

Con questo forno, cucinare diventerà un divertimento!
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	1-66
Instrucciones de uso	67-131
Instruções de serviço	132-196

Indice

Prima di allacciare l'apparecchio nuovo	4
Installazione e allacciamento	5
Raccomandazioni	6
Istruzioni di sicurezza	6
Istruzioni di sicurezza per l'uso del forno a microonde	7
Pannello comandi	10
Comandi a scomparsa	12
Tipi di riscaldamento	12
Accessori	14
Impostazioni di base	16
Impostazione della lingua	17
Impostazione della durata del segnale acustico ...	18
Impostazione del volume del segnale acustico ...	19
Al primo uso	20
Riscaldare il vano di cottura	20
Regolazione dell'ora	21
Il forno a microonde	22
Stoviglie	23
Gradi di potenza delle microonde	24
Regolazione	24
Tabelle	25
Consigli per l'uso della funzione microonde	31
Impostazione del forno	32
Impostazione del forno	33
Il forno deve disattivarsi automaticamente	34

Indice

Impostazione del forno e del microonde in modalità combinata	35
Regolazione	36
Carne, pollame, pesce	37
Stoviglie	37
Avvertenze per la cottura di arrosti	38
Avvertenze per la cottura al grill	39
Consigli per cuocere arrosti e grigliate	41
Dolci e biscotti	42
Stampi per dolci	42
Consigli per la cottura in forno	44
Sformati, gratin, toast	46
Programmatore automatico	47
Regolazione	47
Memory	54
Salvare la memoria	54
Sicurezza bambino	57
Manutenzione e pulizia	57
Esterno dell'apparecchio	57
Forno	58
Accessori	59
Piatto girevole	59
Cosa fare in caso di guasto?	59
Difesa dell'ambiente	61
Assistenza tecnica	62
Acrilamide negli alimenti	63
Pietanze sperimentate	64

Prima di allacciare l'apparecchio nuovo

Norme di sicurezza importanti

Prima di usare il nuovo apparecchio, siete pregati di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti sull'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

- ☐ Conservate con cura il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Se cedete l'apparecchio, siete pregati di consegnare anche le istruzioni per l'uso e il montaggio.
- ☐ Non mettete l'apparecchio in funzione, se avete constatato un danno di trasporto.

Installazione e allacciamento

- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.
- ❑ Osservare le speciali istruzioni di montaggio.
- ❑ L'apparecchio può essere installato in un armadio a colonna largo 60 cm (almeno a un'altezza di 85 cm dal pavimento).
- ❑ 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 prolunghes. In caso di sovraccarico, sussiste il pericolo di incendio.

Raccomandazioni

Istruzioni 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.
- ❑ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.
- ❑ I bambini possono usare l'apparecchio soltanto dopo averne appreso le modalità di utilizzo. I bambini devono essere in grado di utilizzarlo correttamente e devono essere a conoscenza dei pericoli indicati nelle istruzioni per l'uso.
- ❑ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente dopo aver montato il piatto girevole.
- ❑ Accertarsi che i liquidi non penetrino, traboccando, all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole.
- ❑ Attivare la funzione microonde soltanto dopo aver inserito le pietanze nel forno. 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).
- ❑ Le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura diventano calde durante il funzionamento.
Tenere lontano dalla portata dei bambini. Pericolo di scottature!
- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono aderire alla porta calda del forno. In caso contrario, l'isolamento potrebbe subire danni.
Cortocircuito, scossa elettrica!

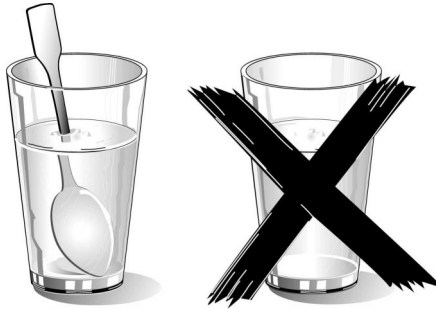
- ❑ Non conservare oggetti infiammabili nel forno. Potrebbero bruciare in caso di accensione dell'apparecchio.
Pericolo di scottature!
- ❑ Se nel forno è presente del fumo, non si deve aprire la porta. Staccare la spina della corrente.
- ❑ La porta del forno deve potersi chiudere perfettamente.
- ❑ Se la porta del forno è danneggiata, si potrà utilizzare l'apparecchio soltanto dopo averlo fatto riparare da un tecnico del servizio di assistenza tecnica. Dal forno potrebbe fuoriuscire energia sotto forma di microonde.
- ❑ Proteggere l'apparecchio dal calore e dall'umidità.
- ❑ Non aprire l'alloggiamento. L'apparecchio funziona in condizioni di alta tensione.
- ❑ Nel caso in cui l'apparecchio sia difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile corrispondente nella valvoliera.
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Istruzioni di sicurezza per l'uso del forno a microonde

- ❑ Non attivare la funzione microonde se non è stata dapprima introdotta la pietanza.
- ❑ In linea di principio, si raccomanda di utilizzare la funzione microonde soltanto per alimenti e bevande. Altri tipi di impiego possono esser pericoli e causare danni. Per esempio, i cuscini di grano possono incendiarsi se vengono riscaldati.

❑ **Pericolo di scottature!**

Quando si fanno scaldare ingredienti liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino da caffè nel recipiente, al fine di evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. In caso di ritardo nell'ebollizione, la temperatura in questione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido o la formazione di spruzzi. Questo può causare ferite e scottature.



❑ **Alimenti per neonati:**

Gli alimenti per neonati devono essere fatti riscaldare sempre in bicchieri o bottiglie senza coperchio o succhiatore. Dopo averlo riscaldato, 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!

❑ **Non riscaldare mai le pietanze e le bevande in contenitori chiusi ermeticamente. Pericolo di esplosione!**

❑ **Le bevande alcoliche non devono essere fatte scaldare troppo. Pericolo di esplosione!**

❑ **Non riscaldare gli alimenti contenuti in confezioni termiche. Queste ultime potrebbero infatti incendiarsi. Durante il riscaldamento è necessario tenere sotto controllo gli alimenti nei contenitori di plastica, di carta o altri materiali infiammabili. Le confezioni a chiusura ermetica possono esplodere.**

- ❑ Non cuocere le uova con il guscio e non far scaldare le uova sode. Possono esplodere. Questo vale anche per molluschi con guscio e crostacei. Prima della cottura, pungere il tuorlo delle uova al tegamino o da bere.
- ❑ La scorza o la pelle dura degli alimenti, per esempio nel caso di mele, pomodori, patate, salsicciotti, può esplodere. Prima di farli scaldare, forare la pelle.
- ❑ Se si fanno essiccare erbe aromatiche, frutta o funghi oppure se si fanno scongelare o riscaldare alimenti con basso contenuto d'acqua, quali per esempio il pane, è necessario rispettare la procedura. In caso di eccessiva essiccazione, sussiste il pericolo di incendio.
- ❑ Soltanto l'olio può essere fatto scaldare con la funzione microonde.
- ❑ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al forno a microonde.
- ❑ Le stoviglie in porcellana e in ceramica possono presentare dei piccoli fori sul coperchio o nelle maniglie. Questi fori nascondono una cavità. La penetrazione di umidità in questa cavità può provocare la rottura del pezzo.
- ❑ Si raccomanda di impostare sempre soltanto i gradi di potenza microonde e i parametri di tempo indicati nelle istruzioni per l'uso. Se è stata selezionata una potenza eccessiva o un tempo troppo lungo, la pietanza può incendiarsi, danneggiando l'apparecchio.
- ❑ Gli alimenti riscaldati cedono calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare presine per pentole quando si prelevano le stoviglie dall'apparecchio.
- ❑ Estrarre il piatto girevole procedendo con molta attenzione. Il corpo riscaldante aperto resta surriscaldato ancora per alcuni minuti. Pericolo di scottature!

Pannello comandi



Display con testo in chiaro

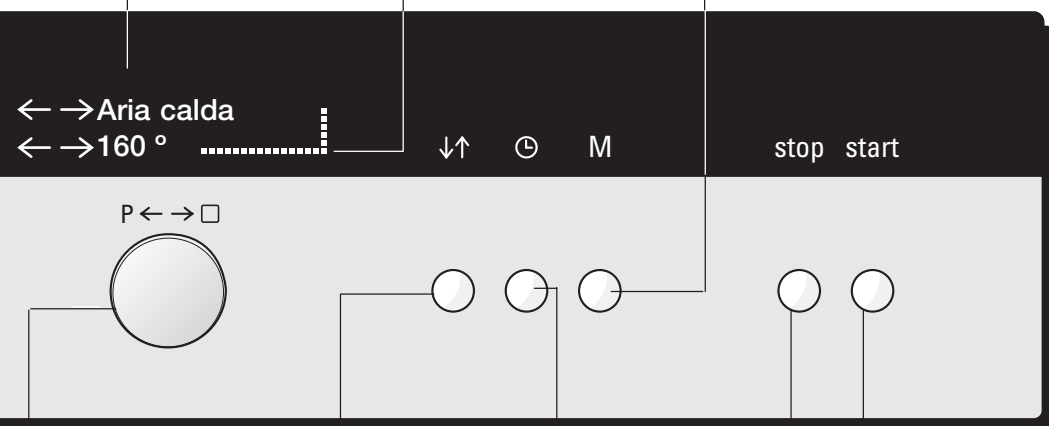
La visualizzazione del testo in chiaro è possibile in 7 lingue.

- 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. Il controllo riscaldamento non viene visualizzato quando è attiva la funzione grill o il riscaldamento inferiore.

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 impostare separatamente la cottura con il sistema automatico di programmazione

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

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

Microonde

Vengono trasformate in calore per gli alimenti. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

Potenze microonde:

900 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.

L'abbinamento della funzione microonde e del caldo energico non è possibile.

Riscaldamento superiore e inferiore

Il calore si distribuisce pertanto in modo uniforme dall'alto e dal basso sugli alimenti. Il riscaldamento super./infer. è adatto per il pane, i dolci e gli arrosti.

Caldo energetico

Oltre al riscaldamento super./infer., sono in funzione anche una lampada alogena e un grill al quarzo. In brevissimo tempo si sviluppa calore. Gli alimenti assumono una colorazione dorata particolarmente intensa.

Il caldo energetico è ideale soprattutto per piatti pronti surgelati di poco spessore, quali per esempio gli hamburger alle verdure. Questo tipo di alimenti viene preparato direttamente sul piatto girevole. Se necessario, voltare gli alimenti.

Aria calda

Nel caso della funzione 'aria calda', il calore è generato dalla lampada alogena, dal grill al quarzo e dal riscaldamento inferiore, e viene fatto circolare attraverso l'azione di un ventilatore. L'aria calda è ideale in particolare per la modalità combinata con la funzione microonde.

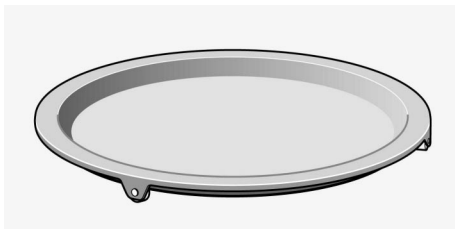
Cottura al grill

Il tipo di riscaldamento 'grill' è la combinazione di riscaldamento superiore, lampada alogena e grill al quarzo. E' possibile selezionare tre differenti livelli. Questo tipo di riscaldamento è adatto per cuocere al grill bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

Riscaldamento inferiore

In questo modo viene attivato solo l'elemento riscaldante inferiore. Questo tipo di riscaldamento è adatto soprattutto per riscaldare dopo la cottura al forno. E' possibile selezionare tre differenti livelli.

Accessori



Piatto girevole

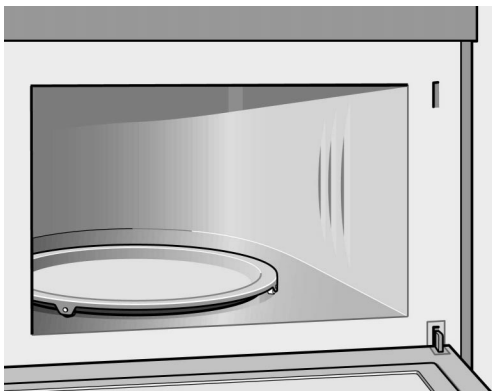
come superficie di appoggio per le griglie.

Le pietanze che necessitano di molto calore dal basso possono essere preparate direttamente sul piatto girevole. Quest'ultimo può ruotare sia verso sinistra sia verso destra.

E' resistente al taglio. La pizza può essere tagliata a fette direttamente sul piatto girevole.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole.

Il piatto girevole può sostenere un peso massimo di 5,5 kg.



Posizionare il piatto girevole sul sistema di azionamento al centro del fondo del forno.

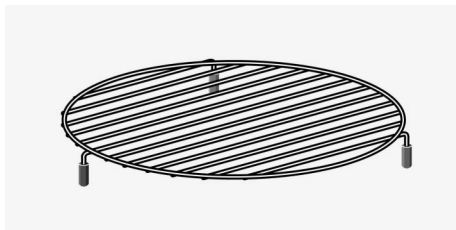
Accertarsi che sia stato montato correttamente in posizione.

Il piatto girevole deve ruotare per tutti i tipi di riscaldamento. Questo è necessario per poter ottenere buoni risultati di cottura.

Può ruotare sia verso sinistra sia verso destra.

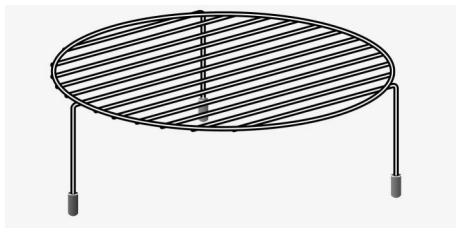
Griglia inferiore

per la modalità di funzionamento a microonde nonché per la cottura in forno e gli arrosti. Posizionare la griglia sul piatto girevole.



Griglia in alto per cuocere al grill, per esempio bistecche, salsicciotti o toast. Può essere utilizzata anche come superficie di appoggio, per esempio per stampi per soufflé piani.

Posizionare la griglia sul piatto girevole.



Avvertenza

- ☐ Per la regolazione della temperatura, la lampada alogena e il grill al quarzo continuano ad attivarsi e disattivarsi automaticamente.
- ☐ L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore può continuare a funzionare anche quando il forno è già disattivato. Fintantoché il ventilatore è in funzione, questo viene visualizzato sul display con testo in chiaro.
- ☐ 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.

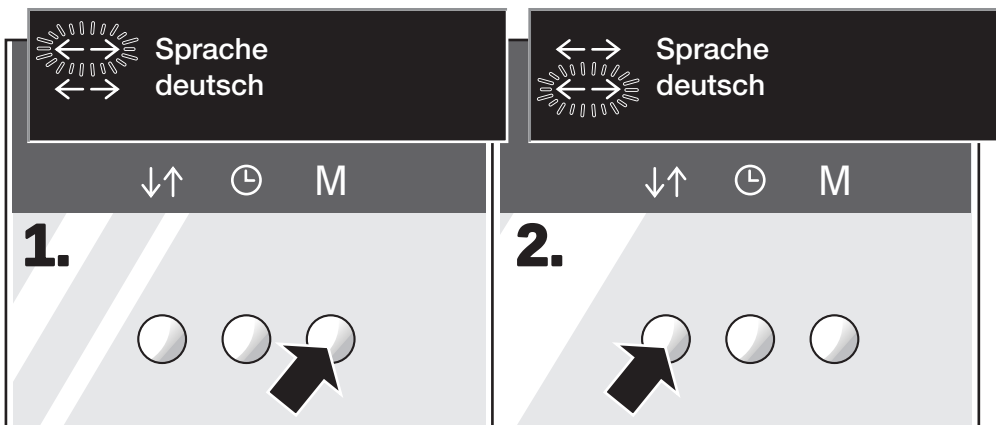
Impostazioni di base

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 7 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

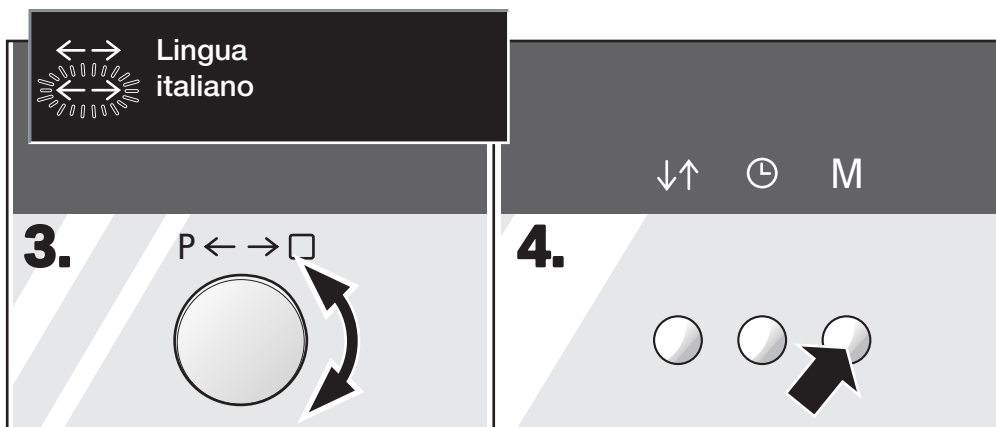
Impostazione della lingua

Il nuovo apparecchio dispone di un display per testo in chiaro in lingua tedesca. E' possibile scegliere tra 7 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").

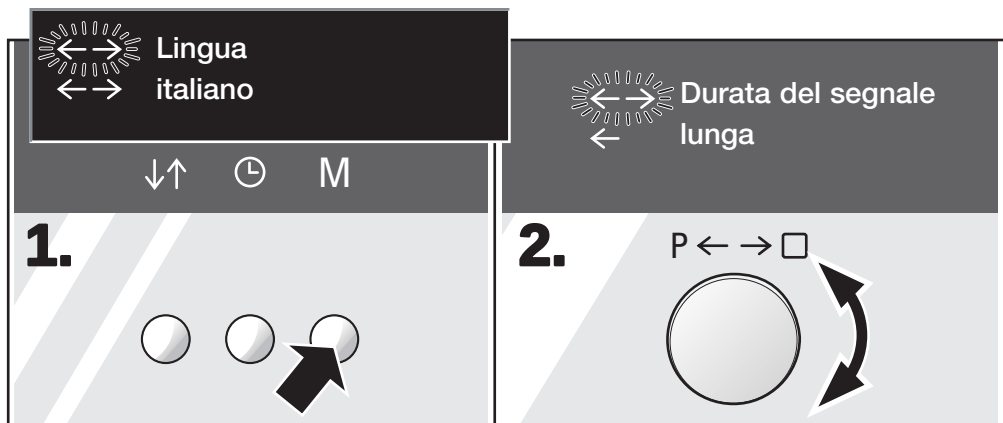


3. Servendosi del selettore funzioni, impostare la lingua desiderata.

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



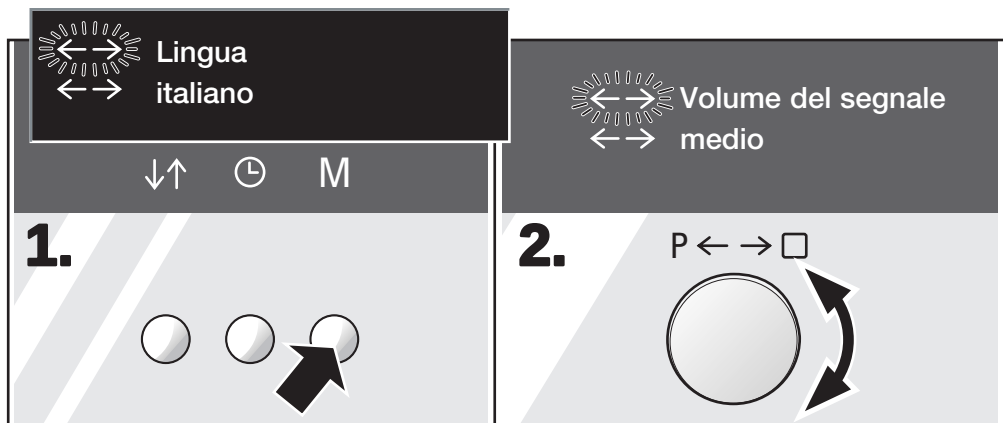
- 3.** Servendosi del selettore funzioni, modificare la durata del segnale acustico.
- 4.** Premere il pulsante memo "M". L'impostazione è stata salvata.

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

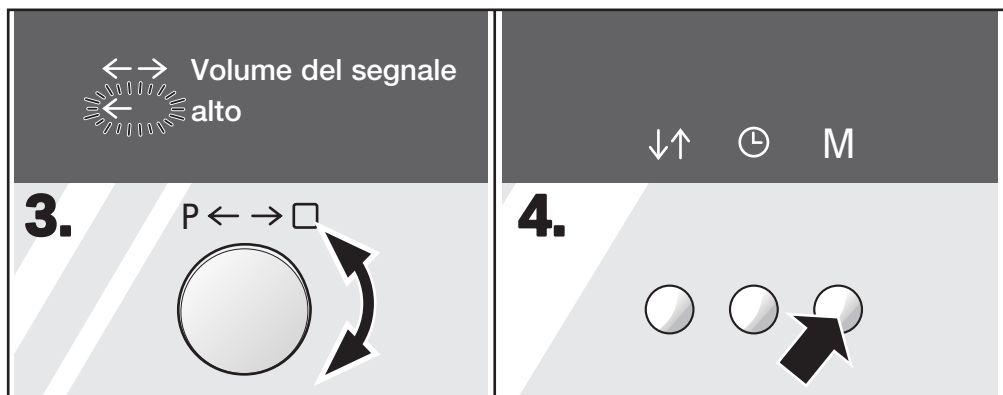
Volume del segnale = alto



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 'Caldo energico'.

2. Servendosi della manopola, impostare 10 minuti.

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.

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.

The diagram illustrates the three steps to set the time on the device. Each step shows a screen with a digital clock display and a sun icon with the text 'Impostare ora attuale' and 'non mostrare l'ora'.

- 1.** Premere il pulsante orologio ⌚. The screen shows 12:00. Below the screen, an arrow points to the first button (clock icon).
- 2.** Per mezzo della manopola, impostare l'ora. The screen shows 13:25. Below the screen, an arrow points to the central knob.
- 3.** Premere il pulsante orologio ⌚. The screen shows 13:25. Below the screen, an arrow points to the second button (clock icon).

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

Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 - 3.

Oscuramento dell'ora

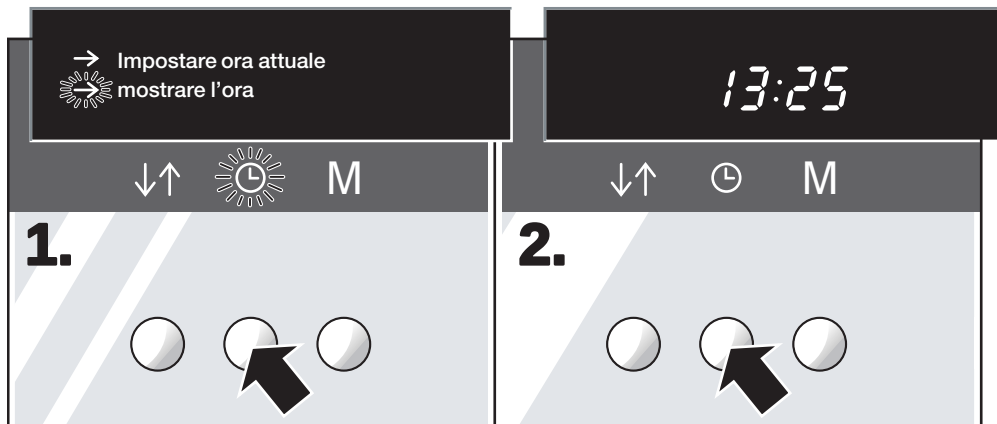
Se la visualizzazione dell'ora sull'apparecchio risulta fastidiosa, è possibile oscurarla.

The diagram illustrates the three steps to hide the time on the device. Each step shows a screen with a digital clock display and a sun icon with the text 'Impostare ora attuale' and 'non mostrare l'ora'.

- 1.** Premere il pulsante orologio ⌚. The screen shows 7:30. Below the screen, an arrow points to the first button (clock icon).
- 2.** Servendosi del pulsante ↓↑, passare alla riga "non mostrare l'ora". L'ora scorre sullo sfondo. The screen shows 7:30. Below the screen, an arrow points to the second button (up/down icon).
- 3.** Premere il pulsante orologio ⌚. The screen is black. Below the screen, an arrow points to the third button (clock icon).

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.

Il forno a microonde

La funzione microonde può essere utilizzata da sola oppure in combinazione con un altro tipo di riscaldamento.

Perché non provarlo subito? Provate a riscaldare ad esempio una tazza d'acqua per preparare un tè.

Prendere una tazza grande senza alcuna decorazione in oro o in argento ed introdurre un cucchiaino da tè. Posizionare la griglia inferiore sul piatto girevole, quindi appoggiarvi la tazza.

1. Premere il pulsante Potenza microonde 900 watt.
2. Per mezzo della manopola, impostare un tempo pari a 1 minuto e 30 secondi.

3. Premere il pulsante Start.

Dopo 1 minuto e 30 secondi viene emesso un segnale acustico. L'acqua è bollente.

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

Stoviglie

Utilizzare stoviglie resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico termoresistente. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

Diverso è invece il caso delle stoviglie in metallo, le quali non lasciano passare le microonde. Gli alimenti nei contenitori metallici restano pertanto freddi. Accertarsi che gli oggetti in metallo - per esempio, un cucchiaino - si trovino a non meno di 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Il vetro interno della porta potrebbe andare distrutto per la formazione di scintille.

In molti casi è possibile utilizzare direttamente stoviglie da tavola. Si evitano in questo modo travasi, nonché un numero eccessivo di stoviglie da lavare.

Le stoviglie con decorazioni in oro o in argento possono essere utilizzate esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisca che sono adatte al sistema di cottura a microonde.

Prova stoviglie:

Se si è incerti sull'idoneità delle stoviglie all'uso con forno a microonde, si consiglia di effettuare la seguente prova:

Mettere nel forno una stoviglia vuota per un tempo compreso tra ½ e 1 minuto impostando la potenza massima. Controllare nel frattempo la temperatura. La stoviglia deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui si riscaldi o si formino scintille, la stoviglia non è adatta all'uso del microonde.

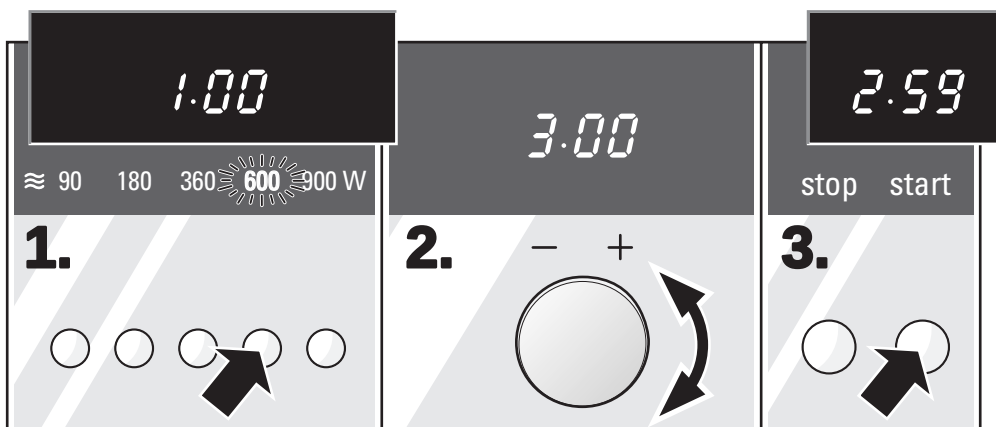
Attenzione!

Non attivare la funzione microonde se non è stata dapprima introdotta la pietanza. La sola eccezione consentita è quella della prova stoviglie qui menzionata.

Gradi di potenza delle microonde

- 900 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.
900 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 900 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 illustrano numerose possibilità e valori di regolazione relativi alla funzione microonde.

I valori riportati dalle tabelle sono valori orientativi che dipendono dalla qualità, dalla temperatura e dalla natura degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso indicati campi di durata. Impostare dapprima la durata più breve e prolungarla se necessario.

Può accadere che le proprie quantità siano differenti da quelle indicate dalle tabelle.

A questo scopo esiste una regola approssimativa:
quantità doppia - durata pressoché doppia,
mezza quantità - metà durata.

Posizionare sempre la pentola sulla griglia inferiore. In questo modo le microonde possono raggiungere gli alimenti su tutti i lati.

Scongelare

- ☐ Disporre gli alimenti surgelati in un contenitore aperto e posizionarlo sul piatto girevole.
- ☐ Le parti delicate, quali le zampe e le ali di pollo, oppure le parti marginali grasse dell'arrosto possono essere coperte con pezzetti di foglio di alluminio. Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del forno. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, si può togliere il foglio di alluminio.
- ☐ Mescolare o voltare gli alimenti 1 o 2 volte. Gli alimenti di maggiori dimensioni devono essere voltati più volte.
- ☐ Lasciare riposare l'alimento scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente per compensare la temperatura. Per il pollame si può quindi procedere all'estrazione delle interiora. La carne può continuare ad essere trattata anche qualora conservi un piccolo nucleo congelato.

	Quantità	Potenzamicroonde, Watt Durata in minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Voltare i pezzi di carne avendo cura di separarli uno dall'altro.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 15 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

	Quantità	Potenza microonde, Watt Durata in minuti	Avvertenze
Pollame e parti di pollo	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Carne	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Nel frattempo mescolare accuratamente.
Frutta, ad esempio lamponi	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Burro	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Rimuovere completamente la carta.
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare i dolci l'uno dall'altro. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce 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 in caso di dolci senza glassa, panna o gelatina.

Scongellare, 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	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cuocere senza aggiungere 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, 5 - 10	senza coperchio
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Inserire un cucchiaino nel recipiente. Non riscaldare le bevande alcoliche. Tenere sotto controllo.
Alimenti per l'infanzia, per es. biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Senza tettarella né coperchio. Scuotere bene dopo la fase di riscaldamento. Controllare assolutamente la temperatura!
Minestra, 1 piatto 2 piatti	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
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, 22 - 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	600 W, 6 - 10 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorno, ad esempio patate	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cm di altezza, mescolare. Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
	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.	
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.
	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.

La pietanza è diventata troppo secca.

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

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

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

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

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

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

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

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

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

Impostazione del forno

Per impostare il forno, selezionare un tipo di riscaldamento e una temperatura o un grado servendosi del selettore funzioni. Servendosi della manopola è inoltre possibile impostare un tempo di cottura per la pietanza. Una volta trascorso questo tempo, il forno si disattiverà automaticamente.

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

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

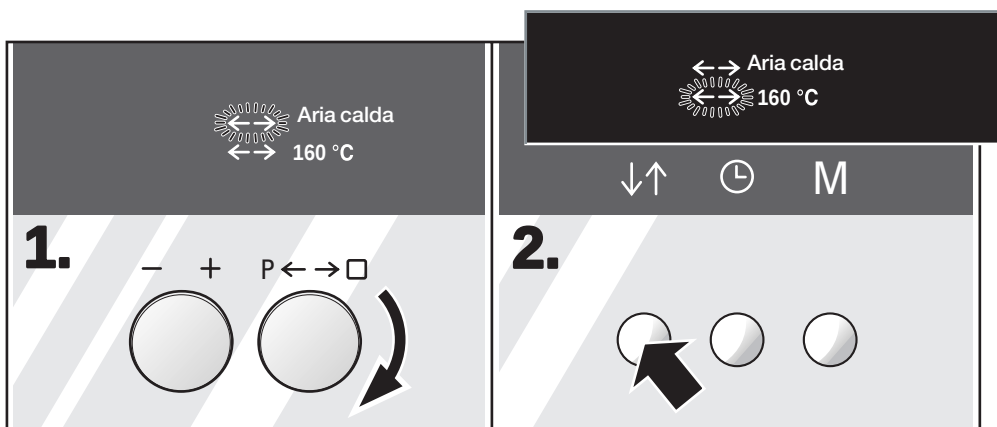
Tipi di riscaldamento	Valore raccomandato	Valore raccomandato
Riscal. super./infer.	180 °C	20 minuti
Aria calda	160 °C	20 minuti
Caldo energico	250 °C	5 minuti
Grill	forte	10 minuti
Riscaldamento infer.	forte	5 minuti

Funzionamento del selettore funzioni

Impostazione della temperatura

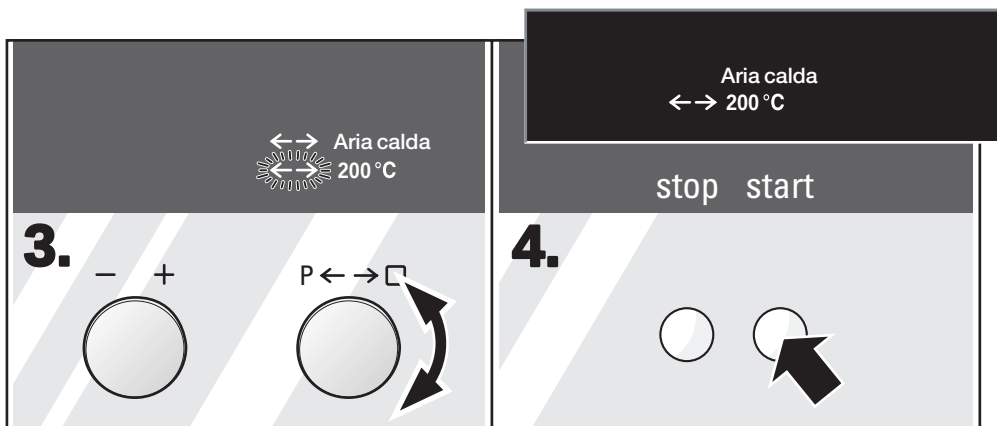
- ☐ rotazione verso destra = tipi di riscaldamento
- ☐ rotazione verso sinistra = programmi automatici
- ☐ uscire = premere il pulsante stop
- ☐ 40 gradi, 100 gradi - 250 gradi a intervalli di 5 gradi

Impostazione del forno



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

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



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

4. Premere il pulsante start.

Avvertenza

In corrispondenza della funzione caldo energico, bisogna sempre impostare una durata.

Correzione

La temperatura 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.

Il forno deve disattivarsi automaticamente

Trascorso il tempo impostato

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.

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.

Impostazione del forno e del microonde in modalità combinata

Con questa modalità un tipo di riscaldamento è in funzione contemporaneamente al microonde. La potenza 900 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:

Riscaldamento super./infer.

Aria calda

Grill

Riscaldamento inf.

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 $\uparrow\downarrow$, passare alla seconda riga.

5. Ruotare il selettore funzioni verso destra 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, in quanto il piatto girevole deve poter ruotare senza difficoltà.
- ❑ 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, Watt, durata in minuti	Tipo di riscal- damento	Temperatura °C, Grill	Avvertenze
Arrosto di maiale, ca. 750 g per esempio la coppa	360 W, 35-45 min.	riscaldamento super./infer.	170-180	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Infine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale con cotenna* ca. 1000 g per esempio la spalla	—, 80-100 min.	Aria calda	160-180	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Infine lasciare riposare per 10 minuti.
Brasato di manzo ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	Aria calda	190-200	Stoviglie con coperchio sulla griglia inferiore.

	Potenza microonde, Watt, durata in minuti	Tipo di riscal- damento	Temperatura °C, Grill	Avvertenze
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 35-45 min.	Aria calda	200-210	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Infine lasciare riposare per 10 minuti.
Polpettone ca. 750 g	600 W, 20-30 min.	Aria calda	210-220	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Infine lasciare riposare per 5 minuti.
Pollo, intero ca. 1200 g	360 W, 30-40 min.	riscaldamento super./infer.	210-230	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Disporlo con il petto rivolto verso il basso. Voltare dopo 15-20 minuti.
Porzioni di pollo, per esempio quarti di pollo ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	riscaldamento super./infer.	230-250	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Disporre con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Petto di anatra ca. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grill	forte	Disporre sulla griglia superiore con il petto rivolto verso l'alto. Voltare dopo 10 minuti.
Pesce, gratinato ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grill	forte	Stoviglie senza coperchio sulla griglia inferiore. Il pesce surgelato va scongelato in anticipo.

* Incidere la cotenna della carne di maiale e, se deve essere girata, deporla nel contenitore prima con la cotenna rivolta verso il basso.

Avvertenze per la cottura al grill

- ❑ Per cuocere al grill, posizionare la griglia alta sul
piatto girevole.
- ❑ Cuocere al grill sempre con la porta del vano
cotture chiusa e non preriscaldare.
- ❑ Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore
possibilmente uguale. Le bistecche devono avere
uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm. Questi si
rosolano in questo modo 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 una pinza da grill. Se si infilza con una forchetta la carne, essa perde il proprio sangue e risulterà asciutta.
- ❑ La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale, ma non preoccupatevi. I pezzi da cuocere al grill di carne chiara o il filetto di pesce in superficie sono spesso marrone chiaro, tuttavia dentro sono cotti e succosi.
- ❑ Inoltre: L'elemento grill e la lampada alogena si attivano e si disattivano automaticamente. Si tratta di un comportamento normale, il quale 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 parametro più elevato.

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

	Quantità	Peso	Grill	Durata in minuti
Bistecche spesse 2-3 cm	2-3 pezzi	di ca. 200 g	forte forte	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 10-15
Coppa spessa 2-3 cm	2-3 pezzi	di ca. 120 g	forte forte	1. lato: ca. 15-20 2. lato: ca. 15-20
Salami da cuocere al grill	4-6 pezzi	di ca. 150 g	forte forte	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 10-15
Cotoletta di pesce*	2-3 pezzi	di ca. 150 g	forte forte	1. lato: ca. 10 2. lato: ca. 8-12
Pesce, intero* per es. trota	2-3 pezzi	di ca. 150 g	medio medio	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 10-15

* Oliare precedentemente la griglia superiore.

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 accende il microonde, l'ideale è utilizzare stampi di vetro, di ceramica o di plastica. Questi devono essere mantenuti a una temperatura 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 dalla consistenza dell'impasto. 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. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Per ulteriori informazioni vedere "Consigli per la cottura in forno" dopo le tabelle.

Posizionare sempre lo stampo al centro della griglia inferiore.

Dolci in stampi	Stoviglie	Potenza microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura°C
Torta alle noci	Stampo a cerniera	90 W	30-35	Riscaldamento sup./inf.	170-180
Torta alla frutta o torta al quark con pasta frolla**	Stampo a cerniera	360 W	35-45	Riscaldamento sup./inf.	160-180
Dolce alla frutta, pasta fluida miscelata fine	Stampo a scodella	90 W	30-40	Aria calda	160-180

Dolci in stampi	Stoviglie	Potenza microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura°C
Torte piccanti* (per esempio Quiche/dolce alle cipolle)	Stampo a cerniera o per Quiche	180 W	35-45	Aria calda	170-180
* Posizionare lo stampo direttamente sul piatto girevole.					
** Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nell'apparecchio.					

Dolci	Stoviglie	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Pasta, semplice	Stampo a scodella/a corona/rettangolare	riscaldamento super./infer.	160-180	50-60
Pasta, fine (per es. torta paradiso)**			140-160	60-70
Fondi di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a cerniera	riscaldamento super./infer.	170-190	25-35
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	Aria calda	160-170	25-30
Torta biscottata (Pan di Spagna in acqua)	Stampo a cerniera	riscaldamento super./infer.	150-170	25-35
Dolci con guarnitura secca (pasta fluida miscelata)	Teglia per dolci	riscaldamento super./infer.	170-190	30-40
Dolci con guarnitura succosa per es. pasta lievitata con Streusel di mele (guarnitura per dolci a base di latte, farina e uova)	Teglia per dolci	riscaldamento super./infer.	170-190	30-40
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	Teglia per dolci	riscaldamento super./infer.	160-180	30-40
Stollen con 500 g di farina	Teglia per dolci	Aria calda	170-180	65-75
Pizza*	Teglia per dolci	Aria calda	190-210	35-45
Pane cotto con lievito 1 kg*** (preriscaldare)	Teglia per dolci	Aria calda	190-200	55-65

* Posizionare lo stampo direttamente sul piatto girevole.

** Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nell'apparecchio.

*** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Pasticcini		Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Pasticcini	Teglia per dolci	Riscaldamento sup./inf.	140-160	20-30
Meringhe	Teglia per dolci	Riscaldamento sup./inf.	100	80-90
Amaretti	Teglia per dolci	Aria calda	110	30-40
Pasta sfoglia	Teglia per dolci	Aria calda	180-200	30-35
Panini (per esempio panini di segale)	Teglia per dolci	Riscaldamento sup./inf.	180-200	25-35

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).

Il dolce non si stacca capovolgendolo.

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

Tra lo stampo e la griglia si generano scintille.

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.

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.

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.

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.

Sformati, gratin, toast

La tabella si riferisce all'inserimento della pietanza nel vano di cottura freddo.

Mettere lo sformato in una stoviglia adatta alla funzione microonde sulla griglia inferiore.

Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In stoviglie strette e alte, 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 l'apparecchio.

Pietanza	Quantità	Stoviglie	Microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temp. °C
Soufflé dolci (per esempio soufflé di quark con frutta)	ca. 1500 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	180 W	20-30	Aria calda	170-190
Sformati piccanti con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	ca. 1000 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	600 W	15-20	Aria calda	180-190
Sformati piccanti con ingredienti crudi (per esempio gratin di patate)	ca. 1100 g	Stampo per soufflé piano	600 W	25-35	Aria calda	180-190
Gratinare i toast*	2-4 fette	Griglia inferiore	A seconda della farcitura:	ca. 8-10	Massima potenza	250

* Non è necessario pretostare.

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 11 gruppi di programmi per un totale di 51 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. 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. Il peso è necessario ai fini dell’impostazione del programmatore automatico.

Se non si è in grado di indicare il peso esatto, scegliere quello immediatamente successivo.

Utilizzare sempre pentole adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.

Congelati: pizze, prodotti a base di patate, spuntini, pesce

Preparare questi prodotti direttamente sul piatto girevole.

Eccezione: minipizze. Per avere risultati ottimali, disporle direttamente sulla griglia inferiore.

Per i mini-involtini primavera, i bastoncini di pesce e gli anelli di cipolla alla birra, risuona un segnale acustico dopo $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura. Voltare di tanto in tanto le pietanze, in modo da ottenere una cottura uniforme.

Soufflé, congelati (piatti pronti)

Mettere la pietanza in una stoviglia adatta alla funzione microonde e posizionarla sulla griglia inferiore.

Carne

Per l'arrosto di maiale, il cosciotto d'agnello disossato e il roastbeef, si consiglia di utilizzare una pentola alta senza coperchio. L'arrosto dovrebbe ricoprire il fondo della pentola per ca. $\frac{2}{3}$. Voltare la carne una volta trascorsa metà del tempo di cottura (risuona un segnale acustico).

Per l'arrosto di manzo e di vitello si consiglia di utilizzare una pentola con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua pari a ca. il 10% del peso dell'arrosto. Non è necessario voltarlo.

Alla fine, lasciar riposare l'arrosto per altri 5-10 minuti nel forno spento. Avvolgere l'arrosto in una pellicola di alluminio. Voltarlo dopo 5 minuti. L'arrosto può essere tagliato anche a freddo.

Pollame

Far cuocere il pollo in una pentola alta e senza coperchio.

Cuocere il pollo inizialmente con il petto rivolto verso il basso. Voltare il pollo una volta trascorso $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura (risuona un segnale acustico).

Far cuocere il petto di tacchino in una pentola con coperchio. Aggiungere una quantità d'acqua pari a ca. il 10% del peso del petto di tacchino. Non è necessario voltarlo il cibo.

Le cosce di pollo marinate congelate vanno poste direttamente sul piatto girevole. Voltare le cosce di pollo una volta trascorso $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura. In questo modo si otterrà una cottura uniforme.

Il pollo può essere servito immediatamente dopo la cottura.

Verdure

Verdura fresca: tagliare a pezzi la verdura. Per ogni 100 g di verdura aggiungere un cucchiaino d'acqua.

Verdura, congelata: per questo programma si può usare soltanto verdura sbollentata non precotta. Far cuocere la verdura senza acqua. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte.

Una volta trascorsa metà del tempo di cottura, risuona un segnale acustico. Mescolare la verdura. Alla fine del programma, lasciar riposare per altri 5 - 10 minuti.

Patate

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

Patate lesse con buccia: lavare le patate e forare ripetutamente la buccia. Mettere le patate ancora umide in una pentola senz'acqua.

Una volta trascorsa metà del tempo di cottura, risuona un segnale acustico. Mescolare le patate. Alla fine del programma, lasciar riposare le patate per altri 5 - 10 minuti.

Prodotti a base di cereali

I cereali fanno molta schiuma durante la cottura. Si consiglia pertanto di utilizzare, per questo tipo di alimenti, pentole alte con coperchio.

Per la polenta e il miglio utilizzare ca. 1 parte d'acqua in meno rispetto a quanto indicato sulla confezione.

A seconda del tipo e della quantità di cereali, risuona un segnale acustico dopo 2 - 15 minuti. Sul display compare "mescolare".

Alla fine del programma, lasciar riposare i cereali per ca. 10 minuti.

Scongelamento

Utilizzare un recipiente piano, per esempio un piatto in vetro o in porcellana. Disporre gli alimenti sul piatto. Distribuirli il più possibile.

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

Per far congelare la carne tritata, disporla preferibilmente in piano. Durante lo scongelamento, voltarla almeno una volta (risuona un segnale acustico). Togliere la carne eventualmente già scongelata.

Per il maiale, il manzo e l'agnello risuona un segnale acustico una volta trascorsa la metà del tempo impostato. Voltare la carne.

Disporre il pollo nel piatto inizialmente con il petto rivolto verso l'alto. Voltarlo una volta trascorsa la metà del tempo impostato.

Dopo averla fatta scongelare, lasciare ancora disgelare la pietanza per altri 10 - 30 minuti.

Tabella dei programmi

Gruppo di programmi	Programma	Ambito di peso in kg	Accessori
Pizza, congelata	Pizza, pronta, con fondo sottile, congel.	0,30 - 0,50	Direttamente sul piatto girevole
	Pizza, pronta, con fondo spesso, congel.	0,40 - 0,60	
	Pizza, non precotta, fondo sottile, congel.	0,30 - 0,50	
Prodotti a base di patate, congelati	Patatine fritte, spesse, congelate	0,20 - 0,75	Direttamente sul piatto girevole
	Patatine fritte, sottili, congelate	0,20 - 0,75	
	Patate al forno, congelate	0,20 - 0,85	
	Crocchette, congelate	0,20 - 0,85	
	Biscottini di patate, congelati	0,20 - 0,75	
	Patate Country, congelate	0,20 - 0,60	
Spuntini, congelati	Pizza-baguettes, congelata	0,10 - 0,60	Direttamente sul piatto girevole
	Mini-pizze, congelate	0,08 - 0,50	Griglia inferiore
	Involtni primavera, congelati	0,10 - 0,70	Direttamente sul piatto girevole
	Mini-involtni primavera, congelati	0,10 - 0,70	
	Anelli di cipolla impanati, congelati	0,10 - 0,60	
	Brezeln (ciambelle salate), congelate	0,07 - 0,31	
Soufflé, congelati	Lasagne alla bolognese, congelate	0,40 - 1,00	Pentola senza coperc., griglia inferiore
	Lasagne al salmone, congelate	0,40 - 1,00	
	Lasagne alle verdure, congelate	0,40 - 1,00	
	Gratin di patate, congelato	0,40 - 1,00	
	Soufflé, congelato	0,40 - 1,00	
Prodotti a base di pesce, congelati	Bastoncini di pesce, congelati	0,20 - 0,60	Direttamente sul piatto girevole
	Anelli di seppia impanati, congelati	0,20 - 0,50	
	Salmone in pasta sfoglia, congelato	0,15 - 0,60	

Gruppo di programmi	Programma	Ambito di peso in kg	Accessori
Carne	Arrosto di maiale, fresco	0,80 - 1,80	Pentola alta senza coperch., griglia inf.
	Cosciotto d'agnello, fresco	0,80 - 1,50	
	Roastbeef, fresco	0,80 - 1,80	
	Arrosto di manzo, fresco	0,50 - 2,00	Pentola con coperchio, griglia inferiore
	Arrosto di vitello, fresco	0,50 - 2,00	
Pollame	Pollo, fresco	0,80 - 1,80	Pentola alta senza coperch., griglia inf.
	Petto di tacchino, fresco	0,50 - 2,00	Pentola con coperchio, griglia inferiore
	Ali di pollo marinate, congelate	0,20 - 0,60	Direttamente sul piatto girevole
Verdure	Verdura, fresca	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, griglia inferiore
	Verdura, congelata	0,20 - 1,00	
Patate	Patate lesse	0,20 - 1,00	Pentola con coperchio, griglia inferiore
	Patate lesse con buccia	0,20 - 1,00	
Prodotti a base di cereali	Riso a chicchi lunghi	0,10 - 0,50	Pentola alta con coperch., griglia inf.
	Riso basmati	0,10 - 0,50	
	Riso naturale	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Cuscus	0,10 - 0,50	
	Quinoa	0,10 - 0,50	
	Miglio	0,10 - 0,50	
Scongelamento	Pane, congelato	0,20 - 1,00	Pentola piana, griglia inferiore
	Dolci, secchi, congelati	0,20 - 1,00	
	Dolci, succosi, congelati	0,20 - 1,00	
	Carne tritata, congelata	0,30 - 1,00	
	Carne di maiale, congelata	0,50 - 2,00	
	Carne di manzo, congelata	0,50 - 2,00	
	Carne d'agnello, congelata	0,50 - 2,00	
	Pollo intero, congelato	0,40 - 2,00	
	Porzioni di pollo, congelate	0,40 - 2,00	

Memory

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

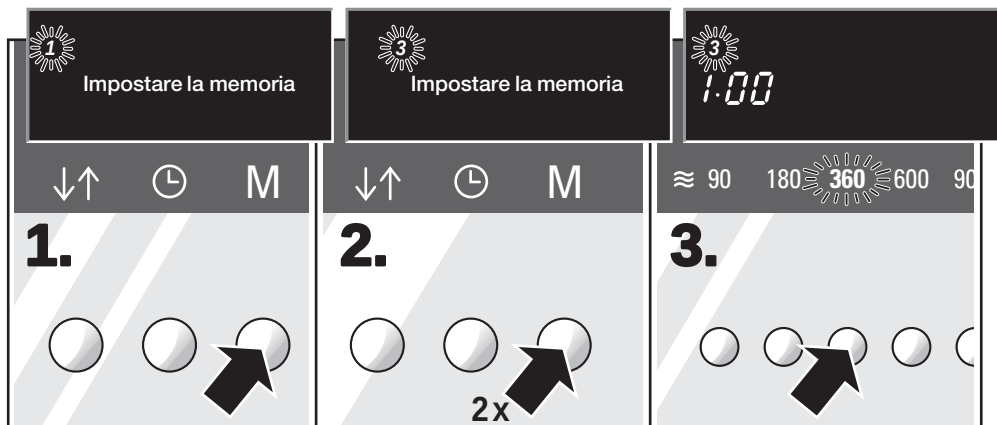
La funzione memory è utile quando si necessitano varie impostazioni per la pietanza desiderata, oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

Salvare la memoria

Esempio

Selezionare una delle sei memorie ed effettuare l'impostazione.

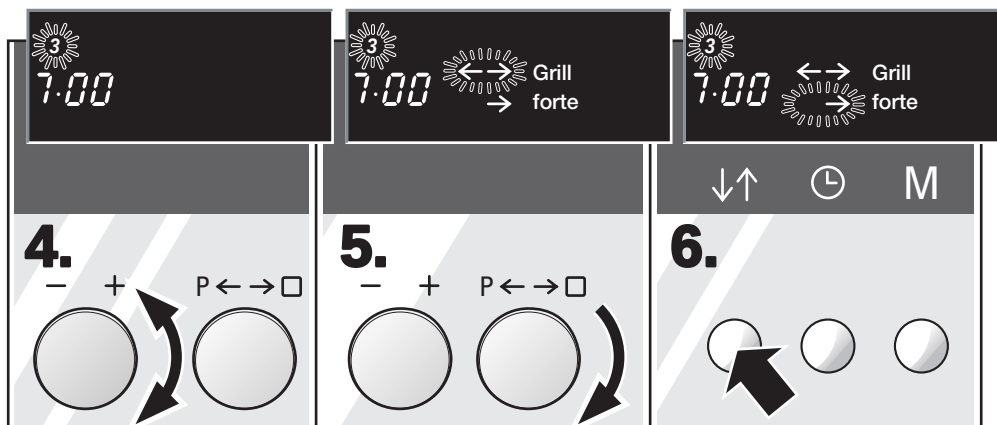
Spazi di memoria 3
360 W, 7 minuti,
Grill debole.



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.

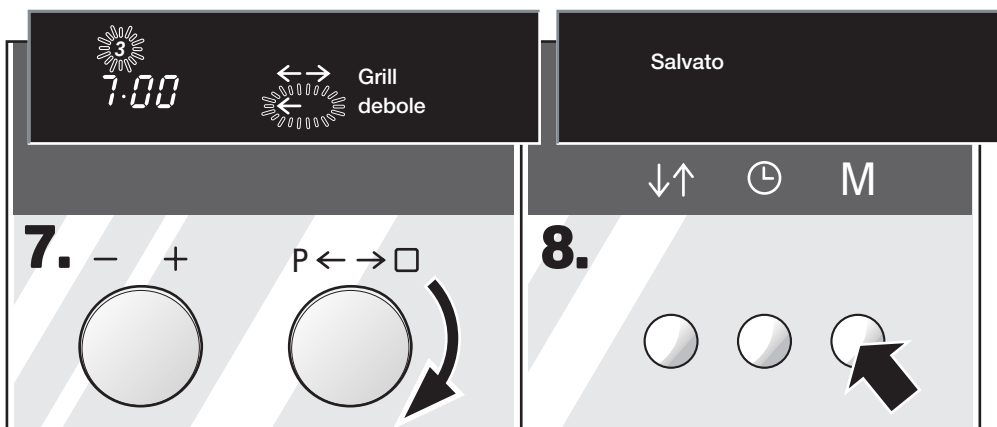
3. Premere il pulsante 360 W.



4. Servendosi della manopola, impostare 7 minuti.

5. Servendosi del selettore funzioni, scegliere il grill.

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



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

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".

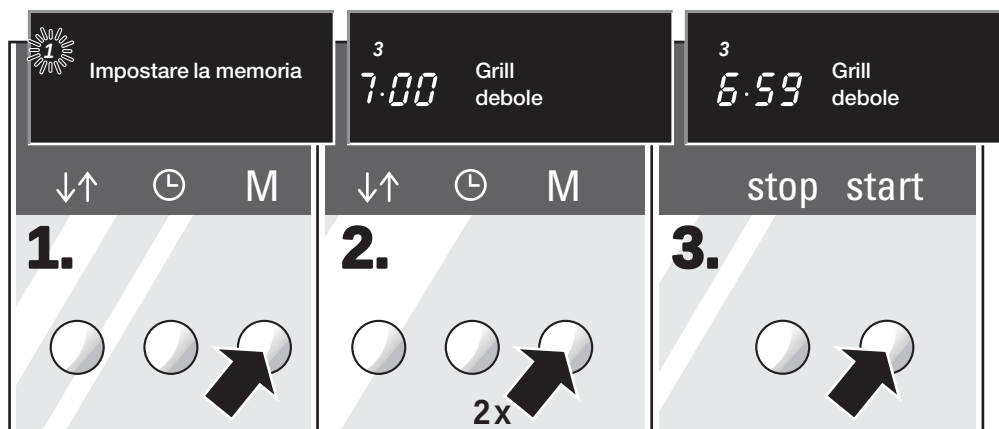
Avvertenze

- ☐ 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.



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 idropultrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

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.

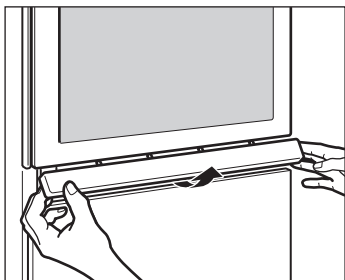
Non usare detersivi corrosivi o abrasivi, poiché in caso contrario si formano zone opache. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo immediatamente con acqua.

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 detersivo.
Quindi asciugare con un panno morbido.

Griglia di aerazione



Può essere rimossa ai fini della pulizia.

Sollevare la griglia di aerazione.
Tirarla lateralmente.

Forno

A cottura ultimata, 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.

Accertarsi che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole.

Asciugare con cura il forno utilizzando un panno morbido affinché non si verifichino corrosioni.

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.

Avvertenza

Se si apre la porta del forno, la lampada del forno si accende per 10 minuti.

Accessori

Immergere gli accessori in acqua con detergente immediatamente dopo il loro utilizzo. In questo modo i residui potranno essere rimossi facilmente con una spazzola od una spugnetta per stoviglie. Per la pulizia della griglia si può utilizzare un pulitore per acciaio inox oppure la lavastoviglie.

Piatto girevole

Pulire il piatto girevole con del detergente. La cavità del vano cottura deve essere pulita con un panno umido. Accertarsi che non penetri acqua all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve scattare correttamente in posizione.

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 della cucina è integro.
Il display dell'ora visualizza tre zeri.	Calo di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
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.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è completamente chiusa.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Il pulsante Start non è stato premuto.	Premere il pulsante Start.
L'apparecchio non è in funzione Il display visualizza una durata.	E' stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il pulsante Stop.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	E' stata impostata una potenza microonde troppo bassa	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.
Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato.	E' presente dello sporco o un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole.	Pulire con cura i meccanismi al di sotto del piatto girevole e la cavità sul fondo del forno.
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, il sistema meccanico si blocca.	Premere ripetutamente il pulsante. 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.

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.

Difesa dell'ambiente

Avvertenze per lo smaltimento

L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento ecologico corretto si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di rottamare l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva «Attenzione: apparecchio guasto!»

Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

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 energia elettrica:	
	230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita:	3380 W
Potenza microonde:	900 W
Grill:	2100 W
Riscaldamento sup./inf.:	1900 W
Frequenza:	2450 MHz
Dimensioni (H x Largh. x P)	
- Apparecchio	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- Vano cottura	20,4 x 44 x 42 cm
Peso	25 kg
Testato VDE (Associazione elettronica tedesca):	si
Certificazione CE:	si

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:

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

Quali sono gli alimenti interessati?

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 riscal. super./infer. impostare una temperatura di max. 200 °C e con la funzione aria calda di max. 180 °C.

Biscottini: Con la funzione riscal. super./infer. impostare una temperatura di max. 190 °C e con la funzione aria calda 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 4/12/2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Pietanze sperimentate

Ai sensi della normativa DIN 60705

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

Scongellare con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, Durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Posizionare lo stampo in pirex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.

Cuocere con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, Durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Posizionare lo stampo in pirex sulla griglia inferiore.
Biscotto	600 W, 9 - 11	Posizionare lo stampo in pirex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Polpettone	600 W, 25 - 30	Posizionare lo stampo in pirex sulla griglia inferiore.

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, 35 - 40	Aria calda	140	Posizionare lo stampo in pirex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Dolci	180 W, 20	Riscal. super./infer.	160	Posizionare lo stampo in pirex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Pollo	360 W, 30-35	Aria calda	180	Posizionare il pollo sulla griglia inferiore in modo che il petto sia rivolto verso il basso. Voltare dopo 15 minuti.

Pietanze sperimentate

Conformemente alla normativa DIN 44547 e EN 60350

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

Cottura al forno

I valori della tabella sono validi per l'introduzione nel forno freddo.

	Stoviglie e avvertenze	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Posizionare la teglia Ø 30 cm sulla griglia inferiore.	Riscal. super./infer.	140 - 160	20 - 30
Small cakes	Posizionare la teglia Ø 30 cm sulla griglia inferiore.	Riscal. super./infer.	150 - 170	20 - 25
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia inferiore	Riscal. super./infer.	150 - 170	25 - 35
Dolce lievitato	Posizionare la teglia Ø 30 cm sulla griglia inferiore.	Riscal. super./infer.	170 - 190	30 - 40
Dolce di mele coperto	Stampo a cerniera in lamiera stagnata Ø 20 cm direttamente sul piatto girevole	Aria calda	150 - 170	60 - 75

Cottura al grill

I valori della tabella sono validi per l'introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglie	Grill	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia inferiore	forte	20 - 30
Beefburger 7 porzioni*	Griglia in alto	forte	20 - 25

* Voltare dopo ⅔ del tempo impostato.

Con este horno se disfruta de la cocina.

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	70
Instalación y conexión	71
Lo que se debe tener en cuenta	72
Indicaciones de seguridad	72
Indicaciones de seguridad para el uso del microondas	73
El panel de mandos	76
Mandos escamoteables	78
Los tipos de calentamiento	78
Los accesorios	80
Ajustes básicos	82
Ajuste del idioma	83
Ajustar la duración del tono de advertencia	84
Ajustar el volumen de la señal acústica	85
Antes de la primera puesta en marcha	86
Calentar el compartimento de cocción	86
Ajuste de hora	87
El microondas	88
Recipiente	89
Potencias del microondas	89
Así se programa	90
Tablas de cocción	91
Consejos prácticos para usar el microondas	96
Programar el horno	97
Manera de ajustar el horno	98
El horno se desconecta automáticamente	99

Contenido

Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas	100
Así se programa	101
Carne, aves, pescado	102
Recipiente	102
Consejos prácticos para asar	102
Consejos prácticos para asar al grill	104
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	106
Pasteles y repostería	107
Moldes para hornear	107
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	109
Gratinados, soufflés, tostadas	111
Programa de cocción automática ajustado	112
Así se programa	112
Memorización	119
Guardar la memorización	120
Seguro para niños	123
Cuidado y limpieza	123
Parte exterior del aparato	123
Horno	124
Los accesorios	125
El plato giratorio	125
¿Qué hacer en caso de avería?	125
La protección del medio ambiente	127
Servicio de Asistencia Técnica	128
Comidas normalizadas	129

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Indicaciones de seguridad importantes

Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de uso del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado del aparato.

- ☐ Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ No poner en funcionamiento el aparato en caso de comprobar daños o desperfectos debidos al transporte.

Instalación y conexión

- ☐ Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.
- ☐ Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.
- ☐ El aparato se puede montar en un armario en alto de 60 cm de anchura (por lo menos 85 cm por encima del suelo).
- ☐ 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.

Lo que se debe tener en cuenta

Indicaciones de seguridad

- ❑ Este aparato cumple las normas de seguridad específicas para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo podrán ser realizadas por técnicos del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos por el fabricante. Las reparaciones realizadas de forma indebida pueden suponer un grave riesgo para el usuario.
- ❑ Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.
- ❑ Los niños sólo podrán utilizar el microondas cuando se les haya enseñado a hacerlo. Los niños tienen que saber manejar el aparato correctamente y comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso.
- ❑ Por norma general, utilizar el aparato sólo con el plato giratorio insertado.
- ❑ Se debe evitar que el líquido que se derrame penetre en el interior del aparato por el dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
- ❑ Conectar el microondas sólo con alimentos en su interior. De no haber alimentos dentro, el aparato puede sufrir una sobrecarga. La única excepción de esta norma sería una breve prueba de la vajilla (ver las indicaciones acerca de la vajilla).
- ❑ Las superficies de los aparatos para calentar y cocinar se calientan durante su funcionamiento. Mantener lejos a los niños. ¡Peligro de quemaduras!
- ❑ Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben quedar aprisionados en la puerta del horno. Podría resultar dañado el aislamiento de los cables.
¡Cortocircuito, descarga eléctrica!

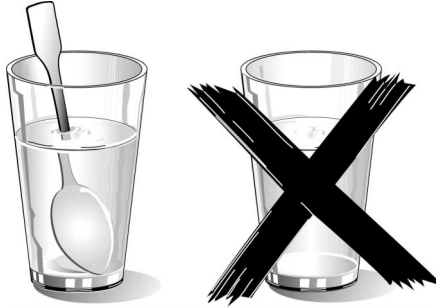
- ❑ No guardar ni colocar objetos inflamables en el interior del horno. Podrían incendiarse al conectar el aparato.
¡Peligro de quemaduras!
- ❑ En caso de ver que se forma humo en el interior del microondas, ¡no abrir la puerta del aparato!
Desconectar el cable de la red.
- ❑ La puerta del horno debe cerrarse siempre herméticamente.
- ❑ En caso de que la puerta del aparato esté dañada, no se podrá volver a utilizar el aparato hasta que haya sido reparado por personal del Servicio de Asistencia Técnica. Podría producirse un escape de energía microondas.
- ❑ Proteger el horno del calor excesivo y de la humedad.
- ❑ La carcasa no debe abrirse. El aparato funciona con alta tensión.
- ❑ En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el enchufe de conexión a la red eléctrica o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Indicaciones de seguridad para el uso del microondas

- ❑ Conectar el horno microondas sólo con alimentos o líquidos en el interior.
- ❑ Calentar con el microondas únicamente comidas y bebidas. Otras aplicaciones pueden ser peligrosas y causar daños. P. ej. pueden quemarse las almohadas terapéuticas.

❑ **¡Peligro de quemaduras!**

Cuando se calienten líquidos, introducir 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 el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. 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. Controlar la temperatura antes de darle el alimento al niño. ¡Peligro de quemaduras!

❑ **No calentar nunca comidas ni bebidas en recipientes o envases cerrados. ¡Peligro de explosión!**

❑ **Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. ¡Peligro de explosión!**

❑ **No calentar los alimentos envueltos en material termoaislante. Podrían incendiarse. Los alimentos en envases de plástico, de papel u otros materiales inflamables deben vigilarse mientras se calientan. Los envases herméticos que contienen alimentos pueden reventar.**

- ❑ No deben cocerse los huevos con la cáscara ni calentar huevos duros. Pueden reventar como un explosivo. Esto es igualmente válido para moluscos o crustáceos. En el caso de huevos fritos o huevos en vaso, pinchar la yema previamente.
- ❑ En alimentos con cáscara o piel dura, p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, es posible que reviente la cáscara. Pinchar la cáscara antes de calentarlos.
- ❑ Si se desean desecar alimentos como hierbas, fruta o setas, o descongelar o calentar alimentos con escaso contenido en agua, como p. ej. pan, debe vigilarse el proceso. En caso de un desecado excesivo existe peligro de incendio.
- ❑ No calentar nunca aceite solo en el microondas.
- ❑ Utilizar solamente vajilla apta para microondas.
- ❑ La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar finos agujeros en asas y tapaderas. Detrás de esos agujeros puede ocultarse un hueco. La humedad que penetre en esos huecos puede causar la rotura de la pieza.
- ❑ Deben observarse siempre las potencias y tiempos para el microondas tal y como se indican en las instrucciones de uso. Si se ha seleccionado una potencia o un tiempo considerablemente excesivos, podría incendiarse el alimento y dañar el aparato.
- ❑ Los alimentos calentados despiden calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar. Utilizar agarradores al sacar la vajilla del aparato.
- ❑ Extraer el plato giratorio con mucha precaución. La resistencia descubierta sigue muy caliente durante unos minutos. ¡Peligro de quemaduras!

El panel de mandos



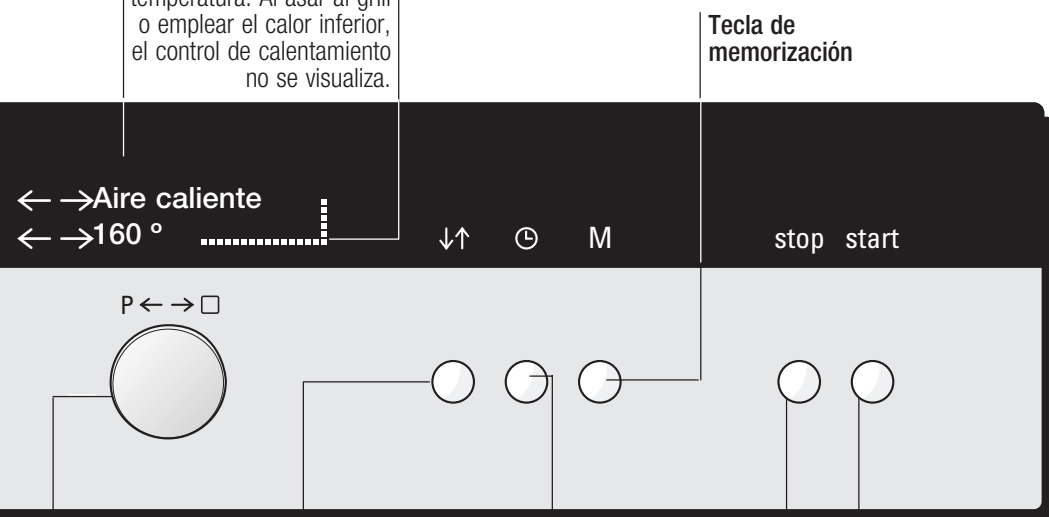
Pantalla indicadora de textos completos

La indicación de textos completos está disponible en 7 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. Al asar al grill o emplear el calor inferior, el control de calentamiento no se visualiza.



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 ajustar de manera personalizada el resultado de cocción del programa automático

Tecla de reloj

Tecla Stop

Tecla Start

Mandos escamoteables

El mando selector de las 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

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

Microondas

Estas ondas se transforman en calor en los alimentos. La microonda es apropiada para descongelar, calentar, fundir y cocer con rapidez.

Potencias del microondas:

- 900 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.

No es posible combinar el microondas y el escalón intensivo.

Calor superior e inferior

Aquí el calor proviene de manera uniforme desde arriba y abajo sobre los alimentos. El calor superior e inferior es apropiado para pan, pasteles y asados.

Escalón intensivo

Adicionalmente al calor superior e inferior, también hay en funcionamiento una lámpara halógena y el grill de cuarzo. El calor está disponible muy rápido. Los alimentos se doran de manera intensiva.

El calor intensivo se adapta especialmente a los platos precocinados congelados como p. ej., las hamburguesas de verduras. Se preparan directamente en el plato giratorio. Dar la vuelta a la comida si es necesario.

Aire caliente

En el aire caliente, la lámpara halógena, el grill de cuarzo y el calor inferior generan el calor, que circula gracias a un ventilador. El aire caliente es apropiado especialmente si se utiliza en combinación con el microondas.

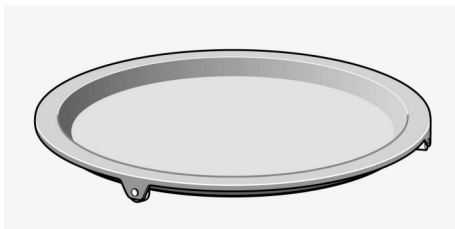
Asar al grill

El tipo de calentamiento grill se consigue combinando calor superior, lámpara halógena y grill de cuarzo. Se pueden seleccionar tres escalones de potencia diferentes. El tipo de calentamiento es apropiado para asar al grill bistecs, salchichas, pescados o tostadas.

Calor inferior

Sólo la resistencia inferior está en funcionamiento. Este tipo de calentamiento es apropiado para ultimar el horneado. Se pueden seleccionar tres escalones de potencia.

Los accesorios



Plato giratorio

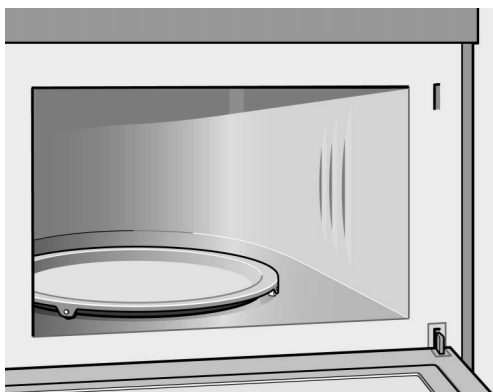
como superficie donde se colocan las parrillas.

Los platos que requieran mucho calor en la parte de abajo, pueden prepararse directamente en el plato giratorio. Puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

Es resistente los cortes. La pizza se puede cortar directamente en trozos sobre el plato giratorio.

No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio insertado.

No cargar el plato giratorio con más de 5,5 kg.

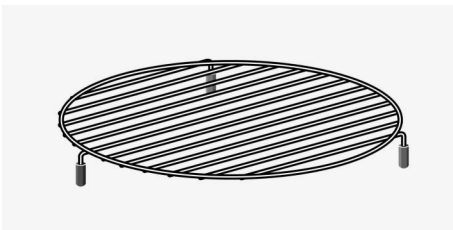


Colocar el plato giratorio encima de la transmisión en el centro de la base del horno.

Asegurarse de que queda bien encajado.

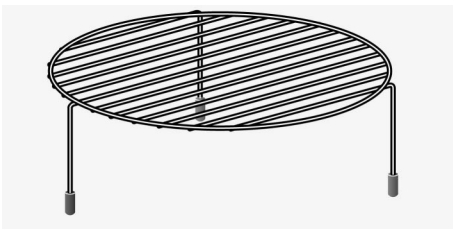
El plato giratorio tiene que girar con todos los tipos de calentamiento, lo que es necesario para conseguir un buen resultado de cocción.

Puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.



Parrilla inferior

para el funcionamiento del microondas, así como para hornear y asar. Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.



Parrilla superior para asar al grill, p. ej. bistecs, salchichas o tostadas. También puede utilizarse como superficie de apoyo, p. ej. para moldes para gratinar planos.

Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

Advertencia

- ☐ La lámpara halógena y el grill de cuarzo siempre se conectan y desconectan para regular la temperatura.
- ☐ El aparato está equipado con un ventilador para su refrigeración. El ventilador puede seguir funcionando aunque se haya desconectado el horno. Mientras funcione el ventilador, el aparato lo señala en la indicación de textos completos.
- ☐ 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.

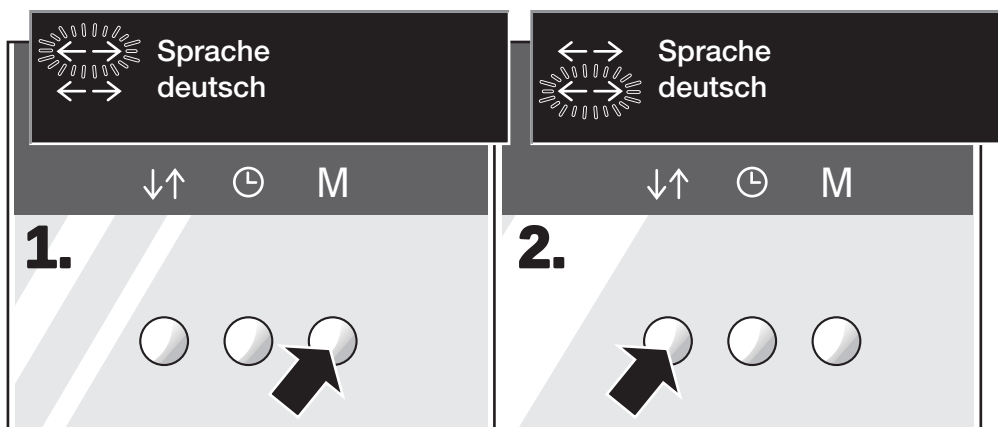
Ajustes básicos

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 7 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

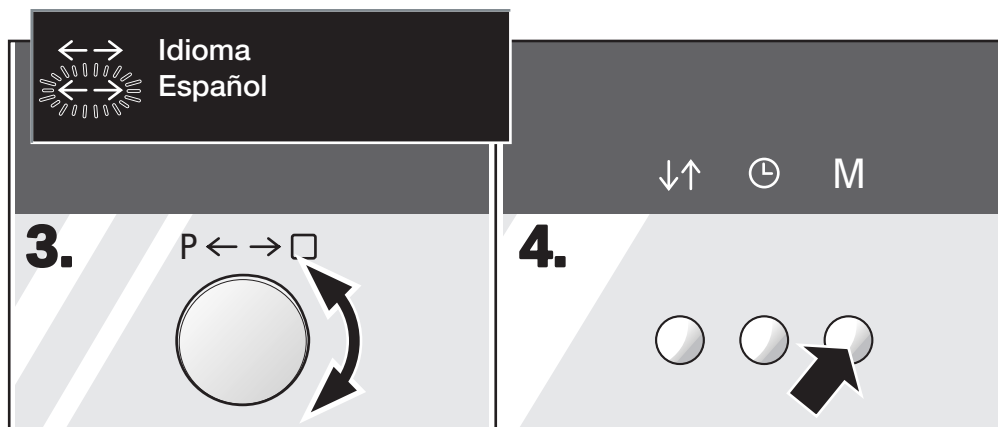
Ajuste del idioma

Este nuevo aparato tiene una indicación de textos completos en español. Es posible escoger entre 7 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".

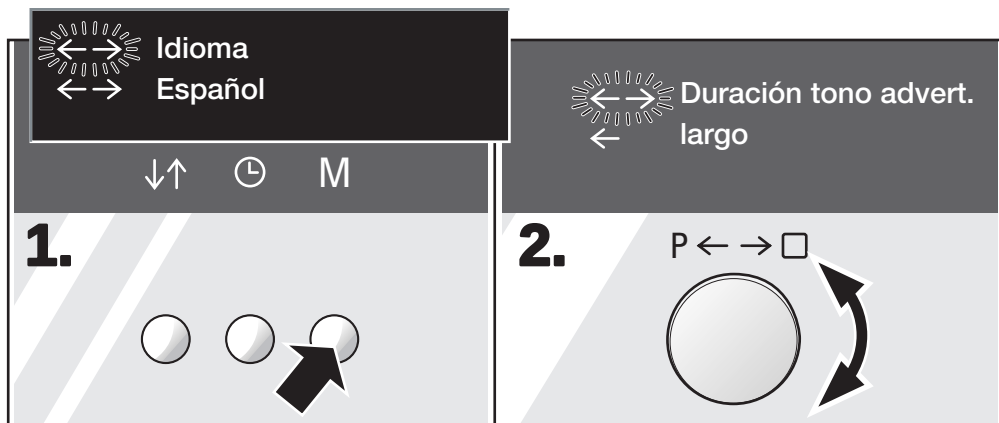


3. Elegir el idioma deseado con el selector de funciones.

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 $\downarrow\uparrow$ pasar al segundo renglón.



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

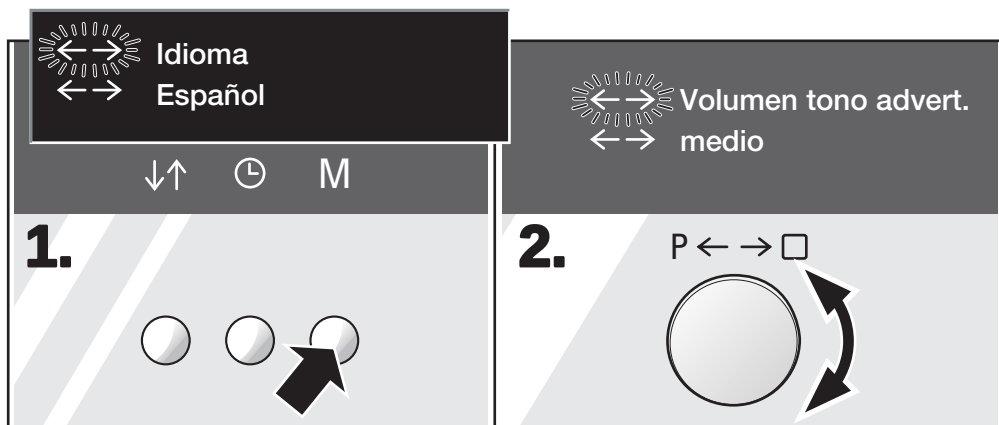
4. Pulsar la tecla de memorización "M". La modificación se ha grabado.

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.

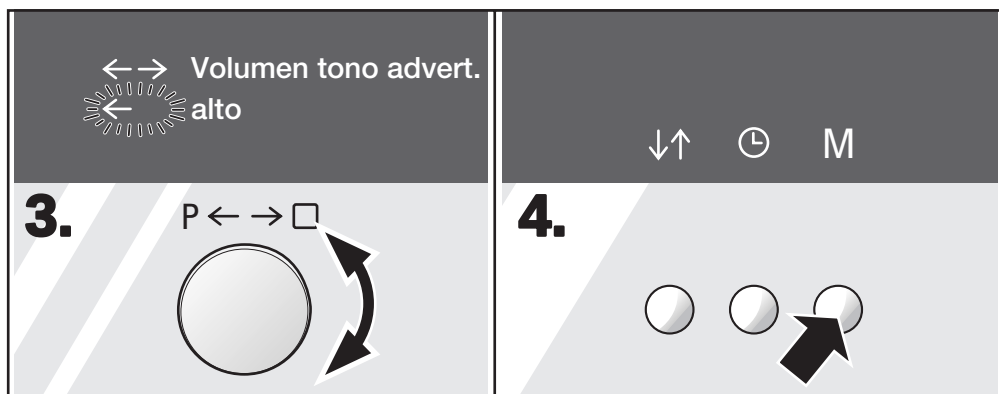
Volumen del tono de advertencia = bajo

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 ↓↑ 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.

 Escalón intensivo 250 °C	 Escalón intensivo 250 °C	← Escalón intensivo 250 °C
11:50 1. P ← → □ 	10:00 2. - + 	9:59 3. 
1. Girar hacia la derecha el selector de funciones hasta el escalón intensivo.	2. Ajustar una duración de 10 minutos con el mando giratorio.	3. Pulsar la tecla inicio.

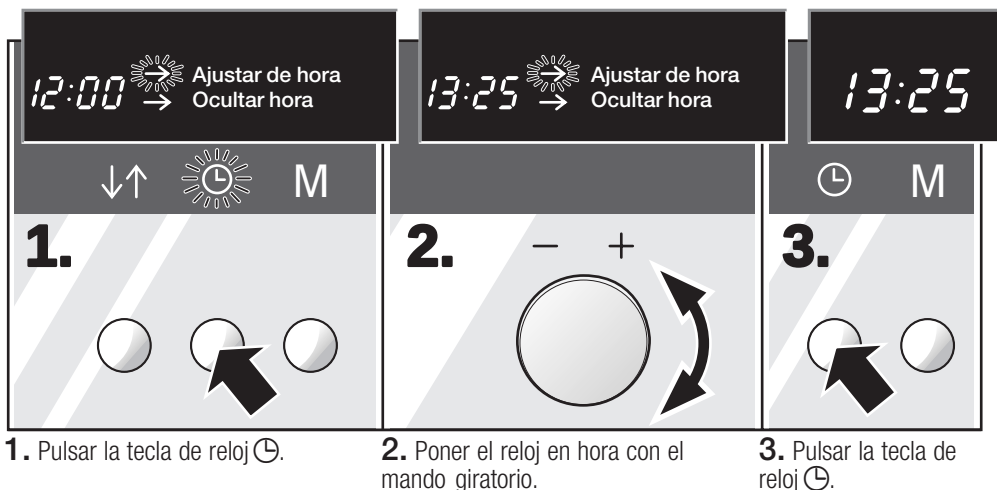
Transcurridos 10 minutos, el horno se desconecta solo.

A causa del olor, se recomienda ventilar la cocina.

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.

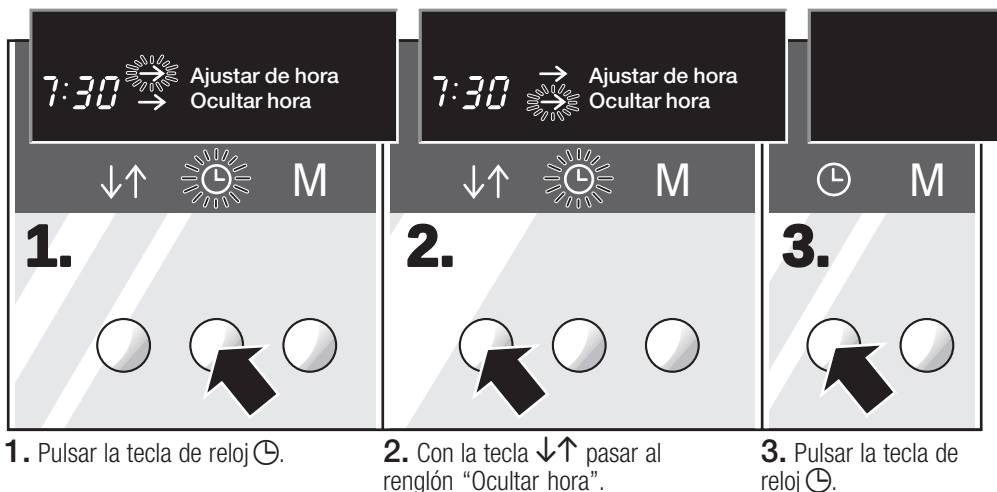


Cambiar la hora
p. ej. del horario de verano
al de invierno

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

Ocultar hora

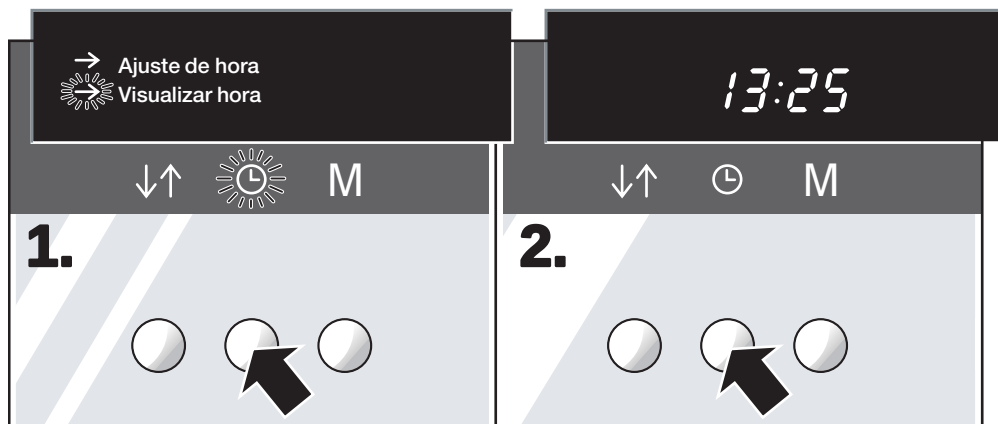
En caso de que resulte molesta la pantalla de visualización del reloj, se puede ocultar la hora.



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.

El microondas

El microondas se puede utilizar solo o combinado con uno de los tipos de calentamiento del horno.

¡Hay que probarlo! Calentar, por ejemplo, una taza de agua para hacer un té.

Tomar una taza grande que no tenga adornos dorados o plateados e introducir en ella una cucharilla. Colocar la parrilla baja sobre el plato giratorio y colocar la taza encima.

- 1.** Pulsar la tecla de potencia del microondas 900 vatios.
- 2.** Programar con el mando giratorio 1 minuto 30 segundos.
- 3.** Pulsar la tecla de puesta en marcha.

Al cabo de 1 minuto y 30 segundos suena una señal acústica. El agua está caliente.

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

Recipiente

Utilizar recipientes resistentes al calor que sean de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico termorresistente. Todos estos materiales permiten la penetración de microondas.

No sucede lo mismo con el metal. Las microondas no pueden penetrarlo; en el interior del recipiente de metal cerrado los alimentos no se calientan.

Procurar que el metal, como p. ej. una cuchara, esté alejado por lo menos 2 cm de las paredes del horno y de la cara interior de la puerta. El cristal de la parte interior de la puerta podría romperse si saltan chispas.

La mayoría de las veces se puede utilizar la misma vajilla en la que se sirva la comida. De esta forma se ahorra bastante trabajo cambiando de un recipiente a otro y fregando después.

Si se tiene vajilla con decoraciones doradas o plateadas, utilizarla únicamente si el fabricante garantiza que es adecuada para microondas.

Prueba de la vajilla:

Si no se está seguro de si su vajilla es adecuada para el microondas o no, se puede efectuar la siguiente prueba:

Introducir el recipiente vacío durante ½ hasta 1 minuto en el aparato conectándolo a su máxima potencia. Comprobar durante este tiempo la temperatura. El recipiente tiene que estar frío o templado. Si se calienta o se producen chispas, es inadecuado.

¡Atención!

El microondas no debe conectarse si no hay alimentos en su interior. La única excepción es esta prueba para la vajilla.

Potencias del microondas

900 Vatios para calentar bebidas.

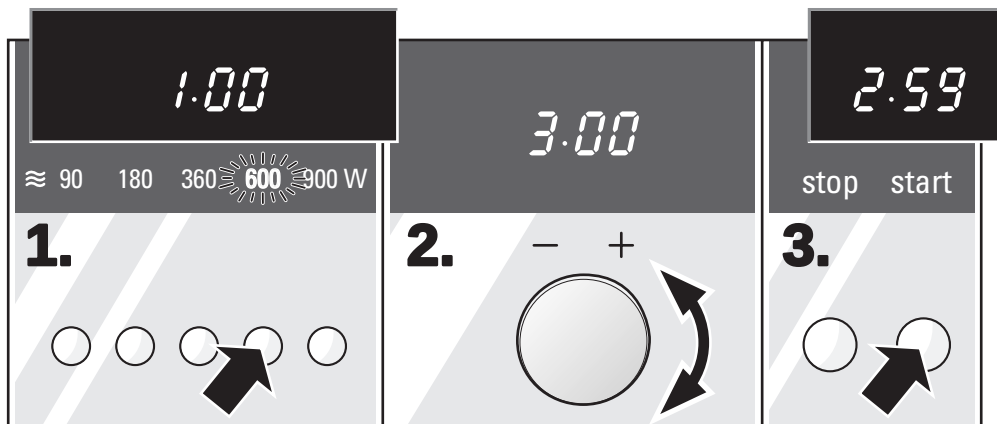
600 Vatios para calentar y cocer alimentos.

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

suenan 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 900 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 900 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 de cocción

En las tablas siguientes se encuentran numerosas opciones y posibilidades de programación para el microondas.

Las indicaciones de duración que se dan en las tablas son solamente valores orientativos. Pueden variar en función del recipiente, de la calidad, temperatura y consistencia de los alimentos.

En las tablas se dan con frecuencia márgenes de tiempo. Seleccionar siempre el valor más bajo y, si fuera necesario, prolongar después el tiempo de cocción.

Puede que a veces se tenga que cocinar con cantidades diferentes a las que se señalan en la tablas.

Para estos casos hay una regla básica:

Doble cantidad - casi doble tiempo de cocción,
Mitad de la cantidad - mitad de tiempo de cocción.

Colocar los recipientes siempre sobre la parrilla baja. De esta forma, el microondas calentará la comida desde todos los lados.

Descongelar

- ❑ Ponga los alimentos congelados en un recipiente sin tapar en el plato giratorio.
- ❑ Las partes más delicadas, como muslos y alas de pollo, o los bordes grasos de las piezas de asado, se pueden recubrir con pequeños trozos de papel aluminio. El papel aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Una vez transcurrido la mitad del tiempo de descongelación se puede quitar el papel aluminio.
- ❑ Entremedias, debe dar la vuelta 1 ó 2 veces a los alimentos o removerlos. A las piezas grandes tendrá que darle la vuelta varias veces.
- ❑ Deje reposar el alimento descongelado de 10 - 20 minutos a temperatura ambiente para igualar la temperatura. Si se trata de aves, puede ya sacarle las vísceras. La carne puede prepararse ya aunque aún tenga un pequeño núcleo congelado.

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas enteras de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Dar la vuelta varias veces.
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o 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.	Al darles la vuelta, separar las piezas de carne unas de otras.
Carne picada, mezcla	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelan. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
Aves o trozos de ave	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Pescado entero	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Verdura, p. ej. guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Remover con cuidado de vez en cuando.

	Cantidad	Potencia del microondas, vatios duración en minutos	Consejos y advertencias
Fruta, p. ej. frambuesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Mantequilla	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Extraer el envoltorio por completo.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Pan, entero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej. de masa batida	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Pastel, jugoso p. ej. pastel de frutas o de requesón	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina.
	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	Potenciasdel microondas, Vatios Tiempo,minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne en salsa, p.ej. gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separar los trozos de carne cuando se les dé la vuelta.
Pescado, p.ej., filete	400 g	600 W, 10 - 15 min.	De ser necesario, añadir agua, zumo de limón o vino.
Gratinados, p.ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Añadir algo de líquido.
arroz, pastas	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cocinar sin añadir sal.

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, 5 - 10	tapar
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 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 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Sin tetina o tapa. Después de calentar, sacudir bien siempre. ¡Es indispensable controlar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
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 alimentos

- ☐ 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, 22 - 25	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7 - 12	
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 cm 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.

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

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

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. Mediante el mando giratorio se puede seleccionar una duración adicional 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.

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

Tipos de calentamiento	Valor recomendado	Valor recomendado
Calor superior e inferior	180 °C	20 minutos
Aire caliente	160 °C	20 minutos
Escalón intensivo	250 °C	5 minutos
Asar al grill	potente	10 minutos
Calor inferior	potente	5 minutos

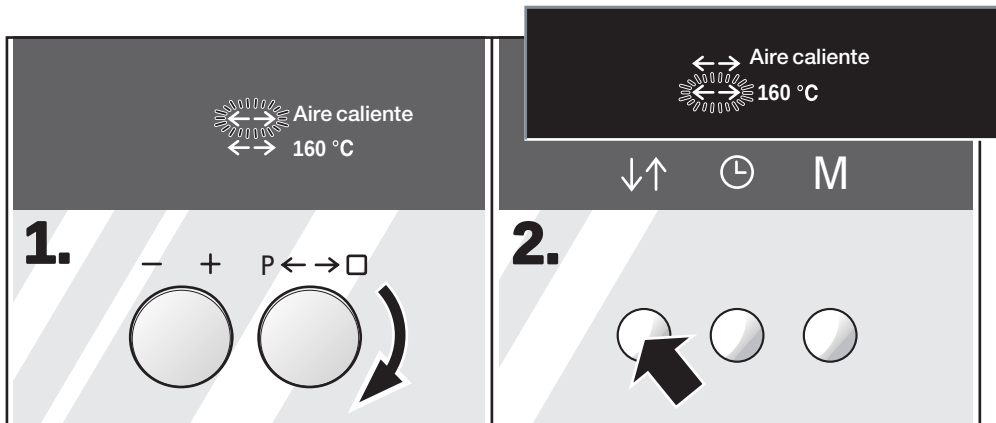
Funcionamiento del selector de funciones

- hacia la derecha = tipos de calentamiento
- hacia la izquierda = programas automáticos
- salir = pulsar tecla Stop

Ajuste de temperatura

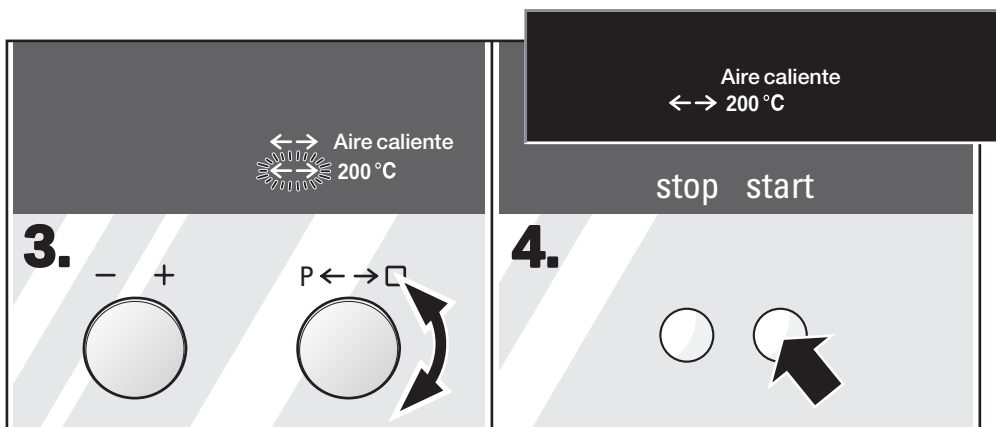
- 40 grados, de 100 grados a 250 grados en intervalos de 5 grados

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.

Nota	El escalón intensivo requiere siempre que se ajuste una duración.
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, 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. 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.
Una vez transcurrido el tiempo	
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.

Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas

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

La potencia de 900 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:

Calor superior e inferior

Aire caliente

Grill

Calor inferior

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 derecha 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, dado que el plato giratorio debe poder girar.

- ❑ 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, vatios, duración en minutos	Tipo de calen- tamiento	Temperat ura en °C, Grill	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, aprox. 750 g p. ej. el trozo de la cabezada	360 W, 35-45 min.	Calor superior e inferior	170-180	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 minutos.
Carne de cerdo, con corteza * aprox. 1.000 g p. ej. espaldilla	—, 80-100 min.	Aire caliente	160-180	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 minutos.
Estofado de vaca aprox. 1.000 g	180 W, 80-90 min.	Aire caliente	190-200	Recipiente cerrado en la parrilla inferior.

	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Tipo de calen- tamiento	Temperat ura en °C, Grill	Consejos y advertencias
Roastbeef, poco hecho aprox. 1.000 g	180 W, 35-45 min.	Aire caliente	200-210	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejarlo reposar durante 10 minutos.
Asado de carne picada aprox. 750 g	600 W, 20-30 min.	Aire caliente	210-220	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Para finalizar, dejarlo reposar durante 5 minutos.
Pollo, entero aprox. 1.200 g	360 W, 30-40 min.	Calor superior e inferior	210-230	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Poner la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta a los 15-20 minutos.
Trozos de pollo, p. ej. cuarto de pollo aprox. 800 g	360 W, 20-30 min.	Calor superior e inferior	230-250	Recipiente abierto en la parrilla inferior. Poner la parte de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato aprox. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grill	potente	Colocar sobre la parrilla superior con la parte de la pechuga hacia arriba. Dar la vuelta a los 10 minutos.
Pescado, gratinar aprox. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grill	potente	Recipiente abierto en la parrilla inferior. El pescado congelado debe descongelarse antes.
* Practicar varios cortes en la corteza.				

Consejos prácticos para asar al grill

- ❑ Para asar al grill, colocar la parrilla alta sobre el plato giratorio.
- ❑ Asar al grill siempre con la puerta del compartimento de cocción cerrada y sin precalentar.
- ❑ Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Los bistecs deberían tener un grosor mínimo de 2 ó 3 cm, a fin de que queden dorados de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos al grill.

- ❑ Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de grill. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta perderá jugo y se secará.
- ❑ La carne oscura, p. ej. de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. No hay que preocuparse por ello. Los trozos asados de carne blanca o de pescado suelen estar poco dorados por fuera pero bien hechos y jugosos por dentro.
- ❑ Por cierto: la resistencia del grill y la lámpara halógena se desconectan y se vuelven a conectar automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia 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	Grill	Duración en minutos
Bistecs 2-3 cm de grosor	2-3 piezas	de aprox. 200 g	potente potente	1r lado aprox. 10-15 2º lado aprox. 10-15
Chuletas de cabezada 2-3 cm de grosor	2-3 piezas	de aprox. 120 g	potente potente	1r lado aprox. 15-20 2º lado aprox. 15-20
Salchichas para asar	4-6 piezas	de aprox. 150 g	potente potente	1r lado aprox. 10-15 2º lado aprox. 10-15
Filete de pescado*	2-3 piezas	de aprox. 150 g	potente potente	1r lado aprox. 10 2º lado aprox. 8-12

	Cantidad	Peso	Grill	Duración en minutos
Pescado, entero* p. ej. truchas	2-3 piezas	de aprox. 150 g	medio medio	1r lado aprox. 10-15 2º lado aprox. 10-15
* Engrasar previamente con aceite la parrilla alta.				

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.

Programa 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 preferiblemente moldes de vidrio, cerámica o plástico. Éstos deben resistir temperaturas de hasta 250 °C. En caso de utilizar estos moldes, los pasteles salen menos dorados.

Tablas 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 el tiempo de cocción dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se indican márgenes de tiempo. Probar siempre la primera vez con el valor mínimo y, si es necesario, ajustar un valor superior la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

En "Sugerencias y consejos prácticos para el horneado" figura más información referida a las tablas.

Colocar los moldes siempre en el centro de la parrilla baja.

Pasteles y tartas para preparar en moldes	Recipiente	Potencias del microondas, vatios	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de nueces	Molde desarmable	90 W	30-35	Calor superior e inferior	170-180
Tarta de fruta o requesón de pastaflora**	Molde desarmable	360 W	35-45	Calor superior e inferior	160-180
Tarta de fruta, de masa batida fina	Molde alto	90 W	30-40	Aire caliente	160-180

Pasteles y tartas para preparar en moldes	Recipiente	Potencias del microondas, vatios	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pasteles salados* (p. ej. quiche/pastel de cebollas)	Molde desarmable o molde para quiche	180 W	35-45	Aire caliente	170-180
* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.					
** No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.					

Pasteles	Recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastel de masa batida normal	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	Calor superior e inferior	160-180	50-60
Pastel de masa batida fino (p. ej. coca)**			140-160	60-70
Base de la tarta con borde de pastaflora	Molde desarmable	Calor superior e inferior	170-190	25-35
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	Aire caliente	160-170	25-30
Bizcocho	Molde desarmable	Calor superior e inferior	150-170	25-35
Pastel con revestimiento seco (masa batida)	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	170-190	30-40
Pastel con revestimiento jugoso, p. ej. masa de levadura con cobertura de manzana	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	170-190	30-40
Trenza con 500 g de harina	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	160-180	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja para pasteles	Aire caliente	170-180	65-75
Pizza*	Bandeja para pasteles	Aire caliente	190-210	35-45

Pasteles	Recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pan de levadura 1 kg*** (precalentar)	Bandeja para pasteles	Aire caliente	190-200	55-65
* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.				
** Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.				
*** No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.				

Repostería		Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	140-160	20-30
Merengues	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	100	80-90
Almendrados	Bandeja para pasteles	Aire caliente	110	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja para pasteles	Aire caliente	180-200	30-35
Panecillos (por ejemplo de centeno)	Bandeja para pasteles	Calor superior e inferior	180-200	25-35

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.

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.

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.

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.

Gratinados, soufflés, tostadas

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos en el compartimento de cocción frío.

Poner el soufflé en un recipiente adecuado, resistente al microondas, y colocarlo sobre la parrilla baja.

Utilizar recipientes grandes y aplanados para hacer soufflés y gratinados. En recipientes altos y estrechos los alimentos necesitan más tiempo y se vuelven más oscuros en la superficie.

Los soufflés y los gratinados deberían reposar y acabar de cocerse durante 5 minutos en el aparato parado.

Plato	Cantidad	Recipiente	Microondas vatios	Duración en minutos	Tipo de calenta- miento	Temp. °C
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de quesón con fruta)	aprox. 1.500 g	Molde para gratinar plano de 4-5 cm	180 W	20-30	Aire caliente	170-190

Plato	Cantidad	Recipiente	Microondas vatos	Duración en minutos	Tipo de calenta- miento	Temp. °C
Soufflés sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. soufflé de pasta)	aprox. 1.000 g	Molde para gratinar plano de 4-5 cm	600 W	15-20	Aire caliente	180-190
Soufflés sazonados, con ingredientes crudos (p. ej. gratén de patatas)	aprox. 1.100 g	Molde para gratinar plano	600 W	25-35	Aire caliente	180-190
Gratinar tostadas*	2-4 rebanadas	Parrilla inferior	Según el revestimiento:	aprox. 8-10	Escalón intensivo	250

* No es necesario tostar previamente.

Programa de cocción automática ajustado

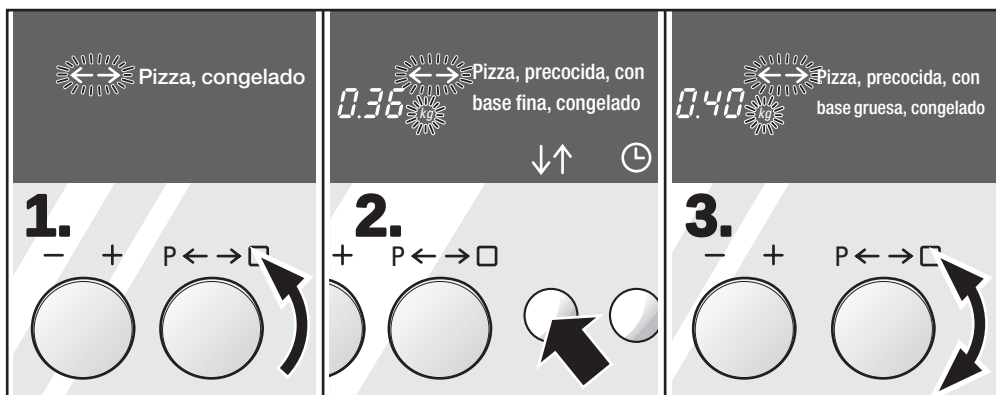
Así se programa

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

Los programas automáticos cuentan con 11 grupos de programas con un total de 51 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



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

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

Información acerca de los accesorios

Interrumpir

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”.

Borrar

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

Consejos y advertencias

- ☐ 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

Pizzas productos hechos de patata, aperitivos, pescado congelados

Extraer los alimentos del envoltorio y pesarlos. Se necesita saber el peso para ajustar los programas automáticos.

Si no es posible introducir el peso exacto, tomar el que más se aproxime por arriba.

Para los programas, utilizar siempre vajilla resistente al microondas, p. ej. de vidrio o cerámica.

Preparar los platos directamente sobre el plato giratorio.

A excepción de las mini-pizzas: la cocción es mejor en la parrilla inferior.

En los mini-rollitos de primavera, varitas de pescado y aros de cebolla se oirá una señal después de $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción. Dar la vuelta a los alimentos. De este modo, el resultado será uniforme.

Soufflé, congelado (productos acabados)

Colocar el plato en un recipiente resistente al microondas en la parrilla inferior.

Carne

Utilizar vajilla alta sin tapa para el asado de cerdo, la pierna de cordero sin hueso y el roastbeef. El asado debe cubrir aproximadamente $\frac{2}{3}$ de la base del recipiente. Dar la vuelta a la carne una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción (señal).

El asado de buey y el asado de ternera se preparan con el recipiente tapado. Añadir aprox. un 10% del peso en agua. No es necesario dar la vuelta.

Dejar reposar el asado al final entre 5 y 10 minutos más con el horno apagado. Para ello, envolver el roastbeef en papel de aluminio. Darle la vuelta al cabo de 5 minutos. El roastbeef también es apropiado para cortarlo en frío.

Aves

El pollo debe cocinarse lentamente en un recipiente alto y abierto.

Cocinar primero el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. Darle la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción (señal).

Hornear la pechuga de pollo en un recipiente cerrado. Añadir aprox. un 10% del peso en agua. No es necesario dar la vuelta.

Los muslos de pollo marinados congelados se preparan directamente en el plato giratorio. Dar la vuelta a los muslos de pollo tras $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción. Así se conseguirá un resultado uniforme.

Las aves se pueden servir inmediatamente después de haberlas cocinado.

Verdura

Verdura fresca: cortar la verdura en trozos. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.

Verdura congelada: para este programa sólo es apropiada la verdura escaldada sin precocer. Cocer la verdura sin agua. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada.

Transcurrida la mitad del tiempo de cocción se oirá una señal. Remover la verdura. Una vez desarrollados los ciclos del programa, dejar reposar aprox. entre 5 y 10 minutos.

Patatas

Patatas hervidas: cortar las patatas en trozos pequeños iguales. Añadir una cucharada de agua y una pizca de sal en el agua por cada 100 g de patatas.

Patatas cocidas: lavar las patatas y pinchar la piel varias veces. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Transcurrida la mitad del tiempo de cocción se oirá una señal. Remover las patatas. Dejar que reposen las patatas una vez desarrollados los ciclos del programa aprox. de 5 a 10 minutos.

Cereales

Los cereales espumea con fuerza al cocinarlos. Por este motivo, utilizar un recipiente hondo con tapa para cualquier tipo de cereal.

Utilizar en la polenta y el mijo aprox. 1 parte de agua menos de lo que indica el paquete.

En función del tipo y la cantidad de cereal sonará una señal después de 2 a 15 minutos. En la indicación aparece "Remover".

Dejar reposar aprox. 10 minutos los cereales una vez desarrollados los ciclos del programa.

Descongelar

Utilizar vajilla plana, p. ej. un plato de vidrio o de porcelana. Colocar el alimento en el plato. Extenderlo si es posible de manera plana.

El pan sólo debe descongelarse en la cantidad necesaria, pues se volvería duro.

Freír la carne picada lo más plana posible. Dar la vuelta al menos una vez mientras se descongela (señal). Ir apartando la carne ya descongelada.

En la carne de cerdo, vaca y cordero sonará una señal a la mitad del tiempo. Dar la vuelta a la carne una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción (señal).

Colocar las aves en el plato primero con la pechuga hacia arriba. Dar la vuelta a la mitad del tiempo.

Tras descongelar dejar el alimento en reposo entre 10 y 30 minutos.

Tabla de programas

Grupo de programa	Programa	Margen de peso en kg	Accesorios
Pizza, congelado	Pizza, precocida, con base fina, congelado	0,30 - 0,50	Directamente en el Plato giratorio
	Pizza, precocida, con base gruesa, congelado	0,40 - 0,60	
	Pizza, no precocida, con base fina, congel.	0,30 - 0,50	
Productos de patata, congelado	Patatas fritas, gruesas, congelado	0,20 - 0,75	Directamente en el Plato giratorio
	Patatas fritas, finas, congelado	0,20 - 0,75	
	Tortitas de patata, congelado	0,20 - 0,85	
	Croquetas, congelado	0,20 - 0,85	
	Tortitas de patata, congelado	60,20 - 0,75	
	Patatas Country fries, congelado	0,20 - 0,60	

Grupo de programa	Programa	Margen de peso en kg	Accesorios
Aperitivos, congelado	Pizza-baguettes, congelado	0,10 - 0,60	Directamente en el Plato giratorio
	Mini-pizzas, congelado	0,08 - 0,50	Parrilla inferior
	Rollitos de primavera, congelado	0,10 - 0,70	Directamente en el plato giratorio
	Mini-rollitos de primavera, congelado	0,10 - 0,70	
	Aros de cebolla, congelado	0,10 - 0,60	
	Rosquillas saladas, congelado	0,07 - 0,31	
Alimentos al horno, congelado	Lasaña a la boloñesa, congelado	0,40 - 1,00	Recipiente sin Tapa, Parrilla inferior
	Lasaña de salmón, congelado	0,40 - 1,00	
	Lasaña de verduras, congelado	0,40 - 1,00	
	Gratinado de patatas, congelado	0,40 - 1,00	
	Porciones alimentos al horno, congelado	0,40 - 1,00	
Productos de pescado, congelado	Varitas de pescado, congelado	0,20 - 0,60	Directamente en el Plato giratorio
	Aros de calamares empanados, congelado	0,20 - 0,50	
	Salmón en hojaldre, congelado	0,15 - 0,60	
Carne	Asado de cerdo, fresco	0,80 - 1,80	Recipiente alto sin Tapa, parrilla infer.
	Pierna de cord. poco hecha, fresco	0,80 - 1,50	
	Roastbeef, fresco	0,80 - 1,80	
	Asado de vaca, fresco	0,50 - 2,00	Recipiente con Tapa, Parrilla inferior
	Asado de ternera, fresco	0,50 - 2,00	
Ave	Pollo, fresco	0,80 - 1,80	Recipiente alto sin Tapa, parrilla infer.
	Pechuga de pavo, fresco	0,50 - 2,00	Recipiente con Tapa, Parrilla inferior
	Alitas de pollo en escabeche, congelado	0,20 - 0,60	Directamente en el Plato giratorio
Verduras	Verduras, fresco	0,20 - 1,00	Recipiente con Tapa, Parrilla inferior
	Verduras, congelado	0,20 - 1,00	
Patatas	Patatas saladas	0,20 - 1,00	Recipiente con Tapa, Parrilla inferior
	Patatas hervidas sin pelar	0,20 - 1,00	

Grupo de programa	Programa	Margen de peso en kg	Accesorios
Cereales	Arroz de grano largo	0,10 - 0,50	Recipiente alto con Tapa, parrilla infer.
	Arroz basmatí	0,10 - 0,50	
	Arroz natural	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Cuscús	0,10 - 0,50	
	Quinoa	0,10 - 0,50	
	Mijo	0,10 - 0,50	
Descongelar	Pan, congelado	0,20 - 1,00	Recipiente plano, Parrilla inferior
	Pastel seco, congelado	0,20 - 1,00	
	Pastel jugoso, congelado	0,20 - 1,00	
	Carne picada, congelado	0,30 - 1,00	
	Carne de cerdo, congelado	0,50 - 2,00	
	Carne de vaca, congelado	0,50 - 2,00	
	Carne de cordero, congelado	0,50 - 2,00	
	Aves enteras, congelado	0,40 - 2,00	
	Trozos de ave, congelado	0,40 - 2,00	

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.

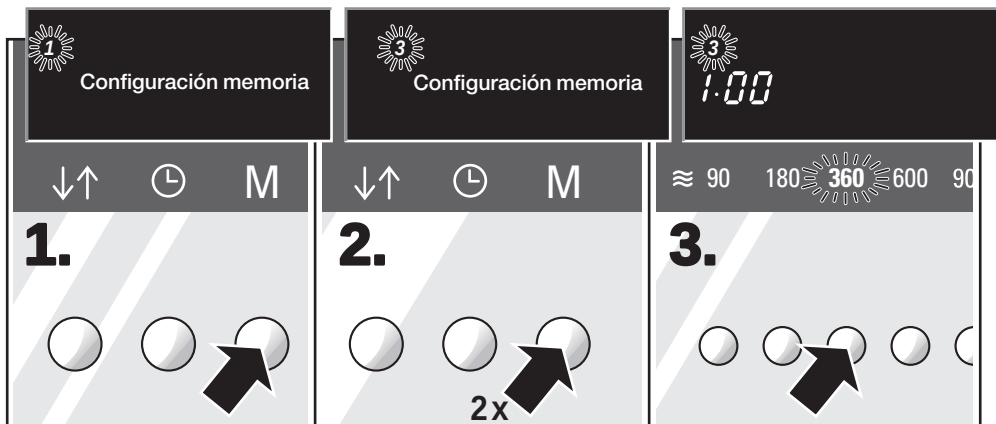
La función de memorización es particularmente útil en el caso de que el plato que se desea preparar necesite varios ajustes o en el caso de preparar un plato determinado con mucha frecuencia.

Guardar la memorización

Seleccionar una de las seis posiciones de memoria y programar.

Ejemplo

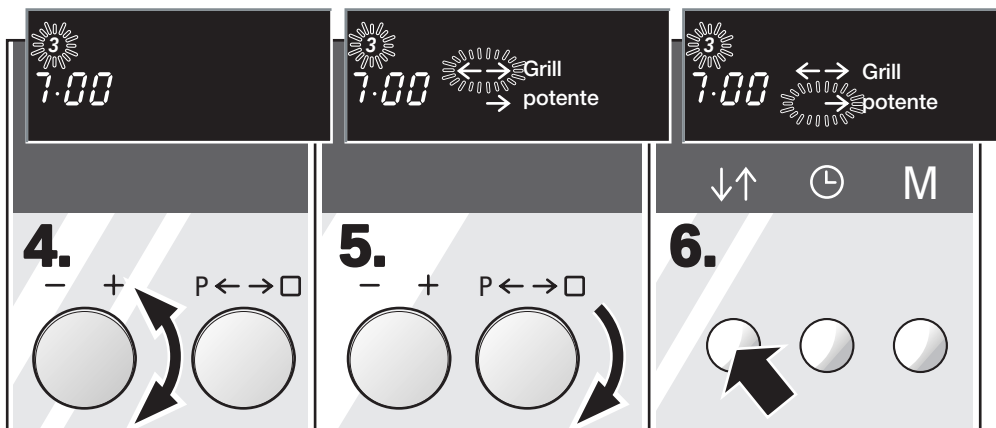
Posición de memoria 3
360 W, 7 minutos,
Grill flojo.



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.

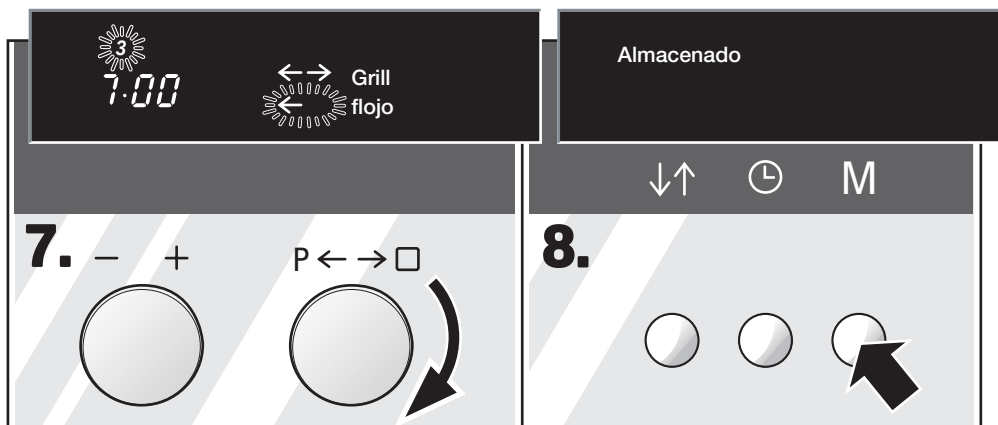
3. Pulsar tecla 360 W.



4. Programar 7 minutos con el botón giratorio.

5. Seleccionar el grill con el selector de funciones.

6. Con la tecla ↓↑ pasar al segundo renglón.



7. Programar grill “flojo” con el selector de funciones.

8. Pulsar la tecla “M”, la hora vuelve a aparecer. Los ajustes están grabados.

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

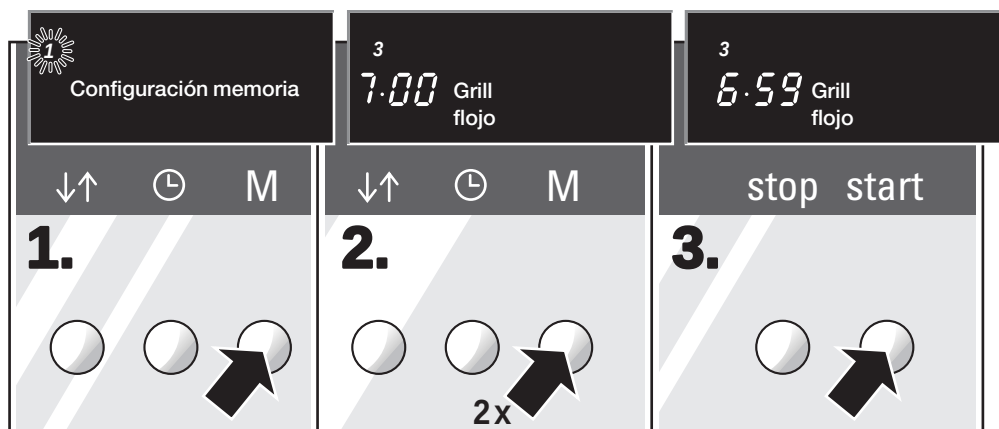
Consejos y advertencias

- ☐ 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!

Parte exterior del aparato

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

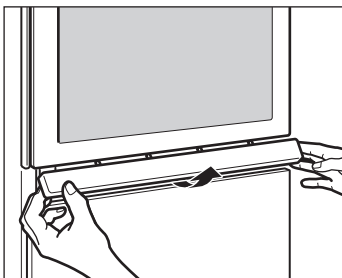
No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para evitar que aparezcan zonas mates. En caso de que alguno de estos productos llegase a caer sobre la carcasa, límpielo inmediatamente con agua.

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.

Rejilla de ventilación



Se puede extraer y limpiar.

Levantar la rejilla de ventilación.
Extraerla lateralmente.

Horno

Una vez finalizada la cocción, limpiar el horno frío con un trapo húmedo. Las salpicaduras y las incrustaciones se pueden eliminar fácilmente y no se enganchan todavía más la próxima vez. Si se necesita limpiar más a fondo, usar sólo productos de limpieza suaves.

Asegurarse de que no penetre agua en el interior del aparato por el dispositivo de accionamiento del plato giratorio.

Secar bien el horno con un paño húmedo, de forma que se evite cualquier tipo de corrosión.

No utilizar sprays limpiadores ni ningún otro limpiador para hornos o producto abrasivo agresivo. Tampoco es adecuado utilizar estropajos, esponjas bastas o limpiadores para ollas. Estos agentes podrían rayar la superficie.

Los olores desagradables, cuando se ha cocinado pescado, p. ej., se pueden eliminar fácilmente. Poner unas gotas de limón en una taza con agua. Introducir una cuchara dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. Calentar el agua durante 1 ó 2 minutos con la potencia máxima del microondas.

Nota

Si se abre la puerta del horno, se ilumina la lámpara en el interior del horno durante 10 minutos.

- Los accesorios

Poner en remojo con un poco de detergente los accesorios del horno inmediatamente después de haber finalizado su uso. Así se podrán quitar fácilmente los restos de suciedad con un cepillo o una esponja. Las parrillas se pueden limpiar con productos para acero inoxidable o en el lavavajillas.
- El plato giratorio

Limpiar el plato giratorio con lavavajillas. La cavidad del compartimento de cocción se limpia con un paño húmedo. Asegurarse de que no penetre agua en el interior del aparato por el dispositivo de accionamiento del plato giratorio. Al volver a colocar el plato giratorio, éste debe quedar bien encajado.

¿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.	Verificar en la caja de fusibles si 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.
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.

Avería	Posible causa	Consejos/forma de subsanarla
El microondas no se conecta.	La puerta no está bien cerrada.	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.
El aparato no funciona. La indicación visual muestra un tiempo de duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla stop.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	Se ha ajustado una potencia del microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia superior.
	En el aparato se ha introducido una cantidad de alimento mayor de lo habitual.	Doble cantidad: aprox. el doble de tiempo.
	Los alimentos estaban más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio hace un ruido de rascadura o de rozadura.	Suciedad o cuerpos extraños en el área del mecanismo de accionamiento del plato.	Limpiar bien las ruedas bajo el plato giratorio y el espacio en la base del horno.
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; el sistema mecánico se enclava.	Pulsar la tecla repetidas veces. Si esto no funciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación de textos completos aparece el mensaje de error "Er19".	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.

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.

La protección del medio ambiente

Eliminación del embalaje del aparato nuevo y desguace del aparato usado

Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, deberá inutilizarlo y caracterizarlo con un adhesivo: «¡Atención! Aparato defectuoso».

Su Distribuidor o Administración local le informará gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.

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

Alimentación de corriente:	230 V, 50 Hz
Valor total de conexión:	3.380 W
Potencia del microondas:	900 W
Grill:	2.100 W
Calor superior e inferior:	1.900 W
Frecuencia:	2.450 MHz
Medidas (altura x anchura x profundidad)	
- Aparato	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- Compartimento de cocción	20,4 x 44 x 42 cm
Peso	25 kg
Homologado por VDE:	sí
Etiqueta CE:	sí

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 60705

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los microondas combinados con ayuda de estos platos.

Descongelar con microondas

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne	180 W, 7 + 90 W, 10-12	Colocar un molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla inferior.

Cocción con microondas

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Colocar un molde de vidrio pyrex en la parrilla inferior.
Bizcocho	600 W, 9-11	Colocar un molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla inferior.
Asado de carne picada	600 W, 25-30	Colocar un molde de vidrio pyrex en la parrilla inferior.

Cocción con microondas, combinado

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas	360 W, 35-40	Aire caliente	140	Colocar un molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla inferior.
Pasteles	180 W, 20	Calor superior e inferior	160	Colocar un molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla inferior.

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Consejos y advertencias
Pollo	360 W, 30-35	Aire caliente	180	Colocar el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo en la parrilla inferior. Dar la vuelta después de 15 minutos.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los microondas combinados con ayuda de estos platos.

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

Hornear

	Recipientes y consejos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Churros y buñuelos	Colocar la bandeja para pasteles de 30 cm de Ø en la parrilla inferior	Calor superior e inferior	140-160	20-30
Pastelitos	Bandeja pastelera de 30 cm de Ø en la parrilla inferior	Calor superior e inferior	150-170	20-25

	Recipientes y consejos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Bizcocho de agua	Molde desarmable en la parrilla inferior	Calor superior e inferior	150-170	25-35
Pastel plano de levadura	Colocar la bandeja pastelera de 30 cm de Ø en la parrilla inferior	Calor superior e inferior	170-190	30-40
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable de hojalata de 20 cm de Ø directamente sobre el plato giratorio	Aire caliente	150-170	60-75

Asar al grill

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

Plato	Recipiente	Grill	Duración, en minutos
Dorar tostadas	Parrilla inferior	fuerte	20-30
Hamburguesa de ternera 7 piezas*	Parrilla alta	fuerte	20-25

* Transcurridos ⅔ del tiempo total.

Cozinhar com este forno será um 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	135
Instalação e ligação	135
O que deve ter em atenção	136
Indicações de segurança	136
Indicações de segurança relativamente ao uso das micro-ondas	137
Painel de comandos	140
Selectores rebaixáveis	142
Os tipos de aquecimento	142
Acessórios	144
Regulações base	146
Ajustar idioma	147
Regular duração sinal sonoro	148
Regular o volume do sinal sonoro	149
Antes da primeira utilização	150
Aquecer forno	150
Acertar a hora	151
As micro-ondas	152
Loiça	153
As potências de microondas	153
Como regular	154
Tabelas	155
Sugestões para o micro-ondas	160
Regular o forno	161
Como regular o forno	162
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	163

Índice

Regular o forno e o micro-ondas em conjunto .	164
Como regular	164
Carne, aves, peixe	166
Loiça	166
Indicações sobre assar	166
Indicações sobre grelhar	168
Conselhos para assar e grelhar	169
Bolos e bolachas	170
Formas para bolos	170
Sugestões de cozedura	172
Pratos no forno, gratinados, tostas	174
O automático de programas	175
Como regular	175
Memória	182
Memorização	183
Segurança para crianças	186
Limpeza e Manutenção	186
Exterior do aparelho	186
Forno	187
Acessórios	187
Prato rotativo	188
Uma anomalia, que fazer?	188
Protecção do Meio ambiente	190
Assistência Técnica	191
Acrilamida nos alimentos	192
Refeições de teste	194

Antes de ligar o novo aparelho

Importantes informações de segurança

Antes de utilizar o novo aparelho, leia cuidadosamente estas instruções de serviço. Delas constam indicações importantes sobre o uso e a manutenção do aparelho.

- ☐ Guarde em local seguro as instruções de serviço e de montagem. Se o aparelho passar para um novo dono, as respectivas instruções de serviço e de montagem devem ser-lhe também entregues.
- ☐ Não ponha o aparelho a funcionar, se verificar qualquer dano devido ao transporte.

Instalação e ligação

- ☐ Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.
- ☐ Observe as instruções de montagem especiais.
- ☐ O aparelho pode ser montado num armário alto com 60 cm de largura (pelo menos 85 cm acima do chão).
- ☐ 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 determinações de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços Técnicos, devidamente formados pelo fabricante. Reparações indevidamente efectuadas podem provocar danos consideráveis ao utilizador.
- ❑ Utilize o aparelho apenas para a preparação de alimentos.
- ❑ As crianças só podem mexer no aparelho, depois de terem sido ensinadas. As crianças têm de saber utilizá-lo correctamente e entender os perigos indicados nas instruções de serviço.
- ❑ Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado.
- ❑ Certifique-se que não penetra líquido no interior do aparelho, através do accionamento do prato.
- ❑ Ligue o micro-ondas apenas com alimentos no forno. Sem alimentos, o aparelho pode sofrer uma sobrecarga. Exceptua-se aqui o teste rápido de loiça (ver indicações sobre a loiça).

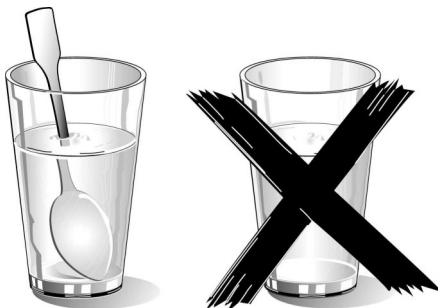
- ❑ As superfícies dos aparelhos de aquecimento e de cozinhar ficam quentes, quando em funcionamento.
Manter as crianças afastadas. Perigo de queimaduras!
- ❑ Os cabos de aparelhos eléctricos não podem ficar entalados na porta do forno. Isso poderia danificar o isolamento dos cabos.
Curto-circuito, choque eléctrico!
- ❑ Não guarde objectos inflamáveis no forno. Estes podem arder, se o forno for ligado inadvertidamente.
Perigo de queimaduras!
- ❑ Caso verifique que está a sair fumo do forno, não pode abrir a porta deste. Retire a ficha da tomada.
- ❑ A porta do forno tem de fechar bem.
- ❑ Caso a porta do forno esteja danificada, apenas volte a utilizar o aparelho, depois de este ter sido reparado por um técnico dos Serviços Técnicos. De contrário, poderia haver uma fuga de energia das micro-ondas.
- ❑ Proteja o aparelho de calor intenso e da humidade.
- ❑ Não abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão.
- ❑ Se o aparelho não funcionar correctamente, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.
Contacte os Serviços Técnicos.

Indicações de segurança relativamente ao uso das micro-ondas

- ❑ O micro-ondas não pode ser ligado sem alimentos.
- ❑ Utilize o micro-ondas apenas para aquecer alimentos e bebidas. Outro tipo de utilizações podem ser perigosas e provocar danos. P.ex. almofadas de grãos ou espigas aquecidas podem incendiar-se.

❑ **Perigo de queimaduras!**

Coloque sempre uma colher de café no recipiente, quando aquecer líquidos, para evitar o retardamento da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Mesmo com uma ligeira agitação do recipiente o líquido quente pode ferver bruscamente ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.



❑ **Comida para bebés:**

Aqueça alimentos para bebés em frascos ou biberões, sempre sem tampa ou tetina. 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 quaisquer alimentos e bebidas em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- ❑ As bebidas alcoólicas não podem ser aquecidas a temperaturas muito elevadas. Perigo de explosão!
- ❑ Não aqueça quaisquer alimentos em embalagens alimentares. 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 fechados herméticamente, a embalagem pode rebentar.
- ❑ Não coza ovos com casca e não aqueça ovos bem cozidos. Podem rebentar de forma explosiva. 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, p.ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes de os aquecer, pique a casca.
- ❑ Se secar alimentos, tais como ervas, fruta ou cogumelos, ou descongelar ou aquecer alimentos com pouca humidade, como p. ex. pão, terá de vigiar o processo. Em caso de secagem em excesso, existe o perigo de incêndio.
- ❑ Nunca aqueça exclusivamente óleo alimentar com o micro-ondas.
- ❑ Utilize sempre loiça adequada para micro-ondas.
- ❑ A loiça de porcelana e cerâmica pode ter furos diminutos em pegas e tampas. Por trás destes furos esconde-se um espaço vazio. A humidade, que tenha penetrado neste espaço vazio, pode levar a que o recipiente se rachar ou se parta.
- ❑ Regule sempre as potências e tempos de micro-ondas indicadas nas instruções de serviço. Se tiver seleccionado uma potência ou tempo demasiado elevado, os alimentos podem incendiar-se e o aparelho pode ser danificado.
- ❑ Os alimentos aquecidos transmitem calor. A loiça pode ficar quente. Dever utilizar sempre pegas, para retirar os recipientes do forno.
- ❑ Retire o prato rotativo com muito cuidado. A resistência descoberta ainda fica muito quente durante alguns minutos. Perigo de queimaduras!

Painel de comandos



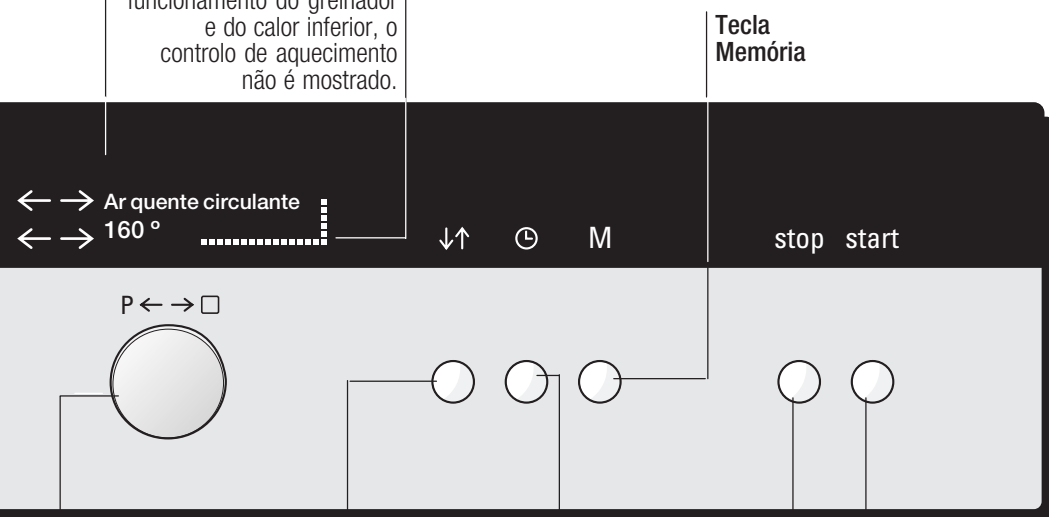
Indicação em escrita normal

A indicação em escrita normal pode ser apresentada em 7 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. Durante o funcionamento do grelhador e do calor inferior, o controlo de aquecimento não é mostrado.



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 ajuste individual dos resultados de cozedura no automático de programas

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

Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Micro-ondas

Transformam-se em calor em contacto com os alimentos. O micro-ondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Potências de micro-ondas:

- 900 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.

Micro-ondas combinado com um tipo de aquecimento

Neste caso, o micro-ondas 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.

Não é possível utilizar conjuntamente micro-ondas e a fase intensiva.

Calor superior e inferior

Permite distribuir uniformemente o calor, por cima e por baixo, pelos alimentos. O calor superior e inferior é adequado para pão, bolos e assados.

Fase intensiva

Adicionalmente ao calor superior e inferior, estão ainda em funcionamento uma lâmpada de halogénio e um grelhador de quartzo, o que permite um aquecimento rápido. Os alimentos ficam muito bem tostados.

O calor intensivo adequa-se especialmente a pratos pré-confeccionados ultracongelados planos como, por ex., hamburgeres de vegetais. Estes são confeccionados directamente no prato rotativo. Vire a comida conforme necessário.

Ar quente circulante

Com o ar quente circulante, o calor é gerado pela lâmpada de halogénio, o grelhador de quartzo e o calor inferior, sendo feito circular através de uma turbina. O ar quente circulante é especialmente adequado para o funcionamento conjunto com micro-ondas.

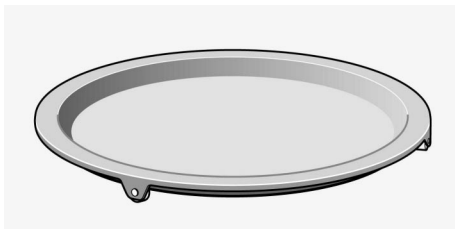
Grelhar

O tipo de aquecimento “grelhar” é alcançado a partir da combinação de calor superior, lâmpada de halogénio e grelhador de quartzo. Tem à escolha três potências. Este tipo de aquecimento é adequado para grelhar bifes, salsichas, peixe ou tostas.

Calor inferior

Somente a resistência inferior está a funcionar. Este tipo de aquecimento é sobretudo adequado para a pós-cozedura. Tem à escolha três potências.

Acessórios



Prato rotativo

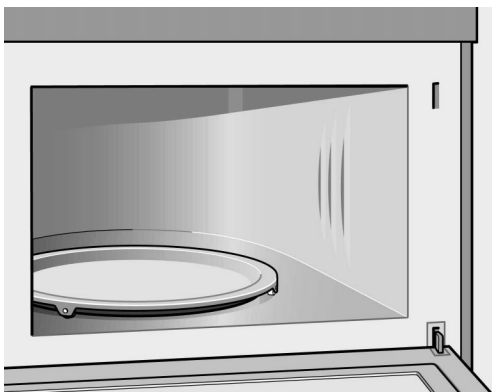
como suporte para as grelhas.

As refeições que precisem de muito calor por baixo, podem ser preparadas directamente no prato rotativo.

Este pode rodar para a esquerda ou para a direita, sendo resistente a cortes. Pode cortar a pizza às fatias directamente no prato rotativo.

Nunca utilize o aparelho sem o prato rotativo.

O prato rotativo suporta um peso máx. de 5,5 kg.

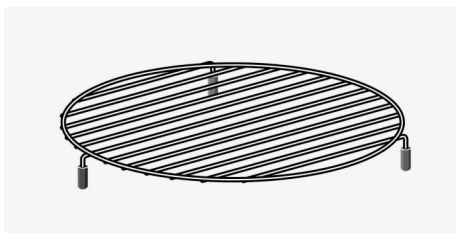


Coloque o prato rotativo sobre o accionamento no centro do fundo do forno.

Certifique-se de que fica bem assente.

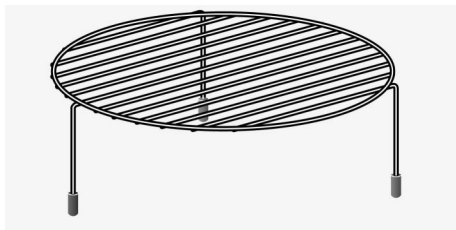
O prato rotativo tem de rodar em todos os tipos de aquecimento. Isto é necessário para obter um bom resultado de cozedura.

Ele pode rodar para a esquerda ou para a direita.



Grelha inferior

Para o funcionamento com micro-ondas, bem como para cozer e assar. Coloque a grelha sobre o prato rotativo.



Grelha superior para grelhar, p. ex., bifés, salsichas ou tostas. Também pode utilizá-la como suporte, p.ex., para formas de soufflé rasas.

Coloque a grelha sobre o prato rotativo.

Indicação

- ☐ Para a regulação da temperatura, a lâmpada de halogénio e o grelhador de quartzo estão constantemente a ligar e a desligar.
- ☐ O aparelho está equipado com uma turbina de arrefecimento. Esta turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de desligar o forno. Enquanto a turbina estiver a funcionar, tal é indicado na indicação em escrita normal.
- ☐ No vidro da porta, nas paredes interiores e no fundo pode formar-se água condensada. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do micro-ondas. Limpe a água condensada após a cozedura.

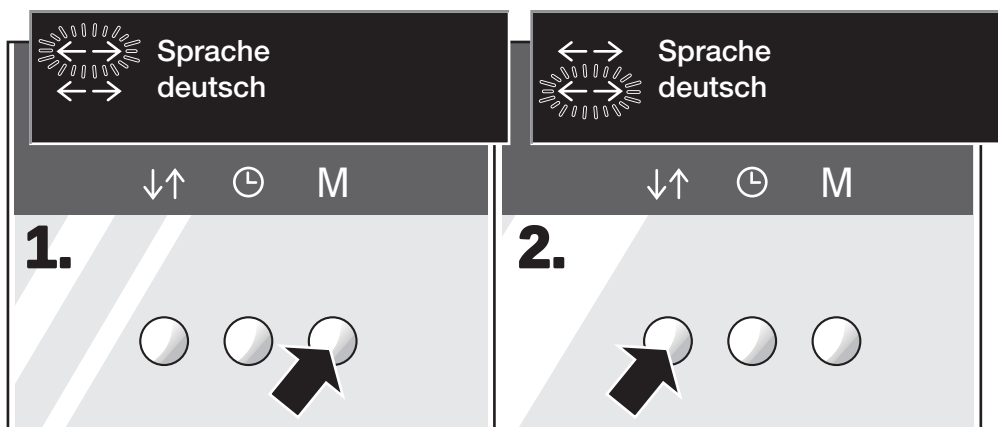
Regulações base

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 7 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

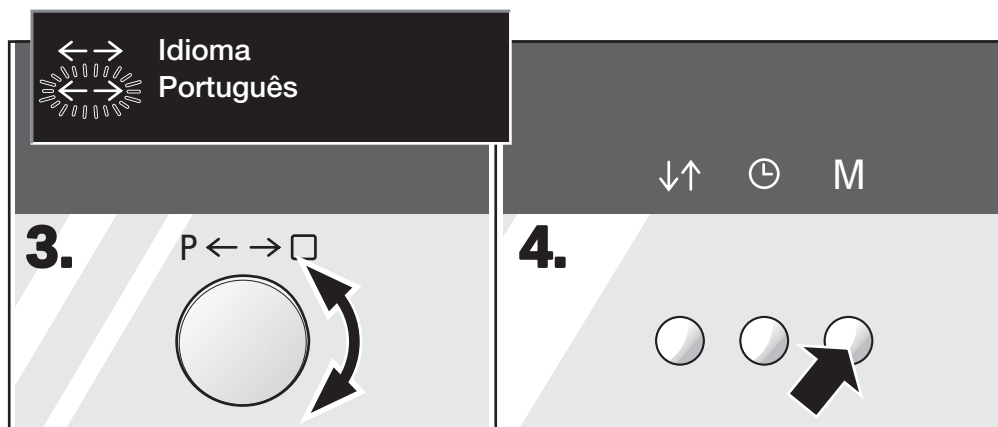
Ajustar idioma

O seu novo aparelho tem uma indicação em escrita normal em alemão. Pode escolher 7 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, seleccione o idioma desejado.

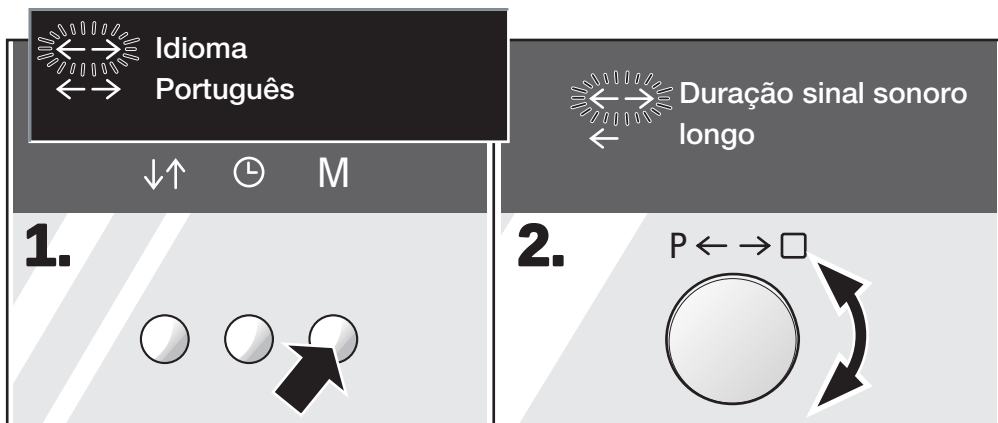
4. Prima a tecla Memória “M”. A alteração foi memorizada.

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.

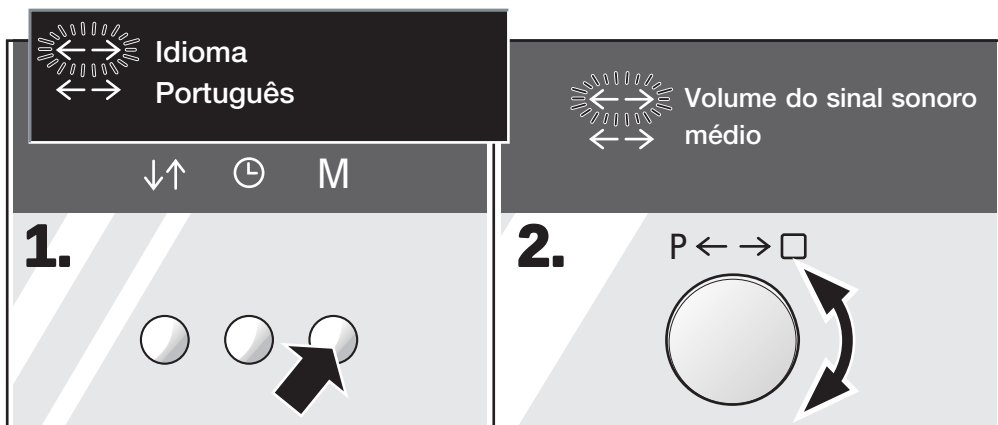
4. Prima a tecla Memória “M”.
A alteração foi memorizada.

Regular o volume do sinal sonoro

O forno emite um sinal ao desligar. Pode alterar o volume do sinal sonoro.

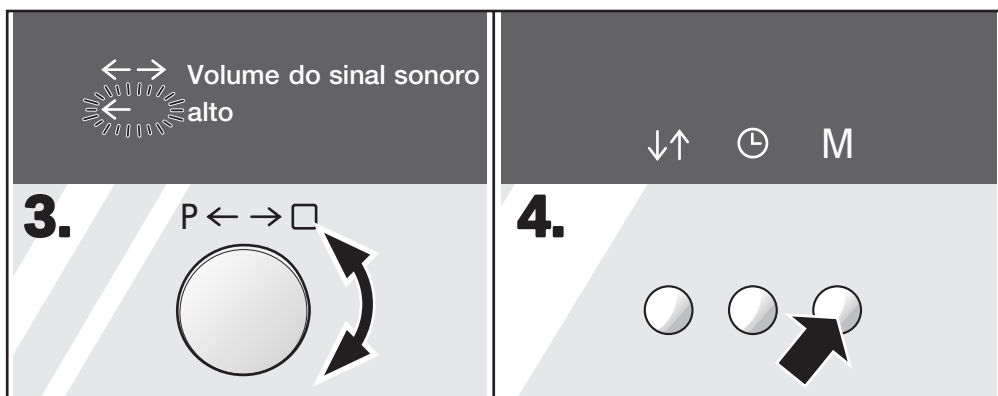
Volume do sinal sonoro = baixo

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 potência intensiva.

2. Com o botão, regular 10 minutos.

3. Premir a tecla start.

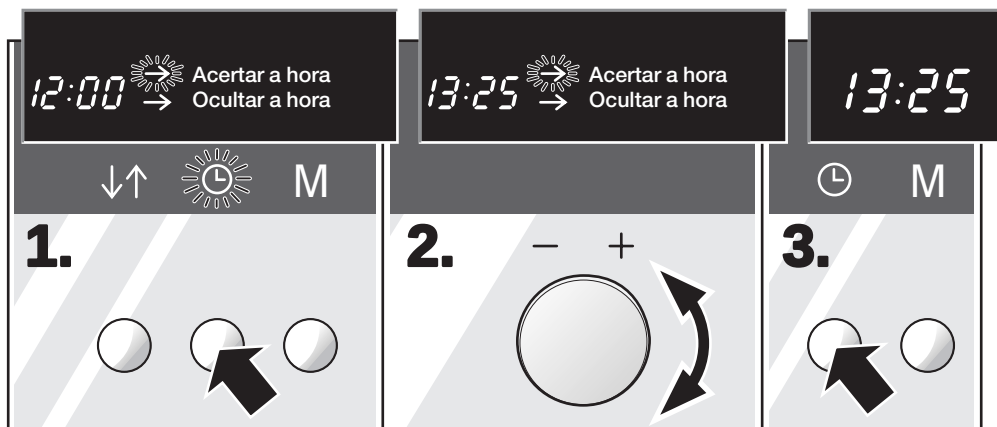
O forno desliga automaticamente após 10 minutos.

Não se esqueça de arejar a cozinha para eliminar o cheiro.

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.

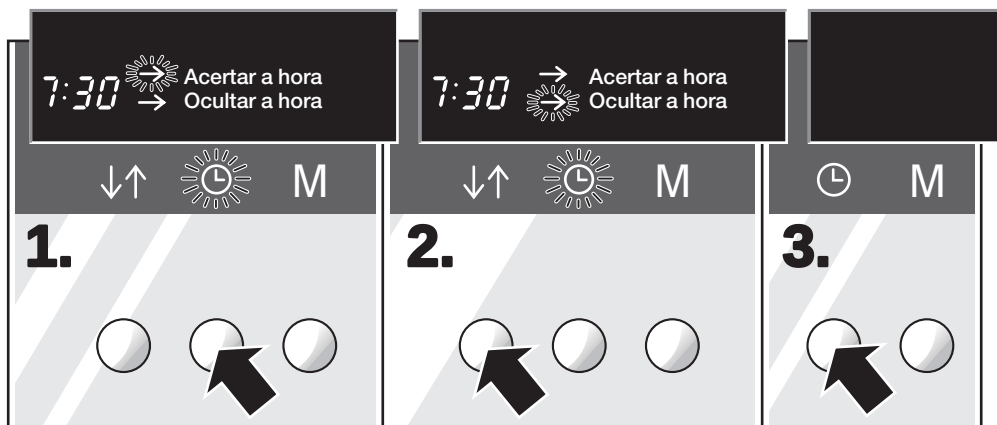
3. Prima a tecla do relógio ⌚.

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 ⌚.

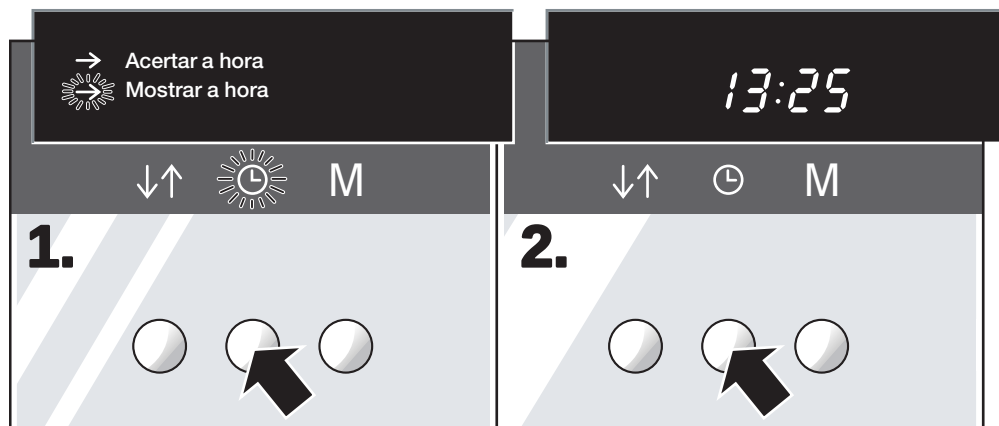
2. Com a tecla ↓↑ mude para a linha "Ocultar a hora".

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.

As micro-ondas

Pode regular o micro-ondas sozinho ou em conjunto com outro tipo de aquecimento.

Faça um teste às micro-ondas. Aqueça, por exemplo, uma chávena de água para o seu chá.

Pegue uma chávena grande, sem decoração dourada ou prateada e coloque nela uma colher de café. Coloque a grelha mais baixa sobre o prato rotativo e ponha a chávena sobre esta.

1. Premir a tecla de selecção de potência de micro-ondas 900 Watt.
2. Com o botão, regular 1 minuto e 30 segundos.
3. Premir a tecla start.

Após 1 minuto e 30 segundos soa um sinal sonoro. A água está quente.

Enquanto toma o seu chá, leia uma vez mais as instruções de segurança, que se encontram no princípio das instruções de serviço. Elas são muito importantes.

Loiça

Utilize recipientes de vidro, vitro-cerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistentes ao calor. Estes materiais permitem a passagem das micro-ondas.

Os recipientes de metal não permitem a passagem das micro-ondas. Por isso, a comida dentro de recipientes metálicos tapados fica fria.

Certifique-se que objectos de metal - p. ex. uma colher - estão pelo menos a uma distância de 2 cm das paredes do forno e do interior da porta. O vidro da porta interior poderia ficar danificado através da produção de faíscas.

Em muitos casos, pode mesmo utilizar a loiça de serviço. Poupa, assim, tempo com o enchimento de travessas e respectiva lavagem.

Se a loiça tiver decoração dourada ou prateada, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para micro-ondas.

Teste de loiça:

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

Coloque o recipiente vazio no forno durante $\frac{1}{2}$ a 1 minuto com a potência máxima. 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 micro-ondas não pode ser ligado sem a presença de alimentos. A única excepção é este teste de loiça.

As potências de microondas

900 Watt para aquecer líquidos

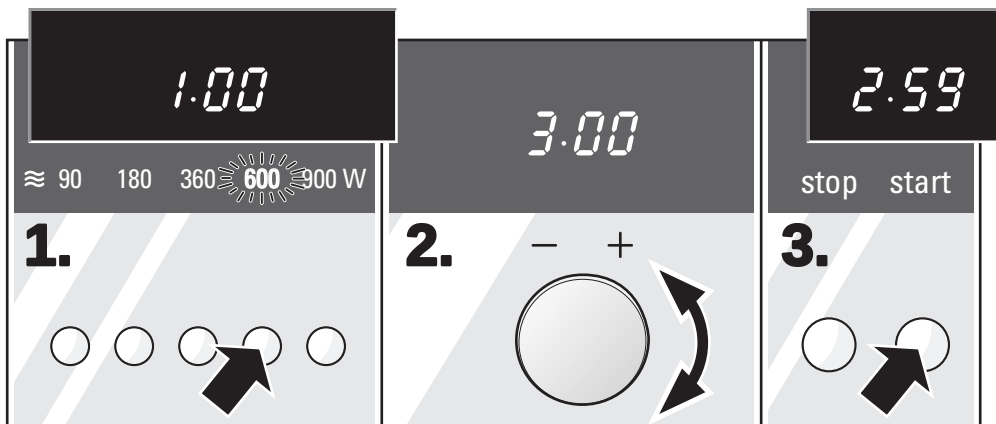
600 Watt para aquecer e cozinhar alimentos

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.
900 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 900 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 seguintes tabelas encontra muitas possibilidades e valores de regulação para o micro-ondas.

Os tempos indicados nas tabelas são valores orientativos. Estes dependem da loiça utilizada, da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

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

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dobro da quantidade - dobro do tempo,
metade da quantidade - metade do tempo.

Coloque sempre a loiça na grelha mais baixa. Assim, as micro-ondas podem chegar aos alimentos de todos os lados.

Descongela

- ☐ Coloque o alimento congelado dentro de um recipiente destapado, sobre o prato rotativo.

- ❑ As partes sensíveis, tais como, por ex., pernas e asas de frango ou pontas gordas de assados podem ser cobertas com pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não pode tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.
- ❑ Virar ou mexer os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo marcado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes.
- ❑ Depois de descongelado, deixe o alimento descansar à temperatura ambiente durante 10 - 20 minutos, para a temperatura se uniformizar. No caso de aves, pode retirar então as miudezas. A carne pode continuar a ser cozinhada mesmo que ainda tenha uma pequena parte do centro congelada.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Duração em minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Virar várias vezes.
	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
	1500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.	Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Carne picada, misturada	200 g	90 W, 15 Min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Aves ou partes de aves	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Peixe Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Ir mexendo cuidadosamente.
Fruta, por ex., framboesas	300 g	180 W, 7 - 10 Min.	Mexer com cuidado durante a descongelação e separar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Duração em minutos	Notas
Manteiga	125 g 250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Retirar totalmente da embalagem
Pão, inteiro	500 g 1000 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Bolos, secos por ex., bolo de massa batida	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Separar as fatias de bolo umas das outras. Apenas para bolos sem cobertura, natas ou cremes.
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, 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 micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada com, 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Cozido	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne com molho, por ex., guisado	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne.
Peixe, por ex., filetes	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessário, adicionar água, sumo de limão ou vinho.
Gratinados, por ex., lasanha, canelones	400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompanhamentos	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Adicionar um pouco de líquido.
Arroz, massas	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cobrir o fundo do prato com 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, 5 - 10	tapado
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 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 360 W, ½ - 1 600 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	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
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
Legumes, 1 dose 2 doses	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Adicionar um pouco de líquido.

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, 22 - 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 cm 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- 8 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 selecione 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, selecione 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 alterar o valor sugerido da duração com o botão.

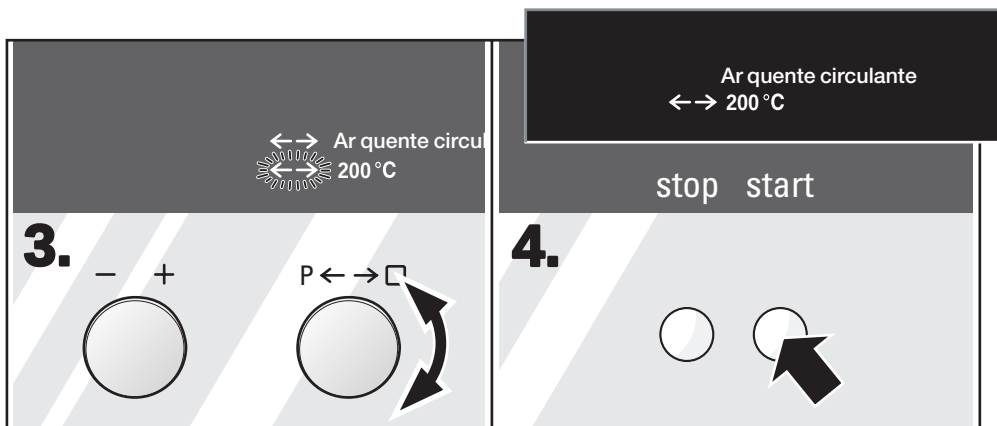
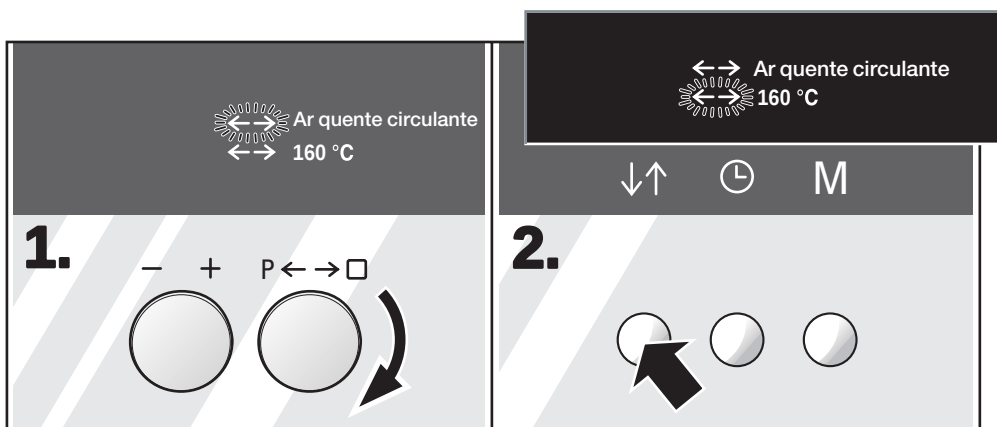
Tipos de aquecimento	Valor sugerido	Valor sugerido
Calor superior e inferior	180 °C	20 minutos
Ar quente circulante	160 °C	20 minutos
Potência intensiva	250 °C	5 minutos
Grelhador	forte	10 minutos
Calor inferior	forte	5 minutos

Função do selector de funções

Regulação da temperatura

- ☐ rodar para a direita = tipos de aquecimento
rodar para a esquerda = automático de programas
para sair = premir tecla Stop
- ☐ 40 graus, de 100 graus a 250 graus em incrementos de 5 graus

Como regular o forno



Nota

Com a ptência intensiva é necessário regular sempre um tempo de duração.

Correcção

A temperatura poderá ser alterada 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.

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.

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 900 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:

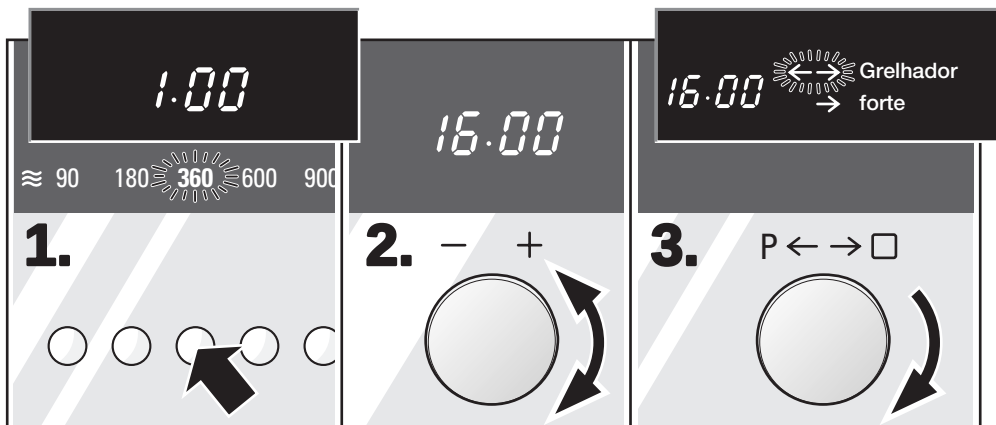
Calor superior e inferior

Ar quente circulante

Grelhador

Calor inferior

Como regular



1. Prima a tecla potência de microondas.

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

3. Rode o seletor 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 direita 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, para o prato rotativo poder rodar.
- ☐ 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 micro-ondas, Watt, Duração em minutos	Tipo de aque- cimento	Temperatura °C, Grelhador	Notas
Carne de porco assada, ca. de 750 g p.ex. cachaço	360 W, 35-45 Min.	Calor superior/inferior	170-180	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Carne de porco com toucinho* ca. de 1000 g p. ex. espádua, Joelho	—, 80-100 Min.	Ar quente circulante	160-180	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Carne de vaca estufada ca. de 1000 g	180 W, 80-90 Min.	Ar quente circulante	190-200	Recipiente tapado na grelha no nível mais baixo.
Rosbife, rosa ca. de 1000 g	180 W, 35-45 Min.	Ar quente circulante	200-210	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Virar a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Rolo de carne ca. de 750 g	600 W, 20-30 Min.	Ar quente circulante	210-220	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. No fim deixar repousar durante 5 minutos.
Frango, inteiro ca. de 1200 g	360 W, 30-40 Min.	Calor superior/inferior	210-230	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Colocar o frango com a parte do peito virada para baixo. Virar decorridos 15-20 minutos.
Pedaços de frango, p. ex., quartos de frango ca. de 800 g	360 W, 20-30 Min.	Calor superior/inferior	230-250	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato ca. de 800 g	90 W, 15-25 Min.	Grelhador	forte	Colocar a parte do peito virada para cima na grelha no nível mais alto. Virar decorridos 10 minutos.

	Potência de micro-ondas, Watt, Duração em minutos	Tipo de aque- cimento	Temperatura °C, Grelhador	Notas
Peixe, gratinar ca. de 500 g	600 W, 10-15 Min.	Grelhador	forte	Recipiente destapado na grelha no nível mais baixo. Descongelar primeiro o peixe ultra-congelado.
* No caso de carne de porco, dê uns cortes na gordura e, se a peça tiver que ser virada, coloque-a, primeiro, com a parte do toucinho para baixo.				

Indicações sobre grelhar

- ☐ Para grelhar coloque a grelha alta sobre o prato.
- ☐ Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado e não faça pré-aquecimento.
- ☐ Grelhe, se possível, alimentos com a mesma espessura. Os bifes devem ter pelo menos 2 a 3 cm. Deste modo, eles 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. Não se irrite. As peças a grelhar de carne clara ou os filetes de peixe podem estar pouco dourados à superfície mas o interior estar cozinhado e suculento.
- ☐ A propósito: A resistência do grelhador e a lâmpada de halogénio ligam e desligam automaticamente. Isto é normal. A frequência com que tal acontece, depende da fase do grelhador regulada.

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	Grelhador	Duração em minutos
Bifes com 2-3 cm de espessura	2-3 unidades	com aprox. 200 g cada	forte	1º Lado: ca. 10-15
			forte	2º Lado: ca. 10-15
Bifes do cachaço 2-3 cm de espessura	2-3 unidades	com aprox. 120 g cada	forte	1º Lado: ca. 15-20
			forte	2º Lado: ca. 15-20
Salsichas para grelhar	4-6 unidades	com aprox. 150 g cada	forte	1º Lado: ca. 10-15
			forte	2º Lado: ca. 10-15
Posta de peixe*	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	forte	1º Lado: ca. 10
			forte	2º Lado: ca. 8-12
Peixe inteiro* por ex., trutas	2-3 unidades	com aprox. 150 g cada	médio	1º Lado: ca. 10-15
			médio	2º Lado: ca. 10-15

* Untar previamente a grelha alta com óleo.

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 pretas de metal.

Se utilizar adicionalmente o micro-ondas, utilize, de preferência, formas de vidro cerâmica ou plástico. Estas têm de ser termorresistentes até a uma temperatura de 250 °C. Se utilizar este tipo de formas, os bolos não ficam tão tostados.

Tabelas

As indicações relativas ao tempo, são válidas para o forno frio.

A temperatura e duração da cozedura dependem da qualidade e quantidade da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Comece pelo valor mais baixo, e da próxima vez regule um valor superior, se necessário. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

Para mais informações, consulte “Sugestões de cozedura”, a seguir às tabelas.

Coloque a forma de bolo sempre no centro da grelha mais baixa.

Bolos em forma	Loiça	Potência de micro-ondas Watt	Duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Bolo de nozes	Forma de mola	90 W	30-35	Calor superior e inferior	170-180
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido de massa quebrada**	Forma de mola	360 W	35-45	Calor superior e inferior	160-180
Bolo de fruta, fino de massa batida	Forma de buraco	90 W	40-50	Circulação de ar quente	160-180
Tartes picantes* (p. ex. Quiche/Tarte de cebola)	Forma de mola ou tarteira	180 W	35-45	Circulação de ar quente	170-180

* Colocar a forma directamente no prato rotativo.

** Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do aparelho.

Bolos	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolos de massa batida, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	Calor superior/inferior	160-180	50-60
Bolos de massa batida, finos (p. ex., bolos de areia)**		Calor superior/inferior	140-160	60-70
Bases de tartes com paredes de massa quebrada	Forma de mola	Calor superior/inferior	170-190	25-35
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	Ar quente circulante	160-170	25-30
Tarte de biscoito	Forma de mola	Calor superior/inferior	150-170	25-35
Bolos com cobertura seca (massa batida)	Tabuleiro para cozer bolos	Calor superior/inferior	170-190	30-40
Bolos com cobertura sumarenta, por ex., massa levedada com pedaços de maçã	Tabuleiro para cozer bolos	Calor superior/inferior	170-190	30-40

Bolos	Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro para cozer bolos	Calor superior/ Inferior	160-180	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro para cozer bolos	Ar quente circulante	170-180	65-75
Pizza*	Tabuleiro para cozer bolos	Ar quente circulante	190-210	35-45
Pão levedado de 1 kg*** (pré-aquecer)	Tabuleiro para cozer bolos	Ar quente circulante	190-200	55-65

- * Colocar a forma directamente no prato rotativo.
- ** Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do aparelho.
- *** Nunca deitar água directamente sobre o forno quente.

Bolos pequenos		Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro para cozer bolos	Calor super. e inferior	140-160	20-30
Suspiros	Tabuleiro para cozer bolos	Calor super. e inferior	100	80-90
Bolos de amêndoa	Tabuleiro para cozer bolos	Circulação de ar quente	110	30-40
Massa folhada	Tabuleiro para cozer bolos	Circulação de ar quente	180-200	30-35
Pãezinhos (por ex. de centeio)	Tabuleiro para cozer bolos	Calor super. e inferior	180-200	25-35

Sugestões de cozedura

Pretende fazer uma receita sua. Oriente-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.

Seleccione 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.

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.

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.

Pratos no forno, gratinados, tostas

A tabela é válida para a zona de cozedura fria.

Coloque o prato no forno num recipiente adequado para micro-ondas sobre a grelha mais baixa.

Para soufflés e gratinados, utilize loiça grande e rasa. Em recipientes estreitos 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	Loiça	Micro-ondas Watt	Duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temp. °C
Pratos doces no forno (p ex. Soufflé de queijo fresco batido com fruta)	ca. de 1500 g	Forma de soufflé rasa 4-5 cm	180 W	20-30	Circulação de ar quente	170-190
Pratos picantes no forno, de ingredientes cozidos (p. ex. empadão de massa)	ca. de 1000 g	Forma de soufflé rasa 4-5 cm	600 W	15-20	Circulação de ar quente	180-190

Prato	Quantidade	Loiça	Micro-ondas Watt	Duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temp. °C
Pratos picantes no forno, de ingredientes crus (p. ex. Gratinado de batatas)	ca. de 1100 g	Forma de soufflé rasa	600 W	25-35	Circulação de ar quente	180-190
Gratinar tostas*	2-4 fatias	Grelha mais baixa	Consoante o recheio:	aprox. 8-10	Fase intensiva	250

* Não é necessário tostar previamente.

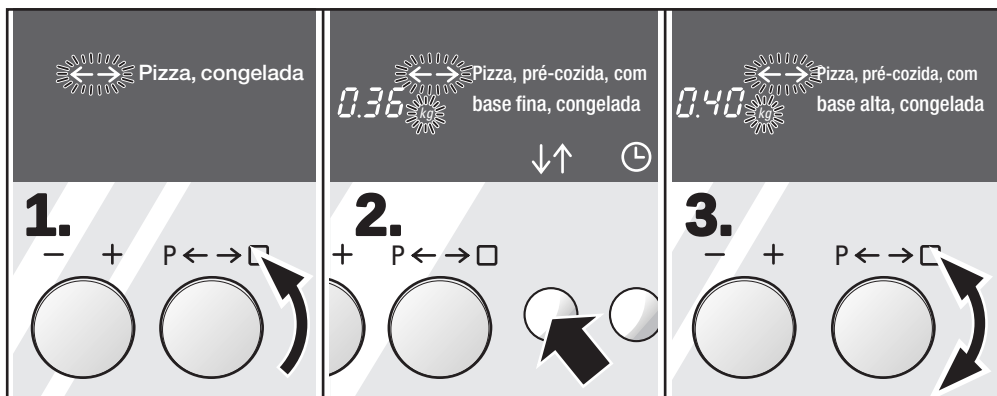
O automático de programas

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 11 grupos de programas com 51 programas no total.

Exemplo:

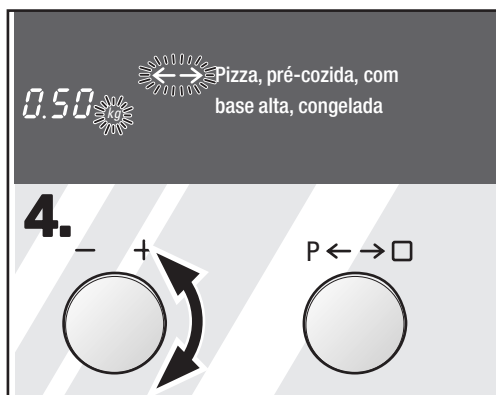
Pizza congelada, com base alta.



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.

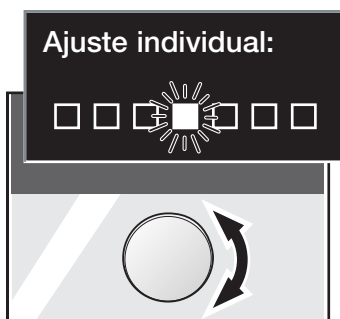


5. Prima a tecla Start.
O tempo de duração aparece na indicação.

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.

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. O peso é necessário para a regulação do automático de programas.

Se não for possível introduzir o peso exacto, utilize o peso imediatamente acima.

Com os programas, utilize sempre recipientes próprios para microondas, por ex., de vidro ou porcelana.

Pizzas, derivados de batata, snacks, peixe congelados

Prepare-os directamente no prato rotativo.

A mini-pizza constitui uma excepção, saindo melhor se for preparada na grelha inferior.

Na preparação de mini-crepes chineses, barrinhas de peixe e argolas de cebola, quando decorrerem $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura é emitido um sinal. Volte os alimentos. Isto permitir-lhe-á obter um resultado homogéneo.

Soufflé, congelado (produto pré-confeccionado)

Coloque o prato num recipiente adequado para microondas na grelha inferior.

Carne

Para confeccionar carne de porco assada, perna de borrego sem osso e rosbife utilize um recipiente fundo sem tampa. A carne deve cobrir aprox. $\frac{2}{3}$ do recipiente. Volte a carne decorrido metade do tempo de cozedura (quando ouvir o sinal).

Para confeccionar carne de vaca assada e carne de vitela assada utilize um recipiente fechado. Adicione água equivalente a aprox. 10% do peso da carne. Não é necessário voltar.

Depois de pronto, deixe o assado no forno desligado mais 5 a 10 minutos. Deve envolver o rosbife em folha de alumínio. Vire-o passados 5 minutos. O rosbife também pode ser cortado frio.

Aves

Para confeccionar frango utilize um recipiente fundo sem tampa.

Comece por cozinhar o frango com o peito para baixo. Volte o frango decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura (quando ouvir o sinal).

Para confeccionar peito de peru utilize um recipiente com tampa. Adicione água equivalente a aprox. 10% do peso da carne. Não é necessário voltar.

Confeccione coxas de frango marinadas congeladas directamente no prato rotativo. Volte as coxas de frango decorrido $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura. Isto permitir-lhe-á obter um resultado homogéneo.

As aves podem ser servidas imediatamente após estarem prontas.

Legumes

Legumes frescos: Corte os legumes aos pedaços. Por cada 100 g adicione uma colher de sopa de água.

Legumes congelados Para este programa só são adequados legumes branqueados, não pré-cozinhados. Cozinhe os legumes sem água. Legumes ultra-congelados com molhos à base de natas não são adequados.

Decorrido metade do tempo de cozedura é emitido um sinal. Mexa os legumes. Depois de terminado o programa, deixe-os repousar mais cerca de 5 a 10 minutos.

Batatas

Batatas sem pele: corte as batatas em pedacinhos iguais. Por cada 100 g de batatas adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal no recipiente.

Batatas cozidas com pele: lave as batatas e pique a casca em vários sítios. Coloque as batatas húmidas num recipiente sem adicionar água.

Decorrido metade do tempo de cozedura é emitido um sinal. Mexa as batatas. Depois de terminado o programa, deixe repousar as batatas mais 5 a 10 minutos.

Derivados de cereais

Os cereais provocam muita espuma ao serem cozinhados. Por isso, sempre que cozinhar derivados de cereais utilize um recipiente fundo com tampa.

Quando confeccionar polenta e milho miúdo utilize aprox. uma parte menos de água do que a indicada na embalagem.

Conforme o tipo e a quantidade de cereais, decorridos 2 a 15 minutos soa um sinal. Na indicação aparece a frase “Mexer, por favor”.

Depois de terminado o programa, deixe repousar os cereais mais cerca de 10 minutos.

Descongelar

Utilize um recipiente plano, por ex., um prato de vidro ou de porcelana. Coloque os alimentos no prato. Se possível, espalhe-os no prato de modo a ficarem deitados.

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

Congele a carne picada da forma mais plana possível. Durante a descongelação, volte-a pelo menos uma vez (quando ouvir o sinal). Retire a carne que já esteja descongelada.

Ao preparar-se carne de porco, de vaca e de borrego, decorrido metade do tempo soa um sinal. Volte a carne decorrido metade do tempo de cozedura (quando ouvir o sinal).

As aves devem ser colocadas primeiro com o peito para cima no prato. Volte-as decorrido metade do tempo.

Depois da descongelação, deixe os alimentos acabarem de descongelar durante mais 10 a 30 minutos.

Tabela de programas

Grupo de programas	Programa	Gama de pesos em kg	Acessórios
Pizza, congelada	Pizza, pré-cozida, com base fina, congelada	0,30 - 0,50	Directamente sobre o prato rotativo
	Pizza, pré-cozida, com base alta, congelada	0,40 - 0,60	
	Pizza, não pré-cozida, base fina, congelada	0,30 - 0,50	
Derivados de batata congelados	Batatas fritas, palitos, congeladas	0,20 - 0,75	Directamente sobre o prato rotativo
	Batatas fritas, palha, congeladas	0,20 - 0,75	
	Batatas salteadas, congeladas	0,20 - 0,85	
	Croquetes de batata, congelados	0,20 - 0,85	
	Bolinhos de batata, congelados	0,20 - 0,75	
	Batata Country fries, congeladas	0,20 - 0,60	
Snacks, congelados	Pizza-baguete, congelada	0,10 - 0,60	Directamente sobre o prato rotativo
	Mini-pizza, congelada	0,08 - 0,50	Grelha inferior
	Crepes chineses, congelados	0,10 - 0,70	Directamente sobre o prato rotativo
	Mini-crepes chineses, congelados	0,10 - 0,70	
	Argolas de cebola, congeladas	0,10 - 0,60	
	Rosquilhas salgadas, congeladas	0,07 - 0,31	

Grupo de programas	Programa	Gama de pesos em kg	Acessórios
Soufflé, congelado	Lasanha à Bolonhesa, congelada	0,40 - 1,00	Recipiente sem tampa, grelha inferior
	Lasanha de salmão, congelada	0,40 - 1,00	
	Lasanha de legumes, congelada	0,40 - 1,00	
	Gratinado de batata, congelado	0,40 - 1,00	
	Soufflé, divisível em porções, congelado	0,40 - 1,00	
Derivados de peixe, congelados	Barrinhas de peixe, congeladas	0,20 - 0,60	Directamente sobre o prato rotativo
	Calamares panados, congelados	0,20 - 0,50	
	Folhados de salmão, congelados	0,15 - 0,60	
Carne	Carne de porco assada, fresca	0,80 - 1,80	Recipiente fundo sem tampa, grelha inf.
	Perna de borrego, mal passada, fresca	0,80 - 1,50	
	Rosbife, fresco	0,80 - 1,80	
	Carne de vaca assada, fresca	0,50 - 2,00	Recipiente com tampa, grelha inferior
	Carne de vitela assada, fresca	0,50 - 2,00	
Aves	Frango, fresco	0,80 - 1,80	Recipiente fundo sem tampa, grelha inf.
	Peito de peru, fresco	0,50 - 2,00	Recipiente com tampa, grelha inferior
	Asas de frango, marinada congeladas	0,20 - 0,60	Directamente sobre o prato rotativo
Legumes	Legumes, frescos	0,20 - 1,00	Recipiente com tampa, grelha inferior
	Legumes, congelados	0,20 - 1,00	
Batatas	Batatas cozidas	0,20 - 1,00	Recipiente com tampa, grelha inferior
	Batatas cozidas com pele	0,20 - 1,00	
Derivados de cereais	Arroz agulha	0,10 - 0,50	Recipiente fundo com tampa, grelha inf.
	Arroz indiano	0,10 - 0,50	
	Arroz integral	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Couscous	0,10 - 0,50	
	Quinoa	0,10 - 0,50	
	Milho miúdo	0,10 - 0,50	

Grupo de programas	Programa	Gama de pesos em kg	Acessórios
Descongelar	Pão, congelado	0,20 - 1,00	Recipiente raso, grelha inferior
	Bolo, seco, congelado	0,20 - 1,00	
	Bolo, massa húmida, congelado	0,20 - 1,00	
	Carne picada, congelada	0,30 - 1,00	
	Carne de porco, congelada	0,50 - 2,00	
	Carne de vaca, congelada	0,50 - 2,00	
	Carne de borrego, congelada	0,50 - 2,00	
	Aves inteiras, congeladas	0,40 - 2,00	
	Aves, partes, congeladas	0,40 - 2,00	

Memória

Com a função memória pode compor os seus próprios programas. Pode memorizar as regulações para seis pratos e seleccioná-las sempre que quiser.

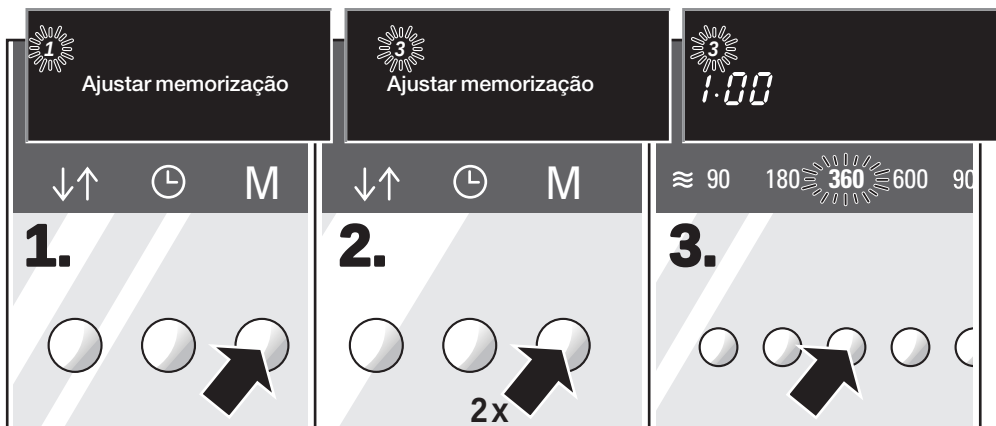
A função memória é importante, se, para o seu cozinhado, forem necessárias várias regulações diferentes, ou se um cozinhado for feito com bastante frequência.

Memorização

Seleccione uma das seis memorizações e regule.

Exemplo

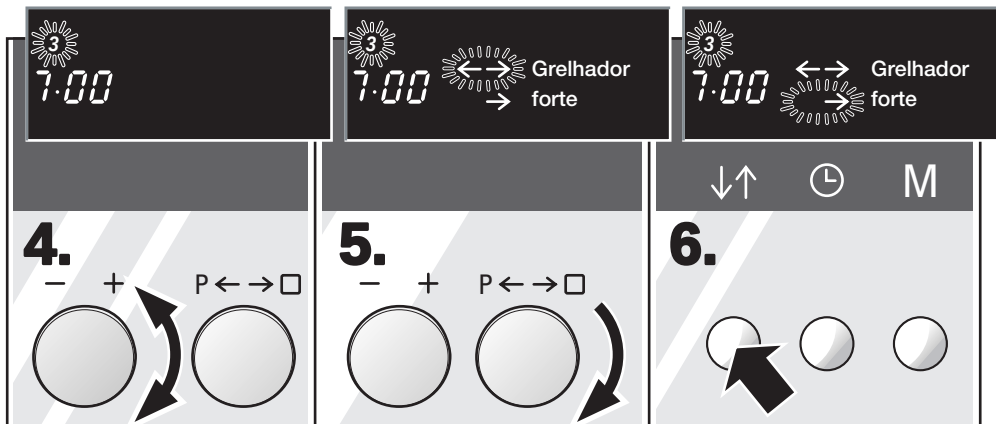
Memorização 3
360 W, 7 minutos,
Grelhador fraco.



1. Prima a tecla Memória “M”. O 1 corresponde à memorização 1.

2. Prima a tecla Memória “M” mais duas vezes. O 3 corresponde à memorização 3.

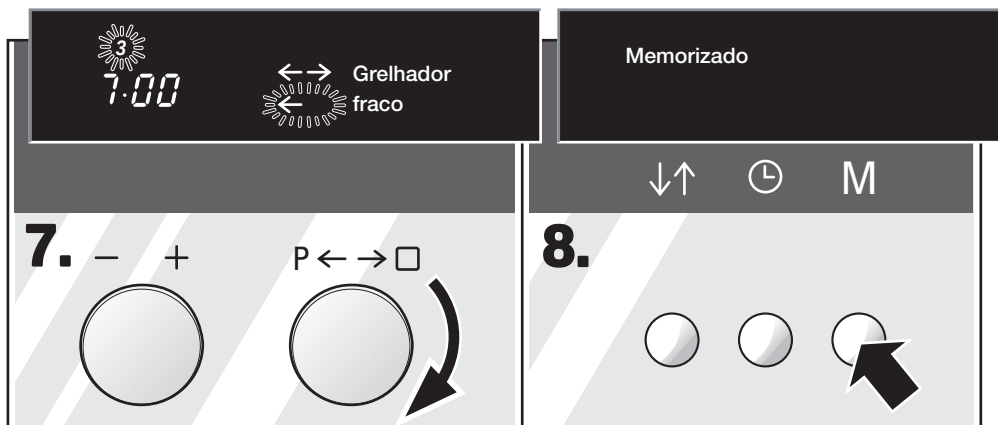
3. Prima a tecla 360 W.



4. Regule com o botão 7 minutos.

5. Seleccione o grelhador com o selector de funções.

6. Com a tecla ↓↑ mude para a segunda linha.



7. Com o selector de funções regule o grelhador para “fraco”.

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.

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.

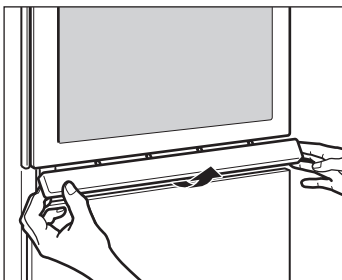
Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos, caso contrário pode haver formação de manchas. Se um produto deste tipo entrar em contacto com a caixa do aparelho, limpe-o de imediato com água.

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.

Grelha de ventilação



Pode ser retirada e limpa.

Levante a grelha de ventilação.
Retire-a lateralmente.

Forno

Limpe o forno arrefecido após a confecção dos alimentos, com um pano húmido. Os salpicos e encrustações são fáceis de limpar não se queimando ainda mais da próxima vez que utilizar o forno. Em caso de sujidade entranhada, utilize um produto de limpeza suave.

Certifique-se que não entra água para dentro do aparelho, através do accionamento do prato rotativo. Seque bem o forno com um pano macio, para que não surja qualquer corrosão.

Não utilize spray para limpeza de fornos nem outros produtos de limpeza de fornos agressivos ou abrasivos. Os esfregões abrasivos, esfregões verdes e esfregões desengordurantes também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície.

Os cheiros desagradáveis, p.ex. após a preparação de peixe eliminam-se facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa taça com água. Coloque uma colher na taça, para evitar o retardamento da ebulição. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos na potência de micro-ondas máxima.

Nota

Quando abrir a porta do forno, a lâmpada do forno acender-se-á durante 10 minutos.

Acessórios

Lave os acessórios imediatamente após a utilização, com detergente. Nessa altura é fácil remover restos de sujidade com uma escova ou esponja da loiça. Pode limpar as grelhas com produtos de limpeza de aço fino ou lavá-las na máquina de lavar louça.

Prato rotativo

Lave o prato rotativo com detergente. Limpe a concavidade na zona de cozedura com um pano húmido. Certifique-se que não entra água para dentro do aparelho, através do accionamento do prato rotativo. Quando voltar a colocar o prato rotativo, este tem de encaixar perfeitamente.

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.	Ficha não encaixada na tomada.	Encaixar na tomada.
	Falha de corrente.	Verifique se a lâmpada da cozinha funciona.
	Fusível avariado.	Verifique na caixa de fusíveis, se o fusível do fogão está em boas condições.
Na indicação das horas estão três zeros iluminados.	Falha de corrente.	Acerte novamente as horas.
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 está bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	Tecla Start não foi premida.	Prima a tecla Start.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não está em funcionamento. Na indicação encontra-se um tempo de duração.	O botão rotativo foi accionado inadvertidamente.	Prima a tecla Stop.
Os alimentos demoram mais a aquecer do que até aqui.	Está regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais alta
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior 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.
O prato rotativo faz um ruído de arranhar ou arrastar.	Sujidade ou corpo estranho na zona do accionamento do prato rotativo.	Limpar muito bem as rodas debaixo do prato rotativo e a reentrância no chão do forno.
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.
Na indicação em escrita normal aparece a mensagem de erro "Er11". "Tecla premida"	As teclas estão sujas, o mecanismo está preso.	Prima a tecla várias vezes, se isso não ajudar, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Na indicação em escrita normal aparece a mensagem de erro "Er19".	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.

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.

Protecção do Meio ambiente

Indicações sobre reciclagem

Até chegar a sua casa, o seu novo aparelho esteve protegido pela embalagem. Todos os materiais nela utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Por favor colabore e proceda à reciclagem ecológica da embalagem.

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através de uma reciclagem compatível com o meio ambiente, é possível recuperar matérias primas valiosas.

Antes de providenciar a reciclagem do aparelho antigo, deverá inutilizá-lo ou colar-lhe um auto-colante com a seguinte indicação «Atenção: O aparelho está avariado».

Junto de um Agente Especializado ou dos Serviços Municipais da sua área de residência informe-se sobre os procedimentos actuais quanto a reciclagem.

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

- Alimentação de corrente: 230 V, 50 Hz
Potência conectada total: 3380 W
potência de micro-ondas: 900 W
Grelhador: 2100 W
Calor supüer. e inferior: 1900 W
Frequência: 2450 MHz
- Medidas (A x L x P)
- Aparelho 45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- Zona de cozedura 20,4 x 44 x 42 cm
- Peso 25 kg
Testado pela VDE: Sim
Símbolo CE: Sim

Acrilamida nos alimentos

Actualmente, os investigadores ainda não chegaram a qualquer conclusão sobre a nocividade da acrilamida. As presentes informações foram elaboradas 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, antes, no próprio alimento durante a sua preparação, desde que o mesmo contenha hidratos de carbono e proteínas. Ainda não se possui certezas absolutas sobre a forma exacta como isto ocorre. sabe-se que a quantidade de acrilamida no produto é fortemente influenciada por

Temperaturas altas
um baixo teor de água no alimento
produtos muito tostados.

Quais os produtos afectados?

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

Poderá evitar taxas elevadas de acrilamida na confecção de bolos, ao fritar e ao grelhar. A aid¹ e o BMVEL² publicaram algumas recomendações a este respeito:

Em geral

Reduzir o mais possível os tempos de cozedura.

"Dourado em vez de carbonizado" - Evite tostar muito os alimentos.

Quanto maior e mais grosso for o produto a ser cozinhado, menor é a quantidade de acrilamida contida.

Cozer bolos

Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 200 °C e com ar quente circulante não exceda 180 °C.

Bolachas: Se utilizar calor superior e inferior, mantenha a temperatura abaixo de 190 °C, com ar quente circulante não exceda 170 °C. A utilização de ovos ou de gema de ovo na receita reduz a formação de acrilamida.

Distribua as batatas preparadas no forno o mais uniformemente possível no tabuleiro, se possível numa única camada. Para evitar que as batatas sequem rapidamente prepare simultaneamente pelo menos 400 g.

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 (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), de 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 60705

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

Descongelar com microondas

Prato	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Carne	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Coloque uma forma Pyrex de Ø 22 cm na grelha inferior.

Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Gemada	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Coloque a forma Pyrex na grelha inferior.
Biscoito	600 W, 9 - 11	Coloque uma forma Pyrex de Ø 22 cm na grelha inferior.
Carne picada assada	600 W, 25 - 30	Coloque a forma Pyrex na grelha inferior.

Cozinhar em combinação com microondas

Prato	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Notas
Gratinado de batata	360 W, 35 - 40	Ar quente	140	Coloque a forma Pyrex de Ø 22 cm na grelha inferior.
Bolos	180 W, 20	Calor superior e inferior	160	Coloque a forma Pyrex de Ø 22 cm na grelha inferior.
Frango	360 W, 30 - 35	Ar quente	180	Coloque o frango com o peito para baixo na grelha inferior. Vire após 15 minutos.

Refeições de teste

Em conformidade com as normas DIN 44547 e EN 60350

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

Cozer bolos

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

	Recipientes e indicações	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura °C	Duração da cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro Ø 30 cm na grelha inferior	Calor superior e inferior	140 - 160	20 - 30
Bolinhos	Tabuleiro Ø 30 na grelha inferior	Calor superior e inferior	150 - 170	20-25
Pão-de-ló	Forma de mola na grelha inferior	Calor superior e inferior	150 - 170	25 - 35
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro Ø 30 cm grelha inferior	Calor superior e inferior	170 - 190	30 - 40
Bolo de maçã	Forma de mola de folha de Flandres Ø 20 cm directamente no prato rotativo	Ar quente	150 - 170	60 - 75

Grelhar

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Recipiente	Grelhador	Duração, minutos
Tostar pão de forma	Grelha inferior	forte	20 - 30
Hamburguer 7 unidades*	Grelha superior	forte	20 - 25
* Virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo.			