



## **Para disfrutar de la cocina tanto como**

de la comida, recomendamos leer las presentes instrucciones de uso. Sólo así podrá sacar el máximo partido a la tecnología de su aparato microondas.

Además, se incluyen notas importantes en materia de seguridad. Conocerá en detalle todas las partes de su nuevo aparato. Aprenderá a realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

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

En caso de que surja alguna incidencia, aquí figuran las informaciones necesarias para solucionar las pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

<b>Instrucciones para el uso .....</b>	<b>1-48</b>
<b>Instruções de serviço .....</b>	<b>49-96</b>

# Contenido

<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> . . . . .	<b>4</b>
Antes del montaje . . . . .	4
Consejos y advertencias sobre seguridad . . . . .	4
Consejos y advertencias sobre el microondas . . . . .	7
Causas de los daños . . . . .	9
<b>Su nuevo aparato</b> . . . . .	<b>10</b>
Panel de mando . . . . .	10
Teclas e indicadores . . . . .	11
Accesorios . . . . .	11
Compartimento de cocción . . . . .	12
<b>Encender y apagar el aparato</b> . . . . .	<b>13</b>
<b>Antes del primer uso</b> . . . . .	<b>14</b>
Ajustar la hora . . . . .	14
Calentar el compartimento de cocción . . . . .	14
Limpieza de los accesorios . . . . .	15
<b>El microondas</b> . . . . .	<b>15</b>
Consejos y advertencias de los recipientes . . . . .	15
Niveles de potencia del microondas . . . . .	16
Programar el microondas . . . . .	17
<b>1,2,3 Funcionamiento secuencial</b> . . . . .	<b>18</b>
Programar el funcionamiento secuencial . . . . .	18
<b>Asar al grill</b> . . . . .	<b>20</b>
Programar el grill . . . . .	20

# Contenido

<b>Funcionamiento MicroCombi</b> .....	<b>21</b>
Programar el MicroCombi .....	22
<b>Programa automático</b> .....	<b>23</b>
Seleccionar el programa .....	23
Consejos y advertencias sobre el programa automático .....	24
<b>Memoria</b> .....	<b>28</b>
Guardar configuraciones en la memoria .....	28
Iniciar la memoria .....	29
<b>Modificar los ajustes básicos</b> .....	<b>30</b>
Ajustes básicos .....	30
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>31</b>
Productos de limpieza .....	32
<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>34</b>
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>36</b>
Datos técnicos .....	37
<b>Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente</b> .....	<b>38</b>
<b>Platos probados en nuestro estudio de cocina</b> .....	<b>38</b>
Descongelar, calentar y cocer con el microondas .	39
Consejos prácticos para usar el microondas .....	44
Asado al grill .....	45
Grill con microondas combinado .....	46
<b>Comidas normalizadas según EN 60705</b> .....	<b>47</b>

---

# ⚠️ Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

---

## Antes del montaje

### **Daños derivados del transporte**

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

### **Conexión eléctrica**

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

### **Instalación y conexión**

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

---

## Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos y bebidas.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente para manejar el aparato de forma correcta y segura.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

## **Compartimento de cocción caliente**

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción. No tocar las superficies interiores calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados especialmente a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del compartimento de cocción. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

## **Accesorios calientes**

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios calientes del aparato sin utilizar agarradores.

## **Puerta o junta de la puerta del compartimento de cocción deteriorada**

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. El aparato puede volverse a utilizar una vez se haya reparado.

<b>Superficies oxidadas</b>	<p>¡Peligro de riesgos importantes para la salud! Si la superficie del aparato no se limpia correctamente puede oxidarse con el paso del tiempo. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad.</p>
<b>Carcasa abierta</b>	<p>¡Peligro de descarga eléctrica! No retirar la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.</p> <p>¡Peligro de riesgos importantes para la salud! No retirar la carcasa del aparato. Evita escapes de energía de microondas.</p>
<b>Entorno caliente o húmedo</b>	<p>¡Peligro de cortocircuito! No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.</p>
<b>Reparaciones inadecuadas</b>	<p>¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones y cambiar el cable de suministro de electricidad.</p> <p>No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión. La carcasa evita escapes de energía de microondas.</p> <p>En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.</p>

---

# Consejos y advertencias sobre el microondas

## Preparación de alimentos

¡Peligro de incendio!

Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos apropiados para el consumo. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños.

Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

## Recipientes

¡Peligro de lesiones!

Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.

No utilizar recipientes que no sean aptos para el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

Los alimentos calientes pueden calentar el recipiente. Extraer siempre los recipientes o accesorios del compartimento de cocción con un agarrador.

## Potencia y tiempo del microondas

¡Peligro de incendio!

No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden incendiarse y dañar el aparato. Seguir las indicaciones de estas instrucciones de uso.

## Envases y envoltorios

¡Peligro de incendio!

No calentar alimentos en envases de conservación del calor.

No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

¡Peligro de quemaduras!

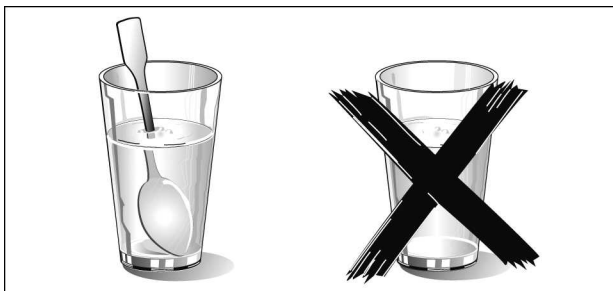
Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase. Extraer siempre los platos con un agarrador.

## Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición, Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece de repente a hervir y salpicar intensamente.

Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Peligro de explosión!

No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes tapados.

No calentar bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

## Alimentos para bebés

¡Peligro de quemaduras!

No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar bien tras el calentamiento. De este modo, el calor se reparte uniformemente.

Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

## Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

No cocer huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Pueden reventar incluso una vez finalizado el funcionamiento del microondas. Esto también es aplicable a los crustáceos.

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



En caso de alimentos con piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentar, pinchar la cáscara o la piel.

### **Secar alimentos**

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

### **Alimentos con poco contenido en agua**

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

### **Aceite de mesa**

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

---

## **Causas de los daños**

### **Agua en el compartimento de cocción caliente**

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. El cambio de temperatura puede ocasionar daños en la placa base de cerámica.

### **Enfriar con la puerta abierta**

Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada a la puerta del aparato. Incluso aunque solo quede una rendija de la puerta abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.

### **Junta muy sucia**

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta.

### **Funcionamiento del microondas sin alimentos**

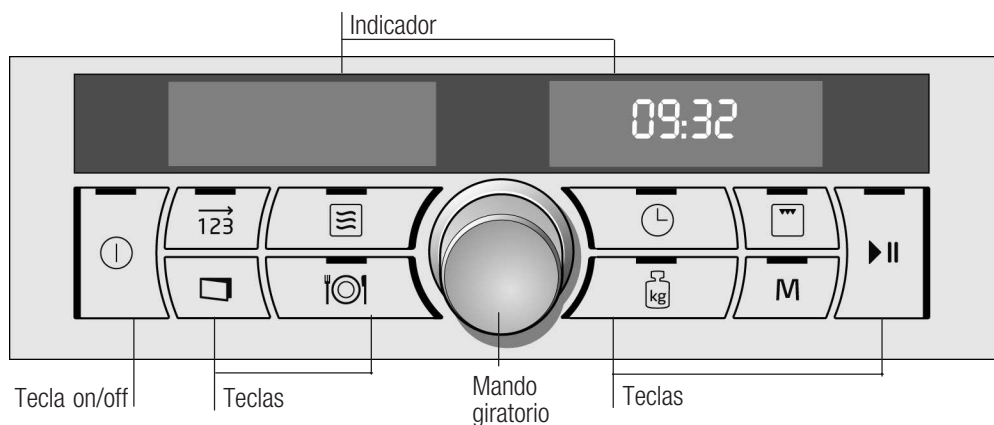
Encender el horno solo si previamente se han introducido alimentos en el compartimento de cocción. El aparato podría sobrecargarse sin alimentos. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (*véanse las indicaciones relativas a los recipientes*).

# Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explica el panel de mando y sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

## Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



### Selector giratorio

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

### Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar la superficie con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

## Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador se muestran los valores configurados.

Símbolo	Función de la tecla
ⓘ	Encender y apagar el aparato
→ 123	Seleccionar el funcionamiento secuencial
☰	Seleccionar microondas
□	Abrir la puerta del aparato
⦿	Seleccionar un programa
⌚	Abrir y cerrar el menú de funciones de tiempo
☑	Seleccionar el grill
kg	Seleccionar el peso
M	Seleccionar la memoria
▶	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento

### Consejos y advertencias

En el indicador, la flecha ▶ se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo activa.

Al pulsar la tecla start se ilumina la lámpara del compartimento de cocción.

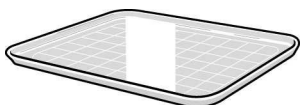
## Accesorios

Su aparato está equipado con los siguientes 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.

---

## **Compartimento de cocción**

### **Ventilador**

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

### **Consejos y advertencias**

Durante el funcionamiento del microondas, el compartimento de cocción permanece frío. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.


Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.






# Encender y apagar el aparato

El microondas se enciende y se apaga con la tecla ①.

## Encender

Pulsar la tecla ① para encender el aparato.

El aparato se encuentra en la función microondas. La tecla  está iluminada.

- Tecla  para la potencia del microondas
- Tecla  = funcionamiento secuencial
- Tecla  = grill
- Teclas  y  = programa automático
- Tecla **M** = programa de la memoria

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

## Apagar

Pulsar la tecla ①.

El aparato se apaga; la hora se muestra en el indicador.

### Nota

Cuando el aparato se enciende con la tecla ①, en el indicador se recomienda siempre la potencia máxima del microondas **900** y **00:00**.



---

# Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez.

Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

---

## Ajustar la hora

En la pantalla de la hora parpadea **00:00** y se iluminan los símbolos ►⊕.

Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla ⊖.

## Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Consultar al respecto el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

### Nota

Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede ocultar la indicación de la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.


---


## Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

Calentar el compartimento de cocción durante 10 minutos con el grill  nivel **3**.

1. Pulsar la tecla ⊕.
2. Pulsar una vez la tecla .

En el indicador se muestran Grill , nivel **3**, **00:00** min y los símbolos ►→.

3. Pulsar la tecla ⊖.  
En el indicador se muestran **10:00** min.
4. Pulsar la tecla ▶||.  
Se inicia el funcionamiento.

Transcurridos 10 minutos apagar el aparato con la tecla ⊕.

---

## Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente, un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

---

## El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con el grill. Le presentamos toda información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

### Nota

En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar y cocinar con microondas.

---

## Consejos y advertencias de los 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

Los recipientes de metal no son aptos.

El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados no se calienta

**¡Atención!** Los metales - p. ej., la cuchara en un vaso - deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. 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 ½ 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.

---

## Niveles de potencia del microondas

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



## Nota

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.

---

## Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 360 W, duración del ciclo de cocción 17 minutos.

1. Pulsar la tecla ①.  
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Ajustar la potencia deseada del microondas con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla ⊖.  
Se muestra una duración recomendada.
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla ▶II.  
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

### La duración ha finalizado

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. La señal se puede apagar con la tecla ⊖ antes de tiempo. Apagar el aparato con la tecla ①.

### Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla ▶II. El programa continúa.

### Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

### Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla ⊞. Ajustar la potencia del microondas con el mando giratorio y volver a iniciar.

### Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla ▶II y apagar el aparato con la tecla ①.

## Consejos y advertencias

Cuando el aparato se enciende con la tecla ①, en el indicador se muestra siempre la potencia máxima recomendada (900) del microondas.

El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

---

## 1,2,3 Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden ajustar hasta tres potencias diferentes y tiempos consecutivos en el microondas y, a continuación, iniciar el funcionamiento.

El grill también se puede activar a las potencias del microondas.

El grill también se puede programar sin potencia de microondas.

### Recipientes

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.

---

### Programar el funcionamiento secuencial

1. Pulsar la tecla ①.  
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla  $\vec{123}$ .  
En el indicador se muestra el símbolo  $\vec{1}$  correspondiente a la primera fase del funcionamiento secuencial.
3. Programar el primer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
4. Pulsar la tecla  $\vec{123}$ .  
Se muestra el símbolo  $\vec{2}$  correspondiente a la segunda fase del funcionamiento secuencial.
5. Programar el segundo nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.

6. Pulsar la tecla  $\vec{123}$ .  
Se muestra el símbolo  $\vec{3}$  correspondiente a la tercera fase del funcionamiento secuencial.
7. Programar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
8. Pulsar la tecla  $\blacktriangleright$ .

Se inicia el funcionamiento. En el indicador se muestran la duración total y el símbolo  $\vec{1}$  del primer funcionamiento secuencial.

### **La duración ha finalizado**

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla  $\oplus$ .

### **Modificar la configuración**

Las modificaciones sólo son posibles antes de iniciar el funcionamiento.

Pulsar repetidamente la tecla  $\vec{123}$  hasta que se muestre el número del funcionamiento secuencial. Modificar el ajuste.

### **Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento**

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar  $\blacktriangleright$ . El programa continúa.

### **Interrumpir el funcionamiento**

Pulsar brevemente la tecla  $\blacktriangleright$ . El funcionamiento se interrumpe. Volver a pulsar  $\blacktriangleright$  para que se reanude el funcionamiento.

### **Cancelar el funcionamiento**

Mantener pulsada la tecla  $\blacktriangleright$  durante 4 segundos y apagar el aparato con la tecla  $\textcircled{1}$ .

### **Nota**

El grill también se puede combinar con el funcionamiento secuencial.

# Asar al grill

## Programar el grill

El aparato dispone de los siguientes niveles de grill:

Grill	Nivel 3	☰	máximo
Grill	Nivel 2	☲	medio
Grill	Nivel 1	☱	mínimo

Ejemplo de la figura: Grill, nivel ☲, **15:00** minutos





1. Pulsar la tecla ①.  
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla Grill ☰.  
Grill ☰, nivel ☳ y **00:00** min en el indicador.  
Los símbolos ▶|→ están encendidos.



3. Programar Grill, nivel ☲ con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla ⏻.  
Se muestra **10:00** min en el indicador.
5. Ajustar la duración con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla ▶||.  
Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

<b>La duración ha finalizado</b>	Suena una señal. En el indicador se muestra <b>00:00</b> . El tono de aviso se puede apagar con la tecla  . Pulsar la tecla <b>▶  </b> o apagar el aparato con la tecla  .
<b>Modificar la configuración</b>	El nivel de grill se puede cambiar en cualquier momento. Pulsar la tecla  . Modificar el nivel con el mando giratorio. A continuación, volver a pulsar la tecla <b>▶  </b> .
<b>Modificar la duración</b>	Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.
<b>Interrumpir el funcionamiento</b>	Abrir la puerta del aparato. Se interrumpe el funcionamiento del grill. Después de cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla <b>▶  </b> . El programa continúa.
<b>Borrar los ajustes</b>	Mantener pulsada la tecla <b>▶  </b> durante unos segundos y apagar el aparato con la tecla  .

### **Nota**

El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

---

## **Funcionamiento MicroCombi**

El grill funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 900 y 600 W.

## Programar el MicroCombi

Ejemplo: microondas 360 W, 17 minutos y grill nivel 2.

1. Pulsar la tecla ①.  
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Ajustar la potencia deseada del microondas con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla ☐.  
Ajustar el nivel de grill deseado con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla ⊖.
5. Ajustar la duración con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla ▶||.  
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

### La duración ha finalizado

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla ⊖.

### Modificar la potencia del microondas o el nivel de grill

Pulsar la tecla ☐ o la tecla ☐. Modificar la potencia del microondas o el nivel de grill con el mando giratorio. A continuación, pulsar la tecla ▶||; el funcionamiento se reanuda.

### Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

### Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▶|| o apagar el aparato con la tecla ①.

### Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Después de cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla ▶||; el funcionamiento se reanuda.

## Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ►||. El aparato pasa al estado de pausa. Volver a pulsar ►|| para que se reanude el funcionamiento.

### Nota

El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

---

## Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 10 programas.

---

## Seleccionar el programa

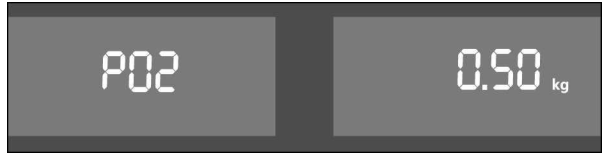
Una vez seleccionado un programa, proceder del modo siguiente.


Ejemplo de la figura: programa 2 con 1 kg de peso.

1. Pulsar tecla ①.  
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar tecla ②.  
En el indicador aparecen el primer número de programa y una sugerencia de peso.





3. Seleccionar el número de programa con el mando giratorio.





4. Pulsar la tecla .
5. Seleccionar el peso con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla .
- Se inicia el programa. En el indicador se muestra el transcurso de la duración programada .

### El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar. El tono de aviso se puede apagar con la tecla . Apagar el aparato con la tecla  o volver a programarlo.

### Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa.

### Modificar la duración

La duración del programa automático no se puede modificar.

### Cancelar el programa

Pulsar la tecla . El aparato se apaga.

---

## 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.

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

Prestar atención a las señales para remover y dar la vuelta.

<b>Alimentos</b>	<b>Número de programa</b>	<b>Margen de peso</b>	<b>Recipiente y accesorios</b>
<b>Descongelar</b>			
Carne y aves - asado - piezas de carne poco gruesas - carne picada - pollo, capón, pato	P1	0,2-2,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
Pescado pieza de pescado entero, filetes o rodajas	P2	0,1-1,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
Pan y pasteles* pan entero, hogaza o barra; pan en rebanadas, pastel de masa batida, pastel de levadura, pastel de frutas	P3	0,2-1,5 kg	Recipiente plano sin tapa.
<b>Cocer</b>			
Patatas patatas cocidas con sal, patatas cocidas sin pelar	P4	0,2-1,0 kg	Recipiente con tapa.
Arroz	P5	0,05-0,3 kg	Recipiente alto con tapa.
Verdura fresca coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, puerros, pimientos, calabacines	P6	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
Verdura congelada coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, lombarda, espinacas	P7	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
Patatas al horno peso por patata, aprox. 200-250 g	P8	0,2-1,5 kg	Parrilla
Producto para gratinar congelado, p. ej., lasaña	P9	0,3-1,0 kg	
Pollo, medio	P10	0,5-1,8 kg	Bandeja de vidrio y parrilla.
* No son apropiadas las tartas de nata, tartas de crema, pasteles con cobertura, glaseado o gelatina.			

# Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para sus platos preferidos y acceder a ellas en cualquier momento. Están disponibles dos posiciones en la memoria .

La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

## Guardar configuraciones en la memoria

1. Pulsar la tecla ①.  
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
3. Pulsar la tecla **M**.  
Seleccionar la posición memoria con el mando giratorio.



4. Mantener pulsada la tecla **M** hasta que aparezca el símbolo ✓ detrás de las posiciones de memoria.  
La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

## Guardar otra configuración

Volver a programar y guardar. Se sobrescriben las configuraciones anteriores.

## Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▶|| hasta que aparezca ☰  
900 W. Ahora se puede volver a programar.

---

## Iniciar la memoria

La configuración guardada para un plato se puede iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla ①.  
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.  
Se muestran las configuraciones guardadas.
3. Pulsar la tecla ▶||.  
Se inicia la memoria. En el indicador se muestra el transcurso de la duración programada ▶|→|.

### Consejos y advertencias

La posición de la memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

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

### La duración ha finalizado

Suena una señal. La memoria ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla ⊕. Apagar el aparato con la tecla ① o volver a programarlo.

### Interrumpir

Pulsar la tecla ▶|| o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Después de cerrar la puerta, pulsar la tecla ▶||. El programa continúa.

### Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▶|| hasta que aparezca ☰  
900 W.  
Ahora se puede volver a programar.

# Modificar los ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que el usuario puede modificar en todo momento.

## Ajustes básicos

En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección.

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
<b>[01]</b> Indicación reloj 1 = encendido	Indicación reloj 2 = apagado	Indicación de la hora
<b>[02]</b> Tono de aviso de duración 2 = medio = 2 minutos	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
<b>[03]</b> Sonido de tecla: 1 = encendido	Sonido de tecla: 2 = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla

Ejemplo de la imagen: Cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" a "largo".

Condición: El aparato está conectado.

1. Pulsar la tecla  $\ominus$  durante unos segundos.  
En el indicador aparece el primer ajuste básico **[01]**.



2. Pulsar repetidamente la tecla  $\ominus$  hasta que aparezca el ajuste básico deseado.
3. Ahora se puede modificar el valor del ajuste básico con el mando giratorio.



4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla ⏸ durante unos segundos.  
Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

---

## Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.



¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.



¡Peligro de quemaduras!

No realizar la limpieza inmediatamente después de la desconexión. Dejar enfriar el aparato.

## Consejos y advertencias

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.

Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

---

## Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del aparato empleando un limpiador inadecuado.

No utilizar lo siguiente:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- rascadores para metal o vidrio para la limpieza del cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- esponjas o estropajos duros.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

### Zona

### Productos de limpieza

---

Frontal del aparato

Agua caliente con un poco de jabón:

Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave.

No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.





Zona	Productos de limpieza
Acero inoxidable	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo, pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas. Puede adquirir productos específicos para limpieza de acero en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.</p>
Compartimento de cocción	<p>Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave.</p> <p>En caso de mucha suciedad: Utilizar los limpiadores para hornos solo con el compartimento de cocción frío.</p>
Compartimento de cocción de acero inoxidable	<p>No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar secar las superficies interiores por completo.</p>
Cristales de la puerta	<p>Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.</p>
Junta de la puerta ¡No quitarla!	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.</p>
Accesorios	<p>Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.</p>

# ¿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.

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
	Tras la limpieza queda una película de agua sobre el panel de mando.	Frotar el panel de mando con un paño seco.
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla ►   después de programar el aparato.	Pulsar la tecla ►   o desconectar el aparato.
El microondas no se enciende.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla ►  .	Pulsar la tecla ►  .

Avería	Posible causa	Solución/consejos
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha ajustado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia de microondas mayor.
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Cantidad doble, casi el doble de tiempo de cocción.
El aparato se apaga poco después del inicio del programa. En el indicador se muestra el mensaje de error "H95".	El aparato se encuentra en el modo demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulsar la tecla <math>\overrightarrow{123}</math>.</li> <li>2. Mantener pulsada la tecla  durante 3 segundos.</li> </ol> El modo demo se ha desactivado.
En el indicador se muestra el mensaje de error "E723".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Volver a abrir la puerta y cerrarla correctamente; si el problema no se soluciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er1".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Abrir el aparato con la tecla  y volver a cerrarlo.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er11".	El sensor de temperatura está defectuoso.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er4".	Las teclas están sucias o hay una película de agua sobre el panel de mando.	Pulsar varias veces todas las teclas. Limpiar las teclas o el panel de mando con un paño seco. Abrir y cerrar la puerta del aparato. Si no se soluciona el problema, avisar al servicio de asistencia técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er18".	Se ha producido un sobrecalentamiento excesivo (eventualmente fuego en el interior). Potencia del microondas demasiado elevada.	No abrir la puerta, desconectar el enchufe o el fusible de la caja de fusibles y dejar que el aparato se enfríe.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er18".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.



¡Peligro de descarga eléctrica!  
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.  
Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

---

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. En la guía telefónica figuran el número de teléfono y la dirección del Servicio de Asistencia Técnica más cercano a su domicilio. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

### Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 📞
----------------------------------

## Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Potencia máx. conectada	1990 W
Potencia del microondas	900 W (IEC 60705)
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Grill	1300 W
Fusible	Mínimo 10 A
Dimensiones (Al×An×F)	
- Aparato	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Compartimento de cocción	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Homologación 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 uso privado en el ámbito doméstico.

---

# Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

---

## Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. Se ofrecen indicaciones sobre los accesorios apropiados. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

### **Consejos y advertencias**

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas.

Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.

Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.

Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

---

## **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.

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencias del microondas, Vatios</b> <b>Tiempo, minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
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.	
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.	

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Guarniciones	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Añadir algo de líquido.
arroz, pastas	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
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.

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

	<b>Cantidad</b>	<b>Potencia del microondas en vatios, duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Pollo entero fresco, sin vísceras	1200 g	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7-12 min	
Verduras, frescas	250 g 500 g	600 W, 5-10 min 600 W, 10-15 min	Cortar las verduras en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones, p. ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min 600 W, 10-15 min 600 W, 15-22 min	Cortar las patatas en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
arroz	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min	Añadir doble cantidad de líquido.
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-7 min	Recipiente sin tapa. Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
fruta, compota	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 = casi el doble de tiempo de cocción

Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción

**El alimento sale demasiado seco.**

Ajustar un tiempo de cocción más corto o seleccionar una potencia del microondas menor la próxima vez. Cubrir el alimento con una tapa y agregar más 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 grandes cantidades de comida y los alimentos más altos necesitan más tiempo para cocerse.

---

**Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato está demasiado caliente en los bordes pero en el centro todavía no está listo.**

---

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

---

**Después de la descongelación, las aves o la carne se han empezado a cocer por fuera, pero por dentro todavía no están descongeladas.**

---

Seleccionar una potencia inferior la próxima vez. Si se trata de grandes cantidades de comida, dar la vuelta varias veces a los alimentos que se descongelan.

---

---

## 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.

	<b>Cantidad</b>	<b>Peso</b>	<b>Nivel de grill</b>	<b>Tiempo en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Filete de pescuezo	3-4 piezas	aprox. 120 g/pza.	máximo	1.er lado: aprox. 15 minutos 2.º lado: aprox. 10-15 minutos	1-2 cm de grosor
Salchichas para asar	4-6 piezas	aprox. 150 g/pza.	máximo	1.er lado: aprox. 5-10 minutos 2.º lado: aprox. 7-12 minutos	
Rodaja de pescado	2-3 piezas	aprox. 150 g/pza.	máximo	1.er 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	aprox. 150 g/pza.	medio	1.er lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 10-15 minutos	Untar primero la parrilla con aceite.
Pan de molde pretostar	2-6 rebanadas		máximo	1.er lado: aprox. 3-4 minutos 2.º lado: aprox. 3-4 minutos	
Tostadas gratinadas	2-6 rebanadas		medio o máximo	En función de los ingredientes: aprox. 5-9 minutos	

Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas y ajustar después el tiempo para el 2.º lado.

## 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.

	<b>Cantidad Peso</b>	<b>Potencia del microondas en vatios</b>	<b>Nivel de grill</b>	<b>Duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Asado de cerdo, p. ej., pieza de pescuezo	aprox. 750 g	360 W	mínimo	35-40 min	Transcurridos aprox. 15 minutos, dar la vuelta a la carne.
Asado de carne picada máx. 7 cm de altura	aprox. 750 g	360 W	medio	aprox. 25 min	
Pollo, mitad	aprox. 1200 g	360 W	máximo	40 min	
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo	aprox. 800 g	360 W	medio	20-25 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	aprox. 800 g	180 W	máximo	25-30 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W	mínimo	25-30 min	Espolvorear con queso.
Gratinado de patatas (con patatas crudas) máx. 3 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	medio	aprox. 35 min	
Pescado, gratinado	aprox. 500 g	360 W	máximo	15 min	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón máx. 5 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	mínimo	20-25 min	

## Comidas normalizadas según EN 60705

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.

### Cocer en el microondas

<b>Plato</b>	<b>Potencia del microondas en vatios, duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Mezcla de leche y huevos, 1.000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min	Pyrex, Ø 22 cm

<b>Plato</b>	<b>Potencia del microondas en vatios, duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde rectangular de pyrex*, 28 cm de longitud
* Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.		

### **Descongelar en el microondas**

<b>Plato</b>	<b>Potencia del microondas en vatios, duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g o 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Pyrex, Ø 24 cm

### **Cocer en el microondas en combinación con el grill**

<b>Plato</b>	<b>Potencia del microondas en vatios, nivel de grill, duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Gratinado de patatas, 1.100 g	360 W, + nivel de grill medio, 25-30 min	Recipiente pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No se recomienda
Pollo, mitad aprox. 1.100 g	360 W + nivel de grill máximo, aprox. 40-45 min	Parrilla, bandeja de vidrio





**Para que cozinhar seja tão agradável como comer,**

leia o presente manual de instruções. Assim poderá aproveitar todas as vantagens técnicas do seu microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança.

Passará a conhecer as várias peças do seu novo aparelho.

E mostramos-lhe, passo a passo, como regular o aparelho.

É muito simples.

Nas tabelas encontrará muitos pratos e valores de regulação úteis. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

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

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

Bom apetite.

# Índice

<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>52</b>
Antes da montagem .....	52
Indicações de segurança .....	52
Indicações para o microondas .....	54
Causa de danos .....	57
<b>O seu novo aparelho</b> .....	<b>58</b>
Painel de comandos .....	58
Teclas e visor .....	59
Acessórios .....	59
Interior do forno .....	60
<b>Ligar e desligar o aparelho</b> .....	<b>60</b>
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>61</b>
Acertar a hora .....	61
Aquecer o interior do aparelho .....	62
Limpar os acessórios .....	62
<b>O microondas</b> .....	<b>63</b>
Recomendações sobre os recipientes .....	63
Potências de microondas .....	64
Regular o microondas .....	64
<b>Seqüência de funcionamento 1,2,3</b> .....	<b>65</b>
Regular a seqüência de funcionamento .....	66
<b>Grelhar</b> .....	<b>67</b>
Regular o grelhador .....	67
<b>Funcionamento MicroCombi</b> .....	<b>69</b>
Regular o MicroCombi .....	69

# Índice

<b>Automático de programas</b> .....	<b>70</b>
Regular um programa .....	70
Recomendações para o automático de programas	72
<b>Memória</b> .....	<b>75</b>
Guardar as regulações na memória .....	75
Activar a memória .....	76
<b>Alterar as regulações base</b> .....	<b>77</b>
Regulações base .....	77
<b>Manutenção e limpeza</b> .....	<b>78</b>
Produtos de limpeza .....	79
<b>Uma anomalia, que fazer?</b> .....	<b>80</b>
<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>83</b>
Dados técnicos .....	84
<b>Eliminação ecológica</b> .....	<b>85</b>
<b>Testado para si no nosso estúdio de cozinha</b> ..	<b>85</b>
Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	86
Sugestões para o micro-ondas .....	91
Tabela de grelhados .....	92
Grelhador combinado com microondas .....	93
<b>Refeições de teste segundo EN 60705</b> .....	<b>95</b>

---

# Indicações de segurança

Leia atentamente o presente manual de instruções. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

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

---

## Antes da montagem

### Danos de transporte

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

### Ligação eléctrica

O aparelho só deve ser ligado por um técnico autorizado. Em caso de danos resultantes de uma ligação errada, não terá direito a garantia.

### Instalação e ligação

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

---

## Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para preparar alimentos e bebidas.

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças que

- tenham problemas físicos ou psíquicos ou
- não possuam conhecimentos e experiência suficientes para operarem o aparelho de forma correcta e segura.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

## **Interior quente**

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies quentes dos aparelhos de aquecimento e cozedura. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois pode sair vapor quente. Por princípio, mantenha as crianças afastadas do aparelho.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho.

Nunca abra a porta do aparelho se sair fumo do seu interior. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

## **Acessórios quentes**

Perigo de queimaduras!

Nunca retire os acessórios quentes do aparelho sem usar uma pega de cozinha.

## **Danificação da porta ou do vedante da porta**

Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de sair energia de microondas. Volte a utilizar o aparelho apenas depois de reparado.

## **Superfícies enferrujadas**

Perigo de danos graves para a saúde!

Se não for limpa devidamente, a superfície do aparelho pode enferrujar com o tempo. Existe o perigo de sair energia de microondas. Limpe o aparelho com regularidade.

## **Caixa aberta**

Perigo de choque!  
Jamais retire a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão.

Perigo de danos graves para a saúde!  
Jamais retire a caixa do aparelho, pois protege-o contra a saída de energia de microondas.

## **Ambiente quente ou húmido**

Perigo de curto-circuito!  
Nunca exponha o aparelho a grande calor e humidade.

## **Reparações indevidas**

Perigo de choque!  
As reparações indevidas são perigosas. Só os técnicos especializados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão autorizados a fazer reparações e a substituir cabos danificados.

Jamais abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão. A caixa protege contra a saída de energia de microondas.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível correspondente na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

---

## **Indicações para o microondas**

### **Preparação de alimentos**

Perigo de incêndio!  
Utilize o microondas unicamente para preparar alimentos próprios para consumo. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos.  
Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no microondas podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

### **Recipientes**

Perigo de ferimento!  
Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenas perfurações nas pegas e tampas. Por detrás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente.

Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

Perigo de queimaduras!

Os alimentos quentes podem aquecer o recipiente. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

## **Potência e tempo de microondas**

Perigo de incêndio!

Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se e danificar o aparelho. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.

## **Embalagens**

Perigo de incêndio!

Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.

Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Perigo de queimaduras!

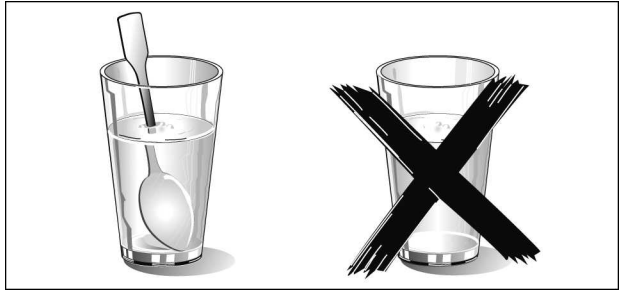
No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Siga as indicações que se encontram na embalagem. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os alimentos do interior do aparelho.

## **Bebidas**

Perigo de queimaduras!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar.

Ao aquecer líquidos ponha sempre uma colher dentro do recipiente. Assim evita a ebulição retardada.



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

Nunca aqueça demasiado as bebidas alcoólicas.

### **Comida para bebés**

Perigo de queimaduras!  
Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta.  
Após o aquecimento mexa ou agite bem. Assim o calor distribui-se uniformemente.  
Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

### **Alimentos com casca ou pele**

Perigo de queimaduras!  
Não coza ovos com a casca. Nunca aqueça ovos cozidos. Estes podem rebentar mesmo depois de o microondas se desligar. O mesmo se aplica a mariscos e crustáceos.  
No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.

A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p.ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

### **Secar alimentos**

Perigo de incêndio!  
Nunca seque alimentos no microondas.

### **Alimentos com baixo teor de água**

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



Óleo alimentar

Perigo de incêndio!

Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

---

## Causa de danos

**Água no interior do aparelho quente**

Nunca deite água no interior do aparelho quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode provocar danos na placa cerâmica.

**Arrefecimento com a porta do aparelho aberta**

Deixe arrefecer o interior do aparelho apenas com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo se deixar apenas uma frincha da porta aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ficar danificadas.

**Vedante muito sujo**

Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.

**Funcionamento do microondas sem alimentos**

Ligue apenas o microondas com alimentos no interior. Sem alimentos, o aparelho poderia sofrer uma sobrecarga. Um breve teste de loiça (*consultar recomendações sobre os recipientes*) constitui uma exceção.

# O seu novo aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe o painel de comandos e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do aparelho e os acessórios.

## Painel de comandos

Aqui obtém uma visão geral do painel de comandos. Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.



### Selector rotativo

O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o engatar e desengatar.

### Teclas

Por baixo de cada uma das teclas existem sensores. Não precisa de pressionar com força. Apenas é necessário tocar no respectivo símbolo.

---

## Teclas e visor

As teclas permitem-lhe regular as diversas funções adicionais. No visor são mostrados os valores regulados.

Símbolo	Função da tecla
ⓘ	Ligar e desligar o aparelho
→ 123	Seleccionar a sequência de funcionamento
☰	Seleccionar microondas
□	Abrir a porta do aparelho
⦿	Seleccionar o programa
⌚	Abrir e fechar o menu Funções de tempo
☑	Seleccionar a função Grelhar
kg	Seleccionar o peso
M	Seleccionar a memória
▶	Premir brevemente = iniciar/interromper o funcionamento Premir prolongadamente = cancelar o funcionamento

### Notas

A seta ▶ à frente do respectivo símbolo indica a função de tempo que se encontra activada no visor.

Quando inicia o funcionamento do aparelho, acende-se a lâmpada no interior do aparelho.

---

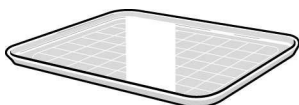
## Acessórios

O seu aparelho está equipado com os seguintes 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.

---

## Interior do forno

### Ventoinha de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha pode continuar a trabalhar, mesmo depois de o aparelho ter desligado.

#### Note

Quando o aparelho trabalha com microondas, o interior do forno não aquece. Mesmo assim, a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha pode continuar a trabalhar, mesmo depois de o microondas ter desligado.

Poderá surgir água condensada na janela da porta, nas paredes interiores e no chão do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Limpe a água de condensação depois de cozinhar.

---




## Ligar e desligar o aparelho

### Ligar

A tecla ① permite-lhe ligar e desligar o microondas.

Toque na tecla ① para ligar o aparelho.  
O aparelho encontra-se na função microondas.  
A tecla ☰ acende-se.

- Teclas ☰ para seleccionar uma potência de microondas
- Tecla  $\vec{123}$  = sequência de funcionamento

- Tecla  = Grelhar
- Teclas  e  = automático de programas
- Tecla **M** = programa da memória


Para saber como proceder à regulação, leia os vários capítulos.

## Desligar

Prima a tecla .

O aparelho desliga-se, as horas aparecem no visor.

### Nota

Se ligar o aparelho com a tecla , aparece sempre a potência de microondas **900** e **00:00** mais elevada no visor como sugestão.



# Antes da primeira utilização


Neste capítulo encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu microondas.

Antes de começar a cozinhar, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

## Acertar a hora

No visor das horas, começa a piscar **00:00** e os símbolos  e  acendem-se.

Acerte a hora.

1. Acerte a hora actual com o selector rotativo.
2. Prima a tecla .

## Ocultar as horas

Pode ocultar a hora. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

## Nota

Para diminuir o consumo no estado de Stand by do seu aparelho pode ocultar a indicação da hora. Consulte a este respeito o capítulo *Alterar as regulações base*.





---


## Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o aparelho fechado e vazio.

Certifique-se de que não se encontram resíduos da embalagem no interior do aparelho.

Aqueça o interior do aparelho durante 10 minutos com a função Grelhar  no nível 3.

1. Prima a tecla .
2. Prima a tecla  uma vez.  
Grelhar , nível 3, 00:00 min e os símbolos ►|→ aparecem no visor.
3. Prima a tecla .  
10:00 min aparecem no visor.
4. Prima a tecla ►||.  
O aparelho começa a funcionar.

Após 10 minutos, desligue o aparelho com a tecla .

---

## Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente os acessórios com uma solução de água quente e detergente e com um pano macio.

---

# O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador. Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

## Nota

No capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha* encontrará exemplos de como descongelar, aquecer e cozinhar com o microondas.

---

## Recomendações sobre os recipientes

### Recipientes adequados

São adequados os recipientes resistentes 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

Não são adequados os recipientes metálicos. O metal não é permeável às microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos fechados.

**Atenção!** O metal (p. ex., a colher dentro do copo) tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

### Teste de louça

Nunca ligue o microondas sem alimentos no interior. A única excepção é o teste de louça a seguir indicado.

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

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

## Potências de microondas

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

### Nota

A potência de 900 Watt só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas para um tempo de duração até 90 minutos.

## Regular o microondas

Exemplo: Potência do microondas 360 W, tempo de duração: 17 minutos.

1. Prima a tecla ①.  
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Regule com o selector rotativo a potência do microondas desejada.
3. Prima a tecla ⏸.  
É sugerido um tempo de duração.
4. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



5. Prima a tecla ►II.  
O funcionamento do aparelho é activado. O tempo de duração decorre de forma visível.

**O tempo de duração terminou**

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento do microondas terminou. Pode desligar o sinal antecipadamente com a tecla ⊖. Desligue o aparelho com a tecla ①.

**Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura**

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima brevemente a tecla ►II. O funcionamento é retomado.

**Alterar o tempo de duração**

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com o selector rotativo.

**Alterar a potência de microondas**

Prima a tecla ☒. Regule a potência de microondas com o selector rotativo e volte a iniciar o funcionamento do aparelho.

**Cancelar o funcionamento**

Prima a tecla ►II e desligue o aparelho com a tecla ①.

**Recomendações**

Se ligar o aparelho com a tecla ①, no visor é sempre sugerida a potência de microondas mais elevada (900).

Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a ventoinha continue a funcionar.

---

## Sequência de funcionamento 1,2,3

Com a sequência de funcionamento, pode regular até três sequências diferentes de potências e tempos do microondas e iniciá-las de seguida.

Também pode ligar a função de grelhar juntamente com as potências do microondas.

Também pode regular a função de grelhar sem as potências do microondas.

## Recipiente

Use sempre recipientes adequados para microondas e resistentes ao calor.

---

## Regular a sequência de funcionamento

1. Prima a tecla  $\text{①}$ .  
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla  $\overrightarrow{123}$ .  
No visor aparece o  $\overrightarrow{1}$  para o primeiro passo da sequência de funcionamento.
3. Regule a primeira potência de microondas e o tempo de duração.
4. Prima a tecla  $\overrightarrow{123}$ .  
Aparece o  $\overrightarrow{2}$  para o segundo passo da sequência de funcionamento.
5. Regule a segunda potência de microondas e o tempo de duração.
6. Prima a tecla  $\overrightarrow{123}$ .  
Aparece o  $\overrightarrow{3}$  para o terceiro passo da sequência de funcionamento.
7. Regule a terceira potência de microondas e o tempo de duração.
8. Prima a tecla  $\blacktriangleright$  II.

O funcionamento do aparelho é activado. O tempo de duração total e o símbolo  $\overrightarrow{1}$  do primeiro passo da sequência de funcionamento aparecem no visor.

## O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. A sequência de funcionamento terminou. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla  $\text{⊕}$ .

## Alterar a regulação

Só é possível efectuar uma alteração antes de o aparelho iniciar o funcionamento.  
Prima a tecla  $\overrightarrow{123}$  as vezes necessárias até aparecer o número do passo da sequência de funcionamento.  
Altere a regulação.

## Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla  $\blacktriangleright$  II. O funcionamento é retomado.

## Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla ►||. O funcionamento é interrompido. Prima novamente ►||, o funcionamento é retomado.

## Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla ►|| premida durante cerca de 4 segundos e desligue o aparelho com a tecla ①.

### Nota

Também é possível combinar o grelhador com a sequência de funcionamento.

# Grelhar

## Regular o grelhador

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

Grelhador	Nível 3	☰ forte
Grelhador	Nível 2	☱ médio
Grelhador	Nível 1	☲ fraco

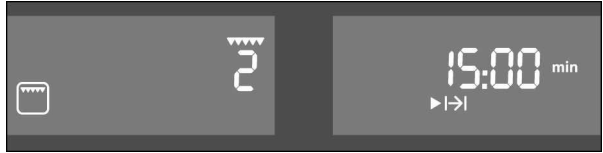
Exemplo na imagem: Grelhador, nível ☱, 15:00 minutos

1. Prima a tecla ①.  
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla do grelhador ☐.  
Grelhador ☐, nível ☰ e 00:00 min aparecem no visor. Os símbolos ►|→ acendem-se.



3. Regule, com o selector rotativo, o grelhador no nível ☱.

4. Prima a tecla ☹️.  
10:00 min aparece no visor.
5. Regule o tempo de duração com o selector rotativo.



6. Prima a tecla ▶️||.
- O tempo de duração decorre de forma visível.

### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal.  
No visor aparece 00:00. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla ☹️. Prima a tecla ▶️|| ou desligue o aparelho com a tecla Ⓛ.

### Alterar a regulação

A potência do grelhador pode ser alterada em qualquer momento. Prima a tecla ☐. Altere o nível de potência com o selector rotativo. A seguir, prima novamente a tecla ▶️||.

### Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com o selector rotativo.

### Interromper o funcionamento

Abra a porta do aparelho. A funcionamento do grelhador é interrompido. Depois de fechar, prima novamente a tecla ▶️||. O funcionamento é retomado.

### Anular a regulação

Mantenha a tecla ▶️|| premida durante alguns segundos e desligue o aparelho com a tecla Ⓛ.

### Nota

Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a ventoinha continue a funcionar.




# Funcionamento MicroCombi

O grelhador funciona simultaneamente com o microondas. As refeições ficam rapidamente prontas através das microondas e, para além disso, a refeição fica alourada.


Pode ligar qualquer potência de microondas. Excepção: 900 e 600 W.

## Regular o MicroCombi


Exemplo: microondas 360 W, 17 minutos e grelhador nível 2.

1. Prima a tecla .  
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Regule a potência de microondas desejada com o selector rotativo.
3. Prima a tecla .  
Regule a potência do grelhador desejada com o selector rotativo.
4. Prima a tecla .
5. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.





6. Prima a tecla .  
O funcionamento do aparelho é activado. O tempo de duração decorre de forma visível.

## O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento combinado terminou. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla .

### Alterar a potência de microondas ou a potência do grelhador

Prima a tecla  ou a tecla . Com o selector rotativo, altere a potência de microondas ou a potência do grelhador. A seguir, prima a tecla ►II, o funcionamento é retomado.

### Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com o selector rotativo.

### Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla ►II premida ou desligue o aparelho com a tecla ①.

### Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla ►II, o funcionamento é retomado.

### Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla ►II. O aparelho encontra-se no estado de pausa. Prima novamente ►II, o funcionamento é retomado.

#### Nota

Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a ventoinha continue a funcionar.

---

## Automático de programas

Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação óptima. Tem à sua escolha 10 programas diferentes.


---

### Regular um programa

Se tiver seleccionado um programa, regule-o do seguinte modo.

Exemplo na imagem: programa 2 com 1 kg de peso.


1. Prima a tecla ①.  
O seu aparelho está pronto a funcionar.

2. Prima a tecla .  
No visor surge o primeiro número de programa e uma proposta de peso.





3. Com o selector rotativo, seleccione o número de programa que deseja utilizar.





4. Prima a tecla .
5. Regule o peso com o selector rotativo.



6. Prima a tecla .
- O programa é iniciado. O tempo de duração  começa a decorrer visivelmente no visor.

### O programa terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O programa terminou, o aparelho deixa de aquecer. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla .  
Desligue o aparelho com a tecla  ou volte a regulá-lo.

### Alterar o programa

Após o início já não se pode alterar o número do programa nem o peso.

### Alterar o tempo de duração

No automático de programas não é possível alterar o tempo de duração.

### Cancelar o programa

Prima a tecla . O aparelho está desligado.

## 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
Batatas	aprox. 5 minutos Primeiro escoar a água que se formou durante a cozedura.
Arroz	5 a 10 minutos

Tenha atenção aos sinais para mexer e virar.

Alimentos	Número do programa	Gama de pesos	Recipiente / acessórios
<b>Descongelar</b>			
Carne e aves - Carne assada - Pedação fino de carne - Carne picada - Frango, pato	P1	0,2 - 2,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
Peixe peixe inteiro, filete de peixe, posta de peixe	P2	0,1 - 1,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
Pão e bolos* pão, inteiro, redondo ou cacete, pão em fatias, bolos de massa batida, com fermento, com frutas	P3	0,2 - 1,5 kg	Recipiente raso sem tampa.
<b>Cozinhar</b>			
Batatas batatas cozidas, batatas cozidas com casca	P4	0,2 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Arroz	P5	0,05 - 0,3 kg	Recipiente alto com tampa.
Legumes frescos couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho-francês, pimentos, curgetes	P6	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Legumes congelados couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	P7	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
Batatas assadas peso por batata de aprox. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Grelha
Soufflé, congelado por exemplo lasanha	P9	0,3 - 1,0 kg	

Alimentos	Número do programa	Gama de pesos	Recipiente / acessórios
Frango, cortado ao meio	P10	0,5 - 1,8 kg	Tabuleiro de vidro e grelha.

\* Não são adequados bolos com natas, com creme, com cobertura ou gelatina.

## Memória

Com a Memória, pode guardar a regulação do seu prato preferido e reutilizá-la a qualquer momento. Tem à sua disposição dois espaços de memória:.

A Memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

### Guardar as regulações na memória

1. Prima a tecla **M**.  
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Ajuste o funcionamento desejado. Não inicie o funcionamento.
3. Prima a tecla **M**.  
Com o selector rotativo, seleccione o espaço de memória.



4. Mantenha a tecla **M** premida, até surgir atrás dos espaços de memória o símbolo ✓.  
A regulação está memorizada e pode ser iniciada a qualquer altura.

### Memorizar outra regulação

Regule novamente e guarde na memória.  
As regulações antigas são substituídas.

### Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla ►|| premida, até surgir ☰ 900 W.  
Pode regular novamente.

---

## Activar a memória

Pode iniciar a qualquer momento as regulações memorizadas para a confecção do seu prato.

1. Prima a tecla ⓪.  
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima brevemente a tecla **M** e seleccione o espaço de memória com o selector rotativo.  
As regulações memorizadas são indicadas.
3. Prima a tecla ►||.  
A memória é activada. O tempo de duração ►|→ decorre de forma visível no visor.

### Recomendações

Depois de iniciado o funcionamento, o espaço de memória já não pode ser alterado.

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

### O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O modo de memória terminou. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla ☹.  
Com a tecla ⓪, desligue o aparelho ou regule-o novamente.

### Interromper o funcionamento

Prima a tecla ►|| ou abra a porta do aparelho.  
O funcionamento é interrompido. Depois de fechar, prima a tecla ►||. O funcionamento é retomado.

### Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla ►|| premida, até surgir ☰ 900 W.  
Pode regular novamente.

# Alterar as regulações base

O seu aparelho dispõe de diversas regulações base, que poderá alterar a qualquer momento.

## Regulações base

Na seguinte tabela encontram-se todas as regulações base e as respectivas possibilidades de alteração.

Regulação base	Possibilidades	Explicação
<b>[01]</b> Indicação das horas 1 = ligado	Indicação das horas 2 = desligado	Indicação das horas
<b>[02]</b> Duração do sinal sonoro 1 = média = 2 minutos	1 = curta = 10 segundos 3 = longa = 5 minutos	Sinal após decorrido um tempo de duração
<b>[03]</b> Som das teclas: 1 = ligado	Som das teclas: 2 = desligado	Som de confirmação ao premir uma tecla

Exemplo na imagem: Alterar a regulação base do sinal sonoro para tempo de duração longa.

Condição prévia: O seu aparelho está ligado.


1. Prima a tecla  $\ominus$  durante alguns segundos. Na indicação aparece a primeira regulação base **[01]**.



2. Prima repetidamente a tecla  $\ominus$ , até ser indicada a regulação base desejada.

3. Pode alterar o valor da regulação base com o selector rotativo.



4. Por fim, mantenha a tecla  premida durante alguns segundos.  
Todas as regulações foram assumidas.

Poderá a qualquer momento alterar novamente as suas regulações.

---

## Manutenção e limpeza

Proceda regularmente à manutenção e limpeza do seu microondas, de forma a garantir a sua conservação e o seu bom funcionamento durante mais tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.



Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor.



Perigo de queimaduras!

Não limpe o aparelho logo após o ter desligado. Deixe o aparelho arrefecer.

### Notas

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho, provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

As sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.

Os cheiros desagradáveis causados, por exemplo, pela preparação de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água a potência máxima de microondas, durante 1 a 2 minutos.

---

## Produtos de limpeza

De modo a não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza desadequados, respeite as indicações da tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores de metal ou de vidro para a limpeza do vidro da porta do aparelho,
- raspadores de metal ou de vidro para a limpeza do vedante da porta,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas.

Antes da primeira utilização, passe bem por água os panos de esponja.

---

### Zona

### Produtos de limpeza

Frente do aparelho

Água quente com detergente:

Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio.

Não utilize raspadores de metal ou de vidro na limpeza.

Aço inoxidável

Água quente com detergente:

Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio.

Remova de imediato manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.



Zona	Produtos de limpeza
Interior do aparelho	<p>Água quente com detergente ou água com vinagre:            Limpe com um pano multiuso e seque com um pano macio.</p> <p>Em caso de sujidade incrustada:            Utilize apenas o produto limpa-fornos no interior do aparelho frio.</p>
Interior do aparelho em aço inoxidável	<p>Não utilize spray limpa-fornos, outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Nunca utilize esfregões, esponjas abrasivas ou esfregões para tachos. Estes produtos riscam a superfície.</p> <p>Deixe secar completamente as superfícies interiores.</p>
Vidros da porta	<p>Limpa-vidros:            Limpe com um pano multiuso.            Não utilize raspadores de metal ou de vidro na limpeza.</p>
Não remover o vedante da porta	<p>Água quente com detergente:            Limpe com um pano multiuso, não esfregue.</p> <p>Não utilize raspadores de metal ou de vidro na limpeza.</p>
Acessórios	<p>Água quente com detergente:            Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiuso ou uma escova.</p>

## Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes recomendações.

Se alguma vez não obtiver resultados perfeitos com um dos seus pratos, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio culinário*. Aí encontrará muitas sugestões e recomendações para os seus cozinhados.



Anomalia	Causa possível	Solução/recomendações
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à corrente.	Ligue a ficha à corrente.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em ordem.
	Utilização incorrecta.	Desligue o fusível na caixa de fusíveis. Volte a ligar após aprox. 10 segundos.
	Depois da limpeza fica uma película de água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos com um pano seco.
O aparelho não está em funcionamento. A indicação apresenta um tempo de duração.	Depois da regulação não foi premida a tecla ►II.	Prima a tecla ►II ou desligue o aparelho.
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.
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual.	A tecla ►II não foi premida.	Prima a tecla ►II.
	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.	O dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.
Ouve-se um sinal sonoro. Os dois pontos piscam na indicação.	O aparelho está em modo de demonstração.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Prima a tecla <math>\vec{123}</math>.</li> <li>Mantenha a tecla  premida durante 3 segundos. O modo de demonstração é desactivado.</li> </ol>
O aparelho desliga-se pouco tempo depois de ter começado a funcionar. Na indicação aparece a mensagem de erro "H95".	A porta não foi fechada correctamente.	Volte a abrir a porta e feche-a correctamente. Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece a mensagem de erro "E723".	A porta não foi fechada correctamente.	Abra o aparelho com a tecla  e feche-o novamente.

<b>Anomalia</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução/recomendações</b>
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er1".	O sensor da temperatura está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er11".	As teclas estão sujas ou existe uma película de água no painel de comandos.	Prima várias vezes todas as teclas. Limpe as teclas ou o painel de comandos com um pano seco. Abra e feche a porta do aparelho. Se isso não resolver o problema, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er4".	Existe um sobreaquecimento excessivo (eventualmente fogo no interior do aparelho). Potência do microondas demasiado elevada.	Não abra a porta, desligue a ficha da tomada, ou o fusível na caixa de fusíveis, e deixe arrefecer o aparelho.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er18".	Defeito técnico.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.



Perigo de choque eléctrico!  
As reparações indevidas são perigosas.  
As reparações só podem ser efectuadas por um dos nossos técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

---

# Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Também os Centros de Assistência Técnica referidos no manual terão todo o gosto em indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnica próximo da sua residência.

## Ref.<sup>a</sup> E e ref.<sup>a</sup> FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho.

Para que, quando for necessário, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

Ref. <sup>a</sup> E	Ref. <sup>a</sup> FD
---------------------	----------------------

Serviço de Assistência Técnica 📞
----------------------------------

## Dados técnicos

Alimentação eléctrica	220-240 V, 50 Hz
Potência total máx. de ligação	1990 W
Potência do microondas	900 W (IEC 60705)
Frequência do microondas	2450 MHz
Grelhador	1300 W
Fusível	no mínimo 10 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Interior do aparelho	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

Este aparelho encontra-se em conformidade com a norma EN 55011 e CISPR 11.

Trata-se de 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.

---

# Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

---

## Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para os preparar. Indicamos-lhe qual o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência de microondas mais adequados para o prato que pretende preparar. Obtém aqui indicações acerca dos acessórios adequados. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

### Notas

Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à colocação do cozinhado no interior do aparelho frio e vazio. Pré-aqueça apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas.

Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.

As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.

Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

---

## **Descongela aquecer e cozinhar 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. Seleccione, 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 descongela 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.

	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt</b> <b>Tempo, minutos</b>	<b>Notas</b>
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	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Filetes, lombos de peixe, postas			
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.	
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.
	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.

	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt</b>	<b>Notas</b>
		<b>Tempo, minutos</b>	
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.
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.	
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 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cobrir o fundo do prato com água.



	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos</b>	<b>Notas</b>
Esparregado	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.

	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos</b>	<b>Notas</b>
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (2 - 3 componentes)		600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	125 ml	900 W, ½ - 1 min.	Introduzir uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
	200 ml	900 W, 1 - 2 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt	Notas
		Tempo, minutos	
Alimentos para bebés, por ex., biberons de leite	50 ml	360 W, ½ min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Sopa,	1 tigela	175 g	600 W, 1 - 2 min.
	2 tigelas	350 g	600 W, 2 - 3 min.
Carne com molho	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separar as fatias de carne.
Cozido	400 g	600 W, 5 - 7 min.	
	800 g	600 W, 7 - 8 min.	
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 doses	300 g	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.

	Quantidade	Potência do microondas, W	Recomendações
		Tempo de duração em minutos	
Frango inteiro fresco sem miúdos	1200 g	600 W, 25-30 min.	Virar após metade do tempo.
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar 1-2 colheres de sopa de água por 100 g de legumes.
	500 g	600 W, 10-15 min.	

	<b>Quantidade</b>	<b>Potência do microondas, W</b> <b>Tempo de duração em minutos</b>	<b>Recomendações</b>
Acompanhamentos, por exemplo, Batatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 10-15 min. 600 W, 15-22 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar 1-2 colheres de sopa de água por 100 g, 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 água.
Doces, por exemplo, Pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Recipiente aberto. Mexer bem o pudim, de vez em quando, 2-3 vezes com o batedor de arame.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	

## 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.

## 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.

Passa 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	Nível de potência do grelhador	Tempo em minutos	Recomendações
Bifes do cachaço	3 - 4 unidades	aprox. 120 g cada	forte	1.º lado: aprox. 15 minutos 2.º lado: aprox. 10 - 15 minutos	1 - 2 cm de espessura
Salsichas grelhadas	4 - 6 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 5 - 10 minutos 2.º lado: aprox. 7 - 12 minutos	

	Quantidade	Peso	Nível de potência do grelhador	Tempo em minutos	Recomendações
Postas de peixe	2 - 3 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 8 - 12 minutos	Untar previamente a grelha com azeite.
Peixe, inteiro por exemplo Truta	2 - 3 unidades	aprox. 150 g cada	médio	1.º lado: aprox. 10 minutos 2.º lado: aprox. 10 - 15 minutos	Untar previamente a grelha com azeite.
Torrar previamente o pão para torradas	2 - 6 fatias		forte	1.º lado: aprox. 3 - 4 minutos 2.º lado: aprox. 3 - 4 minutos	
Gratinar tostas	2 - 6 fatias		médio ou forte	conforme a cobertura: aprox. 5 - 9 minutos	

Regule com o botão rotativo o primeiro tempo de duração. Vire os alimentos a grelhar e regule então o tempo de duração para o 2.º 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.

	<b>Quantidade Peso</b>	<b>Potência de microondas, Watt</b>	<b>Nível de potência do grelhador</b>	<b>Tempo de duração em minutos</b>	<b>Recomendações</b>
Carne de porco para assar, por exemplo, pedaços do cachaço	aprox. 750 g	360 W	fraca	35-40 min.	Virar após aprox. 15 minutos.
Rolo de carne picada máx. 7 cm de altura	aprox. 750 g	360 W	médio	aprox. 25 min.	
Frango, cortado ao meio	aprox. 1200 g	360 W	forte	40 min	
Frango em pedaços, por exemplo, 1 quarto de frango	aprox. 800 g	360 W	médio	20-25 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato	aprox. 800 g	180 W	forte	25-30 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados)	aprox. 1000 g	360 W	fraca	25-30 min.	Polvilhar com queijo.
Gratinado de batata (à base de batatas cruas) máx. 3 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	médio	aprox. 35 min.	
Peixe, gratinar	aprox. 500 g	360 W	forte	15 min.	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de requeijão máx. 5 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	fraca	20-25 min.	

# Refeições de teste segundo EN 60705

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

## Cozinhar com microondas Solo

Prato	Potência de microondas em W, tempo de duração em minutos	Nota
Gemada com leite, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 Min.	Forma de pirex
Bolo simples, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pirex, Ø 22 cm
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min.	Forma de bolo inglês de pirex*, comprimento 28 cm

\* Utilize a grelha como superfície de apoio para a loiça.

## Descongelar com microondas solo

Prato	Potência de microondas em W, tempo de duração em minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pirex, Ø 24 cm

## Cozinhar com microondas e grelhador

Prato	Potência de microondas em W, potência do grelhador, tempo de duração em minutos	Nota
Gratinado de batata, 1100 g	360 W, + potência do grelhador médio, 25-30 Min.	Pirex redondo, Ø 22 cm
Bolos	-	Não recomendado
Frango, metades aprox. 1100 g	360 W + potência do grelhador forte, 40-45 Min.	Grelha, tabuleiro de vidro

