

# Micro-ondas com convecção e grelhador



**610.835**

**Mantenha este manual de instruções pronto a ser utilizado com o produto!**

<b>1. Informações gerais</b>	<b>62</b>
1.1 Informações sobre o manual de instruções	62
1.2 Simbologia	62
1.3 Garantia	63
1.4 Direitos de autor	63
1.5 Declaração de conformidade	63
<b>2. Segurança</b>	<b>64</b>
2.1 Informações gerais	64
2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho	64-65
2.3 Uso destinado	65
<b>3. Transporte, embalagem e armazenamento</b>	<b>66</b>
3.1 Controle na entrega	66
3.2 Embalagem	66
3.3 Armazenamento	66
<b>4. Dados técnicos</b>	<b>67</b>
4.1 Especificações técnicas	67
4.2 Especificação dos elementos do aparelho	67-68
<b>5. Instalação e uso</b>	<b>68</b>
5.1 Instruções de segurança	68-69
5.2 Instalação e ligação	69
5.3 Regras de cozedura com o micro-ondas	70
5.4 Os recipientes adaptados para serem usados no micro-ondas	70-71
5.5 Utilização	71-87
<b>6. Limpeza e manutenção</b>	<b>88</b>
6.1 Conselhos de segurança	88
6.2 Limpeza	88-89
6.3 Indicação de segurança durante a manutenção	89
<b>7. Possíveis problemas</b>	<b>89</b>
<b>8. Reciclagem</b>	<b>90</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

## 1. Informações gerais

### 1.1 Informações sobre o manual de instruções

Este manual de instruções contém informações sobre a instalação, manuseamento e manutenção do aparelho e deve ser consultado como uma fonte importante de informação e guia de referência.

O conhecimento das instruções de segurança e manuseamento garantem o uso correcto e seguro do aparelho. Para além das informações fornecidas neste guia deve respeitar as normas de Higiene e Segurança locais bem como as mais básicas normas de segurança.

O manual de instruções faz parte integrante do produto e deve ser mantido perto do aparelho, acessível ao responsável pela instalação, utilização, manutenção ou limpeza.

### 1.2 Simbologia

Neste manual, os símbolos alertam para importantes instruções de segurança, ou conselhos técnicos. As instruções devem ser seguidas com atenção para evitar qualquer risco de acidente pessoal ou danificação do material.



#### **ATENÇÃO!**

*Estes símbolo alerta para perigos que podem provocar lesões.  
Siga as instruções correctamente e tome particular atenção nestes casos.*



#### **ATENÇÃO ! Perigo de choque eléctrico**

*Este símbolo alerta para potenciais riscos de choque eléctrico. Se não seguir as normas de segurança, corre risco de acidente ou morte.*



#### **CUIDADO!**

*Estes símbolo chama a atenção para instruções que devem ser seguidas, evitando a danificação, mau funcionamento ou destruição do aparelho.*



#### **NOTA!**

*Este símbolo alerta para instruções que devem ser seguidas para um eficiente uso do aparelho.*

### 1.3 Garantia

Toda a informação e instruções deste manual respeitam normas de segurança, os níveis actuais de tecnologia assim como o conhecimento e experiência que adquirimos ao longo dos anos.

O manual de instruções foi traduzido com todo o cuidado e atenção. Contudo não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução.

No caso de ser encomendado um modelo especial, este pode não corresponder às descrições e ilustrações deste manual. É também o caso de encomendas especiais ou se o aparelho for modificado com nova tecnologia. Em caso de dúvidas deve contactar o fabricante.



#### **NOTA!**

***Leia o manual de instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho.***

***O fabricante não se responsabiliza por qualquer danificação ou mau funcionamento resultante do não seguimento das instruções.***

O manual de instruções deve ser mantido perto do aparelho, facilmente acessível a qualquer utilizador do aparelho. É nos reservado o direito de fazer modificações técnicas com o objectivo de melhorar as suas qualidades.

### 1.4 Direitos de autor

Este manual de instruções contém textos, gravuras e imagens ou outras ilustrações que são protegidas por direitos de autor. Nenhuma parte deste manual pode ser reproduzida, transmitida ou usado de outra forma sem a autorização escrita do fabricante. Qualquer infracção será punida. Todos os direitos reservados.



#### **NOTA!**

***Os conteúdos, textos, gravuras, fotografias ou qualquer outra ilustração são protegidos por direitos de autor bem como por direitos de propriedade. Qualquer infracção será punida por lei.***

### 1.5 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com as normas e directivas da EU.

Isto é certificado pela declaração de conformidade da IEC.

Se o desejar, com bom grado lhe enviamos a declaração de conformidade.

## **2. Segurança**

Esta secção apresenta um panorama sobre todos os aspectos importantes da segurança. Além disso, qualquer capítulo apresenta conselhos precisos para a prevenção de possíveis perigos que são assinalados pelos símbolos acima mencionados.

Igualmente deve prestar atenção aos pictogramas, rótulos e legendas do aparelho, que devem ser mantidas sempre em bom estado de visibilidade.

Seguindo todas as normas de segurança, garante a protecção ideal contra possíveis perigos bem como um uso seguro e uma utilização sem avarias.

### **2.1 Informações gerais**

Este aparelho foi produzido del acordo com os níveis tecnológicos actuais. Contudo, o aparelho pode ser perigoso quando usado incorrectamente. Conhecer o manual de instruções é um meio de evitar erros e perigos e permite uma utilização segura e sem avarias do aparelho.

Para evitar acidentes e permitir uma ideal eficácia, não deve ser feita nenhuma modificação ou alteração do aparelho que não seja aprovada pelo fabricante.

Este aparelho deve ser usado unicamente em condições técnicas e de segurança adequadas.

### **2.2 Indicações relativas à segurança durante a utilização do aparelho**

As normas de segurança no trabalho cumpridas durante a produção do aparelho respeitam os Regulamentos da União Europeia.

Se ao aparelho for usado industrialmente, o utilizador é obrigado a garantir que as normas de segurança no trabalho estão de acordo com as regras e regulamentos aplicados durante todo o período de utilização do aparelho bem como futuras especificações. Fora da União Europeia, as regras de segurança no trabalho deve ser igualmente cumpridas.

Para além das normas de segurança no trabalho referidas no manual de instruções, as demais normas de segurança bem como as de protecção do ambiente devem ser cumpridas conforme o local de utilização.



### **CUIDADO!**

- O aparelho não se destina ao uso por pessoas com habilidade física, sensorial ou mental reduzida (incluindo crianças) ou pessoas com pouca experiência e/ou conhecimento insuficiente, a não ser que as mesmas estejam sob supervisão da pessoa responsável pela sua segurança ou tenham recebido por parte da mesma instruções relativas ao uso do aparelho.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância, para ter a certeza, de que não brincam com o aparelho.
- Preserve este manual de instruções. Se emprestar ou vender o aparelho a terceiros, o manual deve seguir junto.
- Qualquer utilizador deve respeitar as regras deste manual bem como as normas de segurança.
- O aparelho é para uso exclusivo no interior.

## **2.3 Uso destinado**

A segurança só é garantida quando o aparelho é usado para o fim a que se propõe. Qualquer intervenção técnica, montagem ou manutenção deve ser feita pelo serviço técnico especializado.

O **micro-ondas** serve **apenas** para preparar, aquecer e descongelar pratos em louça adequada.

O **micro-ondas** **não** pode ser usado para:

- fins industriais e de laboratório;
- guardar louça;
- secar papel, têxteis e outros materiais inflamáveis;
- aquecer líquidos ou materiais inflamáveis, nocivos para a saúde, voláteis ou substâncias afins.



### **CUIDADO!**

***Nunca use o aparelho com outro fim que não seja o adequado.***

***O fabricante ou as autoridades responsáveis não aceitam reclamações, sobre possíveis danos causados pelo uso inadequado do aparelho.***

***O utilizador é responsável por esses danos.***

## 3. Transporte, embalagem e armazenamento

### 3.1 Controle na entrega

Ao receber o aparelho verifique se está completo e não danificado. Em caso de danos visíveis não aceite ou só com reservas. Assinale os danos na nota de entrega.

Apresente em seguida a reclamação.

Danos não visíveis devem ser imediatamente declarados, uma vez que as queixas só são atendidas durante o período estabelecido para as reclamações.

### 3.2 Embalagem

Por favor, não deite fora o cartão da embalagem, uma vez que pode se útil para o transporte do aparelho ou no caso de ser enviado para o serviço técnico. O material de embalagem interior e exterior deve ser totalmente retirado antes de instalar o aparelho.



#### **NOTA!**

***Se deseja utilizar a embalagem deve respeitar as normas do seu país. Envie os materiais recicláveis da embalagem para a reciclagem.***

Por favor verifique se o aparelho está completo. No caso de faltar alguma peça, por favor contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente.

### 3.3 Armazenamento

Mantenha a embalagem fechada até a instalação e seguindo as indicações exteriores de armazenamento.

As embalagens devem ser armazenadas considerando o seguinte:

- não armazenar no exterior.
- Manter em local seco e protegido do pó.
- Proteger de ambientes agressivos.
- Manter longe da luz do sol.
- Evite choques e vibrações.
- Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário renove.

## 4. Dados técnicos

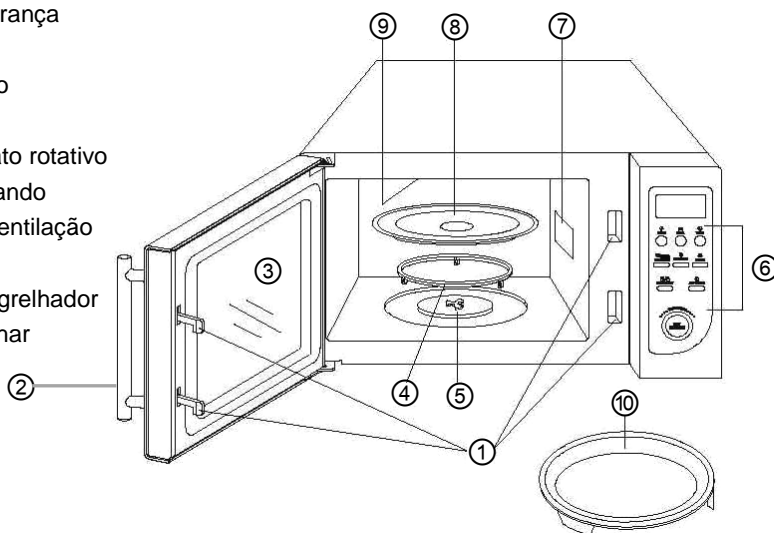
### 4.1 Especificações técnicas

Nome	Micro-ondas com convecção e grelhador
Nº de encomenda:	<b>610.835</b>
Exterior e câmara de cozer:	aço inoxidável
Potência da ligação:	1,4 kW / 230 V
Potência do micro-ondas:	900 W
Consumo de energia:	convecção: 1950 W; grelhador: 1000 W
Níveis de potência:	10
Temporizador digital:	até 95 minutos
Medidas:	interior: largura 340 x prof. 344 x altura 220 mm exterior: largura 483 x prof. 422 x altura 281 mm prato rotativo: Ø 270 mm; taça para grelhar: Ø 275 mm, altura 50 mm
Capacidade:	25 litros
Peso:	16 kg

Sujeito a alterações técnicas!

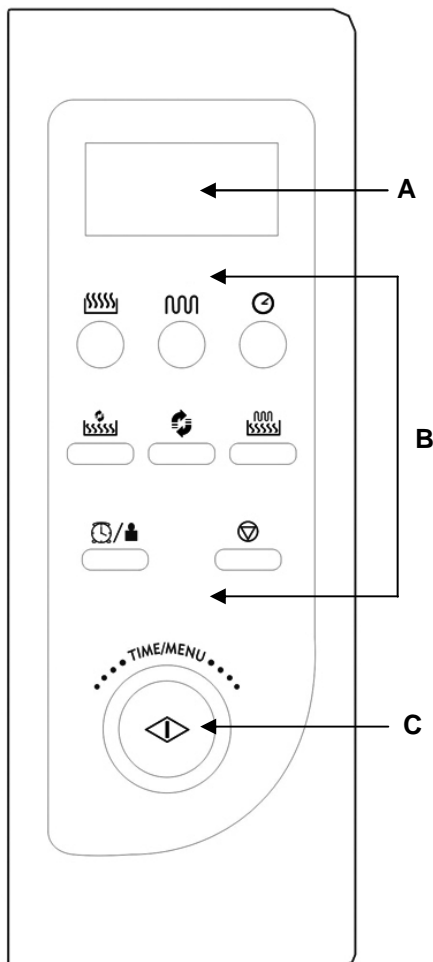
### 4.2 Especificação dos elementos do aparelho

1. Fecho de segurança
2. Pega da porta
3. Porta com vidro
4. Anel rotativo
5. Tracção do prato rotativo
6. Painel de comando
7. Ranhuras de ventilação
8. Prato rotativo
9. Aquecedor do grelhador
10. Taça para grelhar





## Painel de comando




**A - Visor cristal líquido**

**B - teclas de função**

	<b>Micro-ondas</b>
	<b>Grelhador</b>
	<b>Tempo</b>
	<b>Micro-ondas+ convecção</b>
	<b>Convecção</b>
	<b>Micro-ondas + Grelhador</b>
	<b>Relógio / peso</b>
	<b>Stop / Reset</b>

**C – Maçaneta Time / Menu**

 **Start**

## 5. Instalação e uso

### 5.1 Instruções de segurança



#### **ATENÇÃO! Risco de choque eléctrico!**

*O aparelho pode ser ligado apenas a tomadas singulares devidamente instaladas e com protecção.*

*Nunca desligue da tomada puxando o fio eléctrico.*

*O cabo eléctrico não deve tocar objectos quentes.*

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.
- Não utilize o aparelho no caso de não funcionar correctamente, estar danificado ou sofrer uma queda.
- Não utilize nenhum acessório ou peça que não seja recomendada pelo fabricante. Isto pode ser perigoso para o utilizador e provocar acidentes pessoais ou danos no aparelho, levando à anulação da garantia.
- Não coloque o cabo sob tapetes ou isolamentos. Não tape o cabo. Mantenha o cabo distante quando manusear o aparelho e não o coloque dentro de água.
- Durante o seu funcionamento o aparelho não pode ser deslocado nem girado.



#### **ATENÇÃO! Perigo de choque eléctrico!**

*O aparelho pode provocar ferimentos se for mal instalado!*

*Antes de instalar verifique se a corrente local é compatível com o aparelho (consulte a tabela). Ligue o aparelho somente em caso de compatibilidade!*

*As regras de segurança devem ser respeitadas!*

- 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:
  1. deformação ou dobragem da porta,
  2. dobradiças quebradas ou mal instaladas e ligações dos parafusos,
  3. vedante da porta danificado,
  4. vidro quebrado,
  5. 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.).

- Não deve ligar-se o 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!**



## **ATENÇÃO! Perigo de queimadura!**

***Durante a utilização do aparelho, algumas das suas peças ficam muito quentes. Para evitar queimaduras, não deve tocar-se no aparelho!***

- **Não aquecer nenhuns objectos inflamáveis** no aparelho.
- **Não preparar nenhuns pratos com álcool.**
- **Não assar nenhuns pratos** no aparelho. **O óleo quente pode levar a queimaduras da pele ou à danificação do aparelho.**
- Não colocar na câmara de cozedura nenhuns objectos (livros de culinária, panos, etc.). Um ligamento instantâneo do aparelho pode danificar os mesmos ou mesmo queimá-los.
- Durante o aquecimento ou preparação dos pratos em recipientes feitos de materiais inflamáveis, tais como plástico ou papel, deve permanecer-se junto ao aparelho, pois existe o risco de sobreaquecimento do aparelho.



## **ATENÇÃO! Perigo de queimadura!**

***Se os objectos no micro-ondas incendiarem-se, deve deixar-se a porta do micro-ondas fechada, desligar o aparelho e tirar a ficha da tomada, eventualmente desligar o fusível principal.***

- **Não** preparar produtos alimentares nem líquidos em **recipientes fechados** ou **selados**. Os recipientes podem rebentar no aparelho ou aleijar o utilizador durante a sua abertura!
- Os pratos aquecidos no micro-ondas são aquecidos de forma desigual. Para além disso os recipientes normalmente estão mais quentes do que o seu conteúdo. Deve **verificar-se com cuidado a temperatura** do prato, especialmente quando em causa estão crianças. **Perigo de queimadura!**
- **Não** aquecer no micro-ondas ovos frescos nem cozidos, com casca ou descascados, pois podem explodir.
- Os produtos alimentares com casca grossa, tais como por exemplo batatas, abóbora, maçãs, castanhas, devem ser picados antes de serem aquecidos.
- Não colocar no micro-ondas misturas de **água e óleo ou gordura**, pois podem explodir.
- Nunca deve usar-se o aparelho sem o prato rotativo e sem **produtos**. O aparelho pode ficar danificado.
- **Não** usar tachos, panelas nem tampas de **metal**. O metal pode levar a faíscas na câmara de cozedura. Deve usar-se apenas louça de material resistente a altas temperaturas, adaptada para ser usada em micro-ondas (ver o capítulo 5.4).  
**Perigo de incêndio!**

- Durante o aquecimento de líquidos no micro-ondas pode acontecer a chamada „paragem de fervura”. O líquido obtém então a temperatura de fervimento, sem haver efeitos visíveis. Portanto deve tomar-se atenção ao pegar no recipiente. Mesmo um choque mínimo, por exemplo quando tirar o recipiente, pode levar ao entornamento do líquido. **Perigo de queimadura!**
- Por isso não deve usar-se recipientes altos e estreitos com um gargalo estreito.
- No recipiente com o líquido deve inserir-se uma colher (eventualmente pode ser de metal) ou uma colher de vidro e seguidamente colocar o recipiente no meio do Prato rotativo. Misturar o líquido antes de aquecer e passada metade do tempo de cozedura. Após o aquecimento deve aguardar-se um momento, misturar com cuidado o líquido no recipiente e tirar da câmara de cozedura.
- Como os produtos alimentares são aquecidos no micro-ondas de forma desigual, o conteúdo das garrafas para as crianças **deve ser precisamente misturado, eventualmente agitado e seguidamente**, antes de dar a garrafa à criança, **verificar a temperatura da comida. Perigo de queimadura!**  
**Antes de aquecer a comida deve retirar-se a tampa e a chupeta!**

## 5.2 Instalação e ligação

- Retirar a embalagem e eliminá-la.
- Colocar o aparelho numa superfície estável e plana, que possa aguentar o peso do micro-ondas e o peso dos pratos pesados.
- Não colocar o aparelho perto de materiais inflamáveis, evitar temperaturas altas, humidade e humificação do ar elevada.
- **Nunca** deve colocar-se o aparelho numa superfície inflamável (tal como por exemplo uma toalha, tapete, etc.).
- Para que o aparelho possa funcionar de forma correct, deve assegurar-se uma boa ventilação. Por isso quando o aparelho for colocado deve manter-se umas **distâncias seguras**:
  - **por cima 20 cm**
  - **por trás 10 cm**
  - **5 cm de cada um dos lados.**
- Nunca deve tapar-se as ranhuras de ventilação!
- **A distância** do aparelho da rádio, da televisão tem que ser de **pelo menos 2 m**, para evitar a interferência das ondas da rádio.
- O circuito eléctrico das tomadas tem que estar protegido com pelo menos 16A. O aparelho deve ser ligado apenas directamente à tomada na parede; não deve usar-se adaptadores nem tomadas múltiplas.
- O aparelho deve ser colocado de forma a que haja fácil acesso à ficha e para que caso seja necessário possa desligar-se rapidamente o aparelho da corrente eléctrica.

## 5.3 Regras de cozedura com o micro-ondas

Em vez da fonte tradicional de calor no micro-ondas é usada uma lâmpada electrónica que emite ondas electromagnéticas. Essas ondas, tal como as ondas da rádio, são invisíveis, apenas pode observar-se o seu efeito. Essas ondas podem passar por materiais como vidro, porcelana, plástico e papel. Como estes materiais não contêm água, gordura nem óleo, não são aquecidos pelas microondas. As microondas penetram o produto que é cozido e levam as moléculas de água, gordura ou óleo à vibrato e como efeito produzem calor, que é usado para descongelar, aquecer ou cozer. Durante a cozedura com microondas o calor surge no interior do produto cozido, ao contrário do que sucede no processo normal de cozedura ou grelhamento, onde o calor penetra o produto por fora. Se o aparelho não estiver danificado, a energia produzida pelas microondas Fica no interior do aparelho e não constitui nenhuma ameaça para o utilizador.

- O produto que será cozido deve ser colocado com atenção no micro-ondas, as partes maiores devem ser colocadas na parte mais exterior.
- Lembrar-se do tempo de cozedura. O melhor é escolher o tempo mais curto daqueles que forem fornecidos e eventualmente prolongar o tempo de cozedura. O produto cozido durante demasiado tempo pode incendiar-se ou deitar fumo.
- Durante a cozedura deve tapar-se os pratos. Assim o prato coze de forma uniforme e não salpica.
- Durante a cozedura o produto deve ser virado uma vez. Desta forma é acelerado o processo de cozedura, por exemplo do frango ou do um hambúrguer. As partes grandes, tais como o assado, devem ser viradas pelo menos uma vez.
- Pratos como almôndegas devem ser passados após metade do tempo de cozedura de forma a trocar de posição: as de cima para baixo, as de baixo para cima, as do meio para fora e ao contrário. Esta udana deve ser feita pelo menos uma vez.

## 5.4 Os recipientes adaptados para serem usados no micro-ondas

1. Verificar se o recipiente pode ser utilizado no micro-ondas.

**Teste:** colocar o recipiente vazio com um copo de água (nunca deve ligar-se o aparelho quando estiver vazio, ou quando no seu interior encontrar-se um recipiente vazio) no aparelho e aquecer durante 60 segundos com o nível de potência máximo. Um recipiente adequado encontra-se morno. Se o recipiente estiver quente, significa que não serve para ser utilizado num micro-ondas.

2. O material adaptado para os recipientes para o micro-ondas deixa passar as microondas. A energia penetra pelo recipiente e aquece o prato.
3. Não pode usar-se louça de metal ou com partes de metal (por exemplo partes douradas no prato). As microondas não penetram pelo metal.
4. Não usar produtos feitos de peças recicladas, pois podem conter pequenos pedaços de metal. No caso de utilização desse tipo de recipientes no micro-ondas podem surgir faíscas ou mesmo um incêndio.
5. Aconselha-se o uso de recipientes ovais ou redondos, não quadrados, pois nos cantos desse tipo de recipientes a comida aquece mais rápido.

6. Os recipientes planos e largos são melhores para serem utilizados no micro-ondas do que recipientes estreitos e altos. Nos recipientes planos a comida coze-se de forma uniforme.
7. Para evitar a cozedura da comida na beira do recipiente, pode colocar-se as beiras do recipiente com tiras finas de folha de alumínio. Não deve usar-se demasiada folha de alumínio e manter uma distância de pelo menos 2,5 a 3,0 cm entre a folha e as paredes da câmara cozedora no micro-ondas.
8. A tabela abaixo ajudará a escolher a louça adequada:

<b>Louça para cozer</b>	<b>Utilização no micro-ondas</b>	<b>Utilização no relhador</b>	<b>Convecção</b>	<b>Combinação*</b>
Vidro resistente ao calor	sim	sim	sim	sim
Vidro não resistente a temperaturas altas	não	não	não	não
Cerâmica resistente ao calor	sim	sim	sim	sim
Recipiente de plástico que pode ser usado em micro-ondas	sim	não	não	não
Papel de cozinha	sim	não	não	não
Taça de metal / tigela	não	sim	sim	não
Grelha de metal	não	sim	sim	não
Folha de alumínio & recipientes de folha	não	sim	sim	não

\*Combinação: „micro-ondas + grelhador “ e „micro-ondas + convecção“

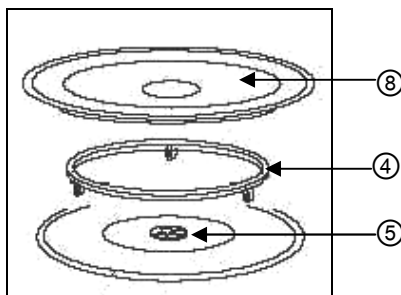
## 5.5 Utilização

### Lavagem antes da primeira utilização

- Antes de utilizar pela primeira vez, deve lavar-se o aparelho, para que por exemplo os restos da embalagem não estraguem o sabor dos pratos que forem preparados.
- Esvaziar a câmara de cozedura.
- Lavar o aparelho por dentro e por fora com um pano macio e húmido e no final secar precisamente.
- Deixar a porta aberta para que a câmara de cozedura possa secar precisamente.
- O conjunto do anel rotativo, o prato rotativo e a taça para grelhar juntamente com a pega móvel devem ser lavados regularmente com um pouco de detergente para a louça ou no lava-louça.

## Regras gerais de utilização

- Colocar o anel rotativo ④ na profundidade no fundo da câmara de cozedura.
- Colocar o prato rotativo ⑧ com a parte com as ranhuras para baixo, no fundo da câmara de cozedura e rodá-lo até ao momento em que o prato encaixar na tracção do prato rotativo ⑤.



## Aquecimento e cozedura

- Antes de cada ligação do micro-ondas deve verificar-se se o prato rotativo ⑧ e o anel rotativo ④ estão bem montados. A câmara de cozedura deve estar limpa; o anel rotativo ④ tem que encontrar-se na profundidade; o prato rotativo ⑧ tem que estar montado na tracção do prato rotativo ⑤.
- Colocar o recipiente com o produto no prato rotativo. Nada pode ficar para além da berma do prato rotativo. **Não** aquecer / cozer os produtos directamente sobre o prato rotativo. No caso de aquecimento / cozedura de um maior número de peças / unidades, as mesmas devem ser colocadas de forma uniforme no recipiente para a cozedura, de forma as peças do produto não tocarem umas nas outras.



### **! CUIDADO!**

**Nunca deve usar-se o aparelho sem o prato rotativo e sem os recipientes com os produtos ou sem os produtos!**

- Fechar a porta do aparelho e verificar se os vedantes da porta estão limpos e se a porta fecha-se de forma correcta.
- Escolher o modo de trabalho pretendido, o nível de potência e o tempo de cozedura (ver mais adiante no capítulo) e ligar o aparelho.
- A câmara de cozedura está iluminada e o prato rotativo está em movimento. Deve lembrar-se de que o prato rotativo tem que ter sempre espaço suficiente para rodar.



### **CUIDADO!**


*Se o aparelho estiver regulado numa potência alta, deve observar-se o aparelho de forma estável!*

*No caso de sons estranhos, produtos que incham ou líquidos que fervem, deve seleccionar-se uma potência mais baixa!*




### **Introdução de dados**

- Para introduzir os dados os botões devem ser carregados rapidamente duas vezes. No caso de intervalos mais longos, o aparelho interrompe de forma automática a introdução dos dados.
- Se os dados forem aceites, o aparelho confirma esse facto com um sinal sonoro.
- Um sinal sonoro duplo significa que o aparelho não aceitou os dados introduzidos. Deve verificar-se os dados e tentar introduzi-los novamente.

### **Eliminação de dados**

- Se quisermos eliminar os dados antes de iniciar a cozedura, deve premir-se o botão **Stop/Reset** .

### **Para interromper ou terminar a função**

- Para interromper o funcionamento do aparelho, deve premir-se o botão **Stop/Reset**  ou abrir a porta do aparelho.
- Para iniciar novamente o aparelho deve fechar-se a porta do aparelho e seguidamente premir o botão **Start** .
- Se quisermos terminar por completo o processo de cozedura, premimos novamente o botão **Stop/Reset**  para eliminar todas as ordens

### **Fim do programa**

- No fim do programa ouve-se um sinal sonoro. No visor aparece a mensagem „END“. Pode tirar-se o prato do micro-ondas.









### **ATENÇÃO! Perigo de queimadura!**

*O recipiente para a cozedura pode estar muito quente, porque o prato liberta uma temperatura elevada. Quando tirar o recipiente, deve usar-se umas luvas de protecção ou um pano.*

- Após terminar a cozedura dos pratos com muita água a porta do aparelho deve permanecer aberta, para que a câmara de cozedura possa secar.



## Configuração do relógio




1. Deve premir-se a tecla  /  durante pelo menos 3 segundos. Aparece „12H“.
2. A maçaneta **Time / Menu** deve ser rodada até ao momento em que aparecer a hora certa.
3. Para confirmar deve premir-se o botão  / .
4. A maçaneta **Time / Menu** deve ser rodada até ao momento em que aparecerem os minutos certos.
5. Para confirmar deve premir-se o botão  / .





### NOTA!

*Durante a cozedura a hora pode ser verificar ao premir o botão  / .*

## Cozedura com a utilização de micro-ondas



- Esta função serve para preparar pratos de um tacho, sopas, molhos, carne sem pele crocante, peixes cozidos no vapor, legumes, acompanhantes (arroz, batatas, pratos de farinha), bebidas quentes.
- Neste modo, através do painel de comando, pode configurar-se por quanto tempo e com que potência é que as micro-ondas devem aquecer ou cozer o prato.
- A configuração do nível de potência é feita com a tecla . No quadro abaixo foi indicado o nível de potência. Na primeira coluna foi indicado quantas vezes é que deve ser premido o botão , para configurar a potência pretendida. Na segunda coluna foi indicada a percentagem da potência que é usada e os programas. A terceira coluna indica os respectivos níveis de potência.
- O tempo de cozedura pretendido é escolhido com a maçaneta **Time / Menu**. O tempo que pode ser escolhido são no máximo 95 minutos.
- Após seleccionar o nível de potência e o tempo de cozedura, deve premir-se o botão **Start** .

Premir o botão 	Potência apróx. (%), entre parênteses foi indicada a mensagem que aparece no visor	Respectivo nível de potência
1 vez	100 % (P-HI)	alto
2 vezes	90 % (P-90)	
3 vezes	80 % (P-80)	






Premir o botão 	Potência apróx. (%) entre parênteses foi indicada a mensagem que aparece no visor	Respectivo nível de potência
<b>4 vezes</b>	70 % (P-70)	médio alto
<b>5 vezes</b>	60 % (P-60)	
<b>6 vezes</b>	50 % (P-50)	médio
<b>7 vezes</b>	40 % (P-40)	
<b>8 vezes</b>	30 % (P-30)	médio baixo / descongelamento
<b>9 vezes</b>	20 % (P-20)	
<b>10 vezes</b>	10 % (P-10)	baixo
<b>11 vezes</b>	0 % (P-00)	

**Exemplo:**


Se quisermos aquecer o produto durante 5 minutos com 60 % do nível de potência, no painel de comando devem ser feitos os seguintes passos:

1. Premir o botão  **5 vezes**.
2. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo de cozedura pretendido (5:00).
3. Seguidamente premir o **botão Start** .

**Informações importantes:**



- Se quisermos interromper a cozedura por um instante, deve premir-se o botão **Stop/Reset**  **1 vez**.
- Após premir o botão **Start**  a cozedura será iniciada novamente.
- Se premirmos o botão **Stop/Reset**  **2 vezes**, será eliminado todo o programa de cozedura que foi escolhido
- Se a cozedura acabou, ouve-se 4 vezes um sinal sonoro e no visor aparece a mensagem „**END**“.
- Para eliminar a mensagem „**END**“ no visor e ligar outra função, deve premir-se o botão **Stop/Reset**  ou abrir a porta do aparelho.
- Durante a cozedura pode verificar-se o nível de potência premindo para tal o botão .

## Regulação do tempo




- Para poder usar a função tempo, deve premir-se o botão  e seleccionar o tempo pretendido com a maçaneta **Time / Menu**. Esta função pode ser usada no modo Standby e no modo de cozedura com a utilização de micro-ondas.

### Exemplo:

Se quisermos escolher 5 minutos com o temporizador, temos que configurar as seguintes ordens no painel de comando:

1. Premir o botão  **1 vez**.
2. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo pretendido (5:00).
3. Premir o **botão Start** .

### Informações importantes:



- O tempo máximo que pode ser seleccionado, é de 95 minutos.
- Pode verificar-se o tempo seleccionado premindo para tal o botão .
- Para eliminar a mensagem sobre o tempo seleccionado, deve premir-se o botão   
e seguidamente o botão **Stop/Reset** .

## Função de grelhamento

A cozedura com a função de grelhamento serve acima de tudo para preparar fatias finas de carne, bifés, kebabs, chouriços e frango. Esta função serve também para preparar sandes aquecidas e pratos assados.

### Exemplo:

Se quisermos programar a cozedura com função de grelhamento para 12 minutos, então:

1. Temos que certificar-nos de que todas as configurações anteriores foram eliminadas e que o aparelho está pronto a ser novamente programado.
2. Premir o botão .
3. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo pretendido (12:00).
4. Premir o **botão Start** .



### Informações importantes:

- A potência de grelhamento está pré-seleccionada no nível mais alto. O tempo máximo de grelhamento é de 95 minutos.

### Função de convecção

- Durante a cozedura com a função de convecção no interior do aparelho circula ar quente, para que o produto fique dourado rapidamente e de forma uniforme e para que fique crocante. O aparelho pode ser regulado em dez várias temperaturas de cozedura durante um tempo de cozedura que vai até às 9 horas e 30 minutos.
- A função de convecção serve para fazer bolos, bolinhos, biscoitos, folhados, suflês, bolos de açúcar e massas.

### Cozedura com a função de convecção

- A temperatura de cozedura é configurada com o botão .
- A lista das configurações dos níveis de temperatura encontra-se no quadro abaixo. Na coluna da esquerda foi indicado quantas vezes é que deve ser pressionado o botão , para seleccionar a potência pretendida. Na coluna direita foi indicada a temperatura.

Premir o botão 	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



- O tempo de cozedura pretendido é seleccionado através da maçaneta **Time / Menu**.

## Exemplo:

Se quisermos cozer o produto numa temperatura de 180°C durante 40 minutos, deve efectuar-se os seguintes movimentos no painel de comando:

1. Premir o botão  **3 vezes**.
2. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo de cozedura pretendido (H:40).
3. Premir o **botão Start** .

## Para recordar:




- O tempo máximo de cozedura é de 9 horas e 30 minutos. Após o fim da cozedura ouve-se um sinal sonoro, que repete-se 4 vezes e no visor aparece a mensagem „END“.
- Para eliminar a mensagem „END“ do visor, antes de seleccionar outra função de cozedura, deve premir-se o **botão Stop/Reset**  ou abrir a porta do aparelho.
- Durante a cozedura pode verificar-se a temperatura do ar quente, premindo para tal o botão .

## Aquecimento e cozedura com a função de convecção



O micro-ondas pode ser programado de forma a juntar a função de aquecimento à função de convecção.

## Exemplo:


Se quisermos aquecer o produto até à temperatura de 160°C e seguidamente cozer durante 1 hora e 30 minutos, temos que fazer o seguinte:

1. Premir o botão  **5 vezes** para escolher a temperatura.
2. Premir o **botão Start** . Se o aparelho atingiu a temperatura seleccionada, ouve-se um sinal sonoro e no visor aparece a mensagem „PREH“.
3. Abrir a porta do aparelho e colocar o recipiente com o produto no meio do prato rotativo.
4. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até que apareça no visor o tempo de cozedura pretendido (1H:30).
5. Premir o **botão Start** .

## Micro-ondas + grelhamento

- No modo combinado (micro-ondas e grelhamento) pode cozer-se e ao mesmo tempo obter uma casca crocante. Assim o tempo de preparação do prato fica mais curto.
- Esta função serve especialmente para preparar sandes assadas, carne, aves, batatas assadas, tostas.
- Esta função permite escolher **duas combinações**, nas quais já foi programada a percentagem do tempo de grelhamento e de cozedura com a utilização de micro-ondas. Escolhemos o tempo total e após a selecção da combinação a percentagem do tempo de cozedura com micro-ondas e da função de grelhamento é dividida de forma automática.
- Primeiro, deve premir-se **1 ou 2 vezes** o botão , para escolher a devida combinação para o prato preparado, seguidamente seleccionar o tempo de cozedura pretendido com **a maçaneta Time / Menu**, que aparece no visor.
- Para iniciar o programa deve premir-se **o botão Start** .

### Informações importantes:

- O tempo máximo de cozedura é de 95 minutos. Após terminar o processo de cozedura, ouve-se por 4 vezes um sinal sonoro e no visor aparece a mensagem „END“.
- Durante a cozedura pode verificar-se o programa seleccionado, premindo para tal o botão .



### Combinação 1

**30 % do tempo de cozedura com micro-ondas, 70% do tempo grelhamento:**

para pratos com peixes, batatas e pratos assados.

### Exemplo:

Se quisermos seleccionar para a combinação 1 o tempo de cozedura de 1 hora e 25 minutos, temos que fazer o seguinte:

1. Premir **1 vez** o botão .
2. Rodar **a maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo de cozedura pretendido (25:00).
3. Premir **o botão Start** .




## Combinação 2

**55 % % do tempo de cozedura com micro-ondas, 45 % do tempo grelhamento:**

para pudins, omeletes, batatas assadas e aves.


### Exemplo:


Se quisermos seleccionar para a combinação 2 o tempo de cozedura de - 12 minutos, temos que fazer o seguinte:

1. Premir o botão **Stop/Reset** .
2. Premir **2 vezes** o botão .
3. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo de cozedura pretendido (12:00).
4. Premir o botão **Start** .

## Micro-ondas + convecção



- Este modo de funcionamento com a função de circulação do ar quente e de micro-ondas serve para preparar:
  - sandes assadas, que têm muita humidade
  - pedaços grossos de carne
  - pão profundamente congelado
  - bolos com muita humidade
- O aparelho possui quatro configurações pré-programadas, que facilitam a cozedura automática tanto com a função de convecção como com a utilização de micro-ondas.

Para seleccionar a temperatura do ar quente, deve premir-se o botão  :




Mensagem no visor	Premir o botão 	Temperatura (°C), apróx.
COMB1	1 vez	200
COMB2	2 vezes	170
COMB3	3 vezes	140
COMB4	4 vezes	110

### Exemplo:

Se quisermos fazer um bolo (tempo - 26 minutos) com a função **COMB3**.

1. Premir o botão  **3 vezes**.
2. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo de cozedura pretendido.
3. Premir o **botão Start** .

### Informações importantes:




- O tempo máximo de cozedura é de 9 horas 30 minutos. Após terminar o tempo de cozedura ouve-se 4 vezes um sinal sonoro e no visor aparece a mensagem „END“.
- Antes de configurar a função de cozedura, deve premir-se o **botão Stop/Reset**  ou abrir a porta do aparelho, para eliminar a mensagem „END“ do visor.
- A temperatura do ar quente pode ser verificada durante a cozedura premindo para tal o botão  .

### Descongelamento

- A energia das micro-ondas aquece o produto alimentar apenas por fora, seguidamente o seu calor passa lentamente para o interior do produto, o que provoca um descongelamento uniforme.

### Exemplo:


Se quisermos descongelar o produto durante **5 minutos**, então:

1. Rodar a **maçaneta Time / Menu** no sentido oposto ao movimento dos ponteiros do relógio até aparecer no visor o código „A-09“ e „CODE“.
2. Premir o botão  / .
3. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo de descongelamento (5:00).
4. Premir o **botão Start** .

### Informações importantes:

- Tanto no caso de produtos cozidos como crus, mas congelados há uma regra: aprox. 5 minutos por uma libra. Por exemplo 5 minutos de descongelamento por 1 libra de molho para esparguete congelado.
- O aparelho deve ser aberto de vez em quando para tirar e dividir as peças que já estão descongeladas. Se o produto congelado não ficar descongelado após terminar o período de tempo seleccionado, deve deixar-se por mais uns minutos de descongelamento, até ficar completamente descongelado.



- Antes de descongelar o produto deve ser tirado da embalagem e colocado no prato.
- O produto embalado num recipiente de plástico deve ser descongelado até poder ser retirado do recipiente. Seguidamente passá-lo para um recipiente que possa ser utilizado no micro-ondas.
- O tempo máximo de descongelamento é de 45 minutos. No final do tempo de descongelamento ouve-se 4 vezes um sinal sonoro e no visor aparece a mensagem „END“.
- Antes de ligar outro programa de cozedura, deve eliminar-se a mensagem „END“ do visor, premindo para tal o botão **Stop/Reset**  ou deve abrir-se a porta do aparelho.
- **Durante o descongelamento** deve proceder-se de acordo **com as seguintes regras:**

### ➤ **Tapamento**

Os pratos devem estar tapados, para:

- acelerar o aquecimento,
- evitar a secagem do prato,
- evitar salpicos de gordura na câmara de cozedura,

Excepções: pão, pratos panados e pratos que devem ser crocantes, não devem ser tapados.

### ➤ **Rodagem / mistura**

Quase todos os pratos durante o processo de descongelamento têm que ser viradas ou misturadas pelo menos uma vez, Aconselhamos a speração dos pedaços macios do produto, logo que for possível.

### ➤ **Doses mais pequenas**

As doses mais pequenas descongelam de forma mais uniforme e mais rápida do que as doses maiores. Por isso antes de congelar, deve dividir-se o produto em peças mais pequenas. Assim pode preparat-se o menu completo de forma fácil e rápida.

### ➤ **Produtos delicados**

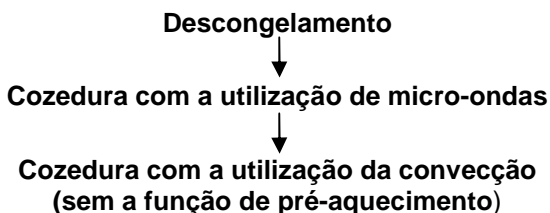
Os produtos delicados, tais como patés / bolos, natas, queijo ou pão devem ser descongelados apenas parcialmente e o processo de descongelamento deve ser terminado numa temperatura ambiental. Desta forma podemos evitar a situação, quando o produto está quente por fora, mas o seu interior continua congelado.






### ➤ **Tempo de colocação à parte**

O tempo de colocação do produto à parte após o descongelamento é muito importante, pois garante uma continuação estável do processo de descongelamento. Após o descongelamento deve continuar-se com as tarefas culinárias o mais rápido possível. Não congelar novamente os produtos descongelados.

## Cozedura de vários níveis




Neste aparelho existe a possibilidade de escolher até três programas, que podem funcionar um após outro. O DESCONGELAMENTO é seleccionado antes da cozedura. Se quisermos configurar o programa de cozedura indicado abaixo, temos que programar o aparelho da seguinte forma:





1. Rodar a **maçaneta Time / Menu** na direcção contrária ao movimento dos ponteiros do relógio até aparecer no visor a mensagem „A-09“ e „CODE“.
2. Premir o botão  / .
3. Rodar a **maçaneta Time / Menu** para seleccionar o tempo de descongelamento (5 minutos).
4. Premir o botão , para seleccionar a potência.
5. Rodar a **maçaneta Time / Menu** para configurar o tempo de cozedura.
6. Premir o botão , para seleccionar a temperatura do ar quente.
7. Rodar a **maçaneta Time / Menu** para configurar o tempo de cozedura.
8. Premir o **botão Start** .





## Configuração do Auto-Menu

O „**Auto-Menu**“ possibilita um cozedura automática ou o aquecimento dos produtos alimentares sem ter que seleccionar o nível de potência ou o tempo. Basta conhecer o tipo de produto e o seu peso.

1. Rodar a **maçaneta Time / Menu** no modo Standby no sentido oposto ao movimento dos ponteiros do relógio, escolher o programa pretendido (ver a lista abaixo).
2. Premir o botão  /  até seleccionar o peso correcto.
3. Premir o **botão Start** .

Código do produto alimentar		Premir o botão  / 						
A-01	Batatas (230g)	1 vez	2 vezes	3 vezes				
A-02	Líquidos (por 200ml)	1 vez	2 vezes	3 vezes				
A-03	Pipocas (99g)	É indicado o tempo de cozedura pré-seleccionado						
A-04	Aquecimento	1 vez (200g)	2 vezes (300g)	3 vezes (400g)	4 vezes (500g)	5 vezes (600g)	6 vezes (700g)	7 vezes (800g)
A-05	Massa	1 vez (100g)	2 vezes (200g)	3 vezes (300g)				
A-06	Pizza	1 vez (150g)	2 vezes (300g)	3 vezes (450g)				
A-07	Frango	1 vez (800g)	2 vezes (1000g)	3 vezes (1200g)	4 vezes (1400g)			
A-08	Bolo (475g)	É indicado o tempo de cozedura pré-seleccionado						
A-09	Descongelamento	Ver página 83						

## Informações importantes:

- Deve indicar-se o peso. Só então será indicado o tempo de cozedura.
- Nos programas **A-03** (Pipocas) e **A-08** (bolo) pode alterar-se o tempo de cozedura quando o tempo programado não for correcto.
- Para regular novamente o tempo de cozedura deve-se:
  1. Premir **2 vezes** o botão  / .
  2. Rodar a **maçaneta Time / Menu** até aparecer no visor o tempo de cozedura pretendido.
  3. Para confirmar deve premir-se o **botão Start** .
- O novo tempo de cozedura ficará guardado na memória e usado de cada vez que a função for utilizada, até seleccionar outro tempo de cozedura.
- No programa **A-07** (frango) o aparelho deve ser parado durante a cozedura, para rodar o produto. Seguidamente fechar a porta do aparelho e premir o **botão Start** , para continua a cozedura.

## As restantes funções

### 1. BLOQUEIO PARA OS PAIS

O bloqueio para os pais impossibilita a utilização do aparelho por crianças pequenas.

#### *Activação do bloqueio para os pais:*


- Premir durante 3 segundos o botão **Stop/Reset** , ouve-se um sinal sonoro e liga-se a luz de controle. Quando está bloqueado não pode ligar-se nenhum botão.

#### *Desactivação do bloqueio para os pais:*


- Premir durante 3 segundos o botão **Stop/Reset** , ouve-se um sinal sonoro e desliga-se a luz de controle.


### 2. INÍCIO RÁPIDO

Esta função é utilizada para programar de forma confortável o aparelho para a função de cozedura com 100 % de potência.

- Carregar várias vezes rapidamente o botão **Start** , para seleccionar o tempo de cozedura.
- O tempo máximo de cozedura é de 10 minutos.
- O aparelho liga-se de forma automática após 2 segundos.

### 3. MECANISMO AUTOMÁTICO DE SEGURANÇA

Se a temperatura no micro-ondas subir até aos 300°C, o aparelho passa de forma automática para o modo de auto-protecção. No visor aparece a mensagem „E01“ e ouve-se um sinal sonoro. Para passar o aparelho para o modo normal, deve premir-se o botão **Stop/Reset** .

No caso de um curto circuito o aparelho passa de forma automática para o modo de auto-protecção. No visor aparece a mensagem „E03“. Ouve-se um sinal sonoro até ao momento em que carregar no botão **Stop/Reset** .

O aparelho vem equipado com um **sistema de arrefecimento**. Se o aparelho estiver a funcionar mais de 2 minutos, o ventilador do aparelho liga-se durante uns 3 minutos, para resfriar a câmara de cozedura do aparelho.

## 6. Limpeza e manutenção

### 6.1 Conselhos de segurança

- Antes de iniciar a reparação ou a limpeza certifique-se que o aparelho se encontra desligado da corrente (desligue o cabo!) e que arrefeceu.
- Não use produtos ácidos e não deixe que água entre no aparelho.
- Para o proteger de choques eléctricos **nunca** deve imergir o aparelho, os cabos ou a ficha em água ou outros líquidos.



#### **CUIDADO!**

***O aparelho não está preparado para ser lavado com jactos de água. Por isso não deve usar água à pressão para limpar o aparelho!***

### 6.2 Limpeza

- O aparelho deve ser lavado de forma regular.
- Após cada utilização o aparelho deve ser lavado com um pano limpo. Os restos de comida e líquidos na parede interior devem ser limpos precisamente com um pano húmido. No caso de grandes sujidades pode usar-se um detergente suave.
- Evitar spray'es e outros meios de limpeza agressivos, pois os restos desses meios podem deixar sinais no aparelho ou mesmo danificar a sua superfície.
- As superfícies exteriores devem ser lavadas com um pano húmido. Para assegurar as partes que encontram-se no interior do aparelho contra a danificação, a água não pode passar pelas ranhuras de ventilação do aparelho.
- Para eliminar a sujidade, deve lavar-se a porta, os vedamentos da porta e os elementos vizinhos com um pano húmido. Não usar para a lavagem meios de limpeza agressivos.
- Não pode molhar-se o painel de comando. O painel de comando deve ser passado com um pano húmido e macio. Não fechar a porta durante a lavagem do aparelho, para evitar o seu ligamento ocasional.
- O conjunto do anel rotativo, o prato rotativo e a taça para grelhar juntamente com a pega móvel devem ser lavados regularmente com um pouco de detergente para a louça ou no lava-louça.
- Se no interior e exterior da porta formar-se água de condensação, deve ser retirada com um pano macio.  
A água de condensation forma-se quando o aparelho funciona em condições de alta humidade do ar. A formação de água de condensação é uma coisa normal.
- Os maus cheiros do aparelho podem ser retirados, colocando no micro-ondas uma chávena de água com sumo e a casca de limão, aquecendo-na durante uns 5 minutos. No final deve passar-se o aparelho com um pano seco e macio.

- Para a lavagem deve usar-se apenas panos macios, **nunca** raspadores, que possam riscar a superfície do aparelho.
- Após lavar o aparelho secar a sua superfície até ficar seca e polir com um pano macio e seco.
- Assegure-se de que o aparelho esta limpo e seco para futuras utilizações.

### 6.3 Conselhos de segurança durante a manutenção

- Verifique periodicamente se o cabo de alimentação não está danificado. Nunca utilizar o aparelho se o cabo estiver danificado. Se o cabo estiver danificado, tem que ser trocado pelo serviço ou por um electricista qualificado, para evitar qualquer perigo.
- Quando encontrar danos ou falhas contacte o nosso agente ou o serviço de apoio ao cliente. Deve tomar-se atenção às indicações relativas à solução de problemas no ponto 7.
- Somente técnicos qualificados podem reparar ou fazer trabalhos de manutenção no aparelho, usando peças e acessórios originais. **Nunca tente reparar o aparelho sozinho!**

## 7. Possíveis problemas

Se o micro-ondas não funciona:

1. Verificar se o aparelho foi ligado à corrente eléctrica de forma correcta. Tirar a ficha da tomada e esperar uns 10 segundos, antes de colocá-la novamente de forma correcta na tomada.
2. Verificar se os fusíveis não estão desligados ou se o interruptor principal não está desligado. Se funcionam de forma normal, então deve verificar-se a conexão com outros aparelhos.
3. Verificar se a porta está bem fechada (fecho de segurança). Noutro caso, por razões de segurança não serão produzidas microondas da câmara de cozedura.

**Caso aconteça poder excluir os erros já mencionados, pedimos que contacte o nosso pessoal qualificado ou o nosso serviço de apoio para verificar e arranjar o aparelho.**

## 8. Reciclagem

### Aparelhos usados

Depois de estar fora de uso o aparelho deve ser eliminado respeitando as normas nacionais. É aconselhável contactar uma empresa especializada em reciclagem ou simplesmente contactar as entidades locais.



### **ATENÇÃO!**

***Para evitar qualquer uso abusivo, certifique-se que esta impróprio para ser utilizado, antes de o eliminar. Para isso, retire o cabo principal de ligação à corrente.***



### **NOTA!**



***Para a eliminação do aparelho respeite as normas nacionais e locais.***

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120