

SIEMENS

La cottura con questo forno a microonde combinato sarà per voi un piacere.

Per poter usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti, è importante leggere le istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso iniziano con alcune importanti indicazioni in materia di sicurezza. Si potrà poi prendere confidenza con le singole parti del nuovo apparecchio. Vi viene qui mostrato tutto ciò che può fare, nonché il modo per utilizzarlo.

Le tabelle sono strutturate in modo tale da consentire di procedere alla regolazione in modo graduale. Esse illustrano le pietanze più comuni, le stoviglie adatte ed i valori di impostazione ottimali, il tutto naturalmente già provato nella nostra cucina sperimentale.

Affinché l'apparecchio possa essere conservato a lungo in buone condizioni, vengono forniti numerosi consigli per la cura e la pulizia. Qualora dovessero verificarsi dei guasti, le ultime pagine forniscono informazioni utili per eliminare da sé le piccole anomalie.

Vi sono domande? In questo caso, consultare sempre innanzitutto l'indice dettagliato, in modo da orientarsi rapidamente.

Non resta ora che augurare buon divertimento in cucina!

Istruzioni per l'uso	1-72
Instrucciones de uso	73-145
Instruções de serviço	146-216

Indice

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio	6
Prima del montaggio	6
Installazione e allacciamento	7
Aspetti cui prestare attenzione	8
Norme di sicurezza	8
Norme di sicurezza relative all'utilizzo dell'apparecchio a microonde	11
Cause dei danni	13
Pannello comandi	14
Comandi a scomparsa	16
Tipi di riscaldamento	16
Forno e accessori	17
Ventilatore di raffreddamento	18
Impostazioni di base	18
Impostazione della lingua	19
Impostazione della durata del segnale acustico ...	20
Impostazione del volume del segnale acustico	21
Al primo uso	22
Riscaldare il vano di cottura	22
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare ..	22
Regolazione dell'ora	22

Indice

Microonde	24
Stoviglie	25
Gradi di potenza delle microonde	26
Regolazione	26
Tabelle	28
Consigli per l'uso della funzione microonde	33
Regolazione del forno	34
Impostazione del forno	35
Il forno deve disattivarsi automaticamente	36
Riscaldamento rapido	37
Regolazione	37
Impostazione del forno e del microonde in modalità combinata	38
Regolazione	38
Carne, pollame, pesce	40
Stoviglie	40
Avvertenze per la cottura di arrosti	40
Tabella	40
Avvertenze per la cottura al grill	42
Tabella	43
Consigli per cuocere arrosti e grigliate	44

Indice

Dolci e biscotti	44
Stampi per dolci	44
Tabelle	45
Consigli per la cottura in forno	47
Consigli per il risparmio energetico	48
Soufflé, gratin, toast	49
Prodotti pronti surgelati	50
Acrilamide negli alimenti	50
Come intervenire	51
Programmatore automatico	52
Regolazione	52
Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica	54
Tabella dei programmi	57
Memory	60
Salvare la memoria	61
Avviare la memoria	63
Sicurezza bambino	64

Indice

Manutenzione e pulizia	64
Esterno dell'apparecchio	64
Forno	65
Guarnizioni	66
Accessori	66
Cosa fare in caso di guasto?	67
Sostituzione della lampada del forno	68
Assistenza tecnica	70
Dati tecnici	70
Pietanze sperimentate	71

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

Avvertenze di sicurezza importanti

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le relative istruzioni.

Prima del montaggio

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e smaltire il materiale di imballaggio conformemente alle disposizioni in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

Se danneggiato, il cavo di collegamento deve essere sostituito da personale tecnico adeguatamente formato dall'azienda costruttrice, in modo da evitare possibili pericoli.

Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'incasso e non come apparecchio da tavolo o da utilizzare all'interno di un mobile.

L'apparecchio può essere installato in un armadio a colonna largo 60 cm.

L'apparecchio è munito di spina elettrica ed è pronto per l'allacciamento. Deve essere collegato esclusivamente ad una presa con contatto di terra. La protezione deve equivalere a 16 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta di identificazione.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se la spina non è più raggiungibile dopo l'installazione, nell'impianto domestico deve essere disponibile un interruttore onnipolare idoneo con distanza di contatto non inferiore a 3 mm.

E' vietato l'uso di connettori e prese multiple o di prolunghe. In caso di sovraccarico, sussiste il pericolo di incendio.

Aspetti cui prestare attenzione

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzarlo esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

- se non sono in condizioni fisiche o mentali
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

Durante il funzionamento in modalità combinata, l'apparecchio può essere utilizzato dai bambini esclusivamente sotto la sorveglianza degli adulti. Pericolo di scottature!

Bambini e microonde



I bambini possono usare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso. Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

Superfici ad alta temperatura



Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura. Durante il funzionamento queste superfici si surriscaldano. Le superfici interne dell'apparecchio e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Pericolo di scottature! Tenere lontano i bambini.

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio. In caso contrario, si rischia di pregiudicare l'isolamento. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Non utilizzare la parte superiore dell'apparecchio come superficie d'appoggio. Pericolo di incendio!

Vano di cottura



Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Potrebbero infatti incendiarsi in caso di attivazione dell'apparecchio. Pericolo di scottature!

In caso di fumo nel vano di cottura non aprire la porta dell'apparecchio. Staccare la spina.

Non attivare mai l'apparecchio vuoto in quanto potrebbe sovraccaricarsi. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (vedere il capitolo Microonde, stoviglie).

Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.

Non riporre gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre una stoviglia.

Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Utilizzare una durata di cottura breve e, se necessario, posticiparla.

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno dell'apparecchio. Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Porta dell'apparecchio e guarnizione



Se la porta è danneggiata non azionare l'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

Ambiente



Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità.

Pulizia



Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Pulire l'apparecchio a intervalli regolari. In caso di pulizia insufficiente, la superficie può essere gravemente danneggiata e l'apparecchio può col tempo arrugginire. Perdita di energia a microonde!

Riparazioni



Le riparazioni devono essere effettuate unicamente da tecnici del servizio di assistenza tecnica qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Non effettuare interventi di riparazione o di manutenzione, per i quali occorre rimuovere la copertura di protezione contro le microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non sostituire la lampadina del vano di cottura. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

ATTENZIONE! Gli interventi di riparazione e di manutenzione, per i quali deve essere asportata la copertura di protezione contro le microonde, devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato a causa dei rischi residui presenti.

Norme di sicurezza relative all'utilizzo dell'apparecchio a microonde

Non attivare l'apparecchio a microonde senza avervi dapprima introdotto gli alimenti.

Impostare sempre i valori di tempo e i parametri per le microonde indicati nelle istruzioni per l'uso. Se si seleziona una potenza troppo elevata o un intervallo di tempo troppo lungo, i cibi possono bruciare e l'apparecchio si danneggia. Pericolo di incendio!

Usare la funzione microonde fondamentalmente solo per riscaldare cibi e bevande. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. Per esempio, il grano o i cereali possono incendiarsi se riscaldati. Pericolo di scottature!

Stoviglie

Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alle microonde.

Le stoviglie di porcellana e di ceramica possono presentare piccoli fori a livello di manici e di coperchio. Questi fori nascondono una cavità. La penetrazione di umidità in questa cavità può provocare la rottura del pezzo. Pericolo di lesioni!

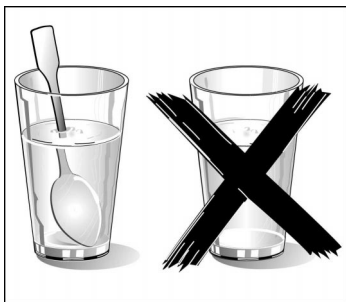
Gli alimenti riscaldati cedono calore e le stoviglie possono surriscaldarsi.

Per estrarre le stoviglie dall'apparecchio, si raccomanda di servirsi di presine. Pericolo di scottature!

Confezioni

Non riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Queste ultime potrebbero infatti incendiarsi. Durante il riscaldamento è necessario tenere sotto controllo gli alimenti nei contenitori di plastica, di carta od altri materiali infiammabili. La confezione ermetica degli alimenti può esplodere. Pericolo di scottature!

Bevande



Pericolo di scottature! Quando si fanno scaldare ingredienti liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Con il ritardo di ebollizione viene sempre raggiunta la temperatura di ebollizione, senza che si formino le normali bolle di vapore. Anche un leggero urto del contenitore può causare un improvviso trabocco del liquido o la formazione di spruzzi. Questo può causare ferite e scottature.

Alimenti per neonati: Riscaldare sempre gli alimenti per neonati in bicchieri o bottiglie senza coperchio o tettarella. Dopo il riscaldamento, è necessario mescolare o agitare bene l'alimento, in modo da favorire la diffusione uniforme del calore. Controllare sempre la temperatura prima di dare l'alimento al bambino. Pericolo di scottature!

Le bevande alcoliche non devono essere fatte scaldare eccessivamente. Pericolo di esplosione!

Non far scaldare le bevande all'interno di contenitori chiusi. Pericolo di esplosione!

Alimenti con pelle o buccia

Nota: Non cuocere mai uova con il guscio o riscaldare uova sode: potrebbero esplodere anche al termine della cottura a microonde. Questo vale anche per molluschi con guscio e crostacei. Prima della cottura, pungere il tuorlo delle uova in tegamino o nel bicchiere.

Nel caso di alimenti con pelle o buccia rigida, quali mele, pomodori, patate, salsicciotti, la buccia può esplodere. Prima di farli riscaldare, forare la buccia.

Essiccazione degli alimenti

Se si fanno essiccare alimenti quali erbe, frutta, funghi o se si fanno scongelare o riscaldare cibi con limitato contenuto d'acqua, per esempio il pane, è necessario mantenerli costantemente sotto controllo. In caso di eccessiva essiccazione, sussiste il pericolo di incendio.

Olio

Non far mai scaldare soltanto olio nel forno a microonde.

Cause dei danni

Acqua

Non versare mai acqua nel forno caldo. Questo potrebbe causare danni.

Succo della frutta

Non riempire eccessivamente la teglia smaltata quando si preparano dolci alla frutta molto succosi. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie che non si riescono più a eliminare.



NON UTILIZZARE MAI la teglia da forno smaltata con il funzionamento a microonde. Potrebbe verificarsi un guasto tecnico.

Raffreddamento con la porta del forno aperta

Far raffreddare l'apparecchio solo con la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga intrappolato nella porta del forno. Anche se la porta resta soltanto socchiusa, i mobili adiacenti possono subire danni a lungo termine.

Forte imbrattamento della guarnizione dell'apparecchio

Se la guarnizione della porta è molto sporca, la porta non si chiude correttamente durante il funzionamento. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Tener pulita la guarnizione.

Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio.

Prova stoviglie

Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo avervi inserito gli alimenti. Senza pietanze, l'apparecchio potrebbe infatti essere sottoposto a sovraccarico. La sola eccezione consentita è quella di una breve prova stoviglie (si vedano in merito le avvertenze relative all'uso delle stoviglie).

Pannello comandi



Display con testo in chiaro

La visualizzazione del testo in chiaro è possibile in 10 lingue.

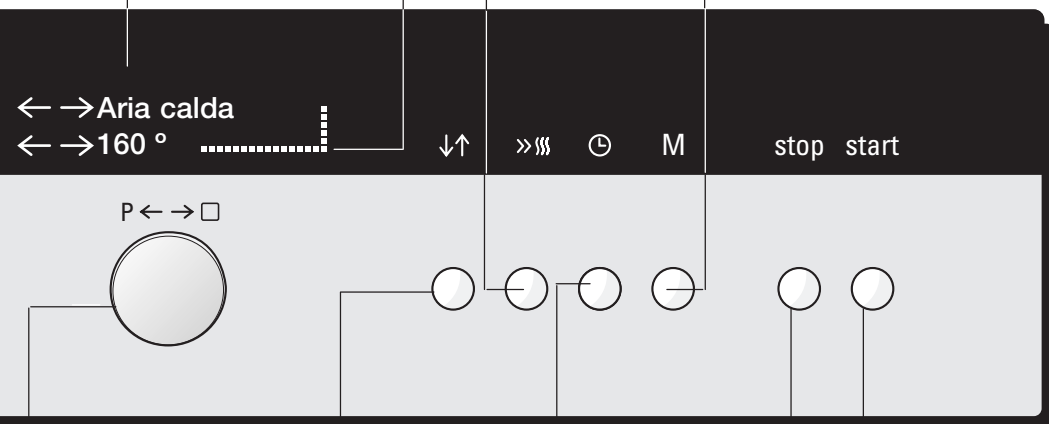
- visualizza il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado selezionati
- mostra le pietanze della funzione di cottura automatica
- fornisce indicazioni in merito alle impostazioni.

Controllo del riscaldamento

Il controllo riscaldamento indica l'aumento della temperatura. In caso di cottura al grill, il controllo riscaldamento non viene visualizzato.

Riscaldamento rapido »»»

Pulsante memory



Selettore funzioni

Per l'impostazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o della funzione di cottura automatica

Ruotando verso destra il selettore funzioni, vengono visualizzati i tipi di riscaldamento; facendolo ruotare verso sinistra vengono visualizzati i programmi.

Pulsante ↓↑

Per cambiare riga sul display con testo in chiaro

per la selezione di un programma
per l'impostazione personalizzata della cottura

Pulsante orologio

Pulsante stop

Pulsante start

Comandi a scomparsa

Il selettore funzioni e la manopola rientra in ogni posizione.

Per innestare e disinnestare, premere sulla manopola dell'interruttore. Gli interruttori possono essere ruotati verso destra oppure verso sinistra.

Tipi di riscaldamento

Microonde

Per il forno sono disponibili diversi tipi di riscaldamento. Così è possibile scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

Vengono trasformate in calore per gli alimenti. Il forno a microonde è adatto per scongelare rapidamente, riscaldare, far sciogliere e cuocere gli alimenti.

Potenze microonde:

1000 W per riscaldare i liquidi.

600 W per riscaldare e cuocere i cibi.

360 W per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.

180 W per scongelare e continuare la cottura.

90 W per scongelare cibi delicati.

Microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento

Con questa modalità la funzione microonde è attivata contemporaneamente a un altro tipo di riscaldamento. Le pietanze diventano come al solito particolarmente croccanti e dorate, ma in modo molto più veloce e con conseguente risparmio d'energia.

Aria calda

Un ventilatore situato a livello della parete posteriore distribuisce il calore dell'elemento riscaldante anulare in modo uniforme all'interno del forno. Con l'opzione "aria calda" è possibile preparare impasti in stampi, pan di Spagna e torte al quark, nonché dolci, pizze e pasticcini (nella teglia).

Grill con aria calda

I corpi riscaldanti anulari e il grill funzionano parallelamente, nel forno il ventilatore distribuisce il calore agli alimenti. La cottura al grill con aria calda è particolarmente indicata per arrostiti porzioni di carne.

Grill ricircolo aria

L'elemento grill e il ventilatore si attivano e si disattivano a pause alterne. Nella pausa di riscaldamento il ventilatore fa circolare intorno alla pietanza il calore emesso dal grill. Il pollo risulta in questo modo dorato e croccante. I soufflé e le pietanze gratinate riescono in modo ottimale.

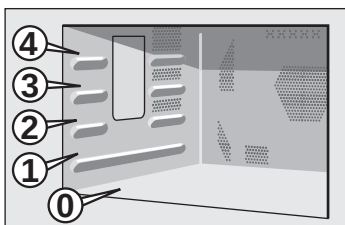
Grill, superficie grande

Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. Scegliere tra i livelli forte, medio o debole. E' possibile cuocere al grill più bistecche, salsicciotti, pesci o toast.

Grill, superficie piccola

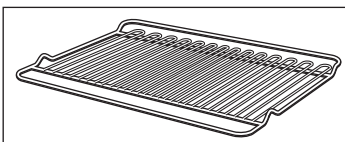
In questo modo si scalda solo la parte centrale dell'elemento grill. Questo tipo di riscaldamento è ideale per la preparazione di piccole quantità di cibo. Disporre gli alimenti da cuocere con il grill l'uno accanto all'altro nella zona centrale della griglia.

Forno e accessori



L'accessorio può essere inserito in 4 differenti livelli.

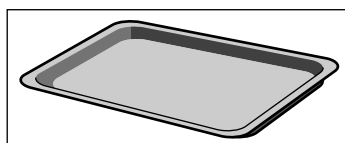
Il fondo del vano cottura (livello 0) può essere utilizzato per le stoviglie.



Griglia

per pentole, stampi per dolci, parti da grigliare e pietanze surgelate.

La griglia può essere estratta per due terzi senza pericolo che si ribalti. Così si riescono a estrarre le pietanze con facilità.

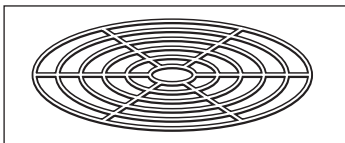


Teglia da forno smaltata

per dolci e biscottini.

Inserire la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta dell'apparecchio fino all'arresto.

La teglia da forno smaltata non è adatta all'uso combinato con la modalità microonde.



Griglia per microonde

per la cottura con stampi in metallo usando la modalità combinata.

Disporre l'apposita griglia per microonde sulla griglia. Posizionare lo stampo in metallo sulla griglia per microonde.

In questo modo si evita la formazione di scintille tra la griglia e lo stampo.

Avvertenza

Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul fondo può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

Ventilatore di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore può continuare a funzionare anche quando il forno è già disattivato. Durante il funzionamento dell'apparecchio a microonde, il forno resta freddo. Tuttavia, il ventilatore di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il forno a microonde è già stato spento.

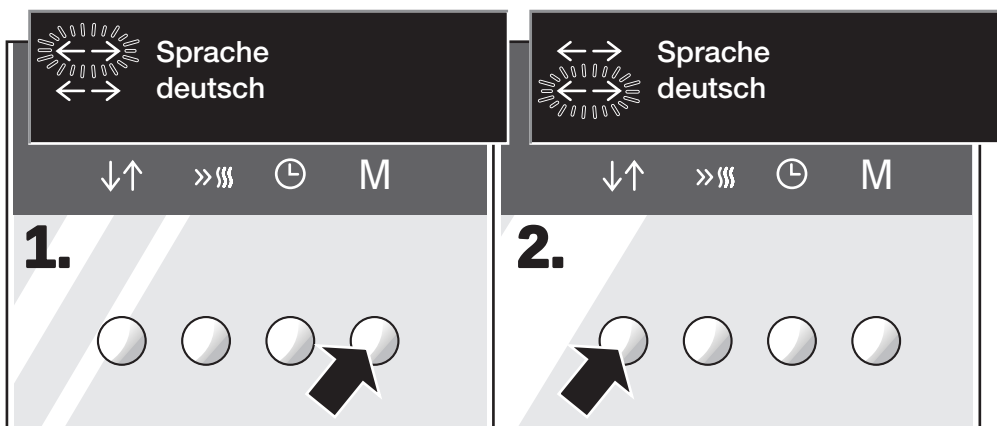
Impostazioni di base

L'apparecchio viene fornito con alcune impostazioni di base, le quali possono essere successivamente modificate.

Impostazione di base	Modifica
La lingua per il display con testo in chiaro è il tedesco	E' possibile scegliere tra 10 lingue diverse
Una volta trascorso il tempo impostato, risuona un segnale acustico	E' possibile modificare la durata del segnale acustico
Durata lunga del segnale acustico = 30 toni	Durata breve del segnale acustico = 3 toni
Volume del segnale acustico = medio	Volume del segnale acustico = alto, = basso

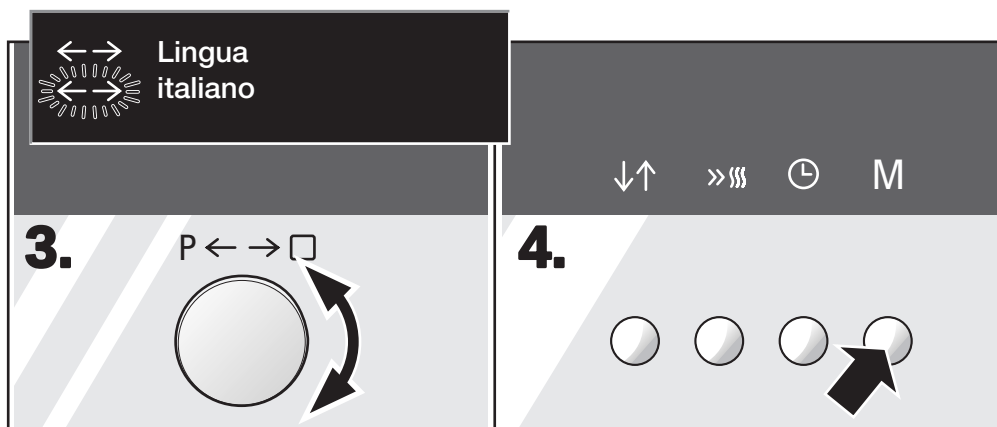
Impostazione della lingua

Il nuovo apparecchio dispone di un display per testo in chiaro in lingua tedesca. E' possibile scegliere tra 10 lingue differenti.



1. Premere il pulsante memo "M" per 4 secondi finché nella prima riga non compare "Sprache" e nella seconda "deutsch".

2. Servendosi del pulsante $\downarrow\uparrow$, passare alla seconda riga ("deutsch").

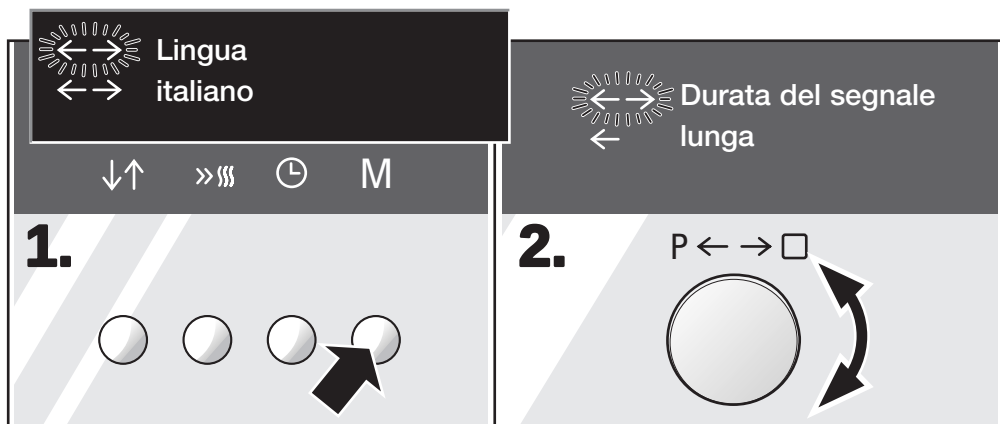


3. Servendosi del selettore funzioni, impostare la lingua desiderata.

4. Premere il pulsante memo "M". L'impostazione è stata salvata.

Impostazione della durata del segnale acustico

Quando il forno si disattiva, risuona un segnale acustico. E' possibile modificare la durata del segnale.
Durata lunga del segnale = 30 toni
Durata breve del segnale = 3 toni



1. Premere il pulsante memo "M" per 4 secondi finché nella prima riga non compare "Lingua" e nella seconda "italiano".

2. Ruotare il selettore funzioni verso destra o verso sinistra finché nella prima riga non compare "Durata de segnale" e nella seconda "lunga".
Servendosi del pulsante $\downarrow\uparrow$, passare alla seconda riga



3. Servendosi del selettore funzioni, modificare la durata del segnale acustico.

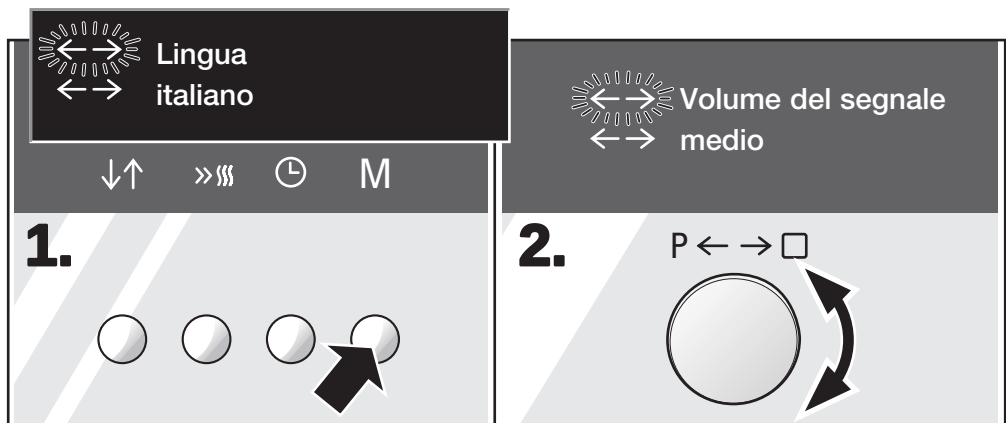
4. Premere il pulsante memo "M".
L'impostazione è stata salvata.

Impostazione del volume del segnale acustico

Quando il forno si disattiva, risuona un segnale acustico. E' possibile modificare il volume del segnale acustico.

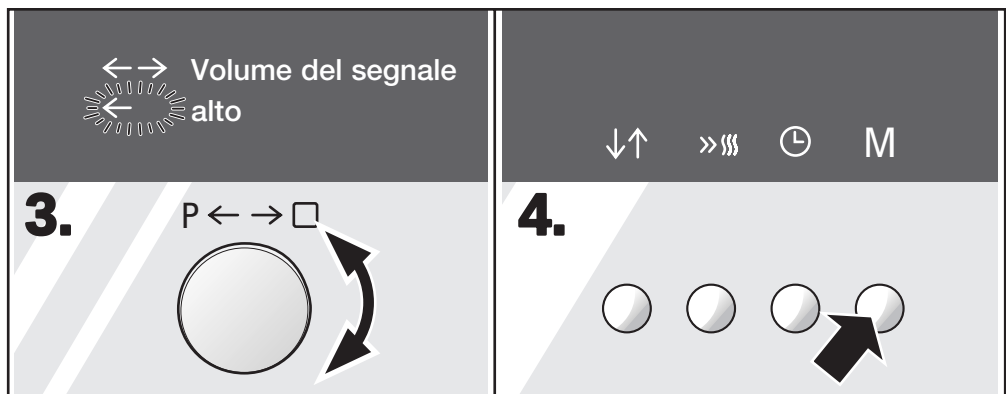
Volume del segnale = basso

Volume del segnale = alto



1. Premere il pulsante memo "M" per 4 secondi finché nella prima riga non compare "Lingua" e nella seconda "italiano".

2. Ruotare il selettore funzioni verso destra finché nella prima riga non compare "Volume del segnale" e nella seconda "medio".
Servendosi del pulsante $\downarrow\uparrow$, passare alla seconda riga



3. Servendosi del selettore funzioni, modificare il volume del segnale acustico.

4. Premere il pulsante memo "M".
L'impostazione è stata salvata.

Al primo uso

Riscaldare il vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il forno vuoto e chiuso per 10 minuti.



1. Ruotare verso destra il selettore funzioni sino a 'Grill con impostare 10 minuti. aria calda'.
2. Servendosi della manopola, 3. Premere il pulsante Start.

Il forno si disattiva automaticamente dopo 10 ore.

A causa dell'odore generato dall'apparecchio nuovo, si consiglia di aerare la cucina.

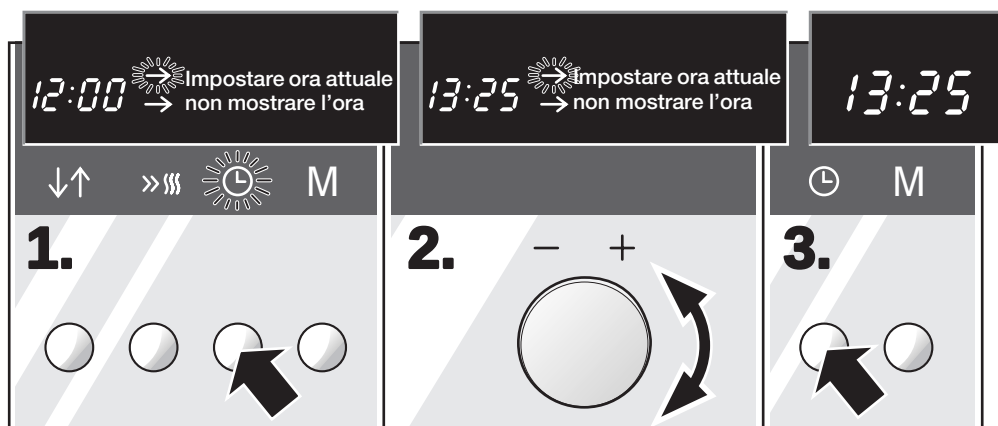
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

Regolazione dell'ora

In seguito all'allacciamento dell'apparecchio o a un calo di corrente, sul display orologio vengono visualizzati tre zeri.

Impostare l'ora.



1. Premere il pulsante orologio ⌚.

2. Per mezzo della manopola, impostare l'ora.

3. Premere il pulsante orologio ⌚.

**Modifica dell'ora
ad esempio dall'ora legale
all'ora solare**

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 3.

Oscuramento dell'ora

Se la visualizzazione dell'ora sull'apparecchio risulta fastidiosa, è possibile oscurarla.



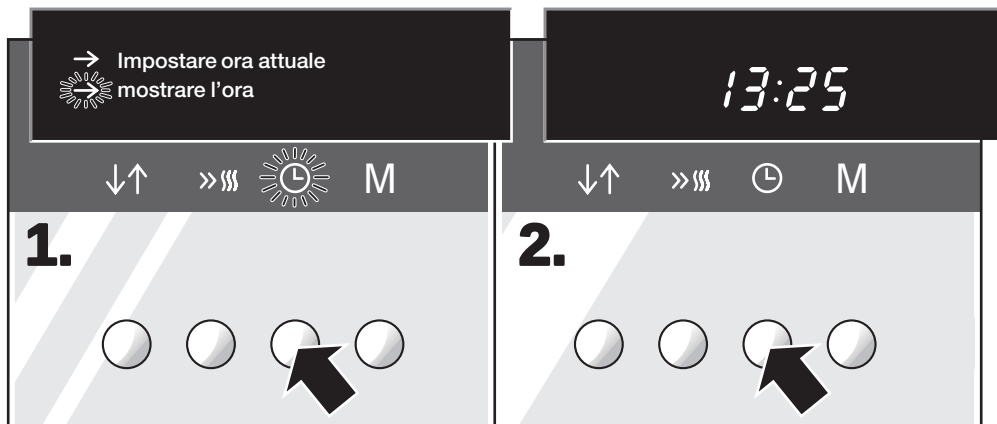
1. Premere il pulsante orologio ⌚.

2. Servendosi del pulsante ↓↑, passare alla riga "non mostrare l'ora".
L'ora scorre sullo sfondo.

3. Premere il pulsante orologio ⌚.

Visualizzazione dell'ora

Per mostrare nuovamente l'ora, procedere nel seguente modo:



1. Premere il pulsante orologio ⌚.

2. Premere il pulsante orologio ⌚.
L'ora viene visualizzata sul display.

Avvertenze

Tra le h 22.00 e le h 06.00 l'illuminazione dell'ora è meno intensa.

Microonde

Le microonde possono essere attivate separatamente oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

L'ideale è di provare subito! Far scaldare per esempio una tazza d'acqua per preparare del tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni dorate o argenteo, quindi introdurre un cucchiaino. Posizionare la tazza al centro, sul fondo del vano di cottura.

1. Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde di 1000 watt
2. Servendosi della manopola, impostare 1 minuto e 20 secondi.
3. Premere il tasto di avvio.

Dopo 1 minuto e 20 secondi risuona un segnale acustico. L'acqua è ora calda.

Mentre si degusta il tè, leggere nuovamente le norme di sicurezza fornite all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Stoviglie

Stoviglie adatte

Utilizzare pentole resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o plastica adatta alle alte temperature. Questi materiali sono infatti permeabili alle microonde.

In molti casi è possibile utilizzare direttamente i piatti di servizio, evitando così il travaso dei cibi e un'eccessiva quantità di stoviglie da lavare.

Le stoviglie con decorazioni dorate o argentee possono essere utilizzate esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte alle microonde.

Stoviglie non adatte

Diverso è il caso delle stoviglie in metallo. Queste ultime non sono permeabili alle microonde e gli alimenti ivi contenuti restano freddi.

Accertarsi che le parti in metallo - per esempio il cucchiaino - siano a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti dell'apparecchio e dal lato interno della porta. Il vetro interno della porta potrebbe essere danneggiato dalla formazione di scintille.

Prova stoviglie:

Qualora non si sappia esattamente se le proprie stoviglie siano adatte alle microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

introdurre la pentola vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto impostando la massima potenza.

Controllare di tanto in tanto la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Se si formano scintille, significa che la pentola non è adatta a questo tipo d'uso.

Attenzione!

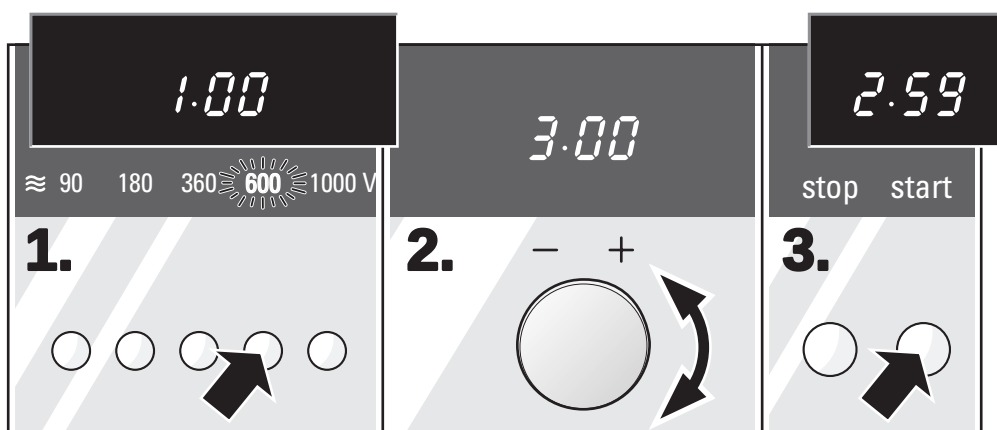
Non attivare l'apparecchio a microonde senza avervi

dapprima introdotto gli alimenti. L'unica eccezione è costituita dalla prova stoviglie.

Gradi di potenza delle microonde

1000 watt	per riscaldare i liquidi
600 watt	per riscaldare e cuocere i cibi
360 watt	per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati
180 watt	per scongelare e continuare la cottura
90 watt	per scongelare cibi delicati

Regolazione



1. Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde desiderata.

2. Impostare la durata servendosi della manopola.

3. Premere il pulsante start.

Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.

Trascorso il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Sul display compare nella prima riga "Fine" e nella seconda "raffredd. apparecchio".

Il messaggio "Fine" scompare quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop.

Impostare in successione più potenze microonde

Procedere come descritto ai punti 1 e 2. Impostare poi il secondo tempo e il secondo grado di potenza microonde. E' possibile impostare fino a 3 potenze microonde e 3 parametri di tempo in sequenza. Premere alla fine il pulsante start. La durata complessiva viene visualizzata sul display e inizia a scorrere a ritroso. La potenza microonde attiva appare più luminosa.

Il grado di potenza microonde può essere selezionato anche due volte:

per es. 600 W - 360 W - 600 W.

1000 W può essere selezionato una sola volta.

Correzione

Se è stato impostato un solo grado di potenza microonde, la durata può essere modificata in qualunque momento.

Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio "premere tasto di avvio". Risuona un segnale acustico.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

Avvertenze

La potenza di 1000 watt può essere impostata per un tempo massimo di 30 minuti, mentre tutte le altre potenze fino a 90 minuti.

1	minuti a intervalli di secondi
fino a 5	minuti a intervalli di 10 secondi
fino a 15	minuti a intervalli di 30 secondi
fino a 60	minuti a intervalli di minuti
fino a 90	minuti a intervalli di 5 minuti.

E' possibile regolare prima la potenza microonde e poi la durata, o viceversa.

Tabelle

Le seguenti tabelle forniscono numerosi esempi e valori di impostazione per il forno a microonde.

I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi, che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli ambiti di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e prolungarlo se necessario.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone.
Esiste a questo proposito una regola approssimativa:
Doppia quantità – tempo quasi doppio
Quantità dimezzata – durata di cottura dimezzata

Le pentole possono essere disposte al centro della griglia o sul fondo del vano cottura. In questo modo le microonde possono raggiungere gli alimenti da tutte le direzioni.

Scongelare

Mettere gli alimenti congelati in un contenitore senza coperchio sul fondo del vano cottura.

Le parti delicate, quali le zampe e le ali del pollo o le parti marginali dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. La pellicola non deve entrare a contatto con le pareti dell'apparecchio. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Nel frattempo voltare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere voltate ripetutamente. Quando si voltano gli alimenti, rimuovere il liquido formato durante la fase di scongelamento.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente, affinché vi sia un livellamento della temperatura stessa. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, maiale, vitello (disossata e non)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Voltare ripetutamente.
Fette o pezzi di carne di manzo, maiale, vitello	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le porzioni di carne allorché le si volta.
Carne tritata mista	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Far surgelare possibilmente in posizione piana. Voltare di tanto in tanto e rimuovere la carne tritata già scongelata.
Pollame intero e porzioni di pollame	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Anatra	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Voltare ripetutamente. Una volta trascorsa la metà dell'intervallo di tempo, rimuovere la pellicola di alluminio.
Oca	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Voltare ogni 20 minuti. Rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelo.
Pesce filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le parti scongelate.
Pesce intero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Coprire le estremità della coda con una pellicola di alluminio. Voltare durante questo intervallo di tempo.
Verdura, per esempio, piselli	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
Frutta, per esempio lamponi	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela e separare le parti scongelate.
Burro, sciogliere	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Rimuovere completamente la confezione.
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Dolci, secchi per esempio paste	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le fette di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Dolci, succosi per esempio torte alla frutta, dolci al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.

Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Non disporre gli alimenti a strati.

Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, portata, piatto pronto (2-3 componenti)	300-400g	600 W, 11-15 min.	Con coperchio
Minestre	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Stoviglie con coperchio
Piatti unici	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Stoviglie con coperchio
Fette di carne in salsa, per esempio gulash	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	Stoviglie con coperchio
Pesce, per esempio porzioni di filetto	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Con coperchio
Contorni, per esempio riso, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Verdura, per esempio, piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-10 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere 1 cucchiaino d'acqua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci	450 g	600 W, 11-16 min.	Far cuocere senza aggiunta d'acqua

Riscaldare le pietanze

Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.

Durante il riscaldamento di liquidi, mettere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare un ritardo di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. Questo può causare ferite e scottature.

Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti.
Controllare la temperatura.

Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Potenzamicroonde Watt, Durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatto, piatto pronto (2 - 3 componenti)	350-500 g	600 W, 4 - 8	senza coperchio
Bevande	150 ml	1000 W, 1 - 2	Inserire un cucchiaino nel recipiente. Non riscaldare le bevande alcoliche. Tenere sotto controllo.
	300 ml	1000 W, 2 - 3	
	500 ml	1000 W, 4 - 5	

	Quantità	Potenzamicroonde Watt, Durata in minuti	Avvertenze
Alimenti per l'infanzia, per es. biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Senza tettarella né coperchio. Scuotere bene dopo la fase di riscaldamento. Controllare assolutamente la temperatura!
Minestra, 1 piatto 2 piatti 4 piatti	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Carne al sugo	500 g	600 W, 8 - 11	senza coperchio
Minestrone	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	recipiente con coperchio
Verdure, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Aggiungere un po' di liquido.

Cottura delle pietanze

Per la cottura delle pietanze, utilizzare stoviglie con coperchio. Mescolare o voltare gli alimenti di tanto in tanto.

Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Evitare, se possibile, di disporre gli alimenti a strati.

Una volta conclusa la cottura, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde W, Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 20 - 25 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde W, Tempo, minuti	Avvertenze
Contorno, ad esempio patate	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cucchiaini di altezza, mescolare.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
ad esempio riso	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Dolci, ad esempio budino (istantaneo),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.
frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Consigli per l'uso della funzione microonde

Non sono qui fornite indicazioni in merito alla regolazione delle quantità di alimenti.

Prolungare o ridurre i tempi di cottura secondo la seguente regola approssimativa:

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

La pietanza è diventata troppo secca.

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve oppure selezionare una potenza microonde inferiore. Togliere il coperchio e aggiungere più liquido.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo, la pietanza non è ancora scongelata, oppure non è ancora calda o cotta.

Impostare un intervallo di tempo più lungo. Le pietanze con maggiori dimensioni e maggiore quantità necessitano di tempi maggiori.

Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.

Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.

Dopo essere scongelato, la carne è pressoché cotta all'esterno, mentre al centro non è ancora scongelata.

La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

Regolazione del forno

Per impostare il forno, selezionare un tipo di riscaldamento ed una temperatura od un grado servendosi del selettore funzioni.
Con la manopola è possibile impostare anche una durata per la pietanza. Una volta trascorso questo intervallo di tempo, il forno si disattiverà automaticamente.

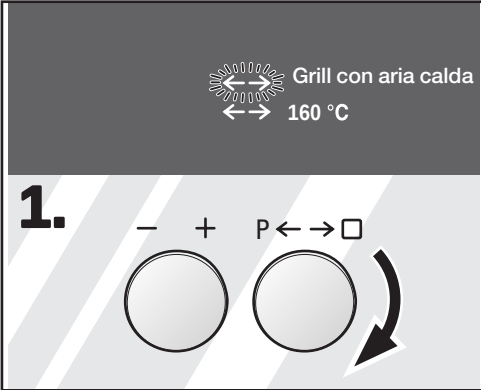
Per ogni tipo di riscaldamento la seconda riga del display con testo in chiaro propone una temperatura od un grado. Il valore raccomandato può essere modificato mediante il selettore funzioni.

E' possibile impostare 40 °C e 100 - 250 °C a intervalli di 5 gradi e, per la cottura al grill, i livelli forte, medio, debole, nonché la superficie piccola.

Il valore proposto per la durata può essere modificato mediante la manopola.

Tipi di riscaldamento	Valore proposto	Valore proposto
Aria calda	160 °C	20 minuti
Grill con aria calda	160 °C	20 minuti
Grill ricircolo aria	160 °C	20 minuti
Grill	forte, superficie grande	10 minuti

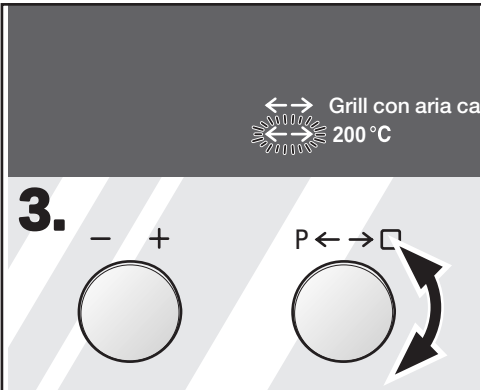
Impostazione del forno



1. Ruotare il selettore funzioni verso destra, finché non compare il tipo di riscaldamento desiderato.



2. Servendosi del pulsante ↓↑, passare alla seconda riga.



3. Servendosi del selettore funzioni, impostare la temperatura desiderata.



4. Premere il pulsante start.

Correzione

La temperatura può essere modificata in qualunque momento.

Eccezione.

Ridurre la temperatura, impostandola su 40 °C o aumentare la temperatura a partire da 40 °C. Premere due volte il tasto di stop e impostare nuovamente il valore desiderato.

Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio “premere tasto di avvio”. Risuona un segnale acustico.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

Il forno deve disattivarsi automaticamente

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 - 3.

4. Servendosi della manopola impostare la durata.

5. Premere il pulsante start.

Sul display viene visualizzato il trascorrere del tempo.

il forno si disattiva. Risuona un segnale acustico e sul display compare nella prima riga “Fine” e nella seconda “raffredd. apparecchio”. Il messaggio “Fine” scompare quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop.

Trascorso il tempo impostato

Correzione

La durata può essere modificata in qualsiasi momento.

Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo aver chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio “premere tasto di avvio”. Risuona un segnale acustico.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

Avvertenza

E' anche possibile impostare dapprima la durata e successivamente il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Servendosi della manopola, impostare la durata e successivamente il tipo di riscaldamento usando il selettore funzioni.

Premere il pulsante ↓↑ e modificare la temperatura.
Attivare il forno.

Riscaldamento rapido

Tipi di riscaldamento appropriati

In questo modo è possibile riscaldare il forno con particolare rapidità. Il riscaldamento rapido non è adatto a tutti i tipi di riscaldamento.

Aria calda
Grill con aria calda
Grill ricircolo aria

Con questi tipi di riscaldamento è possibile attivare anche l'opzione microonde.

Regolazione

Il riscaldamento rapido è terminato

Impostare prima il forno.

Prima dell'avvio premere il tasto Riscaldamento rapido »»».

Sul display lampeggia il simbolo »»».

Premere il tasto di avvio.

Risuona un breve segnale acustico. Il simbolo »»» si spegne. Introdurre la pietanza nel forno.

Premere il tasto di avvio.

Arresto

Premere una volta il tasto di stop.

Premere il tasto di avvio.

Cancellazione

Premere una volta il tasto Riscaldamento rapido »»» o aprire la porta dell'apparecchio.

Avvertenze

Il riscaldamento rapido può essere impostato solo prima dell'avvio.

E' anche possibile premere dapprima il tasto Riscaldamento rapido »»» e impostare poi successivamente il forno.

L'intervallo di tempo impostato come parametro di durata inizia a scorrere soltanto a partire dal termine del riscaldamento rapido.

Impostazione del forno e del microonde in modalità combinata

Con questa modalità un tipo di riscaldamento è in funzione contemporaneamente al microonde. La potenza 1000 W non può essere abbinata ad alcun tipo di riscaldamento. Sul display comparirà quindi “impossibile”.

E' possibile impostare fino a tre potenze microonde e tre parametri di tempo, ma un solo tipo di riscaldamento e un'unica temperatura.

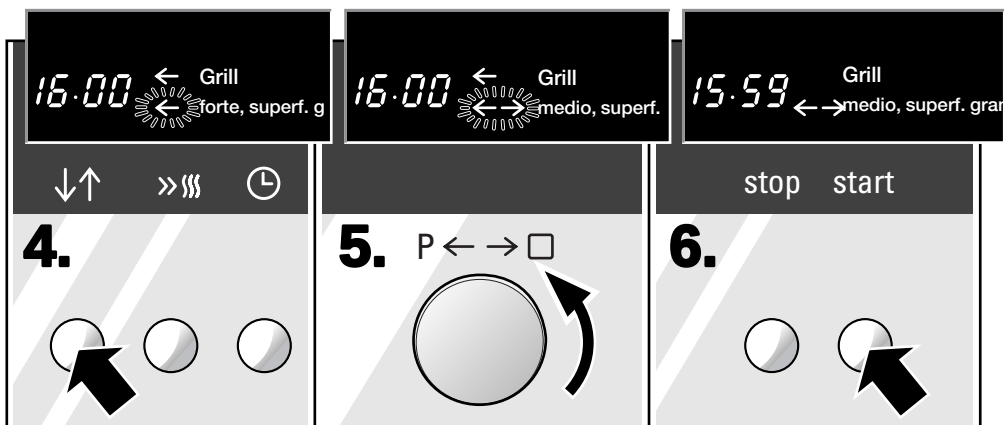
Tipi di riscaldamento appropriati:

Regolazione

1. Premere il pulsante Potenza microonde.

2. Impostare la durata servendosi della manopola.

3. Ruotare il selettore funzioni verso destra, finché non compare il tipo di riscaldamento desiderato.



4. Servendosi del pulsante $\downarrow\uparrow$, passare alla seconda riga.

5. Ruotare il selettore funzioni verso sinistra e modificare la temperatura od il livello.

6. Premere il pulsante start.

Scaduto il tempo impostato

il forno si disattiva. Risuona un segnale acustico e sul display viene visualizzato "Fine" o "raffredd. apparecchio". Il messaggio "Fine" scompare quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop.

Correzione

La temperatura, il livello e la durata possono essere modificati in qualsiasi momento.

Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio "premere tasto di avvio". Risuona un segnale acustico.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

Avvertenza

☐ E' anche possibile impostare dapprima il tipo di riscaldamento e la temperatura, e soltanto successivamente la potenza microonde e la durata.

Carne, pollame, pesce

Stoviglie

E' possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglie resistente al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. Le teglie in metallo possono essere utilizzate esclusivamente per la cottura senza microonde.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare pertanto presine per pentole quando le si estrae.

Avvertenze per la cottura di arrosti

Utilizzare uno stampo per arrosti dai bordi alti.

Accertarsi che le proprie stoviglie entrino nel vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiaini di liquido ed allo stufato da 8 a 10 cucchiaini, in funzione delle rispettive dimensioni.

Una volta trascorsa la metà del tempo, voltare le fette di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il succo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Tabella

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche della pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Ulteriori informazioni sono fornite alla sezione
"Consigli per la cottura al forno e al grill" dopo le
tabelle.

	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscal- damento	Tempera- tura in °C, grill	Avvertenze
Stufato di manzo ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0	Grill con aria calda	160-170	Pentola con coperchio sul fondo.
Roastbeef, al sangue ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0	Grill con aria calda	180-200	Pentola senza coperchio. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciar riposare 10 minuti.
Carne di maiale senza cotenna, ca. 750 g, p. es. cervice	360 W, 35-45 min.	0	Grill con aria calda	170-180	Pentola senza coperchio. Infine lasciar riposare 10 minuti.
Carne di maiale con cotenna* ca. 1 kg, p. es. spalla	180 W, 80-90 min.	0	Grill con aria calda	170-180	Pentola senza coperchio. Infine lasciar riposare 10 minuti. Non voltare.
Lombo di maiale ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0	Grill con aria calda	180-190	Pentola senza coperchio. Infine lasciar riposare 10 minuti.
Polpettone ca. 750 g	360 W, 25-35 min.	0	Aria calda	200-210	Pentola senza coperchio sul fondo. Infine lasciar riposare 10 minuti.
Pollo, intero ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0	Grill ricircolo aria	230-250	Pentola con coperchio sul fondo. Disporre il pollo con il petto rivolto verso l'alto. Non voltare.
Porzioni di pollo, p. es. quarti di pollo ca. 800 g	360 W, 25-35 min.	0	Grill ricircolo aria	230-250	Pentola senza coperchio. Disporre le porzioni di pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Anatra 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0	Grill ricircolo aria	220-240	Pentola con coperchio sul fondo. Non voltare.
Petto d'anatra ca. 500 g Petto d'anatra 2 porzioni da 250-300 g	90 W, 15-20 min.	0	Grill	forte	Pentola senza coperchio sul fondo. Disporre le porzioni d'anatra con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.

	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscal- damento	Tempera- tura in °C, grill	Avvertenze
Petto d'oca, cosciotti d'oca 700-900 g	90 W, 30-40 min.	0	Grill	medio	Pentola alta senza coperchio sul fondo. Non voltare.
Pesce, gratinato ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0	Grill	forte	Pentola senza coperchio. Scongelaire in precedenza il pesce surgelato.
* Tagliare la cotenna della carne di maiale.					

Avvertenze per la cottura al grill

La cottura al grill deve essere sempre effettuata con la porta dell'apparecchio chiusa e senza preriscaldare.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm. In questo modo si rosolano uniformemente e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi da cuocere al grill con l'apposita pinza. Se si infilza con una forchetta la carne, quest'ultima perderà il proprio sangue e risulterà asciutta.

La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne bianca di vitello o maiale, ma non c'è da preoccuparsi. I pezzi da cuocere al grill di carne bianca o il filetto di pesce, in superficie, sono spesso marrone chiaro, tuttavia dentro sono cotti e succosi.

Inoltre: l'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Tabella

I parametri di tempo si riferiscono all’inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura al grill dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche della pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un un parametro più elevato.

Ulteriori informazioni sono fornite alla sezione "Consigli per la cottura al forno e al grill" dopo le tabelle.

	Quantità	Peso	Livello	Grill	Durata in minuti
Bistecche spesse 2 - 3 cm	2 - 3 porzioni	di ca. 200 g	1+3**	forte forte	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 5 - 10
Coppa spessa 2 - 3 cm	2 - 3 porzioni	di ca. 120 g	1+3**	medio medio	1° lato: ca. 15 - 20 2° lato: ca. 10 - 15
Salami da cuocere al grill	4 - 6 porzioni	di ca. 150 g	1+3**	forte forte	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 5 - 10
Cotoletta di pesce*	2 - 3 porzioni	di ca. 150 g	1+3**	forte forte	1° lato: ca. 10 - 12 2° lato: ca. 8 - 12
Pesce, intero* per es. trota	2 - 3 porzioni	di ca. 300 g	1+3**	medio medio	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 10 - 15
Pane per toast	12 fette		3	forte forte	1° lato: ca. 4 - 6 2° lato: ca. 2 - 3
Pane per toast	4 fette***		3	superficie piccola	1° lato: ca. 5 - 6 2° lato: ca. 3 - 4

* Oliare precedentemente la griglia.

** Inserire la griglia al livello 3 e la teglia al livello 1.

*** Disporre le fette di pane per toast una accanto all'altra al centro della griglia.

Consigli per cuocere arrosti e grigliate

Nella tabella non vi sono dati per il peso dell'arrosto.	Scegliere l'indicazione corrispondente al primo peso inferiore e prolungare il tempo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaino». Premere con il cucchiaino sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se è molliccio deve cuocere ancora un poco.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più piccolo, oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più grande e aggiungere meno liquido.
Avete aggiunto le microonde. L'arrosto all'interno non è cotto.	Tagliare l'arrosto. Preparare il sugo nel recipiente per arrosto e deporre le fette di arrosto nel sugo. Ultimare la cottura della carne solo con le microonde. La volta seguente aggiungete le microonde dall'inizio. Utilizzate il termometro per carne e lasciate riposare nel forno l'arrosto pronto per altri 10 minuti.

Dolci e biscotti

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Se si attiva la modalità microonde, utilizzare la griglia per microonde o stampi in vetro, ceramica o materiale plastico. Questi stampi devono essere resistenti al calore fino a temperature di 250 °C. Utilizzando questo tipo di stampi, i dolci assumono una minore doratura.

Tabelle

I parametri di tempo si riferiscono all’inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d’impasto. Per questo motivo nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Per ulteriori informazioni vedere i “Consigli per la cottura in forno” riportati di seguito alle tabelle.

Posizionare sempre lo stampo al centro della griglia.

Dolci	Stoviglie	Livello	Potenza microonde, watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Dolce alle noci	Stampo a cerniera	1	90 W	30-35	Aria calda	170-180
Torta alla frutta o al quark con pasta frolla*	Stampo a cerniera	2	360 W	35-45	Aria calda	150-160
Dolce alla frutta, pasta miscelata fine	Stampo a scodella o per stampo a cerniera	1	90 W	30-45	Aria calda	170-190
Torte salate (per esempio quiche/ torta alle cipolle)	Stampo a cerniera o per quiche	2	90 W	50-70	Aria calda	160-180

Per gli stampi in metallo: disporre l’apposita griglia per microonde sulla griglia. Posizionare lo stampo sulla griglia per microonde.

* Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Dolci	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Impasto semplice	Stampo a scodella/a	1	Aria calda	160-170	60-80
impasto fine (per es. torta paradiso)	corona/rettangolare	1		150-160	60-70

Dolci	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Fondi di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a cerniera	1	Aria calda	160-170	35-45
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	1	Aria calda	160-170	35-45
Torta biscottata (pan di Spagna in acqua)	Stampo a cerniera	1	Aria calda	160-170	40-45
Dolce con copertura secca (impasto)	Teglia da forno	2	Aria calda	160-170	30-40
Dolci con farcitura succosa per es. pasta lievitata con pezzetti di mela	Teglia da forno	2	Aria calda	150-160	50-60
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	Teglia da forno	2	Aria calda	160-170	30-40
Panettone con 500 g di farina	Teglia da forno	2	Aria calda	170-180	60-70
Pizza	Teglia da forno	2	Aria calda	200-210	25-35
Pane cotto con lievito 1 kg**	Teglia da forno	2	Aria calda	180-190	50-60

* Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nel forno.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Pasticcini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Pasticcini	Teglia da forno	2	Aria calda	150-170	20-35
Meringhe	Teglia da forno	2	Aria calda	100	90-120
Amaretti	Teglia da forno	2	Aria calda	110	35-45
Pasta sfoglia	Teglia da forno	2	Aria calda	170-180	35-45
Panini (per esempio panini di segale)	Teglia da forno	2	Aria calda	180-190	35-45

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si potrà in questo modo capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura impostato, perforare il dolce nella parte più alta con uno stuzzicadenti. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del vano di cottura di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro.	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la durata della cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrorare poi con succo di frutta o liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (per esempio la torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente il tempo di cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciar raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare meglio lo stampo e cospargerlo con pangrattato.

Si è provveduto a misurare la temperatura del vano cottura con un proprio termometro ed è stata rivelata una differenza rispetto al parametro stabilito.

La temperatura del vano cottura viene misurata dal costruttore con una griglia di prova e in un tempo stabilito, in corrispondenza del centro del vano stesso. Ogni stoviglia e ogni accessorio utilizzato influisce sul valore misurato, in modo tale che nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.

Tra lo stampo e la griglia si generano scintille.

Verificare che le pareti esterne dello stampo siano pulite. Cambiare la posizione dello stampo nel forno. Se non si ottiene il risultato desiderato, continuare la cottura senza microonde. In questo modo il tempo di cottura si prolungherà.

Consigli per il risparmio energetico

Far scaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie per forno scure, in vernice nera o smaltate. Queste teglie possono infatti assorbire il calore in modo ottimale.

Per cucinare più dolci, disporli l'uno accanto all'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo il tempo di cottura per il secondo dolce si riduce.

Per i tempi di cottura più lunghi è possibile disattivare il forno 10 minuti prima della fine dell'ora di cottura e utilizzare quindi il calore residuo per ultimare la cottura stessa.

Soufflé, gratin, toast

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Mettere il soufflé in una pentola adatta alla cottura a microonde e riporlo sul fondo del vano cottura.

Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Per i soufflé e i gratin, lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti dopo aver disattivato il forno.

Pietanza	Quantità	Stoviglie	Livello	Microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temp. °C
Soufflé dolci (per esempio soufflé al quark con frutta)	circa 1500 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	0	180 W	25-35	Grill ricircolo aria	130-150
Soufflé salati con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	circa 1000 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	0	600 W	15-20	Grill ricircolo aria	160-190
Soufflé salati con ingredienti crudi (per esempio gratin di patate)	circa 1100 g	Stampo per soufflé piano	0	600 W	25-35	Grill con aria calda	170-180
Cottura al forno dei toast*	2 - 4 fette	Griglia e teglia da forno	3 1	A seconda della farcitura:	8-10	Grill	forte

* Pretostare il pane per toast

Prodotti pronti surgelati

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sull’imballaggio.

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con ripieno di frutta	Teglia da forno	2	Aria calda	180-200	40-50
Patatine fritte	Teglia da forno	2	Aria calda	180-200	25-35
Pizza	Griglia	2	Grill con aria calda	180-200	10-20
Pizza-baguette	Griglia	2	Grill ricircolo aria	160-190	15-20
Crocchette di patate	Teglia da forno	2	Aria calda	180-200	25-35
Arrosti	Teglia da forno	2	Aria calda	180-200	25-35

Acrilamide negli alimenti

La nocività dell’acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussione da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati ottenuti dalle ultime ricerche abbiamo preparato per Voi questo opuscolo informativo.

Come si forma l’acrilamide?

L’acrilamide presente negli alimenti non si forma a causa delle impurità provenienti dall’esterno, bensì viene prodotto durante la preparazione all’interno degli alimenti stessi - a condizione che questi ultimi contengano carboidrati e proteine. Tuttavia non è ancora stato chiarito del tutto come si sviluppi esattamente questo processo. Ciononostante è stato osservato che il contenuto acrilamidico è fortemente influenzato dai seguenti fattori:

Quali sono gli alimenti interessati?

temperature elevate
basso contenuto d'acqua negli alimenti
marcata doratura dei prodotti.

L'acrilamide si forma principalmente negli alimenti a base di patate e cereali riscaldati a elevate temperature, quali per esempio:

patatine, patate fritte,
toast, panini, pane,
prodotti a base di pasta frolla (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

Come intervenire

Si può evitare che cuocendo al forno, con il grill o friggendo si formino quantità elevate di acrilamide. Le raccomandazioni riportate qui di seguito sono state fornite da aid¹ e BMVEL²:

Generalità:

I tempi di cottura devono essere il più possibile brevi.

“Dorare anziché arrostitire”: far assumere agli alimenti un colore bruno dorato.

Quanto più grandi e più spessi sono gli alimenti da cuocere, tanto minore è la quantità di acrilamide che essi contengono.

Cottura in forno:

Con la funzione aria calda impostare una temperatura di max. 180 °C.

Biscottini: Con la funzione aria calda impostare una temperatura di max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli nella pietanza riduce la formazione di acrilamide.

Per la cottura in forno, distribuire le patate in modo uniforme nella teglia in modo che formino un solo strato. Per evitare che gli alimenti si secchino troppo in fretta, disporre una quantità minima di 400 grammi per ogni teglia.

¹ Opuscolo informativo aid “Acrilamide”, edito da aid e BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicato stampa 365 di BMVEL del 04/12/2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

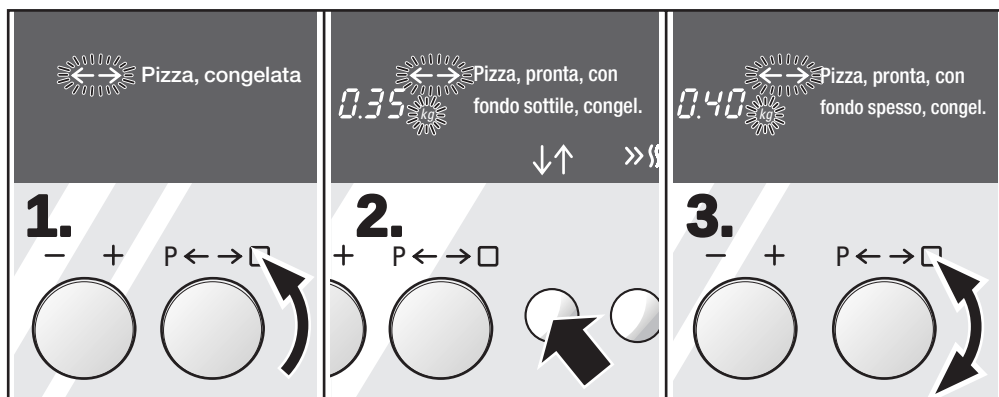
Programmatore automatico

Regolazione

La funzione di cottura automatica consente di scongelare con facilità gli alimenti e di preparare rapidamente e senza problemi molte ricette. Per la funzione di cottura automatica esistono 10 gruppi di programmi per un totale di 41 programmi.

Esempio:

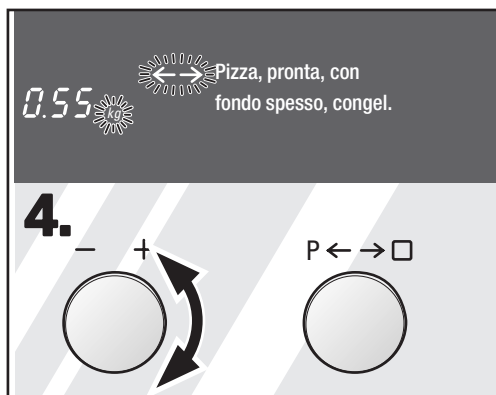
Pizza congelata, con fondo spesso.



1. Ruotare verso sinistra il selettore funzioni e selezionare un gruppo di programmi.

2. Premere il pulsante ↓↑.

3. Servendosi del selettore funzioni modificare la seconda riga.



4. Impostare il peso desiderato servendosi della manopola.

Trascorso il tempo impostato

Impostazione personalizzata della cottura



Informazioni in merito agli accessori

Arresto



5. Premere il pulsante start. La durata viene visualizzata sul display.

il forno si disattiva. Risuona un segnale acustico e sul display viene visualizzato “Fine” “raffredd. apparecchio”. Il messaggio “Fine” scompare quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop.

Se, per esempio, la pizza risulta troppo croccante, è possibile modificare le impostazioni in modo da ottenere un risultato diverso la volta successiva. Effettuare la regolazione conformemente a quanto descritto ai punti **1-4**.

Tenere premuto il pulsante $\downarrow\uparrow$ per 3 secondi e spostare il campo luminoso servendosi del selettore funzioni.

Verso sinistra = cottura più leggera

Verso destra = cottura più intensa

Premendo il pulsante memo “M”, si ottengono le informazioni relative agli accessori necessari.

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo aver chiuso il forno, premere il pulsante start.

Dopo aver chiuso la porta del forno, si è dimenticato di premere il pulsante start.

Viene generato un segnale acustico di avvertimento e sul display compare per 3 secondi il messaggio “premere tasto di avvio”.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

Avvertenze

Per conoscere il peso impostato, è sufficiente premere il pulsante “M”.

Il display visualizza per 3 secondi il peso e il risultato di cottura.

La durata non può essere modificata.

Se necessario, il display visualizza “voltare” o “mescolare”. Risuona un segnale acustico. Il messaggio continua a essere visualizzato finché non si apre la porta del forno o finché il programma non viene terminato.

Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non si conosce il peso preciso, arrotondare per eccesso o per difetto.

Per i programmi utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.

Mettere gli alimenti nel forno freddo.

In appendice alle avvertenze si trova una tabella con alimenti adatti, i corrispondenti ambiti di peso e gli accessori necessari.

Non è possibile impostare valori di peso differenti da quelli inclusi nell'ambito di parametri indicato.

Nel caso di molte pietanze risuona, dopo qualche tempo, un segnale acustico. Voltare o mescolare gli alimenti.

Scongelare

Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano e in porzioni appropriate a una temperatura di -18°C .

Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, quali per esempio un piatto in vetro o in porcellana.

Coprire le parti delicate ed esposte con pezzettini di pellicola in alluminio, in modo da evitare che cuociano troppo rapidamente. Accertarsi che la pellicola di alluminio non venga a contatto con le pareti del vano di cottura.

Dopo averlo fatto scongelare, lasciare ancora disgelare il cibo per altri 15-90 minuti affinché raggiunga la temperatura ambiente.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente o di farlo entrare a contatto con altri alimenti.

La carne di manzo, agnello e maiale deve essere disposta nella pentola dapprima in modo che la parte grassa sia rivolta verso il basso.

Si consiglia di far scongelare il pane soltanto nella quantità necessaria in quanto invecchia rapidamente.

La carne tritata scongelata deve essere rimossa dopo essere stata voltata.

Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre il pollame a pezzi deve essere disposto in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso. Coprire le zampe e le ali con pezzettini di pellicola in alluminio.

Nel caso di pesce intero, coprire la pinna con pellicola in alluminio; se si prepara invece filetto di pesce, coprire le zone marginali e, nel caso di cotolette di pesce, solo le parti sporgenti.

Verdure

Verdura fresca: tagliare a fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g aggiungere un cucchiaino d'acqua.

Verdure surgelate: indicata soltanto verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 1 - 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Patate

Patate lesse: tagliare a fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di patate aggiungere un cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale.

Patate lesse con buccia: utilizzare patate di uguali dimensioni. Lavare e forare ripetutamente. Mettere le patate ancora umide in una pentola senz'acqua.

Riso

Non utilizzare il riso in bustine.

Aggiungere al riso una quantità d'acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pesce

Filetto di pesce, fresco: aggiungere 1 - 3 cucchiaini d'acqua o di succo di limone.

Anelli di seppia impanati, congelati: devono essere adatti alla cottura in forno.

Pollame

Disporre il pollo nella pentola in modo che il petto sia rivolto verso il basso.

Disporre le porzioni di pollo nella pentola in modo che la parte di carne sia rivolta verso l'alto.

Far cuocere il petto di tacchino senza pelle. Aggiungere una quantità d'acqua pari al 10 % del peso.

Prodotti a base di patate, congelati

Le patatine fritte, le crocchette di patate e le patate al forno devono essere adatte alla cottura in forno.

Carne

Disporre il roastbeef dapprima con la parte di grasso rivolta verso il basso.

Arrosto di manzo, arrosto di vitello, cosciotto di agnello e arrosto di maiale: l'arrosto deve ricoprire ca. i due terzi del fondo della pentola.

Pizza, congelata

Utilizzare pizza-baguette e pizze congelate già pronte.

Tempi di riposo

Alcune ricette necessitano di un certo intervallo di tempo di riposo in forno una volta concluso il programma in oggetto.

Pietanza	Tempo di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti Versare dapprima l'acqua formatasi.
Riso	5 - 10 minuti
Petto di tacchino	10 minuti
Roastbeef	10 minuti
Arrosto di manzo, arrosto di vitello, cosciotto di agnello, arrosto di maiale e polpettone:	10 minuti

Tabella dei programmi

Gruppo di programmi Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, Livello di inserimento
Scongellare			
Pane, congelato**	Pane di frumento, pane di frumento misto, pane integrale	0,20 - 1,50	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Dolce, secco, congelato*	Dolce senza glassa, dolce di pasta lievitata	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Dolci, succosi, congelati	Dolci con frutta senza glassa o gelatina, senza crema o panna	0,20 - 1,40	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Carne tritata, congelata*	Carne tritata di manzo, agnello, maiale	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Carne di manzo, congelata*	Arrosto di manzo, arrosto di vitello, bistecca	0,30 - 2,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Carne d'agnello, congelata*	Cosciotto d'agnello, spalla d'agnello, involtini d'agnello	0,50 - 2,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Carne di maiale, congelata*	Arrosto di cervice disossato, rollè, bistecca, gulash	0,20 - 2,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Pollame intero, congelato*	Pollo, anatra	0,70 - 2,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo

Gruppo di programmi Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, Livello di inserimento
Porzioni di pollo, congelate*	Ali di pollo, metà pollo, cosciotti d'oca, petto d'oca, petto d'anatra	0,20 - 1,20	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Pesce intero, congelato*	Trota, baccalà, merluzzo	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Filetto di pesce, congelato*	Filetto di luccio, merluzzo, salmone, triglie, merlano nero, luccioperca	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
Cotoletta di pesce, congelato*	Cotoletta di merluzzo, luccio, baccalà, salmone	0,20 - 1,00	Pentola piana senza coperchio, sul fondo
* Segnale acustico per voltare il cibo dopo la metà del tempo.			
** Segnale acustico per voltare il cibo dopo $\frac{2}{3}$ metà del tempo			

Gruppo di programmi Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, Livello di inserimento
Verdure			
Verdura fresca*	Cavolfiori, broccoli, carote, cavolorapa, porri, peperoni, zucchini	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Verdure, congelate*	Cavolfiori, broccoli, carote, cavolo rapa, cavoli rossi, spinaci	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo
* Segnale acustico per mescolare dopo la metà del tempo.			
Patate			
Patate lesse*	Patate sode, principalmente sode o farinose	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Patate lesse con la buccia*	Patate sode, principalmente sode o farinose	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo
* Segnale acustico per mescolare dopo la metà del tempo.			
Riso			
Riso a chicchi lunghi*	Riso parboiled	0,10 - 0,50	Pentola profonda con coperchio, sul fondo
Riso basmati*		0,10 - 0,50	Pentola profonda con coperchio, sul fondo
Riso al naturale*		0,10 - 0,50	Pentola profonda con coperchio, sul fondo
* Segnale acustico per mescolare, a seconda del peso, dopo ca. 2-11 minuti.			

Gruppo di programmi Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, Livello di inserimento
Pesce			
Filetto di pesce, fresco	Filetto di luccio, merluzzo, triglie, merlano nero, luccioperca	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Anelli di seppia impanati, congelati		0,20 - 0,45	Pentola piatta senza coperchio sulla griglia, Livello di inserimento 2
* Segnale per voltare gli alimenti 3 minuti prima della fine del programma			
Pollame			
Pollo intero, fresco*		0,80 - 1,80	Pentola con coperchio, sul fondo
Porzioni di pollo, fresche	Ali di pollo, metà pollo	0,40 - 1,60	Pentola senza coperchio, sul fondo
Petto di tacchino, fresco*	Petto di tacchino senza pelle	0,80 - 1,80	Pentola con coperchio, sul fondo
* Segnale acustico per voltare il pollo intero dopo 10 minuti e il petto di pollo dopo metà del tempo.			
Carne			
Roastbeef, fresco*	Roastbeef con uno spessore di 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Pentola senza coperchio, sul fondo
Roastbeef, all'inglese, fresco*	Roastbeef con uno spessore di 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Pentola senza coperchio, sul fondo
Arrosto di manzo, fresco*		0,80 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Arrosto di vitello, fresco*	Coscia, noce	0,80 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Cosciotto di agnello, fresco*	Cosciotto d'agnello disossato	1,00 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Arrosto di maiale, fresco*	Arrosto di cervice disossato, rollè	0,80 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Arrosto con crosta		0,80 - 2,00	Pentola con coperchio, sul fondo
Polpettone		0,80 - 1,50	Pentola senza coperchio, sul fondo
* Segnale acustico per voltare il cibo dopo la metà del tempo.			
Soufflé, congelati			
Lasagne alla bolognese, congelate		0,40 - 1,00	Pentola senza coperchio, sul fondo
Cannelloni di patate, congelati		0,40 - 0,80	Pentola senza coperchio, sul fondo

Gruppo di programmi Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, Livello di inserimento
Sfornato di maccheroni, congelato		0,40 - 0,80	Pentola senza coperchio, sul fondo
Prodotti a base di patate, congelati			
Patatine fritte, congelate*		0,20 - 0,45	Pentola piatta senza coperchio sulla griglia, Livello di inserimento 3
Crocchette di patate, congelate*		0,20 - 0,45	Pentola piatta senza coperchio sulla griglia, Livello di inserimento 2
Patate al forno, congelate*		0,20 - 0,45	Pentola piatta senza coperchio sulla griglia, Livello di inserimento 2
* Segnale acustico per voltare le patatine 3 minuti prima della fine del programma, nonchè per voltare le crocchette e le patate al forno 5 minuti prima della fine del programma.			
Pizza, congelata			
Pizza, pronta, con fondo sottile, congelata		0,15 - 0,55	Griglia, Livello di inserimento 3
Pizza, pronta, con fondo spesso, congelata		0,15 - 0,55	Griglia, Livello di inserimento 3
Pizza-baguette, pronta, congelata		0,15 - 0,80	Griglia, Livello di inserimento 2

Memory

Memory consente di creare dei propri programmi. Si possono memorizzare fino a sei ricette per poterle poi richiamare in qualunque momento.

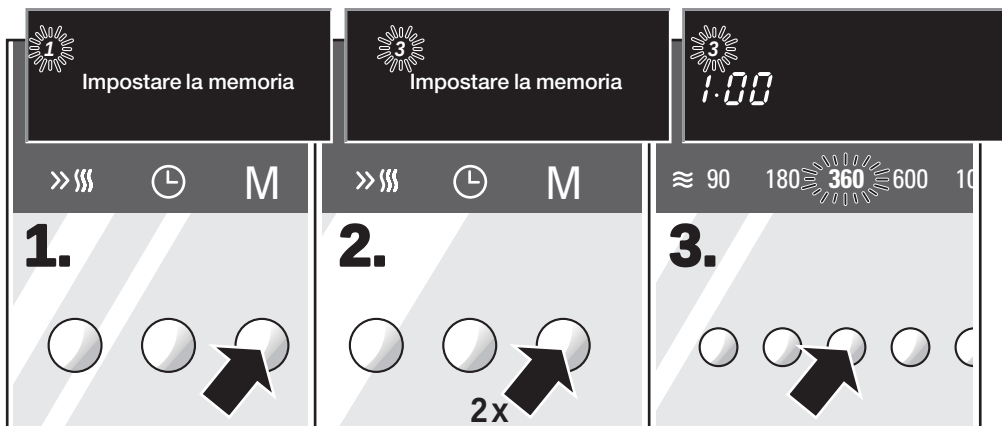
La funzione memory è utile quando si necessitano varie impostazioni per la pietanza desiderata, oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

Salvare la memoria

Selezionare una delle sei memorie ed effettuare l'impostazione.

Esempio

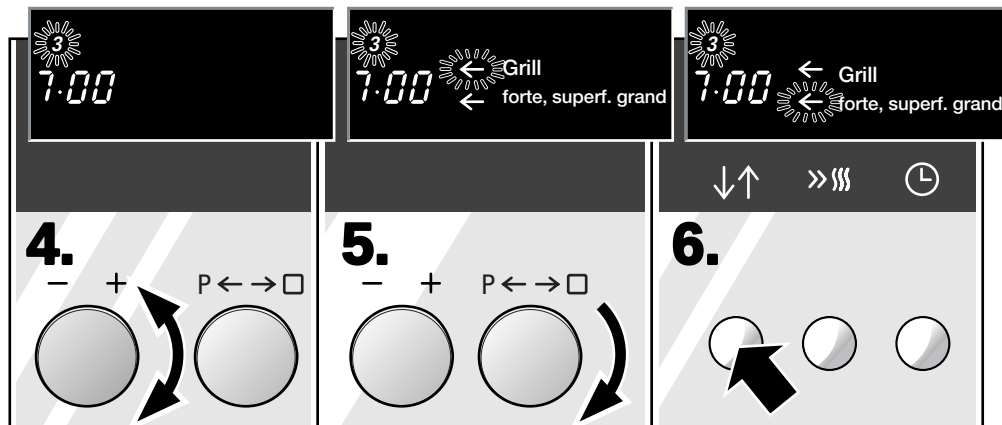
Spazi di memoria 3
360 W, 7 minuti,
Grill debole, superf. grande.



1. Premere il pulsante memo "M". Il numero 1 indica la memoria 1.

2. Premere ancora due volte il pulsante memo "M". Il numero 3 indica la memoria 3.

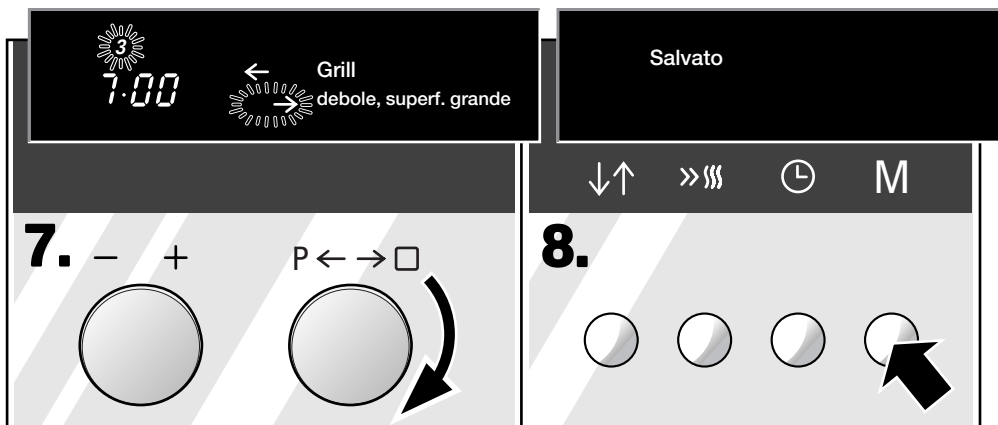
3. Premere il pulsante 360 W.



4. Servendosi della manopola, impostare 7 minuti.

5. Servendosi del selettore funzioni, scegliere il grill.

6. Servendosi del pulsante ↓↑, passare alla seconda riga.



7. Servendosi del selettore funzioni, impostare il grill con debole, superf. grande.

8. Premere il pulsante memo "M" in modo che venga nuovamente visualizzata l'ora. Le impostazioni vengono salvate.

E' anche possibile salvare la memoria e attivare contemporaneamente l'apparecchio. A tale scopo, premere il pulsante start anziché il tasto memo "M".

Avvertenze

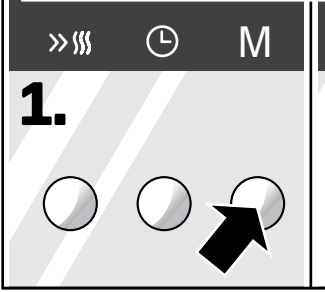
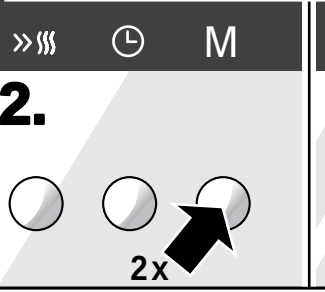
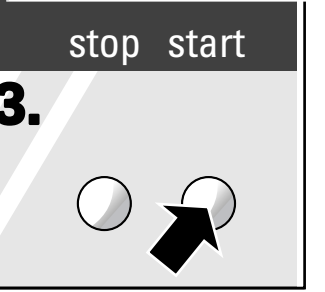
Se si desidera registrare nuovamente in corrispondenza di un determinato posto in memoria, premere il pulsante stop ed effettuare una nuova regolazione.

E' inoltre possibile memorizzare anche una ricetta scelta tra quelle del programmatore automatico.

Avviare la memoria

Le impostazioni salvate per le proprie ricette possono essere facilmente richiamate.

Introdurre la pietanza nel forno.

 Impostare la memoria	 7:00 Grill debole, superf. grande	 6:59 → Grill debole, superf. grande
 1.	 2.	 3.
1. Premere il pulsante memo "M". Il numero 1 indica la memoria 1.	2. Premere il pulsante memo "M", finché non compaia la memoria desiderata.	3. Premere il pulsante start.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.

Il display visualizza 'Programma terminato'.

Quando si apre la porta del forno oppure si preme il pulsante stop, si spegne il display.

Arresto

Premere una volta il pulsante stop oppure aprire la porta del forno. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante start.

Se si dimentica di premere il pulsante start, sul display viene visualizzato per 3 secondi il messaggio "premere tasto di avvio". Risuona un segnale acustico.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante stop.

Avvertenze

Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la memoria.

La temperatura o il grill possono essere modificati in qualsiasi momento.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano accendere il forno, è presente una sicurezza bambino.

Blocco del forno

Premere il pulsante stop per 4 secondi.
Sul display con testo in chiaro viene visualizzato il messaggio "Sicurezza bambino".
Tutte le funzioni sono bloccate.

Annullamento del blocco

Premere nuovamente il pulsante stop per 4 secondi.
Il blocco viene in questo modo rimosso.

Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

Non utilizzare mai detergenti abrasivi o corrosivi.
I raschietti in metallo non sono adatti per la pulizia del vetro dello sportello. La superficie del vetro potrebbe infatti venire danneggiata e il vetro potrebbe rompersi.
Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Esterno dell'apparecchio

E' sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, poiché in caso contrario si formano zone opache. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo immediatamente con acqua.

Apparecchi in acciaio legato

Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Sotto queste macchie la superficie potrebbe venire corrosa.

Lavare la parte frontale con acqua e detergente. Quindi asciugare con un panno morbido.

Apparecchi con fronte in alluminio

Usate un detergente delicato per vetri ed un panno per vetri morbido oppure un panno di microfibra che non lascia peli. Passate il panno sulla superficie in senso orizzontale e senza premere.

Non usate pulitori corrosivi e spugne dure oppure panni per pulizie ruvidi. Pulite la superficie in alluminio con un panno asciutto.

Forno

Una volta terminata la cottura, pulire il forno dopo averlo lasciato raffreddare. Gli spruzzi e le incrostazioni possono così essere rimossi e si potrà pertanto evitare che si solidifichino la volta successiva.

In caso di forte imbrattamento, utilizzare detergenti leggeri.

Non utilizzare spray per forno né altri abrasivi o detergenti aggressivi. Anche i cuscinetti abrasivi, le spugne ruvide e i detergenti per le stoviglie non sono adatti allo scopo. Questi strumenti graffiano infatti la superficie.

Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore al fine di evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza microonde.

Per una pulizia più facile

è possibile accendere la lampada del forno. Aprire a tale scopo la porta dell'apparecchio. La lampada del forno si accende per 10 minuti. E' possibile riattivare la lampada del forno premendo il tasto di stop.

Pulizia delle superfici in smalto catalitico

La parete posteriore del forno è rivestita in smalto catalitico. Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Può accadere che gli spruzzi di maggiori dimensioni possano essere eliminati completamente soltanto dopo più cicli di funzionamento del forno. I residui delle spezie e di prodotti simili possono essere rimossi con un panno asciutto o una spazzola morbida.

Non utilizzare mai detergenti per forno!

Pulizia del fondo del vano di cottura

Utilizzare soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Pulire quindi con cura il forno.

Pulire la copertura in vetro

Sulla parete sinistra del forno si trova la copertura in vetro della lampada del forno. Svitare la vite sulla copertura. A questo punto sarà quindi possibile pulire il vetro con la soluzione alcalina di lavaggio.

Guarnizioni

Per la pulizia della guarnizione della porta del forno, servirsi di detergenti. Non usare materiali affilati o abrasivi.

Accessori

Inumidire gli accessori con detergente immediatamente dopo averli utilizzati. Così si possono rimuovere facilmente i residui di cibo con una spazzola o una spugna.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente.	Controllare se la lampada della cucina funziona.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile dell'apparecchio è integro.
Il display dell'ora visualizza tre zeri.	Calo di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Il display visualizza una durata.	E' stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il pulsante Stop.
	Non è stato premuto il pulsante Start dopo aver effettuato l'impostazione.	Premere il pulsante Start oppure cancellare l'impostazione mediante il pulsante Stop.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il pulsante Start.	Premere il pulsante Start.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito	E' stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	E' stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo quasi doppio.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o voltare di tanto in tanto le pietanze.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il display con testo in chiaro visualizza il messaggio d'errore "Er1" o "Er4".	La sonda termica è difettosa.	Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.
Il display con testo in chiaro visualizza il messaggio d'errore "Er11". "Tasto bloccato"	I pulsanti sono sporchi o il sistema meccanico è inceppato.	Premere ripetutamente tutti i pulsanti. Se non si ottiene alcun risultato, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display con testo in chiaro visualizza il messaggio d'errore "Er19".	Estremo surriscaldamento (eventuale presenza di fiamme all'interno dell'apparecchio). Potenza microonde troppo elevata.	Senza aprire la porta, staccare la spina o disattivare il fusibile, quindi lasciare raffreddare.
Il display con testo in chiaro visualizza il messaggio d'errore "Er17", "Er18" o "Er20".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da parte del personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente qualificato. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

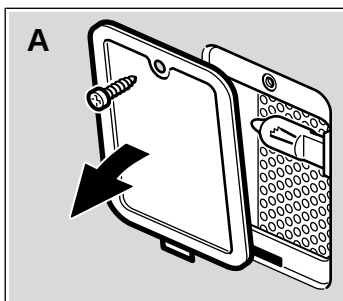
Sostituzione della lampada del forno

E' possibile sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene termostabili da 25W, 240V possono essere acquistate presso un rivenditore specializzato o attraverso il centro di assistenza tecnica.

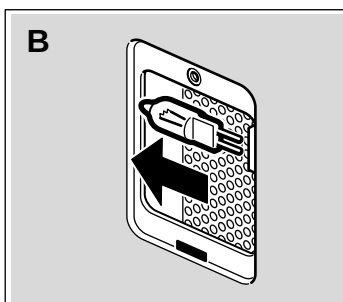
Quando si disimballa la lampada alogena nuova, tenerla sempre con un panno asciutto. In questo modo non si compromette la durata delle lampade.

Procedimento

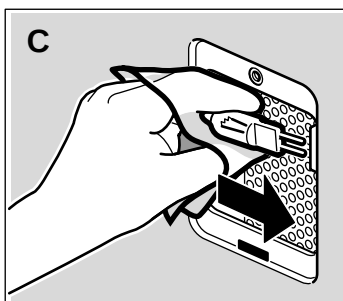
1. Aprire la porta dell'apparecchio.
Svitare le due viti a destra e a sinistra del forno.
2. Estrarre l'apparecchio con cautela.
Staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.



3. Svitare la vite sulla copertura della lampada sulla parete sinistra e rimuovere la copertura stessa (Figura A).



4. Smontare la lampada alogena (Figura B).



5. Montare la nuova lampada alogena (Figura C).

6. Avitare la copertura della lampada.

Per montare l'apparecchio, effettuare le operazioni in senso opposto.

Sostituzione della copertura di vetro

Qualora la copertura di vetro del forno sia danneggiata, è necessario sostituirla. Le coperture possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

Assistenza tecnica

**Sigla del prodotto (E-Nr.)
e numero di fabbricazione
(FD-Nr.)**

Se il vostro apparecchio deve essere riparato, rivolgetevi all'assistenza tecnica. Trovate nell'elenco allegato al prodotto l'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica.

Indicate sempre al servizio assistenza clienti la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del vostro apparecchio. Trovate la targhetta d'identificazione con i dati aprendo la porta del forno. Per evitare di cercare a lungo in caso di guasto, trascrivete subito qui i dati del vostro apparecchio.

E-Nr.	FD-Nr.
Assistenza tecnica ☎	

Dati tecnici

- Alimentazione di corrente: 230 V, 50 Hz
- Potenza allacciata: 3240 W
- Potenza microonde: 1000 W (IEC 60705)
- Grill: 2000 W
- Aria calda: 1950 W
- Frequenza: 2450 MHz
- Dimensioni (H x L x P)
 - Apparecchio 45,4 x 59,4 x 56,3 cm
 - Vano di cottura 24,2 x 44,5 x 34,7 cm
- Peso 30 kg
- Testato VDE: sì
- Marchio CE: sì

Questo apparecchio è conforme alla normativa EN 55011 e CISPR 11.

Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti.

'Classe B' indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Pietanze sperimentate

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Secondo la normativa EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 e EN 60350

Scongelare con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 5 + 90 W, 13 - 18	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul fondo del vano cottura. Dopo ca. 13 minuti togliere la carne scongelata.

Cuocere con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo	600 W, 7 - 8 + 90 W, 22 - 28	Posizionare lo stampo pirex sul fondo del vano cottura.
Biscotto	600 W, 8 - 9	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul fondo del vano cottura.
Polpettone	600 W, 18 - 20	Posizionare lo stampo pirex sul fondo del vano cottura.

Cuocere in abbinamento al microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Avvertenze
Gratin di patate	360 W, 30 - 35	Grill debole, superf. grande	—	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul fondo del vano cottura.
Dolci	180 W, 25 - 30	Aria calda	190-200	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sulla griglia, al livello 1.

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Avvertenze
Pollo	360 W, 30 - 35	Grill con aria calda	240	Disporre il pollo in una pentola alta senza coperchio in modo che il petto sia rivolto verso il basso e posizionare quindi la pentola sul fondo del vano cottura. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.

Secondo la normativa DIN 44547 e EN 60350

Cottura al forno

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Stoviglie e avvertenze		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Teglia	2	Aria calda	150-160	20-30
Small cakes*	Teglia	2	Aria calda	160-170	20-25
Pan di Spagna	Stampo a cerniera sulla griglia	1	Aria calda	160-170	40-45
Dolce lievitato	Teglia	2	Aria calda	150-160	50-60
Dolce di mele coperto	Stampo a cerniera in lamiera stagnata Ø 20 cm direttamente sulla griglia	2	Aria calda	170-190	60-90
* Preriscaldare il forno per 5 minuti.					

Cottura al grill

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Grill, superficie grande	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia	3	Forte	4-5
Beefburger 12 porzioni*	Griglia e teglia	3 1	Forte	30

* Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.

SIEMENS

Con este horno combinado con microondas, la preparación de los alimentos será para Vd. un verdadero placer.

Leer las instrucciones de uso para poder aprovechar todas las ventajas técnicas.

Al principio de las instrucciones de uso ofrecemos una serie de indicaciones importantes con respecto a la seguridad. A continuación se tendrá ocasión de conocer los distintos componentes de su nuevo aparato. Enseñaremos todo lo que se puede hacer con él y cómo manejarlo.

Las tablas están elaboradas de forma que se puede ir programando paso a paso. En ellas se encuentran platos usuales, los recipientes necesarios para hacerlos y los valores de programación óptimos; todo ello, por supuesto, comprobado en nuestro centro culinario.

Ofrecemos también una serie de consejos prácticos sobre limpieza y mantenimiento de su aparato para que se conserve como nuevo durante largo tiempo. Y si en alguna ocasión surgiera una avería, en las últimas páginas se dispone de información de gran utilidad a la hora de subsanar pequeños fallos.

¿Alguna duda? Consultar siempre en primer lugar el amplio índice de las instrucciones. Éste permite una orientación rápida y sencilla.

Y ahora, a disfrutar de la cocina.

Contenido

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	78
Antes del montaje	78
Instalación y conexión	79
Consideraciones previas	80
Consejos y advertencias de seguridad	80
Consejos y advertencias de seguridad para el uso del microondas	83
Causas de los daños	85
El panel de mandos	86
Mandos escamoteables	88
Los tipos de calentamiento	88
Horno y accesorios	89
Ventilador	90
Ajustes básicos	90
Ajuste del idioma	91
Ajustar la duración del tono de advertencia	92
Ajustar el volumen de la señal acústica	93

Contenido

Antes de la primera puesta en marcha	94
Calentar el compartimento de cocción	94
Limpieza previa de los accesorios	94
Ajuste de hora	94
El microondas	96
Recipientes	97
Potencias del microondas	98
Así se programa	98
Tablas	100
Consejos prácticos para usar el microondas	105
Programar el horno	106
Manera de ajustar el horno	107
El horno se desconecta automáticamente	108
Calentamiento rápido	109
Así se programa	109
Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas	110
Así se programa	110

Contenido

Carne, aves, pescado	112
Recipiente	112
Consejos prácticos para asar	112
Tabla de cocción	112
Consejos prácticos para asar al grill	114
Tabla de cocción	115
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	116
Pasteles y repostería	117
Moldes para hornear	117
Tablas	117
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	119
Consejos prácticos para el ahorro de energía	120
Gratinados, soufflés, tostadas	121
Alimentos precocinados y congelados	122
La acrilamida en los alimentos	123
¿Qué puede hacer?	123
Programa de cocción automática ajustado	124
Así se programa	124
Consejos y advertencias sobre los programas automáticos	127
Tabla de programas	130
Memorización	133
Guardar la memorización	133
Activar memorización	135

Contenido

Seguro para niños	136
Cuidado y limpieza	136
Parte exterior del aparato	136
Horno	137
Juntas	138
Accesorios	138
¿Qué hacer en caso de avería?	139
Sustitución de la lámpara de iluminación del horno	140
Servicio de Asistencia Técnica	142
Datos técnicos	143
Comidas normalizadas	143

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Importantes indicaciones de seguridad

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y eliminar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

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

Daños por el transporte

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

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

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Este aparato está previsto sólo para el montaje. Este aparato no está pensado para ser utilizado dentro de un armario ni como aparato de sobremesa.

El aparato se puede montar en un armario en alto de 60 cm de anchura.

El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. El fusible debe ser de 16 amperios (fusibles automáticos L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.

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

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

Consideraciones previas

Consejos y advertencias de seguridad

Este aparato cumple con la normativa en materia de seguridad para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

El aparato está diseñado únicamente para el uso doméstico. Utilizarlo únicamente para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no deben dejarse desatendidos mientras utilicen el aparato

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o
- en caso de que no sepan cómo manejar el aparato de forma correcta y segura ni tengan experiencia en ello.

Durante el funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos.

¡Peligro de quemaduras!

Niños y microondas



Los niños no deben utilizar aparatos microondas a no ser que previamente se les haya enseñado cómo hacerlo. Deben aprender a utilizar correctamente el aparato y entender los peligros de los que se advierte en las instrucciones de uso.

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Superficies calientes



No tocar nunca las superficies de los aparatos calefactores y de cocción. Estos aparatos se calientan mucho durante su funcionamiento. Las superficies interiores del aparato y los elementos calefactores se calientan mucho. ¡Peligro de quemaduras!

Mantener alejados a los niños.

No aprisionar nunca el cable de conexión de los aparatos eléctricos con la puerta del aparato. Podría dañarse el aislamiento.

Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica.

No utilizar nunca la parte superior de los aparatos como superficie de apoyo. ¡Peligro de incendio!

Compartimento de cocción



No introducir nunca objetos inflamables en el compartimento de cocción. Podrían inflamarse al conectar el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

No abrir nunca la puerta del aparato en caso de humo en el compartimento de cocción. Desenchufar el aparato.

No conectar nunca el aparato si no hay alimentos en el compartimento de cocción. Se podría sobrecargar. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase capítulo microondas, vajilla).

No utilizar nunca el aparato microondas sin el plato giratorio.

No colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio. Utilizar siempre un recipiente.

El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Observar el proceso de cocción. Utilizar una duración breve del ciclo de cocción y reajustarla en función de las necesidades.

Cuidado con las comidas que se preparen a base de bebidas alcohólicas fuertes (p. ej., brandy, ron).

El alcohol se evapora a temperaturas elevadas. En situaciones desfavorables los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el aparato. ¡Peligro de quemaduras!

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

Puerta del aparato y junta



No poner nunca en marcha el aparato si la puerta del aparato está dañada. Podría producirse un escape de energía de microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La puerta del aparato debe quedar bien cerrada. Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.

Entorno



No exponer el aparato microondas a fuentes de calor y humedad.

Limpieza



No utilizar limpiadores de alta presión ni pistolas de vapor.

Peligro de cortocircuito y de descarga eléctrica.

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

Reparaciones



Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido por el fabricante. Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto pueden implicar serios peligros para el usuario.

No efectuar reparaciones ni tareas de mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No sustituir nunca la lámpara del compartimento de cocción sin asistencia técnica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

¡ATENCIÓN! Los trabajos de reparación y mantenimiento que requieran desmontar la cubierta que protege de las microondas deben ser realizados únicamente por personal especializado debido a los riesgos inherentes.

Consejos y advertencias de seguridad para el uso del microondas

El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior.

Es imprescindible regular siempre las potencias y los tiempos del microondas tal como se indican en las instrucciones de uso. Si se programa una potencia o un tiempo excesivamente alto, el alimento puede inflamarse y dañarse el aparato. ¡Peligro de incendio!

Calentar en el microondas únicamente alimentos y bebidas. Otras aplicaciones pueden ser peligrosas y causar daños. P. ej. se pueden inflamar almohadillas de granos o cereales. ¡Peligro de quemaduras!

Recipiente

Utilizar exclusivamente recipientes resistentes al microondas.

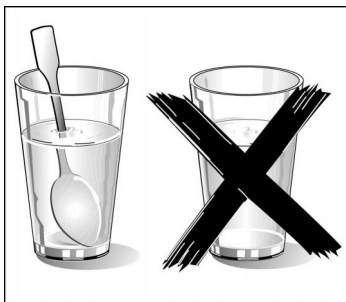
La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar finos agujeros en asas y tapaderas. Detrás de esos agujeros se oculta un hueco. La humedad que penetre en esos huecos puede causar la rotura de la pieza. ¡Peligro de lesiones!

Los alimentos calentados desprenden calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar. Utilizar agarradores para sacar el recipiente del horno. ¡Peligro de quemaduras!

Envases

No calentar los alimentos en envases que conservan el calor. Podrían incendiarse. Los alimentos en envases de plástico, de papel u otros materiales inflamables deben vigilarse mientras se calientan. ¡Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar o incluso fundirse! ¡Peligro de quemaduras!

Bebidas



¡Peligro de quemaduras!

Cuando se calienten líquidos, introducir siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. Durante el retraso de ebullición se alcanza la temperatura de ebullición, sin que suban las típicas burbujas de vapor. Con tan sólo un movimiento leve del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente. Esto puede ocasionar lesiones y quemaduras.

Alimentos para bebés:

Los alimentos para el bebé en tarros o biberones deben calentarse siempre sin la tapadera o la tetina. Una vez calentados, hay que remover o agitar bien los alimentos. El calor se reparte así uniformemente. Controle la temperatura antes de darle el alimento al niño. ¡Peligro de quemaduras!

Las bebidas alcohólicas no deben calentarse mucho. ¡Peligro de explosión!

No calentar bebidas en recipientes cerrados. ¡Peligro de explosión!

Alimentos con cáscara o piel

Nota:

Nunca trate de calentar huevos duros o con cáscara, ya que éstos podrían explotar, incluso después de haber sido calentados. Esto es igualmente válido para moluscos o crustáceos. En el caso de huevos fritos o huevos en vaso, pinchar antes la yema.

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

Aceite de mesa

No calentar nunca el aceite para cocinar en el microondas.

Secado de alimentos

Cuando se sequen alimentos como hierbas, fruta, setas, o cuando se descongelen o calienten alimentos de bajo contenido en agua, como el pan por ejemplo, es preciso vigilar el proceso. En caso de un desecado excesivo existe peligro de incendio.

Causas de los daños

Agua en el aparato

No verter nunca agua en el aparato caliente. Pueden ocasionarse daños.

Zumo de fruta

Cuando se horneen tartas de frutas muy jugosas, no llenar demasiado la bandeja esmaltada. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.



NO UTILIZAR NUNCA la placa esmaltada con el microondas en funcionamiento. Podría producirse un fallo técnico.

Enfriar con la puerta del aparato abierta

Dejar enfriar el aparato siempre con la puerta cerrada. No introducir nada en la puerta para que quede entreabierta. Aunque sólo se deje una rendija abierta, con el tiempo pueden dañarse los frontales de los muebles adyacentes.

Junta de la puerta del aparato muy sucia

Si la junta de la puerta está muy sucia, no cerrará bien la puerta durante el servicio. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener la junta limpia.

Puerta del aparato como apoyo

No subirse encima de la puerta del aparato ni utilizarla como asiento.

Prueba de los recipientes

Encender el microondas únicamente con alimentos en el interior del aparato. De no haber alimentos dentro, el aparato puede sufrir una sobrecarga. La única excepción de esta norma sería una breve prueba de los recipientes (ver indicaciones acerca de los recipientes).

El panel de mandos



Pantalla indicadora de textos completos

La indicación de textos completos está disponible en 10 lenguas.

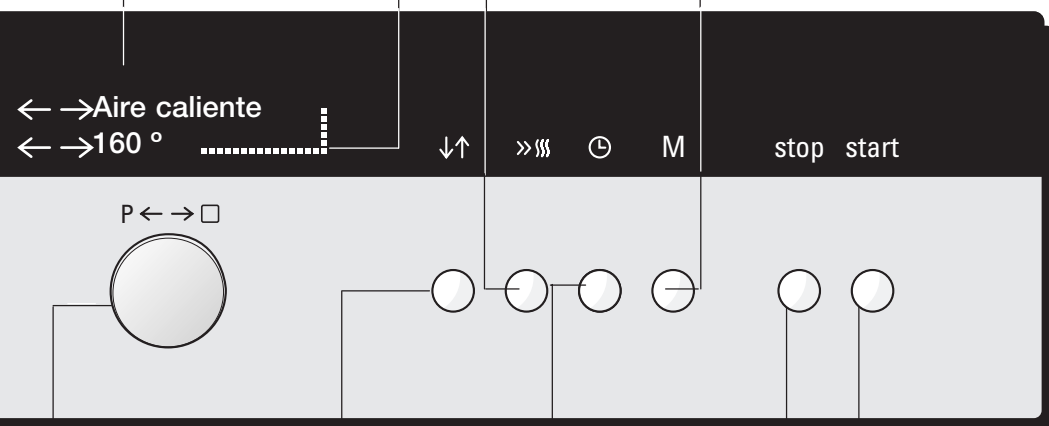
- indica el tipo de calentamiento seleccionado y la temperatura o el escalón de potencia
- muestra los platos correspondientes al programa de cocción automático ajustado
- facilita consejos prácticos para efectuar los ajustes del aparato

Control de calentamiento

El control de calentamiento muestra el aumento de temperatura. El control de calentamiento no aparece durante el asado al grill.

Calentamiento rápido »»»

Tecla de memorización



Selector de funciones

para ajustar el tipo de calentamiento, la temperatura o los programas automáticos

Al girar el selector de funciones hacia a la derecha aparecen los tipos de calentamiento, girándolo a la izquierda, los programas.

Tecla ↓↑

para cambiar de renglón en la indicación de textos completos

para seleccionar un programa

para una programación individual del resultado de cocción

Tecla de reloj

Tecla Stop

Tecla Start

Mandos escamoteables

El mando selector de la funciones y el mando giratorio se pueden escamotear en cualquier posición. Para enclavar o desenclavar los mandos sólo hay que oprimirlos. Los mandos se pueden girar indistintamente hacia la izquierda o derecha.

Los tipos de calentamiento

Microondas

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para el alimento.

Estas ondas se transforman en calor en los alimentos. El microondas es apropiado para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

Potencias del microondas:

- 1000 W para calentar líquidos
- 600 W para calentar y cocer alimentos
- 360 W para cocinar carnes y calentar alimentos delicados
- 180 W para descongelar y para ultimar la cocción de los platos
- 90 W para descongelar alimentos delicados

Microondas combinado con un tipo de calentamiento

Aquí el microondas funciona simultáneamente con otro tipo de calentamiento. Los platos siguen saliendo crujientes y dorados como hasta ahora, pero se cocinan mucho más rápido y ahorrando energía.

Aire caliente

Un ventilador en la pared posterior distribuye el calor del calentador circular de forma uniforme por el horno. El aire caliente es ideal para hornear pasteles de masa en moldes, tarta de requesón y bizcocho, así como pasteles, pizzas y repostería en la bandeja de horno.

Grill aire caliente

El calentador circular y el grill funcionan de forma paralela, el ventilador distribuye el calor en el horno alrededor de los alimentos. Asar al grill con la función de aire caliente es especialmente apropiado para asar trozos de carne.

Turbogrill

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, las aves salen crujientes y doradas. Los soufflés y los gratinados quedarán en su punto.

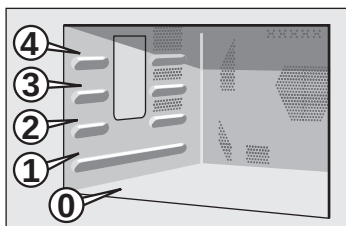
Grill variable, doble

Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Seleccionar entre las posiciones potente, medio o flojo. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.

Grill variable, sencillo

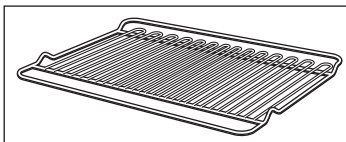
Sólo se calentará la parte central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla uno al lado de otro.

Horno y accesorios



Los accesorios pueden introducirse en el horno a 4 alturas diferentes.

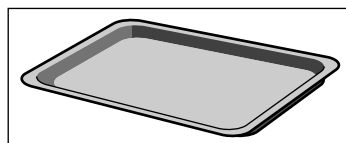
La base del horno (altura 0) se puede utilizar para colocar el recipiente.



Parrilla

para recipientes, moldes para pasteles, asar al grill y platos congelados.

Es posible extraer la parrilla hacia fuera hasta dos tercios de su superficie sin que se vuelque. De esta forma, los platos pueden retirarse con facilidad.

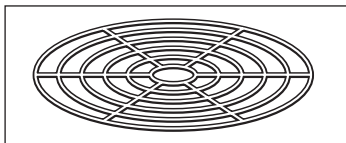


Bandeja esmaltada

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno con las inclinación hacia la puerta del aparato, hasta alcanzar el tope.

La bandeja del horno esmaltada no está destinada para el uso combinado con el microondas.



Rejilla para microondas

para hornear con moldes de metal en modo de funcionamiento combinado.

Colocar la rejilla para microondas sobre la parrilla.

Colocar el molde de metal sobre la rejilla.

De este modo, se evita la formación de chispas entre la parrilla y el molde.

Nota

En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de condensación. Esto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Secar el agua de condensación cuando se haya terminado de cocinar.

Ventilador

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

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

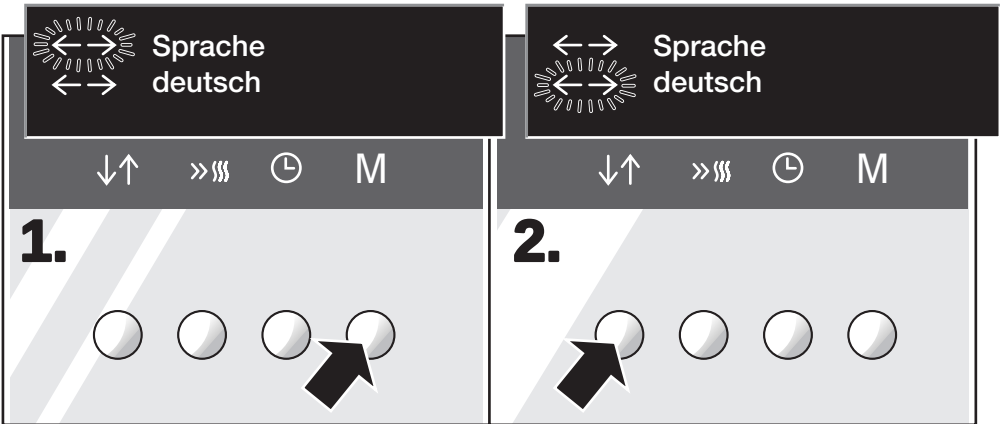
Ajustes básicos

Al adquirir el aparato nuevo, éste posee algunos ajustes básicos que se pueden modificar si se desea.

Ajuste básico	Modificar en
El idioma para la indicación de textos completo es alemán	Es posible elegir entre 10 idiomas diferentes
Una vez transcurrida la duración debe oírse una señal	Es posible modificar la duración de la señal
Duración de la señal, larga = 30 tonos	Duración de la señal, corta = 3 tonos
Volumen de la señal = medio	Volumen de la señal = alto, = bajo

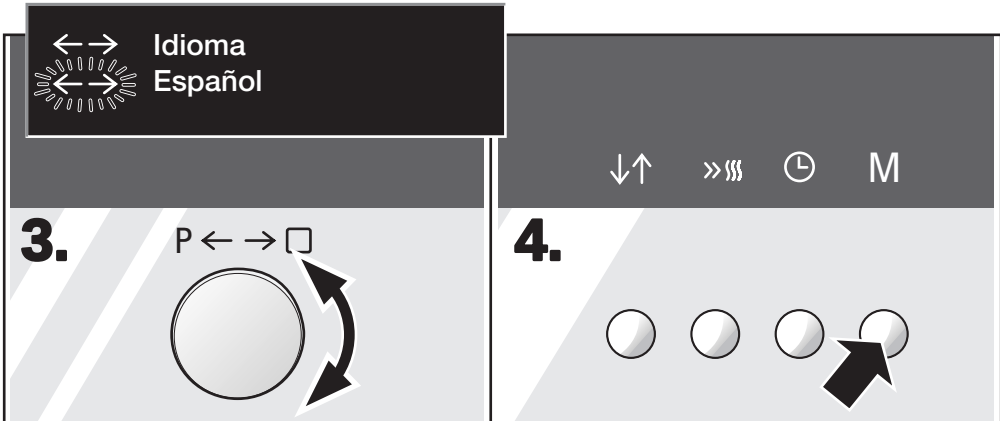
Ajuste del idioma

Este nuevo aparato tiene una indicación de textos completos en español. Es posible escoger entre 10 idiomas diferentes.



1. Pulsar la tecla de memorización “M” durante 4 segundos hasta que aparezca “Sprache” en el primer renglón y “deutsch” en el segundo.

2. Con la tecla ↓↑ pasar al segundo renglón “deutsch”.



3. Elegir el idioma deseado con el selector de funciones.

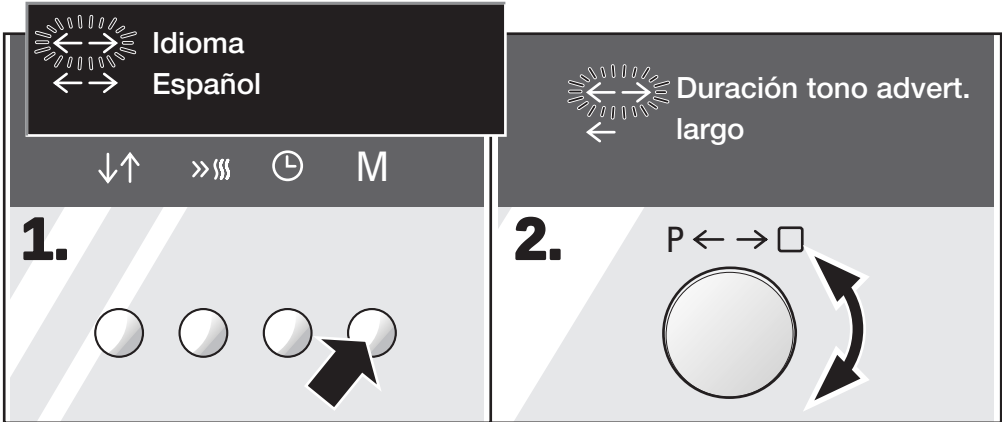
4. Pulsar la tecla de memorización “M”. La modificación se ha grabado.

Ajustar la duración del tono de advertencia

Cuando el horno se desconecta se oye una señal. Se puede modificar la duración de la señal.

Duración tono advert.: largo = 30 tonos

Duración tono advert.: corto = 3 tonos



1. Pulsar la tecla de memorización “M” durante 4 segundos hasta que aparezca “idioma” en el primer renglón y “español” en el segundo.

2. Girar el selector de funciones hacia la derecha o hacia la izquierda hasta que aparezca “Duración tono advert.” en el primer renglón y “largo” en el segundo.
Con la tecla ↓↑ pasar al segundo renglón.



3. Modificar la duración del tono de advertencia con el selector de funciones.

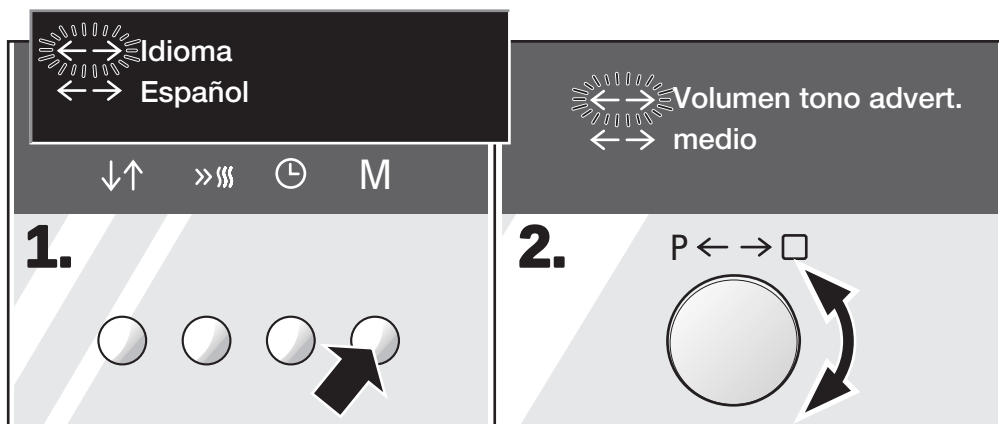
4. Pulsar la tecla de memorización “M”.
La modificación se ha grabado.

Ajustar el volumen de la señal acústica

Cuando el horno se desconecta se oye una señal. Es posible modificar el volumen medio del tono de advertencia.

Volumen del tono de advertencia = bajo

Volumen del tono de advertencia = alto



1. Pulsar la tecla de memorización “M” durante 4 segundos hasta que aparezca “Idioma” en el primer renglón y “Español” en el segundo.

2. Girar el selector de funciones hacia la derecha hasta que aparezca “Volumen tono advert.” en el primer renglón y “medio” en el segundo. Con la tecla $\downarrow\uparrow$ pasar al segundo renglón.



3. Modificar el volumen del tono de advertencia con el selector de funciones.

4. Pulsar la tecla de memorización “M”. La modificación se ha grabado.

Antes de la primera puesta en marcha

Calentar el compartimento de cocción

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

The diagram illustrates the three steps to pre-heat the oven:

- 1.** Turn the function selector to the right until it shows **Grill aire caliente 160 °C**. The digital display shows **11:50**.
- 2.** Adjust the duration to 10 minutes using the rotary dial. The digital display shows **10:00**.
- 3.** Press the start button (indicated by an upward arrow). The digital display shows **9:59**.

Transcurridos 10 minutos, el horno se desconecta solo.

A causa del olor, se recomienda ventilar la cocina.

Limpieza previa de los accesorios

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

Ajuste de hora

Tras conectar el aparato o después de un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla de visualización del reloj parpadean tres ceros.

Poner el reloj en hora.



1. Pulsar la tecla de reloj ☹.

2. Poner el reloj en hora con el mando giratorio.

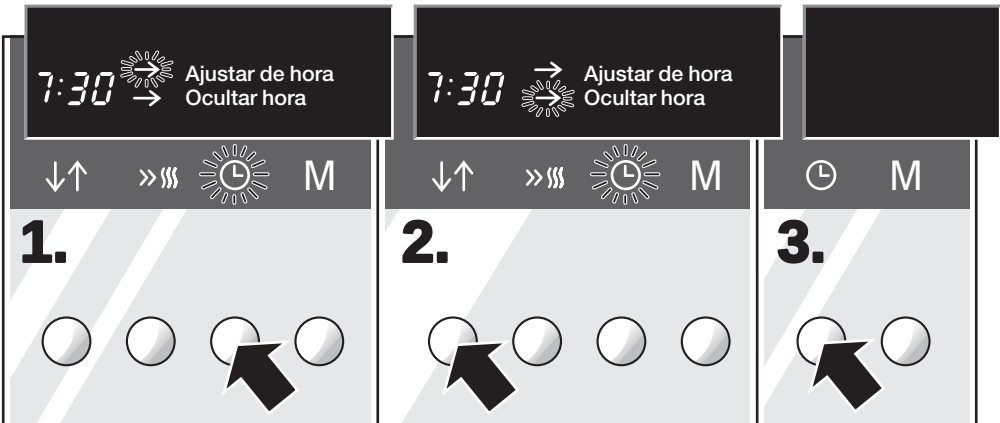
3. Pulsar la tecla de reloj ☹.

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

Realizar el ajuste como se describe en los puntos del 1 al 3.

Ocultar hora

En caso de que resulte molesta la pantalla de visualización del reloj, se puede ocultar la hora.



1. Pulsar la tecla de reloj ☹.

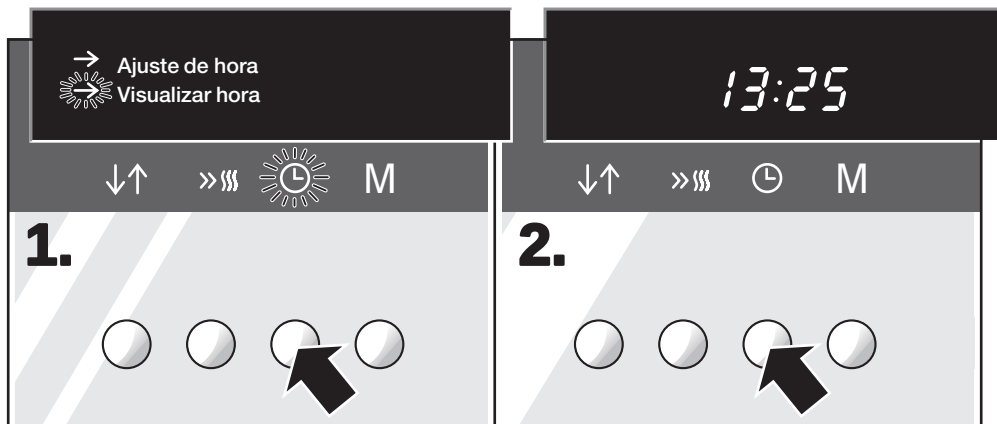
2. Con la tecla ↓↑ pasar al renglón "Ocultar hora".

3. Pulsar la tecla de reloj ☹.

La hora transcurre en un segundo plano.

Visualizar hora

Si se desea volver a mostrar la hora, proseguir de la siguiente manera:



1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.

2. Pulsar la tecla de reloj ⌚.
La hora aparece en la indicación visual.

Consejos y advertencias

Entre las 22.00 y las 06.00 horas la pantalla de visualización sólo se ilumina a la mitad.

El microondas

El microondas se puede utilizar solo o combinado con otro tipo de calentamiento.

Es posible comprobar de inmediato su funcionamiento. Por ejemplo, calentando una taza de agua para hacerse un té.

Introducir una taza grande que no tenga adornos dorados o plateados, con una cucharilla dentro. Colocar la taza en el centro de la base de cocción.

1. Pulsar la tecla potencia del microondas 1000 W.
2. Programar 1 minuto 20 segundos con el mando giratorio.
3. Presionar tecla Start.

Transcurridos 1 minuto y 20 segundos sonará un tono de advertencia. El agua está caliente.

Mientras se toma el té, volver a leer los consejos y advertencias de seguridad al principio de las Instrucciones de uso. Son muy importantes.

Recipientes

Recipientes adecuados

Utilizar recipientes resistentes al calor de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o vajilla de plástico resistente al calor. Estos materiales permiten el paso de las microondas.

En muchos casos se puede utilizar directamente la vajilla de servir. De esta forma se ahorra tener que cambiar de un recipiente a otro y el trabajo de fregarlo.

Los recipientes con adornos dorados o plateados sólo pueden utilizarse si el fabricante garantiza que son adecuados para microondas.

Recipientes inadecuados

Con los recipientes de metal sucede lo contrario. El metal no permite el paso de las microondas, por tanto, los alimentos dentro del recipiente cerrado no se calientan.

Debe prestar atención a que el metal, una cuchara, por ejemplo, quede como mínimo a 2 cm de distancia de las paredes del aparato y del lado interior de la puerta. De lo contrario, si se producen chispas, podría romperse el cristal interior de la puerta.

Prueba de los recipientes:

Si no está segura/o de que los recipientes sean adecuados para el microondas, hacer el siguiente test:

introducir el recipiente vacío durante ½ a 1 minuto en el aparato ajustado a la máxima potencia. Comprobar entre tanto la temperatura. El recipiente debe estar frío o templado. Si se calienta mucho o saltan chispas, no es adecuado.

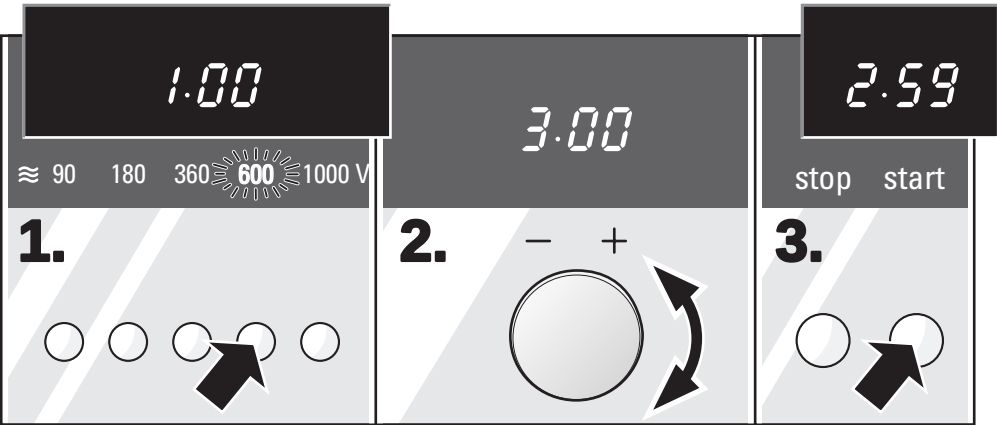
¡Atención!

El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior. La única excepción es cuando se realiza esta prueba de los recipientes.

Potencias del microondas

- 1000 Vatios para calentar bebidas.
- 600 Vatios para calentar y cocer alimentos.
- 360 Vatios para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
- 180 Vatios para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.
- 90 Vatios para descongelar alimentos delicados.

Así se programa



1. Pulsar la tecla para la potencia deseada del microondas.
2. Programar con el mando giratorio la duración deseada.
3. Pulsar la tecla start.

En la pantalla se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

suenas una señal.
En el primer renglón de la indicación aparece “Fin” y en el segundo “Aparato enfriándose”.
La indicación “Fin” se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

Programar varias potencias de microondas secuencialmente

Proceder como se describe en los puntos 1 y 2. Programar a continuación la 2ª potencia y duración del microondas. Pueden programarse hasta 3 potencias y tiempos de duración consecutivamente. Pulsar al final la tecla start. La duración total aparece en la indicación visual y va transcurriendo a la inversa. La potencia activa del microondas se ilumina con más claridad.

También se puede seleccionar una misma potencia dos veces: por ej. 600 W - 360 W - 600 W. Sólo se puede seleccionar 1000 W una sola vez.

Corrección

Si sólo se ha programado una potencia del microondas, se puede modificar en cualquier momento la duración.

Interrumpir

Pulsar la tecla stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla start.

Si se olvida pulsar la tecla start, aparecerá el la indicación durante 3 segundos el texto "Presionar tecla Start". Suena una señal.

Borrar

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

Consejos y advertencias

La potencia de 1000 vatios se puede programar como máximo durante 30 minutos, todas las otras potencias hasta 90 minutos.

1 minuto en intervalos de segundo
Hasta 5 minutos en intervalos de 10 segundos
Hasta 15 minutos en intervalos de 30 segundos
Hasta 60 minutos en intervalos de minutos
Hasta 90 minutos en intervalos de 5 minutos.

Puede regularse primero la potencia del microondas y después la duración, o al revés.

Tablas

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

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

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

Es posible que cocine cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica:

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

Es posible colocar el recipiente en el centro de la parrilla o sobre la base del horno. De esta forma, los microondas pueden llegar a los alimentos desde todos los puntos.

Descongelar

Colocar los alimentos congelados en un recipiente abierto sobre la base del horno.

Las partes más delicadas como 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 de aluminio no debe tocar las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si los trozos son grandes, darles la vuelta varias veces. Eliminar el líquido que se ha formado al dar la vuelta al alimento.

Dejar reposar el alimento descongelado de 10 a 60 minutos más a temperatura ambiente, para homogeneizar la temperatura. Si son aves, se pueden extraer los huevos en formación de su interior.

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carnes enteras de vaca, cerdo, ternera (con y sin hueso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Dar la vuelta varias veces.
Carne troceada o en filetes de vacuno, cerdo, ternera	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de carne al darles la vuelta.
Carne picada mezclada	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Si es posible, congelar en posición horizontal. Entre tanto, dar la vuelta varias veces y retirar la carne que se haya descongelado.
Ave o partes de ave	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pato	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Dar la vuelta varias veces. Retirar el papel de aluminio al transcurrir la mitad del tiempo.
Ganso	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Dar la vuelta cada 20 minutos. Eliminar el líquido de la descongelación.
Filetes de pescado, rodajas de pescado	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar las partes descongeladas.
Pescado entero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Cubrir los extremos de la cola con papel de aluminio. Dar la vuelta de vez en cuando.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Remover de vez en cuando con cuidado.
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Remover de vez en cuando con cuidado y separar los trozos descongelados.
Fundir mantequilla	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Retirar el envase totalmente.
Pan entero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Dar la vuelta de vez en cuando.
Pastel seco, p. ej., bizcocho	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe los trozos de pastel. Sólo para pastel sin glaseado, nata o crema.

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Indicaciones
Pastel jugoso,	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina.
p. ej., pastel de frutas, pastel de queso fresco	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

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

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

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

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

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

	Cantidad	Potencia del microondas en W, duración en minutos	Indicaciones
Menú, plato cocinado, plato preparado(2-3 ingredientes)	300-400g	600 W, 11-15 min.	Cubierto
Sopas	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Recipiente cerrado
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	Recipiente cerrado
Pescado, p. ej., trozos en filete	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Cubierto

	Cantidad	Potencia del microondas en W, duración en minutos	Indicaciones
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Recipiente cerrado, añadir líquido
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Verdura, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min.	Recipiente cerrado, añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11-16 min.	Cocer sin añadir agua

Calentar alimentos

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

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

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

Debe dar la vuelta o remover las viandas varias veces mientras se están calentando. Controle la temperatura.

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

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2 - 3 componentes)	350-500 g	600 W, 4 - 8	tapar

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Introducir una cuchara en el recipiente. No sobrecalentar las bebidas alcohólicas. Ir controlando de vez en cuando.
Alimentos para bebés, p. ej. biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Sin tetina o tapa. Después de calentar, sacudir bien siempre. ¡Es indispensable controlar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas 4 tazas	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Carne con salsa	500 g	600 W, 8 - 11	tapar
Cocido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	Recipiente cerrado
Verdura, 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Añadir un poco de líquido.

Calentar aimentos

Cocine las viandas en recipientes tapados. Es conveniente removerlas o darles la vuelta entremedias.

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

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. De ser posible, no debería poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

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

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios, Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pollo sin vísceras, fresco	1200 g	600 W, 20 - 25	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7 - 12	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios, Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cuchara de altura, remover.
p.ej., arroz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Añadir doble cantidad de líquido.
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.	Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica: Doble cantidad = casi el doble de tiempo de cocción Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción
El alimento sale demasiado seco.	Ajustar un tiempo de cocción más corto o seleccionar una potencia del microondas menor la próxima vez. Cubrir el alimento con una tapa y agregar más líquido.
El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.	Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las grandes cantidades de comida y los alimentos más altos necesitan más tiempo para cocerse.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato está demasiado caliente en los bordes pero en el centro todavía no está listo.	Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez una potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.
Después de la descongelación, las aves o la carne se han empezado a cocer por fuera, pero por dentro todavía no están descongeladas.	Seleccionar una potencia inferior la próxima vez. Si se trata de grandes cantidades de comida, dar la vuelta varias veces a los alimentos que se descongelan.

Programar el horno

El horno se programa seleccionando un tipo de calentamiento y una temperatura o escalón de potencia con el selector de funciones. Con el mando giratorio se puede ajustar, además, una duración para el plato. El horno se desconecta automáticamente pasado este tiempo.

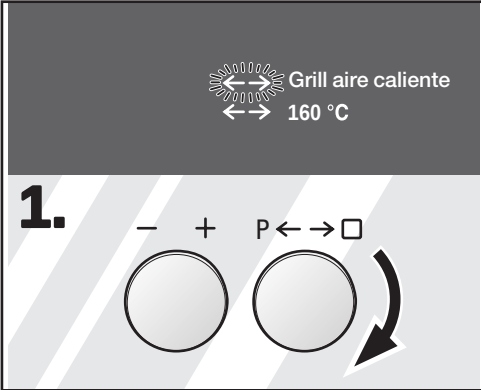
Para cada tipo de calentamiento aparece en el segundo renglón de la indicación de textos completos una temperatura o escalón de potencia como valor recomendado. Los valores recomendados se pueden modificar con el selector de funciones.

Se puede ajustar 40 °C y 100 - 250 °C en intervalos de 5 grados; para asar al grill se puede ajustar las graduaciones potente, medio, flojo y superficie reducida.

El valor recomendado para la duración se modifica con el mando giratorio.

Tipos de calentamiento	Valor recomendado	Valor recomendado
Aire caliente	160 °C	20 minutos
Grill aire caliente	160 °C	20 minutos
Turbogrill	160 °C	20 minutos
Grill variable	potente, doble	10 minutos

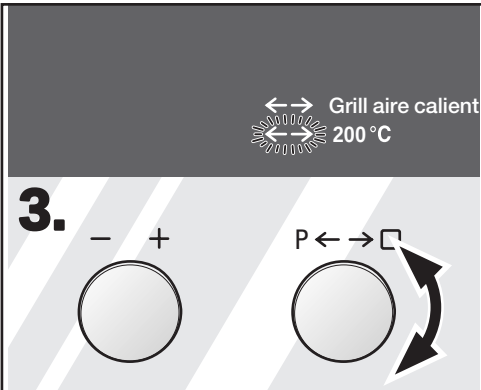
Manera de ajustar el horno



1. Girar a la derecha el selector de funciones hasta que aparezca el tipo de calentamiento deseado.



2. Pasar al segundo renglón con la tecla ↓↑.



3. Programar la temperatura deseada con el selector de funciones.



4. Pulsar la tecla Start.

Corrección

La temperatura se puede modificar en todo momento.

Excepción.

Cambiar de una temperatura alta a 40 °C o de 40 °C a una temperatura más alta.

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

Interrumpir

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si se olvida pulsar la tecla Start, aparecerá el la indicación durante 3 segundos el texto “Presionar tecla Start”. Sonará una señal.

Borrar

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

El horno se desconecta automáticamente

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 3.

4. Ajustar el tiempo de cocción mediante el mando giratorio.

5. Pulsar la tecla Start.

En la pantalla se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

el horno se desconecta. Suena una señal y aparece “Fin” en la indicación visual del primer renglón y “Aparato enfriándose” en el segundo renglón. La indicación “Fin” se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

Corrección

La temperatura se puede modificar en todo momento.

Interrumpir

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si se olvida pulsar la tecla Start, en la indicación aparecerá durante 3 segundos el texto “Presionar tecla Start”. Sonará una señal.

Borrar

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

Nota

También puede programarse primero la duración, luego el tipo de calentamiento y la temperatura. Ajustar la duración con el mando giratorio y, a continuación, programar el tipo de calentamiento con el selector de funciones. Pulsar la tecla ↓↑ para modificar la temperatura. Poner el horno en marcha.

Calentamiento rápido

Así se podrá calentar el horno con gran rapidez. El calentamiento rápido no es apropiado para todas las funciones de caldeo disponibles en su horno.

Tipos de calentamiento

Aire caliente
Grill aire caliente
Turbogrill

Con estas funciones de caldeo se puede conectar también el microondas.

Así se programa

Conectar primero el horno.

Pulsar la tecla de calentamiento rápido **»»»** antes de la puesta en marcha.

En el indicador visual parpadea el símbolo **»»»**.

Pulsar la tecla Start.

El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo **»»»** se apaga.

Introducir el plato en el horno.

Pulsar la tecla Start.

Interrumpir

Pulsar una vez la tecla Stop.

Pulsar la tecla Start.

Borrar

Pulsar una vez la tecla de calentamiento rápido **»»»** o abrir la puerta del aparato.

Consejos y advertencias

El calentamiento rápido sólo puede ajustarse antes de la puesta en marcha.

También se puede pulsar primero la tecla de calentamiento rápido **»»»** y ajustar después el horno.

La duración ajustada se inicia sólo después de que finalice el calentamiento rápido.

Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas

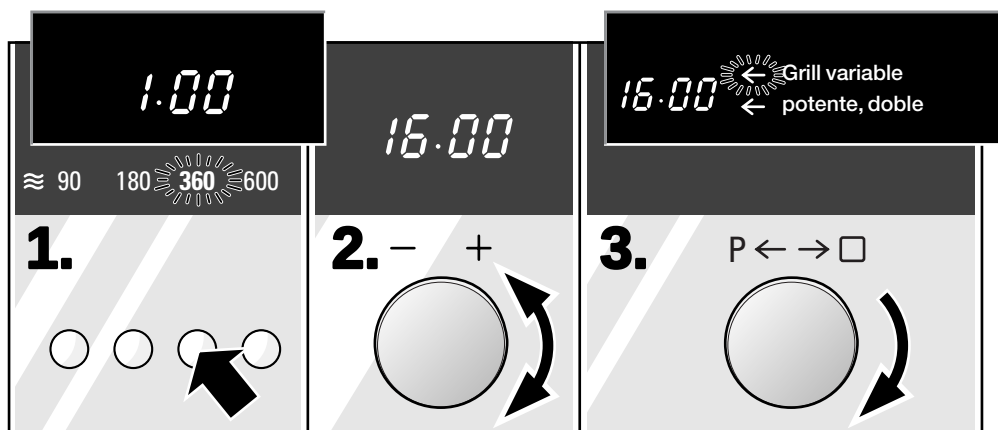
Existe un tipo de calentamiento que trabaja conjuntamente con el microondas.

La potencia de 1000 W no se puede combinar con un tipo de calentamiento. En la indicación aparecerá "No es posible".

Es posible programar hasta tres potencias del microondas y tiempos, pero sólo un tipo de calentamiento y temperatura.

Tipos de calentamiento adecuados:

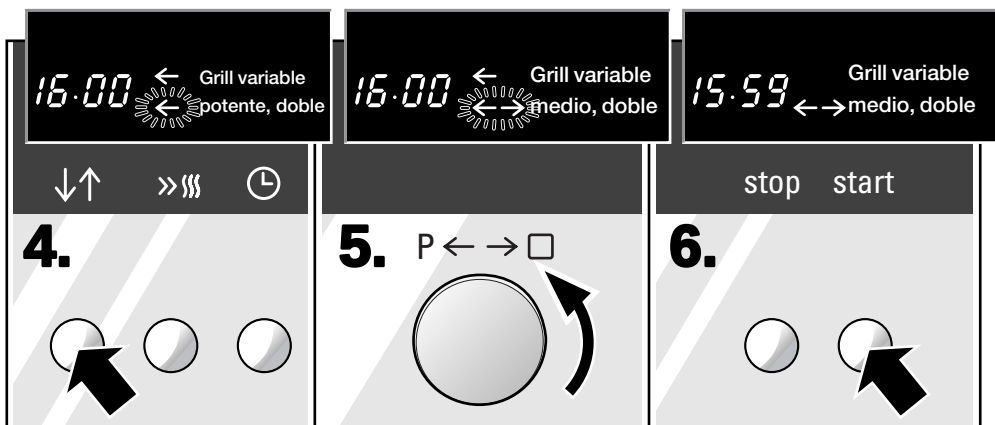
Así se programa



1. Pulsar la tecla de potencia del microondas.

2. Programar con el mando giratorio la duración deseada

3. Girar a la derecha el selector de funciones hasta que aparezca el tipo de calentamiento deseado.



4. Con la tecla $\downarrow\uparrow$ pasar al segundo renglón.

5. Girar el selector de funciones hacia la izquierda y modificar la temperatura o el escalón de potencia.

6. Pulsar la tecla Start.

Una vez transcurrido el tiempo

el horno se desconecta. Suena una señal y aparece el texto "Fin" "Aparato enfriándose". La indicación "Fin" se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

Corrección

La temperatura, el escalón de potencia y la duración se pueden modificar en cualquier momento.

Interrumpir

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si se olvida pulsar la tecla Stop, aparecerá el la indicación durante 3 segundos el texto "Presionar tecla Start". Suena una señal.

Borrar

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

Nota

❑ También puede programarse primero el tipo de calentamiento y la temperatura, y luego la potencia del microondas y la duración.

Carne, aves, pescado

Recipiente

Se puede utilizar toda clase de recipiente termorresistente adecuado también para microondas. Los recipientes o bandejas de metal sólo son adecuados para el asado sin microondas.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Los recipientes se pueden calentar mucho. Utilizar agarradores para retirarlos del horno.

Consejos prácticos para asar

Para asar, utilizar un recipiente alto de asado.

Comprobar si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido. Si se trata de un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

Dar la vuelta a las piezas de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté hecho debería reposar durante 10 minutos en el horno apagado y cerrado. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Tabla de cocción

Las indicaciones de tiempo de la tabla de cocción han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la naturaleza y de la cantidad del alimento empleado. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Comenzar siempre por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el capítulo "Sugerencias y consejos prácticos para el asado y el asado al grill" figura información adicional relacionada con las tablas de cocción.

	Potencia del microondas en W, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, grill variable	Indicaciones
Asado de ternera aprox. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0	Grill aire caliente	160-170	Recipiente cerrado en la base de cocción.
Roastbeef, poco hecho aprox. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0	Grill aire caliente	180-200	Recipiente abierto. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Al final dejar reposar 10 minutos.
Carne de cerdo sin corteza de tocino, aprox. 750 g, p. ej., cuello	360 W, 35-45 min.	0	Grill aire caliente	170-180	Recipiente abierto. Al final dejar reposar 10 minutos.
Carne de cerdo con corteza de tocino* aprox. 1 kg, p. ej., espaldilla	180 W, 80-90 min.	0	Grill aire caliente	170-180	Recipiente abierto. Al final dejar reposar 10 minutos. No darle la vuelta.
Solomillo de cerdo aprox. 500 a 600 g	180 W, 35-40 min.	0	Grill aire caliente	180-190	Recipiente abierto. Al final dejar reposar 10 minutos.
Asado de carne picada aprox. 750 g	360 W, 25-35 min.	0	Aire caliente	200-210	Recipiente abierto en la base de cocción. Al final dejar reposar 10 minutos.
Pollo entero, aprox. 1000 a 1200 g	360 W, 30-40 min.	0	Turbogrill	230-250	Recipiente cerrado en la base de cocción. Colocar con la parte de la pechuga hacia arriba. No dar la vuelta.
Trozos de pollo, p. ej., cuartos aprox. 800	360 W, 25-35 min.	0	Turbogrill	230-250	Recipiente abierto. Colocar con la parte de la piel hacia arriba. No darle la vuelta.
Pato 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0	Turbogrill	220-240	Recipiente cerrado en la base de cocción. No darle la vuelta.

	Potencia del microondas en W, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, grill variable	Indicaciones
Pechuga de pato aprox. 500 g Pechuga de pato 2 trozos de 250-300 g	90 W, 15-20 min.	0	Grill variable	potente	Recipiente abierto en la base de cocción. Colocar con la parte de la piel hacia arriba. No darle la vuelta.
Pechuga de ganso, muslos de ganso 700-900 g	90 W, 30-40 min.	0	Grill variable	medio	Recipiente abierto alto en la base de cocción. No darle la vuelta.
Pescado, gratinar aprox. 500 g	600 W, 10-15 min.	0	Grill variable	potente	Recipiente abierto. Descongelar previamente el pescado congelado

* Cortar la corteza en la carne de cerdo.

Consejos prácticos para asar al grill

- Asar siempre la carne al grill con la compuerta del aparato cerrada y no precalentar.
- Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser del mismo grosor, en la medida de lo posible. Los bistecs deberán tener un grosor de 2 a 3 cm por lo menos a fin de que queden dorados de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.
- Voltear las piezas de carne utilizando las pinzas del grill. Si la carne se pincha con un tenedor perderá jugo y se secará.
- La carne oscura, por ejemplo la carne de vacuno, se dora antes que la carne blanca de ternera o de cerdo. Se recomienda no dejar que se dore demasiado. Sucede a menudo que las piezas de carne blanca o los filetes de pescado, aún teniendo un color dorado claro en la superficie, están sin embargo por dentro jugosas y en su punto.
- Por cierto: la resistencia del grill se desconecta y vuelve a conectarse automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende del escalón del grill que se haya seleccionado.

Tabla de cocción

Las indicaciones de tiempo del cuadro de cocción han sido calculadas exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción al grill dependen de la naturaleza y de la cantidad del alimento empleado. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Comenzar siempre por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el capítulo "Sugerencias y consejos prácticos para el asado y el asado al grill" figura información adicional relacionada con las tablas de cocción.

	Cantidad	Peso	Altura	Grill variable	Duración en minutos
Bistecs de 2 - 3 cm de grosor	2 - 3 piezas	200 g cada una	1+3**	Potente Potente	1ª cara: aprox. 10 - 15 2ª cara: aprox. 5 - 10
Chuletas de 2 - 3 cm de grosor	2 - 3 piezas	120 g cada una	1+3**	Medio Medio	1ª cara: aprox. 15 - 20 2ª cara: aprox. 10-15
Salchichas al grill	4 - 6 piezas	150 g cada una	1+3**	Potente Potente	1ª cara: aprox. 10 - 15 2ª cara: aprox. 5 - 10
Rodajas de pescado*	2 - 3 piezas	150 g cada una	1+3**	Potente Potente	1ª cara: aprox. 10 - 12 2ª cara: aprox. 8 - 12
Pescado, entero* p. ej., truchas	2 - 3 piezas	300 g cada una	1+3**	Medio Medio	1ª cara: aprox. 10 - 15 2ª cara: aprox. 10-15
Pan de molde	12 rebanadas		3	Potente Potente	1ª cara: aprox. 4 - 6 2ª cara: aprox. 2 - 3
Pan de molde	4 rebanadas***		3	Sencillo	1ª cara: aprox. 5 - 6 2ª cara: aprox. 3 - 4

* Engrasar la parrilla previamente con aceite.
** Colocar la parrilla en la altura 3 y la bandeja del horno en la altura 1.
*** Colocar las rebanadas de pan molde una al lado de otra en el centro de la parrilla.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.	Programe el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.
¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.
Vd. ha conectado el microondas. La carne no está en su punto.	Corte la pieza en lonchas. Prepare la salsa en el recipiente. Coloque las lonchas de carne en la salsa. Termine de preparar la carne sólo con el microondas. Conecte la próxima vez el microondas desde el principio del ciclo de preparación de la carne. Utilizar un termómetro para carnes; dejar reposar el asado durante 10 minutos en el horno.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Si se conecta el microondas, utilizar rejillas para microondas o moldes para hornear de vidrio, cerámica o plástico. Estos recipientes deben ser resistentes hasta 250 °C. Si se emplean estos moldes, los pasteles se doran menos.

Tablas

Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de las características y de la cantidad concreta de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

En el capítulo «Sugerencias y consejos prácticos para el horneado» al final del cuadro de cocción, se facilita información adicional.

Colocar los moldes siempre en el centro de la parrilla.

Pasteles	Recipiente	Altura	Potencias del microondas, W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de frutos secos	Molde desarmable	1	90 W	30-35	Aire caliente	170-180
Tarta de frutas o requesón hecha con pastaflora*	Molde desarmable	2	360 W	35-45	Aire caliente	150-160

Pasteles	Recipiente	Altura	Potencias del microondas, W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de frutas fino hecho con masa de bizcocho	Molde en escudilla o molde desarmable	1	90 W	30-45	Aire caliente	170-190
Pasteles picante (p. ej. quiche / pastel de cebolla)	Molde desarmable o molde para quiche	2	90 W	50-70	Aire caliente	160-180

En el caso de moldes de metal: Colocar la rejilla para microondas sobre la parrilla. Colocar el molde sobre la rejilla.

* Dejar enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 minutos.

Pasteles	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Bizcocho, sencillo	Molde alto/ molde para roscas/ molde rectangular	1	Aire caliente	160-170	60-80
bizcocho, fino (p. ej., coca)*		1		150-160	60-70
Base de la tarta con borde de pasta flora	Molde desarmable	1	Aire caliente	160-170	35-45
Base de tarta de masa batida	Tartera	1	Aire caliente	160-170	35-45
Tarta de bizcocho (galleta de agua)	Molde desarmable	1	Aire caliente	160-170	40-45
Pastel con capa seca (masa batida)	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160-170	30-40
Pastel con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con manzana, cubierta de azúcar y almíbar	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-160	50-60
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160-170	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170-180	60-70
Pizza	Bandeja de horno	2	Aire caliente	200-210	25-35
Pan de levadura 1 kg**	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-190	50-60

* Dejar enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 min.

** No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-170	20-35
Merengues	Bandeja de horno	2	Aire caliente	100	90-120
Almendrados	Bandeja de horno	2	Aire caliente	110	35-45
Hojaldre	Bandeja de horno	2	Aire caliente	170-180	35-45
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-190	35-45

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Se quiere utilizar una receta propia.	Orientarse por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Esta es la manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado señalado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
La tarta quedó aplastada.	Emplear la próxima vez menos líquido o seleccionar una temperatura del compartimento de cocción 10 grados más baja. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta ha subido bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solamente la base del molde desarmable. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado oscuro.	Seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejar el pastel durante más tiempo en el horno.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura 10 grados más elevada y reducir el tiempo de horneado.
Entre el molde y la parrilla aparecen chispas.	Comprobar si el molde está limpio por fuera. Cambiar la posición del molde en el horno. Si esto no es de ayuda, seguir horneando sin microondas. La duración de la cocción se prolongará.

El pan o la repostería (por ejemplo tarta de queso) se presentan con un buen aspecto, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).

Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más de tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, y luego poner el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de horneado.

La tarta no se desprende al volcar el molde.

Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta durante unos 5 ó 10 minutos. De esta manera, la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin salir del molde, desprender cuidadosamente el borde de la misma con ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo y frío. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.

Se ha medido con el propio termómetro la temperatura del compartimento de cocción y se han constatado divergencias en los valores.

El fabricante mide la temperatura del compartimento de cocción al cabo de un tiempo determinado, con ayuda de una parrilla de comprobación específica colocada en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.

Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel.

Cuando el tiempo de horneado es largo, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

Colocar el gratinado sobre la base del horno, en un recipiente adecuado para el microondas.

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

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

Plato	Cantidad	Recipiente	Altura	Microondas W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temp. °C
Gratinados dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	aprox. 1500 g	Molde para soufflés plano, de 4 a 5 cm.	0	180 W	25-35	Turbogrill	130-150
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	aprox. 1000 g	Molde para soufflés plano, de 4 a 5 cm.	0	600 W	15-20	Turbogrill	160-190
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	aprox. 1100 g	Molde para soufflés plano	0	600 W	25-35	Grill aire caliente	170-180
Gratinar rebanada	2 a 4 rebanadas	Parrilla y bandeja de horno	3 1	Dependiendo de la capa:	8-10	Grill variable	potente

* Tostar rebanadas previamente

Alimentos precocinados y congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, minutos
Pastel de manzana con relleno de fruta	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	40-50
Patatas fritas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	25-35
Pizza	Parrilla	2	Grill aire caliente	180-200	10-20
Pizza-baguette	Parrilla	2	Turbogrill	160-190	15-20
Croquetas	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	25-35
Tortitas de patata	Bandeja de horno	2	Aire caliente	180-200	25-35

La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. Pero se intuye que el contenido de acrilamida se ve fuertemente influido por:

altas temperaturas
cantidad reducida de agua en los alimentos
productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma sobre todo en productos hechos de patata o cereales sometidos a altas temperaturas tales como:

patatas chips, patatas fritas,
tostadas, panecillos, pan,
productos de panadería de pastaflores (galletas, pan de especias, bastones de galleta).

¿Qué puede hacer?

Puede evitar los valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.
Las siguientes recomendaciones se publicaron en el folleto aid¹ y el comunicado BMVEL²:

Generalidades:

Establezca tiempos de cocción lo más cortos posible.

“Dorar en lugar de carbonizar”, cocer los alimentos hasta conseguir un color dorado.

Cuanto mayor sea el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Hornear:

ajuste una temperatura de aire caliente de máx. 180 °C.

Galletas: ajuste una temperatura de aire caliente de máx. 170 °C. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, la formación de acrilamida se reduce.

Distribuir las patatas de forma uniforme por el horno y en una capa sobre la bandeja en la medida que sea posible. Para evitar un desecado rápido, hornear un mínimo de 400 g por bandeja.

¹ folleto informativo “Acrilamida” publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de prensa 365 de BMVEL el día 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Programa de cocción automática ajustado

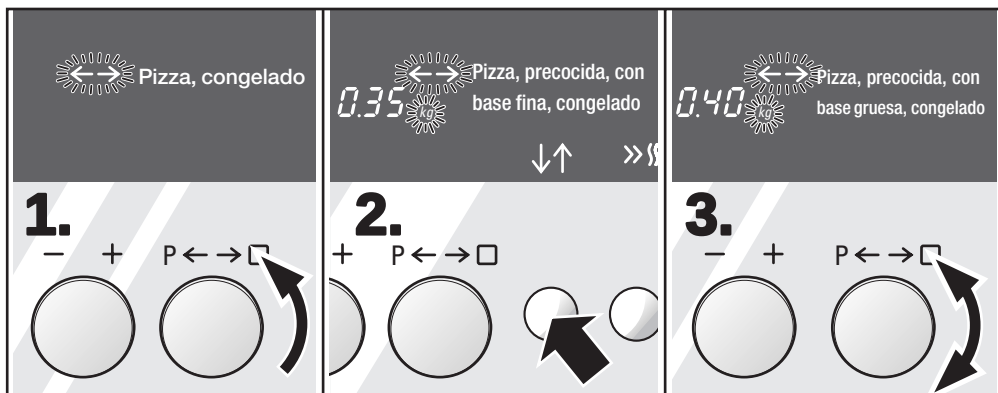
Así se programa

Con los programas automáticos pueden descongelarse alimentos de manera sencilla y prepararse muchos platos con rapidez y sin problemas.

Los programas automáticos cuentan con 10 grupos de programas con un total de 41 programas.

Ejemplo:

Pizza congelada, con base gruesa.



1. Girar el selector de funciones a la derecha y seleccionar un grupo de programa.

2. Pulsar la tecla ↓↑.

3. Modificar el segundo renglón con el selector de funciones.



4. Programar el peso con el mando giratorio.

5. Pulsar la tecla Start.
La duración aparece en la indicación visual.

Una vez transcurrido el tiempo

el horno se desconecta. Suena una señal acústica y aparece "Fin" "Aparato enfriándose". La indicación "Fin" se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

Programación individual del resultado de cocción



Información acerca de los accesorios

Interrumpir

Borrar

Consejos y advertencias

Por ejemplo, si la pizza quedó demasiado crujiente para su gusto, la próxima vez puede modificar el resultado de cocción.

Programar como en los puntos del **1** al **4**.

Pulsar la tecla $\downarrow\uparrow$ durante 3 segundos y desplazar el campo luminoso con el selector de funciones.

Hacia la izquierda = resultado de cocción menos intenso

Hacia la derecha = resultado de cocción más intenso

Al pulsar la tecla de memorización “M”, aparece información acerca de los accesorios necesarios.

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si después de cerrar la puerta se olvida volver a pulsar la tecla Start, una señal acústica sonará como recordatorio y en la indicación aparecerá durante 3 segundos el texto “Presionar tecla Start”.

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

Si durante la cocción desea consultar el peso ajustado, pulsar la tecla “M”.

El peso y la indicación del resultado de cocción aparecen durante tres segundos.

La duración no puede modificarse.

En la indicación visual aparece “Dar la vuelta” o “Remove” cuando se requiere. Sonará una señal. El texto permanece hasta que la puerta del horno se abre o hasta el fin del programa.

Consejos y advertencias sobre los programas automáticos

Extraer los alimentos del envoltorio y pesarlos. Si no se puede indicar el peso exacto, redondearlo hacia arriba o hacia abajo.

Para los programas, utilizar siempre recipientes resistentes al microondas, p. ej. de cristal o cerámica.

Introducir los alimentos con el horno frío.

A continuación de las indicaciones se ofrece una tabla donde se pueden consultar los alimentos adecuados, la correspondiente gama de peso y los accesorios necesarios.

No se pueden ajustar pesos que estén fuera de la gama de peso indicada.

Durante la cocción de algunos platos sonará un tono de advertencia después de un cierto tiempo. Significa que hay que dar la vuelta al alimento o removerlo.

Descongelar

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

Colocar los alimentos congelados sobre un recipiente plano, por ejemplo, sobre un plato de vidrio o porcelana.

Cubrir las partes delicadas y salientes con pequeños trozos de papel de aluminio. De este modo se evitará la alteración prematura de los alimentos. Procurar que el papel de aluminio no toque las paredes del horno

Después de descongelar los alimentos, dejarlos reposar entre 15 a 90 minutos más para que adquieran una temperatura uniforme.

Al descongelar carne, ave o pescado se desprende líquido. Eliminar este líquido dando la vuelta al recipiente y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

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

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

Retirar la carne picada descongelada después de darle la vuelta.

Colocar primero el ave entera con la parte de la pechuga y las alas con la parte de la piel sobre el recipiente. Cubrir los muslos y las alas con pequeños trocitos de papel de aluminio.

En caso de un pescado entero, cubrir la cola con papel de aluminio; si se trata de un filete, cubrir los bordes y si es una rodaja, los extremos salientes.

Verduras

Verduras, fresco: Cortar la verdura en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verdura.

Verduras, congelado: Se recomienda utilizar sólo verdura cruda, no precocinada. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir de 1 a 3 cucharadas de agua. Para las espinacas y el pollo no añadir agua.

Patatas

Patatas saladas: Cortar las patatas en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua y una pizca de sal por cada 100 g de patatas.

Patatas hervidas sin pelar: Utilizar sólo patatas del mismo tamaño. Lavar y pinchar varias veces sobre la piel. Colocar las patatas todavía húmedas en un recipiente, sin añadir agua.

Arroz

No utilizar arroz en bolsa.

Añadir al arroz la medida de agua adecuada (entre 2 y 2 partes y media de agua).

Pescado

Filete de pescado, fresco: Añadir de 1 a 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Aros de calamares empanados, congelado: Deberán ser adecuados para poder prepararlos al horno.

Aves

Colocar el pollo sobre el recipiente con la parte de la pechuga hacia abajo.

Colocar las partes del pollo sobre el recipiente con la parte de la carne hacia arriba.

Cocinar a fuego lento la pechuga de pavo sin piel. Añadir el 10 % de su peso en agua.

Productos hechos de patata, congelado

Las patatas fritas, croquetas y patatas salteadas deben ser adecuadas para poder cocinarlas al horno.

Carne

Cocinar primero el roastbeef con la parte grasa hacia abajo.

Asado de vaca, asado de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo: El asado debe cubrir dos tercios del fondo del recipiente.

Pizza, congelado

Utilizar pizza y pizza-baguette congeladas y precocinadas.

Períodos de reposo

Algunos platos necesitan un tiempo de reposo en el horno al finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos. Eliminar antes el líquido que se ha formado.
Arroz	de 5 a 10 minutos
Pechuga de pavo	10 minutos
Roastbeef	10 minutos
Asado de vaca, asado de ternera, pierna de cordero, asado de cerdo, asado de carne picada	10 minutos

Tabla de programas

Grupo de programa Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorios, altura de colocación
Descongelar			
Pan, congelado**	Pan de trigo, pan de harina de trigo mezclada con otras harinas, pan integral	0,20 - 1,50	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Pastel seco, congelado*	Pastel de masa batida sin glaseado, pastel con levadura	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Pastel jugoso, congelado	Pastel de masa batida con fruta, sin glaseado o gelatina, sin crema ni nata	0,20 - 1,40	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Carne picada, congelado*	Carne picada de vaca, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Carne de vaca, congelado*	Asado de vaca, asado de ternera, bistec	0,30 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Carne de cordero, congelado*	Pierna de cordero, paletilla de cordero, asado de cordero	0,50 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Carne de cerdo, congelado*	Papada sin hueso, carne enrollada, filete, gulasch	0,20 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Aves enteras, congelado*	Pollo, pato	0,70 - 2,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Trozos de ave, congelado*	Muslos de pollo, medio pollo, muslos de ganso, pechuga de ganso, pechuga de pato	0,20 - 1,20	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Pescado entero, congelado*	Trucha, bacalao	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Filete de pescado, congelado*	Filete de esturión, bacalao, salmón, gallineta, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
Rodajas de pescado, congelado*	Rodaja gruesa de bacalao, esturión, salmón	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa, base de cocción
* Señal para dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo			
** Señal para dar la vuelta una vez transcurridos 2/3 del tiempo			

Grupo de programa Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorios, altura de colocación
Verduras			
Verduras, fresco*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, puerros, pimientos, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción

Grupo de programa Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorios, altura de colocación
Verduras, congelado*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabos, col roja, espinacas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
* Señal para remover una vez transcurrida la mitad del tiempo			
Patatas			
Patatas saladas*	Patatas duras, preferentemente duras o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Patatas hervidas sin pelar*	Patatas duras, preferentemente duras o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
* Señal para remover una vez transcurrida la mitad del tiempo.			
Arroz			
Arroz de grano largo*	Arroz parboiled	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, base de cocción
Arroz basmati*		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, base de cocción
Arroz natural*		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, base de cocción
* Señal para remover, después de aprox. 2-11 minutos según el peso.			
Pescado			
Filete de pescado, fresco	Filete de esturión, bacalao, salmón, gallineta, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Aros de calamares empanados, congelado*		0,20 - 0,45	Recipiente plano sin tapa, en la parrilla, altura de colocación 2
* Señal para dar la vuelta 3 minutos antes de fin del programa			
Aves			
Pollo entero, fresco*		0,80 - 1,80	Recipiente con tapa, base de cocción
Trozos del pollo, fresco	Muslos de pollo, medio pollo	0,40 - 1,60	Recipiente sin tapa, base de cocción
Pechuga de pavo, fresco*	Pechuga de pavo sin piel	0,80 - 1,80	Recipiente con tapa, base de cocción
* Señal para dar la vuelta para pollo entero, después de 10 minutos; para la pechuga de pavo, una vez transcurrida la mitad del tiempo.			
Carne			
Roastbeef, fresco*	Roastbeef con grosor de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Recipiente sin tapa, base de cocción
Roastbeef, inglés, fresco*	Roastbeef con grosor de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Recipiente sin tapa, base de cocción

Grupo de programa Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorios, altura de colocación
Asado de vaca, fresco*		0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Asado de ternera, fresco*	Pierna, bola	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Pierna de cordero, fresco*	Pierna de cordero sin hueso	1,00 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Asado de cerdo, fresco*	Papada sin hueso, carne enrollada	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Asado de cerdo, crujiente		0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, base de cocción
Asado de carne picada		0,80 - 1,50	Recipiente sin tapa, base de cocción
* Señal para dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo			
Alimentos al horno, congelado			
Lasaña a la boloñesa, congelado		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa, base de cocción
Canelones, congelado		0,40 - 0,80	Recipiente sin tapa, base de cocción
Macarrones gratinados, congelado		0,40 - 0,80	Recipiente sin tapa, base de cocción
Productos de patata, congelado			
Patatas fritas, congelado*		0,20 - 0,45	Recipiente plano sin tapa en la parrilla, altura de colocación 3
Croquetas, congelado*		0,20 - 0,45	Recipiente plano sin tapa en la parrilla, altura de colocación 2
Tortitas de patata, congelado*		0,20 - 0,45	Recipiente plano sin tapa en la parrilla, altura de colocación 2
* Señal para dar la vuelta a las patatas fritas 3 minutos antes del fin del programa, para las croquetas y tortitas de patata, 5 minutos antes del fin del programa.			
Pizza, congelado			
Pizza, precocida, con base fina, congelado		0,15 - 0,55	Parrilla, altura de colocación 3
Pizza, precocida, con base gruesa, congelado		0,15 - 0,55	Parrilla, altura de colocación 3
Pizza-baguette, precocida, congelado		0,15 - 0,80	Parrilla, altura de colocación 2

Memorización

Con la tecla de memorización se pueden configurar los programas que se deseen. Se pueden guardar las programaciones para seis platos y recuperarlas en cualquier momento.

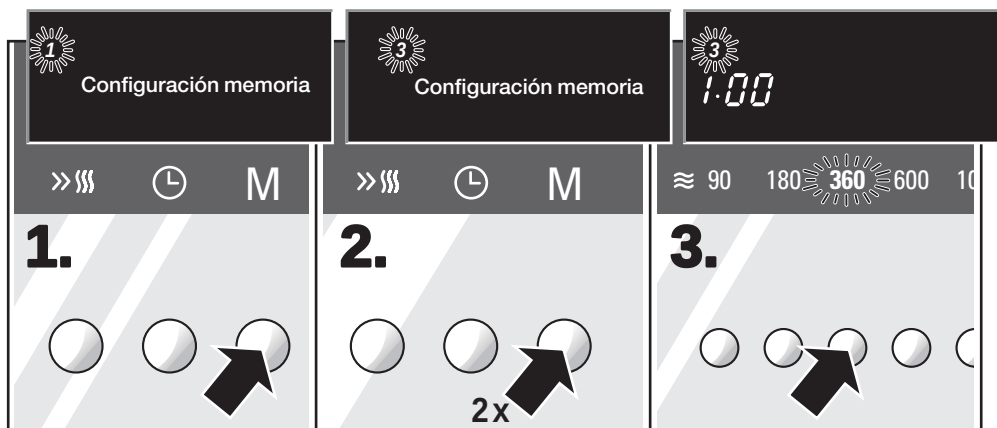
La función de memorización es particularmente útil en el caso de que el plato que se desea preparar necesite varios ajustes o en el caso de preparar un plato determinado con mucha frecuencia.

Guardar la memorización

Seleccionar una de las seis posiciones de memoria y programar.

Ejemplo

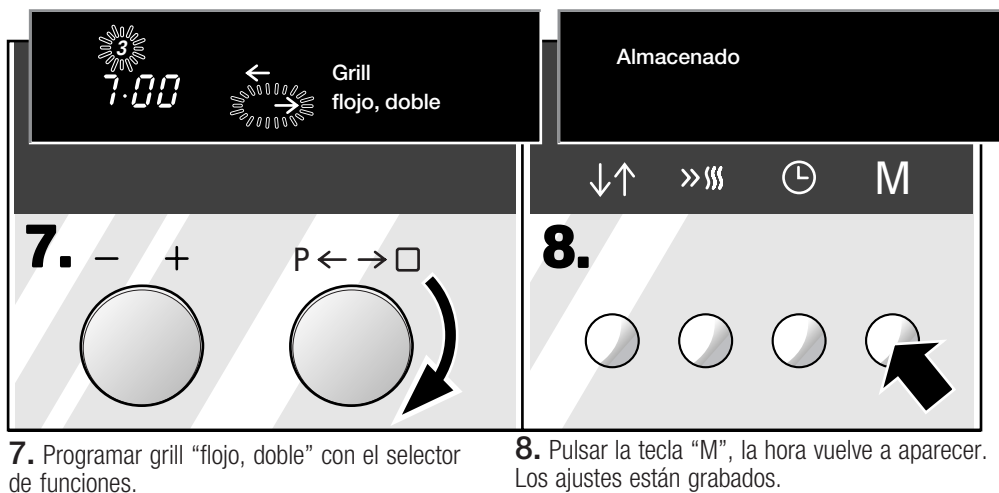
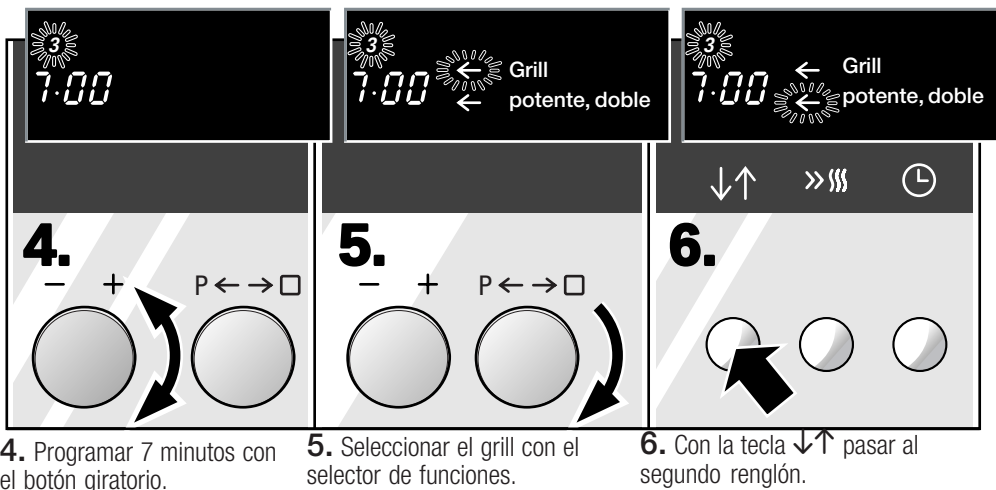
Posición de memoria 3
360 W, 7 minutos,
Grill variable flojo, doble.



1. Pulsar la tecla de memorización "M". El 1 aparece para la posición de memoria 1.

2. Volver a pulsar la tecla "M" dos veces. El 3 aparece para la posición de memoria 3.

3. Pulsar tecla 360 W.



Consejos y advertencias

Es posible guardar e iniciar al mismo tiempo. Para ello, no pulsar la tecla "M", sino la tecla Start.

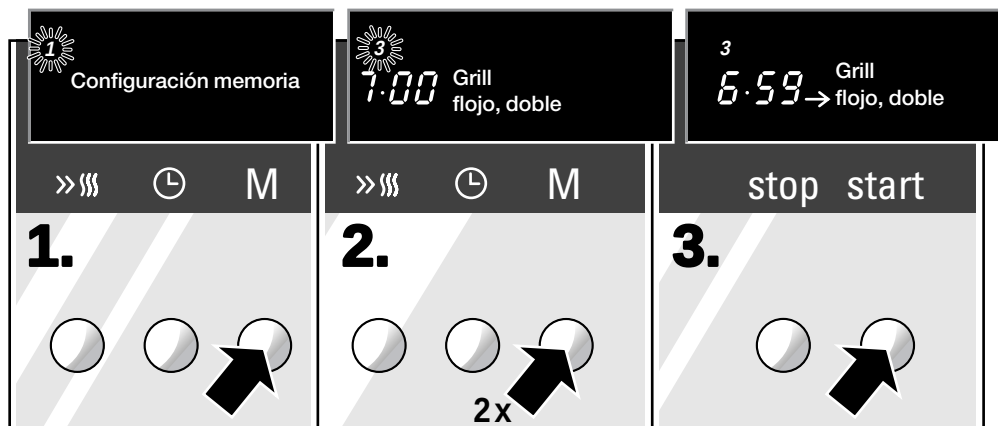
En caso de querer ocupar una nueva posición de memoria, pulsar la tecla Stop y programar de nuevo.

También puede almacenarse un plato de los programas automáticos.

Activar memorización

Los ajustes almacenados para los platos se pueden cargar de una forma muy sencilla.

Introducir el plato en el horno.



1. Pulsar la tecla de memorización “M”. El 1 aparece para la posición de memoria 1.

2. Pulsar la tecla “M” hasta que aparezca la posición de memoria deseada.

3. Pulsar la tecla Start.

Una vez transcurrido el tiempo

suenan una señal.

En la indicación visual aparece Programa finalizado. La indicación visual se apaga si se abre la puerta del horno o se pulsa la tecla Stop.

Interrumpir

Pulsar la tecla Stop una vez o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, hay que volver a pulsar la tecla Start.

Si se olvida pulsar la tecla Stop, aparecerá en la indicación durante 3 segundos el texto “Presionar tecla Start”. Suena una señal.

Borrar

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

Consejos y advertencias

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

Es posible modificar la temperatura o el grill en cualquier momento.

Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un seguro para niños.

Bloquear el horno

Pulsar la tecla Stop durante cuatro segundos. En la indicación de textos completos aparece “Seguro para niños”. Todas las funciones están bloqueadas.

Desactivar el bloqueo

Volver a pulsar la tecla Stop durante cuatro segundos. Se ha anulado el bloqueo.

Cuidado y limpieza

¡No limpiar el aparato nunca con limpiadoras de alta presión o de vapor!

No utilizar nunca detergentes corrosivos ni abrasivos. No utilizar rascadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del aparato. La superficie podría resultar dañada y el vidrio podría deteriorarse. Si la parte delantera entrara en contacto con un producto de este tipo, limpiarla inmediatamente con agua.

Parte exterior del aparato

Basta con que le pase un paño húmedo al aparato. Si estuviera muy sucio, añada una gotas de jabón lavavajillas al agua. Seque a continuación el aparato con una bayeta.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para evitar que aparezcan zonas mates. En caso de que alguno de estos productos llegase a caer sobre la carcasa, límpielo inmediatamente con agua.

Aparatos de acero inoxidable

Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas.

Limpiar el frontal con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño seco.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilice un limpiacristales y un paño suaves para limpieza de cristales o de microfibras, libre de pelusas. Pasar el paño horizontalmente por el frontal, sin hacer presión.

No utilizar agentes de limpieza agresivos ni esponjas o paños bastos o abrasivos.

Horno

Después de la cocción, limpiar el horno una vez enfriado con un paño húmedo. De esta forma se eliminan fácilmente las salpicaduras e incrustaciones impidiendo que en el siguiente horneado se forme una costra más dura.

Si la suciedad es muy intensa se pueden utilizar productos de limpieza suaves.

No utilizar aerosoles de limpieza para el horno ni productos limpiahornos agresivos o abrasivos. Estropajos o esponjas duras son igualmente inadecuados. Estos productos rayan la superficie.

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

Para mayor facilidad en la limpieza del horno

Se puede conectar la lámpara de iluminación del horno. Abrir la puerta del aparato. La lámpara de iluminación del horno se enciende durante 10 minutos. Con la tecla Stop se puede encender de nuevo la lámpara.

Limpieza del esmalte catalítico

El panel posterior del horno está recubierto con esmalte catalítico. Se limpia sola mientras el horno está en funcionamiento. Puede suceder que las salpicaduras más grandes no desaparezcan al menos hasta que el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces. Los restos de condimentos y similares se pueden eliminar con un trapo seco o con un cepillo blando.

¡No utilizar nunca limpiadores para hornos!

Limpieza de la base de cocción

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Limpiar bien el horno.

Limpieza del vidrio protector

En la pared lateral izquierda del horno se encuentra el vidrio protector de la lámpara del horno. Aflojar el tornillo de la protección. Después podrá limpiarse el vidrio con una solución jabonosa.

Juntas

La junta de la puerta del horno y del suelo del compartimiento de cocción se limpian también con jabón lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red.	Enchufar
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está averiado.	Examinar la caja de fusibles y asegurarse de que el fusible del aparato está en perfectas condiciones.
En la pantalla de visualización del reloj se iluminan tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Vuelva a poner el reloj en hora.
El aparato no funciona. La indicación visual muestra un tiempo de duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla stop.
	No se ha pulsado la tecla de puesta en marcha después de programar.	Pulsar la tecla de puesta en marcha o borrar la programación con la tecla Stop.
El microondas no se conecta.	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla de puesta en marcha.	Pulsar la tecla de puesta en marcha.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	Se ha ajustado una potencia del microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido en el aparato una cantidad de alimento mayor de lo habitual.	Doble cantidad: aprox. el doble de tiempo.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
	Los alimentos estaban más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error “Er1” o “Er4”.	La sonda térmica no funciona.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error “Er11”. “Tecla atascada”	Las teclas están sucias o el sistema mecánico se enclava.	Pulsar todas las teclas repetidas veces; si esto no funciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error “Er19”.	Existe un sobrecalentamiento extremo (posible fuego en el interior). Potencia del microondas demasiado elevada.	No abrir la puerta; desenchufar de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles, dejar enfriar.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error “Er17”, “Er18” o “Er20”.	Fallo técnico.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

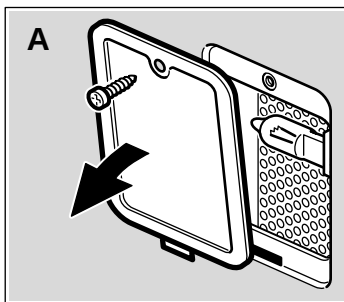
Sustitución de la lámpara de iluminación del horno

Es posible cambiar uno mismo la lámpara de iluminación del horno. Las lámparas halógenas de 25 W, 240 V resistentes a la temperatura se pueden adquirir a través del Servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

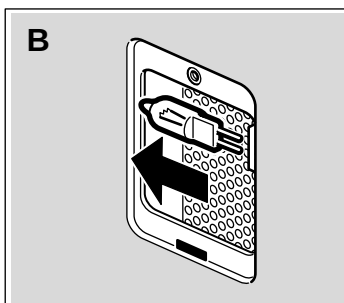
Extraer la lámpara halógena nueva de su envoltorio utilizando un paño seco. De esta forma se prolonga la vida útil de la lámpara.

Proceder de la siguiente forma

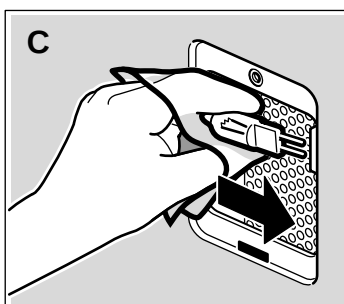
1. Abrir la puerta del aparato.
Aflojar los dos tornillos situados a la derecha y a la izquierda del horno.



2. Levantar el aparato con cuidado tirando hacia fuera.
Extraer el enchufe de la red o desconectar el fusible en la caja de fusibles.
3. Aflojar el tornillo de la tapa de la lámpara en la pared lateral izquierda y retirar la tapa (figura A).



4. Retirar la lámpara halógena (figura B).



5. Colocar la lámpara halógena nueva (figura C).

6. Atornillar la tapa de la lámpara.
Montar el aparato de nuevo en orden inverso.

Sustitución del vidrio protector

Si el vidrio protector del horno está dañado, es preciso cambiarlo. Es posible adquirir la cubierta protectora en el servicio de asistencia técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de no lograr subsanar las perturbaciones o averías de su aparato con ayuda de nuestros consejos y advertencias, deberá solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su zona de residencia. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica de su localidad. Asimismo le podrán facilitar dicha dirección los Centros de Asistencia Técnica reseñados en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica.

**Número de producto
(«E-Nr.») y de
fabricación («FD-Nr.»)**

En caso de solicitar la intervención del Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) de su unidad. Ambos números se encuentran en la placa de características del aparato, emplazada en el interior del recinto del aparato. Para localizar con mayor facilidad y rapidez dichos números, le aconsejamos los anote directamente aquí:

E-Nr.	FD-Nr.
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

Datos técnicos

Suministro de corriente:	230 V, 50 Hz
Consumo nominal total:	3.240 W
Potencia de microondas:	1.000 W (IEC 60705)
Grill variable:	2.000 W
Aire caliente:	1.950 W
Frecuencia:	2.450 MHz

Dimensiones (Al x An x Pr)

– Aparato	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Cámara de cocción	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Peso	30 kg
Comprobado por el VDE:	sí
Distintivo CE:	sí

Este aparato cumple con la norma EN 55011 o CISPR 11.

Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que las microondas se generan con el fin de calentar alimentos.

La clase B indica que el aparato es apto para el uso doméstico.

Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los microondas combinados con ayuda de estos platos.

Según las normas EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 y EN 60350

Descongelar con microondas

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Indicaciones
Carne	180 W, 5 + 90 W, 13-18	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø sobre la base del horno. Retirar la carne ya descongelada aprox. tras 13 minutos.

Cocción con microondas

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Indicaciones
Mezcla de leche y huevos	600 W, 7-8 + 90 W, 22-28	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre la base del horno.
Bizcocho	600 W, 8-9	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø sobre la base del horno.
Asado de carne picada	600 W, 18-20	Colocar el molde de vidrio pyrex sobre la base del horno.

Cocción con microondas, combinado

Plato	Potencia del microondas W, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Tempe- ratura °C	Indicaciones
Gratinado de patatas	360 W, 30-35	Grill variable flojo, doble	—	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø sobre la base del horno.
Pasteles	180 W, 25-30	Aire caliente	190-200	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla, altura 1.
Pollo	360 W, 30-35	Grill aire caliente	240	Colocar el pollo con la parte de la pechuga hacia abajo en un recipiente alto sin tapa sobre la base del horno. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

	Recipientes y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Churros	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-160	20-30
Pastelitos*	Bandeja de horno	2	Aire caliente	160-170	20-25
Galleta de agua	Molde desarmable en la parrilla	1	Aire caliente	160-170	40-45
Pastel plano de levadura	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150-160	50-60
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable de hojalata de 20 cm de Ø directamente sobre la parrilla	2	Aire caliente	170-190	60-90

* Precalentar el horno durante 5 minutos.

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

Plato	Accesorios	Altura	Grill variable, doble	Duración, en minutos
Tostar rebanada	Parrilla	3	Potente	4-5
Hamburguesa de ternera 12 piezas*	Parrilla y bandeja de horno	3 1	Potente	30

* Dar la vuelta una vez transcurrido la mitad del tiempo.

SIEMENS

Com este aparelho de micro ondas combinado, cozinhar dar-lhe-á mais prazer.

Para aproveitar todas as vantagens técnicas, leia, por favor, as instruções de serviço.

No início das instruções de serviço, damos-lhe algumas informações importantes sobre segurança. Fica então a conhecer em pormenor as diversas partes do seu novo aparelho. Mostramos-lhe tudo o que ele pode fazer e como o operar.

As tabelas estão organizadas de maneira que poderá proceder às regulações passo a passo. Aí encontra pratos comuns, a loiça adequada e os valores de ajuste ideais, tudo testado no nosso estúdio, naturalmente.

Para que o seu aparelho conserve o bom aspecto durante muito tempo, damos-lhe diversos conselhos relativamente à sua manutenção e limpeza. E se, por acaso, surgir alguma anomalia - encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

Tem dúvidas? Consulte primeiro o índice pormenorizado. Assim, sabe rapidamente como se orientar.

E agora - divirta-se a cozinhar.

Índice

Antes de ligar o novo aparelho	150
Antes da montagem	150
Instalação e ligação	151
O que deve ter em atenção	151
Indicações de segurança	151
Indicações de segurança relativamente ao uso do microondas	154
Causas de danos	157
Painel de comandos	158
Selectores rebaixáveis	160
Os tipos de aquecimento	160
Forno e acessório	161
Turbina de arrefecimento	162
Regulações base	162
Ajustar idioma	163
Regular duração sinal sonoro	164
Regular o volume do sinal sonoro	165
Antes da primeira utilização	166
Aquecer forno	166
Limpar previamente os acessórios	166
Acertar a hora	166
As microondas	168
Recipiente	169
As potências de microondas	170
Como regular	170
Tabelas	172
Sugestões para o micro-ondas	176

Índice

Regular o forno	178
Como regular o forno	179
Pretende que o forno desligue automaticamente	180
Aquecimento rápido	181
Como regular	181
Regular o forno e o micro-ondas em conjunto	182
Como regular	182
Carne, aves, peixe	184
Loiça	184
Indicações sobre assar	184
Tabela	184
Indicações sobre grelhar	186
Tabela	186
Conselhos para assar e grelhar	187
Bolos e bolachas	188
Formas para bolos	188
Tabelas	188
Sugestões de cozedura	190
Conselhos para poupar energia	191
Soufflé, gratinados, tostas	192
Alimentos cozinhados e ultracongelados	193
Acrilamida nos alimentos	193
O que pode fazer	194

Índice

O automático de programas	195
Como regular	195
Indicações sobre o automático de programas	197
Tabela de programas	200
Memória	203
Memorização	204
Iniciar modo memória	206
Segurança para crianças	207
Limpeza e Manutenção	207
Exterior do aparelho	207
Forno	208
Vedantes	209
Acessórios	209
Uma anomalia, que fazer?	210
Substituir a lâmpada do forno	211
Assistência Técnica	213
Dados técnicos	213
Refeições de teste	214

Antes de ligar o novo aparelho

Recomendações de segurança importantes

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

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

Antes da montagem

Eliminação ecológica



Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de modo ecológico.

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

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

Danos de transporte

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

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

Instalação e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.

Este aparelho destina-se apenas à montagem. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado em cima de uma mesa nem dentro de um armário.

O aparelho pode ser montado num armário alto com 60 cm de largura.

O aparelho está pronto a ligar à corrente e deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A rede de segurança tem de suportar 16 Ampere (Autómato L ou B). A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de tipo.

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

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

O que deve ter em atenção

Indicações de segurança

Este aparelho está em conformidade com as disposições de segurança aplicáveis a aparelhos eléctricos. As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos do serviço de assistência técnica certificados pelo fabricante. Em caso de reparações indevidas, poderá ficar sujeito/a a riscos consideráveis.

O aparelho foi exclusivamente concebido para uso doméstico. Use-o apenas para a preparação de refeições.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

Durante o funcionamento combinado, as crianças só devem poder utilizar o aparelho sob a vigilância de um adulto. Perigo de queimaduras!

As crianças e o microondas



As crianças só devem utilizar o microondas se tal lhes tiver sido ensinado. As crianças têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e de compreender os perigos referidos no manual de instruções. As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho.

Superfícies quentes



Nunca toque nas superfícies dos equipamentos de aquecimento e de cozinhar, pois estes aquecem com o aparelho em funcionamento. As superfícies interiores do aparelho e as resistências ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

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

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta do aparelho. O isolamento poderia ficar danificado.

Curto-circuito, perigo de choque eléctrico!

Nunca utilize a superfície superior do aparelho como bancada. Perigo de incêndio!

Interior do microondas



Não guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Poderiam incendiar-se ao ligar o aparelho. Perigo de queimaduras!

Se verificar que há fumo no seu interior, não abra a porta do aparelho. Desligue a ficha da tomada.

Não ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. O aparelho poderia sofrer uma sobrecarga. Exceptuam-se os testes rápidos aos recipientes (ver capítulo referente ao microondas, loiça).

Nunca utilize o microondas sem o prato rotativo.

Não coloque os alimentos directamente no prato rotativo. Utilize sempre um recipiente.

Os líquidos derramados não podem entrar para dentro do aparelho através da unidade propulsora do prato rotativo. Observe o processo. Utilize um tempo de duração curto e, se necessário, aumente o tempo de duração regulado.

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

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

Vedante e porta do aparelho



Nunca coloque o aparelho em funcionamento se a respectiva porta se encontrar danificada. Existe o perigo de haver fugas de energia de microondas. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

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

Ambiente



Não exponha o microondas a humidades ou calor em excesso.

Limpeza



Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor!
Curto-circuito, perigo de choque eléctrico!

Reparações



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

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos do serviço de assistência técnica certificados pelo fabricante. Em caso de reparações indevidas, poderá ficar sujeito/a a riscos consideráveis.

Nunca proceda a trabalhos de reparação ou de manutenção, em que a cobertura de protecção contra a energia de microondas tenha de ser retirada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Jamais abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão.

Nunca ligue um aparelho com avaria. Desligue a ficha da tomada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Nunca substitua pessoalmente a lâmpada do interior do aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

ATENÇÃO! Os trabalhos de reparação e de manutenção, em que a cobertura de protecção contra a energia de microondas tem de ser retirada, devem apenas ser efectuados por pessoal especializado devido aos riscos inerentes.

Indicações de segurança relativamente ao uso do microondas

O microondas não pode ser ligado sem alimentos dentro.

Seleccione sempre as potências de microondas e os tempos indicados no manual de instruções. Se seleccionar uma potência ou um tempo demasiado elevado, os alimentos podem incendiar-se e danificar o aparelho. Perigo de incêndio!

Aqueça somente alimentos e bebidas no microondas. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos, podendo, por ex., incendiar-se almofadas de grãos ou de cereais aquecidas. Perigo de queimaduras!

Recipiente

Utilize sempre loiça adequada para microondas.

Loiça de porcelana e de cerâmica pode ter furos muito finos nas pegas e nas tampas. Por trás destes furos esconde-se um espaço oco. A humidade, que tenha penetrado neste espaço oco, pode levar a que o recipiente se rache ou se parta. Perigo de ferimento!

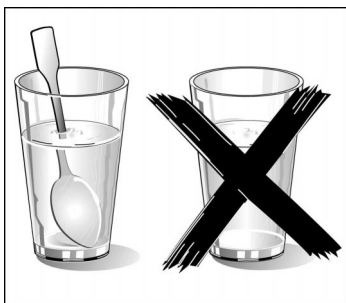
Os alimentos aquecidos transmitem calor. A loiça pode ficar quente. Dever utilizar sempre pegas, para retirar os recipientes do forno. Perigo de queimaduras!

Embalagens

Não aqueça refeições em embalagens térmicas. Estas podem incendiar-se. Alimentos em recipientes de plástico, de papel ou de outros materiais inflamáveis devem ser vigiados durante o aquecimento.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Perigo de queimaduras!

Bebidas



Perigo de queimaduras!

Sempre que aquecer líquidos, deverá introduzir uma colher de café no recipiente, para evitar uma ebulição retardada. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Apenas com um movimento mais brusco do recipiente, o líquido quente pode entrar, repentinamente, em ebulição ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.

Comida para bebés:

A comida para bebés deve ser aquecida em copos ou biberons, sempre sem tampa e sem tetinas. Depois de aquecida, a comida deve ser bem mexida ou bem agitada. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Verifique sempre a temperatura, antes de dar de comer ao bebé. Perigo de queimaduras!

Não aqueça demasiado as bebidas alcoólicas. Perigo de explosão!

Nunca aqueça bebidas em recipientes fechados. Perigo de explosão!

Alimentos com casca ou pele

Indicação:

Nunca cozinhar ovos com casca ou aquecer ovos cozidos porque podem explodir, mesmo depois de o microondas concluir o aquecimento. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema.

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

Secar alimentos

Se secar ervas aromáticas, fruta ou cogumelos ou se descongelar ou aquecer alimentos com baixo teor de água como, por ex., pão, vigie sempre essa operação. Em caso de secagem em excesso, existe o perigo de incêndio.

Óleo alimentar

Nunca aqueça exclusivamente óleo alimentar no microondas.

Causas de danos

Água no aparelho

Nunca deite água no aparelho quente. Podem ocorrer danos.

Sumo de frutos

No caso de bolos de frutas muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro esmaltado. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.



NUNCA UTILIZE o tabuleiro de esmalte no microondas, caso contrário poderá causar uma avaria técnica.

Arrefecimento com porta do aparelho aberta

Deixe o aparelho arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho para a manter aberta. Mesmo que deixe apenas uma nesga da porta aberta, com o tempo as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas.

Vedante da porta do aparelho muito sujo

Se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta não fechará correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante limpo.

Utilização da porta do aparelho como assento

Não se apoio nem se sente na porta do forno aberta.

Teste de loiça:

Ligue o microondas apenas com alimentos dentro do forno. Sem alimentos, o aparelho pode sofrer uma sobrecarga. Exceptua-se aqui o teste rápido de loiça (ver indicações sobre a loiça).

Painel de comandos



Indicação em escrita normal

A indicação em escrita normal pode ser apresentada em 10 idiomas.

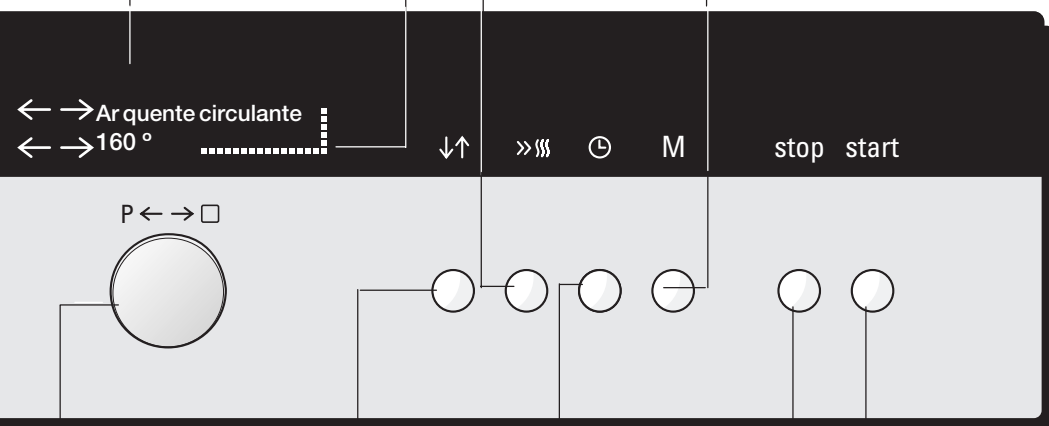
- mostra o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência seleccionados
- mostra os pratos do automático de programas
- fornece-lhe indicações para regulação

Controlo de aquecimento

O controlo de aquecimento mostra a subida da temperatura. Ao grelhar o controlo de aquecimento não é mostrado.

Aquecimento rápido »»»

Tecla
Memória



Selector de funções

Para regulação do tipo de aquecimento, temperatura ou automático de programas

Se rodar o selector de funções para a direita, aparecem os tipos de aquecimento, se rodar para a esquerda aparecem os programas.

Tecla ↓↑

Para mudar de linha na indicação em escrita normal

Para selecção de um programa

Para regular individualmente o resultado de cozedura

Tecla do relógio

Tecla Stop

Tecla Start

Selectores rebaixáveis

O selector de funções e o botão rotativo são rebaixáveis em qualquer posição. Para rebaixar e soltar, basta fazer pressão sobre os selectores ou sobre o botão. Os selectores podem ser rodados para a direita ou para a esquerda.

Os tipos de aquecimento

Microondas

Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Transformam-se em calor em contacto com os alimentos. As microondas são adequadas para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Potências de microondas:

1000 W para aquecer líquidos.

600 W para aquecer e cozinhar alimentos.

360 W para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados.

180 W para descongelar e continuar a cozinhar.

90 W para descongelar alimentos delicados.

Microondas combinado com um tipo de aquecimento.

Neste caso, o microondas está a funcionar simultaneamente com um outro tipo de aquecimento. Os alimentos ficam, como até aqui, estaladiços e tostados, mas o processo é muito mais rápido, permitindo, assim, poupar energia.

Ar quente circulante

Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor da resistência circular pelo forno. O ar quente circulante permite-lhe cozinhar bolos batidos em formas, bolos simples e tartes de queijo fresco batido, assim como bolos, pizzas e bolos pequenos no tabuleiro.

Grelhar ar quente circulante

A resistência circular e o grelhador trabalham simultaneamente, o ventilador distribui o calor no forno em volta dos alimentos. O modo grelhar com ar quente circulante é especialmente adequado para assar pedaços de carne.

Grelhar com ar quente circulante

Grelhados planos, grande superfície

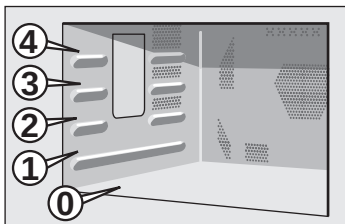
Grelhados planos, pequena superfície

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. As aves ficam estaladiças e douradas. Os soufflés e gratinados saem especialmente bem.

Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Pode seleccionar as potências forte, médio ou fraco. Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.

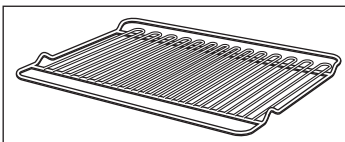
Neste modo, só a parte central da resistência do grelhador aquece. O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Coloque os alimentos a serem grelhados, uns ao lado dos outros, no centro da grelha.

Forno e acessório



O acessório pode ser introduzido no aparelho em 4 níveis diferentes.

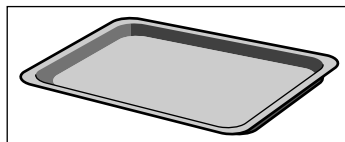
A base do forno (nível 0) pode ser utilizado para a loiça.



Grelha

para loiça, formas de bolos, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.

A grelha pode ser puxada para fora até dois terços do seu comprimento sem virar, facilitando o retirar dos pratos.

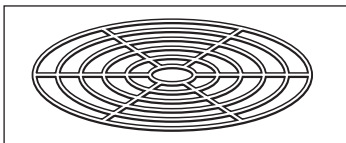


Tabuleiro esmaltado

para bolos e bolachas.

Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.

O tabuleiro esmaltado não é adequado para ser utilizado no funcionamento combinado com microondas.



Grelha de bolos para microondas

para fazer bolos utilizando formas de metal no funcionamento combinado.

Coloque a grelha de bolos para microondas sobre a grelha. Coloque a forma de metal sobre a grelha de bolos para microondas.

Desta forma, conseguirá evitar a formação de faíscas entre a grelha e a forma de bolos.

Nota

No vidro da porta, nas paredes interiores e no fundo pode formar-se água condensada. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do microondas. Limpe a água condensada após a cozedura.

Turbina de arrefecimento

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

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

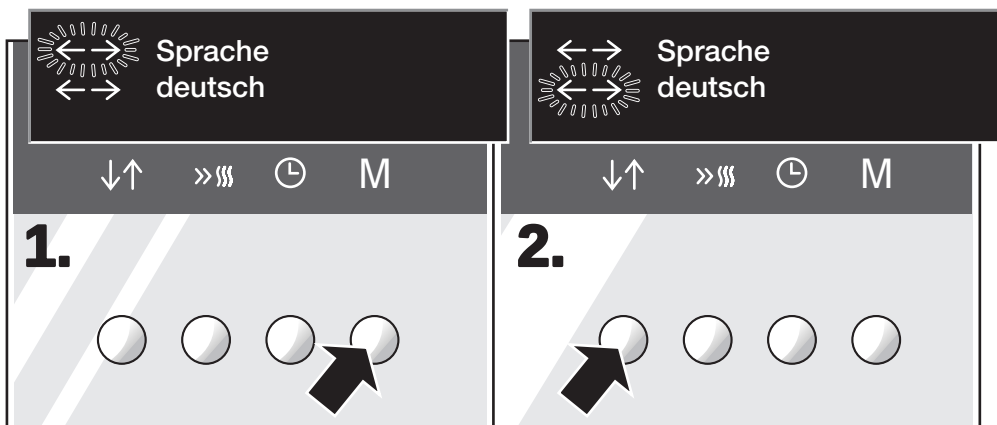
Regulações base

O seu aparelho traz algumas regulações base, que pode alterar.

Regulação base	Alterar para
O idioma utilizado na indicação em escrita normal é o alemão	Pode escolher 10 idiomas diferentes
Terminado o tempo é emitido um sinal	Pode modificar a duração do sinal
Duração sinal sonoro longo = 30 sonidos	Duração sinal sonoro curto = 3 sonidos
Volume do sinal sonoro = médio	Volume do sinal sonoro = alto, = baixo

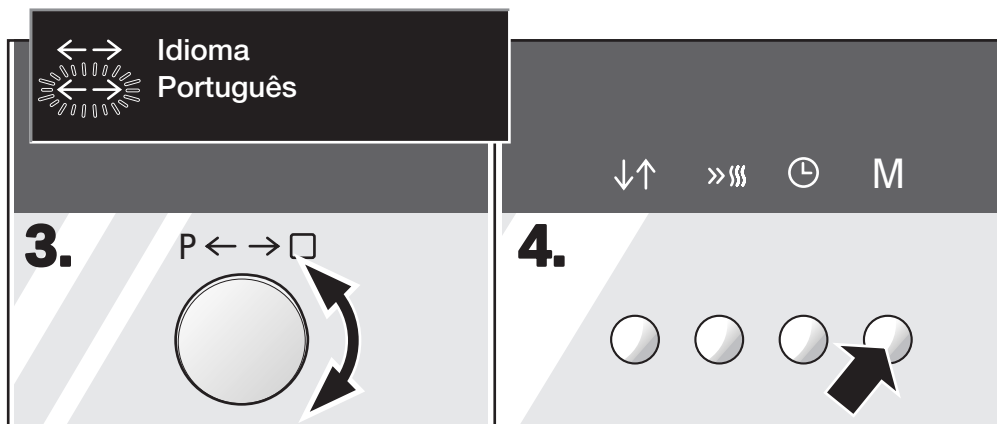
Ajustar idioma

O seu novo aparelho tem uma indicação em escrita normal em alemão. Pode escolher 10 idiomas diferentes.



1. Prima a tecla Memória “M” durante 4 segundos, até aparecer na primeira linha da indicação “Sprache” e na segunda linha “deutsch”.

2. Com a tecla ↓↑ mude para a segunda linha “deutsch”.



3. Com o selector de funções, selecione o idioma desejado.

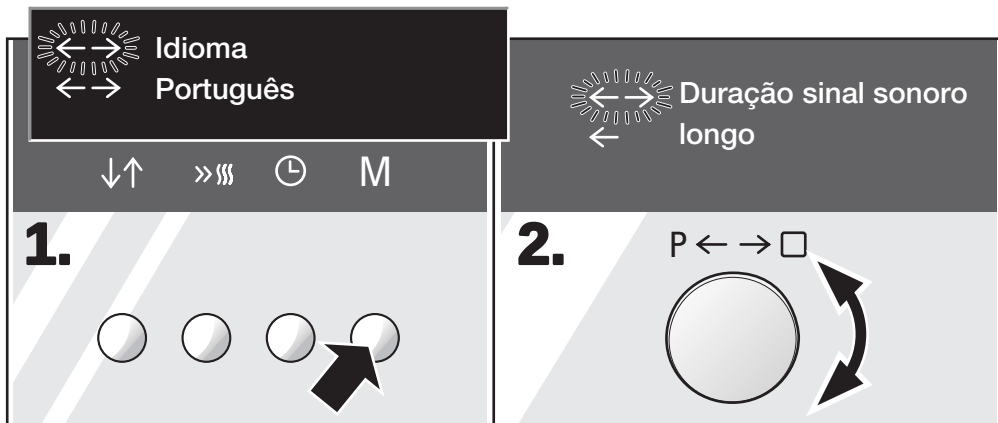
4. Prima a tecla Memória “M”. A alteração foi memorizada.

Regular duração sinal sonoro

O forno emite um sinal ao desligar. Pode alterar o tempo de duração do sinal.

Duração do sinal longo = 30 sonidos

Duração do sinal curto = 3 sonidos



1. Prima a tecla Memória “M” durante 4 segundos, até aparecer na primeira linha da indicação “Idioma” e na segunda linha “português”.

2. Rode o selector de funções para a direita ou para a esquerda até surgir na primeira linha “Duração sinal sonoro” e na segunda linha “longo”. Com a tecla $\downarrow\uparrow$ mude para a segunda linha.



3. Com o selector de funções modifique a duração do sinal sonoro.

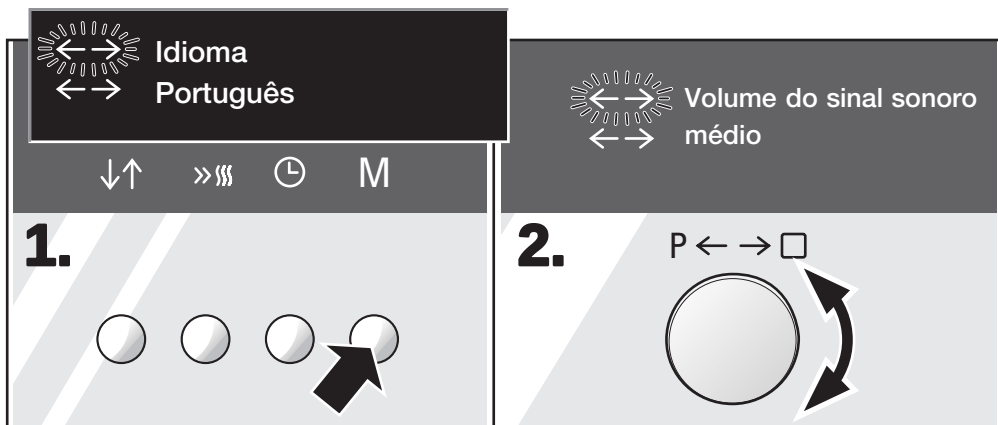
4. Prima a tecla Memória “M”. A alteração foi memorizada.

Regular o volume do sinal sonoro

O forno emite um sinal ao desligar. Pode alterar o volume do sinal sonoro.

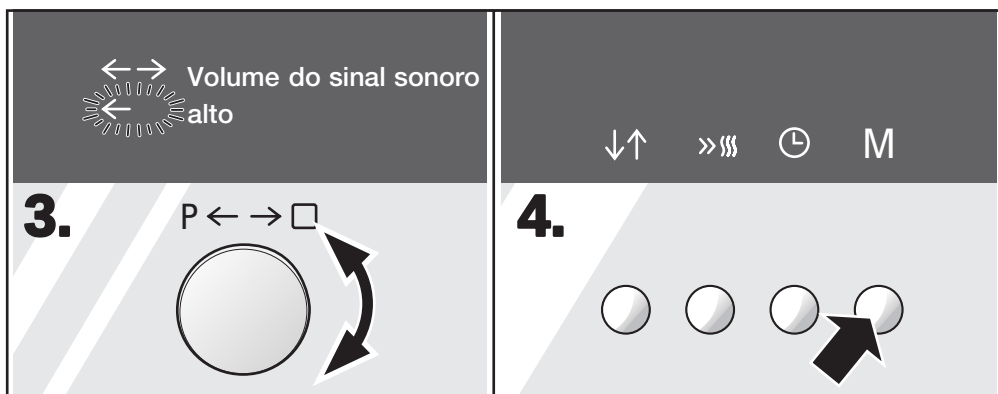
Volume do sinal sonoro = baixo

Volume do sinal sonoro = alto



1. Prima a tecla Memória “M” durante 4 segundos, até aparecer na primeira linha da indicação “Idioma” e na segunda linha “Português”.

2. Rode o selector de funções para a direita até que na primeira linha apareça “Volume do sinal sonoro” e na segunda linha apareça “médio”. Com a tecla ↓↑ mude para a segunda linha.



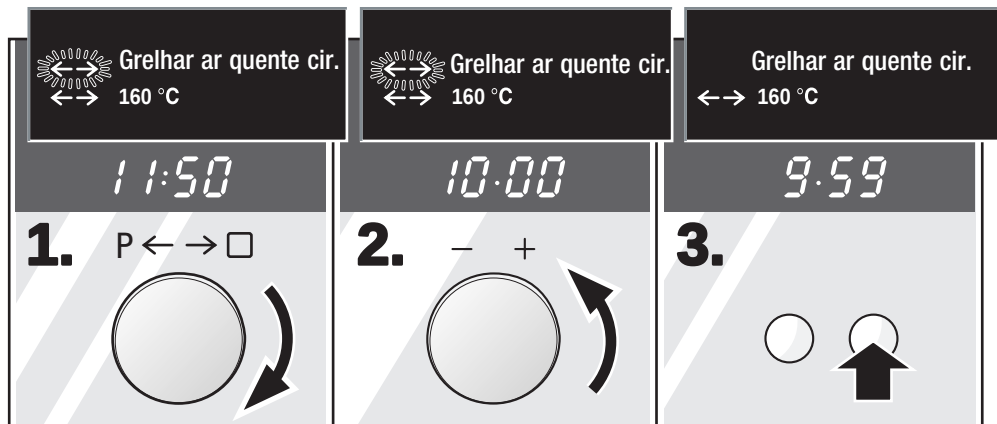
3. Com o selector de funções modifique o volume do sinal sonoro.

4. Prima a tecla Memória “M”. A alteração foi memorizada.

Antes da primeira utilização

Aquecer forno

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



1. Rodar o selector de funções para a direita até à grelhar ar quente circulante.

2. Com o botão, regular 10 minutos.

3. Premir a tecla start.

O forno desliga automaticamente após 10 minutos.

Não se esqueça de arejar a cozinha para eliminar o cheiro.

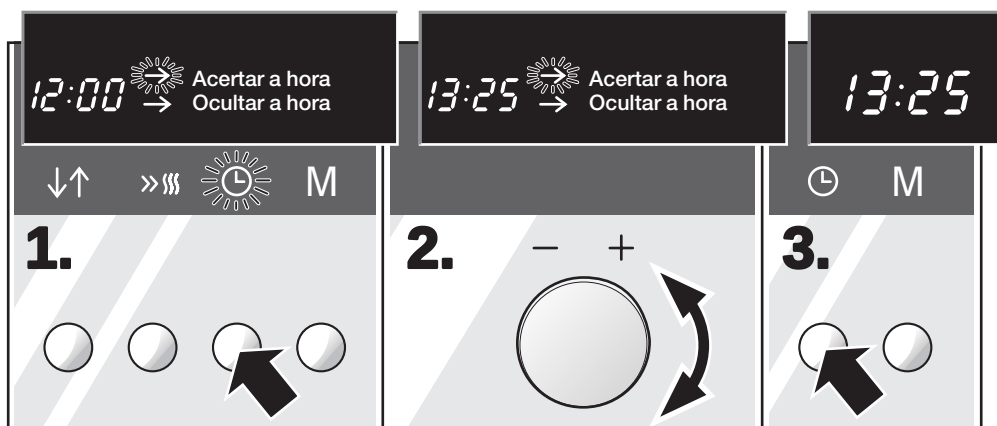
Limpar previamente os acessórios

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

Acertar a hora

Depois do aparelho ter sido ligado à corrente ou após uma falha de energia, na indicação das horas aparecem três zeros.

Acerte a hora.



1. Prima a tecla do relógio ⌚.

2. Com o botão rotativo, acerte a hora.

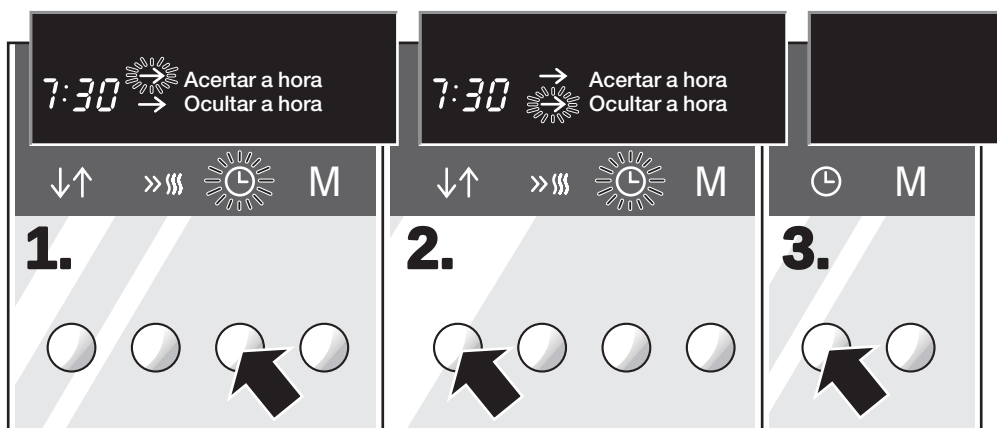
3. Prima a tecla do relógio ⌚.

Alterar as horas
por ex., da hora de Verão
para a de Inverno

Efectue o ajuste tal como é descrito nos pontos 1 a 3.

Ocultar a hora

Se a indicação das horas no aparelho a incomodar,
pode ocultá-la.



1. Prima a tecla do relógio ⌚.

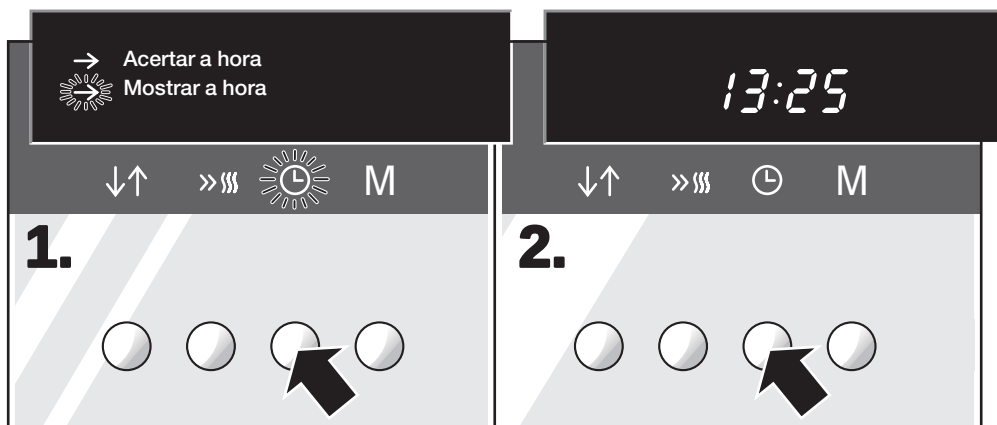
2. Com a tecla ↓↑ mude para a linha "Ocultar a hora".

3. Prima a tecla do relógio ⌚.

As horas estão em segundo plano.

Mostrar a hora

Se desejar ver as horas novamente, proceda da seguinte forma:



1. Prima a tecla do relógio ⌚.

2. Prima a tecla do relógio ⌚
Na indicação aparecem as horas.

Notas

Entre as 22h00m e as 06h00m a indicação das horas tem uma iluminação mais fraca.

As microondas

As microondas podem ser utilizadas sózinhas ou de forma combinada com um outro tipo de aquecimento.

Experimente. Aqueça, por exemplo, uma chávena de água para o seu chá.

Pegue numa chávena grande, sem decoração dourada ou prateada, e coloque nela uma colher de café. Coloque a chávena no centro da base do forno.

- 1.** Prima a tecla de selecção da potência de microondas 1000 Watt.
- 2.** Com o botão rotativo, regule 1 minuto e 20 segundos.
- 3.** Prima a tecla Start.

Após 1 minuto e 20 segundos soa um sinal sonoro. A água está quente.

Enquanto toma o seu chá, leia uma vez mais as indicações de segurança, que se encontram no princípio do manual de instruções. Elas são muito importantes.

Recipiente

Recipientes adequados

Utilize recipientes de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistentes ao calor. Estes materiais permitem a passagem das microondas.

Em muitos casos, pode mesmo utilizar a loiça de servir. Poupa, assim, o tempo de mudar de recipiente e a lavagem de muita louça.

Se a loiça tiver decoração dourada ou prateada, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

Recipientes inadequados

Os recipientes de metal não permitem a passagem das microondas. Por isso, a comida dentro de recipientes metálicos tapados fica fria.

Certifique-se de que objectos de metal, por ex. uma colher, ficam pelo menos 2 cm afastados das paredes do aparelho e da face interior da porta. A emissão de faíscas poderia danificar o vidro do interior da porta.

Teste de loiça:

Se não tiver a certeza se a sua louça pode ser utilizada com microondas, realize o teste a seguir descrito:

Deixe o recipiente vazio no aparelho durante ½ a 1 minuto à máxima potência. De vez em quando verifique a temperatura. O recipiente deve estar frio ou apenas morno. Se estiver quente ou provocar faíscas, não é apropriado.

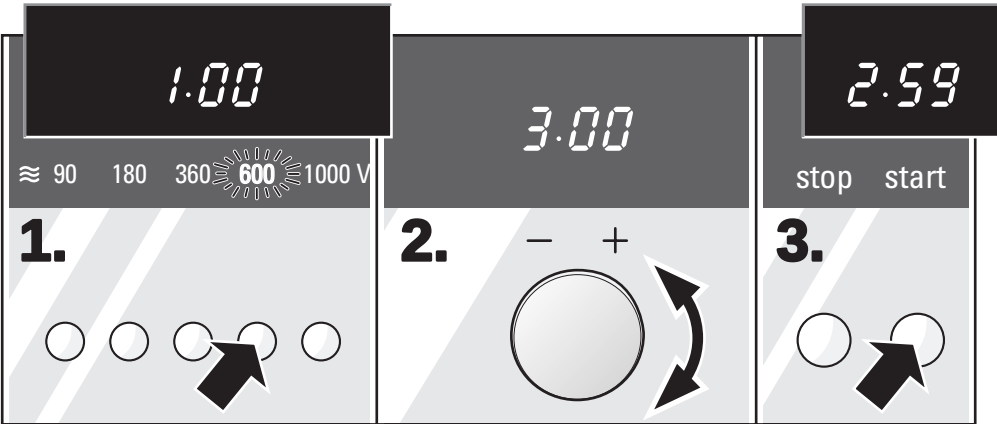
Atenção!

O microondas não pode ser ligado sem alimentos dentro. A única excepção é este teste de loiça.

As potências de microondas

1000 Watt	para aquecer líquidos
600 Watt	para aquecer e cozinhar alimentos
360 Watt	para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados
180 Watt	para descongelar e continuar a cozinhar
90 Watt	para descongelar alimentos delicados

Como regular



1. Prima a tecla da potência de microondas pretendida.

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

3. Prima a tecla Start.

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

Terminado o tempo

soa um sinal sonoro.
Na indicação, aparece na primeira linha “Fim” e na segunda linha “Aparelho a arrefecer”.
A indicação “Fim” apaga-se, quando abre a porta do forno ou prime a tecla Stop.

Regular várias potências de microondas sucessivamente

Proceda como se descreve no ponto 1 e 2. Regule então a 2ª potência de microondas e tempo. Pode regular sucessivamente até 3 potências e tempos de microondas. No fim prima a tecla Start. A duração total surge na indicação e decorre no sentido decrescente. A potência de microondas activa fica com uma iluminação mais clara.

Também pode seleccionar duas vezes uma potência de microondas: por ex., 600 W - 360 W - 600 W. 1000 W só pode ser seleccionada uma vez.

Correcção

Se estiver regulada apenas uma potência de microondas, a duração pode ser alterada em qualquer altura.

Parar

Prima a tecla Stop uma vez ou abra a porta do forno. Depois de fechar a porta, prima a tecla Start.

Se se esquecer de premir a tecla Start, na indicação aparece durante 3 segundos “Premir a tecla Start”. Soa um sinal sonoro.

Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima novamente a tecla Stop uma vez.

Notas

Pode regular a potência de 1000 watts para uma duração máxima de 30 minutos e todas as outras potências até uma duração de 90 minutos.

1	minuto em sequências de segundos
até 5	minutos em sequências de 10 segundos
até 15	minutos em sequências de 30 segundos
até 60	minutos em sequências de minutos
até 90	minutos em sequências de 5 minutos.

Pode regular primeiro a potência de microondas e depois o tempo de duração ou vice-versa.

Tabelas

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

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

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

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dobro da quantidade – quase o dobro do tempo,
metade da quantidade – metade do tempo.

Pode colocar o recipiente no centro da grelha ou na base do forno. Desta forma, as microondas conseguem chegar de todos os lados aos alimentos.

Descongelar

Coloque o alimento congelado dentro de um recipiente destapado na base do forno.

As partes sensíveis, tais como, por ex., pernas e asas de frango ou pontas gordas de assados podem ser cobertas com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não pode tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

Vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo regulado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes. Ao virar, retire o líquido formado durante a descongelação.

Depois de descongelado, deixe o alimento descansar à temperatura ambiente durante 10-60 minutos, para homogeneização da temperatura. No caso de aves, pode retirar então as miudezas.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 25 - 35 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	Virar várias vezes.
Carne em pedaços ou fatias de carne de vaca, porco, vitela	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Ao virar a peça, separar as partes da carne umas das outras.
Carne picada, misturada	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
Aves ou partes de aves	600 g 1200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Virar de vez em quando.
Pato	2000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Virar várias vezes. Decorrido metade do tempo pode retirar a folha de alumínio.
Ganso	4500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Virar de 20 em 20 minutos. Remover o líquido formado durante a descongelação.
Peixe Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Separar as partes descongeladas umas das outras.
Peixe inteiro	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Cobrir as pontas dos rabos com folha de alumínio. Virar de vez em quando.
Legumes, por ex., ervilhas	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	Mexer cuidadosamente, de vez em quando.
Fruta, por ex., framboesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Mexer cuidadosamente, de vez em quando, e separar as partes já descongeladas.
Manteiga, descongelar de forma lenta	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Retirar totalmente a embalagem
Pão, inteiro	500 g 1000 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Virar de vez em quando.
Bolo, seco por ex., bolos batidos	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Separar as fatias de bolo umas das outras. Apenas para bolos sem cobertura, natas ou cremes.
Bolo, massa húmida por ex., bolos de frutos, bolos de queijo fresco batido	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Não sobreponha alimentos.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Vire ou mexa os alimentos 2 - 3 vezes.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Refeição completa, pratos combinados, refeições pré-confeccionadas (2-3 componentes)	300-400g	600 W, 11 - 15 Min.	Com tampa
Sopas	400-500 g	600 W, 8 - 13 Min.	Recipiente com tampa
Guisados	500 g 1000 g	600 W, 10 - 15 Min. 600 W, 20 - 25 Min.	Recipiente com tampa
Carne aos pedaços ou às fatias em molho, por ex., gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 Min. 600 W, 25 - 30 Min.	Recipiente com tampa
Peixe, por ex., filetes	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 Min. 600 W, 20 - 25 Min.	Com tampa
Acompanhamentos, por ex., Arroz, massas	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 Min. 600 W, 8 - 10 Min.	Recipiente com tampa, adicionar líquido
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 14 - 17 Min.	Recipiente com tampa, adicionar 1 c.sopa de água
Esparregado	450 g	600 W, 11 - 16 Min.	Cozinhar sem adicionar água.

Aquecer alimentos

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.

Sempre que aquecer líquidos, deverá introduzir uma colher de café no recipiente, para evitar o atraso da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Apenas com um movimento mais brusco do recipiente, o líquido quente pode entrar, repentinamente, em ebulição ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Mexa ou vire várias vezes os alimentos. Controle a temperatura.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Notas
Menu, prato confeccionado, refeição pré-confeccionada (2 - 3 ingredientes)	350-500 g	600 W, 4 - 8	tapado
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Colocar uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
Alimentos para bebés, por ex., biberons de leite	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!
Sopa, 1 tigela 2 tigelas 4 tigelas	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Carne com molho	500 g	600 W, 8 - 11	tapado
Cozido	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	em recipiente tapado

		Quantidade	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Notas
Legumes,	1 dose	150 g	600 W, 2 - 3	Adicionar um pouco de líquido.
	2 doses	300 g	600 W, 3 - 5	

Cozinhar alimentos

Cozinhe os alimentos dentro de loiça tapada.
Mexa-os ou vire-os várias vezes.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado.
Por isso, não use muito sal ou especiarias.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Se possível, não sobreponha alimentos.

Depois de cozinhado, deixe o prato esperar 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas Watt, Tempo, minutos	Notas
Frango inteiro sem miúdos, fresco	1200 g	600 W, 20-25 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 7-12 min.	
Legumes, frescos	250 g	600 W, 6-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Para cada 100 g de legumes adicionar 1-2 colheres de sopa de água.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar cerca de 1 colheres de altura de água no recipiente, mexer.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
por ex., arroz	125 g	600 W, 4-6 + 180 W 12-15 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 15-18 min.	
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo), fruta, compota,	500 ml	600 W, 6-8 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.
	500 g	600 W, 9-12 min.	

Sugestões para o micro-ondas

Não encontra qualquer indicação de regulação para a quantidade de alimentos preparados.	Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte fórmula: Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo Metade da quantidade = metade do tempo
A comida ficou muito seca.	Da próxima vez regule um tempo de cozedura inferior ou seleccione uma potência de micro-ondas inferior. Tape a comida e adicione mais líquido.
Decorrido o tempo regulado, a comida ainda não está descongelada, quente ou cozinhada.	Regule um tempo superior. Quantidades maiores e alimentos mais espessos demoram mais tempo a cozinhar.
Decorrido o tempo de cozedura regulado, a refeição está cozida de mais nos bordos, mas no centro ainda não está pronta.	Mexa a refeição decorrido cerca de metade do tempo, e da próxima vez seleccione uma potência inferior e uma duração superior.
Após a descongelação a ave ou a carne estão cozinhadas nas extremidades, mas no centro ainda não descongelaram.	Da próxima vez seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire várias vezes o produto a descongelar, caso se trate de grandes quantidades.

Regular o forno

Para ligar o forno, seleccione um tipo de aquecimento e uma temperatura ou uma potência, com o selector de funções.

Com o botão pode regular adicionalmente uma duração para o prato a ser preparado. Decorrido este tempo, o forno desliga automaticamente.

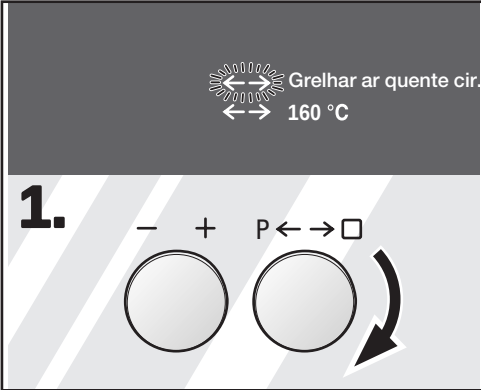
Para cada tipo de aquecimento surge na segunda linha da indicação em escrita normal uma temperatura ou potência como valor de referência. Pode alterar o valor sugerido através do selector de funções.

Pode regular 40 °C e 100 - 250 °C em incrementos de 5 graus, ao grelhar deve regular as potências forte, médio, fraco e pequena superfície.

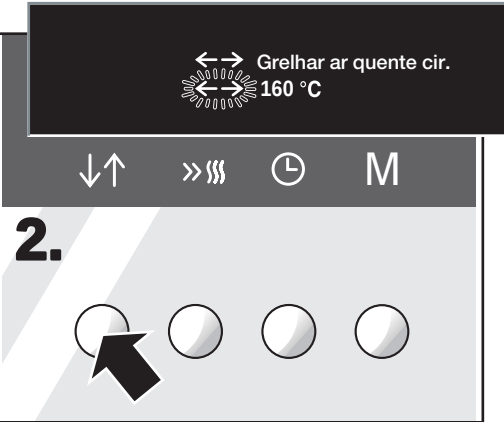
Pode alterar o valor sugerido da duração com o botão.

Tipos de aquecimento	Valor sugerido	Valor sugerido
Ar quente circulante	160 °C	20 minutos
Grelhar ar quente circulante	160 °C	20 minutos
Grelhar com ar quente circulante	160 °C	20 minutos
Grelhados planos	forte, grande superfície	10 minutos

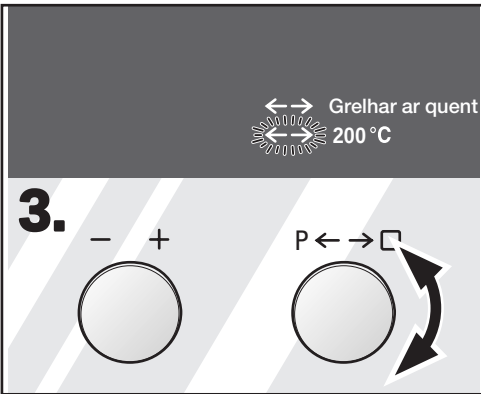
Como regular o forno



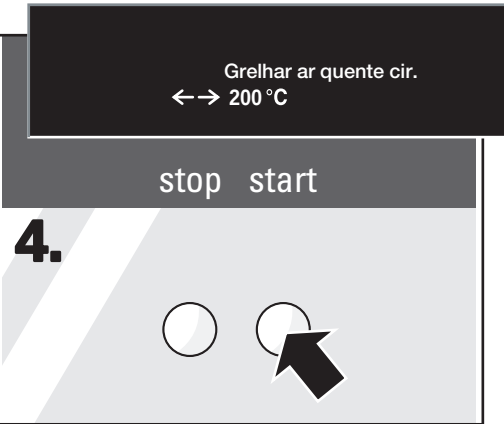
1. Rodar o selector de funções para a direita, até surgir o tipo de aquecimento pretendido.



2. Com a tecla ↓↑ mude para a segunda linha.



3. Regular a temperatura pretendida com o selector de funções.



4. Prima a tecla Start

Correcção

A temperatura poderá ser alterada em qualquer momento.

Excepção.

Baixar de uma temperatura mais alta para 40 °C ou aumentar de 40 °C para uma temperatura mais alta. Premir duas vezes a tecla Stop e regular de novo.

Parar

Prima a tecla Stop uma vez ou abra a porta do forno. Depois de fechar a porta, prima a tecla Start.

Se se esquecer de premir a tecla Start, na indicação aparece durante 3 segundos “Premir a tecla Start”. Soa um sinal sonoro.

Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima novamente a tecla Stop uma vez.

Pretende que o forno desligue automaticamente

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 3.

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

5. Prima a tecla Start.

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

Terminado o tempo

o forno desliga. Soa um sinal sonoro e na indicação, aparece na primeira linha “Fim” e na segunda linha “Aparelho a arrefecer”. A indicação “Fim” apaga-se, quando abre a porta do forno ou prime a tecla Stop.

Correcção

A duração pode ser alterada em qualquer altura.

Parar

Prima a tecla Stop uma vez ou abra a porta do forno. Depois de fechar a porta, prima a tecla Start.

Se se esquecer de premir a tecla Start, na indicação aparece durante 3 segundos “Premir a tecla Start”. Soa um sinal sonoro.

Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima novamente a tecla Stop uma vez.

Nota

Pode também regular primeiro a duração e depois o tipo de aquecimento e a temperatura.

Com o botão regule a duração e, de seguida, com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento.

Prima a tecla ↓↑ e modifique a temperatura. Ligue o forno.

Aquecimento rápido

Tipos de aquecimento adequados

Isto permite-lhe aquecer o forno muito rapidamente. O aquecimento rápido não é adequado para todos os tipos de aquecimento.

Ar quente circulante
Grelhar ar quente circulante
Grelhar com ar circulante

Complementarmente a estes tipos de aquecimento, pode ligar também as microondas.

Como regular

Em primeiro lugar, regule o forno.

Antes do início, prima a tecla aquecimento rápido »|||. Na indicação começa a piscar o símbolo »|||. Prima a tecla Start.

O aquecimento rápido terminou

Ouvirá um curto sinal. O símbolo »||| apaga-se. Coloque o prato no forno. Prima a tecla Start.

Parar

Prima a tecla Stop uma vez.
Prima a tecla Start.

Anular

Prima a tecla aquecimento rápido »||| uma vez ou abra a porta do aparelho.

Notas

O aquecimento rápido só pode regulado antes do início.

Pode também premir primeiro a tecla de aquecimento rápido »||| e depois regular o forno.

O tempo de duração regulado só começa a contar, quando o aquecimento rápido terminar.

Regular o forno e o micro-ondas em conjunto

Nesta regulação está em funcionamento um tipo de aquecimento em simultâneo com o micro-ondas. Não é possível regular a potência 1000 W em combinação com um tipo de aquecimento. Na indicação aparece “Não é possível”.

Pode regular até três potências de micro-ondas e tempos, mas apenas um tipo de aquecimento e temperatura.

Tipos de aquecimento adequados:

Como regular

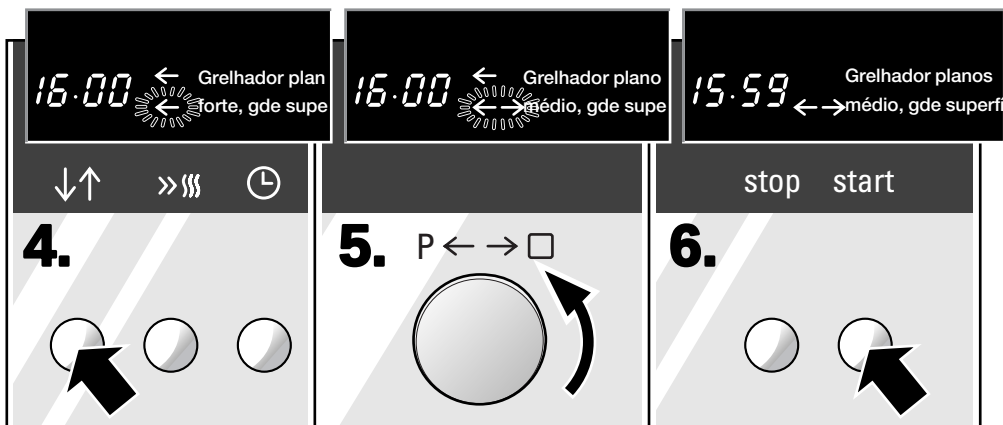
The diagram illustrates the three steps to regulate the oven and microwave together, showing the digital display and control panel for each step.

- 1.** Press the power button for the microwave. The display shows **1.00**. Below the display, a row of buttons is shown with an arrow pointing to the third button from the left. Above the buttons, a scale is visible with markings for ≈ 90 , 180, **360**, and 600.
- 2.** Use the **-** and **+** buttons to adjust the cooking time. The display shows **16.00**. A large circular arrow indicates the adjustment.
- 3.** Rotate the function selector to the right until the desired heating type appears. The display shows **16.00** and the text **Grelhador planos forte, gde superfície** (Grill for flat surfaces, strong, top surface). A large circular arrow indicates the rotation.

1. Prima a tecla potência de microondas.

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

3. Rode o selector de funções para a direita, até surgir o tipo de aquecimento pretendido.



4. Com a tecla ↓↑ mude para a segunda linha.

5. Rode o selector de funções para a esquerda e modifique a temperatura ou a potência.

6. Prima a tecla Start.

Terminado o tempo

o forno desliga. Soa um sinal sonoro e aparecem as indicações "Fim" "Aparelho a arrefecer". A indicação "Fim" apaga-se, quando abre a porta do forno ou prime a tecla Stop.

Correcção

A temperatura, a potência e o tempo de duração poderão ser alterados em qualquer momento.

Parar

Prima a tecla Stop uma vez ou abra a porta do forno. Depois de fechar a porta, prima a tecla Start.

Se se esquecer de premir a tecla Start, na indicação aparece durante 3 segundos "Premir a tecla Start". Soa um sinal sonoro.

Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima novamente a tecla Stop uma vez.

Nota

❑ Pode também regular primeiro o tipo de aquecimento e a temperatura e depois a potência de microondas e a duração.

Carne, aves, peixe

Loiça

Pode utilizar qualquer loiça resistente ao calor, adequada para micro-ondas. Apenas pode usar as assadeiras de metal para assar sem micro-ondas.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

A loiça pode aquecer muito. Use pegas para retirar a loiça do forno.

Indicações sobre assar

Utilize uma assadeira alta para assar.

Verifique se a loiça cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande.

Adicione à carne magra 2 a 3 colheres de sopa de líquido, aos estufados 8 a 10 colheres de sopa, conforme o tamanho.

Vire as peças de carne a meio do tempo de cozedura. Quando o assado estiver pronto, deverá repousar ainda 10 minutos no forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Tabela

As indicações relativas ao tempo são válidas para o forno frio.

A temperatura e o tempo de assadura dependem do tipo de alimento e da respectiva quantidade. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Comece pelo valor mais baixo, e da próxima vez, regule um valor superior, se necessário.

Para mais informações consulte "Sugestões para assar e grelhar", a seguir às tabelas.

	Potência de microondasWatt, Duração em minutos	Nível	Tipo de aque-cimento	Tempera-tura °C, grelhados planos	Notas
Carne de vaca estufada aprox. de 1000 g	180 W, 80-90 Min.	0	Grelhar ar quente circulante	160-170	Recipiente com tampa na base do forno.
Rosbife, rosa aprox. de 1000 g	180 W, 30-40 Min.	0	Grelhar ar quente circulante	180-200	Recipiente sem tampa. Virar a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Carne de porco sem toucinho, aprox. 750 g, por ex., cachaço	360 W, 35-45 Min.	0	Grelhar ar quente circulante	170-180	Recipiente sem tampa. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Carne de porco com toucinho* aprox. 1 kg, por ex., espádua	180 W, 80-90 Min.	0	Grelhar ar quente circulante	170-180	Recipiente sem tampa. No fim deixar repousar durante 10 minutos. Não virar.
Lombo de porco aprox. 500-600 g	180 W, 35-40 Min.	0	Grelhar ar quente circulante	180-190	Recipiente sem tampa. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Carne picada assada aprox. 750 g	360 W, 25-35 Min.	0	Ar quente circulante	200-210	Recipiente sem tampa na base do forno. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Frango, inteiro aprox. 1000-1200 g	360 W, 30-40 Min.	0	Grelhar com ar circulante	230-250	Recipiente com tampa na base do forno. Colocar com a parte do peito virada para cima. Não virar.
Frango em pedaços, p. ex., quartos de frango aprox. de 800 g	360 W, 25-35 Min.	0	Grelhar com ar circulante	230-250	Recipiente sem tampa. Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Pato 1500-1700 g	180 W, 70-80 Min.	0	Grelhar com ar circulante	220-240	Recipiente com tampa na base do forno. Não virar.
Peito de pato, aprox. 500 g Peito de pato, 2 unidades cada 250-300 g	90 W, 15-20 Min.	0	Grelhados planos	forte	Recipiente sem tampa na base do forno. Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de ganso, pernas de ganso 700-900 g	90 W, 30-40 Min.	0	Grelhados planos	médio	Recipiente fundo sem tampa na base do forno. Não virar.

	Potência de microondasWatt, Duração em minutos	Nível	Tipo de aque-cimento	Tempera-tura °C, grelhados planos	Notas
Peixe, gratinar aprox. de 500 g	600 W, 10-15 Min.	0	Grelhados planos	forte	Recipiente sem tampa. Descongelar primeiro o peixe ultra-congelado.
* Caso se trate de carne de porco, corte o toucinho					

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com a porta do forno fechada e não realize pré-aquecimento.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, Os bifes devem ter pelo menos 2 a 3 cm. Deste modo, tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Vire a peça a grelhar com uma pinça para grelhados. Se picar a carne com um garfo, esta perde sucos e fica seca.

As carnes escuras, por ex., de vaca, douram mais depressa que as carnes claras, de vitela ou porco. Mas, não se preocupe. As peças a grelhar de carne clara ou os filetes de peixe podem estar pouco dourados à superfície, mas o interior estará cozinhado e suculento.

A propósito: a resistência liga e desliga automaticamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador seleccionada.

Tabela

As indicações relativas ao tempo são válidas para o forno frio.

A temperatura e a duração da cozedura dependem do tipo de alimento e da respectiva quantidade. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Comece pelo valor mais baixo, e da próxima vez, regule um valor superior, se necessário.

Para mais informações consulte "Sugestões para assar e grelhar", a seguir às tabelas.

	Quantidade	Peso	Nível	Grelhados planos	Tempo de duração em minutos
Bifes com 2 - 3 cm de espessura	2 - 3 unidades	com aprox. 200 g cada	1+3**	forte forte	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 5 - 10
Bifes do cachão 2 - 3 cm de espessura	2 - 3 unidades	aprox. 120 g cada	1+3**	médio médio	1.º lado: aprox. 15 - 20 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salsichas para grelhar	4 - 6 unidades	aprox. 150 g cada	1+3**	forte forte	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 5 - 10
Lombos de peixe*	2 - 3 unidades	aprox. 150 g cada	1+3**	forte forte	1.º lado: aprox. 10 - 12 2.º lado: aprox. 8 - 12
Peixe inteiro* por ex., trutas	2 - 3 unidades	aprox. 300 g cada	1+3**	médio médio	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Pão de forma	12 fatias		3	forte forte	1.º lado: aprox. 4 - 6 2.º lado: aprox. 2 - 3
Pão de forma	4 fatias***		3	pequena superfície	1.º lado: aprox. 5 - 6 2.º lado: aprox. 3 - 4

* Untar previamente a grelha com óleo.

** Coloque a grelha no nível 3 e o tabuleiro no nível 1.

*** Coloque as fatias de pão umas ao lado das outras, no centro da grelha.

Conselhos para assar e grelhar

Sobre o peso do assado não há quaisquer dados na tabela.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.

Como verificar, se o assado está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira menor e adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

**Você ligou as micro-ondas.
O assado não está bem passado.**

Corte a carne. Prepare o molho no recipiente onde for assar a carne e coloque as fatias de carne no molho. Cozinhe a carne apenas com micro-ondas.

Da próxima vez, deverá ligar as micro-ondas logo de início. Utilizar o termômetro para carne e deixar repousar o assado pronto mais 10 minutos no forno.

Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas de bolos pretas de metal.

Se utilizar adicionalmente o microondas, utilize a grelha de bolos para microondas ou formas para bolos de vidro, cerâmica ou plástico. Estas têm de ser resistentes a temperaturas até 250 °C. Se utilizar este tipo de formas para bolos, os bolos ficam menos tostados.

Tabelas

As indicações relativas ao tempo são válidas para o forno frio.

Temperatura e tempo de cozedura do bolo dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com um valor inferior e da próxima vez, regule, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.

Coloque sempre a forma para bolos no centro da grelha.

Bolos	Recipiente	Nível	Potência de microondas, Watt	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Bolo de noz	Forma de mola	1	90 W	30-35	Ar quente circulante	170-180
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, de massa quebrada*	Forma de mola	2	360 W	35-45	Ar quente circulante	150-160
Bolos de frutos finos, de massa batida	Forma de buraco ou forma de mola	1	90 W	30-45	Ar quente circulante	170-190
Tartes salgadas (por ex. quiche/ tarte de cebola)	Forma de mola ou forma de quiche	2	90 W	50-70	Ar quente circulante	160-180

Com formas para bolos de metal: coloque a grelha de bolos para microondas sobre a grelha. Coloque a forma sobre a grelha de bolos para microondas.

* Deixar os bolos arrefecer durante aproximadamente 20 minutos no forno.

Bolos	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/forma de bolo inglês	1	Ar quente circulante	160-170	60-80
Bolos batidos, finos (por ex. bolo de areia)*		1		150-160	60-70
Bases de tartes com paredes de massa quebrada	Forma de mola	1	Ar quente circulante	160-170	35-45
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	1	Ar quente circulante	160-170	35-45
Bolo simples (pão-de-ló)	Forma de mola	1	Ar quente circulante	160-170	40-45
Bolos com cobertura seca (massa batida)	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160-170	30-40
Bolos com cobertura húmida por ex., massa levedada com pedaços de maçã	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	150-160	50-60
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160-170	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	170-180	60-70

Bolos	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Pizza	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	200-210	25-35
Pão levedado, 1 kg**	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-190	50-60

* Deixar os bolos arrefecer durante aproximadamente 20 minutos no forno.

** Nunca deitar água directamente sobre o forno quente.

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	150-170	20-35
Suspiros	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	100	90-120
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	110	35-45
Massa folhada	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	170-180	35-45
Pãezinhos (por ex., de centeio)	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-190	35-45

Sugestões de cozedura

Pretende fazer uma receita sua.

Orienta-se por um artigo de pastelaria parecido, que conste das tabelas de cozedura.

Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.

Espete um pauzinho na parte mais alta do bolo, aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado. Se a massa não ficar colada ao pauzinho, o bolo está pronto.

O bolo desmancha-se.

Da próxima vez adicione menos líquido ou regule a temperatura da zona de cozedura para cerca de menos 10 Graus. Observe os tempos indicados de amassadura, na receita.

O bolo subiu muito no centro e menos nas extremidades.

Unte apenas a base da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo fica muito escuro.

Selecione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo fica muito seco.	Faça pequenos orifícios com um palito no bolo pronto. Depois regue com o sumo de fruta ou a bebida alcoólica. Da próxima vez aumente a temperatura cerca de 10 graus e reduza os tempos de cozedura.
O pão ou o bolo (por ex., tarte de queijo) tem bom aspecto, mas no interior está pegadiço (aguado, raiado de estrias).	Da próxima vez, adicione menos um pouco de líquido e deixe cozer o bolo a uma temperatura inferior, durante mais tempo. No caso de bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base, cubra-a com amêndoas ou pão ralado e adicione então a cobertura. Observe as receitas e tempos de cozedura.
O bolo não se solta ao virar.	Deixe arrefecer o bolo depois de cozido, durante 5 a 10 minutos, assim ele solta-se mais facilmente da forma. Caso, mesmo assim, o bolo não se solte, passe cuidadosamente uma faca pela extremidade. Vire novamente o bolo e cubra a forma repetidamente com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe com pão ralado.
Mediu a temperatura da zona de cozedura com o seu próprio termómetro, tendo constatado uma diferença.	A temperatura da zona de cozedura é medida pelo fabricante, com uma grelha de ensaio, de acordo com o tempo determinado, no centro da zona de cozedura. Qualquer loiça e acessórios têm influência no valor medido, constatando-se sempre uma diferença ao fazer medições próprias.
Entre a forma e a grelha são geradas faíscas.	Verifique se a forma está limpa exteriormente. Mude a posição da forma no forno. Se isto não ajudar, continue a cozedura sem o micro-ondas. Neste caso o tempo de cozedura é prolongado.

Conselhos para poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou na tabela do manual de instruções.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes do tempo terminar e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Soufflé, gratinados, tostas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Coloque o soufflé num recipiente próprio para ir ao microondas na base do forno

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.

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

Prato	Quantidade	Recipiente	Nível	Microondas, Watt	Duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temp. °C
Soufflés doces (por ex., soufflé de queijo fresco batido com fruta)	cerca de 1500 g	Forma de soufflé rasa 4-5 cm	0	180 W	25-35	Grelhar ar quente circulante	130-150
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	cerca de 1000 g	Forma de soufflé rasa 4-5 cm	0	600 W	15-20	Grelhar ar quente circulante	160-190
Soufflés salgados com ingredientes crus (por ex., gratinado de batata)	cerca de 1100 g	Forma de soufflé rasa	0	600 W	25-35	Grelhar com ar circulante	170-180
Gratinar tostas*	2 - 4 fatias	Grelha e tabuleiro	3 1	Consoante o recheio:	8-10	Grelhados planos	forte

* Pré-torrar a fatias de pão de forma

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.
A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Strudel com recheio de fruta	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-200	40-50
Batatas fritas	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-200	25-35
Pizza	Grelha	2	Grelhar ar quente circulante	180-200	10-20
Pizza-Baguete	Grelha	2	Grelhar com ar circulante	160-190	15-20
Croquetes de batata	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-200	25-35
Batatas salteadas	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	180-200	25-35

Acrilamida nos alimentos

Actualmente, os investigadores ainda não chegaram a qualquer conclusão sobre a nocividade da acrilamida. O presente folheto informativo foi elaborado com base nos conhecimentos obtidos com os estudos realizados até à data.

Como aparece a acrilamida?

A acrilamida não aparece nos alimentos por migração de resíduos do exterior, formando-se, sim, no próprio alimento durante a sua preparação, desde que o mesmo contenha hidratos de carbono e proteínas. Embora ainda não se possua certezas absolutas sobre a forma exacta como isto ocorre, sabe-se que a quantidade de acrilamida no produto é fortemente influenciada por:

Quais os produtos afectados?

temperaturas altas
um baixo teor de água no alimento
produtos muito tostados.

Os produtos susceptíveis de conterem percentagens elevadas de acrilamida são sobretudo aqueles que contêm batata e cereais cozinhados a alta temperatura como, por ex.:

batatas fritas e batatas fritas de pacote,
torradas, pãezinhos, pão,
produtos de pastelaria fina de massa tenra (biscoitos, broas de mel, biscoitos crocantes).

O que pode fazer

Pode evitar taxas levadas de acrilamida ao fazer bolos, fritar e grelhar os alimentos.
A aid¹ e o BMVEL² publicaram algumas recomendações a este respeito:

Em geral:

Reduzir o mais possível o tempo de cozedura.

“Dourado em vez de carbonizado” - evitar consumir produtos muito tostados ou queimados.

Quanto maior e mais grosso for o produto a ser cozinhado, menor é a quantidade de acrilamida formada.

Fazer bolos:

Temperatura máxima com ar quente circulante, no máx. 180 °C.

Bolachas: com ar quente circulante, não exceda 170 °C. A utilização de ovos ou de gema de ovo para preparar a massa reduz a formação de acrilamida.

Distribuir as batatas preparadas no forno o mais uniformemente possível no tabuleiro, se possível numa única camada. A preparação simultânea de pelo menos 400 g evita que as batatas sequem rapidamente.

¹ Brochura informativa da aid “Acrylamid”, publicada pela aid e pelo BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), edição 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de imprensa 365 do BMVEL de 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

O automático de programas

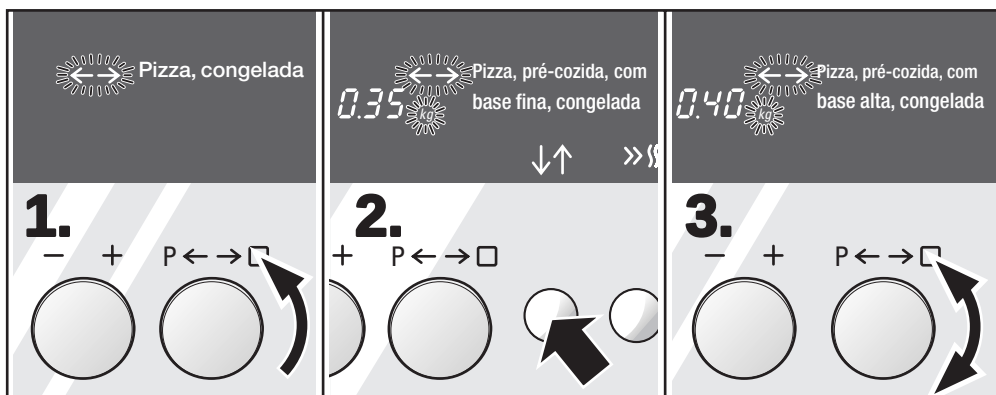
Como regular

O automático de programas permite-lhe descongelar facilmente os alimentos e preparar inúmeras refeições de forma simples e rápida.

O automático de programas compreende 10 grupos de programas com 41 programas no total.

Exemplo:

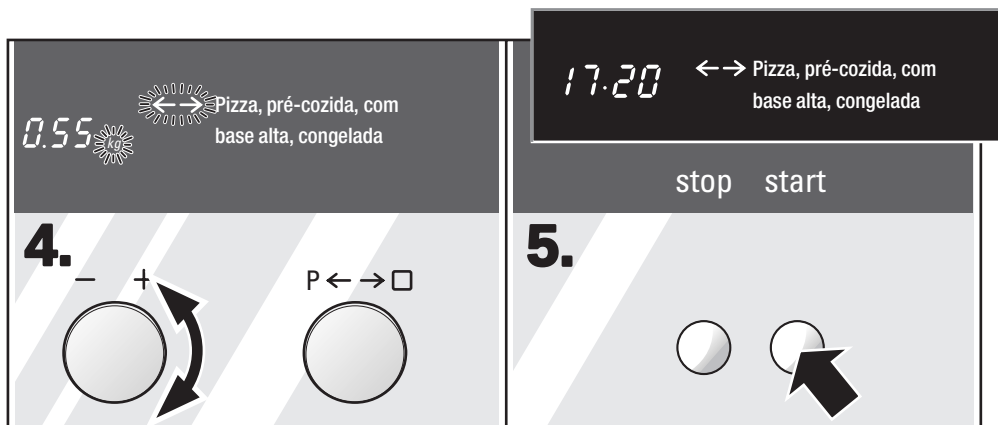
Pizza congelada, com base alta.



1. Rode o selector de funções para a esquerda e seleccione um grupo de programas.

2. Prima a tecla ↓↑.

3. Com o selector de funções, modifique a segunda linha.



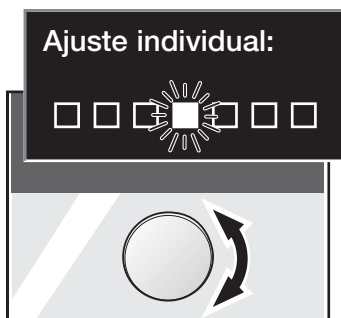
4. Com o botão regule o peso.

5. Prima a tecla Start.
O tempo de duração aparece na indicação.

Terminado o tempo

o forno desliga. Soa um sinal sonoro e aparecem as indicações "Fim" "Aparelho a arrefecer". A indicação "Fim" apaga-se, quando abre a porta do forno ou prime a tecla Stop.

Regular individualmente o resultado de cozedura



Se, por ex., a pizza estiver demasiado estaladiça para o seu gosto, para a próxima vez pode alterar o resultado de cozedura.

Efectue a regulação de acordo com os pontos **1** a **4**. Antes do início, prima a tecla $\downarrow\uparrow$ e ajuste o campo iluminado com o selector de funções.

Para a esquerda = menos cozido
Para a direita = mais cozido

Informações sobre os acessórios

Quando premir a tecla Memória "M", obterá informações sobre os acessórios necessários.

Parar

Prima a tecla Stop uma vez ou abra a porta do forno. Depois de fechar a porta, prima a tecla Start.

Depois de fechar a porta esqueceu-se de premir a tecla Start.

Ouvirá um sinal sonoro a recordar-lhe que deve premir a tecla e na indicação aparece durante 3 segundos “Premir a tecla Start”.

Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima novamente a tecla Stop uma vez.

Notas

Se, entretanto, pretender saber o peso regulado, prima a tecla “M”.

O peso e a indicação do resultado de cozedura aparecem durante 3 segundos.

Não é possível alterar a duração.

Quando necessário, na indicação aparece “Virar, por favor” ou “Mexer, por favor”. Soa um sinal sonoro. O texto é mostrado até que abra a porta do forno ou o programa terminar.

Indicações sobre o automático de programas

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exacto, utilize o peso imediatamente acima ou abaixo.

Com os programas, utilize sempre recipientes próprios para microondas, por ex., de vidro ou porcelana.

Coloque os alimentos no forno frio.

A seguir às indicações encontra-se uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários.

Não é possível regular pesos fora da gama de pesos.

Em muitos pratos, após um determinado tempo soa um sinal sonoro. Vire ou mexa os alimentos.

Descongelar

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

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

Cubra as partes sensíveis e salientes com pequenos pedaços de folha de alumínio. Desta forma evita que se queiem precocemente. Certifique-se de que a folha de alumínio não toca nas paredes do forno.

Após a descongelação, deixe os alimentos acabarem de descongelar durante mais 15 a 90 minutos para homogeneização da temperatura.

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

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

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

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

As aves inteiras devem ser colocadas com a parte do peito virada para o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele. As pernas e as asas devem ser cobertas com pequenos pedaços de folha de alumínio.

A parte do rabo de peixes inteiros, os rebordos de filetes e as partes salientes de postas de peixe devem ser cobertas com uma folha de alumínio.

Legumes

Legumes, frescos: cortar em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g adicione uma colher de sopa de água.

Legumes, congelados: são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Legumes ultra-congelados com molhos à base de natas não são adequados. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água. Não adicione água quando preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas	Batatas sem pele: cortar em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g de batatas, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal. Batatas cozidas com pele: utilizar batatas do mesmo tamanho. Lave as batatas e perfure a casca várias vezes. Coloque as batatas húmidas num recipiente sem adicionar água.
Arroz	Não utilize arroz em saquinhos para cozer. Adicione uma quantidade de água equivalente ao dobro ou ao triplo da quantidade de arroz.
Peixe	Filetes de peixe, frescos: adicione 1 a 3 colheres de sopa de água ou de sumo de limão. Calamares panados, congelados: têm de ser adequados para preparação no forno.
Aves	Coloque o frango no recipiente com a parte do peito virada para baixo. Coloque o frango em pedaços no recipiente com a parte da carne virada para cima. Cozinhe o peito de peru sem pele. Adicione água equivalente a 10 % do peso.
Derivados de batata, congelados	As batatas fritas, os croquetes de batata e as batatas salteadas têm de ser adequados para preparação no forno.
Carne	Cozinhe o rosbife primeiro com a parte da gordura virada para baixo. Carne de vaca assada, carne de vitela assada, perna de borrego e carne de porco assada: O assado deverá ocupar dois terços da superfície do recipiente.
Pizza, congelada	Utilizar pizzas congeladas pré-cozidas e pizzas-baguete.
Tempos de repouso	Alguns pratos precisam de repousar algum tempo no forno após o fim do programa.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos

Prato	Tempo de repouso
Batatas	aprox. 5 minutos Primeiro escoar a água que se formou durante a cozedura.
Arroz	5 a 10 minutos
Peito de peru	10 minutos
Rosbife	10 minutos
Carne de vaca assada, carne de vitela assada, perna de borrego, carne de porco assada, carne picada assada	10 minutos

Tabela de programas

Grupo de programas Programa	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessórios, Nível
Descongelar			
Pão, congelado**	Pão de trigo, pão de trigo de mistura, pão integral	0,20 - 1,50	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Bolo, seco, congelado*	Bolos batidos, sem qualquer tipo de cobertura, bolos de massa levedada	0,20 - 1,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Bolo, massa húmida, congelado	Bolos batidos com frutos e sem qualquer tipo de cobertura ou gelatina, sem cremes ou natas	0,20 - 1,40	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Carne picada, congelada*	Carne picada de vaca, borrego, porco	0,20 - 1,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Carne de vaca, congelada*	Carne de vaca assada, carne de vitela assada, bifés	0,30 - 2,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Carne de borrego, congelada*	Perna de borrego, espádua de borrego, rolo de borrego para assar	0,50 - 2,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Carne de porco, congelada*	Carne da agulha sem osso para assar, rolo de carne, escalopes, gulasch	0,20 - 2,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Aves inteiras, congeladas*	Frango, pato	0,70 - 2,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Aves, partes, congeladas*	Coxa de frango, meio frango, pernas de ganso, peito de ganso, peito de pato	0,20 - 1,20	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Peixe inteiro, congelado*	Trutas, bacalhau do Atlântico, bacalhau	0,20 - 1,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno

Grupo de programas Programa	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessórios, Nível
Filetes de peixe, congelados*	Filetes de lúcio, bacalhau, salmão, peixe vermelho, escamudo, lucioperca	0,20 - 1,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
Lombos de peixe, congelados*	Postas de bacalhau, lúcio, bacalhau do Atlântico, salmão	0,20 - 1,00	Recipiente raso, sem tampa, base do forno
* Sinal para virar decorrido metade do tempo			
** Sinal para virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo			

Grupo de programas Programa	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessórios, Nível
Legumes			
Legumes, frescos*	Couve-flor, bróculos, cenoura, rábano, alho francês, pimento, courgette	0,20 - 1,00	Recipiente com tampa, base do forno
Legumes, congelados*	Couve-flor, bróculos, cenoura, rábano, couve roxa, espinafres	0,20 - 1,00	Recipiente com tampa, base do forno

* Sinal para mexer decorrido metade do tempo.

Batatas			
Batatas cozidas*	Batatas para cozer, maioritariamente para cozer ou farinhentas	0,20 - 1,00	Recipiente com tampa, base do forno
Batatas com a pele*	Batatas para cozer, maioritariamente para cozer ou farinhentas	0,20 - 1,00	Recipiente com tampa, base do forno

* Sinal para mexer decorrido metade do tempo.

Arroz			
Arroz agulha*	Arroz parboiled (estufado)	0,10 - 0,50	Recipiente fundo, com tampa, base do forno
Arroz indiano*		0,10 - 0,50	Recipiente fundo, com tampa, base do forno
Arroz integral*		0,10 - 0,50	Recipiente fundo, com tampa, base do forno

* Sinal para mexer, conforme o peso, decorridos aprox. 2 a 11 minutos.

Peixe			
Filetes de peixe, frescos	Filetes de lúcio, bacalhau do Atlântico, peixe vermelho, escamudo, lucioperca	0,20 - 1,00	Recipiente com tampa, base do forno
Calamares panados, congelados*		0,20 - 0,45	Recipiente raso sem tampa, sobre a grelha Nível 2

* Sinal para virar 3 minutos antes do fim do programa

Grupo de programas Programa	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessórios, Nível
Aves			
Frango inteiro, fresco*		0,80 - 1,80	Recipiente com tampa, base do forno
Frango em pedaços, fesco	Coxa de frango, meio frango	0,40 - 1,60	Recipiente sem tampa base do forno
Peito de peru, fresco*	Peito de peru sem pele	0,80 - 1,80	Recipiente com tampa, base do forno
* Sinal para virar decorridos 10 minutos, no caso de um frango inteiro, e decorrido metade do tempo, no caso de peito de peru.			
Carne			
Rosbife, fresco*	Rosbife com 5 - 6 cm de espessura	0,80 - 2,00	Recipiente sem tampa, base do forno
Rosbife à inglesa, fresco*	Rosbife com 5 - 6 cm de espessura	0,80 - 2,00	Recipiente sem tampa, base do forno
Carne de vaca assada, fresca*		0,80 - 2,00	Recipiente com tampa, base do forno
Carne de vitela assada, fresca*	Coxa, picanha	0,80 - 2,00	Recipiente com tampa, base do forno
Perna de borrego, fresca*	Perna de borrego sem osso	1,00 - 2,00	Recipiente com tampa, base do forno
Carne de porco assada, fresca*	Cachaço sem osso para assar, rolo de carne	0,80 - 2,00	Recipiente com tampa, base do forno
Carne porco estaladiça		0,80 - 2,00	Recipiente com tampa, base do forno
Rolo de carne		0,80 - 1,50	Recipiente sem tampa, base do forno
* Sinal para virar decorrido metade do tempo.			
Soufflé, congelado			
Lasanha à Bolonhesa, congelada		0,40 - 1,00	Recipiente sem tampa, base do forno
Cannelloni, congelados		0,40 - 0,80	Recipiente sem tampa, base do forno
Soufflé de macarrão, congelado		0,40 - 0,80	Recipiente sem tampa, base do forno
Derivados de batata, congelados			
Batatas fritas, congeladas*		0,20 - 0,45	Recipiente raso sem tampa sobre a grelha, Nível 3

Grupo de programas Programa	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessórios, Nível
Croquetes de batata, congelados*		0,20 - 0,45	Recipiente raso sem tampa sobre a grelha, Nível 2
Batatas salteadas, congeladas*		0,20 - 0,45	Recipiente raso sem tampa sobre a grelha, Nível 2

* Sinal para virar, 3 minutos antes do fim do programa, no caso das batatas fritas, e 5 minutos antes do fim do programa, no caso de croquetes de batata e batatas salteadas.

Pizza, congelada

Pizza, pré-cozida, com base fina, congelada		0,15 - 0,55	Grelha, nível 3
Pizza, pré-cozida, com base alta, congelada		0,15 - 0,55	Grelha, nível 3
Pizza-baguete, pré-cozida, congelada		0,15 - 0,80	Grelha, nível 2

Memória

Com a função memória pode compor os seus próprios programas. Pode memorizar as regulações para seis pratos e seleccioná-las sempre que quiser.

A função memória é importante, se, para o seu cozinhado, forem necessárias várias regulações diferentes, ou se um cozinhado for feito com bastante frequência.

Memorização

Seleccione uma das seis memorizações e regule.

Exemplo

Memorização 3
360 W, 7 minutos,
Grelhador planos fraco, gde superfície.



Ajustar memorização

>>|||



M

1.









1. Prima a tecla Memória “M”. O 1 corresponde à memorização 1.



Ajustar memorização

>>|||



M

2.









2x

2. Prima a tecla Memória “M” mais duas vezes. O 3 corresponde à memorização 3.



1:00

≈ 90

180



360

600

10

3.











3. Prima a tecla 360 W.



7:00

4.

-

+



P

←

→

□





4. Regule com o botão 7 minutos.



7:00



Grelhador planos forte, gde superfície

5.

-

+



P

←

→

□





5. Seleccione o grelhador planos com o selector de funções.



7:00



Grelhador planos forte, gde superfície

6.

↓↑

>>|||



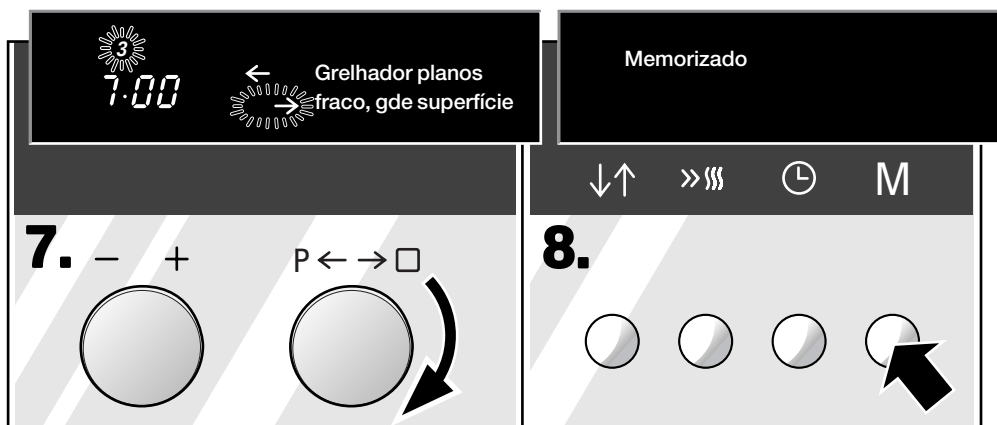








6. Com a tecla ↓↑ mude para a segunda linha.



7. Com o selector de funções regule o grelhador planos para “fraco, gde superfície”.

8. Prima a tecla Memória “M”, a hora é novamente apresentada. As regulações foram memorizadas.

Pode também efectuar a memorização e colocar o forno em funcionamento simultaneamente. Para o efeito, não prima a tecla Memória “M”, mas sim a tecla Start.

Notas

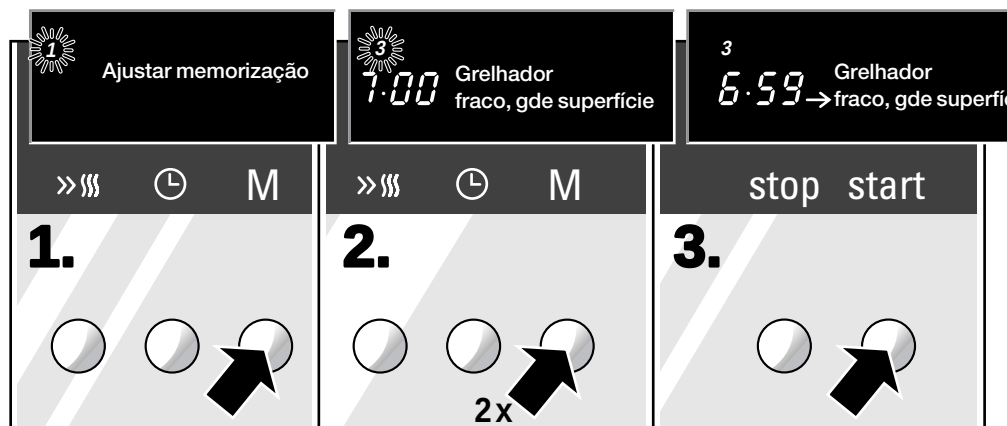
Se Se pretende reprogramar uma memorização, prima a tecla Stop e regule novamente.

Pode também memorizar um prato do automático de programas.

Iniciar modo memória

Pode seleccionar as regulações memorizadas para os seus pratos muito facilmente.

Coloque o prato no forno.



1. Prima a tecla Memória "M". O 1 corresponde à memorização 1.

2. Prima a tecla Memória "M", até aparecer a memorização desejada.

3. Prima a tecla Start.

Terminado o tempo

soa um sinal sonoro.

Na indicação surge programa terminado.

A indicação apaga, quando abre a porta do forno ou prime a tecla Stop.

Parar

Prima a tecla Stop uma vez ou abra a porta do forno. Depois de fechar a porta, prima a tecla Start.

Se se esquecer de premir a tecla Start, na indicação aparece durante 3 segundos "Premir a tecla Start". Soa um sinal sonoro.

Anular

Prima duas vezes a tecla Stop ou abra a porta e prima novamente a tecla Stop uma vez.

Notas

Depois do início já não pode alterar a memorização.

A temperatura ou o modo de grelhar podem ser alterados em qualquer momento.

Segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este possui um sistema de segurança para crianças.

Boquear o forno

Prima a tecla Stop durante quatro segundos. Na indicação em escrita normal aparece “Fecho seg. p/crianças”. Todas as funções estão bloqueadas.

Anular o bloqueio

Volte a premir a tecla Stop durante quatro segundos. O bloqueio foi anulado.

Limpeza e Manutenção

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

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

Exterior do aparelho

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Se estiver muito sujo, junte algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois, limpe bem o aparelho com um pano seco.

Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos, caso contrário pode haver formação de manchas. Se um produto deste tipo entrar em contacto com a caixa do aparelho, limpe-o de imediato com água.

Aparelhos de aço inóx

Remova sempre as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Lave a parte frontal com água e um pouco de detergente. De seguida, seque-a com um pano macio.

Aparelhos com frente de alumínio

Deverá utilizar um limpa-vidros suave e um pano macio ou um pano de micro-fibras que não liberte fios. Limpar horizontalmente com o pano, sem fazer pressão sobre a superfície.

Não utilizar produtos agressivos, esfregões que provoquem riscos nem panos de limpeza ásperos. Limpar as superfícies de alumínio com um pano seco.

Forno

Limpe o forno com um pano húmido depois de este ter arrefecido. É mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada, não ficando ainda mais agarrados da próxima vez que o forno for utilizado.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo.

Não utilize sprays de limpeza do forno, nem outros produtos de limpeza do forno agressivos ou abrasivos. Da mesma forma, não devem ser utilizados, por serem inadequados, esfregões verdes, esponjas ásperas e produtos para limpar painéis. Estes produtos riscam a superfície.

Os odores desagradáveis, por ex., depois de cozinhar peixe podem ser facilmente eliminados. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Introduza uma colher de café no recipiente, para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos à potência de microondas máxima.

Para facilitar a limpeza,

pode ligar a lâmpada do forno. Para tal, abra a porta do aparelho. A lâmpada do forno permanece acesa cerca 10 minutos. Com a tecla Stop pode voltar a ligar a lâmpada.

Limpeza do esmalte catalítico

A parede posterior do forno está revestida com esmalte catalítico. efectuando uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno. É possível que salpicos maiores só desapareçam ao fim de várias utilizações do forno. Os resíduos de especiarias e outras substâncias semelhantes poderão ser removidos com um pano seco ou uma escova macia.

Nunca utilize produtos de limpeza para o forno!

Limpar o chão do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Limpar o forno minuciosamente.

Limpar a tampa de vidro

A tampa de vidro da lâmpada do forno encontra-se na parede lateral esquerda do forno. Desaperte o parafuso da tampa. Isto permitir-lhe-á limpar o vidro com uma solução de água e detergente.

Vedantes

O vedante da porta do forno e da base do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Uma anomalia, que fazer?

Na maioria dos casos, as anomalias são fáceis de resolver. Antes de recorrer ao Serviço de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está encaixada na tomada.	Encaixar na tomada.
	Falha de corrente.	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
	Fusível avariado.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
Na indicação das horas estão três zeros iluminados.	Falha de corrente.	Acerte novamente as horas.
O aparelho não está em funcionamento. Na indicação encontra-se um tempo de duração.	O botão rotativo foi accionado inadvertidamente.	Prima a tecla Stop.
	Após a regulação, não foi premida a tecla Start.	Prima a tecla Start ou anule a regulação com a tecla Stop.
O microondas não liga.	A porta não foi bem fechada.	Verificar se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	A tecla Start não foi premida.	Prima a tecla Start.
Os alimentos demoram mais a aquecer do que até aqui.	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais alta.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentossuperior ao normal.	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o normal.	Mexer ou virar os alimentos a meio do tempo.
Na indicação em escrita normal aparece a mensagem de erro “Er1” ou “Er4”.	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
Na indicação em escrita normal aparece a mensagem de erro "Er11". "Tecla premida"	As teclas estão sujas ou o mecanismo está preso.	Prima várias vezes todas as teclas, se isto não ajudar, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação em escrita normal aparece a mensagem de erro "Er19".	Verifica-se um sobreaquecimento extremo (eventualmente fogo dentro do forno). Potência de microondas demasiado elevada.	Não abra a porta, retire a ficha da corrente ou desligue o fusível na caixa de fusíveis, deixe arrefecer.
Na indicação em escrita normal aparece a mensagem de erro "Er17", "Er18" ou "Er20".	Defeito técnico.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

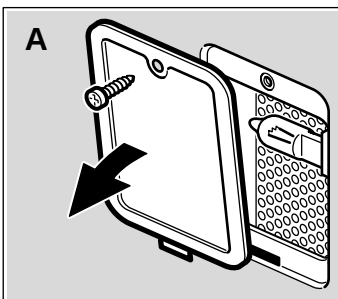
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o seu aparelho seja reparado de forma inadequada, podem ocorrer perigos consideráveis.

Substituir a lâmpada do forno

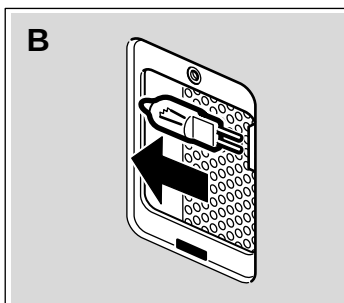
Pode trocar a lâmpada do forno. Poderá adquirir lâmpadas de halogénio resistentes à temperatura, de 25 W, 240 V, junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

Retire a lâmpada de halogénio da embalagem pegando-lhe sempre com um pano seco, de modo a prolongar a sua vida útil.

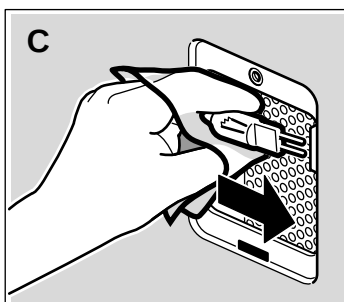
Como proceder



1. Abrir a porta do aparelho.
Desapertar os dois parafusos que se encontram do lado direito e do lado esquerdo no forno.
2. Levantar cuidadosamente o aparelho, puxando-o para fora.
Retirar a ficha da corrente ou desligar o fusível na caixa de fusíveis.
3. Desaparafusar o parafuso da tampa da lâmpada, na parede lateral esquerda do forno, e retirar a tampa (Figura A).



4. Retirar a lâmpada de halogénio (Figura B).



5. Colocar a nova lâmpada de halogénio (Figura C).

6. Aparafusar a tampa da lâmpada.

Volte a montar o aparelho pela sequência inversa.

Substituição da tampa de vidro

Quando a tampa de vidro do forno ficar danificada, tem de ser substituída. Poderá adquirir a tampa de vidro junto do Serviço de Assistência Técnica. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver que ser reparado, então os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que recorrer aos Serviços Técnicos, deverá indicar o número de artigo (No. E) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho. Encontrará a chapa de características com estes números , depois de abrir a porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha que perder muito tempo, deverá registar aqui os dados do seu aparelho.

No. E	FD
Assistência Técnica 🏠	

Dados técnicos

Consumo de corrente:	230 V, 50 Hz
Potência total instalada:	3240 W
Potência de microondas:	1000 W (IEC 60705)
Grill:	2000 W
Ar quente circulante:	1950 W
Frequência:	2450 MHz
Dimensões (A x L x P)	
– Aparelho	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Forno	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
Peso	30 kg
Testado pelo VDE:	sim
Marcação CE:	sim

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.

É um produto do grupo 2, classe B.

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

Refeições de teste

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

Em conformidade com as normas EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 e EN 60350

Descongelar com microondas

Prato	Potência de microondas Watt, Tempo de duração em minutos	Notas
Carne	180 W, 5 + 90 W, 13 - 18	Coloque uma forma Pyrex Ø 22 cm na base do forno. Após aprox. 13 minutos retire a carne descongelada.

Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas Watt, Tempo de duração em minutos	Notas
Gemada	600 W, 7 - 8 + 90 W, 22 - 28	Coloque uma forma Pyrex na base do forno.
Bolo simples	600 W, 8-9	Coloque uma forma Pyrex Ø 22 cm na base do forno.
Carne picada assada	600 W, 18-20	Coloque uma forma Pyrex na base do forno.

Cozinhar em combinação com microondas

Prato	Potência de microondas Watt, Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Tempe-ratura °C	Notas
Gratinado de batata	360 W, 30 - 35	Grelhados planos fraco, gde superfície	—	Coloque uma forma Pyrex Ø 22 cm na base do forno.
Bolos	180 W, 25-30	Ar quente circulante	190-200	Coloque a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Frango	360 W, 30 - 35	Grelhar ar quente circulante	240	Coloque o frango com o peito virado para baixo num recipiente fundo sem tampa na base do forno. Vire a meio do tempo.

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

	Recipientes e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	150-160	20-30
Bolinhos*	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	160-170	20-25
Pão-de-ló	Forma de mola na grelha	1	Ar quente circulante	160-170	40-45
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro	2	Ar quente circulante	150-160	50-60
Bolo de maçã	Forma de mola de folha de Flandres Ø 20 cm directamente na grelha	2	Ar quente circulante	170-190	60-90

* Pré-aquecer o forno durante 5 minutos.

Grelhar

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios	Nível	Grelhados planos, grande superfície	Tempo de duração, minutos
Dourar tostas	Grelha	3	forte	4-5
Hamburguer 12 unidades*	Grelha e tabuleiro	3 1	forte	30
* Virar decorrido ½ do tempo.				