

manual de instrucciones

3WGX1929P
Microondas
Microondas

[es]	Instrucciones de uso	2
[pt]	Instruções de serviço	19

Indicaciones de seguridad importantes	3
Causas de daños.....	5
Instalación y conexión	6
El panel de mando	6
Mando giratorio.....	6
Los tipos de calentamiento.....	6
Los accesorios	7
Antes del primer uso	7
Programar la hora.....	7
Calentar el compartimento de cocción	7
El microondas	8
Consejos y advertencias de los recipientes.....	8
Potencias del microondas	8
Programar el microondas	8
Asar al grill	9
Programar el grill	9
Grill combinado con microondas.....	9
Programar el microondas y el grill	9
Memoria	10
Almacenar memoria.....	10
Activar memoria	10
Modificar la duración de la señal	10
Cuidados y limpieza	10
Productos de limpieza	11
Tabla de averías	11
Servicio de Asistencia Técnica	12
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	12
Datos técnicos.....	12
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	12
Programa automático	13
Seleccionar el programa.....	13
Descongelación con el programa automático.....	13
Cocción con el programa automático.....	13
Programa de cocción combinado.....	14
Platos probados en nuestro estudio de cocina	14
Indicaciones sobre las tablas.....	14
Descongelar.....	14
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	15
Calentamiento de alimentos	15
Cocción de alimentos	16
Consejos prácticos para usar el microondas	17
Consejos y advertencias para asar al grill	17
Grill combinado con microondas	17
Comidas normalizadas según EN 60705	18
Cocer y descongelar con el microondas.....	18

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

Colocar siempre los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.
- 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.
- 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 daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; véase el capítulo *Cuidados y limpieza*.
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del 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.

¡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.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.

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

¡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.
- 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.

¡Peligro de quemaduras!

- 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.
- 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!

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

Causas de daños

¡Atención!

- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.
- 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.
- Bandejas de aluminio: No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Agua condensada en el interior del aparato: 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 en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato puede montarse en un armario superior de 60 cm de ancho (con una profundidad mínima de 30 cm y una altura de 85 cm desde el suelo).

El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 10 amperios (modelo automático L o B). La

tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

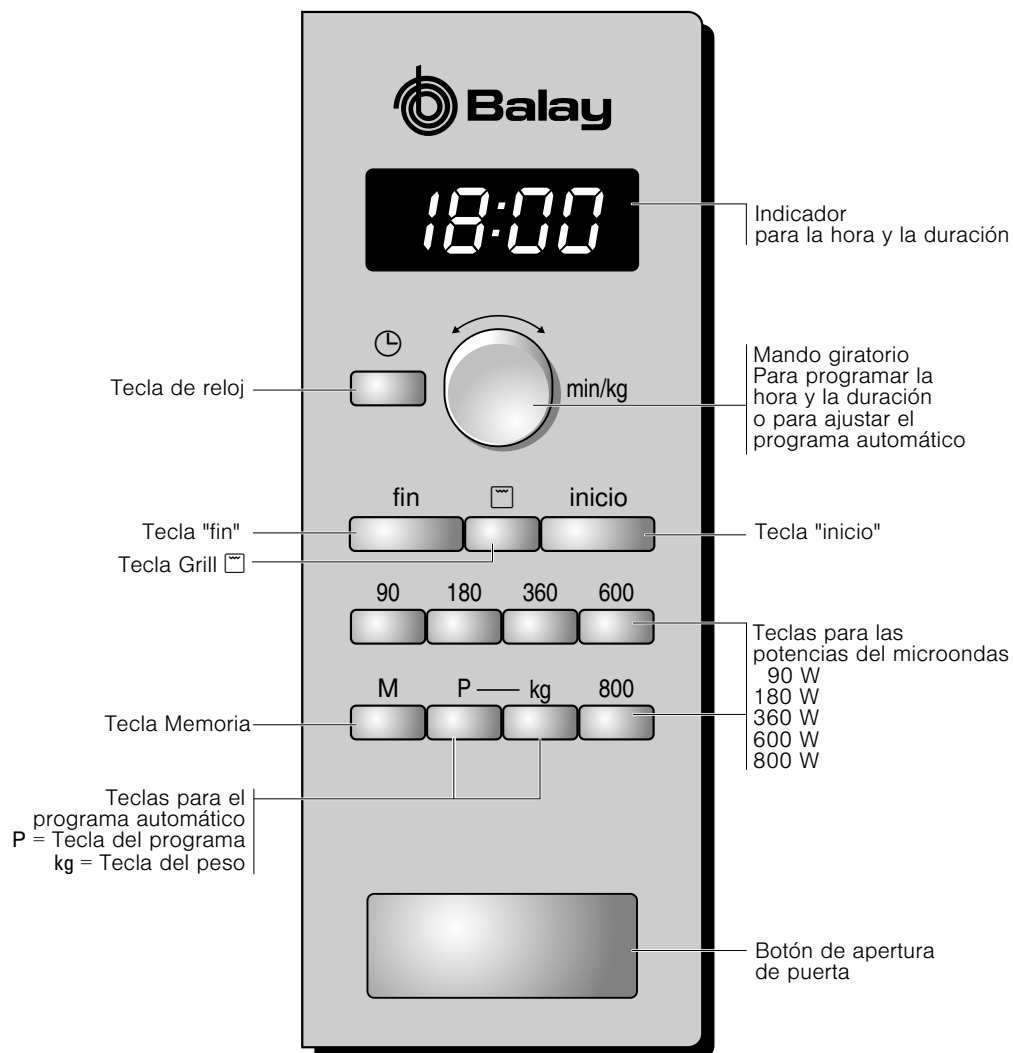
La colocación de la caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede llevarse a cabo por un técnico electricista. Si el enchufe no queda accesible tras el montaje, la instalación deberá contar con un dispositivo de separación omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.

No utilizar tomas de corriente múltiples, regletas de enchufes ni alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Nota: El enchufe de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho.

El panel de mando

A continuación se ofrece 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.

Los tipos de calentamiento

Microondas

Los alimentos transforman la energía de las microondas en calor. El microondas es apropiado para descongelar, calentar, fundir y cocer de forma rápida.

Niveles de potencia del microondas

- 800 W para calentar líquidos.
- 600 W para calentar y cocer alimentos.
- 360 W para cocer carne y para calentar alimentos delicados.
- 180 W para descongelar y continuar con la cocción.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

Grill

Permite gratinar y tostar platos.

Grill combinado con microondas

El grill funciona simultáneamente con el microondas. El servicio combinado es especialmente apropiado para soufflés y gratinados. Las comidas quedan crujientes y doradas. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Los accesorios

¡Atención!

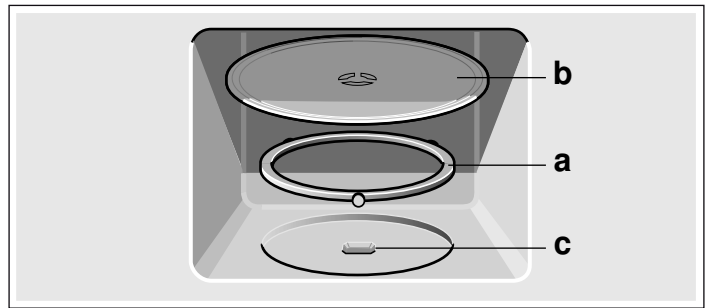
Al retirar la vajilla, asegurarse de que no se desplace el plato giratorio. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Plato giratorio

Para colocar el plato giratorio:

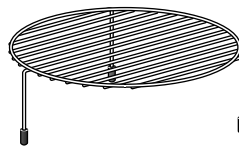
1. Colocar el anillo giratorio **a** en la hendidura del compartimento de cocción.

2. Enclavar el plato giratorio **b** en el accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.



Nota: Utilizar el aparato solo cuando el plato giratorio esté colocado. Asegurarse de que queda correctamente enclavado. El plato giratorio puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla



Parrilla para asar al grill, p. ej. bistecs, salchichas o tostadas o como soporte, p. ej. para moldes para gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio

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*.

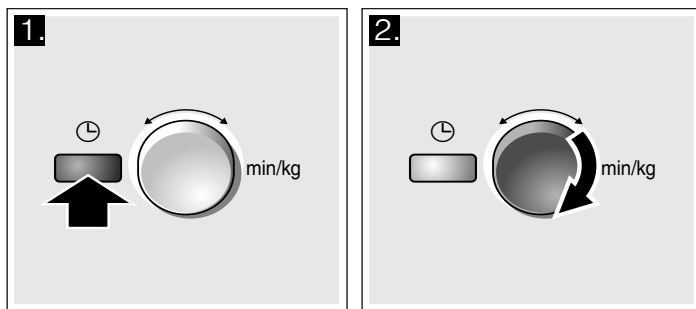
Programar la hora

Al conectar el aparato a la red eléctrica o tras un corte en el suministro de corriente, en el panel indicador parpadean tres ceros.

1. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra 12:00 horas y .


2. Ajustar la hora con el mando giratorio.




3. Volver a pulsar la tecla .

La hora actual se ha programado.

Suprimir la indicación de hora

Pulsar la tecla  y, a continuación, pulsar "fin". El indicador se vuelve oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar la tecla .


Aparece la hora 12:00 en el indicador. Programar como se describe en los puntos 2 y 3.

Cambiar la hora p. ej. del horario de verano al de invierno

Programar tal como se describe en los puntos 1 a 3.

Calentar el compartimento de cocción

Para eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción cerrado y vacío con el plato giratorio colocado durante 10 minutos. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Pulsar la tecla Grill .

En el indicador se muestra 10:00 min.

2. Pulsar la tecla "inicio".

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar "fin".

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos.

Es posible utilizar únicamente el microondas o en combinación 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, derretir y cocer con microondas.

¡Pruebe a utilizar su microondas! Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

Coger una taza grande sin decoración dorada o plateada e introducir una cuchara de té en la taza. Colocar la taza con agua sobre el plato giratorio.

1. Pulsar 800 W.
2. Programar 1:30 min con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla "inicio".

Tras 1 minuto y 30 segundos suena una señal. El agua para el té está caliente.

Mientras se toma el té, volver a leer las indicaciones de seguridad del principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

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 1/2 - 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

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

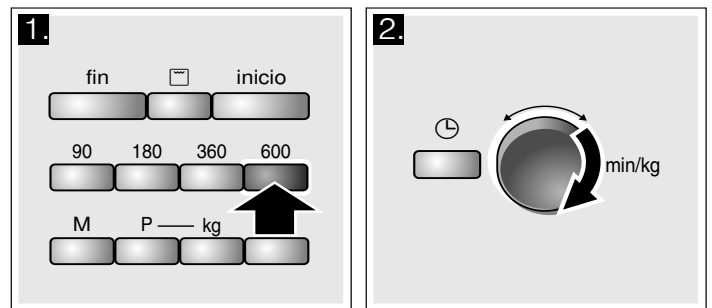
180 W	para descongelar y continuar la cocción
360 W	para cocer carne y para calentar alimentos delicados
600 W	para calentar y cocer alimentos
800 W	para calentar líquidos

Nota: El nivel de potencia de microondas de 800 W puede ajustarse durante 30 minutos, el de 600 W durante 1 hora, y los niveles restantes durante 1 hora y 39 minutos cada uno.

Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas de 600 W

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
En el indicador se ilumina la potencia de microondas seleccionada y se muestra 1:00 min.
2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla "inicio".

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar "fin". Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

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

Interrumpir

Pulsar una vez "fin" o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla "inicio".

Cancelar el funcionamiento

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

Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.

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.

90 W	para descongelar alimentos delicados
------	--------------------------------------

Asar al grill

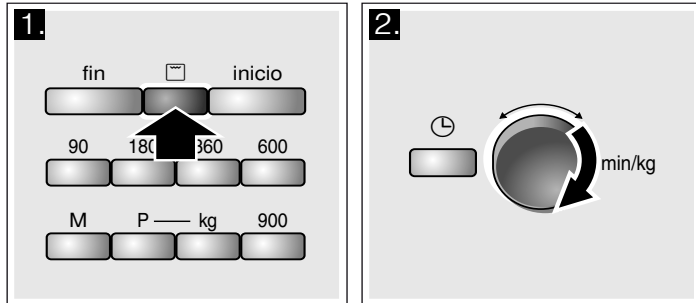
Un grill potente proporciona un calor superficial intenso y un dorado uniforme en los alimentos.

Programar el grill

1. Pulsar la tecla Grill 

En el indicador se muestran 10:00 min y el símbolo.

2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla "inicio".

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar "fin". Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

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

Interrumpir

Pulsar una vez "fin" o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla "inicio".

Corregir

El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.

Borrar los ajustes

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


Grill combinado con microondas

Se pueden programar el grill y el microondas al mismo tiempo. Las comidas quedan crujientes y doradas. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Notas

- También se puede ajustar primero el grill y después la potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
- El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

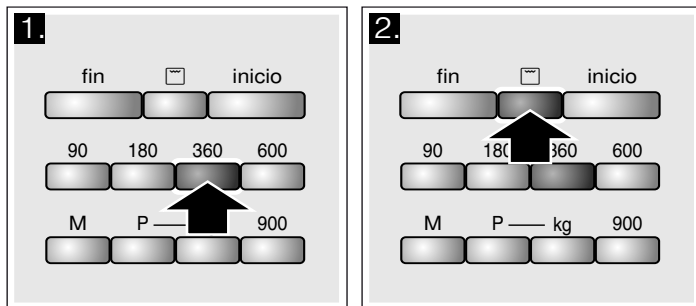
Programar el microondas y el grill

Ejemplo: 360 W, Grill , 5 minutos.

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

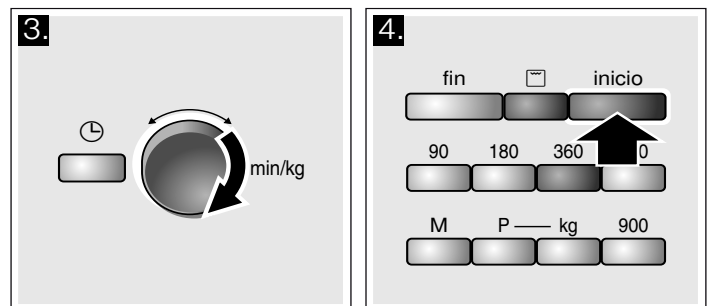
En el indicador se ilumina la potencia de microondas seleccionada y se muestra 1:00 min.

2. Pulsar la tecla Grill .



3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla "inicio".



En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar "fin". Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

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

Interrumpir

Pulsar una vez "fin" o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla "inicio".

Borrar los ajustes

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

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

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

Almacenar memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

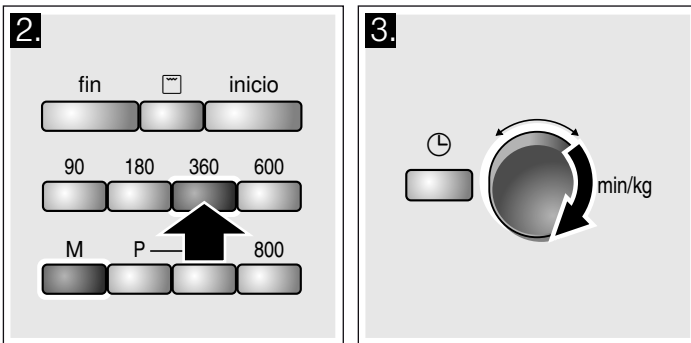
1. Pulsar la tecla **M**.

En el indicador se muestra "M".

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

En el indicador se muestran "M", la potencia seleccionada y 1:00 min.

3. Ajustar la duración con el mando giratorio.



4. Confirmar con **M**.

Se muestra de nuevo la hora. La programación está guardada.

Notas

- Se podrán guardar solo los ajustes de Grill o Grill combinado con microondas.
- La memoria también se puede almacenar y, al mismo tiempo, iniciar. Para finalizar, no pulsar **M**, sino "inicio".
- No se podrán guardar sucesivamente más niveles de potencia del microondas.
- Los programas automáticos no se pueden guardar.
- **Nueva memoria:** pulsar la tecla **M**. Se visualizarán los ajustes guardados. Guardar el programa nuevo tal como se describe en los puntos 1 a 4.

Activar memoria

Se podrá iniciar fácilmente el programa guardado. Colocar la comida en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.

1. Pulsar la tecla **M**.

Se visualizarán los ajustes guardados.

2. Pulsar la tecla "inicio".

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar "fin". Se muestra de nuevo la hora.

Interrumpir

Pulsar una vez "fin" o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla "inicio".

Borrar los ajustes

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

Modificar la duración de la señal

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

Para ello, pulsar la tecla "inicio" durante aprox. 6 segundos.

Se aplica la nueva duración de señal. Se muestra de nuevo la hora.

Se dispone de:

Duración de la señal breve - 3 tonos
Duración de la señal larga - 30 tonos.

Cuidados y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir el aparato en agua ni limpiarlo bajo un chorro de agua.

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos. La superficie puede dañarse. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta,
- esponjas o estropajos duros. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- productos fuertes que contengan alcohol.

Productos de limpieza

¡Atención!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato antes de la limpieza. Limpiar el aparato por fuera y el compartimento de cocción con un paño húmedo y un producto de limpieza suave. Secar con un paño limpio.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con 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.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con 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. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Zona	Productos de limpieza
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con 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.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con jabón: Encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con jabón: Limpiela con productos de limpieza específicos para acero o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

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.

¿Qué hacer en caso de avería?

Mensaje de error	Posible causa	Solución / indicación
El aparato no funciona.	No se ha conectado el enchufe.	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
En el indicador parpadean tres ceros.	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
	Corte en el suministro eléctrico	Programar de nuevo la hora.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Algunos mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.⁷

Mensaje de error	Posible causa	Solución / indicación
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado por descuido.	Pulsar la tecla "fin".
	No se ha pulsado la tecla "inicio" después de la programación.	Pulsar la tecla "inicio" o cancelar la programación con la tecla "fin".
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	La tecla "inicio" no se ha pulsado.	Pulsar la tecla "inicio".
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha ajustado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia de microondas mayor.
	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.
El plato giratorio emite chirridos o ruidos de roce.	Suciedad o elemento extraño en el dispositivo de accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y la hendidura del compartimento de cocción.
El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas está averiado.	Si vuelve a producirse este error, llamar 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. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	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

Tensión de entrada	CA 220-230 V, 50 hz
Consumo de potencia	1270 W
Potencia de salida máxima	800 W
Potencia del grill	1000 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	10 A
Dimensiones (Al×L×An)	
- Aparato	280 mm x 453 mm x 320 mm
- Compartimento de cocción	194.0 x 290 x 285.0 mm
Peso neto	16.032 kg
Bastidor mueble 60 cm	382 x 594 x 20 mm
Bastidor mueble 50 cm	382 x 494 x 20 mm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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.

Programa automático

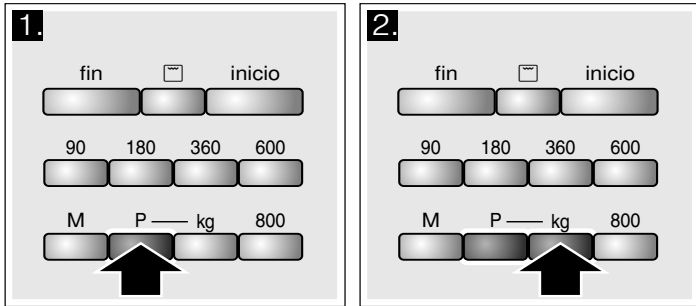
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo.

Nota: Pueden seleccionarse hasta 8 programas.

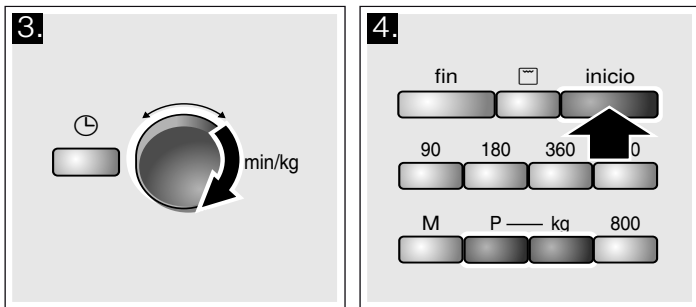
Seleccionar el programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

1. Pulsar repetidamente la tecla **P** hasta que se muestre el número de programa deseado.
2. Pulsar la tecla **kg**.
Se ilumina "P" en el indicador y se muestra una sugerencia de peso.



3. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla "inicio".



Se muestra el transcurso de la duración del programa.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar "fin". Se muestra de nuevo la hora.

Corregir

Pulsar dos veces la tecla "fin" y volver a realizar el ajuste.

Interrumpir

Pulsar una vez "fin" o abrir la puerta del aparato. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla "inicio".

Cancelar el funcionamiento

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

Notas

- En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla "inicio".
- Se pueden consultar el número de programa y el peso con **P** o **kg**. El valor consultado se muestra en el indicador durante 3 segundos.

Descongelación con el programa automático

Los 4 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

Notas

■ Preparar los alimentos

Utilizar alimentos congelados a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones. Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

- Cuando se descongela carne y ave se produce 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.

■ Recipientes

Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.

■ Tiempo de reposo

Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar. A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.

■ Señal

En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start.

N.º programa		Rango de peso en kg
	Descongelar	
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00
P 02	Trozos de carne	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, piezas de pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pan	0,20 - 1,00

Cocción con el programa automático

Los 3 programas de cocción permiten cocer arroz, patatas o verduras.

Notas

■ Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.

■ Preparar los alimentos

Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Arroz:

no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media es de entre dos y tres veces el peso del arroz.

Patatas:

Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Verduras frescas:
Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verduras.

■ Señal

Durante el transcurso del programa, suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Remover los alimentos.

■ Tiempo de reposo

Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.

Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

N.º programa	Rango de peso en kg	
	Cocer	
P 05	Arroz	0,05 - 0,2
P 06	Patatas	0,15 - 1,0
P 07	Verduras	0,15 - 1,0

Programa de cocción combinado

Notas

■ Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente resistente al calor y adecuado para el microondas que no sea demasiado grande.

■ Preparar los alimentos

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

■ Tiempo de reposo

Una vez finalizado el programa, dejar reposar el alimento durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.

N.º programa	Rango de peso en kg	
	Programa combinado	
P 08	Gratinado congelado, hasta 3 cm de grosor	0,4 - 0,9

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Indicaciones sobre las tablas

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.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre el plato giratorio.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Cuando se descongela carne y ave se produce 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.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves. La carne también puede cocerse aunque tenga una pequeña parte en su interior aún congelada.

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 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	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
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	-

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 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, 2-3 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	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	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
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.

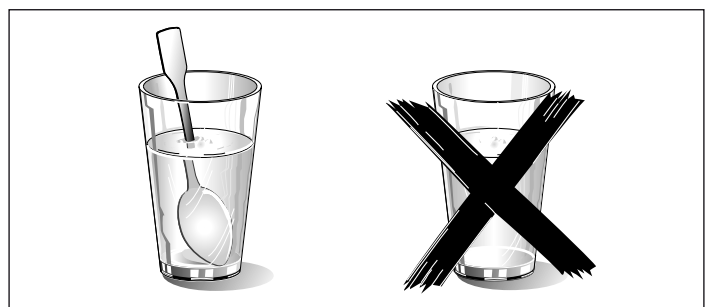
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- 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.

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, 8-11 min	-
Sopa	400 g	600 W, 8-10 min	-
Cocidos	500 g	600 W, 10-13 min	-
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 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.	-
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 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.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Bebidas	150 ml	800 W, 1-2 min	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	300 ml	800 W, 2-3 min	
	500 ml	800 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, aprox. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 ½ min	
Sopa 1 taza	200 g	600 W, 2-3 min	-
Sopa 2 tazas	400 g	600 W, 4-5 min	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 8-11 min	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	Añadir un poco de líquido
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
Asado de carne picada	750 g	600 W, 20-25 min	Cocer sin tapar
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar las verduras en trozos iguales; Añadir 1 o 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 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	800 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	800 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el pudín 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Consejos prácticos para usar el microondas

No 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.

Agua condensada

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es normal. Esto no afecta a la función del microondas. Limpie el agua condensada tras la cocción.

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.

- Asar al grill siempre directamente sobre la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrada y no precalentar.
- Colocar siempre la parrilla sobre el plato giratorio.
- Engrasar primero la parrilla con aceite.
- Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas del grill y ajustar después del tiempo para el 2º lado.








	Cantidad	Accesorios	Duración en minutos
Pan de molde (tostar previamente)	2 a 4 rodajas	Parrilla	1ª cara: aprox. 2 a 4 2ª cara: aprox. 2 a 3
Tostadas gratinadas	2 a 4 rodajas	Parrilla	En función de la capa: 5 a 7
Gratinar sopas, p. ej. sopa de cebolla	2 a 4 tazas	Plato giratorio	aprox. 15 a 20





Grill combinado con microondas

Notas

- El servicio combinado es especialmente apropiado para soufflés y gratinados.
- Colocar siempre el recipiente sobre el plato giratorio y no cubrir la comida.
- 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 puede ser muy grande, ya que el plato giratorio debe poder girar.
- Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos tras el tiempo más corto indicado.
- 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.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., pieza de pescuezo	aprox. 750 g	Plato giratorio	360 W + 	40- 50 min	Dar la vuelta 1 a 2 veces.
Asado de carne picada	aprox. 750 g	Plato giratorio	360 W + 	25- 35 min	Máximo 6 cm de grosor.
Piezas de pollo pequeñas, p. ej. muslos o alitas	aprox. 800 g	Recipiente sobre la parrilla	360 W + 	25 - 35 min.	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	Recipiente sobre la parrilla	360 W + 	15 - 25 min	No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	25- 35 min	Espolvorear con queso. Máx. 5 cm de grosor.
Gratinado de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	30 - 40 min	Máx. 4 cm de grosor.
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	Plato giratorio	360 W + 	20 - 25 min	Descongelar previamente el pescado congelado.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado de requesón	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	30 - 35 min	Máx. 5 cm de grosor.
Brochetas de verdura	4 - 5 unidades	Parrilla	180 W + 	15 - 20 min	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	Parrilla	180 W + 	10 - 15 min	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino	aprox. 8 lonchas	Parrilla	360 W + 	10 - 15 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 y descongelar con el microondas


Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 565 g	180 W, 25-30 min + 90 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex 20 x 17 cm sobre el plato giratorio.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio.
Asado de carne picada	600 W, 20-25 min	Colocar el molde de vidrio pyrex en el plato giratorio.

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Colocar el molde de vidrio pyrex Ø 22 cm en el plato giratorio.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Gratinado de patatas	Grill  + 360 W, 35-40 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.

Instruções de segurança importantes	20
Causas de danos.....	22
Instalação e ligação	23
O painel de comandos	23
Selector rotativo	23
Os tipos de aquecimento.....	23
Os acessórios.....	24
Antes da primeira utilização	24
Acertar a hora.....	24
Aquecer o interior do aparelho.....	24
O microondas	25
Recomendações sobre os recipientes.....	25
Potências de microondas	25
Regular o microondas	25
Grelhar	26
Regular o grelhador	26
Microondas combinado com grelhador	26
Regular o microondas e o grelhador	26
Memória	27
Gravar as regulações na memória.....	27
Activar a memória.....	27
Alterar o tempo de duração do sinal sonoro	27
Manutenção e limpeza	27
Produto de limpeza	28
Tabela de anomalias	28
Serviço de Assistência Técnica	29
Número E e número FD	29
Dados técnicos	29
Eliminação ecológica.....	29
Automático de programas	30
Regular um programa.....	30
Descongelar com o automático de programas.....	30
Cozinhar com o automático de programas.....	30
Programa combinado para cozinhar	31
Testado para si no nosso estúdio de cozinha	31
Indicações relativas às tabelas	31
Descongelar.....	31
Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados.....	32
Aquecer alimentos.....	32
Cozinhar refeições.....	33
Conselhos para a utilização do microondas.....	34
Recomendações para grelhar	34
Grelhador combinado com microondas	34
Refeições de teste segundo EN 60705	35
Cozinhar e descongelar com microondas.....	35

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde o manual de instruções 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 correctamente no interior do aparelho. *Consulte o tópico "Descrição de acessórios"* no manual de instruções.

Perigo de incêndio!

- O aparelho fica muito quente. Se o aparelho for encastrado num móvel com porta decorativa, o calor acumula-se com a porta fechada. O aparelho só deve ser colocado em funcionamento com a porta decorativa aberta.
- 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.
- 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 danos graves para a saúde!

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de microondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante e o batente da porta, assim como a própria porta sempre limpos; consultar também o capítulo *Conservação e limpeza*.
- 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.

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.
- A penetração de humidade pode provocar choques eléctricos. Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade. Use o aparelho apenas em espaços fechados.
- 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.

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

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.
- 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.

Perigo de queimaduras!

- 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.
- 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!

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

Causas de danos

Atenção!

- Vedante muito sujo: Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Funcionamento do microondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. A única excepção é o breve teste de recipientes descrito no capítulo "Microondas, recipientes".
- Pipocas no microondas: Nunca regule uma potência de microondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.
- Eventuais líquidos derramados não podem penetrar no interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo. Observe o processo de cozedura. Comece por seleccionar um tempo de cozedura mais curto e depois prolongue-o, se necessário.
- Nunca use o microondas sem o prato rotativo.
- 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.
- Formas de alumínio: Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
- Arrefecimento com a porta do aparelho aberta: O interior do aparelho deve arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- Água de condensação no interior do aparelho: Poderá surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Sempre que terminar de cozinhar, limpe a água de condensação para evitar corrosão.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida.

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

O aparelho pode ser embutido num armário superior com 60 cm de largura (com, pelo menos, 30 cm de profundidade e 85 cm acima do chão).

O aparelho está pronto a ser ligado à corrente e apenas pode ser ligado a uma tomada com contacto de segurança devidamente instalada. O valor de protecção fusível tem de ser de 10 amperes (dispositivo de corte automático L ou B). A

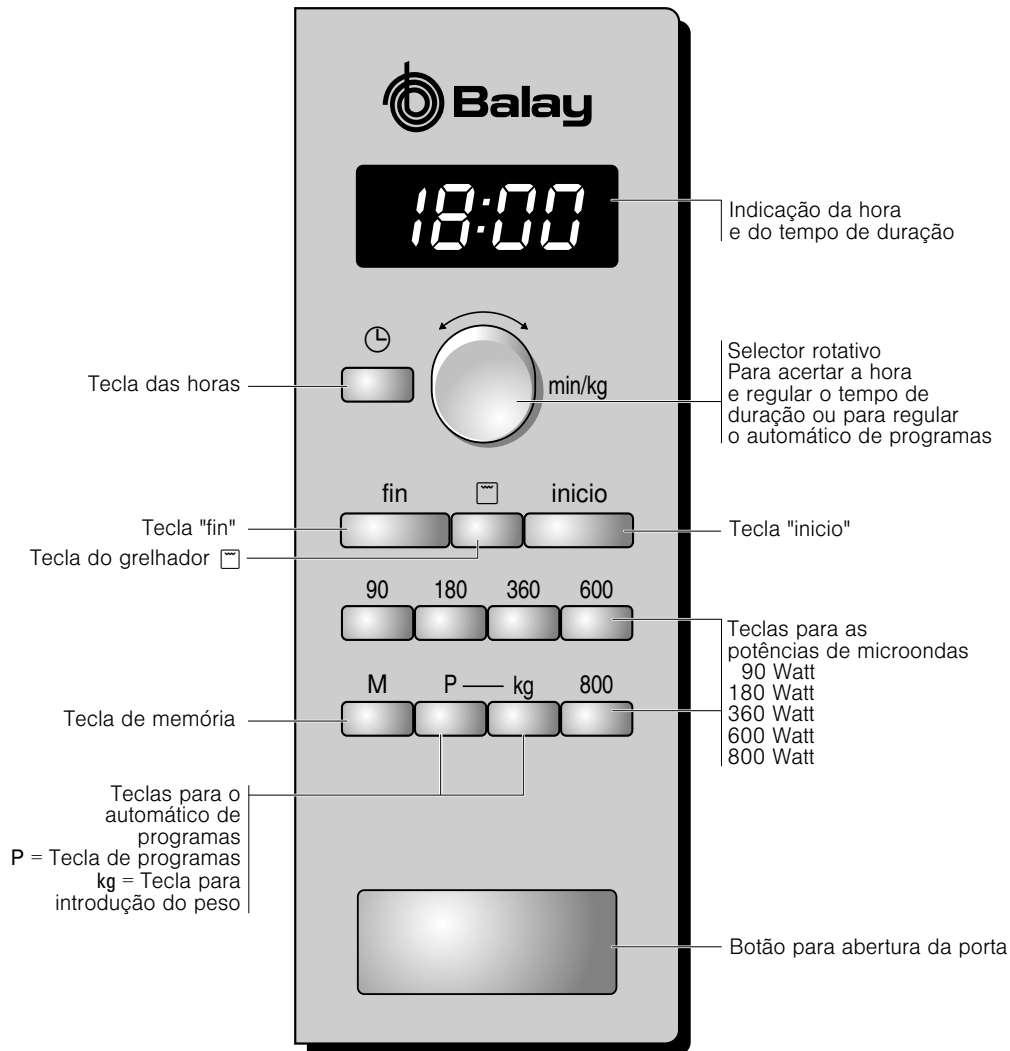
tensão de rede tem de corresponder à tensão indicada na placa de características.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação só pode ser efectuada por um técnico electricista. Se a ficha deixar de estar acessível após a montagem, é necessário que exista um dispositivo de corte multipolar, com uma distância de contacto mínima de 3 mm, na instalação.

As fichas ou adaptadores múltiplos, assim como as extensões, não devem ser utilizados. Em caso de sobrecarga existe perigo de incêndio.

O painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Dependendo do modelo do aparelho, os pormenores podem ser diferentes.



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 engatar e desengatar.

Os tipos de aquecimento

Microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. O microondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar alimentos rapidamente.

Potências do microondas

- 800 watts para aquecer líquidos.
- 600 watts para aquecer e cozinhar alimentos.
- 360 watts para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados.
- 180 watts para descongelar e continuar a cozinhar.
- 90 watts para descongelar alimentos delicados.

Grelhar

Deste modo pode gratinar soufflés.

Grelhador combinado com microondas

Deste modo, o grelhador e o microondas funcionam em simultâneo. O funcionamento combinado é especialmente indicado para soufflés e gratinados. Os pratos ficam estaladiços e dourados. É muito mais rápido e permite-lhe poupar energia.

Os acessórios

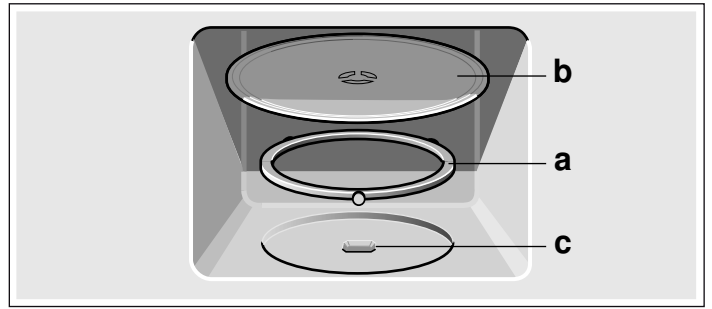
Atenção!

Ao retirar a louça preste atenção para que o prato rotativo não se desloque. Certifique-se de que o prato rotativo está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.

O prato rotativo

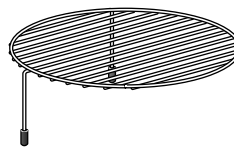
O prato rotativo deve ser colocado da seguinte forma:

1. Coloque o aro com rodas **a** na cavidade que se encontra no interior do aparelho.
2. Encaixe o prato rotativo **b** no accionamento **c** que se encontra no meio da base do aparelho.



Nota: Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado. Certifique-se de que está correctamente encaixado. O prato rotativo pode rodar para a esquerda ou para a direita.

Grelha



Grelha para grelhar, p. ex., bifés, salsichas ou tostas ou enquanto superfície de suporte, p. ex., para formas planas.


Nota: Coloque a grelha sobre o prato rotativo


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*.

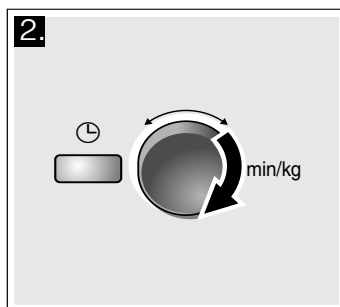
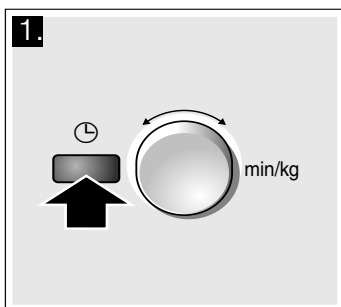
Acertar a hora

Quando o aparelho é ligado ou após um corte de corrente, acendem-se três zeros no visor.

1. Prima a tecla .

No visor surgem 12:00 horas e .


2. Com o selector rotativo, acerte a hora.




3. Prima novamente a tecla .

A hora actual foi acertada.

Ocultar a hora

Prima a tecla  e depois a tecla “fin”. O visor fica escuro.

Voltar a acertar a hora

Prima a tecla .


No visor aparece 12:00. De seguida, regule conforme descrito nos pontos 2 e 3.

Alterar a hora, p. ex., da hora de Verão para a hora de Inverno

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 3.

Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho, estando este fechado e vazio e com o prato rotativo colocado, durante 10 minutos. Certifique-se de que não se encontram restos de embalagem no interior do aparelho.

1. Prima a tecla do grelhador .

No visor aparece 10:00 min

2. Prima a tecla “início”.

Terminado o tempo, soa um sinal sonoro. Prima a tecla “fin” ou abra a porta do aparelho.

O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos.

Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador.

Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

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

Experimente já o microondas. Aqueça, p. ex., uma chávena de água para fazer um chá.

Escolha uma chávena grande, sem motivos dourados ou prateados, e adicione-lhe uma colher de chá. Coloque a chávena com a água sobre o prato rotativo.

1. Prima a tecla de 800 W.
2. Com o selector rotativo, regule para 1:30 min.
3. Prima a tecla "início".

Passado 1 minuto e 30 segundos soa um sinal sonoro. A água para o chá está quente.

Enquanto bebe o chá, aproveite para ler novamente as indicações de segurança, que se encontram no início do manual de instruções. São muito importantes.

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

As teclas permitem-lhe regular a potência de microondas pretendida.

90 W	Para descongelar alimentos delicados
180 W	Para descongelar e continuar a cozinhar

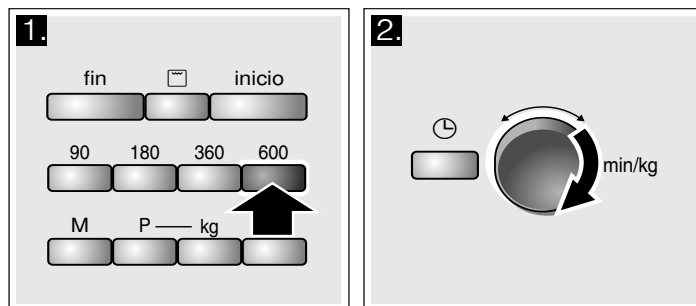
360 W	Para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Para aquecer e cozinhar alimentos
800 W	Para aquecer líquidos

Nota: Pode regular a potência de microondas de 800 W por 30 minutos, a de 600 W por 1 hora, as restantes potências por 1 hora e 39 minutos, respectivamente.

Regular o microondas

Exemplo: potência de microondas de 600 W

1. Carregue na potência de microondas pretendida.
No visor acende-se a potência de microondas regulada e surge 1:00 min.
2. Com o selector rotativo, regule um tempo de duração.



3. Prima a tecla "início".

O tempo de duração decresce de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

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

A hora aparece novamente.

Alterar o tempo de duração

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

Interromper o funcionamento

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

Cancelar o funcionamento

Prima 2 vezes a tecla "fin" ou abra a porta e prima a tecla "fin" uma vez.

Nota: Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de microondas.

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.

Grelhar

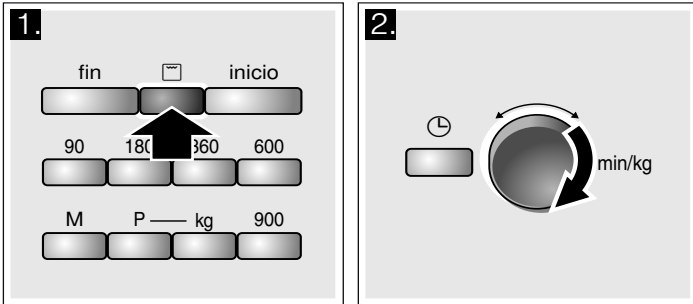
Um grelhador com uma potência forte proporciona um calor superficial intenso e permite alourar os alimentos de modo uniforme.

Regular o grelhador

1. Prima a tecla do grelhador .

No visor aparecem 10:00 min e o símbolo.

2. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



3. Prima a tecla "início".

O tempo de duração decresce de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

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

A hora aparece novamente.

Alterar o tempo de duração

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

Interromper o funcionamento

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

Correcção

Podem corrigir um tempo de duração regulado a qualquer momento.

Apagar uma regulação

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

Microondas combinado com grelhador

Podem regular o grelhador e o microondas em simultâneo. Os pratos ficam estaladiços e dourados. É muito mais rápido e permite-lhe poupar energia.

Notas


- Também podem regular primeiro a função Grelhar e depois regular a potência de microondas e o tempo de duração.
- Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a ventoinha continue a funcionar.

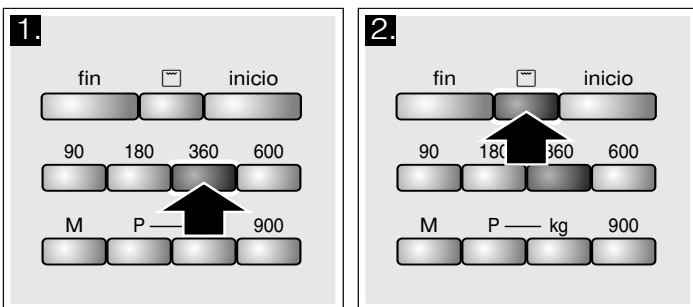
Regular o microondas e o grelhador

Exemplo: 360 W, Grelhar , 5 minutos.

1. Carregue na potência de microondas pretendida.

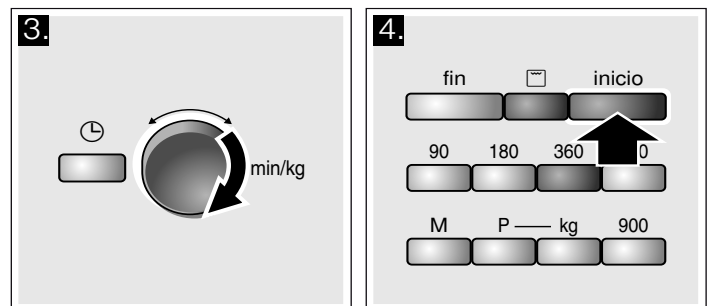
No visor acende-se a potência de microondas regulada e surge 1:00 min.

2. Prima a tecla do grelhador .



3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.

4. Prima a tecla "início".



O tempo de duração decresce de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

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

A hora aparece novamente.

Alterar o tempo de duração

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

Interromper o funcionamento

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

Apagar uma regulação

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

Memória

Com a Memória, pode guardar a regulação para uma refeição e reutilizá-la a qualquer momento.

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

Gravar as regulações na memória

Exemplo: 360 W, 25 minutos

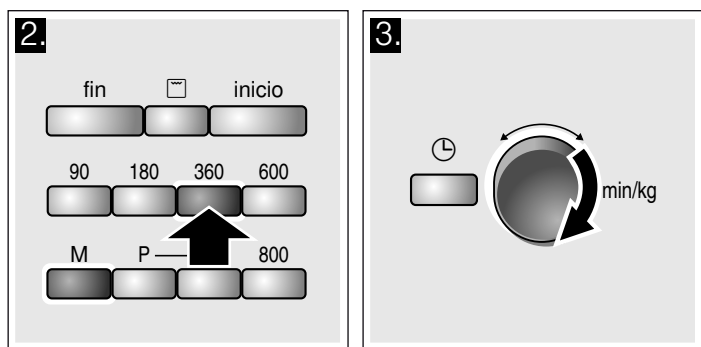
1. Prima a tecla **M**.

No visor acende-se um "M".

2. Carregue na potência de microondas pretendida.

No visor acende-se um "M", assim como a potência seleccionada e a indicação 1:00 min.

3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



4. Confirme com **M**.

A hora aparece novamente. A regulação está memorizada.

Notas

- Também pode memorizar apenas o grelhador ou então o grelhador combinado com o microondas.

- Também pode gravar as regulações na memória e iniciá-la de imediato. No final, não prima **M**, mas sim a tecla "início".
- Não é possível memorizar várias potências de microondas seguidas.
- Não é possível memorizar o automático de programas.
- **Memória reposta:** prima a tecla **M**. Aparecem as regulações anteriores. Memorize o novo programa conforme descrito nos pontos 1 a 4.

Activar a memória

Pode iniciar o programa memorizado de uma forma extremamente simples. Coloque o seu prato no aparelho. Feche a porta do aparelho.

1. Prima a tecla **M**.

As regulações memorizadas aparecem.

2. Prima a tecla "início".

O tempo de duração decresce de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

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

A hora aparece novamente.

Interromper o funcionamento

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

Apagar uma regulação

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

Alterar o tempo de duração do sinal sonoro

Quando o aparelho se desliga, ouve um sinal sonoro. Pode alterar o tempo de duração do sinal sonoro.

Para o efeito, prima a tecla "início" durante aprox. 6 segundos.

O novo tempo de duração do sinal sonoro é assumido. A hora aparece novamente.

Alterações possíveis:

- tempo de duração do sinal sonoro curto - 3 sons
- tempo de duração do sinal sonoro longo - 30 sons.

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.

⚠ Perigo de curto-circuito!

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhe o aparelho em água, nem o limpe com um aparelho de jacto de água.

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. A superfície pode ficar danificada. Se um destes produtos cair sobre a parte frontal, remova-o imediatamente com água.
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho.
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vedante.
- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva. Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
- detergentes com elevado teor de álcool.

Produto de limpeza

Atenção!

Antes de proceder à limpeza, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis. Limpe o exterior e o interior do aparelho com um pano húmido e um detergente suave. Seque com um pano limpo.

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 limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Parte frontal do aparelho em 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 clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No serviço de assistência técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável. Não utilize limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.

Zona	Produto de limpeza
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 interior do aparelho frio. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Cavidade no interior do aparelho	Pano húmido: Não pode entrar água para o interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo.
Prato rotativo e aro com rodas	Solução de água quente e detergente: Quando voltar a colocar o prato rotativo, este tem de encaixar correctamente.
Grelha	Solução de água quente e detergente: Limpe com um produto próprio para a limpeza de aço inoxidável ou lave na máquina de lavar-loiça.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores de vitrocerâmica.
Vedante	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não utilize raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.

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.

Uma anomalia, que fazer?

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/ indicações
O aparelho não funciona	A ficha não foi inserida na tomada.	Ligue a ficha à tomada
	Corte de corrente	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorrecta	Desligue o fusível na caixa de fusíveis. Voltar a ligar após aprox. 10 segundos.
No visor acendem-se três zeros.	Corte de corrente	Acerte a hora novamente.
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	O selector rotativo foi accionado inadvertidamente.	Prima a tecla "fin".
	A tecla "fin" não foi premida depois de efectuar a regulação.	Prima a tecla "início" ou anule a regulação com a tecla "fin".

Perigo de choque eléctrico!

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

Algumas mensagens de erro podem ser resolvidas pelo próprio utilizador.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/ indicações
O microondas não funciona.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou um corpo estranho presos porta.
	A tecla "início" não foi premida.	Prima a tecla "início".
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	Dobro da quantidade - dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os.
O prato rotativo faz um barulho que parece arranhar ou estar a roçar em algo.	Existe sujidade ou algum corpo estranho na zona do accionamento do prato rotativo.	Limpe o aro com rodas e a cavidade no interior do aparelho.
O funcionamento do microondas é cancelado sem razão aparente.	O microondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, 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 no forno. 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

Tensão de entrada	AC 220-230 V, 50 Hz
Consumo de potência	1270 W
Potência de saída máxima	800 W
Potência do grelhador	1000 W
Frequência do microondas	2450 MHz
Fusível	10 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	280 mm x 453 mm x 320 mm
- Interior do aparelho	194.0 x 290 x 285.0 mm
Peso líquido	16.032 kg
Armação para móveis dos anos 60	382 x 594 x 20 mm
Armação para móveis dos anos 50	382 x 494 x 20 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.

Nota: Tem à sua disposição 8 programas diferentes.

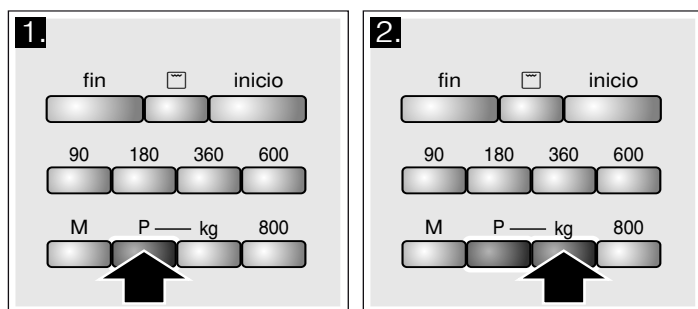
Regular um programa

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

1. Prima a tecla **P** as vezes necessárias, até aparecer o número do programa pretendido.

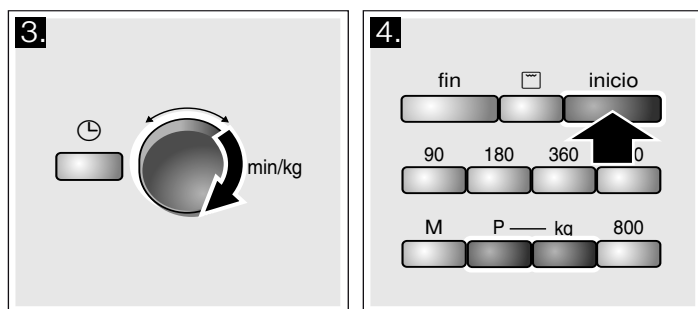
2. Prima a tecla **kg**.

No visor acende-se um "P" e surge uma sugestão de peso.



3. Regule o peso da refeição com o selector rotativo.

4. Prima a tecla "inicio".



O tempo de duração do programa decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

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

A hora aparece novamente.

Correcção

Prima duas vezes a tecla "fin" e volte a regular.

Interromper o funcionamento

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

Cancelar o funcionamento

Prima 2 vezes a tecla "fin" ou abra a porta e prima a tecla "fin" uma vez.

Notas

- Em alguns programas, soa um sinal sonoro após algum tempo. Abra a porta do aparelho e mexa os alimentos ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla "inicio".
- Pode consultar o número do programa e o peso com **P** ou **kg**. O valor correspondente é apresentado no visor durante 3 segundos.

Descongelar com o automático de programas

Pode descongelar carne, aves e pão com os 4 programas de descongelação.

Notas

■ Preparar os alimentos

Utilize alimentos que tenham sido congelados e guardados, a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, da forma mais espalmada possível e nas porções adequadas.

Para descongelar, retire os alimentos da embalagem e pese-os. Necessita de saber o peso para regular o programa.

- Da descongelação de carne e aves resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.

■ Recipiente

Coloque os alimentos num recipiente raso, adequado para microondas, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana e não utilize tampa.

■ Tempo de repouso

Os alimentos descongelados devem repousar por mais 10 a 30 minutos para uniformização da temperatura. Os pedaços grandes de carne necessitam de um maior tempo de repouso do que os pequenos. Deve separar os pedaços planos e a carne picada antes de os deixar repousar.

Posteriormente pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne grossos ainda estejam congelados no meio. No caso das aves, pode agora retirar as miudezas.

■ Sinal sonoro

Em alguns programas, soa um sinal sonoro após algum tempo. Abra a porta do aparelho e separe os alimentos ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, prima a tecla de início.

N.º do programa		Gama de pesos em kg
Descongelar		
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00
P 02	Pedaços de carne	0,20 - 1,00
P 03	Frango, frango em pedaços	0,40 - 1,80
P 04	Pão	0,20 - 1,00

Cozinhar com o automático de programas

Pode cozinhar arroz, batatas ou legumes com os 3 programas para cozinhar.

Notas

■ Recipiente

Cozinhe sempre os alimentos num recipiente adequado para microondas e com tampa. No caso do arroz deverá utilizar uma forma grande e alta.

■ Preparar os alimentos

Pese os alimentos. Necessita desses dados para regular o programa.

Arroz:

não utilize arroz em saquinhos. Adicione a quantidade de água necessária, de acordo com as indicações do fabricante inscritas na embalagem. Normalmente, a quantidade de água corresponde ao dobro ou ao triplo do peso do arroz.

Batatas:

Para cozinhar batatas cozidas, corte as batatas frescas em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de batatas

cozidas, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal.

Legumes frescos:

Pese os legumes frescos e limpos. Corte os legumes em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de legumes, adicione uma colher de sopa de água.

■ Sinal sonoro

Enquanto o programa decorre, soa um sinal sonoro passado algum tempo. Mexa os alimentos.

■ Tempo de repouso

Quando o programa chegar ao fim, mexa os alimentos novamente. Para uniformizar a temperatura, deverá deixá-los repousar por mais 5 a 10 minutos.

Os resultados de cozedura variam em função da qualidade e das características dos alimentos.

N.º do programa	Gama de pesos em kg	
	Cozinhar	
P 05	Arroz	0,05 - 0,2
P 06	Batatas	0,15 - 1,0
P 07	Legumes	0,15 - 1,0

Programa combinado para cozinhar

Notas

■ Recipiente

Cozinhe os alimentos num recipiente resistente ao calor, não demasiado grande e adequado para microondas.

■ Preparar os alimentos

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.

■ Tempo de repouso

Depois de terminado o programa, deixe os alimentos repousar por mais 5 -10 minutos aprox. para uniformizar a temperatura.

N.º do programa	Gama de pesos em kg	
	Programa combinado	
P 08	Soufflé congelado, até 3 cm de espessura	0,4 - 0,9

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 a potência de microondas mais adequada para cada prato. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

Indicações relativas às tabelas

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

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.

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

Coloque sempre o recipiente sobre o prato rotativo.

Descongelar

Notas

- Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre o prato rotativo.
- Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.
- Da descongelação de carne e aves resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- Entretanto vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores.
- Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas. Pode continuar a preparar a carne, mesmo que esta ainda esteja um pouco congelada no meio.

Descongelar	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10 min.	Congelar o mais espalmada possível. Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	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

Descongelo	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W, 7-10 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, 2-3 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	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.	
Bolos, suculentos, p. ex., bolo de fruta, cheesecake	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.

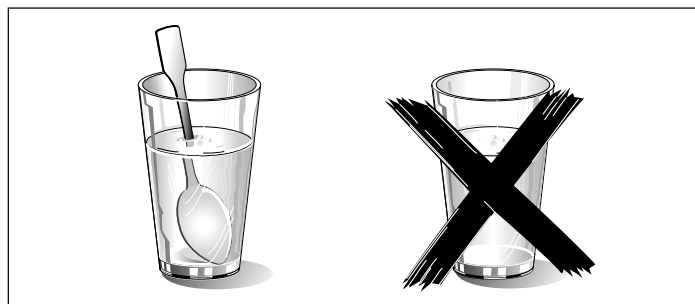
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a 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.

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Sopa	400 g	600 W, 8-10min.	-
Guisados	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 12-17 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Adicionar água, sumo de limão ou vinho, se necessário
Soufflés, p. ex., lasanha, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 2-5 min.	Adicionar um pouco de água
	500 g	600 W, 8-10min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 8-10 min.	Adicionar água até cobrir o fundo do recipiente
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11-16 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.

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Bebidas	150 ml	800 W, 1-2 min.	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de vez em quando
	300 ml	800 W, 2-3 min.	
	500 ml	800 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sem tetina ou tampa. Agitar bem depois de aquecer. Verificar, de vez em quando, a temperatura!
	100 ml	360 W, aprox. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Sopa 1 tigela	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Sopa 2 tigelas	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Carne com molho	500 g	600 W, 8-11 min.	Separar as fatias de carne
Guisado	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de água
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
Rolo de carne picada	750 g	600 W, 20-25 min.	Cozinhar sem tampa
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Virar a meio do tempo
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, 8-10min.	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, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	800 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	adicionar o dobro de líquido
	250 g	800 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Doces, p. ex. pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de arame
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.

Água de condensação

Poderá formar-se 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. Limpe a água de condensação depois de cozinhar.

- Faça sempre os seus grelhados sobre a grelha, com a porta do aparelho fechada e sem pré-aquecer.
- Coloque sempre a grelha sobre o prato rotativo.
- Unte previamente a grelha com óleo.
- Regule o primeiro tempo com o selector rotativo. Vire a peça a grelhar e regule depois o tempo para o 2.º lado.

Recomendações para grelhar

Notas

- Todos os valores indicados são valores de referência, que podem variar em função das características dos alimentos.

	Quantidade	Acessórios	Tempo de duração em minutos
Pão para tostas (pré-torrar)	2 a 4 fatias	Grelha	1.º lado: aprox. 2 a 4 2.º lado: aprox. 2 a 3
Gratinar tostas	2 a 4 fatias	Grelha	Consoante a cobertura: 5 a 7
Gratinar sopas, p. ex., sopa de cebola	2 a 4 tigelas	Prato rotativo	aprox. 15 a 20








Grelhador combinado com microondas





Notas

- O funcionamento combinado é especialmente indicado para soufflés e gratinados.
- Coloque o recipiente sempre sobre o prato rotativo e não cubra os alimentos.
- Para assar, utilize uma forma alta. Deste modo, o forno fica mais limpo.
- Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos

demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

- Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não deverá ser demasiado grande, para que o prato rotativo possa rodar.
- Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os alimentos depois de o menor tempo indicado ter terminado.
- Antes de cortar a carne, deixe-a repousar durante mais 5 a 10 minutos. Deste modo, o suco da carne distribui-se de forma uniforme e não escorre ao cortar.
- Os soufflés e gratinados devem acabar de cozer durante mais 5 minutos, dentro do aparelho desligado.

	Peso	Acessórios	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de porco para assar, p. ex., cachaço	aprox.750 g	Prato rotativo	360 W + 	40 - 50 min.	Virar 1 a 2 vezes.
Rolo de carne picada	aprox.750 g	Prato rotativo	360 W + 	25 - 35 min.	No máximo, 6 cm de altura.
Frango em pedaços pequenos, p. ex., coxas ou asas de frango	aprox. 800g	Recipiente sobre a grelha	360 W + 	25 - 35 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Asas de frango, marinadas, congeladas	aprox. 800g	Recipiente sobre a grelha	360 W + 	15 - 25 min.	Não virar.
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados)	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W + 	25 - 35 min.	Polvilhe com queijo. No máximo, 5 cm de altura.
Gratinado de batata (à base batatas cruas)	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W + 	30 - 40 min.	No máximo, 4 cm de altura.
Peixe, gratinar	aprox.400 g	Prato rotativo	360 W + 	20 - 25 min.	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.

	Peso	Acessórios	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos	Recomendações
Soufflé de queijo fresco batido	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W + 	30 - 35 min.	No máximo, 5 cm de altura.
Espetadas de legumes	4 - 5 unidades	Grelha	180 W + 	15 - 20 min.	Utilize espetos de madeira.
Espetadas de peixe	4 - 5 unidades	Grelha	180 W + 	10 - 15 min.	Utilize espetos de madeira.
Fatias de toucinho	aprox. 8 fatias	Grelha	360 W + 	10 - 15 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 e descongelar com microondas


Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Gemada com leite, 565 g	180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.	Colocar uma forma de pirex de 20 x 17 cm no prato rotativo.
Pão-de-ló	600 W, 8-10 min.	Colocar uma forma de pirex de Ø 22 cm no prato rotativo.
Rolo de carne picada	600 W, 20-25 min.	Colocar uma forma de pirex no prato rotativo.

Descongelar com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Colocar uma forma de pirex de Ø 22 cm no prato rotativo.

Cozinhar em combinação com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Gratinado de batata	Grelhar  + 360 W, 35-40 min.	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm sobre o prato rotativo.



9000695382

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

(04) 961209