar peças de carne finas, por exemplo bifes e para gratinar.

Combinação micro-ondas com grill

é ideal para gratinar e alourar. O micro-ondas cozinha, o grill aloura.

Programas automáticos

Existem os seguintes programas automáticos disponíveis:

– cinco programas de descongelação (*: Ad 1 até Ad 5),

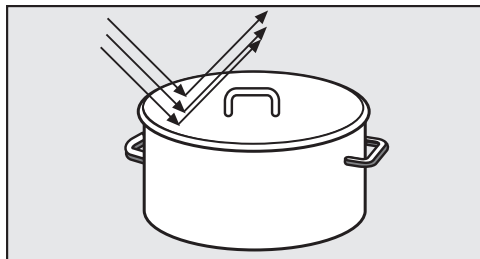
– quatro programas de cozedura para alimentos congelados (*: $\underline{\text{III}}$: AC 1 até AC 4),

– e oito programas de cozedura para alimentos frescos ($\underline{\text{III}}$: Ac 1 até Ac 8),

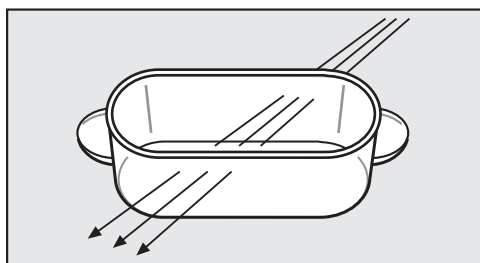
Os programas dependem do peso o que significa que é necessário selecionar o peso do alimento. O peso do alimento pode ser indicado em gramas (g) ou libras (lb) (consulte «Alterar regulações do aparelho»).

Instruções da louça para o micro-ondas

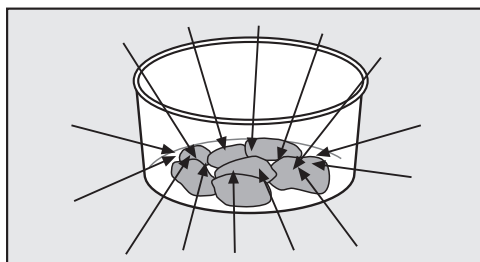
As micro-ondas



- são refletidas pelo metal.



- atravessam vidro, porcelana, plástico, papelão.



- são absorvidas pelos alimentos.

⚠ Risco de incêndio devido a louça não adequada.

A louça não adequada para micro-ondas pode ficar danificada e danificar o aparelho de micro-ondas.

Tenha em atenção as instruções sobre a louça.

Material e forma

O material e a forma da louça utilizada influenciam os tempos de aquecimento e de confeção. Recomendamos recipientes planos redondos ou ovais. A uniformidade ao aquecer alimentos nestes recipientes é melhor do que em recipientes quadrados ou retangulares.

⚠ Perigo de ferimentos devido a elementos de pega e pegadas da tampa ocas.

Ao usar louça com estruturas ocas, nas quais pode entrar humidade, existe o perigo de se formar pressão com destruição por explosão das estruturas ocas em questão.

Não utilize louça com elementos de pega e pegadas da tampa ocas, a menos que os espaços ocas estejam suficientemente arejados.

Metal

Não utilize no aparelho de micro-ondas recipientes de metal, papel-alumínio, talheres ou louça com partes metálicas (decoração, p. ex. rebordo dourado, azul cobalto). O metal reflete as micro-ondas impedindo o processo de confeção.

Não utilize copos de plástico com tampas de alumínio que não tenham sido completamente retiradas.

- Alimentos pré-confeccionados em tabuleiros de alumínio podem ser descongelados e aquecidos no aparelho. Importante: retire a tampa do tabuleiro e posicione o tabuleiro, pelo menos, a 2 cm de distância das paredes do interior do forno. O aquecimento dos alimentos ocorre apenas por cima. Se tirar o alimento do tabuleiro de alumínio e o colocar num recipiente ade-

Instruções da louça para o micro-ondas

quando para micro-ondas, a distribuição de calor será, em regra geral, mais uniforme.

Ao utilizar recipientes de folha de papel de alumínio, pode ouvir estalos ou haver formação de faíscas e, por isso, não os deve colocar sobre a grelha.

- Papel-alumínio

Importante é que essa folha esteja pelo menos a 2 cm de distância das paredes do forno. Não deve tocar nas paredes!

- Espetos e molas de metal
Estas peças de metal podem ser utilizadas desde que a peça de carne seja maior que o metal.

Vidrado, cores

Alguns vidrados e cores contêm substâncias metálicas. Esta louça é, pois, desadequada para micro-ondas.

Vidro

Recipientes de vidro ou de vitrocerâmica resistentes a temperaturas são adequados.

O cristal contém normalmente uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado no micro-ondas.
É, pois, desadequado.

Porcelana

Louça de porcelana é adequada para o micro-ondas.

Mas não deve ter decorações metálicas, como por ex. rebordos dourados, nem pegas altas.

Faiança

No caso de faiança pintada só deve ser utilizada se o desenho estiver por baixo do vidrado.


A faiança pode ficar quente.
Utilize luvas de cozinha.

Madeira

A água presente na madeira evapora durante o processo de confeção. Assim sendo, a madeira seca e surgem fissuras.

Os recipientes de madeira são, assim, desadequados.

Plástico

 Danos devido a plástico sensível ao calor.


A louça de plástico tem de ser resistente ao calor e suportar temperaturas de, pelo menos, 110 °C. Caso contrário deforma-se e o plástico pode misturar-se com o alimento.

A louça de plástico deverá ser utilizada só para processos com o modo de funcionamento isolado do micro-ondas.

Pode utilizar sacos para cozinhar de material sintético para aquecer e cozinhar o conteúdo, se antes forem feitos pequenos orifícios nos sacos. O vapor pode sair através dos orifícios. Desta forma é evitado um aumento de pressão e que o saco rebente.

Além disso, existem sacos especiais para cozinhar a vapor que não necessitam ser perfurados. Tenha em atenção as instruções de embalagem.


Instruções da louça para o micro-ondas

 Risco de incêndio devido a material inadequado.

Clipes de metal, assim como de plástico ou de papel com arame interior podem inflamar-se.

Evite utilizar estes clipes.

Recipientes descartáveis

 Risco de incêndio devido a louça não adequada.

Os recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis podem inflamar-se.

Mantenha o aparelho sob vigilância se aquecer ou cozinhar alimentos em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Para bem do ambiente, abdique dos recipientes descartáveis.

Teste à louça

Se tiver dúvidas quanto à utilização de louça de vidro, barro ou porcelana no modo de funcionamento por micro-ondas, pode fazer o seguinte teste:

- Coloque a louça vazia no centro do interior.
- Feche a porta.
- Rode o seletor do modo de funcionamento para a posição 900 Watt.
- Selecione 30 segundos através do botão seletor de tempo.
- Pressione na tecla Start.

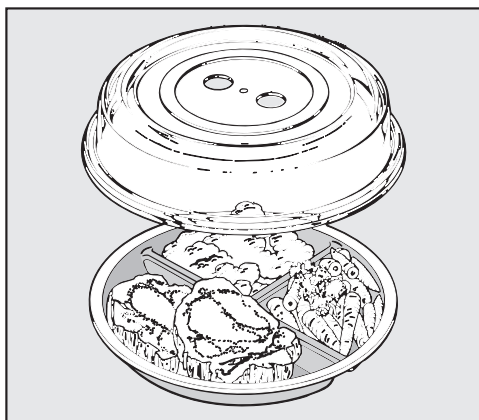
Se, durante o teste, ouvir ruídos acompanhados de faíscas, desligue imediatamente o aparelho (Toque duas vezes na tecla Stop/C). A louça que provoque tal reação não é adequada para ser utilizada no micro-ondas. Em caso de dúvida, contacte o fabricante da louça ou o fornecedor, para saber se será a adequada para o micro-ondas.

Através deste teste, pode verificar se os espaços ociosos das pegas são suficientemente arejados.

Instruções da louça para o micro-ondas

Uma tampa de proteção

- impede saída excessiva de vapor de água, em especial no caso de aquecimento prolongado.
- acelera o processo de aquecimento dos alimentos.
- impede que os alimentos sequem.
- impede que o interior do forno fique sujo.



- Por este motivo, tape os alimentos no funcionamento isolado do micro-ondas com uma tampa de proteção adequada para micro-ondas.

Nas lojas da especialidade irá encontrar essas tampas de proteção.

⚠ Danos devido a plástico sensível ao calor.

O material da tampa suporta, normalmente, temperaturas até 110 °C (consulte as indicações do fabricante). A temperaturas mais elevadas, o plástico pode deformar-se e ficar agarrado aos alimentos.

Por isso, use a tampa apenas em aparelhos de micro-ondas, e apenas para o simples funcionamento isolado do micro-ondas sem prato Gourmet.

⚠ Danos devido a aberturas tapadas.

Se o recipiente tiver um diâmetro pequeno, a tampa pode estancar o recipiente e o vapor de água não pode escapar pelas aberturas laterais da tampa. A tampa fica demasiado quente e pode derreter.

Certifique-se de que a tampa não veda o recipiente.

Não usar a tampa de proteção se

- forem aquecidos alimentos como panados.
- os alimentos devem ficar com uma crosta como, p. ex., as tostas.
- for usado o prato Gourmet.

⚠ Risco de explosão devido a acumulação de pressão.

Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem re-bentar.

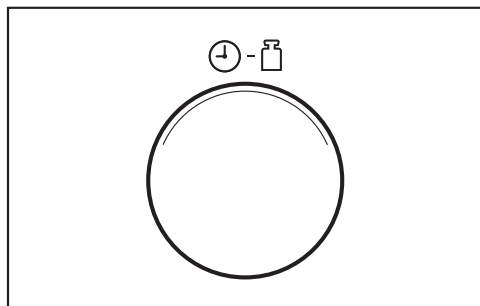
Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes fechados, tais como frascos de comida para bebé. Abra, primeiro, o recipiente. Retire a tampa e a tetina no caso dos biberões.

O primeiro funcionamento

Regular a hora do dia

- Ligue o aparelho à corrente.

No visor, pisca a indicação 12:00 e o símbolo ⌚, até que a hora do dia seja regulada. Entretanto, o tempo começa a contar a partir de 12:00, uma vez que o relógio já está ligado através da ligação à rede.



- Rode o botão seletor de tempo para regular as horas.
- Pressione a tecla ⌚.
- Em seguida, rode o botão seletor de tempo para regular os minutos.
- Para confirmar as introduções, pressione a tecla ⌚, ou espere alguns segundos.

A hora ajustada é assumida. Os dois pontos entre as horas e os minutos piscam.

Acertar as horas

- Pressione a tecla ⌚.

No visor o símbolo m fica a piscar ⌚, e as horas atuais aparecem durante alguns segundos.

- Acerte as horas através do botão seletor de tempo.
- Para confirmar carregue na tecla ⌚, ou espere alguns segundos.

O símbolo ⌚ fica a piscar, os minutos atuais aparecem durante alguns segundos.

- Acerte os minutos através do botão seletor de tempo.
- Para confirmar carregue na tecla ⌚, ou espere alguns segundos.

Apagar as horas do visor

- Mantenha a tecla ⌚ pressionada até que o visor fique escuro.

As horas voltam a aparecer no visor se mantiver a tecla ⌚ pressionada.

Usar o escurecimento noturno do visor

Pode programar o micro-ondas para que as horas não sejam visíveis entre as 23h e as 4 horas.

Para **ativar** o escurecimento noturno do visor:

- Mantenha a tecla Stop/C pressionada e carregue adicionalmente na tecla ⌚.


No visor aparece *DN*. O aparelho está pronto a utilizar.

Para **desativar** o escurecimento noturno do visor:

- Mantenha a tecla Stop/C pressionada e carregue adicionalmente na tecla ⌚.

No visor aparece *OFF*.

Abrir a porta

- Pressione a tecla  para abrir a porta.

Se o micro-ondas estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido ao abrir a porta.

Colocar o recipiente no forno

O mais favorável será colocar o recipiente ao centro do forno.

Base rotativa

Opere o aparelho apenas com a base rotativa encaixada.

O aparelho inicia o funcionamento sempre com a função base rotativa ativada.

Não descongelar, aquecer ou cozinhar os alimentos diretamente sobre o prato rotativa. Não utilize recipientes, cuja base seja maior que a base rotativa do aparelho.

Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os para que o calor se distribua uniformemente.

Fechar a porta

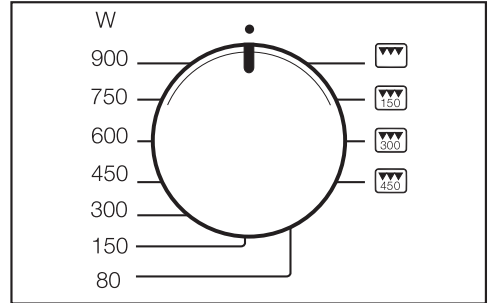
- Pressione a porta para fechar.

Se a porta tiver sido aberta durante o desenrolar de um processo, basta carregar na tecla Start para continuar.

Se a porta não se encontrar bem fechada, o aparelho não funciona.

Iniciar o processo

Para seleccionar a potência do micro-ondas e o tempo de funcionamento, rode o respetivo botão seletor.



- Rode o botão seletor para a potência pretendida.

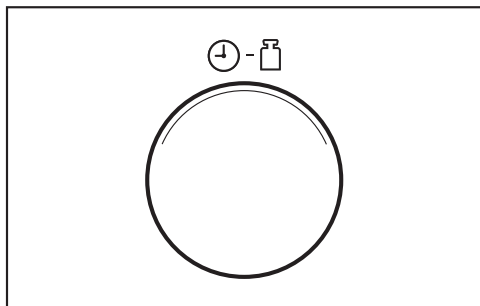
No visor, aparece  e a potência do micro-ondas. Fica intermitente 0:00.

Pode seleccionar entre 7 potência. Quanto mais elevada for a potência, mais micro-ondas atingem os alimentos.

Para aquecer alimentos que, durante o desenrolar do processo, não possam ser mexidos ou virados, ou que tenham diferentes composições, deverá seleccionar uma potência mais baixa.

Só assim é que o calor se distribui uniformemente. Seleccionando o tempo correspondente mais longo obtém os resultados pretendidos.

Utilização



- Selecione o tempo pretendido através do botão seletor rotativo.

O tempo selecionado fica visível no visor.

Pode seleccionar uma duração entre 10 segundos e 90 minutos. Exceção: Se estiver selecionada a potência máxima de micro-ondas, pode seleccionar no máximo 15 minutos de tempo. No caso de uma utilização contínua da potência total, esta é reduzida automaticamente para os 600 watts, que aparece indicado no visor (proteção de sobreaquecimento).

O tempo necessário depende

- da temperatura dos alimentos. Alimentos que estiveram no frigorífico necessitam de um tempo mais longo para aquecer ou cozinhar do que alimentos que estejam à temperatura ambiente.
- do tipo e qualidade dos alimentos. Legumes frescos necessitam de menos tempo do que legumes armazenados.

- da frequência com que os alimentos são mexidos ou virados. Mexendo várias vezes ou virando, o calor distribui-se uniformemente e o tempo de preparação é mais curto.
- da quantidade. Sendo válido: Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo. No caso de pouca quantidade, o tempo necessário será também mais curto.
- da forma e do material da louça.

- Inicie o processo, tocando na tecla Start.

A iluminação do interior acende.

Pode iniciar apenas um processo se a porta do aparelho estiver fechada.

Indicação «door»

O aparelho pode ficar danificado.

Se a tecla Start for pressionada, sem que antes tenha aberto a porta, aparece **door** no visor. Possivelmente não existe qualquer recipiente ou alimento no interior do aparelho porque a porta não foi aberta durante um espaço de tempo longo (aproximadamente 20 minutos). Start fica bloqueado até que a porta seja aberta.

Interromper o processo / Continuar o processo

Pode interromper o **processo** sempre que pretender. . .

. . . **interromper:**

- Pressione a tecla Stop/C, ou abra a porta do aparelho.

O tempo para.

. . . **continuar**

- Feche a porta e carregue na tecla Start.

O processo continua.

Efetuar alterações

Se, após iniciar um processo, detectar que... . .

. . . a **potência do micro-ondas** selecionada é demasiado alta ou baixa:

- Selecione a nova potência do micro-ondas.

. . . o **tempo** selecionado é demasiado curto ou demasiado longo:

- Interrompa o processo (toque uma vez na tecla Stop/C), selecione o novo tempo através do botão seletor de tempo e continue o processo (toque na tecla Start).

ou em alternativa:

- Se durante o funcionamento tocar na tecla Start, o tempo de funcionamento prolonga-se por mais um minuto, sempre que toque na tecla Start (Exceção: no caso de potência de funcionamento máxima o tempo prolonga-se em 30 segundos).

Eliminar um processo

- Pressione duas vezes a tecla Stop/C.

No final do processo

No final do processo, soa um sinal acústico. A iluminação do interior apaga-se.

O sinal soa em espaços regulares de 5 minutos, nos primeiros 20 minutos após o final do processo.

- Se pretender desligar o sinal atempadamente, basta tocar na tecla Stop/C.

Sistema automático de Manter quente

O sistema automático de manter quente entra automaticamente em funcionamento, quando terminar um processo que se tenha desenrolado a pelo menos 450 watts e a porta permaneça fechada não sendo acionada qualquer tecla.

Depois disso e ao fim de 2 minutos, o sistema automático de manter quente liga automaticamente com 80 watts de potência máxima e mantém-se ativo no máximo durante 15 minutos.

No visor, aparece , 80 W H:H.


Se abrir a porta do micro-ondas durante o tempo de manter quente, ou ativar uma tecla ou um botão seletor, o processo será interrompido.

Não é possível ativar em separado o sistema automático de manter quente.




Esta função pode ser desativada (consultar «Alterar regulações do aparelho»).


Utilização

Quick-Start (programável)

Basta carregar na tecla Start /  para que o aparelho inicie o funcionamento com a potência máxima.

Pode seleccionar entre três tempos memorizados:



- 30 s: 1 x Tecla Start / 
- 1 min: pressionar 2 x a tecla Start / 
- 2 min: pressionar 3 x a tecla Start / 


Se tocar quatro vezes seguidas na tecla Start / , o tempo memorizado em primeiro lugar será o que se vai desenrolar, etc.

Se, durante o funcionamento, tocar na tecla Start, o tempo de funcionamento aumenta em 30 segundos após cada toque.

Programar os tempos

O tempo memorizado pode ser alterado.

- Através da tecla Start /  selecione o lugar correspondente da memória, (carregue 1 x, 2 x ou 3 x), e mantenha a tecla Start /  pressionada.
- Simultaneamente, altere o tempo através do botão seletor de tempo (máx. 15 minutos).

Ao deixar de pressionar a tecla Start / , o programa alterado entra em funcionamento.

Após faltar a energia elétrica, os tempos que foram programados deixam de estar memorizados e terão de voltar a ser introduzido.

Bloqueio de funcionamento

O bloqueio de funcionamento impede a utilização não permitida do aparelho.

Ativar o bloqueio de funcionamento

- Mantenha a tecla Stop/C pressionada até que soe um sinal acústico e surja o símbolo da chave no campo de exibição:



Após um curto período de tempo, o símbolo da chave apaga-se.

Quando for pressionada qualquer tecla, seletor rotativo ou botão seletor, o símbolo da chave surge novamente.

Após uma falha de energia elétrica, o bloqueio de funcionamento deve ser novamente ligado.


Desativar o bloqueio de funcionamento

- Mantenha novamente a tecla Stop/C pressionada até soar um sinal acústico, se pretender desativar o bloqueio de funcionamento.

Usar o temporizador



Para controlar um processo que nada tenha a ver com o funcionamento do aparelho, como por exemplo cozer ovos, pode seleccionar tempos curtos. O tempo seleccionado é descontado de segundo em segundo.

- Pressione a tecla .

No visor, o símbolo 0:00 fica a piscar, e acende o símbolo .

- Selecione o tempo curto pretendido através do botão seletor rotativo.
- Inicie o processo, tocando na tecla Start.

Um tempo curto seleccionado também começa a decorrer ao fim de alguns segundos sem Start.

- No final do tempo soa um sinal acústico, aparecem as horas e o símbolo  fica intermitente.
- Pressione uma vez a tecla Stop/C e o símbolo  desaparece.

Corrigir tempos curtos

- Pressione a tecla Stop/C

O tempo curto a decorrer para.

- Selecione o novo tempo curto, como descrito acima.


Tempo curto mais um processo

Durante o desenrolar de um processo também pode seleccionar um tempo curto que irá decorrer em segundo plano.

- Pressione a tecla  durante o processo.


No visor, o símbolo 0:00 fica a piscar, e acende o símbolo .

- Selecione o tempo curto pretendido através do botão seletor rotativo.
- Espere alguns segundos e o tempo seleccionado começa a decorrer.

Ao fim de alguns segundos, surge no visor o processo a decorrer. O tempo curto que decorre em segundo plano fica indicado no visor através do símbolo .

Neste caso não deve pressionar a tecla Start para dar início ao tempo curto, para não prolongar o processo a decorrer.

Ver tempos curtos

- Pressione a tecla .

O valor atual aparece no visor.

Funcionamento – grelhar

O Grill pode ser usado em 4 regulações, ou seja, funcionamento isolado e 3 combinações com micro-ondas, com as quais o Grill é combinado com uma determinada potência de micro-ondas.

Se o tempo total para grelhar for < 15 min, ligue o Grill aprox. 5 minutos antes.

Após metade do tempo para grelhar decorrer, deve virar as fatias de carne/postas de peixe para que grelhem uniformemente de ambos os lados. Fatias e peças finas deve virar apenas uma vez, peças maiores, redondas, têm de ser viradas várias vezes.

Os tempos para grelhar podem ser apenas de caráter orientativo, porque ao grelhar os tempos dependem da qualidade e espessura do alimento e da condição desejada.

Ao grelhar diretamente sobre a grelha, é conveniente colocar um tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas por baixo da grelha para apurar a gordura que se solta dos alimentos.

⚠ Danos devido a sobreaquecimento.

O prato Gourmet incluso não é adequado para recolher a gordura. O prato vazio será, assim, sobreaquecido. Isto danifica o revestimento.

Em vez disso use um tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas.

- Coloque o alimento num recipiente adequado.
- Coloque a grelha e um tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas ou o recipiente com o alimento sobre o prato rotativo.

⚠ Risco de queimaduras devido a louça quente.

Durante o funcionamento a grelha e a louça ficam quentes.

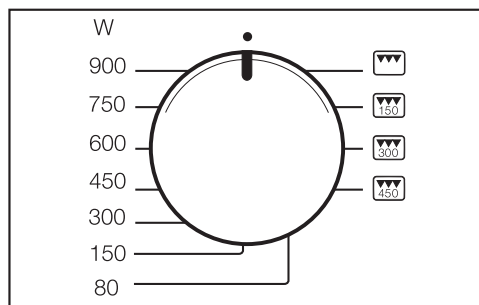
Utilize luvas de cozinha.

Tanto o recipiente como a grelha são de limpeza fácil se, logo que o processo terminar, forem colocados em água com um pouco de detergente.

Na área da grelha, o teto do forno fica com a cor azulada com o tempo. No entanto, estes vestígios inevitáveis não prejudicam o funcionamento do aparelho.

Grelhar sem micro-ondas

Este modo de funcionamento é ideal para grelhar peças de carne finas, por exemplo bifes e para gratinar.



- Rode o seletor do modo de funcionamento para o símbolo

No visor, o símbolo de grill acende e pisca o 0:00.

- Selecione o tempo através do botão seletor rotativo.
- Pressione na tecla Start.

No final do processo, soa um sinal acústico.

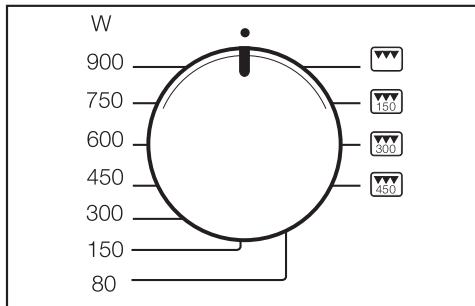
Alterar o tempo

O tempo pode ser alterado durante o funcionamento, para isso deve interromper o processo (toque na tecla Stop/C), altere o tempo e continue o processo (toque na tecla Start). Se, durante o funcionamento, tocar na tecla Start, o tempo de funcionamento prolonga-se por mais um minuto, sempre que toque na tecla Start.

Combinação do micro-ondas com Grill

Este sistema de funcionamento é adequado para gratinar e alourar. O micro-ondas cozinha, o grill aloura.

O Grill pode ser combinado com três potências de micro-ondas diferentes, ou seja: 150, 300 e 450 watts. Durante o funcionamento, é sempre possível mudar entre estas três combinações sem interromper o processo.



- Rode o botão seletor para a combinação pretendida ou .

No visor, acende , a potência do micro-ondas e o símbolo da grelha . Fica intermitente 0:00.

- Selecione o tempo através do botão seletor rotativo.
- Pressione na tecla Start.


No final do processo, soa um sinal acústico.

Alterar o tempo


O tempo pode ser alterado durante o funcionamento, para isso deve interromper o processo (toque na tecla Stop/C), altere o tempo e continue o processo (toque na tecla Start). Se, durante o funcionamento, tocar na tecla Start, o tempo de funcionamento prolonga-se por mais um minuto, sempre que toque na tecla Start.

Prato Gourmet

Indicações de utilização

 Risco de queimaduras devido a louça quente.
O prato Gourmet fica muito quente. Por isso, segure no prato quente apenas com luvas de cozinha. Para pousar utilize uma base resistente à temperatura.


Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização encha o prato com 400 ml de água e junte 3 a 4 colheres de vinagre ou sumo de limão, selecione 450 W + Grill  deixe aquecer durante 5 minutos.

O revestimento do prato Gourmet contribui para que os alimentos se soltem facilmente do prato e para uma limpeza fácil.


O revestimento é sensível a riscos e cortes.
A utilização de objetos metálicos ou afiados danificam o revestimento. Por este motivo, não deve cortar os alimentos diretamente sobre o prato. Utilize para mexer ou virar os alimentos talheres de madeira ou em material sintético.


Alourar/Tostar

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.
Os óleos e as gorduras podem inflamar-se caso sejam sobreaquecidos. Quando estiver a cozinhar com gorduras ou óleos mantenha o prato gourmet sempre sob vigilância.

- Use pouca gordura ou óleo para cozinhar. Graças ao revestimento antiaderente pode preparar refeições de baixo teor calórico.
- Prepare os alimentos de modo que possam ser colocados de imediato no prato quente após o aquecimento.
- Coloque o prato Gourmet diretamente sobre o prato rotativo.

As faíscas podem danificar o prato e o interior do forno.
Não coloque o prato sobre a grelha e verifique se está a, pelo menos, 2 cm de distância da parede do interior do forno, para que não haja formação de faíscas.


- Aqueça o prato a 450 W + Grill  durante, no máx., 5 minutos.







 Danos devido a sobreaquecimento.
Não sobreaquecer o prato vazio. O revestimento ficaria danificado. Por isso, não coloque o prato por baixo da grelha durante o processo de grelhar para aparar a gordura.

Se utilizar óleo para assar pode aquecer o óleo juntamente com o prato ou juntar ao prato depois de quente.
A manteiga deve ser colocada só depois de o prato estar quente, porque a manteiga é mais sensível à temperatura do que o óleo e ficaria muito escura. Deve secar sempre muito bem a carne, as aves, o peixe e os legumes antes de os colocar no prato Gourmet.

Os ovos podem rebentar.
Não utilize o prato Gourmet para cozinhar ou aquecer ovos cozidos previamente.

Exemplos de aplicação

Colocar o prato Gourmet sobre a base rotativa e aquecê-lo a 450 W + Grill  durante 5 minutos.

- Filetes de peixe (ultracongelados), 150 g + 2 c. de sopa de azeite , cada lado 3 – 4 Min.
- Hambúrguer, 2 unidades + 2 c. de sopa de azeite , cada lado 3 – 4 Min.
- Croquetes (ultracongelados), 10 - 12 unidades + 2 c. de sopa de azeite , 6 a 8 min., virar de vez em quando
- Bifes do lombo, aprox. 200 g , aprox. 5 min. de cada lado (dependendo do grau de cozedura)
- Pizza (ultracongelada), 300 g, , 7 – 9 Min.
- Pizza, fresca, sem pré-aquecimento , aprox. 15 Min. (dependendo do recheio)

Receitas

Os tempos de preparação indicados são tempos totais que correspondem ao tempo de preparação mais o tempo de confeção. O tempo de repouso ou para marinar os alimentos são indicados à parte.

Tosta Mista (3 doses)

Tempo de preparação: 10 – 15 minutos

Ingredientes

6 fatias de pão de forma
30 g de manteiga derretida
75 g de queijo Emmental, ralado
3 fatias de fiambre

Preparação

Barrar as fatias de pão com manteiga. Colocar uma fatia de queijo e uma fatia de fiambre em cada uma das três fatias de pão de forma. Colocar as três fatias de tostas com a parte barrada com manteiga sobre o fiambre. Colocar as tostas no prato Gourmet que foi pré-aquecido a 450 W + Grill durante aprox. 5 minutos. Colocar sobre o prato rotativo, deixar alourar selecionando 450 W + Grill durante aprox. 3 minutos para cada lado.
Um recheio diferente pode ser composto por atum e rodelas de cebola ou fatias de ananás, queijo e presunto.

Prato Gourmet

Prato de legumes (3 doses)

Tempo de preparação: 25 – 35 minutos

Ingredientes

2 cebolas
2 c. de sopa de azeite
100 g de cogumelos ostra ou champignons, lavados
150 g de cenouras pequenas (ultracongeladas) ou cortadas às rodelas
100 g de pedacinhos de brócolos
1 pimento encarnado ou 100 g de tiras de pimento encarnado (ultracongelado)
1 tomate
Sal, pimenta
30 g de parmesão ralado

Preparação

Cortar as cebolas às rodelas finas, cortar os pimentos ao meio e depois em quatro, limpar o interior e cortar às tiras. Cortar tomate em cubos. Colocar o prato Gourmet sobre o prato rotativo e aquecer selecionando 450 W + Grill durante aprox. 5 minutos. Juntar azeite e anéis de cebola. Colocar sobre o prato rotativo, deixar alourar selecionando 450 W + Grill durante aprox. 2 minutos para cada lado. Juntar os cogumelos, as cenouras, os brócolos, os pimentos às tiras, os tomates aos cubos e os condimentos. Cozinhar aprox. 6 minutos com 450 W + Grill. Sirva polvilhado com queijo parmesão.

Lombo de porco «Lukullus» (2 doses)

Tempo de preparação: 15 – 20 minutos

Ingredientes

1 lombo de porco (aprox. 400 g)
4 fatias de bacon
Sal, pimenta
10 g de manteiga
200 g de cogumelos às rodelas
200 ml de natas
2 c. de sopa de conhaque

Preparação

Cortar o lombo de porco em quatro fatias. Condimentar cada fatia com sal e pimenta, envolver numa tira de bacon e fixar com um palito. Colocar o prato Gourmet sobre o prato rotativo e aquecer selecionando 450 W + Grill durante aprox. 5 minutos. Inserir a manteiga, colocar as fatias. Colocar sobre o prato rotativo, deixar alourar selecionando 450 W + Grill durante aprox. 3 minutos para cada lado. Retirar a carne, tapar e manter quente. Juntar os cogumelos, as natas e o conhaque ao molho, selecionar a temperatura máxima e aprox. 4 minutos de tempo. Servir para a carne.

Lombo de porco «picante»

Tempo de preparação: 10 – 12 minutos

Preparação

Cortar 1 lombo de porco em 4 fatias. Cozinhar quatro fatias de lombo de porco no prato Gourmet pré-aquecido, selecionando 450 W + Grill e 4 minutos de tempo. Juntar depois 50 ml de vinho branco, 125 ml de natas, 2 c. de sopa de farinha e 150 g de queijo Roquefort, mexer e cozinhar durante mais 3 minutos.

Cubos de frango picante (3 doses)

Tempo de preparação: 25 – 35 minutos

Ingredientes

600 g de peito de frango ou peru
2 c. de sopa de azeite
2 c. de sopa de vinho branco
2 c. de sopa de sumo de maçã
1 c. de sopa de sumo de limão
Sal, pimenta preta
1/2 c. de chá de caril em pó
1 pitada de rosmaninho, moído
1 c. de chá de gengibre, moído
1 pitada de pimenta de Caiena
1/2 c. de chá de Tabasco
20 g de manteiga

Preparação

Cortar o lombo em cubos com aprox. 2 x 2 cm. Misturar os restantes condimentos, exceto a manteiga e regar os cubos. Misturar e deixar repousar aprox. 30 minutos. Colocar o prato Gourmet sobre a base rotativa. Aquecer aprox. 5 minutos com 450 W + Grill. Juntar a manteiga e depois os cubos de carne escorridos. Colocar o prato sobre a base rotativa e cozinhar a 450 W + Grill durante aproximadamente 4 minutos, virar e continuar o processo durante mais 4 minutos. Se houver muita formação de molho e por isso a carne fica só levemente acastanhada, retire eventualmente um pouco de molho.

Filetes de salmão «ao natural» (2 doses)

Tempo de preparação: 5 – 10 minutos

Ingredientes

2 filetes de salmão (com 150g)
1 c. de sopa de sumo de limão
Sal, Pimenta branca

Preparação

Salpicar os filetes com o sumo de limão e deixar 10 minutos em repouso. Colocar o prato Gourmet sobre o prato rotativo e aquecer selecionando 450 W + Grill durante aprox. 5 minutos. Secar os filetes condimentados e coloca-los sobre o prato Gourmet pressionando-os levemente. Colocar sobre o prato rotativo, deixar alourar selecionando 450 W + Grill durante aprox. 1 1/2 - 2 minutos para cada lado. Servir os filetes acompanhados com arroz, molho holandês ou manteiga derretida e uma folha de salada fresca.

Funcionamento - Programas automáticos

Todos os programas automáticos dependem do peso.


O peso do alimento pode ser indicado em gramas (g) ou libras (lb) (consulte «Alterar regulações do aparelho»).


Após ter selecionado um programa, introduza o peso do alimento. O aparelho funcionará durante o tempo correspondente ao peso selecionado.

Preste atenção os minutos indicados em relação à temperatura ambiente (tempo de compensação), para que o calor se distribua uniformemente nos alimentos.


Programa automático de descongelação


Existem cinco programas disponíveis para a descongelação de diversos grupos de alimentos (Tecla*). O tempo de compensação no caso de Ad 3 pode ir até aos 30 minutos dependendo do peso, no caso de outros programas até aprox. 10 minutos.

Ad 1  Bife, costeletas
200–1.000 g

Ad 2  Carne picada
200–1.000 g

Ad 3  Frango
900–1.800 g

Ad 4  Bolos
100–1.400 g


Ad 5  Pão
100–1.000 g

Este programa é especialmente adequado para descongelar pão fatiado. Tanto quanto possível coloque as fatias de pão separadas no forno ou separadas após metade do tempo decorrer, logo após o sinal para virar.

Sistema automático de cozedura

Existem quatro programas para alimentos congelados e oito programas para alimentos frescos.

Os tempos de compensação para estes programas são de aproximadamente 2 minutos para cada um.


 Danos devido a plástico sensível ao calor.


O material da tampa de proteção suporta, normalmente, temperaturas até 110 °C (consulte as indicações do fabricante). Perante temperaturas mais elevadas, o plástico pode deformar-se e ficar agarrado aos alimentos.


Utilize uma tampa de proteção somente para o simples funcionamento isolado do micro-ondas. Nunca utilize uma tampa quando o Grill estiver ligado, ou seja nos programas AC 4 a AC 8.

Cozinhar alimentos congelados*

AC 1  Legumes
100–600 g

AC 2  Os alimentos confeccionados, que podem ser mexidos
300–1.000 g

AC 3  Empadão, Gratinados
200–600 g

AC 4  Batatas fritas
200–400 g

Funcionamento - Programas automáticos

Cozinhar alimentos frescos

AC 1  Legumes

100–600 g

AC 2  Batatas

100–800 g

AC 3  Peixe


500–1.500 g

AC 4  Espetadas

200–800 g

AC 5  Frango no espeto


900–1.800 g

AC 6  Perna de galinha

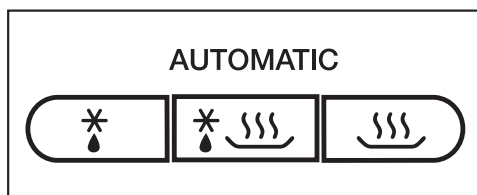
250–1.000 g



AC 7  Empadão de peixe



500–1.500 g

AC 8  Gratinados/Souflés,
por exemplo: gratinado de batatas



500–1.500 g



- Rode a tecla correspondente as vezes necessárias até que o programa automático desejado apareça no visor: por exemplo, para o programa AC 5  (Frango grelhado), pressione a tecla  cinco vezes.

No visor g ou lb fica a piscar, indicando que é necessário selecionar o peso e o programa (por exemplo AC5) e os símbolos dos sistemas de funcionamento ( para micro-ondas e  para o Grill) acendem.

- Selecione o peso através do botão seletor rotativo.
- Pressione na tecla Start.

No visor, surge o tempo correspondente ao peso, e acendem os símbolos do sistema de funcionamento atualmente a decorrer ( e/ou ).

Após decorrer metade do tempo de cozinhar, soa um sinal.


- Interrompa o programa, se possível, para virar e/ou mexer os alimentos, e, em seguida continue o programa.

Se necessário, o tempo programado pode ser estendido durante a operação para mais alguns minutos (toque repetidamente na tecla Start até aparecer o tempo desejado no visor). Em todos os programas, é possível aumentar alguns minutos.

Após o processo estar concluído, soa um sinal.

A iluminação do interior apaga-se.

Receitas – Programas automáticos

A seguir encontra algumas propostas de receitas para os programas automáticos «Cozinhar alimentos frescos », que pode completar ou variar.

Importante será manter as indicações sobre os pesos para cada programa. Se ultrapassar o peso indicado, o alimento não fica suficientemente cozinhado.

Respeite as indicações de peso.

AC 1 Legumes

Preparação

Coloque os legumes lavados e preparados num recipiente. De acordo com a frescura e teor de humidade junte 3–4 colheres de sopa de água e um pouco de sal ou outro tempero. Insira o peso incluindo a água e cozinhe num recipiente tapado. Após cerca de metade do tempo de confeção soa um sinal a lembrar que deve virar ou mexer o alimento.

Ao preparar legumes com molho deve seleccionar o peso incluindo os restantes ingredientes. Por favor, respeite o peso máximo.

Cenouras em natas e cerefólio (2 doses)

Tempo de preparação: 25 – 35 minutos

Ingredientes

350 g de cenouras, lavadas
5 g de manteiga
50 ml de caldo de legumes (instantâneo)
75 g de Crème fraîche
1 c. de sopa de vinho branco
Sal, Pimenta
1 pitada de açúcar
 $\frac{1}{2}$ c. de chá de mostarda
1-2 c. de sopa de cerefólio, fresco, picado ou
1 c. de sopa de cerefólio, seco
Aprox. 1 c. de sopa de Maizena

Preparação

Cortar as cenouras às rodelas com 3 - 4 mm. Misturar a manteiga, o caldo, o crème fraîche e os restantes ingredientes e colocar tudo num recipiente juntamente com as cenouras. Cozinhar tapado, mexer aquando de um sinal do aparelho.

Regulação: alimentos frescos AC 1 

Peso: 525 g

Nível: base rotativa

AC 2 Batatas

Com este programa, pode cozinhar todo o tipo de batatas.

Preparação

Por favor, inserir o peso das batatas e do líquido.

Colocar as batatas para cozer num recipiente, junte um pouco de sal e tape.

No caso de cozer as batatas com a casca, junte 1 colher de sopa de água. Pi-que a pele das batatas com um garfo ou um palito e tape o recipiente.

Batatas douradas (3 doses)

Tempo de preparação: 25 – 35 minutos

Ingredientes

500 g de batatas descascadas

1 cebola, picada finamente

10 g de manteiga

1 - 2 c. de sopa de caril

250 ml de caldo de legumes (instantâneo)

50 ml de natas

125 g de ervilhas (ultracongeladas)

Sal, Pimenta

Preparação

Cortar as batatas em cubos (ca. 3 x 3 cm) ou utilizar batatas pequenas. Juntar todos os ingredientes num recipiente suficientemente grande e misturar. Tapar o recipiente e após o sinal de aviso mexer novamente e continuar a cozedura.

Regulação: alimentos frescos AC 2 

Peso: 800 g

Nível: base rotativa

Receitas – Programas automáticos

AC 8 Gratinados/Empadão: Gratinado de legumes (4 doses)

Tempo de preparação: aprox. 40 minutos

Ingredientes


400 g de couve-flor ou brócolos
400 g de cenouras

Para o molho de queijo

20 g de margarina
20 g de farinha
300 ml de caldo de legumes (instantâneo)
200 ml de leite
100 g de queijo Emmental derretido, ralado
50 g de queijo Gouda, ralado
Pimenta, sal, noz moscada ralada
1 c. de sopa de salsa picada

Preparação

Cortar a couve-flor ou os brócolos em pedacinhos, e as cenouras às rodelas (3 mm). Deitar numa forma (aprox. 24 cm de diâmetro) e misturar. Aquecer a margarina, juntar a farinha, e continuar a mexer juntando o caldo e o leite. Juntar o queijo Emmental e deixar cozer lentamente até que o queijo se fundir. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada e juntar a salsa. Deitar o molho sobre os legumes e polvilhar com o queijo Gouda, cozinhar destapado.

Regulação: alimentos frescos AC 8 
Peso: 1500 g
Nível: base rotativa

Gratinado de batatas e queijo (4 doses)

Tempo de preparação: 45 minutos

Ingredientes

Para o gratinado
600 g de batatas, farinhentas
75 g de queijo Gouda, ralado

Para a cobertura
250 g de natas
1 c. de chá de sal
Pimenta
Noz-moscada

Para polvilhar
75 g de queijo Gouda, ralado

Para a forma
1 dente de alho

Acessórios

Assadeira, adequada para micro-ondas, resistente a temperaturas, Ø 26 cm


Preparação

Esfregar alho na assadeira.

Para a cobertura, misturar as natas, o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Descascar as batatas, cortar em rodelas finas de 3–4 mm. Misturar as batatas com o queijo Gouda e a cobertura e colocar tudo na assadeira.

Polvilhar com o queijo Gouda e levar ao forno sem tapan.

Regulação: alimentos frescos AC 8 
Peso: 1000 g
Nível: prato rotativo

AC 4 Espetadas: espetadas de lombo (8 espetadas)

Tempo de preparação: 25 – 35 minutos
+ 1 hora de repouso

Ingredientes

1 lombo de porco, aprox. 300 g
1 pimento encarnado
2 cebolas

Para marinar

8 c. de sopa de azeite
Pimenta, sal, colorau, malagueta em pó
8 espetos de madeira

Preparação

Cortar o lombo de porco em 16 pedaços. Lavar os pimentos e cortar em pedaços. Cortar as cebolas em oito. Espetar alternadamente carne, pimento e cebola. Para a marinada mexer todos os ingredientes e pincelar as espetadas. Deixar em repouso durante uma hora. Colocar as espetadas sobre a grelha que vai ao forno juntamente com o tabuleiro resistente ao calor e às micro-ondas. Após metade do tempo (ao sinal), vire as espetadas.

Regulação: alimentos frescos AC 4 

Peso: cada espeto com aprox. 100 g

Nível: grelha e forma na base rotativa

Espetadas (8 espetos)

Tempo de preparação: 25 – 35 minutos
+ 1 hora de repouso

Ingredientes

4 pedaços de peito de frango com aprox. 120 g
4 fatias de ananás (lata)
16 metades de alperces (lata)

Para marinar

4 c. de sopa de azeite
4 c. de sopa de óleo de sésamo
Sal, Pimenta,
 $\frac{1}{2}$ c. de chá de pimentos
 $\frac{1}{2}$ c. de chá de caril em pó
Um pouco de piri-piri em pó
Conforme a preferência, gengibre, triturado ou coentro em pó
8 espetos de madeira

Preparação

Cortar cada peito de frango em 4 pedaços. Cortar o ananás em quartos. Escorrer bem as metades dos alperces. Para preparar a marinada, misture todos os ingredientes.

Espetar alternadamente o frango, ananás e alperces, pincelar com a marinada e deixar 1 hora em repouso. Colocar as espetadas sobre a grelha e levar ao forno em conjunto com o tabuleiro adequado para micro-ondas e resistente ao calor. Após metade do tempo (ao sinal) vire as espetadas.

Regulação: alimentos frescos AC 4 

Peso: cada espeto com aprox. 100 g

Nível: grelha e forma na base rotativa

Receitas – Programas automáticos

AC 6 Pernas de frango

Preparação

Como de costume, pincelar as pernas de frango com manteiga ou óleo e temperar. Colocar sobre a grelha e inserir juntamente com o tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas. Após cerca de metade do tempo de confeção (ao sinal) virar as pernas de frango e acabar de cozinhar.

AC 5 Frango grelhado

Preparação

Cortar o frango ao meio. Como de costume, pincelar com manteiga ou azeite e temperar. Colocar as metades sobre a grelha com a parte cortada voltada para cima e levar ao forno juntamente com o tabuleiro adequado para micro-ondas e resistente ao calor. Após metade do tempo (ao sinal) virar as metades de frango e acabar de cozinhar.

Sobre AC 6 e AC 5

Preparação

Para obter uma cor rosada ao grelhar aves recomendamos juntar uma mistura de colorau e caril. A par do sabor a pele fica com uma tonalidade castanha dourado.

AC 3 Caril de peixe (4 doses)

Tempo de preparação: 35 – 45 minutos

Ingredientes

300 g de pedaços de ananás
1 pimento encarnado
1 banana pequena
500 g de filetes de garoupa
3 c. de sopa de sumo de limão
30 g de manteiga
100 ml de vinho branco
100 ml de sumo de ananás
Sal, açúcar, pimenta
2 c.de sopa de maizena

Preparação

Cortar os filetes aos cubos, colocar num recipiente e salpicar com o sumo de limão. Corte os pimentos em quartos, retire-lhes as partes brancas e as sementes, e em tiras bem finas. Descascar as bananas e cortar às rodelas. Juntar o pimento e o ananás ao peixe e misturar tudo. Juntar a manteiga. Misturar o vinho, o sumo, os condimentos e a maizena e juntar ao peixe. Misturar tudo bem e cozinhar tapado.

Regulação: alimentos frescos AC 3 

Peso: aprox. 1200 g

Nível: base rotativa

AC 7 Empadão de peixe: Garoupa (2 doses)


Tempo de preparação: 25 – 35 minutos

Ingredientes

400 g de filetes de garoupa
3 c. de sopa de sumo de limão
Sal, Pimenta branca
50 g de manteiga
2 c. de chá de mostarda
1 cebola, picada finamente
40 g de queijo Gouda, ralado
20 g de pão ralado
2 c. de sopa de endro picado

Preparação

Salpicar os filetes de peixe com o sumo de limão e deixar 10 minutos em repouso. Untar uma forma rectangular com um pouco de manteiga. Secar um pouco o peixe, temperar com sal e pimenta e colocar na forma. Misturar a manteiga derretida (450 W, 40 – 50 seg.) com a mostarda, a cebola, o queijo, o pão ralado e o aneto e pincelar o peixe. Alourar.

Regulação: alimentos frescos AC 7 
Peso: aprox. 600 g
Nível: base rotativa

Gratinado de peixe e tomate (4 doses)


Tempo de preparação: 35 – 45 minutos

Ingredientes

500 g de filetes de peixe
2 c. de sopa de sumo de limão
500 g de tomate
Ervas - Sal
2 c. de chá de orégãos,
150 g de queijo Gouda, ralado

Preparação

Cortar o peixe em pedaços salpicar com o limão e deixar aprox. 10 minutos em repouso. Cortar o tomate em cubos, juntar ao peixe com metade do queijo. Temperar e mexer fortemente com sal e óregãos. Polvilhe com o resto do queijo e leve ao forno sem tapan.

Regulação: alimentos frescos AC 7 
Peso: aprox. 1150 g
Nível: base rotativa

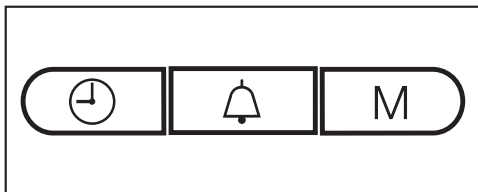
Memorizar um programa favorito (Memory)

Existe a possibilidade de memorizar os seus próprios programas. Pode usar este espaço de armazenamento para um prato que prepare com mais frequência. O programa pode ter 1 a 3 níveis (por exemplo, um minuto 600 watts, e depois 2 minutos Grill e, no final, 3 minutos 150 watts com Grill).

Programação

(por exemplo, programa de três etapas)

- Selecione, primeiro, o modo de funcionamento da primeira etapa.
- Selecione, por fim, o tempo pretendido.



- Pressione a tecla M.

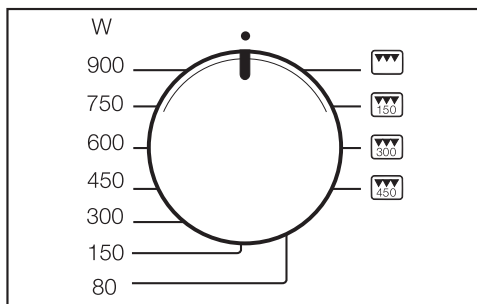
No visor acede a indicação 1, a indicação 2 pisca.

- Selecione o segundo modo de funcionamento e o tempo.
- Pressione novamente a tecla M.

Agora, acende a indicação 2 e pisca a indicação 3.

- Selecione o terceiro modo de funcionamento e o tempo. Pressione a tecla M.

Depois desta etapa, pode percorrer e controlar os dados com a tecla M.



- No final da programação, rode o seletor de potência para a posição 12 horas.
- Inicie, então, o programa para memorizar as introduções, mas só deixar correr completamente o programa com alimentos no aparelho.

⚠ Danos devido à falta de alimentos.

O micro-ondas pode ficar danificado devido à falta de alimentos.

Sem alimentos no aparelho, terminar o programa imediatamente após o início (pressionar duas vezes na tecla Stop/C).

Memorize programas com uma e duas etapas como descrito acima: o seletor de potência na posição 12 horas e o subsequente início de programa concluem a programação, enquanto o pressionar da tecla M mostra o próximo passo.

Memorizar um programa favorito (Memory)

Correção dos dados

- Substituir o programa memorizado através de uma nova programação.

Abrir o programa

- Rode o seletor de potência para a posição 12 horas.
- Pressione a tecla M.
- Pressione a tecla Start.

As alterações efetuadas permanecem memorizadas mesmo após ter havido falta de energia elétrica.

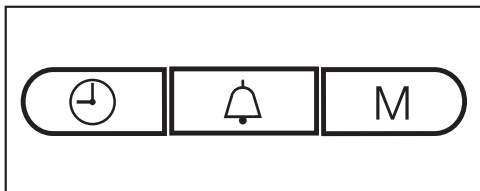
Alterar as regulações do aparelho

Algumas regulações do seu aparelho podem ser alteradas.

As regulações individuais do aparelho que podem ser alteradas encontram-se na tabela.

As regulações de fábrica estão marcadas na tabela com uma estrela*.

Para alterar as regulações do aparelho, proceda como se indica a seguir:



- Pressione as teclas e M simultaneamente e mantenha-as pressionadas até que acenda no visor P I e . Em seguida, solte, e se esperar muito tempo, o tempo reaparece no visor
- Selecione, através do botão seletor, o tempo, que pretende alterar (P I até P 5 e P 0). Rode o suficiente até que a regulação pretendida apareça no visor.
- Pressione a tecla M, para abrir a regulação.

No visor, surge 5 como aviso de que a regulação pode ser alterada.

- Rode o botão seletor do tempo se pretender alterar a regulação (ver tabela) e confirme os dados, pressionando a tecla M (no caso de P 5 e P 0, deve manter a tecla M cerca de 4 segundos).

A alteração da regulação do aparelho é memorizada. No visor surge novamente P e o número da regulação do aparelho.

Pode, agora, efetuar mais regulações da mesma forma.

- Conclua as suas alterações, pressionando a tecla Stop/C.

As alterações efetuadas permanecem memorizadas mesmo após ter havido falta de energia elétrica.


Alterar as regulações do aparelho

| Regulações | | Possibilidades de regulação (* regulação de fábrica) | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Escurecimento nocturno do visor | 5 0* | O escurecimento noturno do visor está desligado. |
| | | 5 1 | O escurecimento nocturno do visor está ligado. Das 23.00 às 04.00, está desligada a indicação do tempo. |
| P2 | Sistema automático de Manter quente | 5 1* | O sistema automático de Manter quente está ligado. |
| | | 5 0 | O sistema automático de Manter quente está desligado. |
| P3 | Indicação «door» | 5 1* | A indicação «door» aparece, se a porta não tiver sido aberta durante 20 minutos. O Start está bloqueado. |
| | | 5 0 | Não aparece a indicação «door». |
| P4 | Sinal de aviso | 5 1* | O sinal de aviso soa de 5 em 5 minutos nos primeiros 20 minutos após o programa terminar. |
| | | 5 0 | O sinal de aviso está desligado. |
| P5 | O modo de demonstração (para demonstração dos aparelhos em feiras ou em lojas). | 5 0* | A função demonstração está ativada. Se a função demonstração ativa estiver inactiva, surge, por breves instantes, no visor _ _ _ _. |
| | | 5 1 | A função demonstração está ativada. Ao pressionar uma tecla ou um botão seletor, surge, por breves instantes no visor <i>FE5</i> _. O aparelho não está pronto a funcionar. |
| P6 | Unidade de peso | 5 0* | O peso do alimento é indicado em gramas (g). |
| | | 5 1 | O peso do alimento é indicado em libras (lb). |
| P0 | Regulações de fábrica | 5 1* | As regulações de fábrica voltam a ser restabelecidas ou não foram alteradas. |
| | | 5 0 | As regulações de fábrica foram alteradas. |

Aquecer

Para aquecer alimentos selecione a seguinte potência de micro-ondas:


| | |
|-----------------------------------------|-----------|
| Bebidas | 900 watts |
| Alimentos | 600 watts |
| Comida para bebés, comida para crianças | 450 watts |

 Risco de queimaduras devido a comida muito quente.

A comida para bebés e crianças não deve aquecer em demasia.


Aqueça, por isso, só durante 1/2 até 1 minuto com 450 watts.

Recomendações para aquecer

 Risco de explosão devido a acumulação de pressão.

Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem rebentar.

Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes fechados, tais como frascos de comida para bebé. Abra, primeiro, o recipiente. Retire a tampa e a tetina no caso dos biberões.

 Risco de ferimentos devido a alimentos/líquidos derramados.

Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos com micro-ondas, pode acontecer que a temperatura de ebulição seja alcançada mas as típicas bolhas de vapor não se formem. O líquido não ferve de forma uniforme. Este chamado atraso do ponto de ebulição pode originar que, ao retirar o recipiente ou em caso de impacto, se formem subitamente bolhas de vapor e, por conseguinte, a ebulição explosiva repentina. A formação das bolhas de vapor pode ser tão forte que a porta do aparelho pode abrir automaticamente.

Evite um atraso do ponto de ebulição, mexendo o líquido antes de aquecer. Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no interior do forno. Durante o aquecimento pode também colocar uma vareta de vidro ou algo similar, dentro do recipiente.

Os ovos podem rebentar.

Não aqueça no micro-ondas ovos cozidos mesmo que já não tenham a casca.

Certifique-se de que os alimentos são sempre suficientemente aquecidos.

Caso tenha dúvidas se os alimentos ficaram suficientemente aquecidos, reajuste um pouco mais de tempo.

Mexer ou virar de vez em quando as quantidades grandes de alimentos durante o aquecimento. Mexer a partir das camadas exteriores em direção ao centro porque os rebordos aquecem mais rapidamente.

Após aquecer

Cautela ao retirar a louça. Pode estar quente.

As micro-ondas não aquecem a louça (exceção: faiança refratária) mas o seu aquecimento é provocado pela transmissão de calor dos alimentos.

Deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente durante alguns minutos após ser aquecido para que o calor se distribua uniformemente dentro do alimento. As temperaturas equilibram-se.



Risco de queimaduras devido a alimentos muito quentes.

Os alimentos podem estar muito quentes após serem aquecidos.

Após o aquecimento deve mexer ou agitar os alimentos, em especial a comida para bebés e crianças e verificar a temperatura de consumo.

Cozinhar

Coloque o alimento num recipiente adequado para o micro-ondas e tape-o.


Para cozinhar é conveniente selecionar primeiro uma potência de 900 watts até levantar fervura e para continuar o processo selecione depois 450 watts.

Para cozinhar **arroz doce** e **sêmola**, selecione primeiro 900 watts e depois 150 watts.

Recomendações para cozinhar

Os tempos de confeção para legumes dependem da qualidade. Legumes frescos contêm mais água e, por isso, cozinham-se mais rapidamente. No caso de legumes armazenados junte um pouco de água.


Alimentos que estiveram no frigorífico necessitam de um tempo mais longo para cozinhar do que alimentos que estejam à temperatura ambiente.

 Perigo para a saúde devido tempo de confeção demasiado curto.

Principalmente os alimentos que se deterioram com facilidade como, p. ex., o peixe, devem ser cozinhados durante tempo suficiente.


Preste impreterivelmente atenção ao tempo de confeção indicado ao cozinhar este tipo de alimentos.

No caso de **alimentos com pele rija ou casca** como, p. ex., tomates, salsichas, batatas e beringelas, deve picar a pele ou a casca várias vezes para que o vapor formado possa sair e os alimentos não rebentem.

 Risco de fermentos devido a ovos com casca.

Se cozer ovos com casca, estes podem partir mesmo após serem retirados do interior do aparelho.

Ovos com a casca só podem ser cozidos no micro-ondas em recipiente especial.

 Risco de queimaduras devido a ovos sem casca.

Se aquecer ovos sem a casca, após a cozedura a gema pode rebentar com elevada pressão.


Os ovos sem casca podem ser cozidos se picar a pele da gema várias vezes.

Depois de cozinhar

Cuidado ao manusear os recipientes!
Pode estar muito quente.

As micro-ondas não aquecem o recipiente (exceção: o barro) mas, o seu aquecimento é provocado pela transmissão de calor dos alimentos.

Deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente durante alguns minutos após a cozedura para que o calor se distribua uniformemente. As temperaturas equilibram-se.


 Perigo para a saúde devido a re-congelação.

Os alimentos que foram descongelados perdem valor nutricional e ficam deteriorados se voltarem a ser congelados.

Os alimentos que foram descongelados não devem voltar a ser congelados. Consuma-os tão rápido quanto possível. Estes alimentos descongelados depois de cozinhados podem voltar a ser congelados.

- 80 watts
para descongelar alimentos muito sensíveis como, por exemplo, natas, manteiga, tartes de manteiga ou natas, queijo.
- 150 watts
para descongelar outros alimentos.

Retire o alimento congelado da embalagem e coloque-o num recipiente adequado para o micro-ondas e descongele destapado. Após decorrer metade do tempo de descongelação deve virar, cortar ou mexer os alimentos.

 Perigo para a saúde devido a risco de salmonelas.

Ao descongelar aves deve existir o máximo de limpeza.

Não utilizar o líquido de descongelamento.

A carne, as aves e o peixe não necessitam de estar completamente descongelados se forem cozinhados de seguida. É suficiente se os alimentos estiverem ligeiramente descongelados. A superfície fica suficientemente macia para assimilar os condimentos.

Descongelar e preparação final

Pode descongelar e aquecer e/ou cozinhar alimentos congelados.

Selecione, primeiro, 900 watts e, por fim, 450 watts.

Retire o alimento da embalagem e coloque-o num recipiente adequado para o micro-ondas e/ou com tampa. Aquecer e/ou cozinhar. Exceção: os hambúrgues devem ser cozinhados destapados.

Sopa e legumes devem ser mexidos várias vezes. Fatias de carne devem ser separadas e viradas após metade do tempo decorrer. Virar o peixe após metade do tempo decorrer.

Após a descongelação e o aquecimento e/ou cozedura, deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente durante alguns minutos para que o calor se distribua uniformemente.

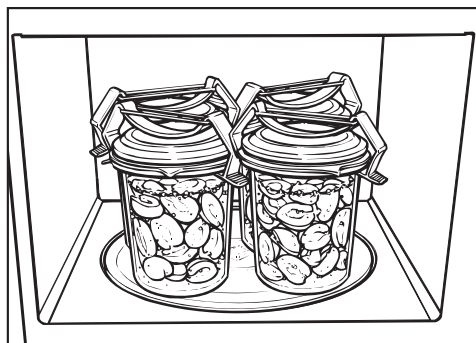
Preparar conservas

No micro-ondas pode preparar conservas de pequenas quantidades de fruta, legumes e carne diretamente em frascos adequados para micro-ondas, que pode obter em lojas da especialidade. Prepare os frascos como de costume. Os frascos não devem ser enchidos mais do que 2 cm abaixo do rebordo superior.

Feche os frascos para conservas adequados para micro-ondas apenas com molas adequadas para micro-ondas ou com fita adesiva transparente.

Não utilize molas de metal ou frascos com tampas roscadas, assim como latas, para evitar a formação de faíscas.

O mais favorável será preparar em simultâneo e no máximo quatro frascos de $\frac{1}{2}$ l cada um.



- Coloque os copos na base rotativa.
- Selecione 900 watts de potência para que o conteúdo entre em ebulição.
- da temperatura do conteúdo dos frascos.
- da quantidade de frascos.

Tempo necessário para obter uma ebulição uniforme com aparecimento de bolhas de ar no caso de

| | |
|-----------|-------------------|
| 1 frasco | aprox. 3 minutos |
| 2 frascos | aprox. 6 minutos |
| 3 frascos | aprox. 9 minutos |
| 4 frascos | aprox. 12 minutos |

Para as frutas e pepinos, este tempo é suficiente para a preparação.

Para legumes e logo que a ebulição se inicie, reduza a potência para os 450 watts e para cozinhar

- Cenouras, aprox. 15 minutos
- Ervilhas, aprox. 25 minutos.

No final da preparação

Retire os copos do interior do forno, mantenha-os cobertos com um pano durante aprox. 24 horas num local isento de correntes de ar.

Retire as molas ou a fita autocolante e verifique se todos os frascos estão bem fechados.

Exemplos de aplicação

| Alimento | Quantidade | Potência do MO (Watt) | Tempo [min] | Indicações |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Derreter manteiga/margarina | 100 g | 450 | 1:00 – 1:10 | Derreter destapado |
| Derreter chocolate | 100 g | 450 | 3:00 – 3:30 | Derreter destapado, mexer de vez em quando |
| Dissolver gelatina | 1 pacote + 5c. de sopa de água | 450 | 0:10 – 0:30 | Derreter destapado, mexer de vez em quando |
| Preparar recheio para bolos | 1 pacote + 250 ml de líquido | 450 | 4 – 5 | Aquecer destapado, mexer de vez em quando |
| Massa fermentada | Massa com 100 g de farinha | 80 | 3 – 5 | Levedar em recipiente tapado |
| Fazer pipocas | 1 c. de sopa (20 g) de milho para pipocas | 900 | 3 – 4 | Juntar o milho num copo de 1 litro, tapar, depois polvilhar com açúcar |
| Aumentar bolinhos de chocolate | 20 g | 600 | 0:10 – 0:20 | Em prato destapado |
| Aromatizar molho de salada | 125 ml | 150 | 1 – 2 | Aquecer ligeiramente e destapado |
| Temperar citrinos | 150 g | 150 | 1 – 2 | Em prato destapado |
| Cozinhar bacon para o pequeno-almoço | 100 g | 900 | 2 – 3 | Destapado sobre papel vegetal |
| Fazer uma porção de gelado | 500 g | 150 | 2 | Em recipiente destapado |
| Pelar tomates | 3 unidades | 450 | 6 – 7 | Cortar o bico em cruz, aquecer tapado em pouca água e pelar. Os tomates podem ficar muito quentes! |
| Preparar doce de morango | 300 g de morangos 300 g de açúcar cristalizado | 900 | 7 – 9 | Misturar a fruta com o açúcar, cozinhar em recipiente tapado |
| Descongelar pão e cozer | 2 unidades | 150+Grill Grill | 1 – 2 4 – 6 | Descongelar destapado sobre a grelha, voltar após metade do tempo decorrer |

Os valores indicados são de carácter orientativo.

Indicação para laboratórios de ensaios

| Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60705 | Potência do micro-ondas (Watt) + Grill/ Programa automático | Tempo mín/ Peso | Tempo de compensação* (min) | Nota |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Creme de ovos, 1000 g | 300 | 38–40 | 120 | Louça, consulte a norma, dimensões do rebordo superior (25 x 25 cm) |
| Bolo de areia, 475 g | 600 | 8 | 5 | Louça, consulte a norma, diâmetro exterior no rebordo superior 220 mm, cozinhar destapado |
| Massa de carne picada, 900 g | 600 450 | 7 12 | 5 | Louça, consulte a norma, dimensões do rebordo superior 250 mm x 124 mm, cozinhar destapado |
| Batatas gratinadas, 1.100 g | AC 8 | 1.100 g | 5 | Louça, consulte a norma, diâmetro exterior no rebordo superior 220 mm, cozinhar destapado |
| Frango, 1.200 g de peso ultracongelado, descongelado e cortado ao meio | AC 5 | 1.200 g | 2 | Grelha, por baixo tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas, colocar inicialmente as superfícies cortadas para cima, virar a meio do tempo de confeção |
| Descongelar carne (carne picada), 500 g | 150 | 11 | 5–10 | Louça, consulte a norma, descongelar destapado, voltar após metade do tempo decorrer |
| Framboesas, 250 g | 150 | 7 | 3 | Louça, consulte a norma, descongelar destapado |


* Durante este tempo de compensação deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente para que a temperatura se distribua uniformemente nos alimentos.

Os produtos de tratamento para aço inox, disponibilizados através serviço de assistência técnica da Miele, evitam que o aparelho volte a ficar sujo rapidamente. Aplicar de modo uniforme e em pouca quantidade com um pano macio.

Antes de iniciar a limpeza deve desligar o micro-ondas da corrente elétrica, desligando por exemplo a ficha da tomada.


Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho. O vapor pode atingir as peças condutoras de electricidade do micro-ondas e provocar um curto-circuito.

Revestimento, forno, interior da porta

 Risco de queimaduras devido ao interior do forno quente.

Imediatamente após o uso o interior do forno ainda pode estar muito quente para a limpeza.

Limpe o interior do forno, assim que este arrefecer.

 Risco de incêndio devido sujidade intensa.

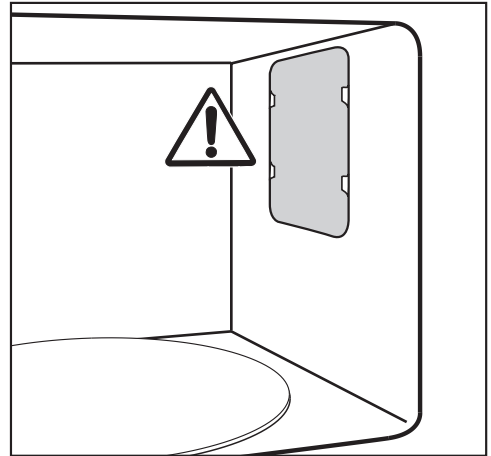
A sujidade mais intensa pode, em determinadas circunstâncias, danificar o aparelho e provocar situações de risco devido ao perigo de incêndio.

Não espere demasiado tempo para efetuar a limpeza, para que a limpeza não seja desnecessariamente dificultada e seja impossível de efetuar em casos extremos.

Pode limpar o interior do forno e o interior da porta com um produto de limpeza suave ou com um pouco de detergente de lavar a louça em água. Depois, secar com um pano macio.

Em caso de sujidade, coloque um copo com água no interior do forno e aqueça-o durante 2 ou 3 minutos, até que ferva. O vapor deposita-se no interior do forno e amolece a sujidade. Agora você pode limpar a sujidade, possivelmente com um pouco de detergente da louça.

As zonas em aço inox podem ser limpas com produto próprio (pode obter nos serviços Miele).



Não retire a cobertura situada no interior do forno, na zona de saída de micro-ondas, assim como a folha no interior da porta.

Limpeza e manutenção

Não introduza objetos ou água através dos orifícios de arejamento do aparelho.

Limpe o interior do forno somente com um pano húmido para que não penetre água para o interior através das aberturas existentes.

Não utilize produtos abrasivos porque o material ficará riscado.

Qualquer cheiro no interior do forno será neutralizado se colocar um copo de água com um pouco de sumo de limão deixando ferver durante alguns minutos no aparelho.

⚠ Perigo para a saúde devido a um aparelho anómalo.

Se a porta do micro-ondas estiver danificada não o utilize sem que seja reparada por um técnico de assistência autorizado pela Miele. Quando o aparelho está ligado podem escapar micro-ondas que são prejudiciais para o utilizador.

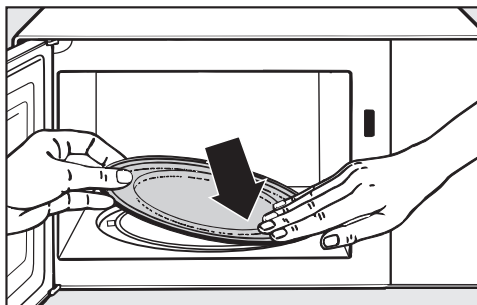
Mantenha a porta sempre limpa e efetue um controlo regular para detetar possíveis danos. Não utilize o aparelho de micro-ondas se

— a porta do aparelho estiver empenada,

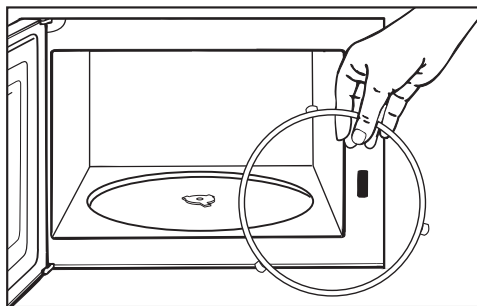
- as dobradiças da porta estiverem soltas,

- detetar orifícios ou fissuras na carcaça, na porta ou nas paredes do interior do forno.

Para limpar o interior do forno pode:



- Retirar a base rotativa e lavá-la na máquina de lavar louça ou manualmente com água e um pouco de detergente.



- Lave o anel situado por baixo da base rotativa assim como a base do forno. A base rotativa roda, caso contrário, com deficiência.
- Mantenha a superfície de contacto entre a base rotativa e o anel sempre limpos.

Não rode a cruzeta rotativa manualmente porque o motor de accionamento poderá ficar danificado.

Frente do aparelho

Se a sujidade ficar acumulada durante muito tempo possivelmente não poderá ser eliminada e a cor das superfícies pode alterar-se.

Remova a sujidade da frente do aparelho preferencialmente de imediato.

Todas as superfícies são sensíveis a riscos. No caso de frascos de vidro, os arranhões podem provocar a quebra dos frascos em determinadas circunstâncias.

A cor das superfícies pode alterar-se caso entre em contacto com produtos de limpeza inadequados.

Siga as instruções de limpeza.

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácidos ou cloro;
- produtos anticalcário;
- produtos abrasivos, como p. ex. pó para polimento, agente de polimento, esfregões;
- produtos que contenham dissolventes;
- produtos para limpar aço inoxidável;
- detergentes de máquinas de lavar louça;
- sprays para limpeza de fornos;
- produtos para limpeza de vidros;
- esfregões ou escovas abrasivas e duras, p. ex. esponjas com esfregão;
- esponja mágica;
- raspadores metálicos afiados.

Acessórios fornecidos em conjunto

Grelha

Lavar a grelha após ser utilizada. A grelha pode ser lavada na máquina de lavar louça. A sujidade que tenha ficado agarrada não deve ser limpa com um produto para limpeza de inox.

Prato Gourmet

Efetue a limpeza do forno, logo que tenha arrefecido.

Não lavar o prato na máquina de lavar louça.


Após cozinhar os alimentos com um cheiro mais intenso deite no prato Gourmet água com sumo de limão e leve ao micro-ondas durante 2– 3 minutos seleccionando a potência máxima e no final passe por água limpa.

Que fazer quando ...

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em www.miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

| Problema | Causa e solução |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não é possível iniciar um processo. | Verifique <ul style="list-style-type: none">■ se a porta do aparelho está fechada.■ se o bloqueio de funcionamento está ativado (consulte o capítulo «Operação», secção «Bloqueio de funcionamento»).■ se surge «door» no campo de exibição. A porta não foi aberta durante um longo período de tempo (aprox. 20 minutos) (consulte o capítulo «Operação», secção «Indicação door»).■ se a ficha do aparelho está bem encaixada.■ se os fusíveis do quadro elétrico da habitação dispararam porque o aparelho, a tensão da rede doméstica ou outro aparelho estão com anomalia (retire a ficha da tomada, contacte um electricista ou o serviço de assistência técnica Miele, consulte o capítulo «Serviço de assistência técnica»). |
| Após um processo de confeção é possível ouvir um ruído de funcionamento. | Não se trata de qualquer anomalia. Após um processo de confeção, o ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento ainda durante algum tempo, para que a humidade não se deposite no interior do forno, no painel de comandos ou no armário. Desliga-se automaticamente. |
| O indicador está escuro. | As horas desapareceram. <ul style="list-style-type: none">■ Pressione a tecla  e mantenha-a pressionada durante alguns segundos. O escurecimento noturno do visor está ativado. <ul style="list-style-type: none">■ Desligue. |
| A base rotativa roda com dificuldade. | A área da base rotativa pode estar suja. <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se existe sujidade entre as rodas da base giratória e a base do forno.■ Verifique se a superfície de contacto entre a base rotativa e o anel se encontram limpos.■ Limpe a área da base rotativa. |

| Problema | Causa e solução |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Após decorrer o tempo selecionado os alimentos não descongelam, aquecem ou ficam cozinhados suficientemente. | <p>O tempo e o nível de potência não foram selecionados adequadamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se selecionou o grau de potência adequado para o tempo selecionado. Quanto mais reduzido o nível de potência, mais longo o tempo. ■ Verifique se o processo foi interrompido e não voltou a ser iniciado. |
| O micro-ondas funciona mas a iluminação interior do forno não funciona. | <p>A lâmpada está fundida. Pode utilizar o aparelho como é habitual mas a lâmpada de iluminação está avariada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contacte o serviço de assistência técnica caso pretenda substituir a lâmpada de iluminação. |
| Ouve ruídos anormais durante o funcionamento do micro-ondas. | <p>Os alimentos são tapados com película de alumínio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remova a película de alumínio. <p>Se são produzidas faíscas devido à utilização de louça metálica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Consulte o capítulo «Indicações sobre a louça». |
| As horas no visor não correspondem. | <p>Durante uma falha de energia, o tempo começa a contar a partir de 12:00 até ao comissionamento. As horas precisam de ser acertadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Acerte as horas |
| A comida arrefece muito rapidamente. | <p>Devido às características das micro-ondas, o calor forma-se primeiro na parte exterior e penetrando depois para o interior dos alimentos. Se os alimentos forem aquecidos com uma potência elevada, poderá acontecer que já estejam quentes em volta mas ao centro ainda não. Através dos tempos de compensação os alimentos ficam mais quentes no centro do que em volta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Por isso, ao aquecer alimentos de várias qualidades selecione uma potência mais baixa e um tempo mais longo. |
| O aparelho de micro-ondas desliga-se durante o processo de confeção, aquecimento e descongelamento. | <p>A circulação do ar pode ser insuficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique se a entrada ou saída de ar está obstruída. Remova os objetos. <p>Em caso de sobreaquecimento e por motivos de segurança, o micro-ondas pode desligar automaticamente. Espere algum tempo até que arrefeça e volte a ligar o micro-ondas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Depois de uma fase de arrefecimento, pode continuar a cozinhar. <p>O aparelho volta a desligar-se.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contacte o serviço de assistência técnica. |

Serviço de assistência técnica

Em miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

Contacto no caso de avarias

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei n.º 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

M 6012 SC

pt-PT

M.-Nr. 11 357 150 / 07