



Para que cocinar sea tan divertido comocomer,

lea este manual de instrucciones. Así podrá aprovechar todas las ventajas técnicas de su horno microondas.

En este manual se le proporciona información importante para su seguridad. Conocerá las distintas piezas de su nuevo aparato. Se le indica paso a paso como debe realizar los ajustes. Es muy fácil.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste y alturas necesarias para preparar los platos más habituales. Todos ellos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Si alguna vez surge algún problema, el manual contiene información acerca de cómo solucionar las pequeñas anomalías.

Asimismo, cuenta con un índice detallado que le ayudará a encontrar rápidamente lo que busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones para el uso	1-38
Instruções de serviço	39-76

Contenido

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	4
Antes del montaje	4
Instalación y conexión	5
Lo que debe tener en cuenta	5
Indicaciones de seguridad	5
Advertencias de seguridad para el uso del microondas	7
Panel de mando	10
Los tipos de calentamiento	11
Los accesorios	11
Antes del primer uso	12
Programar la hora	12
Calentar el compartimento de cocción	13
El microondas	13
Recipientes	14
Las potencias del microondas	15
Así se programa	15
Cuadros de cocción/ Consejos y sugerencias prácticas	16
Consejos y advertencias acerca de las tablas	16
Descongelar	17
Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados	18
Calentar alimentos	19
Calentar alimentos	21
Consejos prácticos para usar el microondas	22

Contenido

Asado al grill	23
Así se programa	23
Tabla para el grill	24
Microondas y grill combinados	25
Así se programa	25
Grill y microondas combinados	26
Sistema automático de programación	27
Así se programa	28
Programas de descongelación	29
Programas de cocción	30
Programas de cocción combinados	31
Memoria	32
Almacenar la memoria	32
Activación de la memoria	33
Modificar la duración de la señal	34
Cuidados y limpieza	34
Productos de limpieza	34
¿Qué hacer en caso de avería?	35
Servicio de Asistencia Técnica	37
Datos técnicos	38

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Importantes indicaciones de seguridad

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

Guarde las instrucciones de uso y de montaje para un posible propietario posterior.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

Daños por el transporte

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

Conexión eléctrica

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

Instalación y conexión

Consulte las instrucciones específicas de montaje.

Instalación y conexión

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato puede montarse en un armario de pared de 60 cm de ancho (30 cm de profundidad y a 85 cm del suelo como mínimo).

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 10 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 alcanza, 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 debe tener en cuenta

Indicaciones de seguridad



El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar este aparato exclusivamente para la preparación de alimentos.

Nunca deben utilizar el aparato sin vigilancia aquellos adultos y niños

- incapacitados física, sensorial o mentalmente para hacer uso de él
- que desconozcan su correcta utilización y estén desinformados sobre las instrucciones de seguridad.

Niños y microondas



Los niños sólo deben preparar por sí mismos alimentos en el microondas si han aprendido cómo hacerlo. Deben poder manejar el aparato correctamente. Se deben comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso.

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo. En caso de funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos. ¡Peligro de quemaduras!

Compartimento de cocción caliente



Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores calientes ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Evitar que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables en el aparato. ¡Peligro de incendio!

No abrir nunca la puerta del aparato si sale humo del aparato. ¡Peligro de quemaduras! Apagar el aparato. Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Puerta del aparato o junta de la puerta deteriorada



No utilizar nunca el microondas si la puerta del aparato o la junta de la puerta presentan desperfectos. Podría producirse un escape de energía de microondas. No vuelva a utilizar el microondas hasta que no se haya reparado el aparato.

Entorno	 No exponer el aparato a elevada temperatura o humedad. ¡Peligro de cortocircuito!
Limpieza deficiente	 Limpiar el aparato a menudo. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y éste puede agujerarse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!
Reparaciones	 Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible en la caja de fusibles o extraiga el enchufe. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica. No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión. ¡Descarga eléctrica!

Advertencias de seguridad para el uso del microondas

Preparación de alimentos	 Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, éstas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. ¡Peligro de incendio!
Potencia y tiempo del microondas	 No programar nunca el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden inflamarse. El aparato puede resultar dañado. ¡Peligro de incendio! Seguir las indicaciones de las instrucciones de uso.
Vajilla	 No utilizar una vajilla que no sea apta para el microondas.

La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar orificios finos en asas y tapaderas. En estos orificios se ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en el hueco puede hacer estallar la vajilla. ¡Peligro de lesiones!

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar.

¡Peligro de quemaduras!

Extraer siempre los platos y accesorios del aparato con un paño de cocina o manopla.

Embalaje



No calentar nunca comidas en embalajes de conservación en caliente.

¡Peligro de incendio!

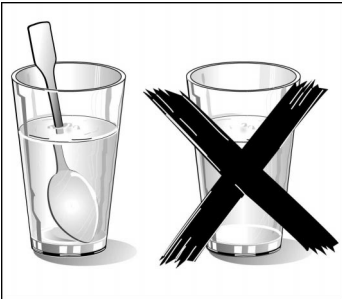
No calentar nunca sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar.

¡Peligro de quemaduras!

Seguir las indicaciones de los envoltorios. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas



Si se calientan líquidos, estos pueden llegar al estado de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Tan sólo un movimiento brusco del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente.

¡Peligro de quemaduras!

Al calentar un líquido introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evita que se llegue al estado de ebullición.

No calentar nunca líquidos en recipientes tapados.

¡Peligro de explosión!

No calentar nunca bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

¡Peligro de explosión!

Alimentos para bebés



No calentar nunca alimentos para bebés en recipientes cerrados. Quitar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar tras el calentamiento. Sólo de este modo se extiende el calor de un modo equilibrado. Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé. ¡Peligro de quemaduras!

Alimentos con cáscara o piel



No cocer nunca huevos con cáscara. Nunca calentar huevos duros. Pueden reventar causando una especie de explosión. Esto también es aplicable a los crustáceos.

¡Peligro de quemaduras!

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

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

Secado de alimentos



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

Alimentos con poco contenido en agua



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

Aceite de mesa



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

Panel de mando



Los tipos de calentamiento

Microondas

En los alimentos son transformadas en calor. Las microondas son apropiadas para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

Potencias del microondas:

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

Grill

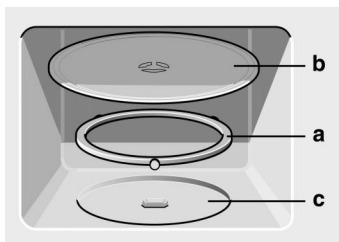
Se pueden asar bistecs, salchichas, pescado o hacer tostadas.

Grill combinado con microondas

En esta modalidad, el grill funciona conjuntamente con el microondas. Los platos se hacen igual de crujientes y dorados pero en menos tiempo y, por tanto, con menos consumo de energía.

Los accesorios

El plato giratorio

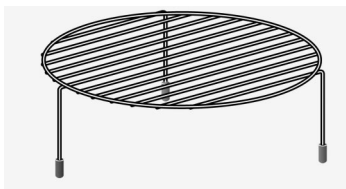


El plato giratorio se coloca de la siguiente forma:

1. Insertar el soporte **a** en el dispositivo de accionamiento **c** en el centro de la parte inferior de la zona de cocción.
2. Colocar el plato giratorio **b** sobre el soporte **a**.

Utilice el aparato microondas sólo con el plato giratorio insertado. Asegúrese de que el soporte quede bien encajado. El plato giratorio gira hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla



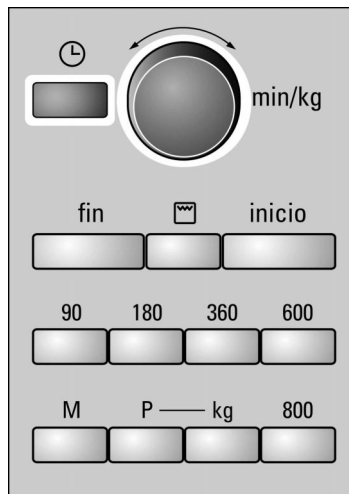
Parrilla para asar al grill, p. ej., bistecs, salchichas o tostadas, se puede utilizar como bandeja para poner cosas, p. ej., fuentes planas en las que se preparan gratinados

Antes del primer uso

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

Programar la hora

Las teclas en color oscuro de la figura se han de programar



1. Pulsar la hora ⌚.
En el indicador aparecen 12:00 horas y ⌚.
2. Programar la hora con el botón giratorio.
3. Pulsar la hora ⌚.
En el indicador desaparece ⌚.

La hora actual se ha programado.

Suprimir la indicación de hora

Pulsar la hora ⌚ y a continuación stop.
El indicador se vuelve oscuro.

Programar de nuevo la hora

Pulsar la hora .

En el indicador aparece 12:00 Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos 2 y 3.

Cambio de la hora p. ej., del horario de verano al de invierno

Efectuar los ajustes tal como se indica en los puntos 1 a 3.

Calentar el compartimento de cocción

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el compartimento de cocción cerrado y vacío con el plato giratorio en el interior durante 10 minutos.

1. Pulsar grill .

En el indicador aparece 10:00 min

2. Pulsar start.

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal. Pulsar stop o abrir la puerta del aparato.

El microondas

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

Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con el grill.

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

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

1. Pulsar la tecla 800.

2. Programar 1 minuto 30 segundos con el mando giratorio.

3. Pulsar start.

Tras 1 minuto y 30 segundos se oirá una señal. El agua está caliente.

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

Recipientes

Recipientes apropiados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas.

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos.

Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos.

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

¡Atención! El metal - p. ej. una cuchara dentro de un vaso - debe estar al menos a 2 cm de distancia de las paredes del compartimento de cocción y de la pared interna de la puerta. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de la vajilla:

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Las potencias del microondas

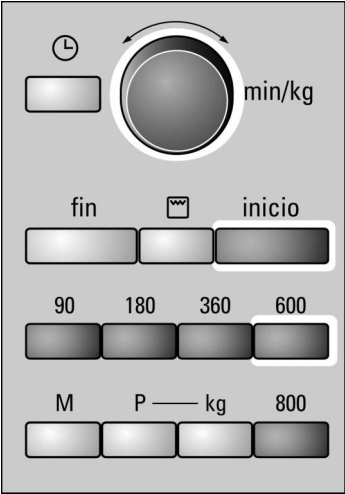
Potencia del microondas	apropiada para
800 vatios	calentar líquidos
600 vatios	calentar y cocer alimentos
360 vatios	cocer carne y calentar alimentos delicados
180 vatios	descongelar y continuar la cocción
90 vatios	descongelar alimentos delicados

Nota

La potencia del microondas de 800 W se puede regular para una duración de 30 minutos, la de 600 W para una hora, y las demás potencias para una hora y para 39 minutos.

Así se programa

Ejemplo:
600 vatios



1. Pulsar la tecla de potencia del microondas deseada.
En el indicador se ilumina la potencia del microondas programada y se muestra 1:00 min.
2. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
3. Pulsar start.

Se puede apreciar el transcurso del tiempo seleccionado (duración).

El tiempo ha transcurrido	Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar stop. En la pantalla aparece de nuevo la hora.
Modificar la duración	Modificar la duración con el mando giratorio y poner de nuevo en marcha el aparato.
Interrumpir	Pulsar stop una vez o abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo start.
Borrar	Pulsar stop dos veces o abrir la puerta y pulsar stop una vez.
Nota	También se puede ajustar primero la duración y después el nivel de potencia del microondas.

Cuadros de cocción/ Consejos y sugerencias prácticas

Consejos y advertencias acerca de las tablas

En las tablas siguientes encontrará 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. Seleccione siempre el valor más bajo y, de ser necesario, prolongue después el tiempo de cocción.

Puede que a veces 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.
Coloque siempre la vajilla sobre el plato giratorio.

Descongelar

Ponga los alimentos congelados en un recipiente sin tapar en el plato giratorio.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

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	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelan. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Aves o piezas de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
Mantequilla	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Retirar el envoltorio completamente
Pan, entero	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.

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	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 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 arroz, pastas	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
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	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, aprox. ½ min. 360 W, aprox. 1 min. 360 W, aprox. 1½ min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Carne en salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar los trozos de carne.
Potaje	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Añadir algo de líquido.

Calentar alimentos

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente.

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, 25 - 30 min.	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cm de altura, remover.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	Añadir doble cantidad de líquido.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	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 = doble duración Media cantidad = mitad de duración
El alimento sale demasiado seco.	Seleccionar la próxima vez un tiempo de cocción más corto o ajustar un nivel de potencia del microondas menor. Cubrir el alimento con una tapa y agregar algo de agua o 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 cantidades más grandes y los alimentos de gran altura necesitan unos tiempos de cocción más prolongados.
Tras haber transcurrido el tiempo de cocción, el alimento está sobrecalentado en los bordes, mientras que el centro no está en su punto.	Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez un nivel de potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.
Tras la descongelación, las aves o la carne está cocida por fuera pero por dentro aún no se ha descongelado.	Seleccionar la próxima vez una potencia del microondas menor. Con grandes cantidades, dar la vuelta a los alimentos varias veces. La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

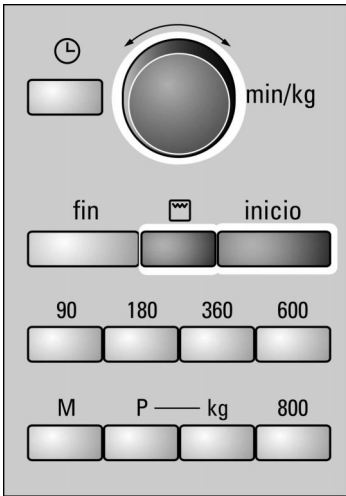
Consejos y advertencias:

En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de vapor condensado. Ésto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Debe secar el agua condensada cuando haya terminado de cocinar.

Asado al grill

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

Así se programa



1. Pulsar grill .
En el indicador aparecen 10:00 min y el símbolo .
2. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
3. Pulsar start.

Se puede apreciar el transcurso del tiempo seleccionado (duración).

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar stop. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio y poner de nuevo en marcha el aparato.

Interrumpir

Pulsar stop una vez o abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo start.

Corregir

La duración programada se puede modificar en cualquier momento.

Borrar

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

Tabla para el grill

Ase al grill siempre con la puerta del asador cerrada y sin precalentar.

Todos los valores que se dan aquí son valores orientativos que pueden variar según la consistencia de los alimentos.

Coloque la parrilla de grill sobre el plato giratorio.

	Cantidad	Accesorios	Tiempo en minutos
Tostar un poco el pan de molde	2 a 4 rebanadas	Parrilla	1er. lado: aprox. 2 - 4 min. 2º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar rebanada	2 a 4 rebanadas	Parrilla	Dependiendo de la capa: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar la sopa, p. ej., sopa de cebolla	2 a 4 tazas	Plato giratorio	15 - 20 min.

* Untar primero la parrilla con aceite.

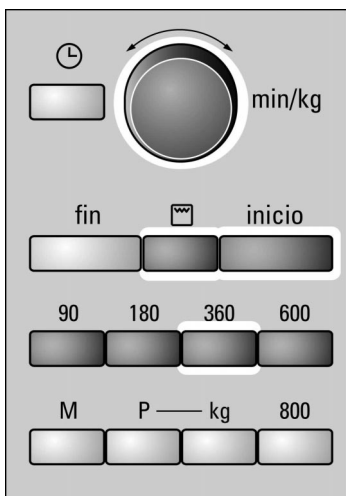
** Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas de asado y ajustar el tiempo para el 2º lado.

Microondas y grill combinados

Se puede programar simultáneamente el grill y el microondas. Los platos quedarán crujientes y dorados. El tiempo de cocción se reduce notablemente y se ahorra energía.

Así se programa

Ejemplo:
360W, grill ☐, 5 minutos



1. Pulsar la tecla de potencia del microondas deseada
En el indicador se ilumina la potencia del microondas programada y se muestra 1:00 min.
2. Pulsar grill ☐.
3. Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
4. Pulsar start.

Se puede apreciar el transcurso del tiempo seleccionado (duración).

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar stop. En la pantalla aparece de nuevo la hora.

Modificar la duración

Modificar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio y poner el aparato de nuevo en marcha.

Interrumpir

Pulsar una vez stop o abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo start.

Borrar

Nota

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

También se puede ajustar primero la duración del ciclo de cocción y después el nivel de potencia del microondas.

Grill y microondas combinados

Coloque los recipientes siempre sobre el plato giratorio y tapar los platos.

Para brasear utilice un recipiente alto. Así se mantendrá limpio el interior del horno.

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

Compruebe si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande, dado que el plato giratorio debe poder girar.

Regule siempre el tiempo de cocción máximo. Controle el plato después del tiempo mínimo indicado.

Antes de cortar la carne déjela reposar durante 5 - 10 minutos. De esta manera el jugo de la carne se reparte uniformemente y no rebosa al cortarla.

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

	Cantidad	Potencia del microondas, W duración en minutos	Accesorios	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., una pieza del cuello	aprox. 750 g	360 W + asar al grill 40 - 50 min.	Plato giratorio	Dar la vuelta 1 o 2 veces.
Asado de carne picada	aprox. 750 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 6 cm de alto.
Piezas pequeñas de pollo, p. ej., muslos de pollo o alitas de pollo	aprox. 800 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Recipientes sobre la parrilla	Colocar la parte con piel hacia arriba. No dar la vuelta.

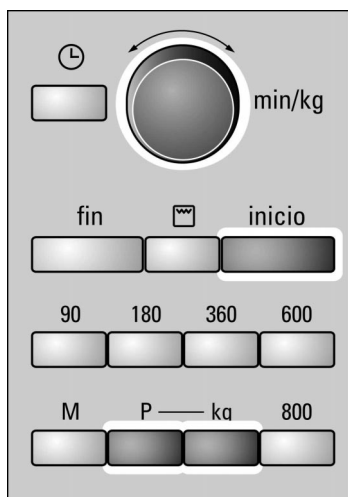
	Cantidad	Potencia del microondas, W duración en minutos	Accesorios	Consejos y advertencias
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	360 W + asar al grill 15 - 25 min.	Recipientes sobre la parrilla	No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (a base de ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Espolvorear con queso. Máximo 5 cm de alto.
Gratinado de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 30 - 40 min.	Plato giratorio	Máximo 4 cm de alto.
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	360 W + asar al grill 20 - 25 min.	Plato giratorio	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 30 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 5 cm de alto.
Brochetas de verdura	4 - 5 unidades	180 W + asar al grill 15 - 20 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	180 W + asar al grill 10 - 15 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino veteado	aprox. 8 rodajas	180 W + asar al grill 10 - 15 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
* Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas de asado y ajustar el tiempo para el 2º lado.				

Sistema automático de programación

El programa automático permite descongelar alimentos y preparar platos de forma cómoda, rápida y sencilla.
Su aparato microondas cuenta con 8 programas automáticos.

Para cada programa se encontrarán los alimentos apropiados y el intervalo de peso correspondiente en las tablas. Se puede programar cada peso incluido dentro del intervalo de peso.

Así se programa



1. Pulsar repetidamente **"P"** hasta que aparezca el número de programa deseado.
2. Pulsar **"kg"**.
En el indicador se ilumina **"P"** y aparece un peso propuesto
3. Regular el peso del alimento con el mando giratorio.
4. Pulsar start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo (duración del ciclo de cocción) del programa.

Suena una señal. El aparato se desconecta.
Pulsar stop o abrir la puerta.

Pulsar stop dos veces y efectuar un nuevo ajuste.

Abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo start. El programa continua.

Pulsar stop dos veces.

En algunos programas suena una señal después de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y mezclar los alimentos o dar la vuelta a la carne o a las aves. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo la tecla start.

El número de programa y el peso se pueden consultar si se pulsa **"P"** o **"kg"**. El valor se muestra durante 3 segundos en el indicador.

Una vez transcurrido el tiempo

Corregir

Interrumpir

Borrar

Consejos y advertencias

Programas de descongelación

Preparar los alimentos

Con los 4 programas de descongelación se pueden descongelar carne, aves y pan.

Utilizar alimentos que se congelaron y guardaron de manera plana y en porciones a -18 °C.

Sacar el alimento del envoltorio para descongelarlo y pesarlo siempre. Se necesita el peso para ajustar el programa.

Vajilla

Colocar el alimento en una vajilla plana, adecuada para el microondas, p. ej. un plato de vidrio o porcelana y sin tapa.

Tiempo de reposo

El alimento descongelado debería reposar para la compensación de temperatura durante unos 10-30 minutos.

Los trozos de carne más grandes necesitan un tiempo de reposo mayor que los pequeños. Hay que separar los trozos aplanados y la carne picada antes del tiempo de reposo.

Después se pueden manipular los alimentos, incluso cuando los trozos de carne grandes aún tengan el núcleo congelado. Es el momento de sacar las vísceras de las aves.

Señal

En algunos programas suena una señal después de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y mezclar los alimentos o dar la vuelta a la carne o a las aves. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo la tecla start.

¡Atención!

Al descongelar carne o aves se produce líquido. Éste no se debe emplear y tampoco debe entrar en contacto con otros alimentos.

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Carne picada	P 01	0,2-1,0 kg
Trozos de carne aplanados	P 02	0,2-1,0 kg
Pollo, Pollo trinchado	P 03	0,4-1,8 kg

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Pan	P 04	0,2-1,0 kg

Programas de cocción

Con los 3 programas de cocción se puede cocer arroz, patatas y verduras.

Vajilla

Cocer los alimentos siempre en vajilla adecuada para el microondas y con tapa. Para el arroz se debe utilizar un molde grande y alto.

Preparar los alimentos

Pesar el alimento. Se necesita el dato para ajustar el programa.

Arroz: No utilizar arroz en bolsitas para cocinar. Verter la cantidad de agua necesaria según las indicaciones del fabricante en el envoltorio. Suele ser el doble o triple del peso del arroz.

Patatas: Para hacer patatas cocidas cortar las patatas frescas en trocitos pequeños y uniformes. Por cada 100 g de patatas añadir una cucharada de agua y un poco de sal.

Verduras frescas: Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trocitos pequeños y uniformes. Por cada 100 g de verduras añadir una cucharada de agua y un poco de sal.

Señal

Mientras se desarrolla el programa, suena una señal tras un cierto tiempo. Remueva los alimentos.

Tiempo de reposo

Cuando el programa ha finalizado, volver a remover los alimentos. Para la compensación de temperatura debería reposar entre 5-10 minutos más.

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

Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Arroz	P 05	0,05-0,2 kg
Patatas	P 06	0,15-1,0 kg
Verdura	P 07	0,15-1,0 kg

Programas de cocción combinados

- Preparar los alimentos

Saque el alimento de su envase y péselo. Si no puede introducir el peso exacto, redondee hacia arriba o hacia abajo.
- Vajilla

Cocer los alimentos en recipientes no demasiado grandes, termorresistentes y adecuados para el microondas.
- Tiempo de reposo

La carne de cerdo y el asado de carne picada deberían reposar una vez acabado el programa durante aprox. 5-10 minutos para la compensación de temperatura.

La carne de ave se puede servir inmediatamente.

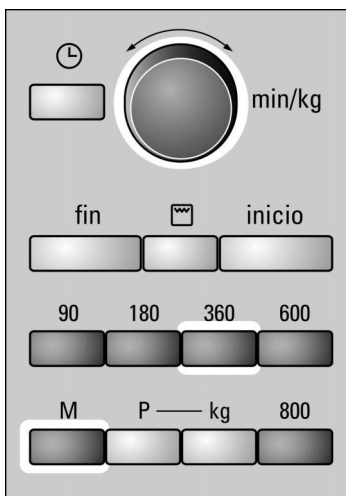
Alimentos	Número de programa	Margen de peso
Producto para gratinar congelado de 3 cm de altura	P 08	0,4-0,9 kg

Memoria

Gracias a la función de memoria se puede crear su propio programa. Es muy útil si se prepara, p. ej., un plato con cierta frecuencia. Se podrá guardar el ajuste y consultarlo en cualquier momento.

Almacenar la memoria

Ejemplo:
360 W, 25 minutos



- 1.** Pulsar "M".
En el indicador se ilumina "M".
- 2.** Pulsar la tecla de potencia del microondas deseada
En el indicador se iluminan "M", la potencia seleccionada y 1:00 min.
- 3.** Programar la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio.
- 4.** Confirmar con "M".
En la pantalla aparece de nuevo la hora.

La programación está guardada.

Consejos y advertencias

También se puede guardar únicamente el grill o el grill combinado con el microondas.

No se pueden guardar varias potencias de microondas consecutivamente.

No se pueden guardar programas automáticos.

La memoria se puede guardar y poner en marcha inmediatamente. Para terminar, pulsar la tecla start y no la tecla "M".

Asignar de nuevo la memoria:

Pulsar "M". Se visualizarán los ajustes guardados.

Guardar el nuevo programa tal como se describe en los puntos 1 a 4.

Activación de la memoria

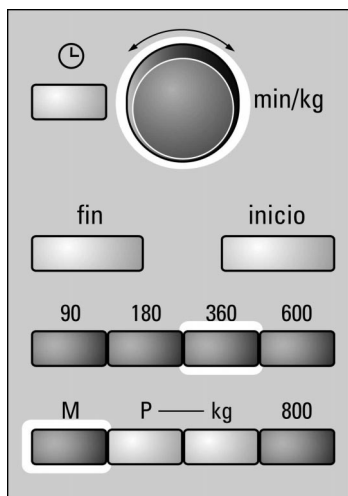
El programa memorizado se puede poner fácilmente en marcha. Colocar el plato en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.

1. Pulsar "M".

Se visualizarán los ajustes guardados.

2. Pulsar start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo seleccionado.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga. Abrir la puerta del aparato o pulsar la tecla stop.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. Una vez cerrada la puerta, pulsar de nuevo start. El programa continua.

Borrar el ajuste

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

Modificar la duración de la señal

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

Para ello, pulsar la tecla start durante aprox.
6 segundos.

Se almacena la nueva duración de la señal. En la
pantalla aparece de nuevo la hora.

Duraciones posibles:

Duración breve de la señal – 3 tonos

Duración larga de la señal – 30 tonos.

Cuidados y limpieza



No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni
máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de
cortocircuito!

No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o
afilados. La superficie se puede dañar. Si cae uno de
dichos medios en la parte delantera, eliminarlo de
forma inmediata con agua.

Productos de limpieza

Parte exterior del aparato

Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño
suave.

con parte delantera de acero

Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño
suave.

Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y
claras de huevo.

Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el
servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Hendidura en el compartimento de cocción	Paño húmedo. Asegurarse de que no penetre agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre; secar bien con un paño suave.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	No utilizar sprays para hornos ni otros productos como limpiadores para hornos o productos abrasivos. Tampoco se deben utilizar estropajos, esponjas ásperas ni limpiaollas. Estos productos rayan la superficie.
Plato giratorio y rodillo anular	Agua con un poco de jabón. Cuando vuelva a colocar el plato giratorio, éste debe quedar bien encajado.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón. Producto limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales
Junta	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red eléctrica.	Enchufar
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato está en orden.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
	Manejo incorrecto.	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos aprox. 10 segundos.
En el indicador se iluminan tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a programar la hora.
El aparato no funciona. El indicador muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar stop.
	No se ha pulsado la tecla start después de la programación.	Pulsar start o borrar los ajustes con stop.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla start.	Pulsar la tecla start.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	Se ha programado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor de lo habitual en el aparato.	Doble cantidad - doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio hace un ruido de rascadura o de rozadura.	Suciedad o cuerpo extraño en la área del mecanismo de accionamiento del plato.	Limpiar el rodillo anular y la hendidura en la zona de cocción.
El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas está averiado.	Si vuelve a producirse este error, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. El grill se puede utilizar sin el microondas.

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

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición si su aparato necesita ser reparado. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica. Asimismo, los Centros de Asistencia Técnica que les facilitamos podrán nombrarles una delegación del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio.

E-núm. y FD-núm.

No olvide indicar siempre al Servicio de Asistencia Técnica el número del producto (E-núm.) así como el número de fabricación (FD-núm.) de su aparato. Si abre la puerta de la zona de cocción, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

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

Datos técnicos

Suministro de corriente	AC220-230 V, 50 Hz
Valor total de conexión	1,270 W
Potencias del microondas	800 W
Grill	1000 W
Frecuencia	2,450 MHz
Medidas (alto x ancho x fondo)	
- Aparato	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- Zona de cocción	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Peso	13,5 kg
Verificado por TÜV (Inspección técnica alemana)	sí
Etiqueta CE	sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.

Es un producto del Grupo 2, Clase B.

Grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos.

Clase B indica que el aparato es apto para su uso en el entorno privado.



Para que cozinhar seja um prazer tão grande comocer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens do seu forno compacto de microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo aparelho. E aprenderà a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

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

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

Bom apetite.

Índice

Antes de ligar o novo aparelho	42
Antes da montagem	42
Instalação e ligação	43
O que deve ter em atenção	43
Indicações de segurança	43
Indicações de segurança para a utilização do microondas	45
O painel de comando	48
Os tipos de aquecimento	49
Acessórios	49
Antes da primeira utilização	50
Acertar a hora	50
Aquecer o interior do microondas	51
Microondas	51
Recipiente	52
As potências de microondas	53
Como regular	54
Indicações relativamente às tabelas	55
Descongelar	55
Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	56
Aquecer alimentos	58
Cozinhar alimentos	59
Sugestões para o micro-ondas	60

Índice

Grelhar	61
Como regular	61
Tabela de grelhados	62
Microondas e grelhador combinados	63
Como regular	63
Grelhador combinado com micro-ondas	64
Automático de programas	65
Como regular	66
Programas de descongelação	67
Programas para cozinhar	68
Programas para cozinhar combinados	69
Memória	70
Memorização	70
Iniciar o modo memória	71
Alterar a duração do sinal sonoro	72
Manutenção e limpeza	72
Produtos de limpeza	72
Uma anomalia, que fazer?	73
Assistência Técnica	75
Dados técnicos	76

Antes de ligar o novo aparelho

Recomendações de segurança importantes

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, para poder utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Guarde em local seguro 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.

Antes da montagem

Eliminação ecológica



Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de modo ecológico.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

Se o cabo de ligação estiver danificado, o mesmo tem de ser trocado por um técnico, devidamente qualificado e instruído pelo fabricante, de modo a prevenir perigos.

Instalação e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Observe as instruções de montagem especiais.

O aparelho pode ser embutido num armário com 60 cm de largura (no mínimo, com 30 cm de profundidade e 85 cm acima do nível do solo).

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 protecção fusível deve ser de 10 amperes (automático 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 foi concebido apenas para uso doméstico.

Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos, sensoriais e mentais ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

As crianças e o microondas



As crianças só devem poder preparar refeições no microondas se tal lhes tiver sido ensinado. Têm de conseguir utilizar o aparelho correctamente e devem compreender os perigos assinalados nas instruções de utilização.

As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho. No caso de funcionamento combinado, as crianças só devem poder utilizar o aparelho sob a vigilância de um adulto. Perigo de queimaduras!

Interior do forno quente



Abra a porta do aparelho com cuidado, pois pode sair vapor muito quente.

Não toque nas superfícies interiores ou nas resistências. Perigo de queimaduras!

Por princípio, não deixe crianças aproximarem-se do aparelho.

Nunca guarde objectos inflamáveis no aparelho. Perigo de incêndio!

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Perigo de queimaduras! Desligue o aparelho. Desligue o fusível na respectiva caixa.

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Porta ou vedante da porta danificados



Jamais utilize o microondas quando a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de haver fugas de energia de microondas. Utilize o aparelho apenas quando o mesmo tiver sido reparado.

Ambiente



Jamais submeta o aparelho a calor ou humidade intensos. Perigo de curto-circuito!

Limpeza deficiente



Limpe o aparelho com regularidade. No caso de uma limpeza deficiente, a superfície pode ser danificada e o aparelho pode enferrujar com o tempo. A energia de microondas sai para o exterior!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

Só um técnico do Serviço de Assistência Técnica formado por nós pode proceder às reparações.

Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da corrente ou desligue o fusível na respectiva caixa. Chame a assistência técnica.

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

Indicações de segurança para a utilização do microondas

Preparação de alimentos



Utilize o microondas exclusivamente para preparar alimentos. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos, por ex., as almofadas de grãos ou de cereais aquecidas, mesmo passadas várias horas, podem incendiar-se.

Perigo de incêndio!

As crianças só devem utilizar os aparelhos de microondas se tiverem sido ensinadas. As crianças têm de conseguir utilizar o aparelho devidamente e compreender os riscos referidos nas instruções de serviço.

Potência e tempo de microondas



Nunca regule uma potência ou tempo de microondas demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se. O aparelho pode ser danificado. Perigo de incêndio!

Orientar-se pelas indicações dadas pelas instruções.

Loiça



Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

A loiça de porcelana e de cerâmica pode ter furos muito finos nas pegas e nas tampas. Por trás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que possa ter penetrado na cavidade pode fazer com que o recipiente rebente. Perigo de ferimentos!

As refeições aquecidas emitem calor. A loiça pode ficar quente. Perigo de queimaduras!

Retire sempre o recipiente e os acessórios do forno com uma pega.

Embalagens

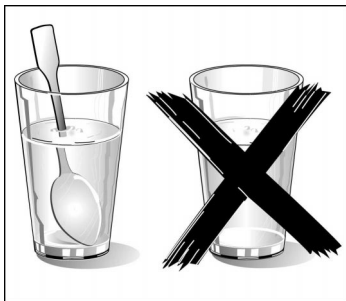


Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Perigo de incêndio!

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

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Perigo de queimaduras! Oriente-se pelas instruções na embalagem. Retire os alimentos de dentro do forno utilizando sempre uma pega.

Bebidas



Ao aquecer-se líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada, ou seja, o líquido alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre, repentinamente, em ebulição ou salpique. Perigo de queimaduras!

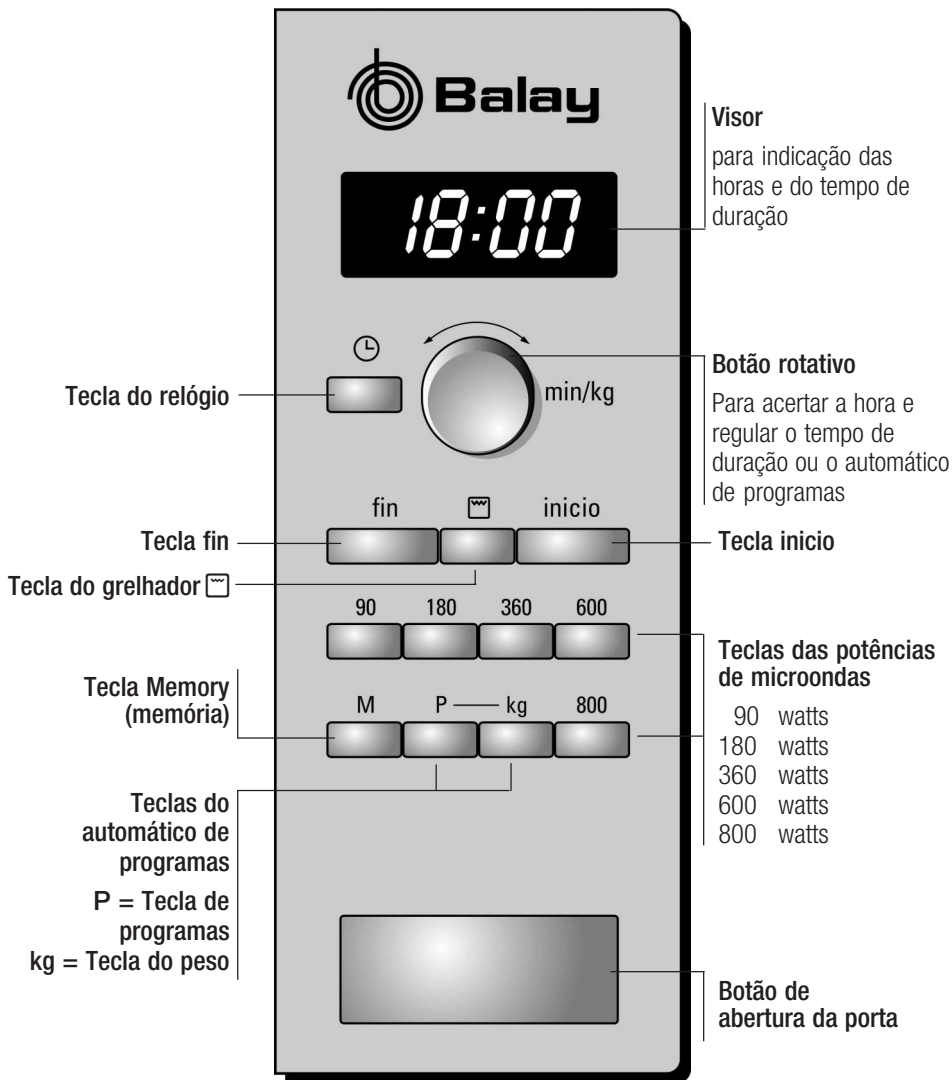
Quando aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Isto impedirá a ebulição retardada.

Nunca aqueça bebidas em recipientes fechados. Perigo de explosão!

Nunca deixe bebidas alcoólicas aquecerem demasiado. Perigo de explosão!

Comida para bebés		Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Perigo de queimaduras! Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
Alimentos com casca ou pele		Não coza ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos com a casca. Estes podem rebentar, parecendo uma explosão. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. Perigo de queimaduras! No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema. No caso de alimentos com casca ou pele rija, por ex., maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes do aquecimento, deverá picar a pele/casca em vários pontos.
Secar alimentos		Nunca seque alimentos no microondas. Perigo de incêndio!
Alimentos com baixo teor de água		Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, como por ex., pão, a uma potência elevada ou durante muito tempo. Perigo de incêndio!
Óleo alimentar		Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas. Perigo de incêndio!

O painel de comando



Os tipos de aquecimento

Micro-ondas

Nos alimentos, transformam-se em calor. O micro-ondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Potência de micro-ondas ligada:

- 800 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.

Grelhar

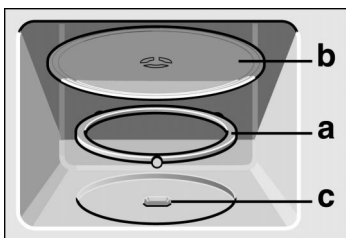
Pode grelhar bifes, salsichas, peixe ou torradas.

Grelhador combinado com micro-ondas

Neste modo, o grelhador trabalha ao mesmo tempo que o micro-ondas. Os pratos ficam estaladiços e dourados mas é muito mais rápido e poupa energia.

Acessórios

Prato rotativo

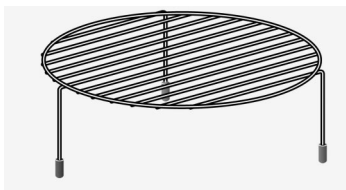


Como regular o prato rotativo:

- 1.** Introduzir o suporte **a** no accionamento **c**, ao centro no interior do forno.
- 2** Colocar o prato rotativo **b** sobre o suporte **a**.

Utilize sempre o aparelho com o prato rotativo montado. Certifique-se que o suporte se encontra correctamente encaixado. O prato rotativo pode rodar para a direita ou para a esquerda.

Utilizar a grelha



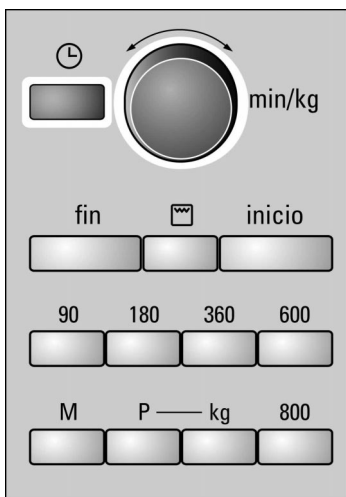
Utilizar a grelha para grelhar, por ex., bifes, salsichas ou torradas, ou ainda como superfície de apoio, por ex., para tabuleiros planos para gratinados.

Antes da primeira utilização

Depois de o aparelho ser ligado ou após uma falha de corrente eléctrica acendem-se três zeros no visor.

Acertar a hora

Para acertar a hora precisa das teclas que se encontram escuras na figura



1. Prima a tecla do relógio ⌚.
No visor aparece 12:00 horas e ⌚.
2. Acerte a hora rodando o botão rotativo.
3. Prima a tecla do relógio ⌚.
O símbolo ⌚ que se encontrava no visor, apaga-se.

A hora já foi acertada.

Retirar do visor a indicação da hora

Prima a tecla do relógio  e depois prima a tecla fin. A indicação fica escura.

Reinserir a indicação da hora

Prima a tecla do relógio .
No visor aparece 12:00. Acerte a hora conforme descrito nos pontos 2 e 3.

Alterar a hora, por ex., a hora de Verão para a hora de Inverno

Acerte a hora conforme descrito dos pontos 1 a 3.

Aquecer o interior do microondas

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o microondas fechado e vazio, com o prato rotativo colocado no devido lugar, durante 10 minutos.

1. Prima a tecla do grelhador .

No visor aparece 10:00 min.

2. Prima a tecla inicio.

Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro. Prima a tecla fin ou abra a porta do aparelho.

Microondas

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

Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com o grelhador.

Porque não experimenta já o seu microondas? Por exemplo, aqueça uma chávena de água para preparar um chá.

Coloque dentro de uma chávena grande, sem decoração dourada ou prateada, uma colher de chá. Coloque a chávena com a água no prato rotativo.

1. Prima a tecla da potência 800.

2. Com o botão rotativo, regule para 1:30 min.

3. Prima a tecla início.

Após 1 minuto e 30 segundos ouve-se um sinal sonoro. A água está quente.

Enquanto bebe o chá, por favor, leia outra vez as indicações de segurança no início do manual de instruções, pois são muito importantes.

Recipiente

Recipiente adequado

Adequados são os recipientes resistente ao calor de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às microondas.

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro.

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

Recipientes não adequados

Não são adequados os recipientes metálicos.

O metal não é permeável às microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos.

Atenção! O metal, por exemplo, a colher dentro do copo, tem de estar, pelo menos, a 2 cm das paredes interiores do microondas e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça:

Nunca ligue o microondas sem alimentos lá dentro. A única exceção é o teste de loiça a seguir indicado.

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

Coloque o recipiente vazio no forno entre ½ e 1 minuto à potência máxima. Verifique a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

As potências de microondas

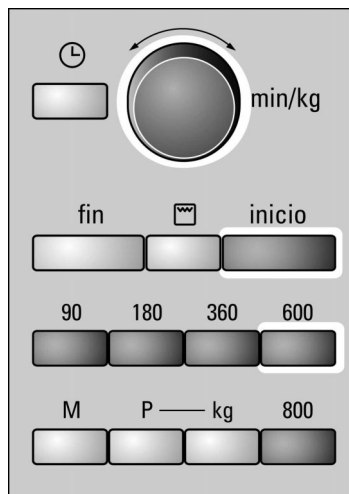
Potência de microondas	adequada para
800 watts	aquecer líquidos
600 watts	aquecer e cozinhar refeições
360 watts	cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
180 watts	descongelar e continuar a cozinhar
90 watts	descongelar alimentos sensíveis

Nota

Poderá regular a potência de micro-ondas de 800 W durante 30 minutos, 600 W para uma hora e as restantes potências para respectivamente 1 hora e 39 minutos.

Como regular

Exemplo:
600 W



1. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
No visor acende-se a potência de microondas regulada e surge a indicação 1:00 min.
2. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
3. Prima a tecla início.

O tempo de duração começa a decorrer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla fin. A indicação das horas volta a aparecer.

Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração rodando o botão rotativo e volte a premir a tecla início.

Parar

Prima uma vez a tecla fin ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla início.

Anular

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

Nota

Pode também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

Tabelas e conselhos

Indicações relativamente às tabelas

Nas tabelas seguintes encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para as 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. Seleccione, primeiro, o tempo menor e prolongue-o, depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

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

Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo.

Descongelar

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

Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

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 Tempo, minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada, misturada	200 g	90 W, 10 min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 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.
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
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.	
Manteiga	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirar totalmente da embalagem
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pão, inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pão de forma, às fatias	250 g	90 W, 10 - 15 min.	A meio do tempo, retirar as fatias já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

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.
Espargado	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 Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (2 - 3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Introduzir 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	180 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt	Notas
		Tempo, minutos	
Sopa, 1 tigela	175 g	600 W, 2 - 3 min.	
2 tigelas	350 g	600 W, 3 - 4 min.	
Carne com molho	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar as fatias de carne.
Cozido	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Adicionar um pouco de
2 doses	300 g	600 W, 3 - 5 min.	líquido.

Cozinhar alimentos

Os alimentos espalmados levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Distribua os alimentos o mais espalmadamente possível no recipiente.

Cozinhe os alimentos 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	Notas
		Tempo, minutos	
Frango inteiro sem miúdos, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar os legumes em
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	pedaços do mesmo tamanho. Para cada 100 g de legumes adicionar 1 - 2 colheres de sopa de água.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
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. Adicionar o dobro da quantidade de líquido.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo), fruta, compota,	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Sugestões para o micro-ondas

Não encontra qualquer indicação de regulação para a quantidade de alimentos preparados.	Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte fórmula: Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo Metade da quantidade = metade do tempo
A comida ficou muito seca.	Da próxima vez regule um tempo de cozedura inferior ou seleccione uma potência de micro-ondas inferior. Tape a comida e adicione mais líquido.
Decorrido o tempo regulado, a comida ainda não está descongelada, quente ou cozinhada.	Regule um tempo superior. Quantidades maiores e alimentos mais espessos demoram mais tempo a cozinhar.
Decorrido o tempo de cozedura regulado, a refeição está cozida de mais nos bordos, mas no centro ainda não está pronta.	Mexa a refeição decorrido cerca de metade do tempo, e da próxima vez seleccione uma potência inferior e uma duração superior.
Após a descongelação a ave ou a carne estão cozinhadas nas extremidades, mas no centro ainda não descongelaram.	Da próxima vez seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire várias vezes o produto a descongelar, caso se trate de grandes quantidades. Ao descongelar carne, aves ou peixe, escorre líquido. Ao virar os alimentos, retire este líquido. O mesmo não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

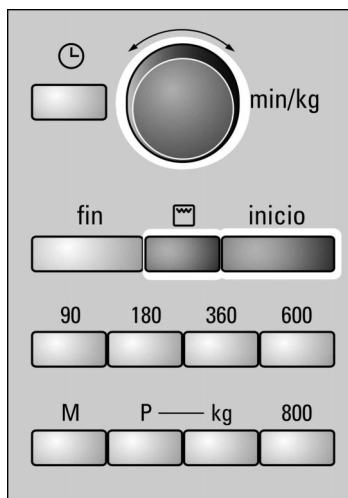
Indicação

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. Depois de cozinhar, limpe a água condensada com um pano.

Grelhar

Um grelhador de potência forte assegura um calor intenso nas superfícies, alourando os alimentos de forma uniforme.

Como regular



1. Prima a tecla do grelhador .

No visor aparece a indicação 10:00 min. e o símbolo .

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

3. Prima a tecla inicio.

O tempo de duração começa a decorrer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla fin. A indicação das horas volta a aparecer.

Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração rodando o botão rotativo e volte a premir a tecla inicio.

- Parar

Prima uma vez a tecla fin ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla inicio.
- Correcção

Pode corrigir o tempo de duração regulado em qualquer momento.
- Anular

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

Tabela de grelhados

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado e não faça pré-aquecimento.

Os valores indicados são valores de orientação, que podem variar consoante as características do alimento.

Coloque a grelha para grelhados sobre o prato rotativo.

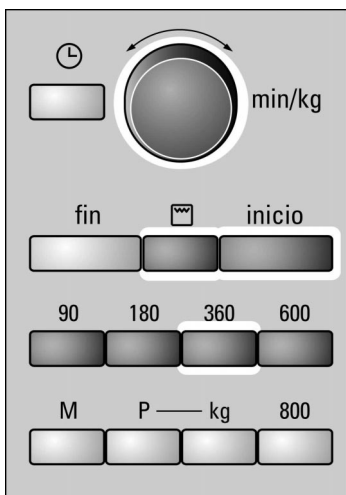
	Quantidade	Acessórios	Tempo em minutos
Pré-tostar pão fatiado	2 - 4 fatias	Grelha	1.º lado: aprox. 2 - 4 min. 2.º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar pão torrado	2 - 4 fatias	Grelha	Conforme o recheio: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar sopas, por ex., sopa de cebola	2 - 4 tigelas	Prato rotativo	15 - 20 min.
* Untar grelha previamente com óleo.			
** Regule o primeiro tempo com o botão. Vire os alimentos a preparar e regule, de seguida, o tempo para o 2.º lado.			

Microondas e grelhador combinados

Pode regular o grelhador e o microondas simultaneamente. Os alimentos ficam estaladiços e tostados. O processo é muito mais rápido e poupa energia.

Como regular

Exemplo:
360 W, Grelhador ,
5 minutos



1. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
No visor acende-se a potência de microondas regulada e surge a indicação 1:00 min.
2. Prima a tecla do grelhador .
3. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
4. Prima a tecla inicio.

O tempo de duração começa a decorrer de forma visível.

Soa um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla fin. A indicação das horas volta a aparecer.

O tempo de duração terminou

Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração rodando o botão rotativo e volte a premir a tecla inicio.

Parar

Prima uma vez a tecla fin ou abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla inicio.

Anular

Nota

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

Pode também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

Grelhador combinado com microondas

Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo e não tapar os alimentos.

Para assar use um recipiente fundo. Assim não sujará o interior do forno.

Para suflés 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.

Verifique se a loiça cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande, para o prato rotativo poder rodar.

Regule sempre o tempo máximo de cozedura. Verifique o grau de cozedura ao fim do tempo mínimo indicado.

Antes de cortar a carne deixe-a repousar 5 - 10 minutos. Desta forma, os sucos distribuem-se e não escorrem ao cortar.

Os soufflés e gratinados devem permanecer mais 5 minutos dentro do forno, depois de este ser desligado.

	Quantidade	Potência de microondas, W tempo em minutos	Acessórios	Notas
Carne de porco assada, por ex., cachaço	cerca de 750 g	360 W + grelhador 40 - 50 min.	Prato rotativo	Virar 1 - 2 vezes.
Rolo de carne picada	cerca de 750 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato rotativo	Altura máxima 6 cm.
Frango em pedaços pequenos, por ex., coxas ou asas de frango	cerca de 800 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Recipiente na grelha	Colocar com a pele virada para cima. Não virar.

	Quantidade	Potência de microondas, W tempo em minutos	Acessórios	Notas
Asas de frango, marinadas, congeladas	cerca de 800 g	360 W + grelhador 15 - 25 min.	Recipiente na grelha	Não virar.
Soufflé de massa (com ingredientes pré-cozidos)	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato rotativo	Polvilhar com queijo. Altura máxima 5 cm.
Gratinado de batata (com batatas cruas)	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 30 - 40 min.	Prato rotativo	Altura máxima 4 cm.
Peixe, gratinar	aprox. 400 g	360 W + grelhador 20 - 25 min.	Prato rotativo	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de queijo fresco batido	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 30 - 35 min.	Prato rotativo	Altura máxima 5 cm.
Espetadas de legumes	4 - 5 unid.	180 W + grelhador 15 - 20 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.
Espetadas de peixe	4 - 5 unid.	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.
Fatias de bacon	aprox. 8 fatias	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.

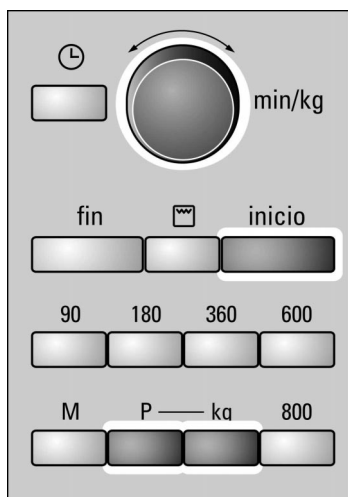
* Regule o primeiro tempo com o botão. Vire os alimentos a preparar e regule, de seguida, o tempo para o 2.º lado.

Automático de programas

O automático de programas permite-lhe, de forma muito simples, descongelar alimentos e preparar refeições com rapidez e sem problemas. O seu microondas dispõe de 8 programas automáticos.

Nas tabelas, para cada programa encontra os alimentos adequados e a respectiva gama de peso. Pode regular para qualquer peso dentro da respectiva gama.

Como regular



1. Prima a tecla **"P"** as vezes necessárias até aparecer o número do programa desejado.
2. Prima a tecla **"kg"**.
No visor acende-se a indicação **"P"** e é sugerido um valor para o peso.
3. Regule o peso dos alimentos com o botão rotativo.
4. Prima a tecla inicio.

O tempo de duração do programa começa a decorrer de forma visível.

Terminado o tempo

Soa um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Prima a tecla fin ou abra a porta do aparelho.

Correcção

Prima duas vezes a tecla fin e proceda novamente à regulação.

Parar

Abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla inicio. O funcionamento continua.

Anular

Prima duas vezes a tecla fin.

Notas

Em alguns programas, depois de um determinado tempo ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e mexa os alimentos ou vire a carne ou as aves. Feche a porta e prima novamente a tecla inicio.

Para consultar o número do programa ou o peso, prima a tecla **"P"** ou a tecla **"kg"** respectivamente. O valor que pretende consultar aparece no visor durante 3 segundos.

Programas de descongelação

Preparar os alimentos

Os 4 programas de descongelação permitem-lhe descongelar carne, aves e pão.

Se possível, utilize alimentos planos e em porções individuais, congelados e armazenados a -18 °C.

Retire os alimentos a descongelar da embalagem e pese-os. O peso é necessário para regular o programa.

Loiça

Coloque os alimentos sobre um prato raso, próprio para ir ao micro-ondas, por ex., um prato em vidro ou loiça, e não o tape.

Tempo de repouso

Os alimentos descongelados devem repousar durante 10-30 minutos, para uniformizar a temperatura.

Pedaços de carne muito grandes requerem um tempo de repouso mais longo que os pedaços pequenos. As peças planas e a carne picada devem ser separadas antes de repousar.

Depois, pode continuar a processar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne maiores ainda tenham o centro congelado. No caso das aves, pode retirar então as vísceras.

Sinal

Em alguns programas, depois de um determinado tempo ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e mexa os alimentos ou vire a carne ou as aves. Feche a porta e prima novamente a tecla início.

Atenção!

Ao descongelar carne ou aves escorre líquido. Este líquido não deve ser utilizado nem entrar em contacto com outros alimentos.

Alimentos	Número do programa	Gama de peso
carne picada	P 01	0,2-1,0 kg
pedaços de carne planos	P 02	0,2-1,0 kg
frango	P 03	0,4-1,8 kg
Pão	P 04	0,2-1,0 kg

Programas para cozinhar

Loiça

Com os 3 programas para cozinhar pode cozinhar arroz, batatas e legumes.

Cozinhe os alimentos numa prato de loiça com tampa, adequado para micro-ondas. Para cozinhar arroz utilize um recipiente grande e fundo.

Preparar os alimentos

Pese os alimentos. Esta informação é necessária para para regular o programa.

Arroz: Não utilize arroz em saquinhos para cozer. Adicione a quantidade de água necessária, de acordo com as indicações da embalagem. Normalmente é entre o dobro e o triplo da quantidade de arroz.

Batatas: Para fazer batatas sem pele, corte as batatas frescas em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de batatas sem pele, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal.

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

Sinal

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

Tempo de repouso

Depois de terminado o programa, mexa novamente os alimentos. Para uniformizar a temperatura, os alimentos devem repousar 5-10 minutos.

Os resultados da cozedura dependem das características e da qualidade dos alimentos.

Alimentos	Número do programa	Gama de peso
Arroz	P 05	0,05-0,2 kg
Batatas	P 06	0,15-1,0 kg
Legumes	P 07	0,15-1,0 kg

Programas para cozinhar combinados

- Preparar os alimentos

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

Cozinhe os alimentos num prato de loiça que não seja demasiado grande, seja resistente ao calor e adequada para micro-ondas.
- Tempo de repouso

A carne de porco e a carne picada assada devem repousar aprox. 5-10 minutos depois de terminar o programa, para uniformizar a temperatura.
As aves podem ser servidas de imediato.

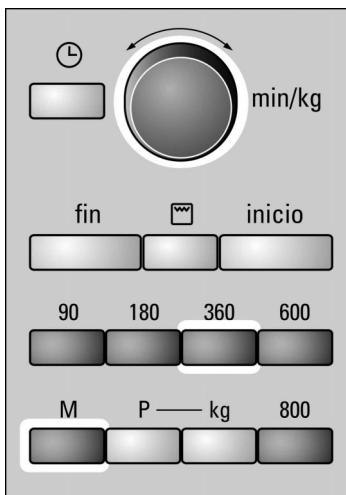
Alimentos	Número do programa	Gama de peso
Soufflé congelado, 3 cm	P 08	0,4-0,9 kg

Memória

Com a memória, pode elaborar o seu próprio programa. É muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência. Pode memorizar a sua regulação e aceder a ela em qualquer momento para voltar a utilizá-la.

Memorização

Exemplo:
360 W, 25 minutos



1. Prima a tecla "M".
No visor, acende-se a indicação "M".
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
No visor é possível visualizar a indicação "M", a potência seleccionada e 1:00 min.
3. Com o botão rotativo regule o tempo de duração.
4. Confirme com a tecla "M".
A indicação das horas volta a aparecer.

A regulação está memorizada.

Notas

Pode também memorizar apenas o grelhador ou o grelhador combinado com microondas.

Não pode memorizar várias potências de microondas seguidas.

Não pode memorizar programas automáticos.

Pode também efectuar a memorização e colocá-la logo em funcionamento. No final, não prima a tecla "M", prima a tecla inicio.

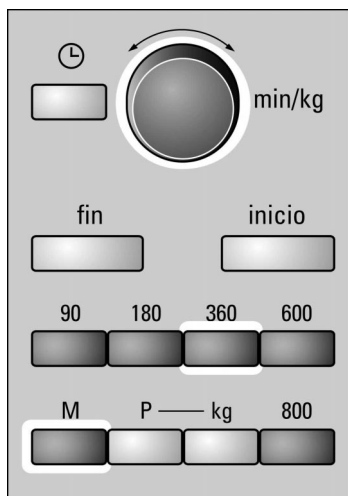
Reconfigurar a memória:

Prima a tecla "M". Aparecem as regulações antigas. Proceda à memorização do novo programa conforme descrito de 1 a 4.

Iniciar o modo memória

Pode facilmente dar início ao programa memorizado. Coloque o prato dentro do aparelho. Feche a porta do aparelho.

1. Prima a tecla "M".
Aparecem as regulações memorizadas.
2. Prima a tecla inicio.
O tempo de duração começa a decrescer de forma visível no visor.



O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O aparelho desliga-se. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla fin.

Parar

Abra a porta do forno. Depois de fechar a porta, volte a premir a tecla inicio. O funcionamento continua.

Anular a regulação

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

Alterar a duração do sinal sonoro

Quando o aparelho se desliga, ouve-se um sinal sonoro. Pode alterar a duração do sinal sonoro.

Para isso, prima a tecla início durante cerca de 6 segundos.

A nova duração do sinal sonoro é activada. A indicação das horas volta a aparecer.

Possibilidades:

Sinal sonoro de curta duração – 3 toques

Sinal sonoro de longa duração – 30 toques.

Manutenção e limpeza



Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor. Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Podem danificar a superfície. Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o de imediato com água.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho

com frente em aço inoxidável

Solução de água e detergente, seque com um pano macio

Solução de água e detergente, seque com um pano macio
as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo devem
ser removidas de imediato

No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada
podem ser adquiridos produtos especiais para a limpeza de aço
inox.

Cavidade do microondas

Pano húmido, não pode entrar água para o interior do aparelho
através da unidade propulsora do prato rotativo.

Interior do microondas	Solução de água quente e detergente ou vinagre diluído em água, seque bem com um pano macio.
Interior do microondas em aço inoxidável	Não utilize limpa-fornos pulverizadores nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Também não é adequado utilizar esfregões de palha de aço, esfregões ásperos nem esfregões com salva-unhas. Estes produtos riscam a superfície.
Prato e anel rotativos	Solução de água e detergente. Ao colocar o prato rotativo novamente no devido lugar, verifique se está bem encaixado.
Grelha	Solução de água quente e detergente. Produtos de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.
Vidros da porta	Produto limpa-vidros
Vedante	Solução de água e detergente, seque com um pano macio.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar a assistência técnica, por favor, tenha em atenção as seguintes recomendações:

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à corrente.	Encaixe-a na tomada.
	Falha de corrente.	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
	Falha no dispositivo de segurança.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorrecta.	Desligue na caixa de fusíveis o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após 10 segundos.
No visor estão três zeros acesos.	Falha de corrente.	Acerte novamente a hora.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/indicações de apoio
O aparelho não está em funcionamento. Na indicação encontra-se uma duração.	O botão rotativo foi inadvertidamente accionado.	Prima a tecla fin.
	Depois da regulação, a tecla inicio não foi premida.	Prima a tecla inicio ou anule a regulação com a tecla fin.
O microondas não funciona.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	A tecla inicio não foi premida.	Prima a tecla inicio.
Os alimentos demoram mais a aquecer que antes.	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	Dobro da quantidade – dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o normal.	Mexa ou vire os alimentos a meio do tempo.
O prato rotativo faz um ruído de arranhar ou arrastar.	Sujidade ou um corpo estranho na zona da unidade propulsora do prato rotativo.	Limpe o anel rotativo e a cavidade do microondas.
O microondas deixa de funcionar sem motivo aparente.	O microondas tem uma avaria.	Se este erro se repetir, contacte o serviço de assistência técnica. Pode utilizar o grelhador sem microondas.

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho for indevidamente reparado, poderá correr graves riscos.

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

Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de produto (Nº E) e o número de fabrico (Nº FD) do seu aparelho. A placa de identificação de tipo encontra-se à direita, quando se abre a porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

Nº E	Nº FD
Assistência Técnica 📞	

Dados técnicos

Alimentação de corrente	AC220-230 V, 50 Hz
Potência conectada total	1270 W
Potência de micro-ondas	800 W
Grelhador	1000 W
Frequência	2450 MHz
Medidas (A x L x P)	
- Aparelho	28,0x46,2x32,0 cm
- Interior do forno	19,4x29,0x30,0 cm
Peso	13,5 kg
Ensaio TÜV	Sim
Símbolo CE	Sim

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.

É um produto do grupo 2, classe B.

O facto de pertencer ao grupo 2 significa que as microondas são utilizadas para aquecer alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.