

**14251M-HLGR**



**610847**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Linha de atendimento:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versão: 1.0

Data de preparação: 2022-07-13

---

## Manual de instruções original

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 1   | Segurança .....  | 2  |
| 1.1 | Explicação de sinais de atenção.....                             | 2  |
| 1.2 | Instruções de segurança.....                                     | 3  |
| 1.3 | Utilização adequada .....  | 7  |
| 1.4 | Utilização inadequada.....                                       | 7  |
| 2   | Informações gerais .....   | 8  |
| 2.1 | Responsabilidade e garantia .....                                | 8  |
| 2.2 | Proteção de direitos autorais .....                              | 8  |
| 2.3 | Declaração de conformidade .....                                 | 8  |
| 3   | Transporte, embalagem e armazenagem.....                         | 9  |
| 3.1 | Controle de entrega .....  | 9  |
| 3.2 | Embalagem.....   | 9  |
| 3.3 | Armazenagem .....  | 9  |
| 4   | Dados técnicos .....   | 10 |
| 4.1 | Dados técnicos .....   | 10 |
| 4.2 | Funções do aparelho .....  | 11 |
| 4.3 | Resumo dos componentes do aparelho .....                         | 12 |
| 5   | Instalação e operação .....                                      | 13 |
| 5.1 | Instalação .....   | 13 |
| 5.2 | Noções básicas para cozinhar em um forno microondas .....        | 14 |
| 5.3 | Utensílios de cozinha para utilização em fornos microondas ..... | 15 |
| 5.4 | Operação.....  | 16 |
| 6   | Limpeza.....   | 32 |
| 6.1 | Instruções referentes à segurança durante a limpeza .....        | 32 |
| 6.2 | Limpeza .....  | 33 |
| 7   | Possíveis defeitos.....  | 34 |
| 8   | Reciclagem.....  | 34 |



**Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!**

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

## 1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

### 1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



**PERIGO!**

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



### AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



### CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

### ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

### NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

## 1.2 Instruções de segurança

### Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

### **Materiais inflamáveis**

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

### **Risco de incêndio / risco de explosão**

- Não colocar quaisquer objetos (livros de cozinha, panos de cozinha, etc.) na câmara de tratamento térmico. Ligar o dispositivo inesperadamente pode danificá-lo ou mesmo incendiá-lo.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos em materiais inflamáveis, tais como recipientes de plástico ou papel, o aparelho deve ser supervisionado devido à possibilidade de aquecimento.
- Se os materiais no forno de microondas se incendiarem, deixar a porta do aparelho fechada, desligar o aparelho e puxar a ficha ou desligar o fusível principal.
- Não utilizar panelas, frigideiras ou tampas metálicas. O metal pode levar à formação de faíscas na câmara de tratamento térmico. Utilizar apenas recipientes feitos de material adequado para utilização em fornos de microondas e resistentes a altas temperaturas (secção 5.3).

## Segurança

---

- Não preparar alimentos ou líquidos em recipientes hermeticamente fechados ou selados. Podem partir-se na unidade ou causar ferimentos ao abrir!
- Os ovos frescos e cozidos, com casca e descascados não devem ser aquecidos no microondas, pois podem explodir.
- Os alimentos com casca dura, tais como batatas, abóbora, maçãs ou castanhas, devem ser picados antes do aquecimento.
- Não colocar uma mistura de água e óleo ou gordura no forno de microondas, pois pode explodir.

### Segurança durante a operação de aparelhos de microondas

- Não fritar os alimentos em óleo profundo na unidade. O óleo quente leva a queimaduras de pele ou danos na unidade.
- Os alimentos aquecidos num forno de microondas aquecem de forma desigual. Além disso, os recipientes normalmente não ficam tão quentes como os alimentos. Verificar cuidadosamente a temperatura dos alimentos, especialmente para crianças. **Superfície quente!**
- O aquecimento de bebidas com energia de microondas pode levar à chamada "ebulição retardada". O líquido atinge o ponto de ebulição, embora não seja visível que está a ferver. O contentor deve, portanto, ser manuseado com especial cuidado. Mesmo a menor sacudidela, por exemplo, ao ser retirado do dispositivo, pode fazer com que o líquido salpique. **Perigo de queimadura!**
- Não use recipientes altos e estreitos com um gargalo estreito.
- Colocar uma colher de chá (excepcionalmente de metal) ou uma pequena haste de vidro no recipiente com o líquido, e depois colocar o recipiente no centro do prato rotativo. Mexer antes do aquecimento e depois a meio do tempo de cozedura. Após o aquecimento, aguardar um momento, agitar cuidadosamente o líquido no recipiente, e depois retirar da câmara de tratamento térmico.
- Como os alimentos aquecem desigualmente num forno de microondas, os alimentos num biberão de criança ou bebé devem ser bem misturados ou agitados, e é essencial verificar a temperatura dos alimentos diretamente antes de oferecer o biberão ao bebé. **Não se esqueça de remover a tampa e a tetina antes do aquecimento!**

### Risco de radiação em microondas!

O efeito de microondas sobre o corpo humano pode resultar em ferimentos. Para evitar os riscos relacionados, deve respeitar as seguintes indicações de segurança.

- Não deve ligar-se micro-ondas quando a porta estiver aberta, pois pode dar-se uma radiação das ondas electromagnéticas demasiado forte e nociva.
- Nunca deve mudar-se os fechos de segurança!
- É importante que a porta não esteja danificada e que possa ser fechada de forma correcta. Danos da porta que podem ser perigosos são por exemplo:
  - deformação ou dobragem da porta,
  - dobradiças quebradas ou mal instaladas e ligações dos parafusos,
  - vedante da porta danificado,
  - vidro quebrado,
  - elementos do bloqueio danificados.
- Entre a porta e o aparelho não podem encontrar-se nenhuns objectos.
- Os vedantes da porta têm que estar apertados e limpos. Se tiverem sujidade ou estiverem danificados, o micro-ondas pode deixar escapar ondas electromagnéticas. Deve evitar-se a formação de quaisquer sedimentos nesses lugares (provenientes de detergentes, pó, gordura, etc.).

### Equipe de operação

- O aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais e com pouca experiência e/ou conhecimento, se supervisionadas ou instruídas para um uso seguro do aparelho e compreendendo o perigo resultante do uso. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Não deixe o aparelho sem vigilância.

### Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.



### 1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- preparação, aquecimento, grelhagem e descongelação de alimentos utilizando utensílios apropriados.

Este aparelho pode ser usado em casa e em locais semelhantes, como:

- em cozinhas para empregados em lojas, escritórios ou áreas similares de trabalho;
- em empresas agrícolas;
- pelos clientes em hotéis, motéis e outros espaços de habitação;
- em pensões.

### 1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

PT

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- para fins industriais e laboratoriais,
- como um local de armazenamento (por exemplo, para utensílios de cozinha),
- para secar papel, têxteis ou outros materiais combustíveis,
- aquecimento de líquidos ou materiais inflamáveis, prejudiciais e de fácil evaporação, etc.

## 2 Informações gerais

### 2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

### 2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

### 2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

## 3 Transporte, embalagem e armazenagem

### 3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

### 3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

### 3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

### 4 Dados técnicos

#### 4.1 Dados técnicos

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>Nome:</b>                                     | <b>Micro-ondas 14251M-HLGR</b> |
| Número de ref.:                                  | <b>610847</b>                  |
| Material:  | aço inoxidável   aço, pintado  |
| Material da câmara de cozedura:                  | aço inoxidável                 |
| Material do prato rotativo:                      | vidro                          |
| Diâmetro do prato rotativo em mm:                | 270                            |
| Potência do forno de microondas em W:            | 1400                           |
| Potência do ar quente em W:                      | 1950                           |
| Força de grelhagem em W:                         | 1950                           |
| Número de magnetrões:                            | 1                              |
| Quantidade de níveis de potência:                | 6                              |
| Capacidade em litros:                            | 25                             |
| Medidas da câmara de cozedura (L x P x A) em mm: | 316 x 315 x 197                |
| Definição de tempo a, em min.:                   | 95                             |
| Carga de conexão:                                | 1,95 kW   230-240 V   50 Hz    |
| Dimensões (L x P x A) em mm:                     | 485 x 440 x 282                |
| Peso em kg:                                      | 16,4                           |

Sujeito a alterações técnicas!

### Versão / propriedades

- Funções:
  - descongelação
  - aquecimento
  - grelha (possibilidade de combinar funções)
  - ar quente (possibilidade de combinar funções)
- Comando:
  - eletrónico
  - botão giratório
  - botão
- Temporizador
- Mostrador digital
- Ecrã LED
- Prato rotativo
- Iluminação interna
- Incluído: 1 grelha, Ø 280 mm, altura. 52 mm

## 4.2 Funções do aparelho

O forno de microondas é concebido para preparar e descongelar alimentos utilizando utensílios de cozinha seguros para o microondas. O forno microondas oferece um largo espectro em termos de preparação de alimentos com as funções adicionais de ar quente e grelhador. O tempo e a potência de cada função podem ser ajustados completamente individualmente de acordo com as necessidades.

## 4.3 Resumo dos componentes do aparelho

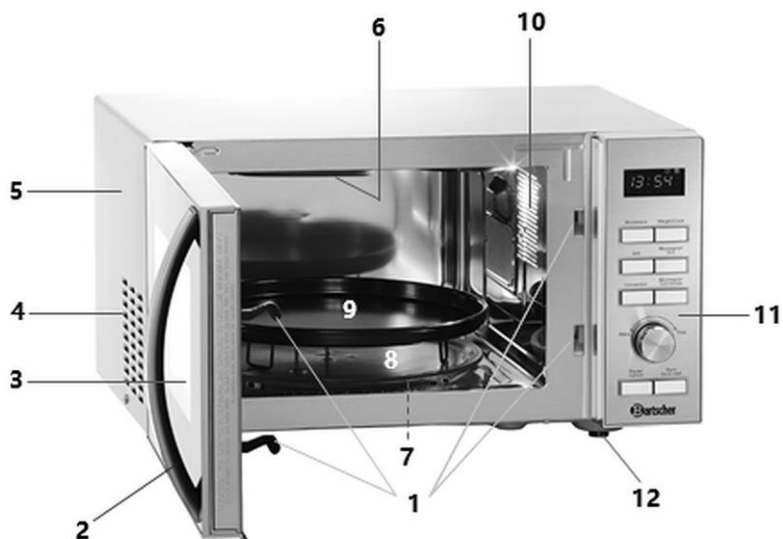


Fig. 1

- |                                  |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Sistema de bloqueio de portas | 2. Pega das portas                   |
| 3. Porta com visor               | 4. Orifícios de ventilação           |
| 5. Carcaça                       | 6. Elemento de aquecimento de grelha |
| 7. Anel giratório                | 8. Prato rotativo                    |
| 9. Grelha                        | 10. Iluminação interior              |
| 11. Painel de controlo           | 12. Pernas (4x)                      |

## 5 Instalação e operação

### 5.1 Instalação

#### Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



#### **CUIDADO!**

##### **Perigo de sufocamento!**

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
  - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
  - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
  - facilmente acessível
  - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Para que o dispositivo funcione corretamente, ele deve ser suficientemente ventilado.
- As aberturas de ventilação nunca devem ser cobertas.
- Ao instalar o dispositivo, as seguintes distâncias mínimas devem ser observadas:
  - de cima: 20 cm
  - dos lados: 5 cm cada,

- Certifique-se de que o aparelho seja instalado diretamente contra uma parede com uma superfície resistente a altas temperaturas, para que ninguém possa tocar diretamente na parte traseira do aparelho. Risco de queimaduras!
- O aparelho deve estar a pelo menos 2 m de distância do rádio, tv, etc. para não causar interferência.

### Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.

## 5.2 Noções básicas para cozinhar em um forno microondas

Em vez de uma fonte de calor tradicional, um forno de microondas utiliza um tubo de elétrons com transmissão de ondas eletromagnéticas. Estas ondas, tal como as ondas de rádio, são invisíveis, apenas o seu efeito pode ser observado. As ondas podem penetrar materiais tais como vidro, porcelana, plástico e papel. Uma vez que estes materiais não contêm água, gordura ou óleo, não são aquecidos por microondas.

Simplificando, as microondas penetram nos alimentos cozinhados e levam as moléculas de água, gordura ou óleo a vibrar e, devido à fricção, produzem calor que é utilizado para descongelar, aquecer ou cozinhar.

Ao cozinhar no microondas, o calor é gerado no interior dos alimentos cozinhados, o oposto do processo normal de cozedura ou grelhados onde o calor penetra nos alimentos a partir do exterior.

Se a unidade não for danificada, a energia gerada pelas microondas permanece dentro da unidade e não coloca o utilizador em perigo.

- Colocar cuidadosamente os alimentos a serem cozinhados no forno de microondas, colocando pedaços maiores de alimentos nas bordas.
- Lembrar do tempo de cozedura. É melhor definir o tempo mais curto listado e aumentar o tempo de cozedura, se necessário. Os alimentos cozinhados durante demasiado tempo podem pegar fogo ou começar a fumar.
- Manter os alimentos cobertos durante a cozedura. Isto assegura que os alimentos cozinhem uniformemente e não se espalhem.
- Virar os alimentos uma vez durante a cozedura. Isto acelera o processo de cozedura, por exemplo para frango ou hambúrguer. Peças grandes, tais como assados, devem ser viradas pelo menos uma vez.



- Pratos como almôndegas devem ser reordenados pelo menos uma vez após metade do tempo de cozedura, ou seja, a camada superior deve ser colocada na parte inferior e a camada inferior deve ser colocada na parte superior, a partir do centro para fora e vice-versa.

### 5.3 Utensílios de cozinha para utilização em fornos microondas

- Verificar se o prato é adequado para uso em fornos de microondas.

**Teste:** Inserir um recipiente vazio com um copo de água (nunca ligar o aparelho quando este estiver vazio ou quando for inserido um recipiente vazio) no aparelho e aquecê-lo ao nível de potência mais alto durante 60 segundos. O recipiente apropriado está morno. Se o recipiente estiver quente, não é adequado para utilização no forno de microondas.

Um material adequado para utensílios de forno microondas permite a passagem das microondas. A energia penetra no recipiente e aquece os alimentos.

- Não utilizar recipientes feitos de metal ou com peças de metal (por exemplo, bordas douradas no prato). As microondas não penetram o metal.
- Não utilizar produtos feitos de papel reciclado, pois podem conter pequenos pedaços de metal. Se tais recipientes forem utilizados num forno de microondas, podem ocorrer faíscas ou mesmo fogo.
- É aconselhável utilizar utensílios ovais ou redondos, e não quadrados, pois a comida ferverá mais rapidamente nos cantos de tal prato.
- Utensílios planos e largos são mais adequados para utilização no microondas do que utensílios estreitos e altos. Os alimentos cozinham uniformemente em utensílios planos.
- Pode-se forrar as bordas do utensílio com tiras finas de folha de alumínio para evitar que a comida ferva. Não utilizar demasiada folha de alumínio e manter uma distância de pelo menos 2,5 a 3,0 cm entre a folha de alumínio e os lados da câmara de cozedura no microondas.

A tabela abaixo irá ajudar a escolher os utensílios adequados:

| Recipiente de cozedura                                 | Funcionamento do forno de microondas | Função de grelha | Função de ar quente | Funções combinadas * |
|--|--------------------------------------|------------------|---------------------|----------------------|
| Vidro resistente ao calor                              | sim                                  | sim              | sim                 | sim                  |
| Vidro não resistente a altas temperaturas              | não                                  | não              | não                 | não                  |
| Cerâmica resistente ao calor                           | sim                                  | sim              | sim                 | sim                  |
| Pratos de plástico adequados para fornos de microondas | sim                                  | não              | não                 | não                  |
| Toalhas de papel                                       | sim                                  | não              | não                 | não                  |
| Bandeja / tigela metálica                              | não                                  | sim              | sim                 | não                  |
| Estrutura metálica                                     | não                                  | sim              | sim                 | não                  |
| Folha de alumínio & recipiente de folha de alumínio    | não                                  | sim              | sim                 | não                  |

Tab. 1

\* Funções combinadas: "Forno de microondas + grelhador" e "Forno de microondas + ar quente"

## 5.4 Operação

### Antes de utilizar

1. Retirar os acessórios do compartimento do aparelho.
2. Antes de usar pela primeira vez, limpe o dispositivo e os acessórios conforme descrito na secção 6 "Limpeza".
3. Deixe a porta aberta para que o compartimento possa secar completamente.

### Material do prato rotativo

1. Colocar o rodízio (7) na ranhura no fundo da câmara de tratamento térmico.
2. Colocar o disco rotativo (8) com o lado ranhurado para baixo no fundo da câmara e rodá-lo até encaixar na unidade do prato rotativo (a).

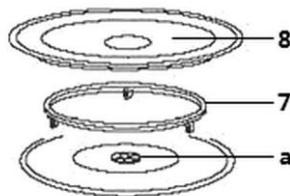
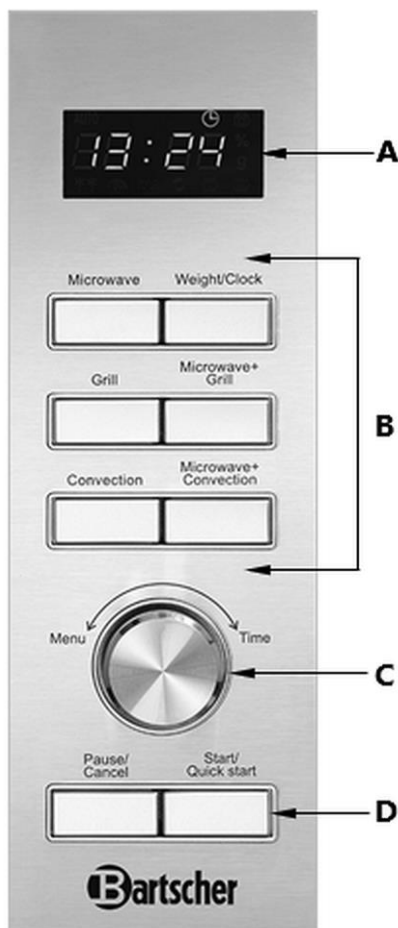


Fig. 2

### Instruções para o utilizador

- Durante o processo de cozedura, o dispositivo volta ao modo Standby após cerca de 25 segundos.
- Ao pressionar o botão PAUSE/CANCEL uma vez durante a cozedura, o programa é interrompido. Em seguida, pressione o botão START/QUICK START para continuar o programa.
- Ao pressionar duas vezes o botão PAUSE/CANCEL, o programa é interrompido.
- No final do processo de cozedura, ouve-se um sinal sonoro de dois em dois minutos para lembrar o utilizador, até que o botão PAUSE/CANCEL seja premido ou a porta do aparelho seja aberta.
- O sistema eletrónico de controlo de micro-ondas tem a possibilidade de arrefecimento. Tal como em qualquer processo de tratamento térmico em que o tempo de cozedura seja superior a 2 minutos, a porta do aparelho é aberta ou o processo de tratamento térmico é interrompido, a ventoinha iniciar-se-á automaticamente durante cerca de 3 minutos para arrefecer o aparelho e prolongar assim a sua vida útil.
- A primeira vez que utilizar o forno micro-ondas com a função de grelha, pode formar-se um ligeiro cheiro e fumo. Trata-se de um fenómeno normal que surge em consequência da combustão de resíduos e, após algum tempo, deixará de ocorrer durante a utilização.

### Painel de controlo



**A** – Ecrã digital

**B** – Botões de função

|                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| Forno micro-ondas | Peso / Hora                      |
| Grelha            | Forno de micro-ondas + grelha    |
| Ar quente         | Forno de micro-ondas + ar quente |

**C** – Menu / Regulador rotativo de tempo

**D** – Outros botões de função

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| Pausar/Excluir | Início/Início rápido |
|----------------|----------------------|

Fig. 3

### Inicialização



#### AVISO

##### Risco de queimadura devido à utensílios quentes!

Os utensílios de cozinha podem ficar muito quentes à medida que o calor elevado dos alimentos é dissipado.

Retirar os utensílios apenas com luvas de forno ou um pano de prato.



#### CUIDADO!

##### Risco de inflamação!

Especialmente quando se utilizam níveis de potência elevados, o dispositivo deve ser observado.

Se houver sons incomuns, alimentos a transbordar ou líquidos a borbulhar, reduza a potência.

1. Antes de cada utilização, verifique se o prato rotativo e o anel giratório estão devidamente encaixados.

A câmara de cozedura deve estar limpa; o anel giratório deve estar deitado na ranhura; o prato rotativo deve estar preso à unidade de prato rotativo.

#### ATENÇÃO!


**Nunca utilize o aparelho sem prato rotativo e sem recipiente para alimentos ou sem comida!**

**Nada pode sobressair para além da borda do prato rotativo.**

**Não aqueça os alimentos diretamente no prato rotativo.**

**Ao aquecer várias peças / pedaços, espalhe uniformemente no prato / no recipiente para que não se toquem.**

2. Coloque o recipiente com os alimentos no prato rotativo.
3. Verifique se as vedações da porta estão livres de objetos estranhos e se a porta se fecha corretamente.
4. Feche a porta do aparelho.
5. Conecte o dispositivo a uma tomada única.

Quando ligar a unidade pela primeira vez, ouvirá um sinal sonoro e o visor digital mostrará “1:01” e .

6. Defina o modo de funcionamento desejado, o nível de potência e o tempo de tratamento térmico para iniciar o dispositivo. Observe as observações nas seções seguintes.

Uma vez feitas as configurações e iniciado o programa selecionado, a câmara de cozedura é iluminada e o prato rotativo gira.

### **ATENÇÃO!**

**O prato rotativo deve estar sempre livre para girar livremente.**

## **Configurações**

### **Introdução de dados**

1. Ao introduzir dados, os botões devem ser pressionados suavemente, um após o outro.

Em caso de intervalos mais longos, o dispositivo interromperá automaticamente o processo.

Todos os dados são confirmados pelo dispositivo através de um sinal sonoro quando são aceites. Um sinal sonoro duplo significa que os dados introduzidos não foram aceites.

2. Verifique os dados e tente novamente.

### **Eliminação de dados**

1. Para apagar dados antes de iniciar o processo de tratamento térmico, pressione o botão PAUSE/CANCEL.

### **Interromper ou encerrar a função**

1. Para interromper a operação, pressione o botão PAUSE/CANCEL ou abra a porta do aparelho.
2. Para continuar a operação, feche a porta do aparelho e depois pressione o botão START/QUICK START.
3. Para encerrar completamente o processo de tratamento térmico, pressione o botão PAUSE/CANCEL novamente para cancelar todas as instruções.

### **Fim do programa**

No final do programa, ouve-se um sinal sonoro até que um dos botões seja premido ou a porta seja aberta.

1. Retire os alimentos do aparelho.

2. Após cozinhar alimentos com elevado teor de água, deixe a porta do aparelho aberta durante algum tempo para permitir que a câmara de cozedura seque.

### Configuração de tempo

O aparelho está equipado com um relógio de 12 ou 24 horas. O relógio pode ser programado num ciclo de 12 ou 24 horas premindo o botão WEIGHT/CLOCK no modo Standby.

#### Exemplo:

A hora no dispositivo deve ser, por exemplo, 8:30.

1. Pressione o botão WEIGHT/CLOCK uma ou duas vezes para selecionar um ciclo de 24 ou 12 horas.
2. Rode o controlador rotativo MENU/TIME até que seja visualizado o tempo "8".
3. Pressione o botão WEIGHT/CLOCK uma vez para confirmar a definição de tempo.
4. Rode o controlador rotativo MENU/TIME até que seja visualizado o tempo pretendido "30".
5. Pressione o botão WEIGHT/CLOCK uma vez para confirmar a definição.

#### Atenção:

Durante o processo de tratamento térmico, pode verificar a hora atual ao pressionar o botão WEIGHT/CLOCK.

### Início rápido

Este ajuste pode ser usado para ajustar convenientemente a unidade para cozedura a 100%.

1. Para definir o tempo de cozedura desejado, pressione rapidamente o botão START/QUICK START.

O tempo máximo de cozedura é de 10 minutos.

### Cozedura: forno microondas

Esta função é adequada para preparar alimentos de uma só panela, como sopas, molhos, carne sem pele crocante, peixe estufado, legumes, acompanhamentos (arroz, batatas, farináceos), bebidas quentes.

Neste modo, utilizando o botão MICROWAVE no painel de controlo, pode definir a potência e por quanto tempo quer que o microondas aqueça ou cozinhe o produto. O nível de potência é definido utilizando o botão MICROWAVE.

No quadro abaixo pode encontrar um resumo dos níveis de potência com o número de vezes que um botão deve ser pressionado, bem como a potência em % e indicadores de programa.

| Pressione o botão MICROWAVE | Potência |
|-----------------------------|----------|
| 1 vez                       | 100 %    |
| 2 vezes                     | 80 %     |
| 3 vezes                     | 60 %     |
| 4 vezes                     | 40 %     |
| 5 vezes                     | 20 %     |
| 6 vezes                     | 00 %     |

Tab. 2

O tempo de tratamento térmico que pode ser definido é de 95 minutos.

O tempo de tratamento térmico depende das seguintes características dos alimentos:

- temperatura inicial:** quanto mais baixa, maior o tempo de cozedura
- densidade:** quanto mais alta, maior o tempo de cozedura
- humidade:** quanto mais baixa, maior o tempo de cozedura
- forma:** quanto mais grossa, maior o tempo de cozedura
- peso:** quanto maior o peso, maior o tempo de cozedura

1. Primeiro, utilize o botão MICROWAVE para seleccionar o nível de potência, depois, utilize o controlador rotativo MENU/TIME - para seleccionar o tempo de cozedura desejado.
2. Finalmente, prima o botão START/QUICK START para iniciar o processo de tratamento térmico.

### Exemplo:

Para aquecer o produto durante 5 minutos ao nível de 60% de potência, introduza os seguintes comandos no painel de controlo:

1. Prima o botão MICROWAVE 3 vezes.
2. Gire o controlo rotativo MENU/TIME até ser exibido o tempo de cozedura desejado (5:00).
3. Para finalizar, pressione o botão START/QUICK START.



### Atenção:

Durante o processo de cozedura, pode verificar o nível de potência pressionando o botão MICROWAVE.

### Função de grelha

A cozedura com função de grelha é especialmente adequada para fatias finas de carne, bifes, costeletas, espetadas, salsichas e frango. É também adequada para sanduíches quentes e pratos assados.

1. Utilize a grelha incluída para grelhar.
2. Coloque a frigideira para grelha com a comida no prato rotativo e prepare a comida.
3. Para retirar a frigideira para grelha com alimentos, utilize luvas resistentes a altas temperaturas.

### Exemplo:

Suponhamos que queremos programar uma cozedura de grelha durante 12 minutos.

1. No modo Standby, pressione o botão GRILL uma vez.
2. Gire o controlo rotativo MENU/TIME até ser exibido o tempo desejado (12:00).
3. Pressione o botão START/QUICK START.

### Atenção:

Sistemicamente, a potência da grelha é definida para o nível de potência mais elevado. O tempo máximo de grelha é de 95 minutos.

### Função de ar quente

Durante a cozedura com ar quente, o ar quente circula no interior do aparelho para dourar rápida e uniformemente os alimentos e torná-los crocantes. O dispositivo pode ser configurado em dez temperaturas diferentes de tratamento térmico para tempos de tratamento de até 95 minutos.

A função ar quente é perfeita para fazer pães-de-ló, bolachas, biscoitos, massa quebrada, soufflé, merengue e macarrão.

### Cozedura com ar quente

A temperatura de cozedura é definida utilizando o botão CONVECTION.

Uma visão geral das definições do nível de temperatura pode ser encontrada na Tabela 2.

A **coluna da esquerda** da tabela mostra quantas vezes o botão CONVECTION deve ser premido para definir a potência desejada.

A **coluna da direita** mostra a temperatura indicada.

| Pressione o botão CONVECTION | Temperatura (aprox. °C) |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 vez                        | 200                     |
| 2 vezes                      | 190                     |
| 3 vezes                      | 180                     |
| 4 vezes                      | 170                     |
| 5 vezes                      | 160                     |
| 6 vezes                      | 150                     |
| 7 vezes                      | 140                     |
| 8 vezes                      | 130                     |
| 9 vezes                      | 120                     |
| 10 vezes                     | 110                     |

Tab. 3

O tempo de tratamento térmico desejado é definido utilizando o botão rotativo MENU/TIME.

### Exemplo:

Para cozinhar um alimento a 180 °C durante 40 minutos, faça os seguintes ajustes no painel de controlo:

1. No modo Standby, insira os alimentos na câmara do aparelho.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Pressione o botão CONVECTION 3 vezes para selecionar a temperatura desejada de 180 °C.
4. Rode o controlador rotativo MENU/TIME para definir o tempo de cozedura para 40 minutos.

O tempo máximo de cozedura é de 95 minutos.

5. Pressione o botão START/QUICK START para iniciar o processo de cozedura.

### Atenção:

Durante o processo de cozedura, é possível verificar a temperatura de ar quente pressionando o botão CONVECTION.

### Pré-aquecimento e cozedura com ar quente

O aparelho pode ser programado para combinar processos de pré-aquecimento e tratamento térmico com ar quente.

### Exemplo:

Para pré-aquecer a 170 °C e depois realizar o processo de cozedura durante 35 minutos, siga estes passos:

1. No modo Standby, pressione o botão CONVECTION para selecionar a temperatura desejada.
2. Pressione o botão START/QUICK START.

Quando o aparelho atingir a temperatura definida, ouve-se um sinal sonoro.

3. Abra a porta do aparelho e coloque o recipiente com alimentos no centro do prato rotativo.
4. Rode o controlador rotativo MENU/TIME para definir o tempo de cozedura para 35 minutos.

A temperatura definida aparecerá no ecrã digital.

5. Pressione o botão START/QUICK START.

### Atenção:

O tempo máximo de pré-aquecimento é de 30 minutos. Quando a temperatura definida na câmara de cozedura é atingida, a temperatura permanece constante. Aos 30 minutos, ouve-se um breve sinal sonoro a cada 5 segundos. Se a porta do aparelho não estiver aberta, o programa termina automaticamente após 30 minutos.

### Função: Forno de microondas + grelha

No modo combinado microondas e grelha, é possível obter simultaneamente efeitos de cozedura/assado e crocância. Isto encurta o tempo de preparação. Esta função do aparelho é particularmente adequada para assados, carnes, aves, batatas assadas e tostas assadas.

Esta função permite selecionar duas combinações para as quais há percentagens pré-programadas para grelhar e cozer em modo forno microondas. O utilizador seleciona o tempo total, e a combinação selecionada controla a proporção do tempo para o microondas e a grelha.

1. Primeiro, pressione o botão MICROWAVE + GRILL 1 ou 2 vezes para selecionar a combinação adequada para o seu produto.
2. Em seguida, defina o tempo de cozedura desejado, girando o botão rotativo Time/Menu.

O ecrã digital mostra o tempo de cozedura desejado.

3. Pressione o botão START/QUICK START para ligar o dispositivo.

### Atenção:

O tempo máximo de cozedura neste caso é de 95 minutos. No final da cozedura, ouvem-se quatro sinais sonoros.

Durante o processo de cozedura, pode verificar o programa definido pressionando o botão MICROWAVE + GRILL.

### Combinação 1

30% de tempo de processamento em modo microondas, 70% de tempo de grelhagem: para peixes, batatas ou pratos assados.

PT

### Exemplo:

Para definir um tempo de cozedura de 25 minutos para a combinação 1, por exemplo, siga estes passos:

1. No modo standby, pressione o botão MICROWAVE + GRILL 1 vez.
2. Gire o botão rotativo MENU/TIME até que o tempo de tratamento de cozedura (12:00) apareça no ecrã digital.
3. Pressione o botão START/QUICK START.

### Combinação 2

55 % de tempo de cozedura em modo microondas, 45% de tempo de grelhagem: para pudins, omeletes, batatas cozidas e aves de capoeira.

### Exemplo:

Para definir um tempo de cozedura de 12 minutos para a combinação 2, por exemplo, siga estes passos:

1. Pressione o botão STOP/RESET.
2. Pressione o botão MICROWAVE + GRILL 2 vezes.
3. Gire o botão rotativo MENU/TIME até que o tempo de tratamento de cozedura (12:00) apareça no ecrã digital.

4. Pressione o botão START/QUICK START.

### Função: Forno de microondas + ar quente

Este modo combinado de ar quente e microondas é adequado para:

- assados com humidade elevada
- cortes de carne mais espessos
- produtos prontos e congelados
- bolos com maior teor de humidade

O aparelho tem quatro configurações pré-programadas que facilitam a cozedura, tanto com ar quente como em modo microondas.

Para seleccionar a temperatura de ar quente desejada, pressione o botão MICROWAVE + CONVECTION quantas vezes forem indicadas na tabela a seguir.

| Mensagem no ecrã | Pressione o botão MICROWAVE + CONVECTION | Temperatura (°C) |
|------------------|--|------------------|
| COMB1            | 1 vez                                    | 200              |
| COMB2            | 2 vezes                                  | 170              |
| COMB3            | 3 vezes                                  | 140              |
| COMB4            | 4 vezes                                  | 110              |

Tab. 4

### Atenção:

O tempo máximo de processamento térmico que pode ser definido é de 95 minutos. Durante o processo de cozedura, é possível verificar a temperatura de ar quente pressionando o botão MICROWAVE + CONVECTION.

1. No modo Standby, insira o recipiente com alimentos na câmara de tratamento térmico no prato giratório.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Gire o botão rotativo MENU/TIME até que o tempo de tratamento de cozedura (26:00) apareça no ecrã digital.
4. Pressione o botão START/QUICK START.

### Descongelção

O forno permite descongelar os alimentos, dependendo do peso introduzido pelo utilizador. O tempo e a potência de descongelção são programados automaticamente quando a categoria e o peso do alimento são programados. O peso do produto congelado pode variar de 100 g a 1800 g.

A energia do microondas aquece o alimento a partir do exterior. O calor é direcionado lentamente para o interior do alimento, o que provoca descongelção uniforme.

1. No modo Standby, gire o botão rotativo MENU/TIME no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até o ecrã digital mostrar "**A-09**".
2. Pressione o botão WEIGHT/CLOCK para seleccionar o peso.
3. Gire o botão rotativo MENU/TIME até o ecrã digital mostrar o tempo de descongelção (05:30).
4. Para confirmar, pressione o botão START/QUICK START.

#### **NOTA!**

**O dispositivo pára depois de decorridos 2/3 do tempo e um sinal sonoro soa.**

**Verifique o estado dos alimentos e, se necessário, vire-os. Continue o processo de descongelção premindo novamente o botão START/ QUICK START.**

#### **Atenção:**

Tanto para alimentos congelados crus como cozidos, aplica-se a seguinte regra básica: cerca de 5 minutos por 500 g, por exemplo, 500 g de molho de esparguete congelado descongela-se durante 5 minutos.

Abra sempre ocasionalmente a unidade e remover porções já descongeladas ou dividir porções já descongeladas. Se o produto ainda não estiver completamente descongelado após o tempo estimado de descongelção ter decorrido, volte a colocá-lo por mais um minuto até que tudo esteja descongelado.

Para descongelar, retire a embalagem dos alimentos embalados e coloque-os num prato.

Descongele o produto congelado em recipientes de plástico do congelador apenas até o produto poder ser retirado do recipiente de plástico para ser transferido para um prato apropriado para o microondas.

O tempo máximo de descongelção é de 45 minutos. Após o término do tempo definido, 4 sinais sonoros serão emitidos.

Antes de iniciar o próximo programa de cozedura, pressione o botão PAUSE/CANCEL ou abra a porta do aparelho.

### Técnicas de descongelação

Ao descongelar, seguir as instruções abaixo:

#### Cobertura

Os alimentos devem ser cobertos para:

- acelerar o seu aquecimento,
- evitar que a comida seque,
- evitar salpicos de gordura no compartimento de cozedura.

Exceção: pão, produtos cozidos, alimentos panados e alimentos destinados a serem crocantes não devem ser cobertos.

#### Rotação / mistura

Quase todos os alimentos precisam de ser virados ou mexidos pelo menos uma vez durante o descongelamento.

1. Recomenda-se a separação dos pedaços pegajosos de alimentos o mais depressa possível.

PT

#### Porções menores

Porções mais pequenas descongelam de forma mais uniforme e rápida do que as porções maiores.

1. Por esta razão, dividir o prato em pedaços mais pequenos antes de congelar.

Desta forma, pode preparar fácil e rapidamente um menu completo.

#### Alimentos delicados

Alimentos delicados tais como patês/bolos, natas, queijo ou pão só devem ser descongelados parcialmente e o processo de descongelação deve ser concluído à temperatura ambiente. Isto evitará uma situação em que o alimento estará demasiado quente por fora, enquanto a parte interna ainda estará congelada.

#### Tempo de espera

O tempo de espera após o degelo é muito importante, pois garante a continuação do processo de descongelação. Após descongelação, os alimentos descongelados devem ser processados de novo o mais rapidamente possível. Não voltar a congelar os alimentos descongelados.

### Cozedura em várias fases

Com este dispositivo é possível pré-selecionar até três programas que são executados um após o outro. Assumindo que deseja definir o seguinte programa de tratamento térmico, faça a programação pela ordem indicada abaixo:

#### Exemplo:

**Cozedura em modo forno de microondas**



**Cozedura com ar quente**

1. No modo Standby, insira os alimentos na câmara do aparelho.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Pressione o botão MICROWAVE até que o nível desejado de potência apareça.
4. Utilize o botão rotativo MENU/TIME para definir o tempo de cozedura.

#### **NOTA!**

**Não toque no botão START/QUICK START.**

5. Pressione o botão CONVECTION para regular a temperatura do ar quente.
6. Gire o botão rotativo MENU/TIME para definir o tempo de cozedura.
7. Por fim, pressione o botão START/QUICK START para iniciar o processo de cozedura.

#### **NOTA!**

**Num programa de cozedura em várias fases, não é possível definir descongelação automática, início rápido ou menu de cozedura automática.**

### Menu de cozedura automática

O menu de cozedura automática permite a cozedura ou aquecimento automático dos alimentos sem definir níveis de potência ou tempo. Só é preciso conhecer o tipo de alimento e o seu peso.

1. No modo Standby, insira os alimentos na câmara do aparelho.
2. Feche a porta do aparelho.
3. No modo Standby, gire o botão rotativo MENU/TIME no sentido anti-horário e selecionar o programa desejado (lista - Tabela 5).



## Instalação e operação

4. Pressione o botão WEIGHT/CLOCK repetidamente até que o peso correto seja selecionado.
5. Pressione o botão START/QUICK START.

| Código | Alimentos                       |   |
|--------|---------------------------------|---|
| A-01   | Batatas<br>(230 g cada)         | <ul style="list-style-type: none"><li>• No caso do café e das batatas, quando premir o botão WEIGHT/CLOCK no ecrã digital, o número de porções é visualizado em vez do peso.</li><li>• No ponto A-9 durante a descongelação, o dispositivo pára, de modo a que o utilizador tenha a oportunidade de virar os alimentos para descongelar uniformemente. Em seguida, é necessário premir o botão START/QUICK START para concluir o processo.</li><li>• O resultado da cozedura automática depende de fatores como as flutuações de tensão, a forma e o tamanho do alimento e as preferências pessoais para o grau de cozedura de alimentos específicos. Se constatar que o resultado não é inteiramente satisfatório, o tempo de cozedura deve ser ligeiramente ajustado.</li></ul> |
| A-02   | Bebidas<br>(Porção de 200 ml)   |   |
| A-03   | Pipoca<br>(99 g)                |   |
| A-04   | Reaquecimento<br>automático (g) |   |
| A-05   | Massas (g)                      |   |
| A-06   | Pizza (g)                       |   |
| A-07   | Aves de capoeira (g)            |   |
| A-08   | Bolos (g)                       |   |
| A-09   | Descongelação                   |   |

Tab. 5

### Bloqueio para crianças

Utilize esta função para evitar que crianças pequenas operem o aparelho sem vigilância. A mensagem CHILD LOCK aparece no ecrã digital e o aparelho não pode ser operado enquanto o bloqueio de segurança para crianças estiver ativado.

#### Ativação do bloqueio de segurança para crianças

Se o dispositivo estiver no modo Standby e não for executada nenhuma ação dentro de um minuto, irá automaticamente mudar para o modo de bloqueio de segurança para crianças e todos os botões serão bloqueados.

#### Desativação do bloqueio de segurança para crianças

O modo de bloqueio de segurança para crianças pode ser desativado abrindo e fechando a porta do aparelho.

## Dispositivos de proteção

### Proteção contra sobreaquecimento

Se a temperatura no micro-ondas for demasiado elevada, a proteção contra o sobreaquecimento funcionará e o aparelho irá desligar-se. Ouve-se um sinal sonoro e o erro “E01” aparece no ecrã digital.

1. Para repor a unidade em funcionamento normal, pressionar o botão PAUSE/CANCEL.
2. Abra a porta do aparelho para arrefecer a câmara de cozedura.

### Proteção contra baixas temperaturas

Quando a unidade entra num estado de baixa temperatura, ouve-se um sinal sonoro e “E02” aparece no ecrã digital.

1. Pressione o botão PAUSE/CANCEL para voltar a modo Standby.

### Proteção contra falhas nos sensores

No caso de um curto-circuito, a unidade muda para o modo de auto-proteção e “E03” aparece no ecrã digital. Ouve-se um sinal sonoro

1. Pressione o botão PAUSE/CANCEL para voltar a modo Standby.

PT

## 6 Limpeza

### 6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

## 6.2 Limpeza

1. O aparelho deve ser limpo regularmente no final do dia de trabalho e, se necessário, também com mais frequência.
2. Remover cuidadosamente quaisquer resíduos de comida e bebida das paredes interiores com um pano macio e húmido. Para sujidade maior, também se pode usar um detergente suave.
3. Limpe bem o interior com um pano macio e húmido.

### **ATENÇÃO!**

**Para proteger os componentes dentro da unidade contra danos, não permitir a entrada de água através dos orifícios de ventilação.**

4. Limpe a porta, vedações da porta e componentes adjacentes com um pano ligeiramente humedecido.
5. Limpe o painel de controlo apenas com um pano macio e levemente húmido. Deixe a porta do aparelho sempre aberta para evitar que se ligue acidentalmente.
6. Limpe regularmente o rodízio, prato rotativo e grelhador com pega amovível com água morna e detergente suave, ou na máquina de lavar loiça.
7. Se a água de condensação se acumular dentro e fora da porta, remova a humidade com um pano macio.

### **NOTA:**

**A água de condensação acumula-se quando a unidade é utilizada com elevada humidade. A formação de água de condensação é normal.**

8. Os odores no interior do aparelho podem ser eliminados colocando uma chávena de água com o sumo e a raspa de um limão num recipiente adequado para o microondas durante cerca de 5 minutos para aquecer.
9. Seque bem o dispositivo e os acessórios com um pano macio e seco.

### 7 Possíveis defeitos

#### Se o forno de microondas não funcionar:

1. Verificar se a unidade está devidamente ligada à alimentação elétrica. Puxar a ficha para fora da tomada e esperar cerca de 10 segundos antes de ligá-la corretamente.
2. Verificar se o fusível não queimou ou se o interruptor principal está desligado. Se funciona corretamente, verificar a conexão com outro dispositivo.
3. Verificar se a porta está devidamente fechada (sistema de bloqueio de porta). Caso contrário, não são geradas microondas na câmara de tratamento térmico por razões de segurança.

#### NOTA:

**Se todos os erros acima enumerados puderem ser descartados, contacte imediatamente um profissional qualificado ou o seu revendedor para inspeção e reparo.**

### 8 Reciclagem

#### Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.