

# manual de instrucciones

**3HW440X**  
**Microondas**  
**Microondas**

[es] Instrucciones de uso .....	2
[pt] Instruções de serviço .....	25

<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....	<b>2</b>	<b>Desconexión automática de seguridad</b> .....	<b>10</b>
Causas de daños.....	4	<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>10</b>
<b>Instalación y conexión</b> .....	<b>5</b>	Productos de limpieza .....	10
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>5</b>	<b>Tabla de averías</b> .....	<b>11</b>
Panel de mando.....	5	Tabla de averías .....	11
Teclas.....	5	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>12</b>
Compartimento de cocción .....	5	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	12
Los accesorios .....	6	Datos técnicos .....	12
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>6</b>	<b>Consejos sobre energía y medio ambiente</b> .....	<b>13</b>
Programar la hora.....	6	Ahorrar energía .....	13
Limpiar los accesorios.....	6	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	13
Calentar el compartimento de cocción .....	6	<b>Programa automático</b> .....	<b>13</b>
<b>Encender y apagar el aparato</b> .....	<b>7</b>	Seleccionar el programa.....	13
Encender .....	7	Descongelar y cocer con el programa automático .....	13
Apagar .....	7	<b>Platos probados en nuestro estudio de cocina</b> .....	<b>14</b>
<b>El microondas</b> .....	<b>7</b>	Descongelación, calentamiento y cocción con	
Consejos y advertencias de los recipientes.....	7	el microondas.....	15
Potencias del microondas .....	7	Consejos prácticos para usar el microondas.....	17
Manejo del microondas.....	7	Pasteles y repostería.....	18
<b>Programar el horno</b> .....	<b>8</b>	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	19
Tipos de calentamiento .....	8	Asar y asar al grill.....	20
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	8	Consejos prácticos para asar convencionalmente	
Calentamiento rápido.....	9	y asar al grill .....	22
<b>Funcionamiento MicroCombi</b> .....	<b>9</b>	Gratinados y tostadas.....	22
Programar el funcionamiento MicroCombi.....	9	Productos preparados, ultracongelados.....	23
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>9</b>	<b>Presencia de acrilamida en alimentos</b> .....	<b>23</b>
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>10</b>	<b>Comidas normalizadas</b> .....	<b>24</b>
Modificar los ajustes básicos.....	10	Hornear.....	24
		Asar al grill .....	24

## Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato

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

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

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

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

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

### ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.
- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.

### ¡Peligro de explosión!

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

alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

### ¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; véase el capítulo *Cuidados y limpieza*.
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas

de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.

### **¡Peligro de lesiones!**

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.

### **Causas de daños**

#### **¡Atención!**

- Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.  
No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del

aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.

- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.

## Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 16 amperios (modelo automático L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

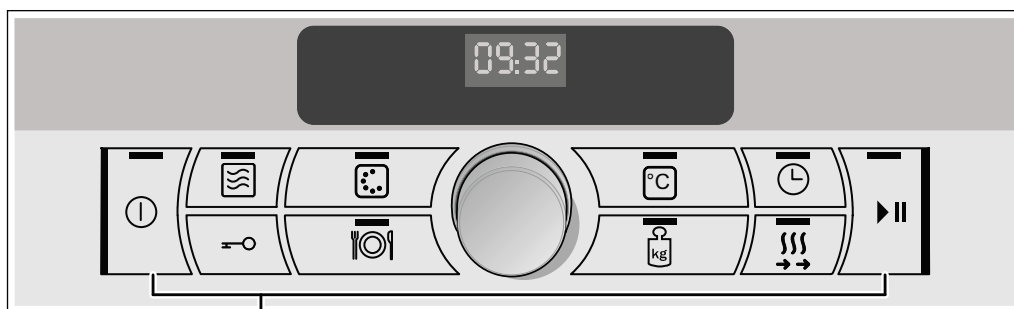
La colocación de la caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede llevarla a cabo un técnico electricista. Si el enchufe no queda accesible tras el montaje, la instalación deberá contar con un dispositivo de separación omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.

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

## Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

### Panel de mando



Teclas de manejo y mando giratorio

### Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. Estos sensores reaccionan cuando la tecla se toca con suavidad con el dedo.

Cuando no es posible realizar un determinado ajuste, se oye un breve tono de aviso.

Símbolo	Función de la tecla
ⓘ	Interruptor principal Conectar y desconectar el aparato, cancelar el funcionamiento del aparato
☰	Microondas Seleccionar el microondas
☼	Horno Seleccionar los tipos de calentamiento para el horno
°C	Temperatura Seleccionar la temperatura
⌚	Duración pulsar brevemente: seleccionar la duración Pulsación prolongada (aparato desconectado): Seleccionar los ajustes básicos
🔒	Seguro para niños Activar/desactivar el seguro para niños
📺	Programa automático Seleccionar los programas pre-configurados
	Mando giratorio Modificar los valores para hora, duración, peso, etc. Presionar el mando giratorio para encajarlo o desencajarlo

Símbolo	Función de la tecla
▶	Tecla Start/pausa Iniciar e interrumpir el funcionamiento
kg	Peso Seleccionar el peso para un programa
☼☼☼	Calentamiento rápido Reducir la duración del calentamiento

### Compartimento de cocción

El ventilador del compartimento de cocción se enciende o se apaga según sea necesario. El aire caliente se escapa por las aberturas de ventilación de la parte superior e inferior de la puerta del aparato.

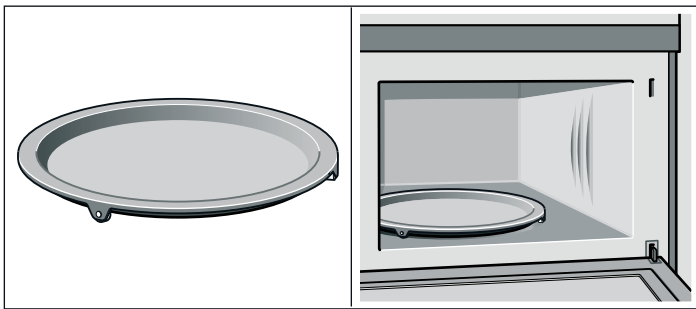
#### ¡Atención!

No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario se recalentará el aparato.

#### Notas

- El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.
- Es posible que se acumule agua condensada en el compartimento de cocción y en la ventana de la puerta. Se trata de algo normal y el funcionamiento del aparato no se ve perjudicado. Limpiar el agua condensada cuando el compartimento de cocción se haya enfriado.
- Al abrir la puerta del horno, la luz permanecerá encendida durante 10 minutos.

## Los accesorios



### Plato giratorio

Como superficie de apoyo para la parrilla.

Los ingredientes que necesiten una gran cantidad de calor inferior, pueden ponerse directamente sobre el plato giratorio.

El plato giratorio girará hacia la izquierda o hacia la derecha. Está fijo. La pizza puede cortarse en porciones directamente sobre el plato giratorio.

Colocar el plato giratorio sobre el centro del compartimento de cocción. Asegurarse de que se acopla de la forma correcta.

- No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio.
- No cargar el plato giratorio con más de 5 kg.
- El plato giratorio debe girar sea cual sea el tipo de calentamiento usado.

### Parrilla inferior

Para el microondas y para hornear y freír en el horno.



### Parrilla superior

Para asar al grill, p. ej., bistecs, salchichas y tostadas.

Como superficie de apoyo para los moldes para gratinar.

## Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Programar la hora
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

### Programar la hora

Una vez conectado el aparato, en el panel indicador parpadeará la hora **00:00**.

1. Use el mando giratorio para ajustar la hora.
2. Pulsar la tecla para guardar el valor introducido.

El valor introducido se guarda también de manera automática transcurridos 10 segundos.

### Modificar la hora

El aparato debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla brevemente para seleccionar la hora.
2. Use el mando giratorio para ajustar la hora.
3. Pulsar la tecla para guardar el ajuste.

### Limpiar los accesorios

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

### Calentar el compartimento de cocción

Para eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción con el plato giratorio durante 30 minutos a 230 °C y con aire caliente . Encender además el calentamiento rápido.

Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

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

1. Pulsar la tecla para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla para seleccionar el horno.
3. Mover a la derecha el mando giratorio hasta que aparezca Aire caliente.
4. Pulsar la tecla y ajustar a 230 °C con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla y ajustar 30 minutos con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla para seleccionar el calentamiento rápido.
7. Pulsar la tecla para poner el calentamiento rápido en funcionamiento.  
Cuando se alcanza la temperatura programada, suena una señal y el indicador parpadea.
8. Pulsar la tecla para iniciar el aparato.


Una vez transcurridos 30 minutos, el horno se apaga automáticamente.

# Encender y apagar el aparato

El horno se enciende y se apaga con la tecla ①.




## Encender

Pulsar la tecla ①.

El aparato se encuentra en la función Microondas. La tecla  se ilumina.



## Seleccionar la función deseada.

- Tecla  = microondas
- Tecla  = tipos de calentamiento para el horno
- Tecla  = programa automático

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

## Apagar

Pulsar la tecla ① para apagar el aparato.

# El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento. Le presentamos toda la información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

### Nota:

En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar y cocinar con microondas.

## Consejos y advertencias de los recipientes

### Recipientes apropiados

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

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

### Recipientes no adecuados

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

### ¡Atención!

Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

### Prueba de la vajilla

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

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la potencia máxima.

2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

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

## Potencias del microondas

El microondas cuenta con cinco potencias diferentes.


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

**Nota:** La potencia del microondas 900 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 90 minutos.


## Manejo del microondas

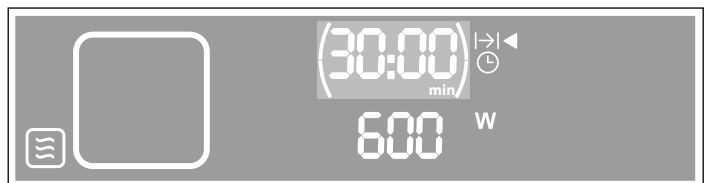
Ejemplo de la imagen:


Programar el microondas a 600 W durante 30 minutos.

1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.  
El aparato se encuentra automáticamente en la función Microondas. La tecla  se ilumina.
2. Usar el mando giratorio para ajustar el nivel de potencia.




3. Pulsar la tecla  y ajustar la duración con el mando giratorio.




4. Pulsar la tecla  para iniciar el aparato.



El microondas inicia y finaliza su funcionamiento de forma automática una vez transcurrida la duración programada.

## Corregir los valores programados


Una vez iniciado el funcionamiento puede modificar la duración con el mando giratorio. Para corregir el nivel de potencia, pulsar la tecla  y girar el mando giratorio.

Para borrar todos los valores programados, pulsar durante 4 segundos la tecla . Ahora se puede programar otro modo de funcionamiento y otra duración.


## Pausa

Pulsar la tecla  una vez o abrir la puerta del aparato. El aparato interrumpe el funcionamiento. Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla  para reanudar el funcionamiento.

## Transcurrida la duración seleccionada

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador. Pulsar la tecla  para apagar el aparato.

## Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla , para cancelar el funcionamiento y apagar el aparato.





# Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- y cómo programar el calentamiento rápido.


## Tipos de calentamiento





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

Tipos de calentamiento	Aplicación
 Aire caliente	para hornear y asar, especialmente indicado para la combinación con el microondas
 Grill con circulación de aire	para asar aves y piezas de carne grandes.
 Función pizza	para productos preparados congelados y platos que necesitan mucho calor por su parte inferior
 Grill	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en tres niveles diferentes.


## Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

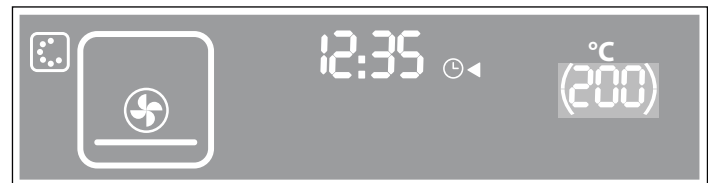
Ejemplo de la imagen:


Ajustar el programa para pizza  a 200 °C durante 25 minutos.

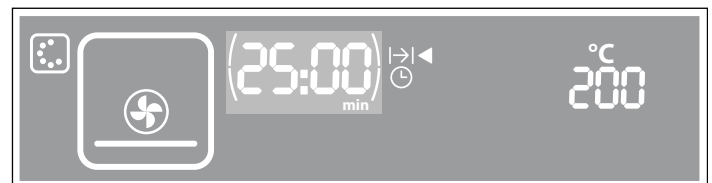
1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.  
El aparato se encuentra en la función Microondas. La tecla  se ilumina.
2. Pulsar la tecla  para seleccionar el horno.  
La tecla  se ilumina.
3. Usar el mando giratorio para ajustar el tipo de calentamiento.




4. Pulsar la tecla  y ajustar la temperatura con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla  y ajustar la duración con el mando giratorio.



**Nota:** Para reducir el tiempo de calentamiento, consulte: *Calentamiento rápido.*

6. Pulsar la tecla  para iniciar el aparato.



El aparato se calienta y se apaga de forma automática una vez transcurrida la duración programada.


## Funcionamiento sin ajuste de la duración

El aparato se puede poner en funcionamiento sin ajustar una duración.



## Corregir los valores programados

Una vez iniciado el funcionamiento se pueden corregir los valores programados con el mando giratorio:


- Pulsar la tecla  - corregir la temperatura
- Pulsar la tecla  - corregir la duración

Para borrar todos los valores programados, pulsar durante 4 segundos la tecla . Ahora puede ajustarse otro tipo de calentamiento, la temperatura y la duración.


## Pausa

Pulsar la tecla  una vez o abrir la puerta del aparato. El aparato interrumpe el funcionamiento. Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla  para reanudar el funcionamiento.

## Transcurrida la duración seleccionada

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador. Pulsar la tecla  para apagar el aparato.

## Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla , para cancelar el funcionamiento y apagar el aparato.



## Calentamiento rápido

Para los tipos de calentamiento ☀ Aire caliente, 🍷 Grill con circulación de aire y 🍕 Programa para pizza se puede activar el calentamiento rápido. Programar el calentamiento rápido antes de poner el aparato en funcionamiento.

**Nota:** No colocar ningún alimento en el compartimento de cocción durante el calentamiento rápido.

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

2. Pulsar la tecla 🌊.

La tecla 🌊 se ilumina durante 4 segundos. En el indicador aparece el símbolo 🌊.

3. Pulsar la tecla ▶|| para poner el calentamiento rápido en funcionamiento.

El aparato empieza a calentar. Cuando se alcanza la temperatura programada, suena una señal. En el indicador parpadea el símbolo 🌊.

4. Colocar los alimentos en el compartimento de cocción.

5. Pulsar la tecla ▶|| para iniciar el aparato.

Si se ha seleccionado una duración, comienza ahora a contar el tiempo.

## Funcionamiento MicroCombi

Existe un tipo de calentamiento que funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado.

Todos los niveles de potencia del microondas, excepto 900 vatios, se pueden combinar con un tipo de calentamiento.

Tenga en cuenta las advertencias sobre la vajilla que aparecen en el capítulo: *microondas*.

### Programar el funcionamiento MicroCombi

Ejemplo de la imagen:

Programar el microondas a 360 W combinado con aire caliente a 160 °C durante 30 minutos.

1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.

El aparato se encuentra en la función Microondas. La tecla 🍷 se ilumina.

2. Usar el mando giratorio para ajustar el nivel de potencia.

3. Pulsar la tecla ⌚ y ajustar la duración con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla 🍷 y ajustar el tipo de calentamiento con el mando giratorio.

5. Pulsar la tecla 🌡️ y ajustar la temperatura con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla ▶|| para iniciar el aparato.

Con la tecla 🍷 también se puede programar primero el horno y después el microondas.

### Corregir los valores programados

Una vez iniciado el funcionamiento se pueden corregir los valores programados con el mando giratorio:

- Pulsar la tecla 🌡️ - corregir la temperatura
- Pulsar la tecla ⌚ - corregir la duración
- Pulsar la tecla 🍷 - cambiar el nivel de potencia del microondas

Para borrar todos los valores programados, pulsar durante 4 segundos la tecla ▶||. Ahora puede ajustarse otro tipo de calentamiento, la temperatura y la duración.

### Pausa

Pulsar la tecla ▶|| una vez o abrir la puerta del aparato. El aparato interrumpe el funcionamiento. Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla ▶|| para reanudar el funcionamiento.

### Transcurrida la duración seleccionada

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador. Pulsar la tecla ① para apagar el aparato.

### Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla ①, para cancelar el funcionamiento y apagar el aparato.

## Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente o modifiquen el tipo de funcionamiento en activo.

### Activar el seguro para niños

Pulsar la tecla ➡️ durante 4 segundos.

En el panel indicador aparece durante 10 segundos el símbolo ➡️. El aparato queda bloqueado.

### Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla ➡️ durante 4 segundos para desbloquear de nuevo el aparato.

Suena una señal. El aparato queda desbloqueado.

**Nota:** Si está activado el seguro para niños, durante el funcionamiento del aparato se podrá interrumpir el funcionamiento (tecla ▶||) o finalizarlo (tecla ①).

# Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

**Nota:** En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Ajustes básicos	Función	Opciones	
$\llbracket 11$	Indicación reloj	Cuando el horno está apagado	$\llbracket 11$ = apagado $\llbracket 12$ = encendido
$\llbracket 22$	Tono de aviso de duración	Tono de aviso una vez transcurrida una duración	$\llbracket 21$ = 10 segundos $\llbracket 22$ = 1 minuto $\llbracket 23$ = 3 minutos
$\llbracket 31$	Sonido de tecla	Sonido de confirmación al pulsar una tecla	$\llbracket 31$ = encendido $\llbracket 32$ = apagado

## Modificar los ajustes básicos

En la tabla anterior se pueden consultar los ajustes básicos que pueden modificarse.

1. Pulsar la tecla  $\textcircled{1}$  para apagar el aparato.
2. Pulsar la tecla  $\textcircled{2}$  aprox. durante 4 segundos.  
En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico  $\llbracket 11$ .

3. Pulsar repetidamente la tecla  $\textcircled{3}$  hasta que se muestre el ajuste básico deseado.

4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.

**Nota:** A continuación se pueden seleccionar otros ajustes básicos con la tecla  $\textcircled{3}$  y modificarlos con el mando giratorio.

5. Pulsar la tecla  $\textcircled{3}$  aprox. durante 4 segundos o de forma automática cada 30 segundos.

Todos los cambios se han guardado.

# Desconexión automática de seguridad

La desconexión de seguridad automática se activa cuando el aparato lleva mucho tiempo funcionando sin una duración programada. El momento en el que se apaga el aparato depende de la temperatura y el modo de funcionamiento programados.

Ejemplo: Si el horno está funcionando con aire caliente a 160 °C, se desconectará automáticamente tras aprox. 5 horas.

En el panel indicador se muestra  $\llbracket 2$ . El aparato se apaga. Pulsar una tecla o mover el mando giratorio.

# Cuidados y limpieza

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

## ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

## ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

## ⚠ ¡Peligro de daños importantes para la salud!

Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.

- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.

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

## Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar:

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Dejar secar bien todas las superficies antes de volver a poner el aparato en funcionamiento.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Zona	Productos de limpieza
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: no utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Parrilla	Agua caliente con jabón: Límpiala con productos de limpieza específicos para acero o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

## Tabla de averías



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




Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Conectar el enchufe.
El aparato no funciona. En el panel indicador se muestra  .	El seguro para niños está activado	Desactivar el seguro para niños (véase el capítulo <i>Seguro para niños</i> ).
En el panel indicador parpadea 	Corte en el suministro eléctrico	Ajustar la hora actual.
El microondas no se conecta	La puerta no está bien cerrada	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
Los ingredientes del microondas tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El plato giratorio emite chirridos o ruidos de roce.	Suciedad o elemento extraño en el dispositivo de accionamiento del plato giratorio.	Limpiar bien las ruedas situadas debajo del plato giratorio y el compartimento de cocción.
No se puede ajustar un tipo de calentamiento o un nivel de potencia determinados.	No es posible ajustar la temperatura, la potencia de microondas o la combinación para este tipo de calentamiento.	Seleccionar los ajustes posibles.
El aparato se puede programar pero no se calienta. En el panel indicador aparece una "D"	El aparato se encuentra en el modo demo.	<b>Desactivar el modo demo:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustar el tipo de calentamiento a Aire caliente  y la temperatura a 50 °C.</li> <li>2. Pulsar la tecla  durante 4 segundos como mínimo y soltarla. El panel indicador parpadea.</li> <li>3. Volver a pulsar la tecla  antes de que transcurran 4 segundos. La "D" se apaga en el panel indicador. El modo demo se ha desactivado.</li> </ol>

### Mensajes de error con E

Si en la pantalla se muestra un mensaje de error con E, girar el mando giratorio. De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora.

Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

Si aparece alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Indicación/solución
E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo.	Girar el mando giratorio para eliminar el mensaje de error. Comprobar que las teclas estén limpias. Pulsar todas las teclas una por una. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E115	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Girar el mando giratorio para eliminar el mensaje de error. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.


## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º de fabricación.

**Servicio de Asistencia Técnica** 

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

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

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

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

### Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220 - 230 V, 50 hz
Valor de conexión total	3350 W
Potencia del microondas	900 W
Frecuencia de microondas	2450 MHz
Grill	1750 W
Aire caliente	1750 W
Fusible	16 A

Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

## Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

### Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo

pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

## Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

### Notas

- Se aconseja pegar en la parte interna de la puerta la vista general de programas adjunta.
- Colocar siempre los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.

### Seleccionar el programa

Seleccionar el programa adecuado de las tablas de programas. Tener en cuenta las indicaciones relativas a los programas.

Ejemplo de la imagen: descongelar 350 g de carne picada con el programa P01.

1. Pulsar la tecla para encender el aparato. El aparato se encuentra en la función Microondas. La tecla se ilumina.
2. Pulsar la tecla para seleccionar el programa automático. En el panel indicador aparece el primer programa **P01**, una sugerencia de peso y la duración correspondiente.



3. Usar el mando giratorio para ajustar el programa.
4. Pulsar la tecla y ajustar el peso de los ingredientes con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla para poner el programa en funcionamiento.



En muchos programas suena una señal al cabo de un determinado tiempo. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla . El programa se reanuda.

### Borrar los ajustes programados

Para borrar todos los valores programados, pulsar durante 4 segundos la tecla . Ahora se puede programar otro modo de funcionamiento o un nuevo programa.

### Pausa

Pulsar la tecla una vez o abrir la puerta del aparato. El aparato interrumpe el funcionamiento. Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla para reanudar el funcionamiento.

### Transcurrida la duración seleccionada

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador. Pulsar la tecla para apagar el aparato.

### Cancelar el programa

Pulsar la tecla , para cancelar el funcionamiento y apagar el aparato.

### Descongelar y cocer con el programa automático

Los cuatro programas de descongelación permiten descongelar carne, ave y pan.

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

## Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej., un plato de cristal o de porcelana. No tapar.
- Colocar los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.
- A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.
- No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.

## Descongelar

### Notas

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla inferior.
- Cuando se descongela carne o ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.
- Cuando se descongela pollo y piezas de pollo (P03), suena dos veces la señal para darles la vuelta.
- **Tiempo de reposo**  
Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10-30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar. A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.

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

### Cocer

Colocar el recipiente sobre la parrilla inferior.

### Arroz (P05)

#### Notas

- Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto;
- no utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.

## Patatas (P06)

**Nota:** Patatas cocidas con sal:

cortarlas en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

## Verduras (P07)

### Notas

- verduras frescas:  
cortarlas en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g de verduras.
- **Tiempo de reposo**  
Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5-10 minutos para homogeneizar su temperatura.  
Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

N.º programa		Margen de peso en kg
	<b>Cocer</b>	
05	Arroz	0,05 - 0,20
06	Patatas	0,15 - 1,00
07	Verduras	0,15 - 1,00

### Cocer en modo combinado

#### Cordero, medio hecho (P12)

Se recomienda la carne de cordero procedente de la espaldilla o la pierna sin hueso.

#### Asado de carne picada (P13)

El programa es adecuado para asados de carne picada con un grosor máximo de 7 cm.

#### Pescado, entero (P14)

Quitar antes la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente en la "posición de nado".

#### Cocido de arroz (P15)

Introducir solo el peso del arroz. Se recomiendan los cocidos de arroz con verduras, pescado o carne de ave. Utilizar solamente ingredientes frescos. Usar un recipiente alto y con tapa.

#### Tiempo de reposo

Una vez finalizado el programa, los alimentos deberían dejarse reposar durante aprox. 5-10 minutos para compensar su temperatura.

N.º programa		Margen de peso en kg
	<b>Cocer en programa combinado</b>	
08	Gratinado, congelado* (hasta 3 cm de grosor)	0,40 - ,1,20
09	Pollo, entero*	0,50 - 2,00
10	Roastbeef medio hecho*	0,50 - 1,50
11	Carrillada de cerdo	0,50 - 2,00
12	Cordero, medio hecho	0,80 - 2,00
13	Asado de carne picada*	0,50 - 1,50
14	Pescado, entero*	0,30 - 1,00
15	Cocido de arroz con ingredientes frescos	0,05 - 0,20

\* Utilizar un recipiente sin tapa

## Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento,

la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. También se indica información relativa a

accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

### Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

## Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del

recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

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

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica: doble cantidad - casi el doble de tiempo, media cantidad - mitad de tiempo.

Colocar el recipiente en el centro de la parrilla inferior. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

### Descongelar

#### Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 min	

## Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

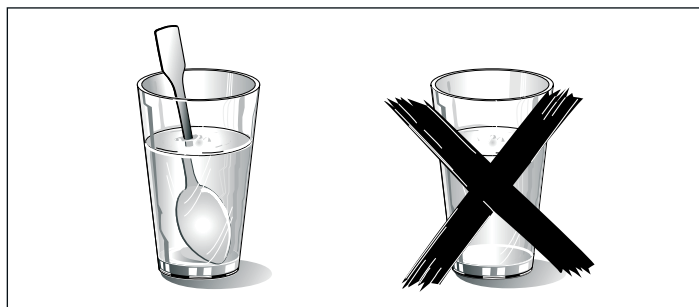
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.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

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	300-400 g	600 W, 10-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-10 min	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 15-20 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-20 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 15-20 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

## Calentamiento de alimentos

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



### ¡Atención!

Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	350-500 g	600 W, 5-10 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	<b>¡Atención!</b> Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. 1 min	Poner los biberones sin tetina ni tapadera en el interior del compartimento de cocción, después de calentar remover bien, controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min	
	200 ml	360 W, 2-3 min	



Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Sopa 1 taza	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tazas	de 175 g	900 W, 4-5 min	
4 tazas	de 175 g	900 W, 5-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-10 min	Recipiente cerrado
	800 g	600 W, 10-15 min	
Verduras	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
	300 g	600 W, 3-5 min	

## Cocción de alimentos

### Notas

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

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

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 30-35 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5-10 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 10-12 min + 180 W, 20-25 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 7-9 min	Remover 2 o 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

## Palomitas para el microondas

### Notas

- Emplear recipientes planos de cristal resistentes al calor, p. ej., la tapa de un molde para gratinar, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex)
- Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.
- No utilizar porcelana o platos muy hondos.
- Programar tal como se describe en la tabla. En función del producto y de la cantidad puede resultar necesario adaptar el tiempo.

- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

### ¡Peligro de quemaduras!

- Abrir la bolsa de palomitas con cuidado, puede salir vapor caliente.
- No programar el microondas a su máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	Recipiente, parrilla	600 W, 3-5 min

## Consejos prácticos para usar el microondas

No encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.

Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla:  
Doble cantidad = casi el doble de tiempo  
La mitad de cantidad = la mitad de tiempo

El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

## Pasteles y repostería

### En referencia a las tablas

#### Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

- Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla inferior.

#### Moldes para hornear

**Nota:** Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

- ☉ Aire caliente
- ☉ Programa para pizza

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde corona/molde rectangular	☉	170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho fino (p. ej. bizcocho de desayuno)*	Molde corona/molde rectangular	☉	150-170	-	70-90
Base de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	☉	160-180	-	30-40
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo/desarmable	☉	170-180	90	35-45
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	☉	160-170	-	20-25
Bizcocho de 4 cuartos, 6 huevos	Molde desarmable oscuro	☉	170-180	-	35-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	☉	170-190	-	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflora*	Molde desarmable oscuro	☉	170-190	180	35-45
Quiche suiza**	Molde desarmable oscuro	☉	190-200	-	45-55
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	☉	170-180	90	40-50
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	☉	220-230	-	15-25
Pastel picante	Molde desarmable oscuro	☉	200-220	-	50-60
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro	☉	170-180	90	35-45
Masa de levadura con capa seca	Bandeja redonda para pizza	☉	160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza	☉	170-190	-	55-65
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza	☉	170-190	-	35-45
Bollo con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza	☉	160-180	-	60-70
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja redonda para pizza	☉	190-210	180	35-45

\* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

\*\* Colocar el molde sobre el plato giratorio.

☉ Aire caliente

Repostería pequeña	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja redonda para pizza	☉	150-170	25-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza	☉	110-130	35-45
Merengues	Bandeja redonda para pizza	☉	100	80-100
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla	☉	160-180	35-40
Ensaimada	Bandeja redonda para pizza	☉	200-220	35-45
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza	☉	190-200	35-45
Pastas de masa de levadura	Bandeja redonda para pizza	☉	200-220	25-35

■ ☉ Aire caliente

■ ☉ Programa para pizza

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja redonda para pizza	☉	210-230	50-60
Torta de pan*	Bandeja redonda para pizza	☉	220-230	25-35
Panecillos	Bandeja redonda para pizza	☉	210-230	25-35
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja redonda para pizza	☉	200-220	15-25

\* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desea hornear con una receta propia.	Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.
Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.	El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. Si conecta el microondas, se acorta la duración con respecto a los datos de la tabla.
De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 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 poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y constatado divergencias con el valor indicado.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado 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 personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

## Asar y asar al grill

### En referencia a las tablas

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

En el apartado "*Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill*" encontrará más información como anexo de las tablas.

### Recipientes

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

### Consejos y advertencias para asar

Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

**Carne:**  
cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

**Aves:**  
Dar la vuelta a los trozos de carne tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.




## Consejos y advertencias para asar al grill





### Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.
- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

### Carne de vacuno

#### Notas



- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos  $\frac{1}{3}$  y  $\frac{2}{3}$  del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
-  Aire caliente
-  Grill con circulación de aire
-  Grill

Carne de vacuno	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de buey, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		180-200	-	120-130
Solomillo de buey, medio hecho, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		180-200	90	30-40
Rostbeef, medio hecho, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Filetes, medio hechos, 3 cm de grosor	parrilla superior		3	-	cada lado: aprox. 10-15

### Carne de ternera

 Aire caliente




**Nota:** Dar la vuelta al asado o la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Carne de ternera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		180-200	110-130
Pierna de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		200-220	120-130

### Carne de cerdo

#### Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con tocino una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado en el recipiente con la corteza hacia abajo. Cortar la tocino. Dar la vuelta al asado una vez que haya transcurrido aproximadamente la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de aguja una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
-  Grill con circulación de aire
-  Aire caliente
-  Grill

Carne de cerdo	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocineta (p. ej., pescuezo), aprox. 750 g	Recipiente con tapa*	☒	220-230	180	40-50
Asado con tocineta (p. ej., paletilla), aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa*	☉	190-210	-	130-150
Filete de cerdo, aprox. 500 g	Recipiente con tapa*	☒	220-230	90	25-30
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa*	☒	210-230	90	60-80
Lacón con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa*	-	-	360	40-45
Filete de aguja, 2 cm de grosor		☒	3	-	1ª cara: aprox. 15-20 2ª cara: aprox. 10-15

\* parrilla inferior

\*\* parrilla superior

### Cordero

■ ☉ Aire caliente

■ ☒ Grill con circulación de aire

**Nota:** Dar la vuelta a la pierna de cordero una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Carne de cordero y de caza	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa	☉	210-230	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado	☒	190-210	90-100

### Otros

■ ☒ Grill con circulación de aire

■ ☒ Grill

### Notas

■ Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.

■ Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

Otros	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg de carne	Recipiente sin tapa, parrilla inferior	☒	180-200	600 + 180	10 + 40-50
Salchichas para asar, 4 - 6 unidades, aprox. 150 g/unidad	parrilla superior	☒	3	-	cada lado: aprox. 10-15

### Ave

■ Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.

■ Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.

■ Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

■ ☒ Grill con circulación de aire

■ ☉ Aire caliente

■ ☒ Grill

### Notas

■ Colocar el pollo entero o las pechugas de pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

■ Colocar el capón con la pechuga hacia abajo. Después de 30 minutos, dar la vuelta y ajustar la potencia del microondas a 180 vatios.

■ Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente cerrado	☒	220-230	360	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg	Recipiente cerrado	☒	220-230	360 180	30 20-30
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa	☒	180-200	360	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa	☉	210-230	360	20-30

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g	Recipiente sin tapa		190-210	180	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas de 300-400 g cada una	Recipiente sin tapa		3	90	20-30
Pechuga ganso, 2 piezas de 500 g cada una	Recipiente sin tapa		210-230	90	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas de aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	90-100
Contramuslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente cerrado		200-220	180	50-60

## Pescado

Grill

### Notas

- Colocar el pescado entero para asar al grill, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla superior.
- Engrasar antes la parrilla con aceite.

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla	parrilla superior		3	20-25
Pescado entero, 2-3 unidades de 300 g, asado al grill	parrilla superior		3	20-30

## Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.
¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
La carne no está en su punto.	Cortar la pieza en lonchas. Preparar la salsa en el recipiente. Colocar las lonchas de carne en la salsa. Terminar de preparar la carne sólo con el microondas.

## Gratinados y tostadas

### Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Para los gratinados, los gratinados de patatas y la lasaña, usar un molde para gratinar, de 4 o 5 cm de alto, resistente al calor y apto para microondas
- Colocar el gratinado sobre la parrilla inferior.




- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Tostadas gratinadas: Precalentar las tostadas.
- Grill con circulación de aire
- Aire caliente
- Grill















Gratinados y tostadas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		140-160	360	25-35
Gratinado, salado con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		150-170	600	20-25
Lasaña, fresca	Recipiente sin tapa		200-220	360	25-35
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa		180-200	600	25-30
Gratinar tostadas, 4 unidades	parrilla superior		3	-	8-10

## Productos preparados, ultracongelados

### Notas

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras, dar la vuelta después de la mitad del tiempo.
- Colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio.
-  Programa para pizza
-  Microondas
-  Aire caliente

Productos preparados	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizzabaguette*	Plato giratorio	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Tortitas de patata, patatas rellenas	Plato giratorio		200-220	-	25-35
Panecillo o baguette preheados	Parrilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Pastel de hojaldre	Plato giratorio		210-220	180	20-30
Lasaña**	Parrilla inferior		220-230	600	12-17

\* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos, a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.

\*\* Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.

## Presencia de acrilamida en alimentos

### ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma sobre todo en productos de patata y cereales preparados a altas temperaturas, p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan.

### Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

<b>General</b>	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
<b>Hornear</b>	Con aire caliente a 180 °C como máx. Pastas y galletas Con aire caliente a 170 °C como máx.. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.

# Comidas normalizadas

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

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

## Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior. Después de aprox. 13 minutos, retirar la carne descongelada.

## Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos	600 W, 10-13 min + 180 W, 25-30 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 24 x 19 cm sobre la parrilla inferior.
Bizcocho	600 W, 9-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Asado de carne picada	600 W, 18-23 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 28 cm sobre la parrilla inferior.

■ Programa para pizza

■ Grill con circulación de aire

■ Aire caliente

## Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de patatas	600 W, 25-30 min		210-230	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pasteles	180 W, 15-20 min		180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pollo	360 W, 35-40 min		200-220	Dar la vuelta transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

## Hornear

**Nota:** Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

■ Aire caliente

■ Programa para pizza

Recipientes	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Base para tarta Molde desarmable Ø 26 cm, parrilla inferior		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto Molde desarmable Ø 20 cm, parrilla inferior		190-210	50-60

## Asar al grill

Grill

Plato	Accesorios	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas	parrilla superior		3	4-5
Hamburguesa de ternera, 9 unidades	parrilla superior		3	30-35



<b>Instruções de segurança importantes</b> .....	<b>25</b>	<b>Desactivação de segurança automática</b> .....	<b>33</b>
Causas de danos.....	27	<b>Manutenção e limpeza</b> .....	<b>33</b>
<b>Instalação e ligação</b> .....	<b>28</b>	Produto de limpeza .....	33
<b>O seu novo aparelho</b> .....	<b>28</b>	<b>Tabela de anomalias</b> .....	<b>34</b>
Painel de comandos .....	28	Tabela de anomalias.....	34
Teclas.....	28	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>35</b>
Interior do aparelho .....	28	Número E e número FD .....	35
Os acessórios .....	29	Dados técnicos .....	35
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>29</b>	<b>Conselhos energéticos e ambientais</b> .....	<b>36</b>
Acertar a hora.....	29	Poupança energética.....	36
Limpar os acessórios.....	29	Eliminação ecológica.....	36
Aquecer o interior do aparelho .....	29	<b>Automático de programas</b> .....	<b>36</b>
<b>Ligar e desligar o aparelho</b> .....	<b>30</b>	Regular um programa .....	36
Ligar.....	30	Descongelar e cozinhar com o automático de programas ...	36
Desligar.....	30	<b>Testado para si no nosso estúdio de cozinha</b> .....	<b>38</b>
<b>O microondas</b> .....	<b>30</b>	Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas .....	38
Recomendações sobre os recipientes.....	30	Conselhos para a utilização do microondas .....	41
Potências de microondas .....	30	Bolos e biscoitos .....	41
Utilizar o microondas .....	30	Conselhos para fazer bolos .....	42
<b>Regular o forno</b> .....	<b>31</b>	Assar e grelhar.....	43
Tipos de aquecimento .....	31	Conselhos para assar e grelhar .....	45
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura .....	31	Soufflés, gratinados, tostas .....	45
Aquecimento rápido.....	32	Produtos pré-confeccionados, ultracongelados .....	46
<b>Funcionamento combinado do microondas</b> .....	<b>32</b>	<b>Acrilamido nos alimentos</b> .....	<b>46</b>
Regular o funcionamento combinado do microondas.....	32	<b>Refeições de teste</b> .....	<b>47</b>
<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>32</b>	Cozer.....	47
<b>Regulações base</b> .....	<b>33</b>	Grelhar.....	47
Alterar as regulações base.....	33		

## Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. Consulte o tópico "Descrição de acessórios" no manual de instruções.

## **Perigo de incêndio!**

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.
- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.
- O aparelho fica muito quente. Se o aparelho for encastrado num móvel com porta decorativa, o calor acumula-se com a porta fechada. O aparelho só deve ser colocado em funcionamento com a porta decorativa aberta.

## **Perigo de explosão!**

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

## **Perigo de danos graves para a saúde!**

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

vedante e o batente da porta, assim como a própria porta sempre limpos; consultar também o capítulo *Conservação e limpeza*.

- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## **Perigo de choque eléctrico!**

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

## **Perigo de queimaduras!**

- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor

de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

### **Perigo de queimaduras!**

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.

### **Perigo de ferimentos!**

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios

nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.

### **Causas de danos**

#### **Atenção!**

- Faíscas: O metal (p. ex., a colher dentro do copo) tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Água dentro do aparelho quente: Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode causar danos.
- Alimentos húmidos: Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, Não guarde alimentos no aparelho, pois podem provocar corrosão.
- Arrefecimento com a porta do aparelho aberta: O interior do aparelho deve arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- Vedante muito sujo: Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Funcionamento do microondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. A única excepção é o breve teste de recipientes descrito no capítulo "Microondas, recipientes".
- Utilização da porta do aparelho como assento ou bancada: Não se apoie nem se sente na porta do aparelho aberta. Não pouse recipientes ou acessórios na porta do aparelho.
- Transportar o aparelho: Não carregue nem agarre no aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Pipocas no microondas: Nunca regule uma potência de microondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.
- Eventuais líquidos derramados não podem penetrar no interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo. Observe o processo de cozedura. Comece por seleccionar um tempo de cozedura mais curto e depois prolongue-o, se necessário.
- Nunca use o microondas sem o prato rotativo.

# Instalação e ligação

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

O aparelho está pronto a ser ligado à corrente e apenas pode ser ligado a uma tomada com contacto de segurança devidamente instalada. O valor de protecção fusível tem de ser de 16 amperes (dispositivo de corte automático L ou B). A tensão de rede tem de corresponder à tensão indicada na placa de características.

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

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

## O seu novo aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe como funciona o painel de comando e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

### Painel de comandos



Teclas de comando e selector rotativo

### Teclas

Por baixo de cada uma das teclas existem sensores. Estes reagem a um toque leve na tecla com o dedo.

Quando não for possível proceder a uma regulação, ouve um breve sinal sonoro.

Símbolo	Função da tecla
ⓘ	Interruptor principal Ligar e desligar o aparelho; terminar o funcionamento do aparelho
☼	Microondas Seleccionar o microondas
☼	Forno Seleccionar os tipos de aquecimento para o forno
°C	Temperatura Seleccionar a temperatura
⌚	Tempo de duração Toçar brevemente: seleccionar o tempo de duração Toçar prolongadamente (aparelho desligado): seleccionar as regulações base
🔒	Fecho de segurança para crianças Activar/desactivar o fecho de segurança para crianças
🕒	Automático de programas Seleccionar programas previamente regulados
🌀	Selector rotativo Alterar os valores relativos à hora, ao tempo de duração, ao peso, etc. Prima o selector rotativo para o encaixar ou extrair
▶	Tecla de início/pausa Iniciar e interromper o funcionamento
📊	Peso Seleccionar o peso para um programa

Símbolo	Função da tecla
☼	Aquecimento rápido Reduzir o tempo de aquecimento

### Interior do aparelho

A turbina destinada ao arrefecimento do interior do aparelho liga e desliga-se, sempre que necessário. O ar quente sai através das ranhuras de ventilação, por cima e por baixo da porta do aparelho.

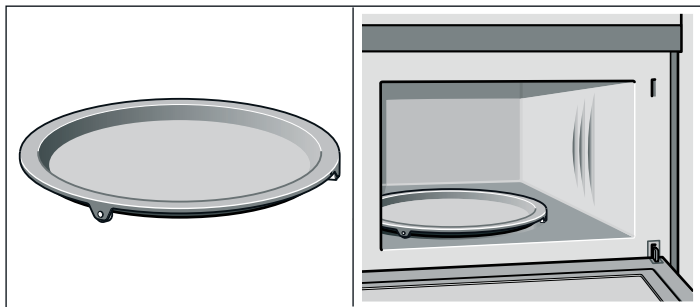
#### Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho aquece demasiado.

#### Notas

- Terminado o funcionamento do aparelho, a turbina de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo.
- No interior do aparelho e na janela da porta pode formar-se água de condensação. Isso é normal e não afecta o funcionamento do aparelho. Limpe a água de condensação depois de o interior do aparelho ter arrefecido.
- Ao abrir a porta do forno, a lâmpada do forno acende-se durante 10 minutos.

## Os acessórios



### Prato rotativo

Como superfície de suporte para as grelhas. Pode preparar os alimentos que necessitam de muito calor inferior directamente sobre o prato rotativo.

O prato rotativo roda para a esquerda ou para a direita e é resistente ao corte. Por isso, pode cortar a pizza em fatias directamente sobre o prato rotativo.

Coloque o prato rotativo sobre o accionamento, no meio do interior do aparelho. Certifique-se de que está correctamente assente.

- Nunca utilize o aparelho sem o prato rotativo.
- Não coloque alimentos com mais de 5 kg sobre o prato rotativo.
- O prato rotativo tem de rodar em todos os tipos de aquecimento.

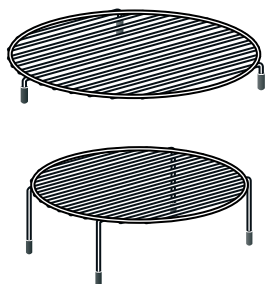
### Grelha inferior

Para o microondas, assim como para cozer e assar no forno.

### Grelha superior

Para grelhar, p. ex., bifés, salsichas e tostas.

Como superfície de suporte para formas planas.



## Antes da primeira utilização

O presente capítulo contém as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Acerte a hora
- Aqueça o interior do aparelho
- Lave os acessórios
- Leia as indicações de segurança no início do manual de instruções, pois são muito importantes.

### Acertar a hora

Depois de ligar o seu aparelho, a hora **00:00** começa a piscar no campo de indicação.

1. Rode o selector rotativo para acertar a hora.
2. Toque na tecla **⏸** para memorizar a regulação.

A regulação é assumida automaticamente após aprox. 10 segundos.

### Alterar a hora

O aparelho tem de estar desligado.

1. Toque brevemente na tecla **⏸** para seleccionar a hora.
2. Rode o selector rotativo para acertar a hora.
3. Toque na tecla **⏸** para memorizar a regulação.

### Limpar os acessórios

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

### Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho com o prato rotativo a 230 °C e **⊞** ar quente circulante durante 30 minutos. Adicionalmente, active o aquecimento rápido.

Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

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

1. Toque na tecla **⏻** para ligar o aparelho.
2. Toque na tecla **⏻** para seleccionar o forno.
3. Rode o selector rotativo para a direita, até aparecer **⊞** ar quente circulante.
4. Toque na tecla **⏻** e, com o selector rotativo, regule para 230 °C.
5. Toque na tecla **⏻** e, com o selector rotativo, regule para 30 minutos.
6. Toque na tecla **⚡** para seleccionar o aquecimento rápido.
7. Toque na tecla **▶||** para iniciar o aquecimento rápido. Assim que a temperatura regulada for alcançada, soa um sinal sonoro e a indicação **⚡** pisca.
8. Toque na tecla **▶||** para colocar o aparelho em funcionamento.

Após 30 minutos, o forno desliga-se automaticamente.

# Ligar e desligar o aparelho

Com o botão ① ligue e desligue o forno.

## Ligar

Prima a tecla ①.

O aparelho encontra-se no modo de funcionamento microondas.

A tecla ② fica iluminada.



## Selecione a função pretendida.

- Tecla ② = microondas
- Tecla ③ = tipos de aquecimento para o forno
- Tecla ④ = Automático de programas

Os diversos passos de regulação constam dos respectivos capítulos.

## Desligar

Prima a tecla ① para desligar o aparelho.

# O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com outro tipo de aquecimento. Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

### Nota:

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

## Recomendações sobre os recipientes

### Recipientes adequados

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

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro. Se a loiça tiver decoração em ouro ou prata, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

### Recipientes não adequados

Não são adequados os recipientes metálicos. O metal não é permeável às microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos fechados.

### Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

### Teste de loiça

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

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

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

O recipiente deve estar frio ou morno.

Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

## Potências de microondas

O seu microondas permite regular cinco potências de microondas diferentes.

90 W	Para descongelar alimentos delicados
180 W	Para descongelar e continuar a cozinhar
360 W	Para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Para aquecer e cozinhar alimentos
900 W	Para aquecer líquidos

**Nota:** A potência de 900 W só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas para um tempo de duração até 90 minutos.

## Utilizar o microondas

Exemplo na figura:

regule o microondas para 600 W durante 30 minutos.

1. Toque na tecla ① para ligar o aparelho.  
O aparelho encontra-se automaticamente no modo de funcionamento microondas. A tecla ② fica iluminada.
2. Rode o selector rotativo para regular um nível de potência.



3. Toque na tecla ⑤ e, com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



4. Toque na tecla ▶|| para colocar o aparelho em funcionamento.

O microondas aquece e desliga-se automaticamente depois de decorrido o tempo de duração regulado.

## Corrigir as regulações

Depois de iniciar o funcionamento, é possível corrigir o tempo de duração com o selector rotativo. Para corrigir a potência, toque na tecla e rode o selector rotativo.

Para apagar todas as regulações, toque durante 4 segundos na tecla . De seguida, pode regular um novo modo de funcionamento e um novo tempo de duração.

## Pausa

Toque uma vez na tecla ou abra a porta do aparelho. O aparelho interrompe o funcionamento. Feche a porta do aparelho e toque na tecla para retomar o funcionamento.

# Regular o forno

Neste capítulo poderá consultar

- os tipos de aquecimento disponíveis para o seu forno
- como regular o tipo de aquecimento e a temperatura
- como regular o aquecimento rápido.

## Tipos de aquecimento

O forno permite-lhe seleccionar vários tipos de aquecimento. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

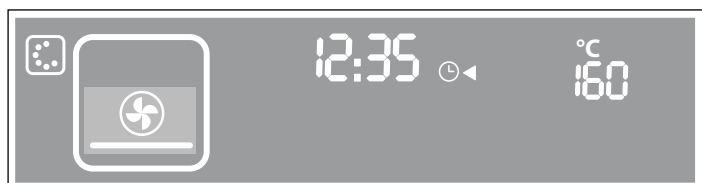
Tipos de aquecimento	Aplicação
Ar quente circulante	para cozer e assar, especialmente adequado para combinação com o microondas
Grelhar com ar circulante	para grelhar aves e pedaços maiores de carne.
Potência para pizzas	para produtos pré-confeccionados ultracongelados e para alimentos que necessitam de muito calor inferior
Grelhador	para grelhar bifes, salsichas, peixe e tostas em três níveis diferentes

## Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo na figura:

regule a potência para pizzas a 200 °C, durante 25 minutos.

1. Toque na tecla para ligar o aparelho.  
O aparelho encontra-se no modo de funcionamento microondas. A tecla fica iluminada.
2. Toque na tecla para seleccionar o forno.  
A tecla fica iluminada.
3. Rode o selector rotativo para regular um tipo de aquecimento.



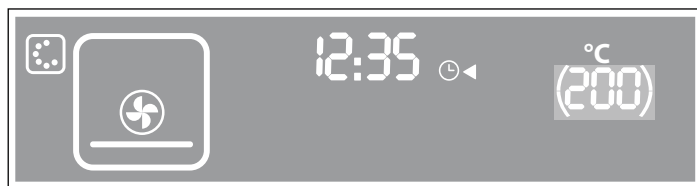
## Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e utilize pegas para retirar o recipiente com os devidos cuidados. Toque na tecla para desligar o aparelho.

## Cancelar o funcionamento

Toque na tecla para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

4. Toque na tecla e, com o selector rotativo, regule a temperatura.



5. Toque na tecla e, com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



**Nota:** Para saber como encurtar o tempo de aquecimento, consulte o seguinte tópico: *Aquecimento rápido*.

6. Toque na tecla para colocar o aparelho em funcionamento.

O aparelho aquece e desliga-se automaticamente depois de decorrido o tempo de duração regulado.

## Funcionamento sem tempo de duração

É possível colocar o aparelho em funcionamento, mesmo sem regular um tempo de duração.

## Corrigir as regulações

Depois de iniciar o funcionamento, pode corrigir as seguintes regulações a qualquer momento com o selector rotativo:

- Toque na tecla - corrigir a temperatura
- Toque na tecla - corrigir o tempo de duração

Para apagar todas as regulações, toque durante 4 segundos na tecla . De seguida, pode regular um novo tipo de aquecimento, uma nova temperatura ou um novo tempo de duração.

## Pausa

Toque uma vez na tecla ou abra a porta do aparelho. O aparelho interrompe o funcionamento. Feche a porta do aparelho e toque na tecla para retomar o funcionamento.

## Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e utilize pegas para retirar o recipiente com os devidos cuidados. Toque na tecla para desligar o aparelho.



## Cancelar o funcionamento

Toque na tecla **⏻** para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

## Aquecimento rápido

Pode activar o aquecimento rápido para os tipos de aquecimento **🌀** Ar quente circulante, **🔥** Grelhar com ar circulante e **🍕** Potência para pizzas. Regule o aquecimento rápido antes de iniciar o aparelho.

**Nota:** Durante o aquecimento rápido, não coloque quaisquer alimentos no interior do aparelho.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.

2. Toque na tecla **🔥**.

A tecla **🔥** acende-se durante 4 segundos. O símbolo **🔥** surge no visor.

3. Toque na tecla **▶||** para iniciar o aquecimento rápido.

O aparelho aquece. Quando a temperatura regulada é alcançada, soa um sinal sonoro. O símbolo **🔥** pisca no visor.

4. Coloque os alimentos no interior do aparelho.

5. Toque na tecla **▶||** para colocar o aparelho em funcionamento.

Se tiver regulado um tempo de duração, este começa então a decorrer.

## Funcionamento combinado do microondas

Permite-lhe seleccionar um tipo de aquecimento em simultâneo com o microondas. Graças às microondas, os seus pratos estarão prontos mais depressa, mas mesmo assim ficarão bem dourados.

Todas as potências de microondas, excepto a potência de 900 watts, podem ser combinadas com um tipo de aquecimento.

Respeite as indicações relativas aos recipientes no capítulo: *Microondas*.

### Regular o funcionamento combinado do microondas

Exemplo na figura:

regule o microondas a 360 W em combinação com ar quente circulante a 160 °C, durante 30 minutos.

1. Toque na tecla **⏻** para ligar o aparelho.

O aparelho encontra-se no modo de funcionamento microondas. A tecla **🌀** fica iluminada.

2. Rode o selector rotativo para regular um nível de potência.

3. Toque na tecla **⌚** e, com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



4. Toque na tecla **🌀** e, com o selector rotativo, regule o tipo de aquecimento.

5. Toque na tecla **🌀** e, com o selector rotativo, regule a temperatura.



6. Toque na tecla **▶||** para colocar o aparelho em funcionamento.

Também pode regular primeiro o forno e, seguidamente, regular o microondas com a tecla **🌀**.

### Corrigir as regulações

Depois de iniciar o funcionamento, pode corrigir as seguintes regulações a qualquer momento com o selector rotativo:

- Toque na tecla **🌀** - corrigir a temperatura
- Toque na tecla **⌚** - corrigir o tempo de duração
- Toque na tecla **🌀** - mudar o nível de potência do microondas

Para apagar todas as regulações, toque durante 4 segundos na tecla **▶||**. De seguida, pode regular um novo tipo de aquecimento, uma nova temperatura ou um novo tempo de duração.

### Pausa

Toque uma vez na tecla **▶||** ou abra a porta do aparelho. O aparelho interrompe o funcionamento. Feche a porta do aparelho e toque na tecla **▶||** para retomar o funcionamento.

### Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e utilize pegas para retirar o recipiente com os devidos cuidados. Toque na tecla **⏻** para desligar o aparelho.

### Cancelar o funcionamento

Toque na tecla **⏻** para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

## Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem o aparelho acidentalmente ou alterem um funcionamento em curso, o aparelho dispõe de um fecho de segurança para crianças.

### Activar o fecho de segurança para crianças

Toque na tecla **🔒** durante 4 segundos.

No campo de indicação aparece o símbolo **🔒** durante 10 segundos. O aparelho está bloqueado.

### Anular o bloqueio

Toque na tecla **🔒** durante 4 segundos, para voltar a desbloquear o aparelho.



Ouve-se um sinal sonoro. O aparelho está desbloqueado.

**Nota:** Se activar o fecho de segurança para crianças, enquanto o aparelho estiver em funcionamento, só pode interromper (tecla ►||) ou terminar (tecla ⊕) o funcionamento.

## Regulações base

O seu aparelho tem diversas regulações base que pode ajustar às suas necessidades a qualquer momento.

**Nota:** Na seguinte tabela encontram-se todas as regulações base e as respectivas possibilidades de alteração. Em função do aparelho de que dispõe, no visor são apenas apresentadas as regulações base que a ele se aplicam.

Regulação base	Função	Possibilidades	
⌈ 11	Indicação das horas	Quando o forno está desligado	⌈ 11 = desligado ⌈ 12 = ligado
⌈ 22	Sinal sonoro de tempo de duração	Sinal sonoro depois de decorrido um tempo de duração	⌈ 21 = 10 segundos ⌈ 22 = 1 minuto ⌈ 23 = 3 minutos
⌈ 31	Som das teclas	Som de confirmação ao premir uma tecla	⌈ 31 = ligado ⌈ 32 = desligado

### Alterar as regulações base

Na tabela anterior pode consultar as regulações base que é possível alterar.

1. Toque na tecla ⊕ para desligar o aparelho.
2. Toque na tecla ⊖ durante aprox. 4 segundos.  
No campo de indicação aparece a primeira regulação base ⌈ 11.

3. Toque repetidamente na tecla ⊖, até ser indicada a regulação base desejada.

4. Altere a regulação base com o selector rotativo.

**Nota:** Com a tecla ⊖ pode percorrer outras regulações base e proceder a alterações com o selector rotativo.

5. Toque na tecla ⊖ durante aprox 4 segundos ou a regulação é automaticamente assumida após 30 segundos.

Todas as alterações estão memorizadas.

## Desactivação de segurança automática

A desactivação de segurança automática é activada, quando o aparelho estiver a funcionar durante um período mais prolongado sem que tenha regulado um tempo de duração. O momento em que o aparelho se desliga depende do tipo de aquecimento e da temperatura regulados.

Exemplo: se o forno estiver a funcionar com ar quente circulante a 160 °C, desliga-se automaticamente após aprox. 5 horas.

No campo de indicação aparece ⌈ 22. O aparelho desliga-se. Toque numa tecla à escolha ou rode o selector rotativo.

## Manutenção e limpeza

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

### ⚠ Perigo de choque eléctrico!

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

### ⚠ Perigo de queimaduras!

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

### ⚠ Perigo de danos graves para a saúde!

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

### Notas

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- Sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- Os cheiros desagradáveis, p. ex., depois da confecção de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do microondas.

### Produto de limpeza

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

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho,

- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vedante da porta,
- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva,
- detergentes com elevado teor de álcool.

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

Deixe secar bem todas as superfícies antes de voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Zona	Produto de limpeza
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não utilize limpavidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores de vitrocerâmica.
Cavidade no interior do aparelho	Pano húmido: Não pode entrar água para o interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo.
Grelhas	Solução de água quente e detergente: limpe com um produto próprio para a limpeza de aço inoxidável ou lave na máquina de lavar-loiça.

Zona	Produto de limpeza
Vedante	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não utilize raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Parte frontal do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No serviço de assistência técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável. Não utilize limpavidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Interior do aparelho	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.

## Tabela de anomalias



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




Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

### Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## Tabela de anomalias

Anomalia	Causa possível	Solução/recomendações
O aparelho não funciona.	Falha do fusível	Verifique, no quadro eléctrico, se o disjuntor está em ordem.
	Falha de corrente	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	A ficha não está ligada	Ligue a ficha à tomada.
O aparelho não funciona. No campo de indicação aparece  .	O fecho de segurança para crianças está activo	Desactive o fecho de segurança para crianças (consulte o capítulo <i>Fecho de segurança para crianças</i> ).
No campo de indicação pisca  .	Falha de corrente	Acerte a hora actual.
O microondas não se liga	A porta não está bem fechada	Verifique se há restos de comida ou um corpo estranho presos na porta.
Os alimentos demoram mais tempo a aquecer no microondas do que anteriormente	Seleccionou uma potência de microondas demasiado baixa.	Seleccione uma potência superior.
	Foi introduzida no aparelho uma maior quantidade do que o habitual.	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os.

Anomalia	Causa possível	Solução/recomendações
O prato rotativo faz um barulho que parece arranhar ou estar a roçar em algo.	Existe sujidade ou algum corpo estranho na zona do accionamento do prato rotativo.	Limpe as rodas que se encontram em baixo, junto do prato rotativo, assim como a cavidade no interior do aparelho.
Não é possível regular um determinado tipo de aquecimento ou nível de potência.	A regulação da temperatura, da potência de microondas ou uma combinação de ambas não é possível para este tipo de aquecimento.	Seleccione as regulações possíveis.
É possível regular o aparelho, mas este não aquece. No campo de indicação aparece um "D"	O aparelho está em modo de demonstração.	<b>Desactivar o modo de demonstração:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regule o tipo de aquecimento Ar quente circulante  e 50 °C.</li> <li>2. Toque na tecla  durante pelo menos 4 segundos e depois solte-a. O campo de indicação pisca.</li> <li>3. Volte a tocar na tecla  num período de 4 segundos. O "D" apaga-se no campo de indicação. O modo de demonstração está desactivado.</li> </ol>

### Mensagens de erro com E

Se no visor for indicada uma mensagem de erro com E, rode o selector rotativo. Desta forma a mensagem de erro é apagada.

É possível que a seguir tenha de acertar a hora. Se o erro for indicado de novo, chame o Serviço de Assistência Técnica.

No caso das seguintes mensagens de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

Mensagem de erro	Causa possível	Indicações/Solução
E011	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo.	Rode o selector rotativo para apagar a mensagem de erro. Verifique se as teclas estão limpas. Prima todas as teclas uma por uma. Se a mensagem de erro se mantiver, chame o Serviço de Assistência Técnica.
E115	A temperatura do interior do aparelho está demasiado elevada.	A porta do forno bloqueia. Rode o selector rotativo para apagar a mensagem de erro. Espere que o interior do aparelho arrefeça.

## Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

### Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os referidos números encontra-se na parte lateral da porta do forno. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do serviço de assistência técnica.

N.º E	N.º FD

### Serviço de assistência técnica

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

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

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao grupo 2, classe B.

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

### Dados técnicos

Alimentação eléctrica	220 - 230 V, 50 Hz
Potência total de ligação	3350 W
Potência do microondas	900 W
Frequência do microondas	2450 MHz
Grelhador	1750 W
Ar quente circulante	1750 W
Fusível	16 A

Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

## Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

### Poupança energética

- Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo.

Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no aparelho.

- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está em conformidade com a directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

## Automático de programas

Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação ideal. Tem à sua escolha 15 programas diferentes.

### Notas

- Pode colar a visão geral dos programas, que é fornecida em conjunto, no lado interior da porta.
- Coloque sempre os alimentos no interior do aparelho frio.

### Regular um programa

Selecione o programa adequado a partir da tabela de programas. Respeite as indicações relativas aos programas.

Exemplo na figura: descongele 350 g de carne picada com o programa P01.

1. Toque na tecla para ligar o aparelho.  
O aparelho encontra-se no modo de funcionamento microondas. A tecla fica iluminada.
2. Toque na tecla para seleccionar o automático de programas.  
No campo de indicação surge o primeiro programa **P01**, uma sugestão de peso e o tempo de duração correspondente ao programa.



3. Rode o selector rotativo para regular o programa.
4. Toque na tecla e regule o peso dos alimentos com o selector rotativo.

5. Toque na tecla para iniciar o programa.



Em muitos programas soa um sinal sonoro passado algum tempo. Abra a porta do aparelho e mexa os alimentos ou vire a carne ou as aves. Feche a porta do aparelho e toque na tecla . O programa é retomado.

### Apagar as regulações

Para apagar todas as regulações, toque durante 4 segundos na tecla . De seguida, pode regular um novo modo de funcionamento ou um novo programa.

### Pausa

Toque uma vez na tecla ou abra a porta do aparelho. O aparelho interrompe o funcionamento. Feche a porta do aparelho e toque na tecla para retomar o funcionamento.

### Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e utilize pegas para retirar o recipiente com os devidos cuidados. Toque na tecla para desligar o aparelho.

### Cancelar o programa

Toque na tecla para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

### Descongelar e cozinhar com o automático de programas

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

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

## Notas

- Retire o alimento da embalagem e pese-o. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.
- Coloque o alimento congelado num recipiente raso próprio para microondas, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana. Não coloque qualquer tampa.
- Coloque os alimentos no forno frio.
- A seguir às indicações, encontrará uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários.
- Não é possível regular o peso para um valor fora da gama de pesos.

## Descongelar

### Notas

- Congele e guarde os alimentos da forma mais espalmada possível e nas porções exactas, a -18 °C.
- Coloque o alimento congelado num recipiente raso, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana.
- Coloque o recipiente na grelha inferior.
- Da descongelação de peixe ou aves resultam líquidos, que, ao virar os alimentos, deverão ser removidos. Não reutilize ou coloque estes líquidos em contacto com outros alimentos.
- Depois de virar a carne picada, retire as partes já descongeladas.
- Ao descongelar frango e pedaços de frango (P03), o sinal sonoro para virar os alimentos soa por duas vezes.
- **Tempo de repouso**  
Os alimentos descongelados devem repousar por mais 10-30 minutos para uniformização da temperatura. Os pedaços grandes de carne necessitam de um maior tempo de repouso do que os pequenos. Deve separar os pedaços planos e a carne picada antes de os deixar repousar.  
Posteriormente pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne grossos ainda estejam congelados no meio. No caso das aves, pode agora retirar as miudezas.

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

## Cozinhar

Coloque o recipiente na grelha inferior.

### Arroz (P05)

#### Notas

- Cozinhe sempre os alimentos num recipiente adequado para microondas e com tampa. No caso do arroz deverá utilizar uma forma grande e alta.
- Não utilize arroz em saquinhos. Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Proceda à regulação com o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.

### Batatas (P06)

**Nota:** Batatas para cozer:

corte-as em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g de batatas, adicione 1 colher de sopa de água e um pouco de sal.

## Legumes (P07)

### Notas

- legumes frescos:  
 corte os legumes em pedaços de mesmo tamanho. Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g de legumes.
- **Tempo de repouso**  
 Quando o programa chegar ao fim, mexa os alimentos novamente. Para uniformizar a temperatura, deverá deixá-los repousar por mais 5-10 minutos.  
 Os resultados de cozedura variam em função da qualidade e das características dos alimentos.

N.º do programa		Gama de pesos em kg
	<b>Cozinhar</b>	
05	Arroz	0,05 - 0,20
06	Batatas	0,15 - 1,00
07	Legumes	0,15 - 1,00

## Cozinhar com combinado

### Borrego, no ponto (P12)

A carne de borrego da pá ou da perna, sem osso, é a mais adequada.

### Rolo de carne picada (P13)

O programa é adequado para rolos de carne picada cuja altura não seja superior a 7 cm.

### Peixe, inteiro (P14)

Dê uns golpes na pele do peixe. Coloque o peixe no recipiente na "posição de nadar".

### Guisado de arroz (P15)

Introduza apenas o peso do arroz. São adequados os guisados de arroz com legumes, peixe ou aves. Utilize apenas ingredientes frescos. Utilize um recipiente alto com tampa.

### Tempo de repouso

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

N.º do programa		Gama de pesos em kg
	<b>Cozinhar em modo combinado</b>	
08	Soufflé, congelado* (até 3 cm de espessura)	0,40 - 1,20
09	Frango, inteiro*	0,50 - 2,00
10	Rosbife, no ponto*	0,50 - 1,50
11	Cachaço de porco para assar	0,50 - 2,00
12	Borrego, no ponto	0,80 - 2,00
13	Rolo de carne picada*	0,50 - 1,50
14	Peixe inteiro*	0,30 - 1,00
15	Guisado de arroz com ingredientes frescos	0,05 - 0,20

\* Utilize recipientes sem tampa

# Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para os preparar. Indicamos-lhe qual o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência de microondas mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

## Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à colocação do cozinhado no interior do aparelho frio e vazio. Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.
- Apenas deve forrar os acessórios com papel anti-aderente após o pré-aquecimento.
- As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.
- Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

## Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas

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

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

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

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

Coloque o recipiente no centro da grelha inferior. Desta forma, as microondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.

## Descongelar

### Notas

- Coloque os alimentos congelados na grelha num recipiente aberto.
- Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.
- Entretanto vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.
- Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 60 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

Descongelar	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Virar várias vezes
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	Congelar o mais espalmada possível Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Pato	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Virar várias vezes
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separar as partes descongeladas
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruta, p. ex., framboesas	300 g	180 W, 7-10 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Virar de vez em quando
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	

Descongelar	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 15-20 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex., bolo de fruta, cheesecake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

### Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

#### Notas

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

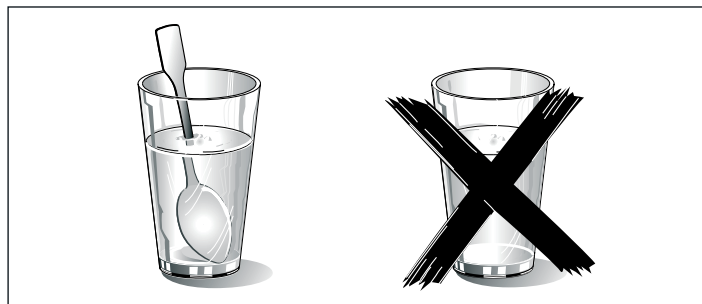
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a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

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Retirar os alimentos da embalagem, tapar para aquecer
Sopa	400-500 g	600 W, 8-10min.	Recipiente fechado
Guisados	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 15-20 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Tapados
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 2-5 min.	Recipiente fechado; adicionar líquido
	500 g	600 W, 8-10min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 8-10min.	Recipiente fechado; adicionar 1 colher de sopa de água
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11-16 min.	Cozinhar sem adição de água

### Aquecer alimentos

#### ⚠ Perigo de queimaduras!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer líquidos ponha sempre uma colher dentro do recipiente. Assim evita a ebulição retardada.



#### Atenção!

O metal (p. ex., a colher dentro do copo) tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

#### Notas

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

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Retirar os alimentos da embalagem, tapar para aquecer

<b>Aquecer alimentos</b>	<b>Peso</b>	<b>Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos</b>	<b>Recomendações</b>
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min.	<b>Atenção!</b> Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas, controlar de vez em quando
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, aprox. 1 min.	Colocar o biberão na base do forno sem teta ou tampa; após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; controlar sempre a temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Sopa			
1 tigela	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 tigelas	175 g cada	900 W, 4-5 min.	
4 tigelas	175 g cada	900 W, 5-6 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 10-15 min.	Tapados
Guisado	400 g	600 W, 5-10 min.	Recipiente fechado
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Legumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de água
	300 g	600 W, 3-5 min.	

### Cozinhar refeições

#### Notas

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

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

<b>Cozinhar refeições</b>	<b>Peso</b>	<b>Potência de microondas em watts, Tempo de duração em minutos</b>	<b>Recomendações</b>
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	Virar a meio do tempo
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5-10 min.	Cortar em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-10min.	Cortar em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido; utilizar um recipiente alto fechado
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Doces, p. ex. pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 7-9 min.	De vez em quando, mexer 2 ou 3 vezes com o batedor de arame
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

### Pipocas de microondas

#### Notas

- Utilize um recipiente raso de vidro resistente ao calor, p. ex. a tampa de um recipiente apropriado, um prato de vidro ou uma travessa de vidro (Pyrex)
- Coloque sempre o recipiente sobre a grelha.
- Não utilizar porcelana nem pratos muito fundos.
- Fazer a regulação de acordo com a tabela. Dependendo do produto e da quantidade poderá ser necessário ajustar o tempo.
- Para que as pipocas não queimem, retire por breves instantes e agite o saco de pipocas após 1 minuto e 30 segundos. Atenção: está quente!

#### Perigo de queimaduras!

- Abrir cuidadosamente o saco das pipocas, pode sair vapor quente.
- Nunca ajustar a potência máxima do microondas.



	Peso	Acessórios	Potência de microondas em watts, Tempo de duração em minutos
Pipocas de microondas	1 saco de 100 g	Recipiente, grelha	600 W, 3-5 min.

## Conselhos para a utilização do microondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	<p>Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas:</p> <p>o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo</p> <p>metade da quantidade = metade do tempo</p>
O cozinhado ficou demasiado seco.	Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de microondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.
Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.	Da próxima vez, selecione uma potência de microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

## Bolos e biscoitos

### Relativamente às tabelas

#### Notas

- As indicações de tempo são válidas para introdução em forno frio.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

- Poderá encontrar informações adicionais em *Sugestões para cozer bolos*, a seguir às tabelas.
- Coloque sempre a forma de bolo no centro da grelha inferior.

#### Formas

**Nota:** As mais adequadas são as formas escuras de metal para bolos.

- ☞ Ar quente circulante
- ☞ Potência para pizzas

Bolos em formas	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Bolos de massa batida, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	☞	170-180	90	40-50
Bolos batidos finos (p. ex., bolos de areia)*	Forma de buraco/de bolo inglês	☞	150-170	-	70-90
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	☞	160-180	-	30-40
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/de buraco	☞	170-180	90	35-45
Massa, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	☞	160-170	-	20-25
Bolo simples, 6 ovos	Forma de mola escura	☞	170-180	-	35-45
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola escura	☞	170-190	-	30-40
Tarte de fruta ou de queijo, base massa quebrada*	Forma de mola escura	☞	170-190	180	35-45
Tarte suíça**	Forma de mola escura	☞	190-200	-	45-55
Panettone	Forma de buraco	☞	170-180	90	40-50
Pizza, massa fina, pouca cobertura**	Tabuleiro redondo para pizzas	☞	220-230	-	15-25
Tartes salgadas	Forma de mola escura	☞	200-220	-	50-60
Bolo de nozes	Forma de mola escura	☞	170-180	90	35-45
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro redondo para pizzas	☞	160-180	-	50-60
Massa lêveda com cobertura sumarenta	Tabuleiro redondo para pizzas	☞	170-190	-	55-65
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas	☞	170-190	-	35-45

\* Deixar repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

\*\* Colocar a forma sobre o prato rotativo.

<b>Bolos em formas</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Potência de microondas em watts</b>	<b>Tempo de duração em minutos</b>
“Stollen” com 500 g de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	160-180	-	60-70
“Strudel”, doce	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	190-210	180	35-45

\* Deixar repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

\*\* Colocar a forma sobre o prato rotativo.

☉ Ar quente circulante

<b>Bolos pequenos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de duração em minutos</b>
Bolachas	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	150-170	25-35
Bolos de amêndoa	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	110-130	35-45
Suspiros	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	100	80-100
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	☉	160-180	35-40
Bolo de massa de choux	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	200-220	35-45
Folhados	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	190-200	35-45
Bolos de massa lêveda	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	200-220	25-35

■ ☉ Ar quente circulante

■ ☉ Potência para pizzas

<b>Pão e pãezinhos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Tempo de duração em minutos</b>
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	210-230	50-60
Pão árabe*	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	220-230	25-35
Pãezinhos	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	210-230	25-35
Pãezinhos de massa lêveda, doces	Tabuleiro redondo para pizzas	☉	200-220	15-25

\*\* Colocar a forma directamente sobre o prato rotativo.

## Conselhos para fazer bolos

Pretende cozer um bolo segundo uma receita própria.	Orientar-se por um tipo de pastelaria idêntico indicado nas tabelas de cozedura.
Pretende utilizar uma forma em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	A forma deve ser resistente ao calor até 250 °C. Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado. Se ligar adicionalmente as microondas, o tempo de duração poderá ser mais curto do que o indicado na tabela.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.	Espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado. Se a massa já não se colar à madeira, significa que o bolo está pronto.
O bolo abate.	Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus e aumente o tempo de cozedura. Cumpra os tempos de batadeira indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro, mas pouco nos rebordos.	Unte apenas a base da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro.	Escolha uma temperatura mais baixa e deixe o bolo cozer durante mais tempo.
O bolo fica muito seco.	Faça pequenos furos com um palito no bolo já cozido. Depois regue com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto, mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. No caso de tartes com cobertura sumarenta, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoa ou pão ralado e depois aplique a cobertura. Respeite as receitas e os tempos de cozedura.

O bolo não se deixa desenformar.	Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos para que se deixe desenformar mais facilmente. Caso continue com dificuldades em tirá-lo da forma, volte a soltar cuidadosamente os rebordos com uma faca. Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.
Mediu a temperatura do forno com um termómetro próprio e constatou que existe uma discrepância.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante com uma grelha de ensaio, após um determinado tempo de aquecimento, no centro do forno. Qualquer recipiente ou acessório influencia o valor medido, de modo que verificará sempre uma diferença ao medir pessoalmente.
Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	Verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma no forno. Se não resultar, continue a cozedura sem microondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.

## Assar e grelhar

### Relativamente às tabelas

A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da qualidade dos alimentos. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado.

Encontrará mais informações no capítulo "*Sugestões para assar e grelhar*", a seguir às tabelas.

### Recipiente

Pode utilizar qualquer recipiente resistente ao calor e adequado para microondas. As assadeiras em metal só são adequadas para assar sem microondas.

O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha para o retirar do aparelho.

Coloque recipientes de vidro quentes sobre um pano de cozinha seco. Se os colocar sobre uma superfície molhada ou fria, o vidro pode estalar e partir-se.

### Recomendações para assar

Para assar carne ou aves, utilize uma assadeira alta.

Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande.

Carne:

Cubra o fundo do recipiente com pouco líquido. Adicione mais água para estufar carne. Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne. Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos no forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Aves:

Vire os pedaços de carne após  $\frac{2}{3}$  do tempo.




### Recomendações para grelhar





#### Notas

- Faça sempre os seus grelhados com a porta do forno fechada e sem pré-aquecer.
- Os alimentos a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura. Os bifes devem ter, no mínimo, 2 a 3 cm de espessura. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne escura, p. ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco dourados à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento.
- A resistência do grelhador desliga-se e volta a ligar-se automaticamente. Isso é normal. A frequência com que isso acontece depende da potência de grelhador regulada.

### Carne de vaca

#### Notas

- Vire carne de vaca para estufar após  $\frac{1}{3}$  e  $\frac{2}{3}$  do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire lombos de vaca ou rosbife após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire bifes após  $\frac{2}{3}$  do tempo.
-  Ar quente circulante
-  Grelhar com ar circulante
-  Grelhador

Carne de vaca	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível de potência do grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca para estufar, aprox. 1 kg	Recipiente fechado		180-200	-	120-130
Lombo de vaca no ponto, aprox. 1 kg	Recipiente aberto		180-200	90	30-40
Rosbife no ponto, aprox. 1 kg	Recipiente aberto		210-230	180	30-40
Bifes no ponto, 3 cm de espessura	Grelha superior		3	-	cada lado: aprox. 10-15

### Carne de vitela

**Nota:** Vire a carne de vitela para assar ou as pernas de vitela após metade do tempo. Por fim, deixe repousar durante aprox. 10 minutos.

-  Ar quente circulante

Carne de vitela	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Carne de vitela para assar, aprox. 1 kg	Recipiente fechado		180-200	110-130
Perna de vitela, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado		200-220	120-130

### Carne de porco

#### Notas

- Vire a carne de porco magra para assar ou a carne de porco para assar sem gordura após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Coloque a carne para assar no recipiente com a gordura virada para baixo. Dê uns cortes no courato. Vire a carne após metade do tempo. Por fim, deixe repousar durante aprox. 10 minutos.

- Não vire lombinhos de porco ou carne de porco defumada. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 5 minutos.
- Vire o bife do cachaço após  $\frac{2}{3}$  do tempo.
- Grelhar com ar circulante
- Ar quente circulante
- Grelhador

Carne de porco	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível de potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em minutos
Carne para assar sem gordura (p. ex., cachaço), aprox. 750 g	Recipiente fechado*		220-230	180	40-50
Carne para assar com gordura (p. ex. pá) aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto*		190-210	-	130-150
Lombinho de porco, aprox. 500 g	Recipiente fechado*		220-230	90	25-30
Carne de porco para assar, magra, aprox. 1 kg	Recipiente fechado*		210-230	90	60-80
Carne de porco defumada com osso, aprox. 1 kg	Recipiente aberto*	-	-	360	40-45
Bife do cachaço 2 cm de espessura			3	-	1.º lado: aprox. 15-20 2.º lado: aprox. 10-15

\* grelha inferior

\*\* grelha superior

### Borrego

**Nota:** Vire a perna de borrego após metade do tempo.

- Ar quente circulante
- Grelhar com ar circulante

Carne de borrego ou de caça	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Lombo de borrego com osso, aprox. 1 kg	Recipiente aberto		210-230	40-50
Perna de borrego sem osso, no ponto, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado		190-210	90-100

### Outros

#### Notas

- Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire as salsichas após  $\frac{2}{3}$  do tempo.

- Grelhar com ar circulante
- Grelhador

Outros	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em minutos
Rolo de carne picada de aprox. 1 kg de carne	Recipiente aberto, grelha inferior		180-200	600 + 180	10 + 40-50
Salsichas para grelhar, 4 a 6 unidades, aprox. 150 g cada	Grelha superior		3	-	cada lado: aprox. 10-15

### Aves

#### Notas

- Coloque frangos inteiros e peitos de frango com o peito virado para baixo. Vire após  $\frac{2}{3}$  do tempo.

- Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire após 30 minutos e regule a potência de microondas para 180 W.
- Coloque metades de frango ou frango em pedaços com a pele virada para cima. Não vire.

- Coloque peitos de pato e de ganso com a pele virada para cima. Não vire.
- Vire coxas de ganso após metade do tempo. Pique a pele.
- Coloque peitos ou pernas de peru com a pele virada para baixo. Vire após  $\frac{2}{3}$  do tempo.

- Grelhar com ar circulante
- Ar quente circulante
- Grelhador

Aves	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível de potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em minutos
Frango, inteiro, aprox. 1,2 kg	Recipiente fechado		220-230	360	35-45
Frango, inteiro, aprox. 1,6 kg	Recipiente fechado		220-230	360 180	30 20-30
Frango, em metades, por cada 500 g	Recipiente aberto		180-200	360	30-35
Frango em pedaços, aprox. 800 g	Recipiente aberto		210-230	360	20-30
Peito de frango com pele e ossos, 2 peças, aprox. 350-450 g	Recipiente aberto		190-210	180	30-40
Peito de pato com pele, 2 peças, 300-400 g cada	Recipiente aberto		3	90	20-30
Peito de ganso, 2 unidades, 500 g cada	Recipiente aberto		210-230	90	25-30
Coxas de ganso, 4 unidades, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto		210-230	180	30-40
Peito de peru, aprox. 1 kg	Recipiente fechado		200-220	-	90-100
Perna de peru, aprox. 1,3 kg	Recipiente fechado		200-220	180	50-60

## Peixe

- Grelhador

### Notas

- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, p. ex., uma truta, no centro da grelha superior.
- Unte previamente a grelha com óleo.

Peixe	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Posta de peixe, p. ex. salmão, 3 cm de espessura, grelhada	Grelha superior		3	20-25
Peixe inteiro, 2-3 postas com 300 g cada, grelhado	Grelha superior		3	20-30

## Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações relativas ao peso do assado.	Para assados pequenos, regule uma temperatura mais alta e um tempo de cozedura mais curto. Para assados maiores, regule uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Como pode verificar se o assado já está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido numa loja especializada) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, significa que está pronto. Se ele ceder, significa que ainda precisa de algum tempo.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou 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.
O assado está mal passado.	Corte o assado em fatias. Prepare o molho na assadeira e coloque as fatias de assado no molho. Acabe a cozedura da carne apenas com microondas.

## Soufflés, gratinados, tostas

### Notas

- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Para preparar soufflés, gratinados de batata ou lasanha, utilize uma forma de 4 a 5 cm de altura resistente ao calor e às microondas.
- Coloque o soufflé na grelha inferior.

- Deixe repousar soufflés ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.
- Tostas gratinadas: torre previamente as fatias de pão.
- Grelhar com ar circulante
- Ar quente circulante
- Grelhador

Soufflés, gratinados, tostas	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, nível de potência do grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Soufflé, doce, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado		140-160	360	25-35
Soufflé, picante, à base de ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg	Recipiente aberto		150-170	600	20-25
Lasanha, fresca	Recipiente aberto		200-220	360	25-35
Gratinado de batata à base de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto		180-200	600	25-30
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha superior		3	-	8-10

## Produtos pré-confeccionados, ultracongelados

### Notas

- Respeite as indicações do fabricante na embalagem.
- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.

- Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas; vire-os após metade do tempo.
- Coloque os alimentos directamente sobre o prato rotativo.
- Potência para pizzas
- Microondas
- Ar quente circulante

Produtos pré-confeccionados	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Pizza com massa fina*	Prato rotativo		220-230	-	10-15
Pizza com massa alta	Prato rotativo	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini-pizza*	Prato rotativo		220-230	-	10-15
Baguete de pizza*	Prato rotativo	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Batatas fritas	Prato rotativo		220-230	-	8-13
Croquetes*	Prato rotativo		210-220	-	13-18
Batatas salteadas, batatas recheadas	Prato rotativo		200-220	-	25-35
Pãezinhos ou baguetes aquecidos	Grelha inferior		170-180	-	13-18
Barrinhas de peixe	Prato rotativo		210-230	-	10-20
Barrinhas de frango, panados	Prato rotativo		200-220	-	15-20
"Strudel"	Prato rotativo		210-220	180	20-30
Lasanha**	Grelha inferior		220-230	600	12-17

\* Pré-aquecer o interior do aparelho durante 5 minutos e só depois colocar os alimentos sobre o prato rotativo quente.

\*\* Colocar os alimentos num recipiente adequado, resistente ao calor.

## Acrilamido nos alimentos

### Quais os alimentos afectados?

O acrilamido resulta essencialmente da preparação de produtos de cereais e batatas a elevadas temperaturas, como, p. ex., batatas fritas às rodelas, em palitos, tostas, pãezinhos e pão.

### Sugestões para a preparação de alimentos que contenham acrilamido

**Aspectos gerais** Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível. Deixe os alimentos alourar até atingirem um tom dourado em vez de ficarem demasiado escuros. Alimentos a cozinhar, grandes e altos, contêm menos acrilamido.

### Sugestões para a preparação de alimentos que contenham acrilamido

<b>Cozer</b>	Com ar quente circulante, no máx. a 180 °C.
Bolachas	Com ar quente circulante, no máx. a 170 °C.
	A utilização de ovo ou gema de ovo permite reduzir a formação de acrilamido.

# Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos combinados com microondas são testados por institutos de ensaios, com base nestas refeições.

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

## Descongelar com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm na grelha inferior. Após aprox. 13 minutos, retire a carne descongelada.

## Cozinhar com microondas




Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Gemada	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Coloque a forma de pirex de 24 x 19 cm na grelha inferior.
Pão-de-ló	600 W, 9-10 min.	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm na grelha inferior.
Rolo de carne picada	600 W, 18-23 min.	Coloque a forma de pirex de 28 cm na grelha inferior.

■  Potência para pizzas

■  Ar quente circulante

■  Grelhar com ar circulante

## Cozinhar em combinação com o microondas



Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de batata	600 W, 25-30 min.		210-230	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm na grelha inferior.
Bolos	180 W, 15-20 min.		180-200	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm na grelha inferior.
Frango	360 W, 35-40 min.		200-220	Vire após 2/3 do tempo.

## Cozer

**Nota:** Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.



■  Ar quente circulante

■  Potência para pizzas

Recipiente	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração da cozedura, minutos
Pão-de-ló de água	Forma de mola de Ø 26 cm, grelha inferior 	160-180	30-40
Bolo de maçã coberto	Forma de mola de Ø 20 cm, grelha inferior 	190-210	50-60

## Grelhar

 Grelhador

Prato	Acessórios	Tipo de aquecimento	Potência de grelhador	Tempo de duração, minutos
Alourar tostas*	Grelha superior		3	4-5
Hambúrgueres de vaca, 9 unidades	Grelha superior		3	30-35



9000421622

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

[www.balay.es](http://www.balay.es)

(1) 920111