

manual de instrucciones

3WG459XDC 3WG459XIC 3WG459BIC 3WG459NIC
Microondas
Microondas

[es]	Instrucciones de uso	2
[pt]	Instruções de serviço	21

Uso correcto del aparato	2	Funcionamiento MicroCombi	10
Indicaciones de seguridad importantes	3	Programar el MicroCombi.....	10
En general	3	Memoria	10
Microondas	4	Guardar configuraciones en la memoria	10
Causas de los daños	5	Activar memoria	10
Su nuevo aparato	6	Modificar los ajustes básicos	11
Panel de mando	6	Ajustes básicos	11
Teclas e indicadores	6	Cuidados y limpieza	11
Accesorios	6	Productos de limpieza	12
Compartimento de cocción	7	Tabla de averías	12
Encender y apagar el aparato	7	¿Qué hacer en caso de avería?.....	12
Encender	7	Servicio de Asistencia Técnica	13
Apagar	7	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	13
Antes del primer uso	7	Datos técnicos.....	13
Programar la hora.....	7	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 14	
Calentar el compartimento de cocción	7	Programa automático	14
Limpiar los accesorios.....	7	Seleccionar el programa	14
El microondas	8	Consejos y advertencias sobre el programa automático	14
Consejos y advertencias de los recipientes.....	8	Platos probados en nuestro estudio de cocina	16
Potencias del microondas	8	Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas	
Programar el microondas	8	16
1,2,3 Funcionamiento secuencial	9	Consejos prácticos para usar el microondas	18
Programar el funcionamiento secuencial.....	9	Consejos y advertencias para asar al grill	19
Asar al grill	9	Grill combinado con microondas	19
Programar el grill	9	Comidas normalizadas según EN 60705	20
		Cocer en el microondas.....	20
		Descongelar en el microondas.....	20
		Cocer en el microondas en combinación con el grill	20

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y

bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato.

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

En general

¡Peligro de incendio!

Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar

rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligros derivados del magnetismo!

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

Microondas

¡Peligro de incendio!

- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños. Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

¡Peligro de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

¡Peligro de quemaduras!

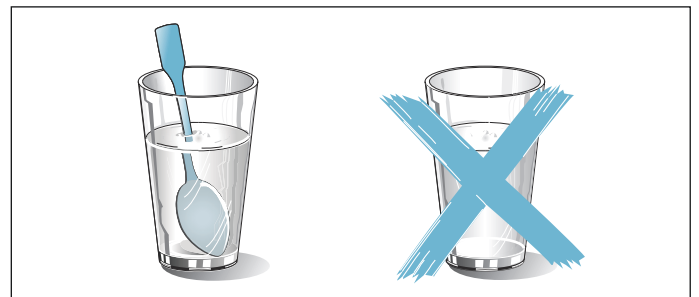
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la

tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de quemaduras!

- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la 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 a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.



¡Peligro de lesiones!

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. 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. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- El uso de vajilla o recipientes de metal con la función microondas puede provocar la formación de chispas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas. Utilizar únicamente vajilla apta para el microondas o bien utilizar el microondas

en combinación con un tipo de calentamiento.

¡Peligro de descarga eléctrica!

El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre

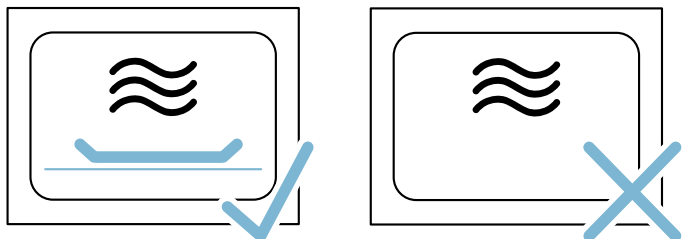
limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.

- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía de microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

Causas de los daños

¡Atención!

- Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandejas de aluminio: no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del interior del aparato. No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. A excepción de cuando se realiza una prueba breve de un recipiente.



- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Palomitas de microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga.

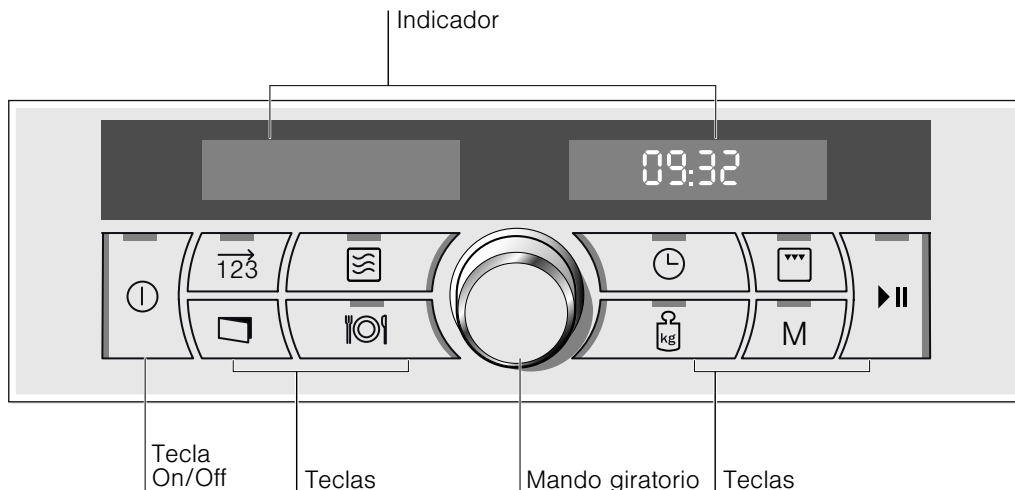
Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de 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.



Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

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 aparecen los valores configurados.

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

Notas

- Al pulsar la tecla Start se ilumina la lámpara del compartimento de cocción.
- En el indicador, la flecha ▶ se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo activa.

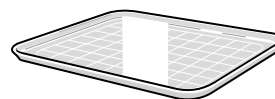
Accesorios

Este aparato incorpora 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 recipiente en el modo microondas.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable N.º de artículo 311134

Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.

Gel limpiador para hornos

N.º de artículo 463582

Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.

Paño de microfibras con estructura de celdas N.º de artículo 460770

Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibras elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

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

Notas

- 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 [☰] se ilumina.

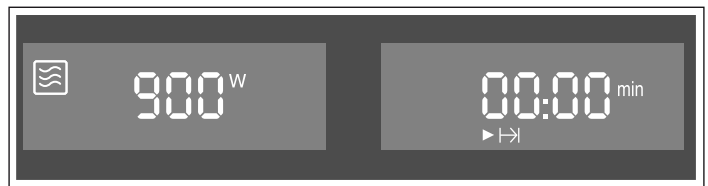
Tecla [☰]	= para la potencia del microondas
Tecla [123]	= Funcionamiento secuencial
Tecla [☐]	= grill
Teclas [⌚] y [🕒]	= Programa automático
Tecla M	= Programa Memoria

Consultar los capítulos correspondientes 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*.

Programar la hora

Tras la conexión, en el indicador se iluminan tres ceros y los símbolos ▶⌚.

Ajustar la hora.

1. Programar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla ⌚.

La hora se ha ajustado.

Suprimir la indicación de la hora

La indicación de la hora puede suprimirse. De este modo, sólo se mostrará cuando el horno esté en funcionamiento. Para obtener más información, consultar 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.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, p. ej., bolas de poliestireno.

Calentar el compartimento de cocción durante 30 minutos con el grill [☐] nivel 3.

Nota: Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

1. Pulsar la tecla ①.
2. Pulsar la tecla [☐].
En el indicador se muestran grill [☐] nivel 3, **00:00** min y los símbolos ▶⌚.
3. Pulsar la tecla ⌚.
En el indicador se muestra **10:00** min.
4. Ajustar 30 minutos con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla ▶||.

Se inicia el funcionamiento.

Transcurridos 30 minutos, apagar el aparato con la tecla ①.

Limpiar el compartimento de cocción, una vez enfriado, con agua caliente con un poco de jabón.

Limpiar los accesorios

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

Formación de chispas: 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:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.




Potencias 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 únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.



Programar el microondas

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

1. Pulsar la tecla .
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. Programar la duración con el mando giratorio.
5. 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 del microondas ha finalizado. La señal se puede apagar con la tecla  antes de tiempo. Apagar el aparato con la tecla .


Modificar la duración

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



Abrir la puerta del aparato entretanto

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


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  y apagar el aparato con la tecla .

Notas

- Cuando el aparato se enciende con la tecla  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.

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. Ajustar 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. Ajustar 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. Ajustar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
8. Pulsar la tecla ▶II.

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

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ⏸.

Modificar la configuración

Las modificaciones solo 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 entretanto

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

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ▶II. El funcionamiento se interrumpe. Pulsar de nuevo ▶II para que se reanude el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▶II durante aprox. 4 segundos y apagar el aparato con la tecla ①.

Nota: El grill también se puede combinar con el funcionamiento secuencial.

Asar al grill

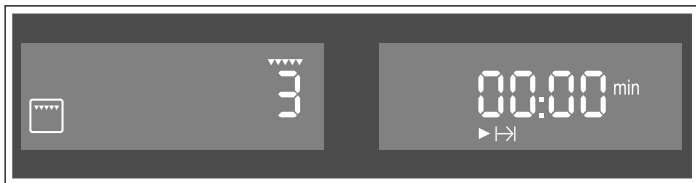
Programar el grill

El aparato dispone de los siguientes niveles de grill:

Grill	Nivel 3	$\vec{3}$ máximo
Grill	Nivel 2	$\vec{2}$ medio
Grill	Nivel 1	$\vec{1}$ mínimo

Ejemplo en imagen: grill, nivel $\vec{2}$, 15:00 minutos

1. Pulsar la tecla ①.
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla Grill $\vec{\square}$.
En el indicador se muestran grill $\vec{\square}$, nivel $\vec{2}$ y 00:00 minutos. Los símbolos están encendidos.▶I→.



3. Programar grill, nivel $\vec{2}$ con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla ⏸.
En el indicador se muestra 10:00 min.
5. Programar la duración con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla ▶II.

Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

La duración ha finalizado

Suena una señal. En el indicador se muestra 00:00. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ⏸. Pulsar la tecla ▶II y apagar el aparato con la tecla ①.

Modificar la configuración

El nivel de grill se puede cambiar en cualquier momento. Pulsar la tecla $\vec{\square}$. Modificar el nivel con el mando giratorio. A continuación, volver a pulsar la tecla ▶II.

Modificar la duración

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

Interrumpir el funcionamiento

Abrir la puerta del aparato. Se interrumpe el funcionamiento del grill. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla ▶II. El programa continúa.

Borrar el ajuste

Mantener pulsada la tecla ►|| durante unos segundos y apagar el aparato con la tecla ①

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 a 360 W, 17 minutos y nivel de grill 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 [M]. Ajustar el nivel de grill deseado con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla ⌚.
5. Programar la duración con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla ►||.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la potencia del microondas o el nivel de grill

Pulsar la tecla [M] o la tecla [G]. 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 entretanto

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla ►||. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ►||. El funcionamiento se interrumpe. Pulsar de nuevo ►|| para que se reanude el funcionamiento.

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

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 el símbolo ✓ se muestre detrás de las posiciones de memoria.

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Nota: La configuración guardada se conserva incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ►|| hasta que se muestre el símbolo [M] 900 W. Ahora se puede volver a programar.

Activar 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.
Aparecen las configuraciones guardadas.
3. Pulsar la tecla ►||.

Se inicia la memoria. En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado ►|→|.

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

Nota: La configuración guardada se conserva 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 antes de tiempo con la tecla \ominus . Apagar el aparato con la tecla $\text{\textcircled{1}}$ o volver a programarlo.

Interrumpir

Pulsar la tecla $\blacktriangleright\parallel$ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Después de cerrar la puerta, pulsar la tecla $\blacktriangleright\parallel$. El programa continúa.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla $\blacktriangleright\parallel$ hasta que se muestre el símbolo $\text{\textcircled{W}}$ 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 modificación.

Ajustes básicos	Opciones	Aclaración
$\text{\textcircled{01}}$ Indicación reloj 1 = encendido	Indicación reloj 2 = apagado	Indicador de la hora
$\text{\textcircled{02}}$ Tono de aviso de duración 2 = medio = 2 minutos	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
$\text{\textcircled{03}}$ Sonido de tecla 1 = encendido	Sonido de tecla 2 = apagado*	Sonido de confirmación al pulsar una tecla *Excepción: al encender y apagar el aparato se escucha siempre un sonido.

Ejemplo de la imagen: cambiar el ajuste básico Duración del tono de aviso a "larga".

Condición: el aparato debe estar encendido.

1. Pulsar la tecla \ominus durante unos segundos.

En el indicador aparece el primer ajuste básico $\text{\textcircled{01}}$.



2. Pulsar repetidamente la tecla \ominus hasta que se muestre 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 \ominus durante unos segundos.

Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volver a modificarse 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 descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Notas

- 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.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las

bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, La protección anticorrosiva no se verá afectada.

- 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 horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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 limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Zona	Productos de limpieza
Acero inoxidable	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. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados se pueden adquirir productos de limpieza específicos para acero.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	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. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Cierre hermético de la puerta ¡No quitar!	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.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Tabla de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

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.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¿Qué hacer en caso de avería?

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	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.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla ►II después de programar el aparato.	Pulsar la tecla ►II 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. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada.
	No se ha pulsado la tecla ►II.	Pulsar la tecla ►II.
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia baja del microondas.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato se encuentra en el modo demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$. 2. Mantener pulsada la tecla $\overrightarrow{123}$ durante 3 segundos. <p>El modo demo se ha desactivado.</p>

Mensajes de error

Algunos mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.


Mensaje de error	Posible causa	Solución / indicación
En el indicador se muestra el mensaje de error "E723".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Abrir el aparato con la tecla \square y volver a cerrarlo.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er11". "Tecla atascada"	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas. Limpiar las teclas con un paño seco. Abrir y cerrar la puerta del aparato. Si no se soluciona el problema, avisar al servicio de asistencia técnica.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. 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.

E-Nr.	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11. Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	230 V, 50 hz
Consumo total máximo	1990 W
Potencia del microondas	900 WW (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Grill	1300 W
Fusible	mín. 10 A

Dimensiones (Al×L×An)	
- Aparato	382 x 595 x 320 mm
- Compartimento de cocción	220 x 350 x 270 mm
Homologación VDE	
	sí
Distintivo CE	
	sí



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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 imagen: programa 2 con 1 kilogramo de peso.

1. Pulsar la tecla ①.

El aparato está listo para su funcionamiento.

2. Pulsar la tecla .

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 del tiempo programado .

El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar. Apagar el aparato con la tecla ① o volver a

programarlo. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

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 ①.

El aparato se apaga.

Consejos y advertencias sobre el programa automático

Notas

- 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 de vidrio. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.
- Colocar los alimentos dentro del aparato cuando esté frío.
- A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.
- No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.
- En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar

Notas

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar de 10 a 30 minutos para compensar su temperatura.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Colocar la carne de vacuno, cordero o cerdo en el recipiente con la parte de la grasa hacia abajo.

- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se pone rápidamente duro.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave es entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga, si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Patatas

Notas

- Patatas cocidas con sal: cortar en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual tamaño. Lavar y pinchar varias veces la piel. Colocar las patatas todavía húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz

Notas

- El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Utilizar un recipiente alto y con tapa. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
- No utilizar arroz en bolsa de cocción.

Verduras

Notas

- Verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col lombarda no añadir agua.

Patatas al horno

Nota. Utilizar patatas de igual tamaño. Lavar y pinchar varias veces la piel. Colocar las patatas todavía húmedas en la parrilla

Mitades de pollo

Nota. Colocar las mitades de pollo en la parrilla con la parte de la piel hacia arriba. Con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprenden, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

Tiempos de reposo

Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del horno al finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos. Escurrir previamente el agua acumulada.
Arroz	de 5 a 10 minutos

Tabla de programas

N.º progr.	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción
Descongelar			
P1	Carne y ave-asado-piezas de carne poco gruesas-carne picada-pollo, capón, pato	0,2-2,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
P2	Pescado Pieza de pescado entero, filetes o rodajas	0,1-1,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
P3	Pan y pastel* Pan entero, hogaza o barra, pan en rodajas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas	0,2-1,5 kg	Recipiente plano sin tapa.
Cocer			
P4	Patatas Patatas cocidas con sal, patatas hervidas sin pelar	0,2-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P5	Arroz	0,05-0,3 kg	Recipiente alto con tapa.
P6	Verduras frescas Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P7	Verdura congelada Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P8	Patatas al horno Peso por patata, aprox. 200 g-250 g	0,2-1,5 kg	Parrilla
P9	Producto para gratinar congelado, p. ej., lasaña	0,3-1,0 kg	
P10	Pollo, medio	0,5-1,8 kg	Bandeja de vidrio y parrilla

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

* No son apropiadas las tartas de nata, tartas de crema, pasteles con cobertura, glaseado o gelatina.

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. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- 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.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- 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.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del 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 se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica: El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción, mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

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

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 30 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 vatios, 15 min. + 90 W, 15 min.	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	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	90 W, 10-15 min.	dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	dar la vuelta varias veces
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	separar las partes descongeladas
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, 15-20 min.	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 6-9 min.	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	retirar todo el envoltorio
	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
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min.	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos 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. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

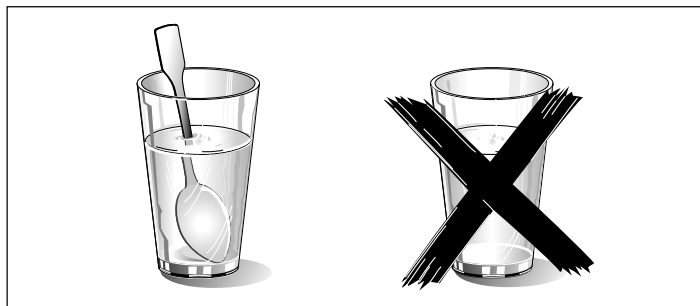
Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min.	
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min.	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	separar las piezas de carne al remover
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 7-11 min.	cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 10-15 min.	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡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 a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡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.

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos 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.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- 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 homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min.	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min.	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Después de calentar, agitar o remover bien los biberones sin tetina ni tapadera y controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa 1 taza	de 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Sopa 2 tazas	de 350 g	600 W, 2-3 min.	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cocción de alimentos

Notas

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	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	600 W, 5-10 min.	Cortar las verduras en trozos iguales; añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g. de verdura; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar las patatas en trozos iguales; añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Remover bien el flan 2 ó 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 encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: Doble cantidad = casi el doble de tiempo La mitad de cantidad = la mitad de tiempo
El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Todos los valores indicados son de referencia y pueden variar en función de las características del alimento.
- Lavar la carne con agua fría y secarla con un poco con papel de cocina. Salar la carne después de asarla al grill.
- Asar al grill siempre directamente sobre la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrada y no precalentar.

- 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. Los trozos de carne blanca asados al grill o el filete pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Filete de pescuezo approx. 2 cm de grosor	3 a 4 unidades	aprox. 1200 g	máximo	1.er lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salchichas para asar	4 a 6 unidades	aprox. 150 g	máximo	1.er lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Rodajas de pescado*	2 a 3 unidades	aprox. 150 g	máximo	1.er lado: aprox. 10 2.º lado: aprox. 10 - 15
Pescado, entero* p. ej. truchas	2 a 3 unidades	aprox. 150 g	máximo	1.er lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 15 - 20
Pan de molde (tostar previamente)	2 a 6 rebanadas	-	máximo	1.er lado: aprox. 4 2.º lado: aprox. 4
Gratinar tostadas	2 a 6 rebanadas	-	máximo	En función de la capa: 5 -10

* Untar primero la parrilla con aceite.

Grill combinado con microondas

Notas

- Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.
- Utilizar un molde alto para el asado. De este modo el compartimento de cocción se mantiene más limpio.
- Para los 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.
- Antes de cortar la carne dejarla reposar de 5 a 10 minutos para que sus jugos se distribuyan de forma homogénea y no se pierdan al cortarla.
- Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.
- Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos tras el tiempo más corto indicado.

	Peso	Potencia del microondas en vatios	Nivel de grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
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, mitades	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.

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o. DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min.	Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm.
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde de vidrio pyrex, 28 cm de longitud

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g o bien, 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, nivel de grill, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado patata, 1100 g	360 W, + nivel de grill medio, 30 - 35 min.	Recipiente pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No se recomienda
Pollo, mitad, aprox. 1100 g	360 W + nivel de grill máximo, aprox. 40 - 45 min.	Parrilla, bandeja de vidrio

Utilização adequada	21	Regular o MicroCombi.....	29
Instruções de segurança importantes	22	Memória	29
Generalidades	22	Memorizar as regulações na memória.....	29
Micro-ondas	22	Iniciar a memória	29
Causas de danos	24	Alterar as regulações base	30
O seu novo aparelho	25	Regulações base.....	30
Painel de comandos	25	Manutenção e limpeza	30
Teclas e visor	25	Produto de limpeza	31
Acessórios.....	25	Tabela de anomalias	31
Interior do aparelho.....	26	Uma anomalia, que fazer?.....	31
Ligar e desligar o aparelho	26	Serviço de Assistência Técnica	32
Ligar.....	26	Número E e número FD	32
Desligar.....	26	Dados técnicos	32
Antes da primeira utilização	26	Eliminação ecológica.....	33
Acertar a hora.....	26	Automático de programas	33
Aquecer o interior do aparelho.....	26	Regular um programa.....	33
Limpar os acessórios.....	26	Indicações para o automático de programas.....	33
O microondas	27	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	35
Recomendações sobre os recipientes.....	27	Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas.....	35
Potências de microondas	27	Conselhos para a utilização do microondas.....	37
Regular o microondas	27	Recomendações para grelhar	38
Sequência de funcionamento 1,2,3	28	Funcionamento combinado do grelhador com o microondas.....	38
Regular a sequência de funcionamento	28	Refeições de teste segundo EN 60705	39
Grelhar	28	Cozinhar apenas com microondas	39
Regular o grelhador	28	Descongelar apenas com microondas	39
Funcionamento MicroCombi	29	Cozinhar com microondas e grelhador.....	39

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Perigo de incêndio!

Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Perigo devido a magnetismo!

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes eletrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

Micro-ondas

Perigo de incêndio!

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho

apenas para a preparação de refeições e bebidas.

- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.

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

Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.

Nunca seque alimentos no microondas.

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

- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

Perigo de explosão!

Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem explodir. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

Perigo de queimaduras!

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. 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.

- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

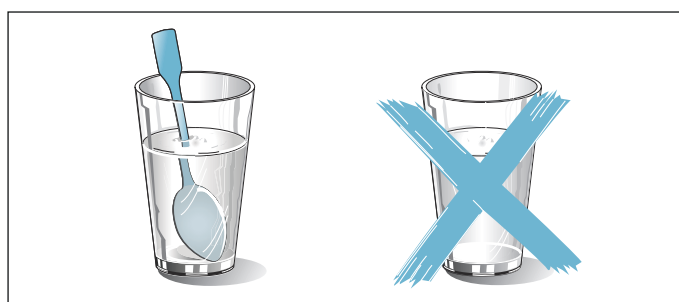
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega

para retirar as refeições do interior do aparelho.

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

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, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



Perigo de ferimentos!

- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas. Utilize apenas recipientes adequados para microondas ou microondas combinado com um tipo de aquecimento.

Perigo de choque eléctrico!

O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

Perigo de danos graves para a saúde!

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o

vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos.

- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados.

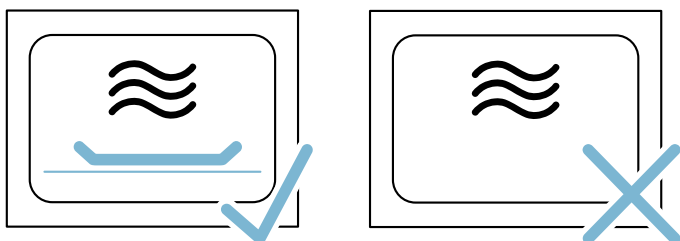
Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Atenção!

- Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Recipientes de alumínio: Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.
- Funcionamento do micro-ondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Pipocas no micro-ondas: nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600W. Coloque o saco das pipocas sempre num prato de vidro. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga.

O seu novo aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe como funciona o painel de comando e cada

um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Dependendo do tipo de aparelho, poderão haver diferenças nos pormenores.



Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação.

O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o fazer subir ou descer.

Teclas

Debaixo de cada uma das teclas encontra-se um sensor. Não é necessário carregar com força. Toque apenas no símbolo correspondente.

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 o microondas
☐	Abrir a porta do aparelho
🍽️	Seleccionar o programa
🕒	Abrir e fechar o menu Funções de tempo
🍷	Seleccionar a função Grelhar
⚖️	Seleccionar o peso
M	Seleccionar a memória
⏸️	premir brevemente = iniciar/interromper o funcionamento; premir prolongadamente = cancelar o funcionamento

Notas

- Quando inicia o funcionamento do aparelho, acende-se a lâmpada no interior do aparelho.
- A seta ► à frente do respectivo símbolo indica a função de tempo que se encontra activada no visor.

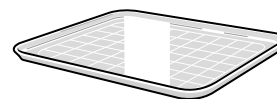
Acessórios

O seu aparelho inclui os seguintes acessórios:



Grelha

Como superfície de apoio para recipientes ou para grelhar e gratinar.



Tabuleiro de vidro

Funciona como protecção contra salpicos quando os alimentos são grelhados directamente sobre a grelha. Para este efeito, coloque a grelha dentro do tabuleiro de vidro.

No funcionamento de microondas, o tabuleiro de vidro pode também ser utilizado como recipiente.

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

No Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou nas lojas on-line disponibilizadas para cada país, poderá adquirir os produtos de manutenção e de limpeza bem como outros acessórios adequados para os seus electrodomésticos. Indique sempre o número de artigo correspondente.

Toalhas para superfícies de aço inoxidável N.º do artigo 311134

Reduz a deposição de sujidade. As toalhas impregnadas com um óleo especial garantem uma óptima protecção das superfícies de aparelhos em aço inoxidável.

Gel de limpeza para fornos e grelhadores N.º do artigo 463582

Para limpar o interior do forno. O gel é inodoro.

Pano de microfibras com estrutura de favos N.º do artigo 460770

Adequado especialmente para a limpeza de superfícies sensíveis, como p. ex. vidro, vitrocerâmica, aço inoxidável ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma turbina de arrefecimento.

Turbina de arrefecimento

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



Notas






- Quando o aparelho trabalha com microondas, o interior do forno não aquece. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.
- Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Remova a água de condensação depois de cozinhar.

Ligar e desligar o aparelho

A tecla  permite-lhe ligar e desligar o microondas.


Ligar


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

Tecla 	= referente a uma potência de microondas
Tecla 	= sequência de funcionamento
Tecla 	= grelhador
Teclas  e 	= automático de programas
Tecla M	= programa de memória

Para saber como proceder à regulação, consulte 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 como sugestão sempre a potência de microondas mais elevada **900** e **00:00** no visor.



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 utilizar o forno, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Acertar a hora

Depois da ligação acendem-se no visor três zeros e os símbolos  .

Acerte a hora.

1. Acerte a hora com o selector rotativo.

2. Prima a tecla .

A hora foi acertada.

Ocultar a hora



É possível ocultar a hora. Nesse caso, a hora só estará visível quando o forno estiver a funcionar. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Nota: Para reduzir o consumo em stand-by do seu aparelho, pode ocultar a hora. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.


Aquecer o interior do aparelho


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





Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho.


Aqueça o interior do aparelho durante 30 minutos com a função Grelhar  no nível .

Nota: Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

1. Prima a tecla .


2. Prima a tecla .

Grelhar  nível , **00:00** min e os símbolos   aparecem no visor.

3. Prima a tecla .

10:00 min aparece no visor.

4. Com o botão rotativo, regule para 30 minutos.

5. Prima a tecla .

O aparelho entra em funcionamento.

Após 30 minutos, desligue o aparelho com a tecla .

Limpe o interior arrefecido do aparelho com uma solução de água quente e detergente.

Limpar os acessórios

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

O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Pode utilizar só o microondas 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 loiça tiver decoração em ouro ou prata, 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!

Faíscas: 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 loiça

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

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

1. Coloque um recipiente vazio dentro do aparelho durante ½ a 1 minuto à potência máxima.

2. 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 microondas de 900 W só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas para um tempo de duração até 1 hora e 30 minutos.

Regular o microondas

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

1. Prima a tecla ①.

O seu aparelho está pronto a funcionar.

2. Regule a potência de microondas desejada com o selector rotativo.

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 aparelho entra em funcionamento. 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.

Alterar o tempo de duração

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

Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, premir brevemente a tecla ▶II. O funcionamento é retomado.

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

Premir a tecla ▶II e desligar o aparelho com a tecla ①.

Notas

- Se ligar o aparelho com a tecla ① aparece como sugestão sempre a potência de microondas mais elevada (900) no visor.
- 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 em seguida. Também pode ligar a função Grelhar juntamente com as potências do microondas.

Recipiente

Use sempre recipientes adequados para microondas e resistentes ao calor.

Regular a sequência de funcionamento

1. Prima a tecla 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 $\blacktriangleright\text{II}$.

O aparelho entra em funcionamento. 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. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla ⏻ .

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, premir brevemente a tecla $\blacktriangleright\text{II}$. O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla $\blacktriangleright\text{II}$. O funcionamento é interrompido. Prima novamente $\blacktriangleright\text{II}$ e o aparelho retoma o seu funcionamento.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla $\blacktriangleright\text{II}$ premida durante aprox. 4 segundos e desligue o aparelho com a tecla ⏻ .

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

Grelhar

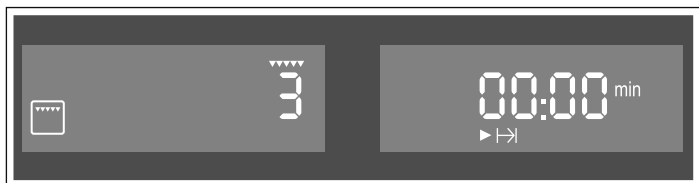
Regular o grelhador

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

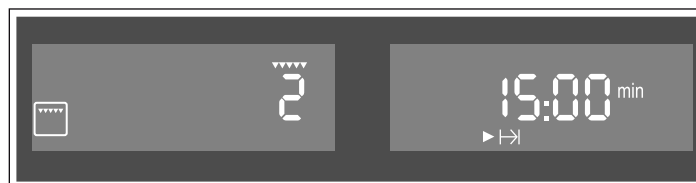
Grelhar	Nível 3	$\overline{\overline{\overline{\text{3}}}}$ forte
Grelhar	Nível 2	$\overline{\overline{\text{2}}}$ médio
Grelhar	Nível 1	$\overline{\text{1}}$ fraco

Exemplo na figura: grelhar, nível $\overline{\overline{\overline{\text{2}}}}$, 15:00 minutos

1. Prima a tecla ① .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla Grelhar $\overline{\overline{\overline{\text{2}}}}$.
Grelhar $\overline{\overline{\overline{\text{2}}}}$, nível $\overline{\overline{\overline{\text{2}}}}$ e 00:00 min aparecem no visor. Os símbolos $\blacktriangleright\text{I}\rightarrow\text{I}$ acendem-se.



3. Regule o nível $\overline{\overline{\overline{\text{2}}}}$ com o selector rotativo do grelhador.
4. Prima a tecla ⏻ .
10:00 min aparece no visor.
5. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



6. Prima a tecla $\blacktriangleright\text{II}$.

O tempo de duração decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Na indicação aparece 00:00. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla ⏻ . Prima a tecla $\blacktriangleright\text{II}$ ou desligue o aparelho com a tecla ⏻ .

Alterar as regulações

A potência do grelhador pode ser alterada em qualquer momento. Prima a tecla $\overline{\overline{\overline{\text{2}}}}$. Altere o nível de potência com o selector rotativo.

Em seguida, prima novamente a tecla $\blacktriangleright\text{II}$.

Alterar o tempo de duração

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

Interromper o funcionamento

Abriu a porta do aparelho. O funcionamento do grelhador é interrompido. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla $\blacktriangleright\text{II}$. O funcionamento é retomado.

Anular a regulação

Mantenha a tecla ►|| premida durante alguns segundos e desligue o aparelho com a tecla ⓪.

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

Funcionamento MicroCombi

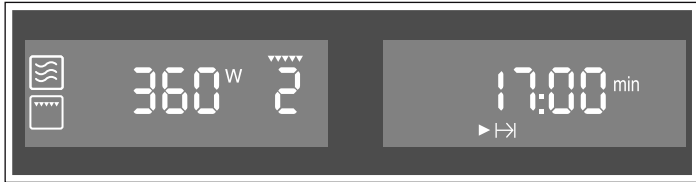
O grelhador funciona simultaneamente com o microondas. Graças às microondas, os seus pratos estarão prontos mais depressa, mas mesmo assim ficarão bem dourados.

Pode seleccionar qualquer uma das potências de microondas. Excepção: 900 e 600 W.

Regular o MicroCombi

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

1. Prima a tecla ⓪.
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 ⓪.
5. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



6. Prima a tecla ►||.
O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento combinado terminou. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla ⓪.

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. Em seguida, prima a tecla ►||, 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 ►|| premida ou desligue o aparelho com a tecla ⓪.

Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, premir brevemente a tecla ►||. O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla ►||. O funcionamento é interrompido. Prima novamente ►|| e o aparelho retoma o seu funcionamento.

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

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.

Memorizar as regulações na memória

1. Prima a tecla ⓪.
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Regule 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 aparecer o símbolo ✓ atrás dos espaços de memória.

A regulação está memorizada e pode ser iniciada a qualquer altura.

Memorizar uma regulação diferente

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

Nota: As regulações memorizadas permanecem intactas, mesmo após um corte de corrente.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla ►|| premida, até aparecer ☐ 900 W. Pode regular novamente.

Iniciar 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 iniciada. O tempo de duração ►|→ decorre de forma visível no visor.

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

Nota: As regulações memorizadas permanecem intactas, mesmo após um corte 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 \ominus . Desligue o aparelho com a tecla $\text{\textcircled{1}}$ ou volte a regulá-lo.

Interromper o funcionamento

Prima a tecla $\blacktriangleright\text{II}$ ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. Depois de fechar, prima a tecla $\blacktriangleright\text{II}$. O funcionamento é retomado.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla $\blacktriangleright\text{II}$ premida, até aparecer $\text{\textcircled{E}}$ 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.

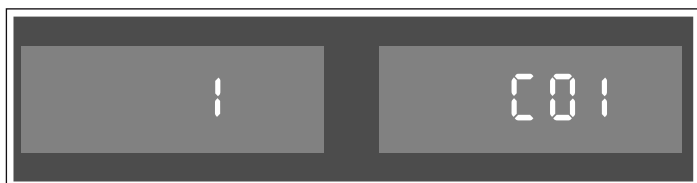
Regulação base	Possibilidades	Explicação
$\text{\textcircled{01}}$ Indicação das horas $\text{\textcircled{1}}$ = ligado	Indicação das horas $\text{\textcircled{2}}$ = desligado	Indicação das horas
$\text{\textcircled{02}}$ Duração do sinal sonoro $\text{\textcircled{2}}$ = médio = 2 minutos	$\text{\textcircled{1}}$ = curto = 10 segundos $\text{\textcircled{3}}$ = longo = 5 minutos	Sinal após decorrido um tempo de duração
$\text{\textcircled{03}}$ Som das teclas $\text{\textcircled{1}}$ = ligado	Som das teclas $\text{\textcircled{2}}$ = desligado*	Som de confirmação ao premir uma tecla *Excepção: ao ligar e desligar, ouve-se sempre um som.

Exemplo na figura: alterar a regulação base do tempo de duração do sinal sonoro para longo.

Condição prévia: o seu aparelho está ligado.

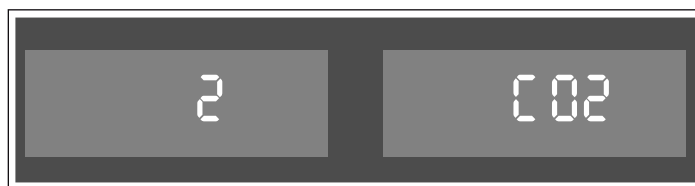
1. Premir a tecla \ominus durante alguns segundos.

Na indicação aparece a primeira regulação base $\text{\textcircled{01}}$.



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 \ominus premida durante alguns segundos.

Todas as regulações foram assumidas.

Poderá a qualquer momento alterar novamente as suas regulações.

Manutenção e limpeza

Se o seu aparelho de microondas tiver uma manutenção e limpeza cuidadosas, permanecerá bonito e funcional durante muito tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.

\triangleleft Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

\triangleleft Perigo de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho imediatamente depois de o desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

\triangleleft Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

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.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração. Trata-se de uma consequência normal que não tem qualquer influência sobre a função. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem ser ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.
- Os cheiros desagradáveis, por exemplo, depois da confecção 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 durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do microondas.

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho,
- raspadores metálicos ou para vidros para limpar o vedante da porta,
- esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas,
- detergentes com elevado teor de álcool.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Zona	Produto de limpeza
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não utilize limpavidros, nem raspadores metálicos ou para vidros para a limpeza.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores para vidros.
Vedante da porta Não retirar!	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não limpe com raspadores metálicos ou para vidros.

Zona	Produto de limpeza
Acessórios	Solução de água quente e detergente: deixe amolecer e limpe com um pano da loiça ou uma escova.
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. 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.
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; use apenas com o aparelho frio. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço inoxidável. Não utilize spray limpa-fornos e outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, esponjas abrasivas ou esfregões para tachos. Estes produtos riscam a superfície. Deixe secar completamente as superfícies interiores.

Tabela de anomalias

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, consulte a tabela e procure resolver a anomalia.

Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de*

cozinha. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Uma anomalia, que fazer?

Anomalia	Causa possível	Solução / recomendações
O aparelho não funciona	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível do aparelho está em boas condições.
	A ficha não está ligada	Ligue a ficha à tomada
	Corte de corrente	Verifique se a lâmpada de cozinha funciona.
	Utilização incorrecta	Desligue o fusível na caixa de fusíveis. Volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos.
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	Depois da limpeza fica uma película de água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos com um pano seco.
	A tecla ► não foi premida depois da regulação.	Prima a tecla ► ou desligue o aparelho.
Não é possível ligar o microondas.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou um corpo estranho presos porta. Certifique-se de que as superfícies de vedação estão limpas. Verifique se o vedante da porta está torcido.
	A tecla ► não foi premida.	Prima a tecla ► .

Anomalia	Causa possível	Solução / recomendações
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual.	A potência de microondas regulada é demasiado baixa.	Selecione uma potência superior.
	Foi introduzida no aparelho uma maior quantidade do que o habitual.	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os.
Ouve-se um sinal sonoro. Os dois pontos piscam no visor.	O aparelho está em modo de demonstração.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$. 2. Mantenha a tecla $\overrightarrow{123}$ premida durante 3 segundos. <p>O modo de demonstração está desactivado.</p>

Mensagens de erro

Algumas mensagens de erro podem ser eliminadas pelo próprio utilizador.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução / indicações
Na indicação aparece a mensagem de erro "E723".	A porta não foi fechada correctamente.	Abra o aparelho com a tecla \square e feche-o novamente.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Defeito técnico.	Contacte o serviço de assistência técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er11". "Tecla presa"	As teclas estão sujas ou o sistema mecânico bloqueou.	Prima várias vezes todas as teclas. Limpe as teclas com um pano seco. Abra e feche a porta do aparelho. Se isso não resolver o problema, contacte o 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. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho. Para que, em caso de necessidade, 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.

N.º E	N.º FD

Serviço de Assistência Técnica

Tenha em atenção que, no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 740

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao 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.

Dados técnicos

Alimentação eléctrica	230 V, 50 Hz
Potência total máx. de ligação	1990 W
Potência do microondas	900 W (IEC 60705)
Frequência do microondas	2450 MHz
Grelhar	1300 W
Fusível	mín. 10 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	382 x 595 x 320 mm
- Interior do aparelho	220 x 350 x 270 mm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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 ideal. Tem à sua escolha 10 programas diferentes.

Regular um programa

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

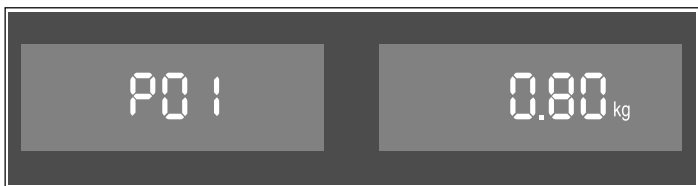
Exemplo na figura: programa 2 com 1 quilo de peso.

1. Prima a tecla ①.

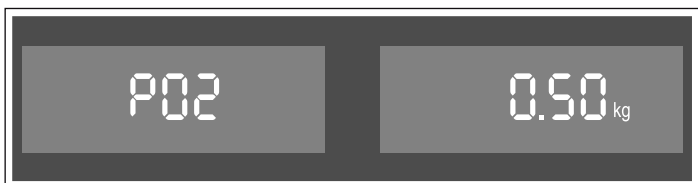
O seu aparelho está pronto a funcionar.

2. Prima a tecla ②.

No visor surge o primeiro número de programa e uma proposta de peso.



3. Com o selector rotativo, seleccione o número de programa.



4. Prima a tecla ③.

5. Com o selector rotativo, regule o peso.



6. Prima a tecla ▶||.

O programa é iniciado. O tempo de duração ▶|→| decorre de forma visível no visor.

O programa terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O programa terminou, o aparelho deixa de aquecer. Desligue o aparelho com a tecla ① ou volte a regulá-lo. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla ④.

Alterar o programa

Depois de iniciado o funcionamento, não é possível alterar o número de 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 ①.

O aparelho está desligado.

Indicações para o automático de programas

Notas

- Retire o alimento da embalagem e pese-o. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.
- Com estes programas, utilize sempre recipientes adequados para microondas, p. ex., de vidro, de cerâmica ou o tabuleiro de vidro. Para tal, observe as indicações relativas aos acessórios constantes da tabela de programas.
- Coloque os alimentos dentro do aparelho frio.
- A seguir às indicações, encontrará uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários.
- Não é possível regular o peso para um valor fora da gama de pesos.
- Durante a preparação de vários pratos, ouvirá um sinal sonoro após algum tempo. Vire o alimento ou mexa-o.

Descongelar

Notas

- Congele e guarde os alimentos a -18 °C e de modo a ficarem o mais planos possível e com as doses certas.
- Coloque o alimento congelado num recipiente raso, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana.
- Depois de descongelar, deixe o alimento repousar ainda durante 10 a 30 minutos, a fim de uniformizar a temperatura.
- Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. Estes têm de ser retirados ao virar os alimentos e, em caso algum, devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- A carne de vaca, borrego ou porco deve primeiro ser colocada no recipiente 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 está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
- As aves inteiras devem ser primeiro colocadas com a parte do peito sobre o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele.

Batatas

Notas

- Batatas cozidas: corte-as em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g de batatas, adicione 2 colheres de sopa de água e um pouco de sal.
- Batatas cozidas, com pele: utilize batatas do mesmo tamanho. Lave-as e pique várias vezes a casca. Coloque as batatas húmidas num recipiente, sem adicionar água.

Arroz

Notas

- Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Utilize sempre 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 use arroz em sacos de cozinhar.

Legumes

Notas

- Legumes, frescos: cortar em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, adicionar 2 colheres de sopa de água.
- Legumes, congelados: são apenas adequados legumes escaldados, não legumes cozinhados. Os legumes

ultracongelados com molhos à base de natas não são adequados. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água por cada 100 g. Não adicione água para preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas assadas

Nota: Utilize batatas do mesmo tamanho. Lave-as e pique várias vezes a casca. Coloque as batatas húmidas sobre a grelha.

Metades de frango

Nota: Coloque as metades de frango sobre a grelha, com a pele virada para cima. Para que os pingos de gordura ou o molho da carne sejam recolhidos, coloque a grelha dentro do tabuleiro de vidro.

Tempos de repouso

Alguns pratos precisam após o fim do programa ainda um tempo de repouso no forno.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos. Escoe previamente a água que se formou.
Arroz	5 a 10 minutos

Tabela de programas

Programa n.º	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível do tabuleiro
Descongela			
P1	Carne e aves - Carne assada - Pedacos finos de carne - Carne picada - Frango, pato	0,2 - 2,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
P2	Peixe, peixe inteiro, filete de peixe, posta de peixe	0,1 - 1,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
P3	Pão e bolos* Pão inteiro, redondo ou comprido, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa lêveda, bolos de frutas	0,2 - 1,5 kg	Recipiente raso sem tampa.
Cozinhar			
P4	Batatas Batatas cozidas, batatas cozidas com pele	0,2 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
P5	Arroz	0,05 - 0,3 kg	Recipiente fundo com tampa.
P6	Legumes frescos Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho-francês, pimentos, curgetes	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
P7	Legumes congelados Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
P8	Batatas assadas Peso por batata de aprox. 200 g - 250 g	0,2 - 1,5 kg	Grelha
P9	Soufflé congelado, p. ex., lasanha	0,3 - 1,0 kg	
P10	Frango, cortado ao meio	0,5 - 1,8 kg	Tabuleiro de vidro e grelha

Tenha atenção aos sinais para mexer e virar.

* Não são adequados tartes de natas, bolos com creme, bolos com cobertura, glacé ou gelatina.

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. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. 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 o forno 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.
- Apenas deve forrar os acessórios com papel anti-aderente após o pré-aquecimento.
- 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.

Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas

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

Descongelar	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Virar várias vezes
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	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 mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar várias vezes
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separar as partes descongeladas
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, 15-20 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W, 6-9 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Remover a embalagem completa
	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
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	

As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma regra base: o dobro da quantidade - quase o dobro do tempo de duração, metade da quantidade - metade do tempo de duração.

Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.

Descongelar

Notas

- Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho.
- Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores.
- Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. Estes têm de ser retirados ao virar os alimentos e, em caso algum, devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 30 minutos, para uniformizar a temperatura. Nas aves, poderá retirar então as miudezas.

Descongelo	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Notas

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

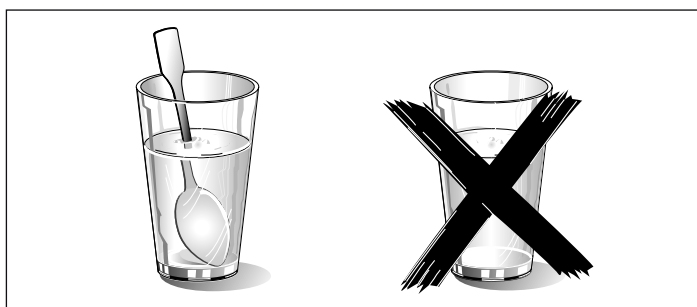
Nota: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min.	
Guisados	500 g	600 W, 10-15 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 10-15 min.	Ao virar, separar os pedaços de carne uns dos outros
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Adicionar, eventualmente água, sumo de limão ou vinho
Pratos no forno, por exemplo, lasanha, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilize a grelha como superfície de apoio para a loiça.
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 3-7 min.	Adicionar um pouco de água
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 7-11 min.	Adicionar um pouco de água, cobrindo o fundo do recipiente
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 10-15 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos

⚠ 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.



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.

Notas

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Nota: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min.	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min.	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de vez em quando
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Colocar o biberão na base do forno sem tetina ou tampa, após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; controlar sempre a temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa, 1 tigela	175 g cada	600 W, 1-2 min.	-
Sopa, 2 tigelas	350 g cada	600 W, 2-3 min.	-
Carne com molho	500 g	600 W, 7-10 min.	Separar as fatias de carne
Guisado	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Legumes, 2 doses	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cozinhar refeições

Notas

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.

- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.
- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Cozinhar refeições	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,2 kg	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; por cada 100 g de legumes, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	adicionar o dobro da água
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Doces, p. ex., pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de claras
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Conselhos para a utilização do microondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.

Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas:

o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo
metade da quantidade = metade do tempo

O cozinhado ficou demasiado seco.	Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de microondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.
Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.	Da próxima vez, selecione uma potência de microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

Recomendações para grelhar

Notas

- Todos os valores indicados servem como referência e podem variar em função das características dos alimentos.
- Passe a carne por água fria e seque-a com papel de cozinha. A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada.
- Grelhe sempre sobre a grelha, com a porta do aparelho fechada, e sem pré-aquecer.
- Para que o molho da carne seja recolhido, coloque a grelha em cima do tabuleiro de vidro.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne escura, p. ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. As peças grelhadas de carne clara ou filete de peixe ficam frequentemente pouco douradas à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e succulento.

	Quantidade	Peso	Potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Bifes do cachaço aprox. 2 cm de espessura	3 a 4 unidades	aprox. 1200 g cada	forte	1.º lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salsichas grelhadas	4 a 6 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Posta de peixe*	2 a 3 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 10 2.º lado: aprox. 10 - 15
Peixe, inteiro* p. ex., trutas	2 a 3 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 15 - 20
Pão de forma (torrar previamente)	2 a 6 fatias	-	forte	1.º lado: aprox. 4 2.º lado: aprox. 4
Gratinar tostas	2 a 6 fatias	-	forte	Consoante a cobertura: 5-10

* Unte previamente a grelha com óleo.

Funcionamento combinado do grelhador com o microondas

Notas

- Utilize a grelha como superfície de apoio para os recipientes.
- Para os assados, utilize uma forma alta. Desse modo, o interior do aparelho suja-se menos.
- Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes estreitos 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 forno. Não pode ser demasiado grande.
- Antes de proceder ao corte da carne, deixe-a repousar ainda durante 5 a 10 minutos. Desse modo, o molho da carne distribui-se uniformemente e não escorre ao cortar.
- Com o aparelho desligado, deve ainda deixar apurar os soufflés e gratinados durante 5 minutos.
- Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os cozinhados após o tempo de duração mais curto indicado.

	Peso	Potência de microondas, watts	Potência do grelhador	Tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de porco para assar, p. ex., pedaços do cachaço	aprox. 750 g	360 W	fraco	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, metades	aprox. 1200 g	360 W	forte	40 min.	
Frango em pedaços, p. ex., quartos 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	fraco	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.	

	Peso	Potência de microondas, watts	Potência do grelhador	Tempo de duração em minutos	Recomendações
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	fraco	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.

Em conformidade com as normas EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Cozinhar apenas com microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Mistura de ovo e leite, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Forma de pirex
Pão-de-ló, 475 g	600 W, 7-9 min.	Forma de pirex com Ø 22 cm.
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min.	Forma de bolo inglês em pirex, 28 cm de comprimento

Descongelar apenas com microondas

Prato	Potência de microondas em watts, 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 watts, potência do grelhador, tempo de duração em minutos	Recomendações
Gratinado de batata, 1100 g	360 W, + potência média do grelhador, 30 - 35 min.	Pirex redondo, Ø 22 cm
Bolos	-	Não recomendado
Frango, metades, aprox. 1100 g	360 W + potência forte do grelhador, aprox. 40 - 45 min.	Grelha, tabuleiro de vidro



9000694303

BSH Electrodomésticos España, S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
50197 Zaragoza, SPAIN
www.balay.es

(04) 960913