



Para que cocinar sea tan divertido como comer,

lea este manual de instrucciones. Así podrá aprovechar todas las ventajas técnicas de su horno microondas.

En este manual se le proporciona información importante para su seguridad. Conocerá las distintas piezas de su nuevo aparato. Se le indica paso a paso como debe realizar los ajustes. Es muy fácil.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste para preparar los platos más habituales. Todos ellos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Si alguna vez surge algún problema, el manual contiene información acerca de cómo solucionar las pequeñas anomalías.

Asimismo, cuenta con un índice detallado que le ayudará a encontrar rápidamente lo que busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones para el uso	1-44
Instruções de serviço	45-92

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	4
Antes del montaje	4
Instalación y conexión	4
Lo que debe tener en cuenta	5
Indicaciones de seguridad	5
Advertencias de seguridad para el uso del microondas	7
Su nuevo aparato	10
El panel de mando	10
Teclas para la potencia del microondas	10
Mando giratorio	11
Teclas de manejo y panel indicador	11
Interruptor principal “encendido”	12
Accesorios	12
Ventilador	12
Antes del primer uso	13
Calentar el compartimento de cocción	13
Limpieza previa de los accesorios	13
Ajuste la hora	13
El microondas	14
Recipientes	14
Las potencias del microondas	15
Así se programa	16
Funcionamiento de 3 fases	17

Contenido

Asar al grill	19
Así se programa	19
Programar grill y microondas combinados	20
Así se programa	20
Programa automático	22
Así se programa	22
Memoria	24
Almacenar memoria	24
Activar memoria	25
Modificar la duración de la señal	26
Cuidados y limpieza	27
Productos de limpieza	27
¿Qué hacer en caso de avería?	28
Servicio de Asistencia Técnica	30
Datos técnicos	31
Tablas y sugerencias	32
Descongelar, calentar y cocer con el microondas .	32
Consejos prácticos para usar el microondas	37
Asado al grill	38
Grill con microondas combinado	39
Consejos y advertencias sobre el programa automático	40
Comidas de prueba según EN 60705	44

Qué hay que tener en cuenta

Indicaciones de seguridad importantes

Lea atentamente este manual de instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conserve los manuales de instrucciones y de montaje. Si va a entregar este aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Daños por transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de detectar daños por transporte, no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si la línea de conexión está, dañada deberá cambiarla un especialista formado por el fabricante para evitar peligros.

Instalación y conexión

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato puede montarse en un armario de pared de 60 cm de ancho (30 cm de profundidad y a 85 cm del suelo como mínimo).

El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. El fusible debe ser de 10 amperios (fusibles automáticos L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.

Cambiar de sitio la caja de enchufe o cambiar la línea de conexión son trabajos que debe realizar únicamente un electricista cualificado. Si, una vez colocado, el enchufe no alcanza, debe existir en la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto mínima de 3 mm.

No se pueden utilizar enchufes múltiples, regletas de enchufes o alargaderas. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Lo que debe tener en cuenta

Indicaciones de seguridad



El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar este aparato exclusivamente para la preparación de alimentos.

Nunca deben utilizar el aparato sin vigilancia aquellos adultos y niños

- incapacitados física, sensorial o mentalmente para hacer uso de él
- que desconozcan su correcta utilización y estén desinformados sobre las instrucciones de seguridad.

Niños y microondas



Los niños sólo deben preparar por sí mismos alimentos en el microondas si han aprendido cómo hacerlo. Deben poder manejar el aparato correctamente. Se deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso.

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo. En caso de funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos. ¡Peligro de quemaduras!

Compartimento de cocción caliente



Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores calientes ni los elementos calefactores. Es posible que durante el funcionamiento las piezas accesibles alcancen temperaturas muy elevadas. ¡Peligro de quemaduras! Evitar que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables en el aparato. ¡Peligro de incendio!

No abrir nunca la puerta del aparato si sale humo del aparato. ¡Peligro de quemaduras! Apagar el aparato. Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron). El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Puerta del aparato o junta de la puerta deteriorada



No utilizar nunca el microondas si la puerta del aparato o la junta de la puerta presentan desperfectos. Podría producirse un escape de energía de microondas. No vuelva a utilizar el microondas hasta que no se haya reparado el aparato.

Entorno



No exponer el aparato a elevada temperatura o humedad. ¡Peligro de cortocircuito!

Limpieza deficiente



Limpiar el aparato a menudo. Eliminar siempre todos los restos de alimentos. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y éste puede agujerarse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible en la caja de fusibles o extraiga el enchufe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No abrir nunca la carcasa del aparato. La carcasa evita el escape de energía del microondas. El aparato funciona con alta tensión. ¡Descarga eléctrica!

Advertencias de seguridad para el uso del microondas

Preparación de alimentos



Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, éstas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

¡Peligro de incendio!

Potencia y tiempo del microondas



No programar nunca el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden inflamarse. El aparato puede resultar dañado.
¡Peligro de incendio!
Seguir las indicaciones de las instrucciones de uso.

Vajilla



No utilizar una vajilla que no sea apta para el microondas.

La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar orificios finos en asas y tapaderas. En estos orificios se ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en el hueco puede hacer estallar la vajilla.
¡Peligro de lesiones!

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar.
¡Peligro de quemaduras!
Extraer siempre los platos y accesorios del aparato con un paño de cocina o manopla.

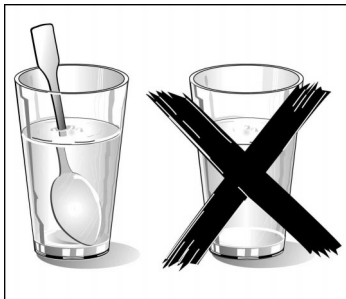
Embalaje



No calentar nunca comidas en embalajes de conservación en caliente.
¡Peligro de incendio!
No calentar nunca sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar.
¡Peligro de quemaduras!
Seguir las indicaciones de los envoltorios. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas



Si se calientan líquidos, estos pueden llegar al estado de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Tan sólo un movimiento brusco del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente.
¡Peligro de quemaduras!
Al calentar un líquido introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evita que se llegue al estado de ebullición.

No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes tapados. ¡Peligro de explosión!

No calentar nunca bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.
¡Peligro de explosión!

Alimentos para bebés



No calentar nunca alimentos para bebés en recipientes cerrados. Quitar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar tras el calentamiento. Sólo de este modo se extiende el calor de un modo equilibrado. Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.
¡Peligro de quemaduras!

Alimentos con cáscara o piel



No cocer nunca huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Éstos pueden reventar causando una especie de explosión incluso después de haber finalizado el funcionamiento del microondas. Esto también es aplicable a los crustáceos. ¡Peligro de quemaduras!

Con huevos fritos o huevos pasado por agua debe pincharse previamente la yema.

En los alimentos con cáscara o piel, como manzanas, tomates, patatas, salchichas, la cáscara puede reventar. Antes de calentarlos, pinchar la cáscara o la piel.

Secado de alimentos



No secar nunca alimentos con el microondas.
¡Peligro de incendio!

Alimentos con poco contenido en agua



No descongelar o calentar nunca a demasiada potencia o durante demasiado tiempo alimentos con poco contenido en agua, como p. ej., el pan.
¡Peligro de incendio!

Aceite de mesa

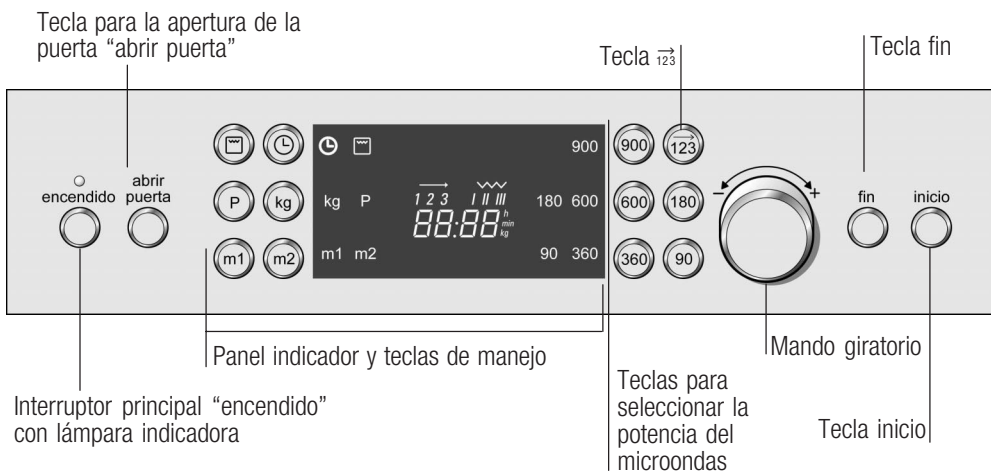


No calentar nunca aceite de mesa con el microondas.
¡Peligro de incendio!

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. A continuación encontrará una explicación sobre el panel de mando y los interruptores.

El panel de mando



Teclas para la potencia del microondas

Con estas teclas puede ajustar en su microondas la potencia deseada.

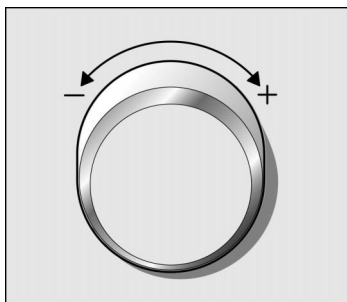
90 W	para descongelar alimentos delicados
180 W	para descongelar y continuar la cocción
360 W	para cocer carne y para calentar alimentos delicados
600 W	para calentar y cocer alimentos
900 W	para calentar líquidos

Mando giratorio

El mando giratorio permite programar la hora, la duración y el peso para el programa automático.

El mando giratorio se puede encajar en cualquier posición.

Para encajarlos y desencajarlos, pulsar sobre el mando giratorio. El mando giratorio se puede girar hacia la izquierda o derecha.



Zonas

1 seg - 1.30 h	Duración del microondas Excepción: 900 vatios = 1 seg - 30 min
----------------	---

Peso	según programa
------	----------------

Teclas de manejo y panel indicador

Tecla "encendido" Interruptor principal	Interruptor principal para encender y apagar el aparato microondas.
--	---

Tecla "abrir puerta" Apertura de la puerta	para abrir la puerta del aparato.
---	-----------------------------------

Tecla grill	para programar tres niveles de grill diferentes.
-------------	--

Tecla de reloj	para programar la hora.
----------------	-------------------------

Tecla P	para ajustar el programa automático.
---------	--------------------------------------

Tecla kg	permite ajustar el peso para el programa automático.
----------	--

Teclas "m1" y "m2"	para seleccionar un modo de memoria.
--------------------	--------------------------------------

Tecla	para guardar hasta tres ajustes diferentes consecutivamente.
-------	--

Tecla fin	para detener el funcionamiento del microondas o borrar los ajustes.
-----------	---

Tecla inicio	para poner en marcha el funcionamiento del microondas.
--------------	--

En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

Interruptor principal “encendido”

Conexión

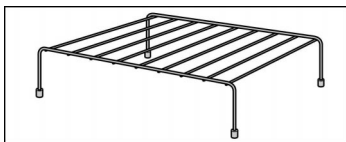
El interruptor principal “encendido” sirve para encender y apagar el aparato microondas.

Pulsar la tecla “encendido”
La lámpara indicadora se ilumina.

Desconexión

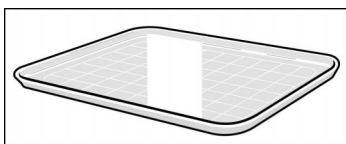
Pulsar la tecla “encendido”
La lámpara indicadora se apaga.

Accesorios



Parrilla

como superficie para colocar la vajilla o para asar al grill y gratinar.



Bandeja de vidrio

Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asan los alimentos al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

La bandeja de vidrio puede utilizarse también como vajilla para el funcionamiento del microondas.

Ventilador

El aparato está equipado con un ventilador para su refrigeración. El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.

El horno se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando aun cuando el microondas ya no esté en funcionamiento.



Antes del primer uso

En este capítulo encontrará información sobre todo lo que debe hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el aparato microondas y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

Calentar el compartimento de cocción

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el compartimento de cocción cerrado y vacío durante 10 minutos.


1. Pulsar una vez la tecla grill .
En el indicador aparecen grill  nivel III y 10.00 min.
2. Pulsar la tecla inicio.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. Pulsar la tecla fin o abrir la puerta del aparato.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.


Ajuste la hora

1. Pulsar la tecla “encendido”.
La lámpara indicadora se ilumina.
2. Presionar la tecla de reloj .
En el indicador aparece 12:00

Suprimir la indicación de hora

3. Programar la hora con el botón giratorio.

4. Confirmar con la tecla de reloj .

Pulsar la tecla hora  hasta que la indicación de hora se vuelva oscura.

Programar de nuevo la hora

Pulsar la tecla hora  hasta que en el indicador aparezca 12:00.

Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos 3 y 4.

Consejos y advertencias

Entre las 22:00 horas y las 06:00 horas, la indicación de hora se ilumina sólo a media intensidad.

Si se ha suprimido la indicación de hora, el aparato funciona en modo "off" en Stand by.

El microondas

Aquí obtendrá información sobre los recipientes y podrá consultar cómo programar el microondas.

Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con el grill.

Tablas y sugerencias

En el capítulo Tablas y sugerencias encontrará muchos ejemplos para descongelar, calentar y cocer con microondas.

Recipientes

Recipientes apropiados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas.

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos.
Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

No utilizar nunca recipientes de metal.
El metal no deja pasar las microondas.

¡Atención! El metal - p. ej. una cuchara dentro de un vaso - debe estar al menos a 2 cm de distancia de las paredes del compartimento de cocción y de la pared interna de la puerta. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Las potencias del microondas

Potencia del microondas	apropiada para
900 vatios	calentar líquidos
600 vatios	calentar y cocer alimentos
360 vatios	cocer carne y calentar alimentos delicados
180 vatios	descongelar y continuar la cocción
90 vatios	descongelar alimentos delicados

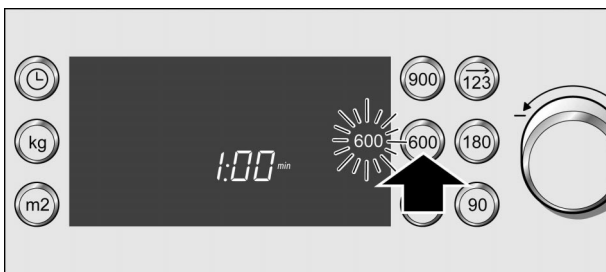
Así se programa

La potencia del microondas 900 W sólo se podrá ajustar para un máximo de 30 minutos. En el resto de potencias se podrán ajustar programas con una duración del ciclo de cocción de hasta 90 minutos.

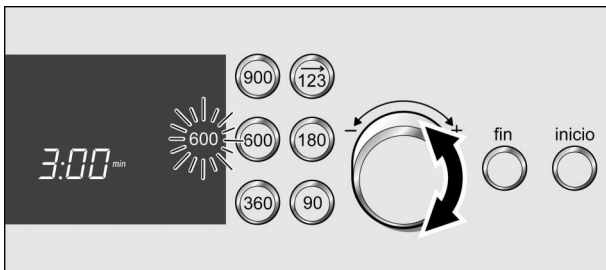
Ejemplo:

Potencia del microondas 600 W, 3 minutos

1. Pulsar la tecla de la potencia del microondas deseada.

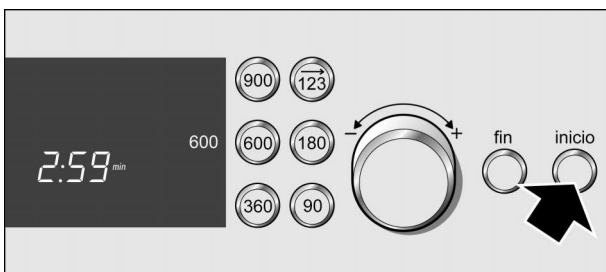


2. Programar con el mando giratorio la duración del ciclo de cocción deseada.



3. Pulsar la tecla inicio.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. La hora se vuelve a mostrar si se pulsa la tecla fin y se abre la puerta del aparato.

Modificar la duración del ciclo de cocción

La duración del ciclo de cocción se puede modificar en cualquier momento.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla inicio. El programa continua.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla fin.

Consejos y advertencias

También se puede ajustar primero la duración del ciclo de cocción y después la potencia del microondas.

Si entretanto se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

Funcionamiento de 3 fases



Gracias al funcionamiento de tres fases es posible programar hasta 3 potencias y tiempos de microondas y conectar adicionalmente el grill.

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor adecuados para el microondas.

Ejemplo:

1. 600 W / 2 minutos
2. 180 W / 5 minutos
3. 90 W / 10 minutos / nivel del grill III

1. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
En la indicación visual aparece 1.
2. Pulsar la potencia de microondas deseada.
En la indicación visual se ilumina la potencia de microondas ajustada y aparece 1:00 min.
3. Programar con el mando giratorio la duración deseada.
4. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
En la indicación visual aparece 2.
5. Pulsar la potencia de microondas deseada.
En la indicación visual se ilumina la potencia de microondas ajustada y aparece 1:00 min.
6. Programar con el mando giratorio la duración deseada.
7. Pulsar la tecla $\vec{123}$.
En la indicación visual aparece 3.
8. Pulsar la potencia de microondas deseada.
En la indicación visual se ilumina la potencia de microondas ajustada y aparece 1:00 min.

9. Programar con el mando giratorio la duración deseada.
10. Pulsar una vez la tecla de grill .
En la indicación visual aparecen , III y 10.00 min.
11. Pulsar la tecla inicio.
En la indicación aparecerá la duración total. El temporizador inicia la cuenta atrás. El nivel de potencia activo se ilumina con mayor intensidad.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. La hora se vuelve a mostrar si se pulsa la tecla fin y si se abre la puerta del aparato.

Parar

Abrir la puerta del aparato. El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla inicio. El programa continúa.

Borrar el ajuste


Pulsar la tecla fin.

Consejos y advertencias

No puede seleccionarse la misma potencia de microondas dos veces seguidas.
El nivel de potencia de 900 W sólo se puede seleccionar una vez.

También se puede ajustar primero la duración y después el nivel de potencia del horno microondas.

El grill puede combinarse con 90 W, 180 W y 360 W.

Modificar una fase antes de pulsar la tecla inicio:
Pulsar la tecla  tantas veces como sea necesario hasta que aparezca la fase y modificar el ajuste.

El ventilador sigue funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Asar al grill

Así se programa


El aparato dispone de los siguientes niveles de grill:

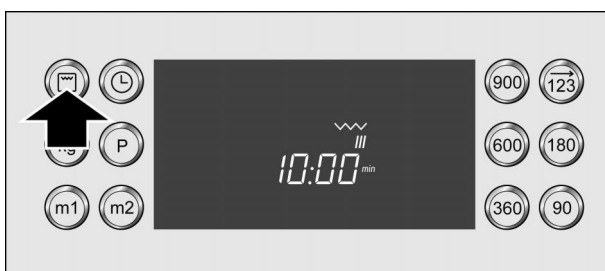
Grill	Nivel I	bajo	Pulsar la tecla  3 veces
Grill	Nivel II	medio	Pulsar la tecla  2 veces
Grill	Nivel III	potente	Pulsar la tecla  1 vez

Ejemplo:

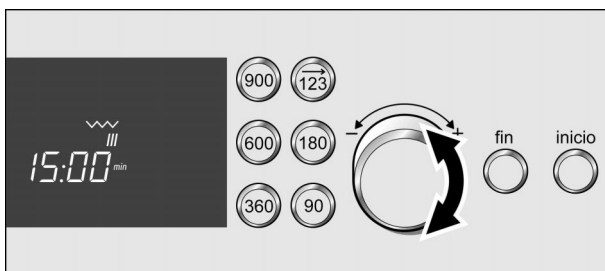
Grill , nivel III, 15 minutos

1. Pulsar la tecla grill .

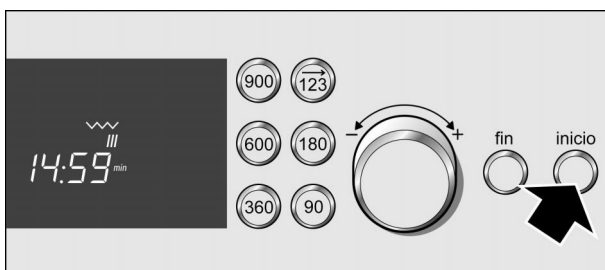
Para ajustar otro nivel de grill, volver a pulsar la tecla grill .



2. Programar con el mando giratorio la duración del ciclo de cocción deseada.



3. Pulsar la tecla inicio. En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción suena una señal.

Si se abre la puerta del aparato y se pulsa la tecla fin vuelve a mostrarse la hora.

Corrección

El nivel de grill se puede modificar cuando se desee.

Interrumpir

Pulsar la tecla fin una vez o abrir la puerta del aparato. Después de cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla inicio.

Borrar

Pulsar la tecla fin.

Nota

Si entretanto se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

Programar grill y microondas combinados

Es posible utilizar únicamente el microondas o bien en combinación con el grill.

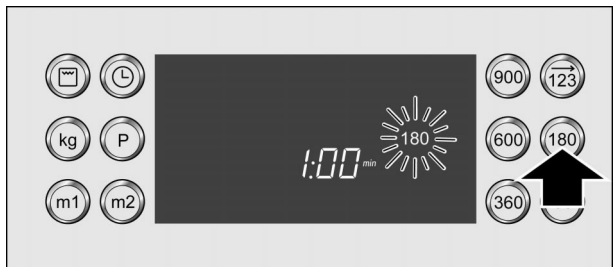
No se puede combinar la potencia de 900 W/600 W con el grill.

Así se programa

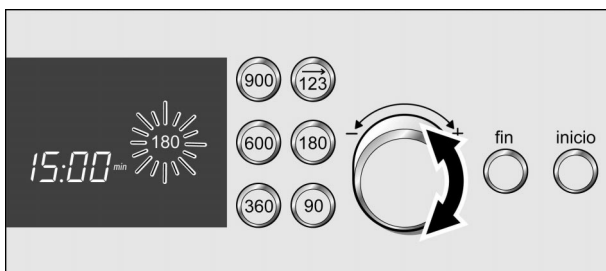
Ejemplo:

Potencia de microondas 180 W, nivel de grill II, 15 minutos

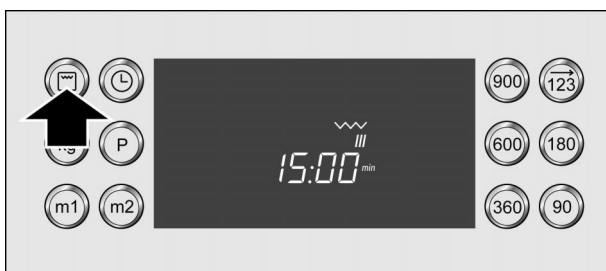
1. Pulsar la tecla de la potencia del microondas deseada.



2. Programar con el mando giratorio la duración del ciclo de cocción deseada.

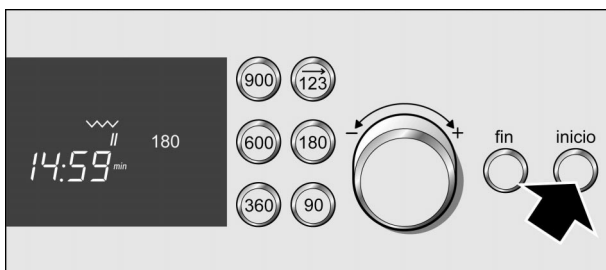


3. Mantener pulsada la tecla grill hasta que aparezca el nivel de grill deseado.



4. Pulsar la tecla inicio.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla fin.

Modificar los ajustes

El nivel de grill o la duración del ciclo de cocción se pueden modificar en cualquier momento.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla inicio. El programa continua.

Borrar el ajuste

Pulsar dos veces la tecla fin o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez la tecla fin.

Consejos y advertencias

También se puede ajustar primero el grill y después la potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.

Si entretanto se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

Programa automático

Así se programa

El programa automático permite descongelar alimentos y preparar platos de forma cómoda, rápida y sencilla.

Ejemplo:
P2, 1,0 kg

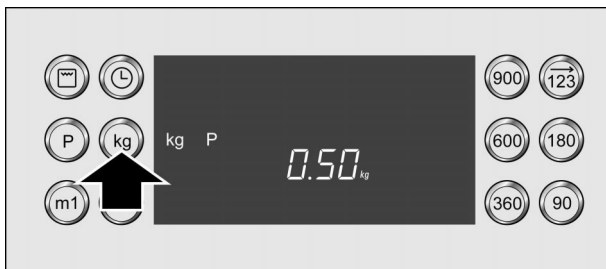
1. Pulsar la tecla “P”.



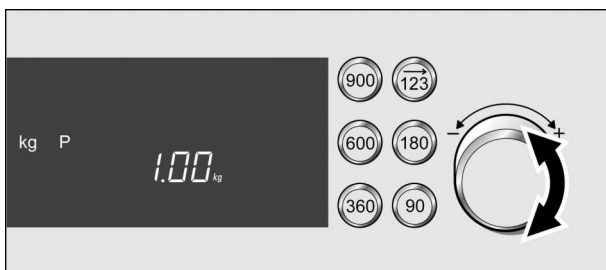
2. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.



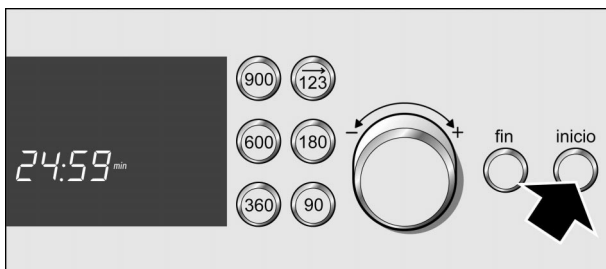
3. Pulsar la tecla “kg”.
En el indicador aparecerá el peso propuesto.



4. Programar el peso con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla inicio.
En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla fin.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla inicio. El programa continua.

Borrar

Pulsar dos veces la tecla fin o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez la tecla fin.

Consejos y advertencias

La duración del ciclo de cocción no se puede modificar.

En algunos programas es necesario remover o darle la vuelta al alimento. Suena una señal.

Si entretanto se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

Si durante el programa automático se pulsa la tecla de programa "P" o la tecla de peso "kg", aparecerá durante aprox. 3 segundos el número de programa seleccionado o el peso.

Si la tecla kg parpadea después de la puesta en marcha significa que no se ha introducido ningún peso. Ajustar el peso y pulsar la tecla inicio.

Memoria

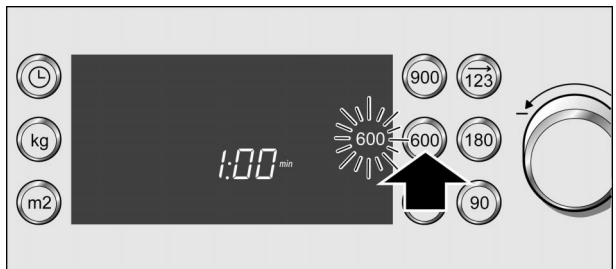
Gracias a la función de memoria se pueden crear programas. Se podrán guardar los ajustes y consultarlos en cualquier momento.

La función de memoria es especialmente útil si se necesitan diferentes ajustes para la preparación de un plato o si se prepara un plato en especial muy a menudo.

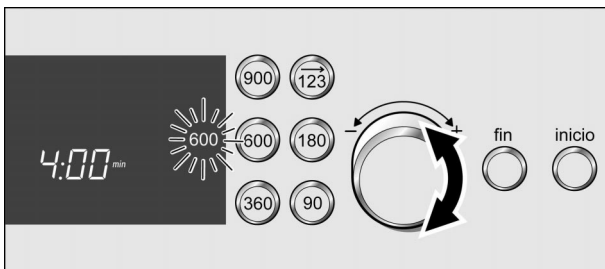
Almacenar memoria

Ejemplo:
600 W, m1, 4 minutos

1. Pulsar la tecla de la potencia del microondas deseada.

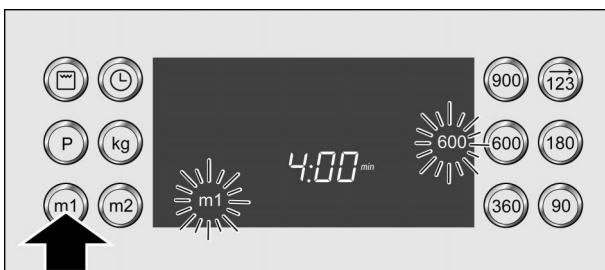


2. Programar con el mando giratorio la duración del ciclo de cocción deseada.



3. Pulsar la tecla de memoria "m1" o "m2" hasta que parpadee "m1" o "m2" y suene una señal.

La programación está guardada. En la pantalla aparece de nuevo la hora.



Asignar de nuevo una posición de memoria

Para volver a asignar una posición de memoria, seleccionar la posición. Se visualizarán los ajustes guardados. Efectuar el nuevo ajuste.

Activar memoria

Los ajustes almacenados para el plato se pueden cargar de una forma muy sencilla. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

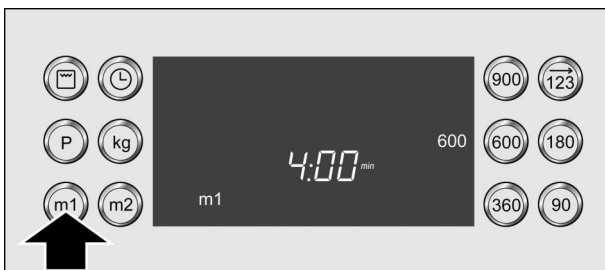
Ejemplo:
600 W, m1, 4 minutos

1. Pulsar la tecla "m1" o "m2".

En el indicador aparecen los ajustes guardados.

2. Pulsar la tecla inicio.

En el indicador se muestra el transcurso de la duración del ciclo de cocción.



La duración del ciclo de cocción ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla fin.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. El ventilador de refrigeración sigue funcionando. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla inicio. El programa continúa.

Borrar el ajuste

Pulsar dos veces la tecla fin o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez la tecla fin.

Consejos y advertencias

Tras la puesta en marcha, ya no se podrá modificar la posición de memoria.

El nivel de grill o la duración del ciclo de cocción solamente se pueden modificar tras la puesta en marcha.

Los programas ajustados permanecen en la memoria incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

Modificar la duración de la señal

Cuando el aparato se desconecta, se oye una señal. Es posible modificar la duración de la señal.

Duración breve de la señal = S:5

Duración media de la señal = S:30 ajuste básico

Duración larga de la señal = S:50

Ejemplo:
5 tonos

1. Pulsar la tecla kg hasta que aparezca S:30 en el indicador.
2. Programar la duración de la señal deseada con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla kg hasta que parpadee kg en el indicador y se oiga una señal. El ajuste se ha guardado, la hora vuelve a aparecer.

Cuidados y limpieza



No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o afilados. Los rascadores de metal no son apropiados para limpiar el cristal de la puerta del aparato. La superficie podría resultar dañada y el cristal podría romperse. Si cae uno de dichos medios en la parte delantera, eliminarlo de forma inmediata con agua.

Productos de limpieza

Parte exterior del aparato	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave
con parte delantera de aluminio	producto de limpieza de cristales suave. Limpiar las superficies con una bayeta para limpiar cristales suave o con un paño de microfibras sin pelusas en sentido horizontal y sin presión.
con parte delantera de acero	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y claras de huevo Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre; secar bien con un paño suave.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón.
Cristales de la puerta	Limpiacristales
Accesorios	Remojar en agua caliente con un poco de jabón. Limpiar con un cepillo o con una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Avería	Posible causa	Consejos/forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El enchufe no está enchufado.	Enchufarlo.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato está en orden.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible que corresponde al aparato en la caja de fusibles y conectar el fusible de nuevo transcurridos 10 segundos.
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla fin.
	No se ha pulsado la tecla inicio después de la programación.	Pulsar la tecla inicio o borrar los ajustes con la tecla fin.
El microondas no se conecta.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla inicio.	Pulsar la tecla inicio.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	Se ha programado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor de lo habitual en el aparato.	Cantidad doble - casi el doble de tiempo de cocción.

Avería	Posible causa	Consejos/forma de subsanarla
El aparato se apaga poco después de haberlo puesto en marcha. En el indicador aparece el mensaje de error “H95”.	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Volver a abrir la puerta y cerrarla correctamente; si no se soluciona el problema, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error “Er1”.	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error “Er11”.	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas; si no se soluciona el problema, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error “Er4”.	Sobrecalentamiento peligroso (eventualmente fuego en el interior). Potencia del microondas muy elevada.	No abrir la puerta; extraer el enchufe o desconectar los fusibles en la caja de fusibles, dejar enfriar.
En el indicador aparece el mensaje de error “Er18”.	Fallo técnico.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. En la guía telefónica figuran la dirección y el número de teléfono del servicio de asistencia técnica más próximo. Los centros de Servicio de Asistencia Técnica listados también le proporcionarán información de un Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

N.º de producto y n.º de fabricación

No olvide indicar siempre al servicio de asistencia técnica el número del producto (E-Nr.) así como el número de fabricación (FD-Nr.) de su aparato. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

N.º de producto	Fecha de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica	

Datos técnicos

Suministro de corriente	230 V, 50 Hz
Valor total de conexión	1990 vatios
Potencia del microondas	900 vatios (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Dimensiones (AlxAxF)	
- Aparato	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Compartimento de cocción	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Peso	16,65 kg
Homologado por VDE	sí
Distintivo CE	sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.

Es un producto del grupo 2, clase B.

Grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos.

La clase B indica que el aparato es apropiado para el uso privado y doméstico.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar cuál es la potencia del microondas, el tipo de calentamiento y la temperatura más apropiados para el plato y qué accesorio debe utilizar. Además se ofrecen sugerencias sobre los recipientes y la preparación y una pequeña ayuda por si surge algún problema

Descongelar, calentar y cocer con el microondas

En las siguientes tablas aparecen muchas posibilidades y características de regulación para el microondas.

Las indicaciones de duración que aparecen en las tablas son solamente valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, temperatura y estado de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Es posible que cocine cantidades distintas a las indicadas en la tabla.

Para ello existe una regla práctica:

Doble cantidad – casi el doble de duración,
media cantidad – mitad de duración.

Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.

Descongelación

Colocar los alimentos congelados en un recipiente sin tapa sobre la base del compartimento de cocción.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si los trozos son grandes, darles la vuelta varias veces.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Dejar reposar el alimento descongelado de 10 a 30 minutos más a temperatura ambiente, para homogeneizar la temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta varias veces.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Carne picada, mezcla	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelen. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Aves o piezas de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Dar la vuelta varias veces.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Mantequilla	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Retirar el envoltorio completamente
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Pan, entero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pastel, jugoso	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.
p. ej., pastel de frutas o de cuajada	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Colocar siempre la vajilla sobre la base del compartimento de cocción.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente.

Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente.

Debe darse la vuelta o remover los alimentos de 2 - 3 veces mientras se están calentando.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para que se iguale la temperatura.

Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne en salsa, p.ej. gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de carne cuando se les dé la vuelta.
Pescado, p.ej., filete	400 g	600 W, 10 - 15 min.	De ser necesario, añadir agua, zumo de limón o vino.
Gratinados, p.ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilizar la parrilla como superficie para la vajilla.
Guarniciones arroz, pastas	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Añadir algo de líquido.
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
Espinacas con nata	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cocinar sin añadir sal.

Calentamiento de alimentos

Colocar siempre la vajilla sobre la base del compartimento de cocción.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.



Cuando se calienten líquidos, introducir siempre una cuchara dentro del recipiente para evitar el retardo de ebullición. El retardo de ebullición es un fenómeno en el cual se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Esto puede ocasionar lesiones y quemaduras.

Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios	Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W,	5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml	900 W,	½ - 1 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
	200 ml	900 W,	1 - 2 min.	
	500 ml	900 W,	3 - 4 min.	
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml	360 W,	½ min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
	100 ml	360 W,	½ - 1 min.	
	200 ml	360 W,	1 - 2 min.	
Sopa, 1 taza	175 g	600 W,	1 - 2 min.	
2 tazas	350 g	600 W,	2 - 3 min.	
Carne en salsa	500 g	600 W,	7 - 10 min.	Separar los trozos de carne.
Potaje	400 g	600 W,	5 - 7 min.	
	800 g	600 W,	7 - 8 min.	
Verdura 1 porción	150 g	600 W,	2 - 3 min.	
2 porciones	300 g	600 W,	3 - 5 min.	

Cocción de alimentos

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente.

Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Es conveniente removerlos o darles la vuelta entremedias.

Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Una vez cocinados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para que se iguale la temperatura.

Utilizar la parrilla como superficie:

- para platos que requieren un tiempo de cocción superior a 20 minutos
- para platos que no han de remover.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pollo sin vísceras, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir 1-2 cucharadas de agua por cada 100 g, remover.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min.	Añadir doble cantidad de líquido.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml	600 W, 5 - 7 min.	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.

Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica:

Doble cantidad = doble duración

Media cantidad = mitad de duración

El alimento sale demasiado seco.

Seleccionar la próxima vez un tiempo de cocción más corto o ajustar un nivel de potencia del microondas menor. Cubrir el alimento con una tapa y agregar algo de agua o líquido.

El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.

Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las cantidades más grandes y los alimentos de gran altura necesitan unos tiempos de cocción más prolongados.

Tras haber transcurrido el tiempo de cocción, el alimento está sobrecalentado en los bordes, mientras que el centro no está en su punto.

Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez un nivel de potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.

Tras la descongelación, las aves o la carne está cocida por fuera pero por dentro aún no se ha descongelado.

Seleccionar la próxima vez una potencia del microondas menor. Con grandes cantidades, dar la vuelta a los alimentos varias veces.

Consejos y advertencias:

En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de vapor condensado. Ésto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Debe secar el agua condensada cuando haya terminado de cocinar.

Asado al grill

Asar al grill siempre en la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrado y sin precalentar.

Todos los valores indicados son orientativos y pueden variar en función de la composición de cada uno de los alimentos.

Lavar la carne fría y cubrirla con papel de cocina para secarla.

Salar la carne después de asarla al grill.

Para recoger el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.

La carne oscura, p. ej. de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. No se preocupe. Los trozos asados de carne blanca o de pescado suelen estar poco dorados por fuera pero bien hechos y jugosos por dentro.

	Cantidad	Peso	Escalón del grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Chuletas de cabezada	3-4 piezas	de aprox. 120 g	III	1 ^r lado aprox. 15 minutos 2 ^o lado aprox. 10 - 15 minutos	1-2 cm de grosor
Salchichas para asar	4-6 piezas	de aprox. 150 g	III	1 ^r lado aprox. 5 - 10 minutos 2 ^o lado aprox. 7 - 12 minutos	
Filete grueso de pescado	2-3 piezas	de aprox. 150 g	III	1 ^r lado aprox. 10 minutos 2 ^o lado aprox. 8 - 12 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pescado, entero p. ej. truchas	2-3 piezas	de aprox. 150 g	II	1 ^r lado aprox. 10 minutos 2 ^o lado aprox. 10 - 15 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pan de molde tostar	2-6 rebanadas		III	1 ^r lado aprox. 3 - 4 minutos 2 ^o lado aprox. 3 - 4 minutos	
Gratinar tostadas	2-6 rebanadas		II/III	Dependiendo del relleno: aprox. 5 - 9 minutos	

Programar el primer tiempo de cocción con el mando giratorio. Dar la vuelta a los trozos de carne y programar el tiempo de cocción para la 2^a cara.

Grill con microondas combinado

Utilizar para los asados un recipiente hondo. De esta manera el compartimento de cocción se mantendrá más limpio.

Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

Programar siempre el tiempo máximo de cocción. Comprobar el plato una vez transcurrido el intervalo de tiempo más breve indicado.

Dejar reposar la carne entre 5 y 10 minutos más antes de cortarla. De esta manera el jugo de la carne se distribuye uniformemente y no se sale al cortar.

Los soufflés y gratinados deben permanecer en el aparato apagado durante 5 minutos más.

Utilizar la parrilla como superficie para la vajilla.

	Cantidad Peso	Potencia del microondas, W	Escalón del grill	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p.ej. el trozo de la cabezada	aprox. 750 g	360 W	I	35-40 min.	Dar la vuelta después de aprox. 15 minutos.
Asado de carne picada máx. 7 cm de alto	aprox. 750 g	360 W	II	aprox. 25 min.	
Pollo ½	aprox. 1200 g	360 W	III	40 min.	
Trozos de pollo, p.ej. cuartos de pollo	aprox. 800 g	360 W	II	20-25 min.	Poner con la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	aprox. 800 g	180 W	III	20-25 min.	Poner con la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (de ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W	I	25-30 min.	Espolvorear con queso.
Gratén de patatas (de patatas crudas) máx. 3 cm de alto	aprox. 1000 g	360 W	II	aprox. 35 min.	
Pescado, gratinar	aprox. 500 g	360 W	III	ca. 15 min.	El pescado congelado debe descongelarse antes.
Gratinado de requesón máx. 5 cm de alto	aprox. 1000 g	360 W	I	20-25 min.	

Consejos y advertencias sobre el programa automático

Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja universal. Consultar también los consejos y advertencias sobre los accesorios en la tabla de programación.

Introducir los alimentos en el aparato frío.

A continuación de estos consejos y advertencias encontrará una tabla con alimentos adecuados, el intervalo de peso correspondiente y los accesorios necesarios.

No es posible programar pesos no incluidos dentro del intervalo de peso.

Con muchos tipos de comida se oye una señal al cabo de un tiempo. Dar la vuelta o remover el alimento.

Descongelación

Congelar los alimentos almacenados a ser posible en posición horizontal, repartidos en porciones y a -18 °C.

Colocar el alimento congelado en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.

Una vez descongelado, dejar reposar el alimento entre 10 y 30 minutos más para que la temperatura del mismo se estabilice.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Colocar primero la carne de vacuno, cordero o cerdo por la parte con más grasa hacia abajo sobre el recipiente.

Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, pues se volvería duro.

Cuando se trate de carne picada, retirar la capa descongelada al darle la vuelta.

Si el ave es entera, se coloca primero por el lado de la pechuga dentro del recipiente, si son trozos de ave, por el lado de la piel.

Patatas

Patata cocida con sal: cortarlas en trozos igual de grandes. Añadir 2 cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Patata hervida sin pelar: utilizar patatas del mismo tamaño. Lavarlas y pinchar la cáscara varios veces. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz

El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Utilizar por tanto un recipiente alto con tapa. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir al arroz el doble o el doble y medio de cantidad de líquido.

No utilizar arroz en bolsa para cocer.

Verduras

Verduras, frescas: cortarlas en trozos regulares. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 100 g.

Verduras, congeladas: sólo son adecuadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col roja, no añadir agua.

Patatas al horno

utilizar patatas del mismo tamaño.
Lavarlas y pinchar la cáscara varios veces.
Colocar las patatas húmedas en la parrilla.

Medios pollos

Colocar los pollos partidos por la mitad con la piel hacia arriba en la parrilla.
Para recoger las gotas de grasa o el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

Tiempos de reposo

Algunos platos necesitan un tiempo de reposo en el compartimento de cocción tras finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos Vaciar primero el agua que se haya desprendido.
Arroz	5 a 10 minutos

Alimentos	Número del programa	Zona de peso	Vajilla/accesorios
Descongelar			
Carne y aves - asado - trozos de carne plana - carne picada - pollo, pularda, pato	P1	0,2 - 2,0 kg	Recipiente llano sin tapa.
Pescado pescado completo, filetes de pescado, lomos de pescado	P2	0,1 - 1,0 kg	Recipiente llano sin tapa.
Pan y pastel* pan, completo, redondo o alargado, pan en rodajas, pastel de masa, pastel de levadura, pastel de frutas	P3	0,2 - 1,5 kg	Recipiente llano sin tapa,.
Cocinar a fuego lento			
Patatas patatas cocidas con sal, patatas hervidas sin pelar	P4	0,2 - 1,0 kg	Recipiente con tapa.
Arroz	P5	0,05 - 0,3 kg	Recipiente hondo con tapa.
Verduras frescas coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento calabacines	P6	0,15 - 1,0 kg	Recipiente con tapa.
Verduras congeladas coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, col lombarda, espinacas	P7	0,15 - 1,0 kg	Recipiente con tapa.
Patatas al horno peso por cada patata aprox. 200 g-250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Parrilla
Alimentos al horno, congelados	P9	0,3 - 1,0 kg	
Pollos, mitades	P10	0,5 - 1,8 kg	Parrilla Bandeja de vidrio
* No son apropiadas las tartas de nata, tartas de crema, pasteles con baño de azúcar, glaseado o gelatina.			

Comidas de prueba según EN 60705

Estos platos se utilizan en centros de control para comprobar la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas.

Cocción únicamente con microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Leche de huevo, 565 g	600 vatios, 8 min + 180 vatios, 15-20 min	Pyrex, 22 x 17 cm
Bizcocho, 475 g	600 vatios, 8-10 min	Pyrex, Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	600 vatios, 25-30 min	Molde rectangular Pyrex*, 28 cm largo

* Utilizar la parrilla como superficie para la vajilla.

Descongelar únicamente con el microondas

Plato	Potencia del microondas vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g o 180 vatios, 9 min + 90 vatios, 8-10 min	N.º Pyrex 218, Ø 24 cm

Cocer con el microondas y el grill

Plato	Potencia del microondas vatios, nivel de grill, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas, 1000 g	360 vatios, + nivel de grill II, 30-35 min	Pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No recomendado
Pollo, mitades aprox. 1100 g	360 vatios+ nivel de grill III, 40-45 min	Parrilla, bandeja de vidrio



Para que cozinhar seja um prazer tão grande comocomer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens do seu forno compacto de microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficará a conhecer os vários componentes do seu novo aparelho. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas encontrará os valores de regulação para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado, o qual proporciona uma fácil orientação.

Bom apetite.

Índice

O que deve ter em atenção	48
Antes da montagem	48
Instalação e ligação	48
O que deve ter em atenção	49
Indicações de segurança	49
Indicações de segurança para a utilização do microondas	51
O seu novo aparelho	54
O painel de comandos	54
Teclas das potências do microondas	54
Botão rotativo	55
Teclas de comando e visor	55
Interruptor principal “encendido”	56
Os acessórios	56
Turbina de arrefecimento	57
Antes da primeira utilização	57
Aquecer o interior do microondas	57
Limpar previamente os acessórios	57
Acerte a hora	58
Microondas	59
Recipiente	59
As potências de microondas	60
Como regular	60
Funcionamento com 3 potências	62

Índice

Grelhar	63
Como regular	63
Regular o grelhador e o microondas de forma combinada	65
Como regular	65
Automático de programas	67
Como regular	67
Memória	69
Memorização	69
Iniciar o modo memória	70
Alterar a duração do sinal sonoro	71
Manutenção e limpeza	72
Produtos de limpeza	72
Uma anomalia, que fazer?	73
Serviço de Assistência Técnica	75
Dados técnicos	76
Tabelas e conselhos	77
Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	77
Sugestões para o micro-ondas	82
Tabela de grelhados	83
Grelhador combinado com microondas	84
Recomendações para o automático de programas	85
Refeições de testeconforme a norma EN 60705	89

O que deve ter em atenção

Importantes informações de segurança

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, para poder utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

Se o cabo de ligação estiver danificado, o mesmo tem de ser trocado por um técnico, devidamente qualificado e instruído pelo fabricante, de modo a prevenir perigos.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Observe as instruções de montagem especiais.

O aparelho pode ser embutido num armário com 60 cm de largura (no mínimo, com 30 cm de profundidade e 85 cm acima do nível do solo).

O aparelho está pronto a ligar à corrente e deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A protecção fusível deve ser de 10 amperes (automático L ou B). A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de tipo.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista. Se a ficha não ficar acessível após a montagem, aquando da instalação deverá existir um dispositivo seccionador omipolar com uma distância de contacto no mínimo de 3 mm.

Não utilizar fichas triplas, múltiplas ou extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

O que deve ter em atenção

Indicações de segurança



Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.

Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos, sensoriais e mentais
ou

- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

As crianças e o microondas



As crianças só devem poder preparar refeições no microondas se tal lhes tiver sido ensinado. Têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e devem compreender os perigos assinalados nas instruções de utilização.

As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho. No caso de funcionamento combinado, as crianças só devem poder utilizar o aparelho sob a vigilância de um adulto. Perigo de queimaduras!

Interior do forno quente

Abra a porta do aparelho com cuidado, pois pode sair vapor muito quente.

Não toque nas superfícies interiores ou nas resistências. Durante o funcionamento, as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Perigo de queimaduras!

Por princípio, não deixe crianças aproximarem-se do aparelho.

Nunca guarde objectos inflamáveis no aparelho. Perigo de incêndio!

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Perigo de queimaduras!
Desligue o aparelho. Desligue o fusível na respectiva caixa.

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Tenha cuidado ao preparar refeições com bebidas de elevado teor alcoólico (por ex., conhaque ou rum). O álcool evapora quando sujeito a elevadas temperaturas. Em condições desfavoráveis, o vapor de álcool pode incendiar dentro do aparelho. Perigo de queimaduras!

Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico e abra a porta do aparelho com cuidado.

Porta ou vedante da porta danificados



Jamais utilize o microondas quando a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de haver fugas de energia de microondas. Utilize o aparelho apenas quando o mesmo tiver sido reparado.

Ambiente



Jamais submeta o aparelho a calor ou humidade intensos. Perigo de curto-circuito!

Limpeza deficiente



Limpe o aparelho com regularidade. Remova sempre todos os restos de alimentos. No caso de uma limpeza deficiente, a superfície pode ser danificada e o aparelho pode enferrujar com o tempo. A energia de microondas sai para o exterior!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

Só um técnico do Serviço de Assistência Técnica formado por nós pode proceder às reparações.

Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da corrente ou desligue o fusível na respectiva caixa. Chame a assistência técnica.

Jamais abra a caixa do aparelho. A caixa é uma protecção contra a fuga de energia de microondas. O aparelho trabalha com alta tensão. Perigo de choque eléctrico!

Indicações de segurança para a utilização do microondas

Preparação de alimentos



Utilize o microondas exclusivamente para preparar alimentos. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos, por ex., as almofadas de grãos ou de cereais aquecidas, mesmo passadas várias horas, podem incendiar-se. Perigo de incêndio!

As crianças só devem utilizar os aparelhos de microondas se tiverem sido ensinadas. As crianças têm de conseguir utilizar o aparelho devidamente e compreender os riscos referidos nas instruções de serviço.

Potência e tempo de microondas



Nunca regule uma potência ou tempo de microondas demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se. O aparelho pode ser danificado. Perigo de incêndio!
Oriente-se pelas indicações dadas pelas instruções.

Loiça



Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

A loiça de porcelana e de cerâmica pode ter furos muito finos nas pegas e nas tampas. Por trás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que possa ter penetrado na cavidade pode fazer com que o recipiente rebente. Perigo de ferimentos!

As refeições aquecidas emitem calor. A loiça pode ficar quente. Perigo de queimaduras!
Retire sempre o recipiente e os acessórios do forno com uma pega.

Embalagens



Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Perigo de incêndio!
Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, de papel ou de materiais inflamáveis.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Perigo de queimaduras!
Oriente-se pelas instruções na embalagem. Retire os alimentos de dentro do forno utilizando sempre uma pega.

Secar alimentos



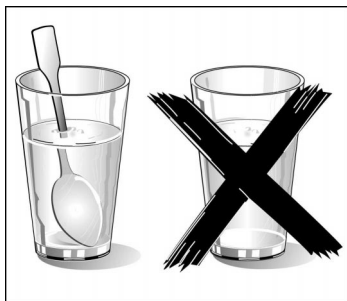
Nunca seque alimentos no microondas. Perigo de incêndio!

Alimentos com baixo teor de água



Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, como por ex., pão, a uma potência elevada ou durante muito tempo. Perigo de incêndio!

Bebidas



Ao aquecer-se líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada, ou seja, o líquido alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre, repentinamente, em ebulição ou salpique. Perigo de queimaduras!

Quando aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Isto impedirá a ebulição retardada.

Nunca aqueça bebidas ou outros alimentos em recipientes bem fechados. Perigo de explosão!

Nunca deixe bebidas alcoólicas aquecerem demasiado. Perigo de explosão!

Comida para bebês



Nunca aqueça comida para bebês em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Perigo de queimaduras!

Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Alimentos com casca ou pele



Não coza ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos com a casca. Mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas, os ovos podem rebentar, parecendo uma explosão. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. Perigo de queimaduras!

No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema.

No caso de alimentos com casca ou pele rija, por ex., maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes do aquecimento, deverá picar a pele/casca em vários pontos.

Óleo alimentar



Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas. Perigo de incêndio!

O seu novo aparelho

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Explicamos-lhe como funciona o painel de comandos com os botões.

O painel de comandos



Teclas das potências do microondas

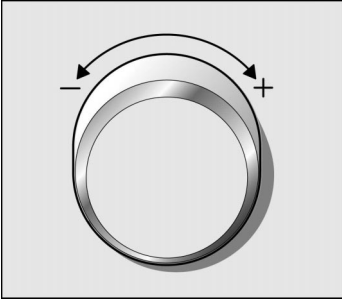
Estas teclas permitem-lhe regular a potência do microondas.

90 W	Para descongelar alimentos delicados
180 W	Para descongelar e continuar a cozinhar
360 W	Para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados
600 W	Para aquecer e cozinhar alimentos
900 W	Para aquecer líquidos

Botão rotativo

O botão rotativo permite-lhe acertar as horas e regular o tempo de duração e o peso para o automático de programas.

O botão rotativo é retráctil em qualquer posição. Basta carregar nos botões para os retrair ou extrair. O botão rotativo pode ser rodado para a direita ou para a esquerda.



Gamas

1 s - 1.30 h	Duração de microondas Excepção: 900 W = 1 s - 30 m
--------------	---

Peso	consoante o programa
------	----------------------

Teclas de comando e visor

Tecla “encendido” Interruptor principal	Interruptor principal Permite-lhe ligar e desligar o microondas.
--	---

Tecla “abrir puerta” Para abrir a porta	Permite-lhe abrir a porta do aparelho.
--	--

Tecla do grelhador	Permite regular o aparelho para três níveis diferentes de potência do grelhador.
--------------------	--

Tecla do relógio	Permite-lhe acertar as horas.
------------------	-------------------------------

Tecla P	Permite-lhe regular o automático de programas.
---------	--

Tecla kg	Permite-lhe regular o peso para o automático de programas.
----------	--

Teclas “m1” e “m2”	Permitem-lhe seleccionar um programa memorizado.
--------------------	--

Tecla $\overrightarrow{123}$ funcionamento 3 níveis	Permite-lhe memorizar até três regulações diferentes seguidas.
Tecla fin	Permite-lhe interromper o funcionamento do microondas ou anular a regulação.
Tecla inicio	Para colocar o microondas em funcionamento.

Pode consultar no visor os valores regulados.

Interruptor principal “encendido”

Ligar

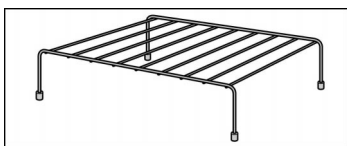
O interruptor principal “encendido” permite-lhe ligar e desligar o microondas.

Prima a tecla “encendido”.
Acende-se a lâmpada indicadora.

Desligar

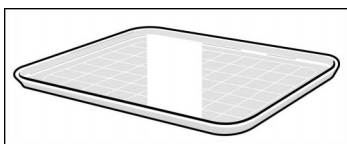
Prima a tecla “encendido”.
A lâmpada indicadora apaga-se.

Os acessórios



Grelha

como superfície de apoio para o recipiente ou para grelhar ou gratinar.



Tabuleiro de vidro

Funciona como protecção contra salpicos quando se grelha alimentos directamente sobre a grelha. Para isso, coloque a grelha no tabuleiro de vidro.

Em modo de microondas, o tabuleiro de vidro pode também ser utilizado como recipiente.

Turbina de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma turbina de arrefecimento. Esta turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de desligar o aparelho.

Durante o funcionamento do microondas, o forno permanece frio. Apesar disso, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar mesmo depois de o microondas ter desligado.



Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o aparelho pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o microondas e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Aquecer o interior do microondas

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o microondas fechado e vazio durante 10 minutos.

1. Prima a tecla do grelhador  uma vez.
No visor, aparecem as indicações do grelhador  com nível de potência III e 10.00 min.

2. Prima a tecla inicio.

Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro. Prima a tecla fin ou abra a porta do aparelho.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Acerte a hora

1. Prima a tecla “encendido”.
A lâmpada indicadora acende-se.
2. Prima a tecla do relógio ⌚.
No visor aparece 12:00.
3. Acerte a hora rodando o botão rotativo.
4. Confirme com a tecla do relógio ⌚.

Retirar do visor a indicação da hora

Prima a tecla do relógio ⌚ até a indicação das horas ficar escura.

Reinsere a indicação da hora

Prima a tecla do relógio ⌚ até aparecer no visor a indicação 12:00.

Regule conforme descrito nos pontos 3 e 4.

Notas

Entre as 22h00 e as 06h00, a luminosidade da indicação das horas diminui para metade.

Se as horas estiverem ocultadas, o aparelho trabalha no modo “off” aquando de um funcionamento Stand by reduzido.

Microondas

Aqui obterá informações sobre os recipientes e a regulação do microondas.

Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador.

Tabelas e conselhos

No capítulo das Tabelas e conselhos poderá encontrar muitos exemplos de como descongelar, aquecer e cozinhar.

Recipiente

Recipiente adequado

Adequados são os recipientes resistente ao calor de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às microondas.

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro. Se a louça tiver decoração dourada ou prateada, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

Recipientes não adequados

Nunca utilize louça de metal.

O metal não é permeável às microondas.

Atenção! O metal, por exemplo, a colher dentro do copo, tem de estar, pelo menos, a 2 cm das paredes interiores do microondas e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste da louça

Nunca ligue o microondas sem alimentos lá dentro. A única excepção é o teste de louça a seguir indicado.

Se não tiver a certeza se a sua loiça é ou não apropriada para microondas, poderá fazer o seguinte teste:

Coloque o recipiente vazio dentro do aparelho entre ½ e 1 minuto à potência máxima. Verifique a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

As potências de microondas

Potência de microondas	adequada para
900 watts	aquecer líquidos
600 watts	aquecer e cozinhar refeições
360 watts	cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
180 watts	descongelar e continuar a cozinhar
90 watts	descongelar alimentos delicados

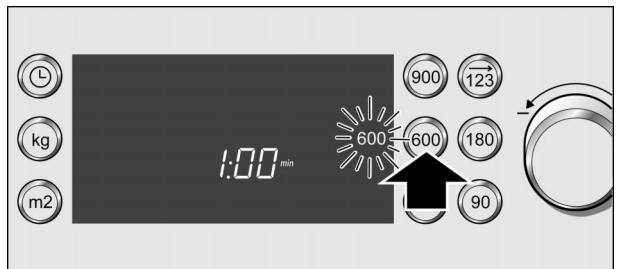
Como regular

A potência de microondas de 900 Watts só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas por um período até 90 minutos.

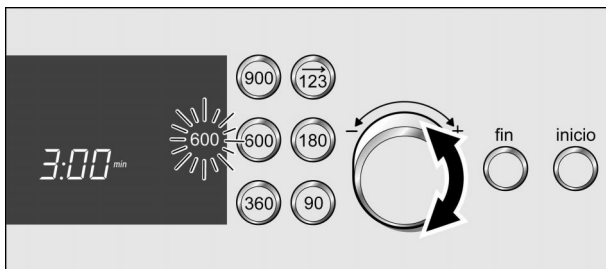
Exemplo:

Potência de microondas de 600 W, 3 minutos

1. Prima a tecla da potência de microondas pretendida.

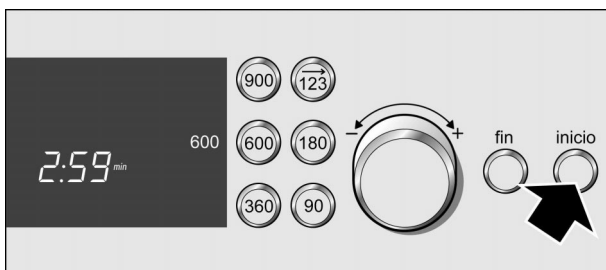


2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.



3. Prima a tecla inicio.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. As horas são novamente mostradas, se premir a tecla fin e abrir a porta do aparelho.

Alterar o tempo de duração

Podem corrigir o tempo de duração em qualquer momento.

Parar

Abra a porta do aparelho. O microondas interrompe o funcionamento. Feche a porta e prima novamente a tecla inicio. O funcionamento continua.

Anular a regulação

Prima a tecla fin.

Notas

Podem também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Funcionamento com 3 potências

Exemplo:

1. 600 W / 2 minutos
2. 180 W / 5 minutos
3. 90 W / 10 minutos / grelhador potência III

No funcionamento com 3 potências pode regular até 3 potências e tempos de microondas e ligar adicionalmente o grelhador.

Utilize sempre recipientes resistentes ao calor, adequados para ir ao microondas.

1. Prima a tecla $\overline{123}$.
Na indicação aparece 1.
2. Prima a potência de microondas desejada.
Na indicação acende a potência de microondas regulada e aparece 1:00 min.
3. Com o botão rotativo regule o tempo.
4. Prima a tecla $\overline{123}$.
Na indicação aparece 2.
5. Prima a potência de microondas desejada
Na indicação acende a potência de microondas regulada e aparece 1:00 min.
6. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
7. Prima a tecla $\overline{123}$.
Na indicação aparece 3.
8. Prima a potência de microondas desejada
Na indicação acende a potência de microondas regulada e aparece 1:00 min.
9. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
10. Prima a tecla do grelhador $\overline{\square}$ uma vez.
Na indicação aparecem $\overline{\square}$, III e 10.00 min.
11. Prima a tecla inicio.
Na indicação aparece o tempo total. em contagem decrescente. A potência de microondas activa ilumina-se com mais brilho.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. As horas aparecem novamente, quando premir a tecla fin e abrir a porta do aparelho.

Parar

Abra a porta do forno. O microondas interrompe o funcionamento. Feche a porta e prima novamente a tecla inicio. O funcionamento continua.

Anular a regulação

Prima a tecla fin.

Indicações

A mesma potência de microondas não pode ser seleccionada duas vezes seguidas.
A potência 900 W só pode ser seleccionada uma vez.

Pode também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

O grelhador pode ser combinado com 90 W, 180 W e 360 W.

Alterar uma potência antes do início:




Premir a tecla  até a potência aparecer e alterar a regulação.

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.


Grelhar


Como regular

Tem à sua disposição os seguintes níveis de potência do grelhador:

Grelhador	Nível de potência I	fraco	Prima a tecla  3 vezes
Grelhador	Nível de potência II	médio	Prima a tecla  2 vezes
Grelhador	Nível de potência III	forte	Prima a tecla  1 vez

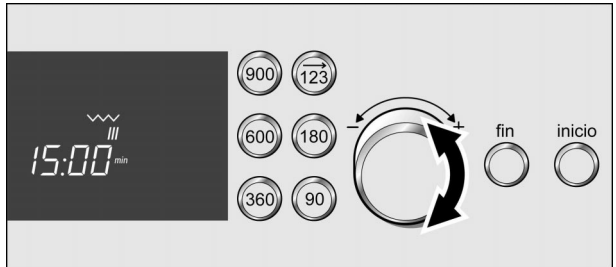
Exemplo:
Grelhador  nível de potência III, 15 minutos

1. Prima a tecla do grelhador .

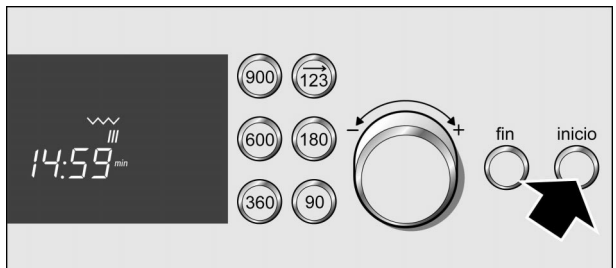
Para regular outro nível de potência do grelhador, volte a premir a tecla do grelhador .



2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.



3. Prima a tecla inicio. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



Terminado o tempo de duração, ouve-se um sinal sonoro. As horas são novamente mostradas, se premir a tecla fin e abrir a porta do aparelho.

Correcção

Pode alterar o nível de potência do grelhador em qualquer altura.

Parar

Prima uma vez a tecla fin ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, prima a tecla inicio.

Anular

Prima a tecla fin.

Nota

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Regular o grelhador e o microondas de forma combinada

Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador.

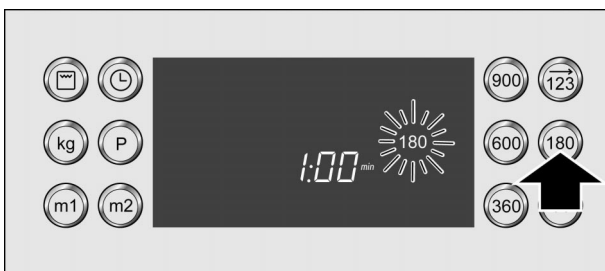
A potência 900 W/600 W do microondas não pode ser combinada com o grelhador.

Como regular

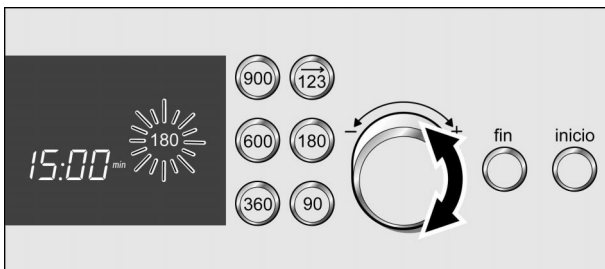
Exemplo:


Potência do microondas 180 W, 15 minutos, nível de potência do grelhador II

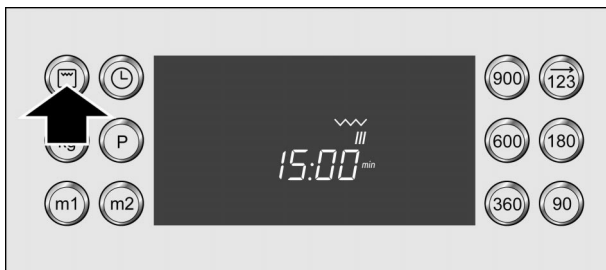
1. Prima a tecla da potência de microondas pretendida.



2. Regule o tempo de duração pretendido com o botão rotativo.

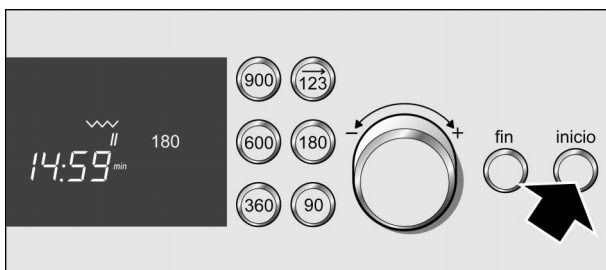


3. Prima a tecla do grelhador  até aparecer o nível de potência do grelhador pretendido.



4. Prima a tecla inicio.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla fin.

Alterar a regulação

O nível de potência do grelhador ou o tempo de duração podem ser alterados em qualquer altura.

Parar

Abra a porta do aparelho. O microondas interrompe o funcionamento. Feche a porta e prima novamente a tecla inicio. O funcionamento continua.

Anular a regulação

Prima duas vezes a tecla fin ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla fin.

Notas

Também pode regular primeiro o grelhador e depois regular a potência de microondas e o tempo de duração.

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Automático de programas

Como regular

O automático de programas permite-lhe, de forma muito simples, descongelar alimentos e preparar muitas refeições rapidamente e sem problemas.

Exemplo:
P2, 1,0 kg

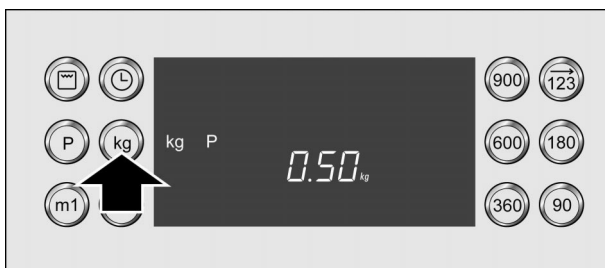
1. Prima a tecla “P”.



2. Regule o programa pretendido com o botão rotativo.



3. Prima a tecla “kg”.
Na indicação aparece o peso proposto.

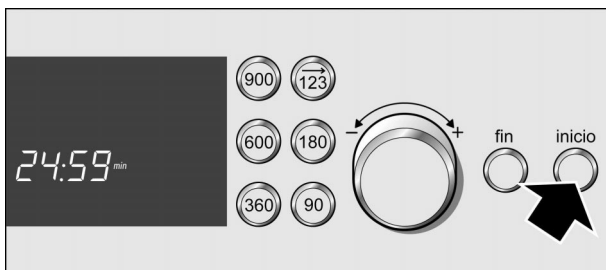


4. Com o botão rotativo regule o peso.



5. Prima a tecla inicio.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla fin.

Parar

Abra a porta do aparelho. Feche a porta e prima novamente a tecla inicio. O funcionamento continua.

Anular

Prima duas vezes a tecla fin ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla fin.

Notas

O tempo de duração não pode ser alterado.

Nalguns programas é necessário mexer ou virar os alimentos. Ouve-se um sinal sonoro.

Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a turbina pode continuar a funcionar.

Se, durante o funcionamento automático, premir a tecla de programas "P" ou a tecla do peso "kg", aparece durante aprox. 3 segundos o número do programa seleccionado ou o peso.

Se depois de iniciado o funcionamento, a tecla kg piscar é porque não foi introduzido qualquer peso. Regule o peso e prima a tecla inicio.

Memória

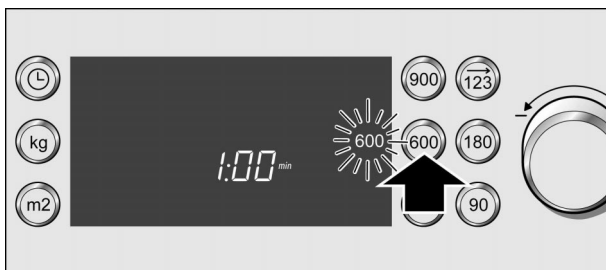
A memória permite-lhe compor programas. Pode memorizar as suas regulações e aceder a elas em qualquer momento para voltar a utilizá-las.

A memória é muito útil quando precisa de utilizar várias regulações diferentes para preparar o seu prato ou quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

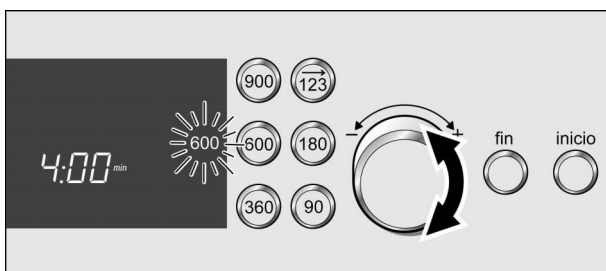
Memorização

Exemplo:
600 W, m1, 4 minutos

1. Prima a tecla da potência de microondas pretendida.

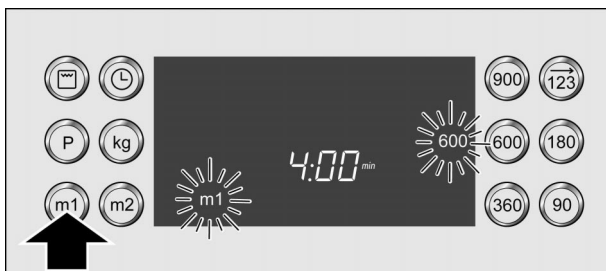


2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.



3. Prima a tecla de memória “m1” ou “m2” até “m1” ou “m2” começar a piscar e soar um sinal.

A regulação é memorizada. As horas voltam a aparecer no campo de indicação.



Realizar nova memorização

Se desejar realizar uma nova memorização, escolha a posição de memória. As regulações actuais aparecem. Regule-as novamente.

Iniciar o modo memória

Pode facilmente aceder às regulações memorizadas e accioná-las para a confecção do seu prato. Coloque o recipiente dentro do aparelho.

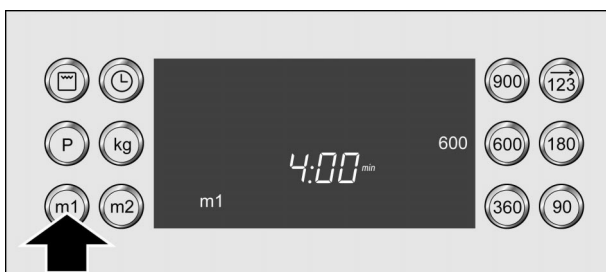
Exemplo:
600 W, m1, 4 minutos

1. Prima a tecla “m1” ou “m2”.

As regulações memorizadas aparecem na indicação.

2. Prima a tecla inicio.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.



O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla fin.

Parar

Abra a porta do aparelho. A turbina de arrefecimento pode continuar em funcionamento. Feche a porta e prima novamente a tecla inicio. O funcionamento continua.

Anular a regulação

Prima duas vezes a tecla fin ou abra a porta do aparelho e prima uma vez a tecla fin.

Notas

Depois de iniciado o funcionamento, a posição de memória não pode ser alterada.

Só pode alterar o nível de potência do grelhador ou o tempo de duração após o início do funcionamento.

Os programas regulados permanecem memorizados, mesmo após uma falha de corrente.

Alterar a duração do sinal sonoro

Quando o aparelho se desliga, ouve-se um sinal sonoro. Pode alterar a duração do sinal sonoro.

Sinal sonoro de curta duração = S:5

Sinal sonoro de média duração = S:30 regulação
base

Sinal sonoro de longa duração = S:50

Exemplo:
5 toques

1. Prima a tecla kg até aparecer a indicação S:30 no visor.
2. Seleccione com o botão rotativo a duração desejada para o sinal.
3. Prima a tecla kg até a indicação kg começar a piscar no visor e se ouvir um sinal. A regulação está memorizada e a indicação das horas volta a aparecer no visor.

Manutenção e limpeza



Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor. Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Os raspadores de metal não são adequados para limpar o vidro da porta do aparelho. Podem danificar a superfície e o vidro. Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho

com frente de alumínio

Solução de água e detergente, seque com um pano macio

Produto limpa-vidros suave. Limpe as superfícies com um pano de limpar vidros macio ou um pano de microfibras que não largue pêlos, em movimentos horizontais e sem exercer pressão

com frente em aço inoxidável

Solução de água e detergente, seque com um pano macio as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo devem ser removidas de imediato

No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada podem ser adquiridos produtos especiais para a limpeza de aço inox.

Interior do microondas

Solução de água quente e detergente ou vinagre diluído em água, seque bem com um pano macio.

Vedante

Solução de água quente e detergente

Vidros da porta

Produto limpa-vidros

Acessórios

Ponha de molho em solução de água quente e detergente. Limpe com uma escova ou uma esponja.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar a assistência técnica, por favor, tenha em atenção as seguintes recomendações:

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à corrente.	Encaixe-a na tomada.
	Falha de corrente	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
	Falha no dispositivo de segurança	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorrecta	Desligue o fusível correspondente ao aparelho na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo transcorridos 10 segundos.
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	O botão rotativo foi inadvertidamente accionado.	Prima a tecla fin.
	Depois da regulação, a tecla inicio não foi premida.	Prima a tecla inicio ou anule a regulação com a tecla fin.
Não é possível ligar o microondas.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	A tecla inicio não foi premida.	Prima a tecla inicio.
Os alimentos demoram mais a aquecer do que antes.	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
O aparelho desliga-se logo após o início. No visor aparece a mensagem de erro "H95".	A porta não está correctamente fechada.	Volte a abrir a porta e feche-a correctamente. Caso não resolva o problemas, contacte o serviço de assistência técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er1".	O sensor de temperatura está avariado.	Chame a assistência técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er11".	As teclas estão sujas ou encravadas.	Prima todas as teclas várias vezes. Caso não resolva o problemas, contacte o serviço de assistência técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er4".	Sobreaquecimento excessivo (eventualmente fogo no interior do aparelho). Potência de microondas demasiado elevada.	Não abra a porta, desligue a ficha da tomada ou o fusível na caixa de fusíveis e deixe arrefecer.
No visor aparece a mensagem de erro "Er18".	Defeito técnico.	Chame a assistência técnica.

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está ao seu dispor. Encontrará a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica mais próximo na lista telefónica. Também os centros de assistência técnica referidos irão indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnico próximo da sua residência.

Número E e número FD

Indique sempre ao Serviço de Assistência Técnica o número de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do seu aparelho. A placa de características com os números encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Serviço de Assistência Técnica 

Dados técnicos

Alimentação eléctrica	230 V, 50 Hz
Valor total de ligação	1990 W
Potência de microondas	900 W (IEC 60705)
Frequência de microondas	2450 MHz
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Interior do aparelho	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Peso	16,65 kg
Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.

É um produto do grupo 2, classe B.

O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas microondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Pode consultá-los para saber qual é a potência de microondas mais adequada ao seu prato, bem como os acessórios que deve utilizar. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

Descongela, aquece e cozinha com microondas

Nas tabelas seguintes encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para microondas.

As indicações temporais constantes das tabelas são valores aconselhados, Estes dependem da loiça utilizada, da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são, por vezes, indicadas amplitudes de tempos. Selecciona, primeiro, o tempo menor e prolongue-o, depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dupla quantidade – quase duplo tempo de duração,
metade da quantidade – metade do tempo de duração.

Mexa ou vire de vez em quando os alimentos. Controle a temperatura.

Descongela

Coloque os alimentos congelados dentro de um recipiente aberto na base do microondas.

Vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo regulado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes.

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 - 30 minutos, para homogeneização da temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Virar várias vezes.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Carne picada, misturada	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Aves ou partes de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Virar várias vezes.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Peixe Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Virar de vez em quando.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, por ex., framboesas	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Mexer com cuidado durante a descongelação e separar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Manteiga	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Retirar totalmente da embalagem
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Pão, inteiro	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Virar de vez em quando.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pão de forma, às fatias	250 g	90 W, 10 - 15 min.	A meio do tempo, retirar as fatias já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Bolos, húmidos	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.
por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Coloque o recipiente na base do microondas.

Tape sempre os alimentos. Se o recipiente não tiver tampa, utilize um prato ou película aderente especial para microondas.

Retire a refeição pronta da embalagem. Em loiça própria para microondas, aquece mais rapidamente e de forma homogénea.

Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos espalmados levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Distribua os alimentos o mais espalmadamente possível no recipiente.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes entretanto.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousarem mais 2 a 5 minutos para homogeneização da temperatura.

O sabor próprio dos alimentos mantém-se bastante inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada com 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Cozido	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne com molho, por ex., guisado	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Peixe, por ex., filetes	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessário, adicionar água, sumo de limão ou vinho.
Gratinados, por ex., lasanha, canelones	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilize a grelha como base para o recipiente.
Acompanhamentos	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Adicionar um pouco de líquido.
Arroz, massas	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Cobrir o fundo do prato com água.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Espargado	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cozinhar sem adicionar água.

Aquecer alimentos

Coloque o recipiente na base do microondas.

Tape sempre os alimentos. Se o recipiente não tiver tampa, utilize um prato ou película aderente especial para microondas.

Retire a refeição pronta da embalagem. Em loiça própria para microondas, aquece mais rapidamente e de forma homogênea. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.



Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente para evitar uma ebulição retardada. Na ebulição retardada, o ponto de ebulição é alcançado sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre em violenta ebulição ou salpique, podendo vir a provocar ferimentos ou queimaduras.

Mexa ou vire de vez em quando os alimentos. Controle a temperatura.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousarem mais 2 a 5 minutos para homogeneização da temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (2 - 3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Introduzir uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
Alimentos para bebés, por ex., biberons de leite	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
Sopa, 1 tigela 2 tigelas	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Carne com molho	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separar as fatias de carne.
Cozido	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Legumes, 1 dose 2 doses	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cozinhar alimentos

Os alimentos espalmados levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Distribua os alimentos o mais espalmadamente possível no recipiente.

Cozinhe os alimentos num recipiente com tampa. Mexa e vire-os de vez em quando.

O sabor próprio dos alimentos mantém-se bastante inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousarem mais 2 a 5 minutos para homogeneização da temperatura.

Utilize a grelha como base:

- para pratos que precisem de tempos de cozedura superiores a 20 minutos
- para pratos que não precisam de ser mexidos durante a confecção.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt	Notas
		Tempo, minutos	
Frango inteiro sem miúdos, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Legumes, frescos	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água, mexer.
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar cerca de 1 cm de altura de água no recipiente, mexer.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido.
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo), fruta, compota,	500 ml 500 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 9 - 12 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.

Sugestões para o micro-ondas

Não encontra qualquer indicação de regulação para a quantidade de alimentos preparados.

Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte fórmula:

Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo

Metade da quantidade = metade do tempo

A comida ficou muito seca.	Da próxima vez regule um tempo de cozedura inferior ou seleccione uma potência de micro-ondas inferior. Tape a comida e adicione mais líquido.
Decorrido o tempo regulado, a comida ainda não está descongelada, quente ou cozinhada.	Regule um tempo superior. Quantidades maiores e alimentos mais espessos demoram mais tempo a cozinhar.
Decorrido o tempo de cozedura regulado, a refeição está cozida de mais nos bordos, mas no centro ainda não está pronta.	Mexa a refeição decorrido cerca de metade do tempo, e da próxima vez seleccione uma potência inferior e uma duração superior.
Após a descongelação a ave ou a carne estão cozinhadas nas extremidades, mas no centro ainda não descongelaram.	Da próxima vez seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire várias vezes o produto a descongelar, caso se trate de grandes quantidades.

Indicação

No vidro da porta, nas paredes interiores e no fundo pode formar-se água condensada. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do micro-ondas. Depois de cozinhar, limpe a água condensada com um pano.

Tabela de grelhados

Grelhe sempre sobre a grelha com a porta do aparelho fechada e não proceda a qualquer aquecimento prévio.

Todos os valores indicados são valores orientativos que podem variar dependendo das condições em que os alimentos se encontram.

Passe a carne por água fria e seque-a levemente com papel de cozinha.

A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada.

Para recolher o suco da carne, coloque a grelha sobre o tabuleiro de vidro.

Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde sumo e ficará seca.

A carne escura, por exemplo de vaca, fica tostada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. Não se aborreça. As peças de carne clara ou os filetes de peixe, muitas vezes, à superfície estão apenas levemente alourados, mas não deixam de estar cozinhados e sumarentos por dentro.

	Quantidade	Peso	Fase do grelhador	Tempo em minutos	Notas
Bifes da agulha	3-4 unidades	com aprox. 120 g cada	III	1º Lado: cerca de 15 minutos 2º Lado: cerca de 10 - 15 minutos	1-2 cm de altura
Salsichas para grelhar	4-6 unidades	com aprox. 150 g cada	III	1º Lado: cerca de 5 - 10 minutos 2º Lado: cerca de 7 - 12 minutos	
Postas de peixe	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	III	1º Lado: cerca de 10 minutos 2º Lado: cerca de 8 - 12 minutos	Untar previamente a grelha com óleo.
Peixe, inteiro por ex., trutas	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	II	1º Lado: cerca de 10 minutos 2º Lado: cerca de 10 - 15 minutos	Untar previamente a grelha com óleo.
Aquecer pão de forma	2-6 fatias		III	1º Lado: cerca de 3 - 4 minutos 2º Lado: cerca de 3 - 4 minutos	
Gratinar tostas	2-6 fatias		II/III	Consoante o recheio: cerca de 5 - 9 minutos	

Com o botão regule o tempo para o primeiro lado. Vire os pratos a grelhar e regule de seguida o tempo para o segundo lado.

Grelhador combinado com microondas

Para assar, utilize uma assadeira alta. Assim o interior do microondas ficará mais limpo.

Para soufflés e gratinados utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do microondas. Não pode ser demasiado grande.

Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os alimentos após o tempo mais curto indicado.

Deixe a carne repousar durante 5 a 10 minutos antes de a cortar. Assim, o suco da carne distribui-se de forma homogénea e não escorre ao ser cortada.

Os empadões e gratinados devem permanecer mais 5 minutos dentro do aparelho, depois de este ser desligado.

Utilize a grelha como base para o recipiente.

	Quantidade Peso	Potência do micro-ondas, W	Fase do grelhador	Duração em minutos	Notas
Carne de porco para assar, por ex., pescoço	cerca de 750 g	360 W	I	35-40 Min.	Virar decorridos cerca de 15 minutos.
Rolo de carne picada para assar 7 cm de altura, no máximo	cerca de 750 g	360 W	II	cerca de 25 Min.	
Frango, 1/2	cerca de 1200 g	360 W	III	40 Min.	
Frango aos pedaços, por ex., frango aos quartos	cerca de 800 g	360 W	II	20-25 min.	Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato	cerca de 800 g	180 W	III	25-30 min.	Colocar o peito com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Sufflé de massas (preparado com ingredientes pré-cozinhados)	cerca de 1000 g	360 W	I	25-30 min.	Polvilhar com queijo.
Gratinado de batatas (preparado com batatas cruas) 3 cm de altura, no máximo	cerca de 1000 g	360 W	II	cerca de 35 Min.	
Peixe, gratinar	cerca de 500 g	360 W	III	cerca de 15 Min.	Descongelar primeiro o peixe ultra-congelado.
Sufflé de queijo fresco 5 cm de altura, no máximo	cerca de 1000 g	360 W	I	20-25min.	

Recomendações para o automático de programas

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não puder inserir o peso preciso, arredonde-o.

Com os programas utilize sempre loiça própria para microondas, por exemplo, vidro, cerâmica ou o tabuleiro de vidro. Tenha em atenção as recomendações relativas aos acessórios constantes da tabela de programas.

Coloque os alimentos no aparelho frio.

Poderá encontrar uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários a seguir às indicações.

Não é possível regular o peso para um valor fora da gama de pesos.

Na confecção de alguns pratos, ouvirá um sinal sonoro após algum tempo. Vire os alimentos ou mexa-os.

Descongelar

Sempre que possível, congele e guarde os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas a -18°C .

Coloque o alimento congelado num recipiente raso, por ex., num prato de vidro ou de porcelana.

Após a descongelação, deixe os alimentos acabarem de descongelar durante mais 10 a 30 minutos para homogeneização da temperatura.

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

Coloque a carne de vaca, de borrego e de porco no recipiente, primeiro com o lado da gordura para baixo.

Descongele apenas a quantidade de pão necessária, pois o pão fica duro depressa.

A carne picada que já esteja descongelada deve ser retirada após ser virada.

As aves inteiras devem ser colocadas com a parte do peito virada para o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele.

- Batatas** Batatas cozidas: corte-as em pedaços do mesmo tamanho. Por 100 g de batatas, adicione duas colheres de sopa de água e uma pitada de sal.
- Batatas cozidas, com pele: utilizar batatas do mesmo tamanho. Lave as batatas e perfure a casca várias vezes. Coloque as batatas húmidas num recipiente sem adicionar água.
- Arroz** Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Utilize, por isso, um recipiente fundo com tampa. Proceda à regulação com o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.
- Não utilize arroz em saquinhos para cozer.
- Legumes** Legumes, frescos: corte-os em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g adicione 2 colheres de sopa de água.
- Legumes, congelados: são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Legumes ultra-congelados com molhos à base de natas não são adequados. Por cada 100 g adicione 1 a 2 colheres de sopa de água. Não adicione água quando preparar espinafres ou couve roxa.
- Batatas assadas** Utilize batatas do mesmo tamanho. Lave as batatas e perfure a casca várias vezes. Coloque as batatas ainda húmidas sobre a grelha.
- Metades de frango** Coloque as metades de frango sobre a grelha com a parte da pele virada para cima. Para recolher os pingos de gordura ou o suco da carne, coloque a grelha dentro do tabuleiro de vidro.
- Tempos de repouso** Alguns pratos precisam de repousar algum tempo dentro do microondas após o fim do programa.

Prato	Tempo de repouso
--------------	-------------------------

Legumes	aprox. 5 minutos
---------	------------------

Prato	Tempo de repouso
Batatas	aprox. 5 minutos Primeiro escoar a água que se formou durante a cozedura.
Arroz	5 a 10 minutos

Alimentos	Número do programa	Gama de peso	Loiça/ acessórios
Descongelar			
Carne e aves - Assar - Peças de carne - Carne picada - Frango, pato	P1	0,2 - 2,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
Peixe Peixe inteiro, filetes, lombo de peixe	P2	0,1 - 1,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
Pão e bolos* Pão inteiro, redondo ou alongado, fatias de pão, bolo de massa batida, bolo levedado, bolo de fruta	P3	0,2 - 1,5 kg	Recipiente raso sem tampa.
Cozinhar			
Batatas Batatas cozidas, Batatas cozidas com pele	P4	0,2 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Arroz	P5	0,05 - 0,3 kg	Recipiente fundo com tampa.
Legumes frescos Couve-flor, brócolos, cenoura, rábano, alho-francês, pimento, courgette	P6	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Legumes congelados Couve-flor, brócolos, cenoura, rábano, couve roxa, espinafres	P7	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Batatas assadas Peso por batata aprox. 200 g-250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Grelha
Soufflé, congelado	P9	0,3 - 1,0 kg	

Alimentos	Número do programa	Gama de peso	Loiça/ acessórios
Frango em metades	P10	0,5 - 1,8 kg	Grelha Tabuleiro de vidro
* Tartes de natas, bolos com creme, bolos com cobertura, cobertura glacé ou com gelatina não são adequados.			

Refeições de teste conforme a norma EN 60705

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos de microondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Cozinhar só com microondas

Prato	Potência de microondas W, Tempo de duração em minutos	Notas
Gemada, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pirex, 22 x 17 cm
Pão-de-ló, 475 g	600 W, 8 - 10 min.	Pirex, Ø 22 cm
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25 - 30 min.	Forma de bolo inglês Pirex*, 28 cm de comp.
* Utilize a grelha como base para o recipiente.		

Descongelar só com microondas

Prato	Potência de microondas W, Tempo de duração em minutos	Notas
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g ou 180 W, 6 min. + 90 W 8-10 min.	Pirex n.º 218, Ø 24 cm

Cozinhar com microondas e grelhador

Prato	Potência de microondas W, nível do grelhador, tempo de duração em minutos	Notas
Gratinado de batata, 1000 g	360 W, + nível do grelhador II, 30-35 min.	Pirex redondo, Ø 22 cm
Bolos	-	Não é aconselhável
Frango em metades aprox. 1100 g	360 W + nível do grelhador III, 40-45 min.	Grelha, tabuleiro de vidro

