

[en] Instruction manual2
[es] Instrucciones de uso25
[pt] Instruções de serviço ...49



HB84E562

Microwave
Microondas
Microondas

SIEMENS

Important safety information	2	Changing the basic settings	11
Causes of damage	4	Basic settings	11
Your new appliance	5	Care and cleaning	11
The control panel	5	Cleaning agents	11
Buttons and display	5	Malfunction table	12
Function selector	5	Malfunction table	12
Temperature selector	5	Replacing the oven light bulb	13
Cooking compartment	6	After-sales service	14
Accessories	6	E number and FD number	14
Before using the appliance for the first time	6	Technical data	14
Setting the clock	6	Environmentally-friendly disposal	14
Heating up the oven	6	Automatic programmes	14
Cleaning accessories	7	Setting a programme	14
Setting the oven	7	Defrosting and cooking with the automatic programmes	15
Setting the type of heating and temperature	7	Tested for you in our cooking studio.	16
Rapid heat up	7	Defrosting, heating up and cooking with the microwave	16
The microwave	7	Microwave tips	19
Notes regarding ovenware	7	Cakes and pastries	19
Microwave power settings	8	Baking tips	20
Setting the microwave	8	Roasting and grilling	21
Microwave combi operation	8	Tips for roasting and grilling	22
Setting MicroCombi	8	Bakes, gratins	22
1, 2, 3 series of operations	9	Frozen convenience products	22
Setting a series of operations	9	Test dishes	23
Setting the time-setting options	9	Baking	23
Timer	9	Grilling	23
Setting the cooking time	9	Acrylamide in foodstuffs	24
Setting the clock	10		
Childproof lock	10		
Switching on the childproof lock	10		
Switching off the childproof lock	10		
Childproof lock with automatic programmes	10		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.siemens-home.com** and in the online shop **www.siemens-eshop.com**

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for

the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See *"Description of accessories"* in the instruction manual.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.
Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal,

door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove

accessories or ovenware from the cooking compartment.

- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a

glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the cooking compartment when the cooking compartment is hot: Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot. Steam will be created. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Never use the enamel baking tray when cooking with microwave operation. It will result in a technical fault.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

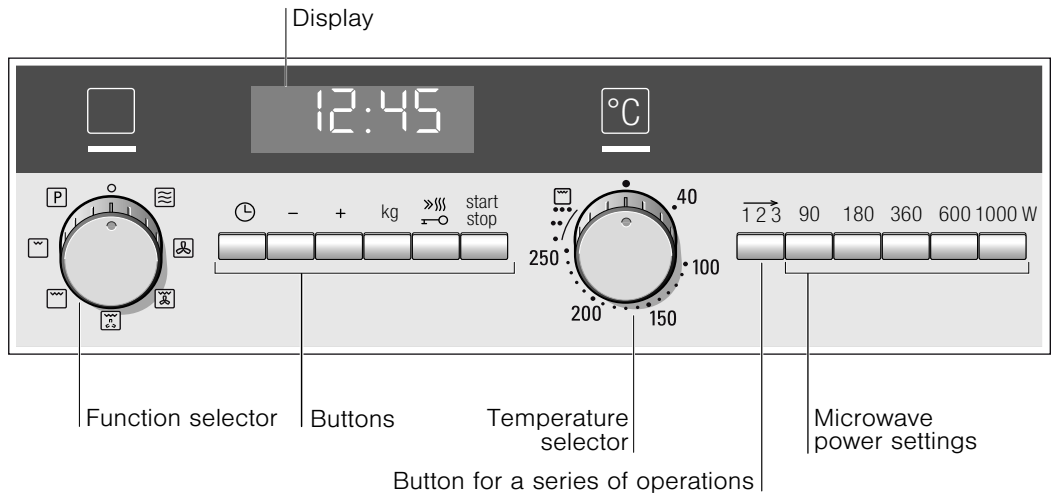
Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

The control panel

Here is an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



Control knobs

The control knobs are retractable. To lock it in or out, press the control knob in the off position.

Buttons and display

Using the buttons, you can set various functions. You can read the values that you have set in the display.

Button	Use
	Time-setting options Selects the timer , cooking time and clock .
	Plus Increases the set values.
	Minus Decrease the adjustment values.
	Kilogrammes Selects the kilogrammes for the programmes.
	Select rapid heating or childproof lock
	Press briefly = starts/pauses operation Press and hold = cancels operation
	Selects a series of operations
90	Selects microwave power of 90 watts
180	Selects microwave power of 180 watts
360	Selects microwave power of 360 watts
600	Selects microwave power of 600 watts
1000	Selects microwave power of 1000 watts

The time-setting option that is active on the display is indicated by the arrow ► pointing to the appropriate symbol. Exception: for the clock, the symbol only lights up when you are making changes.

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
	Zero position The oven switches off.
	Microwave mode Select microwave operation.

Setting	Use
Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.
Hot air grilling	Hot air grilling is particularly suitable for roasting pieces of meat.
Hot air grilling	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Grill, large area	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
Grill, small area	This type of heating is ideal for cooking small quantities. Place the grill items next to each other in the centre of the wire rack.
Programmes	4 defrosting programmes 11 cooking programmes Type of heating and cooking time are specified by weight

Notes

- When you make settings, the indicator lamp above the function selector lights up.
- When you press the button, the oven light switches on in the cooking compartment.

Temperature selector

The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

Setting	Meaning
	Zero position The oven does not heat up.
40, 100-250	Temperature range The temperature in the oven in °C.

Setting	Meaning
•, ••, •••	Grill settings Grill settings for the  Grill, large area. • = setting 1, low •• = setting 2, medium ••• = setting 3, high

Note: The indicator light above the temperature selector is lit until the set temperature is reached.

Cooking compartment

Your appliance has a cooling fan.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

Caution!

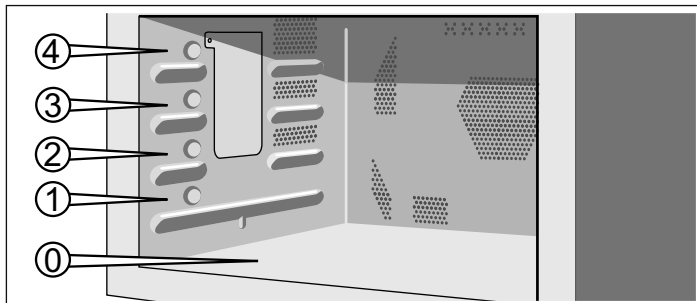
do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

Notes

- The cooling fan continues to run for a certain time after operation.
- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

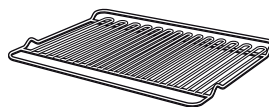
The accessories can be inserted into the appliance at four different heights.



Note: Microwaveable ovenware can be placed on the oven floor (level 0).

Caution!

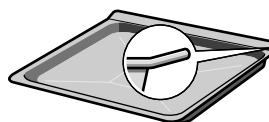
- Do not insert the enamel baking tray on the oven floor (level 0).
- Do not use any enamel baking trays or unsuitable microwave dishes while operating the microwave.



Wire rack

For ovenware, cake tins, grilled food and frozen meals.

Note: You can pull the wire rack two thirds of the way out without it tipping. This allows meals to be removed more easily.



Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

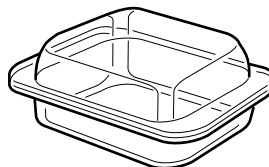
Note: Slide the baking tray with the tapered edge as far as possible into the oven.

Caution!

Do not use the enamel baking tray when operating the microwave and microwave combi.

Special accessories

You can obtain further accessories from the after-sales service or from specialist retailers.



Glass roasting dish HZ915001

For pot roasts and bakes that you prepare in the oven. The roasting dish is particularly suitable for the automatic programmes.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

Once the appliance is connected, three zeros and the ►⌚ symbols light up in the display.

Set the clock.

1. Press the + or – button.

Default value +: 12:00

Default value –: 23:59

2. Use the + or – button to set the clock.

3. Press the ⌚ button.

The time is set.

Note: In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. Make sure that the oven contains no leftover packaging, e.g. polystyrene pellets.

Heat the oven for 60 minutes with the  Hot air grill at 200 °C.

Note: Ventilate the kitchen while the oven is heating up.

1. Use the function selector to set the  Hot air grill.

2. Set the temperature to 200 °C using the temperature selector.

3. Press the ^{start}stop button.

The oven begins to heat up.

4. After 60 minutes, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the zero position.

Once the oven has cooled, clean it with hot, soapy water.

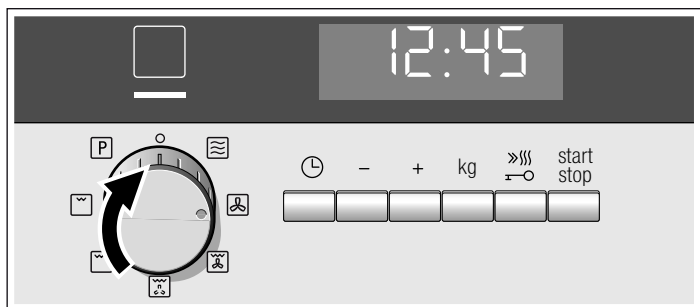
Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

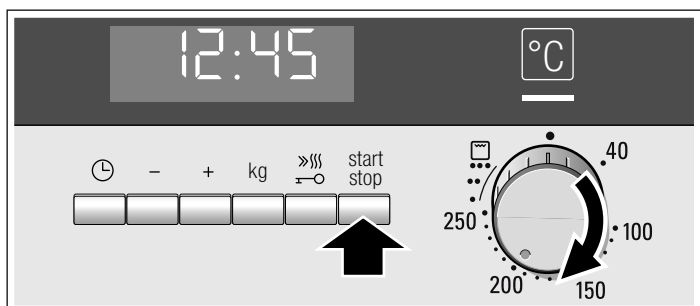
Example in diagram: Hot air  at 200 °C.

1. The function selector is used to set the type of heating.



2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

3. Press the  button.



The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

In the *Tested for you in our cooking studio* section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Cleaning accessories

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly using hot, soapy water and a soft cloth.

Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

Rapid heat up

With rapid heating, your oven reaches the temperature set particularly quickly.

Use the rapid heating function when temperatures above 100 °C are set.

Suitable types of heating

-  Hot air
-  Hot air grilling
-  Hot air grilling

Setting rapid heating

1. Set the type of heating and temperature.

2. Press the  button.

The  symbol lights up in the display.

3. Press the  button.

The oven begins to heat up.

Notes

- Rapid heating is cancelled if you change the type of heating.
- If a cooking time has been set, this runs independently of rapid heating and counts down immediately when operation is started.
- To ensure an even cooking result, only put your food in the cooking compartment when the rapid heating phase is complete.

The rapid heating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display goes out. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid heating

Press the  button briefly. The  symbol in the display goes out.

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

90 W	for defrosting delicate foods
180 W	for defrosting and continued cooking
360 W	for cooking meat and heating delicate foods
600 W	for heating and cooking food
1000 W	for heating liquids

Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 1000 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: microwave power 360 W, cooking time 17 minutes

1. Set the function selector to .
2. Press the button for the microwave power setting you require. The button lights up. A suggested cooking time is displayed.
3. Use the + or – button to set the cooking time.
4. Press the  button.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. Turn the function selector to the zero position. You can stop the audible signal by pressing the .

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Use the + or – button to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the + or – button to set the cooking time and restart the microwave.

Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the zero position.

Notes

- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the proposed setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

Microwave combi operation

This involves the simultaneous operation of one type of heating with the microwave. This allows you to prepare dishes such as meat loaf, for example. If you switch on the microwave function, the meat loaf will be ready more quickly.

You can switch on all microwave power settings. Exception: 1000 watts

Suitable types of heating

-  Hot air
-  Hot air grilling
-  Hot air grilling
-  Grill, large area
-  Grill, small area

Setting MicroCombi

Example: Microwave 360 W, 17 minutes and  Hot air 190 °C.

1. Set the type of heating using the function selector, and the temperature using the temperature selector.
2. Press the button for the microwave power setting you require. The power setting lights up. A suggested cooking time appears.
3. Use the + or – button to set the cooking time.
4. Press the  button.

The operation starts. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished. You can stop the audible signal by pressing the .

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Use the + or – button to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the + or – button to set the cooking time and restart the microwave.

Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds, turn the function selector and temperature selector back to the zero position.

1, 2, 3 series of operations

You can use the SeriesOperations function to set up to three different microwave power settings and times and then start.

Ovenware

Always use microwave-safe, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations

1. Set the function selector to .
2. Press the  button.
The  for the first operation in the series appears on the display.
3. Set the first microwave power setting and cooking time.
4. Press the  button.
The  for the second operation in the series appears.
5. Set the second microwave power setting and cooking time.
6. Press the  button.
The  for the third operation in the series appears.
7. Set the third microwave power setting and cooking time.
8. Press the  button.

Appliance operation begins. The first step in the series of operations appears in the display. The cooking time starts counting down.

Note: You can also combine a type of heating with the series of operations. Set the type of heating first.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The series of operations is finished. You can stop the audible signal by pressing the .

Changing the setting

Changes can only be made before operation begins. Press the  button repeatedly until the number for the series of operations appears. Change the setting.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the zero position.

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  button to call up the menu and switch between the individual functions. All the time symbols are lit when you can make settings. The  arrow shows you the time-setting option that is active. A time-setting option that has already been set can be changed direction with the  or  button when the  arrow is next to the relevant time symbol.

Timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Press the  button once.
The time symbols light up in the display and the  arrow is next to .
2. Use the  or  button to set the timer duration.
Default value for  button = 10 minutes
Default value for  button = 5 minutes

After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The   symbol lights up in the display and the timer duration counts down. The other time symbols go out.

The timer duration has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display. Use the  button to switch off the timer.

Changing the timer duration

Use the  or  button to change the timer duration. After a few seconds, the change is adopted.

Cancelling the timer duration

Use the  button to reset the timer duration to 0:00. The change will be adopted after a few seconds. The timer is switched off.

Checking time settings

If several time-setting options have been set, the corresponding symbols appear in the display. The timer counts down in the foreground. The  symbol is preceded by the  arrow and the timer can be seen counting down.

To check the  timer,   cooking time or  clock, press the  button repeatedly until the arrow points to the appropriate symbol. The value for this appears for a few seconds in the display.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

Example in the picture: cooking time 45 minutes.

1. The function selector is used to set the type of heating.
2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

3. Press the  button twice.

20:00 is shown in the display. The time symbols light up and the arrow  is next to .



4. Use the + or - button to set the cooking time.



5. Press the  button.

The oven starts. The cooking time counts down in the display and the  symbol lights up. The other time symbols go out.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the  button. The signal stops. Turn the function selector to the zero position. The oven switches off.

Changing the cooking time

Use the + or - button to change the cooking time. After a few seconds, the change is adopted. If the timer has been set, press the  button beforehand.

Cancelling the cooking time

Use the - button to reset the cooking time to 0:00. After a few seconds, the change is adopted. The cooking time is

cancelled. If the timer has been set, press the  button beforehand.

Checking time settings

If several time-setting options have been set, the corresponding symbols appear in the display. The  arrow is next to the time-setting option symbol that is currently activated.

To check the  timer,  cooking time or  clock, press the  button repeatedly until the  arrow points to the appropriate symbol. The value for this appears for a few seconds in the display.

Setting the clock

When the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the   symbols and three zeros light up in the display.

Set the clock.

1. Press the + or - button.

Default value +: 12:00

Default value -: 23:59

2. Use the + or - button to set the clock.

3. Press the  button.

The time is set.

Changing the clock

Requirement: Your appliance must be switched off.

1. Press the  button twice.

The time symbols light up in the display, the  arrow is next to the  symbol.

2. Use the + or - button to change the time.

After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Hiding the clock

You can hide the clock. You can then only see the clock when the oven is in operation. For more information, please refer to the section *Changing the basic settings*.

Note: In order to reduce the standby energy consumption of your appliance, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the zero position.

Press and hold the  button for approx. four seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Press and hold the  button for approx. four seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with automatic programmes

When automatic programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings which you can change at any time.

Basic settings

In the table, you will find all the basic settings and options for changing them.

Basic setting	Options	Explanation
 1 Clock display 1 = on	Clock display 2 = off	Displays the clock
 2 Signal duration: 2 = medium = 2 minutes	Signal duration: 1 = short = 10 seconds 3 = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
 3 Button tone: 1 = on	Button tone: 2 = off	Confirmation tone when a button is pressed
 4 Waiting time: 2 = medium = 5 seconds	Waiting time: 1 = short = 2 seconds 3 = long = 10 seconds	Waiting time between two separate steps, after setting
 5 Signal volume: 2 = medium	Signal volume: 1 = low 3 = high	Volume of the signal

Requirement: Your appliance is switched off.

1. Press and hold the  button for several seconds.
The first basic setting appears in the display.
2. Use the **+** or **-** button to change the basic setting.

3. Confirm by pressing the  button.

The next basic setting appears in the display. You can go through all of the basic settings using the  button and make changes using the **+** or **-** button.

4. When finished, press and hold the  button for several seconds.

All settings are applied.

You can change the settings at any time.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use:

- any caustic or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door,
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

For easier cleaning, you can switch on the oven light. Open the appliance door to do so.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning agents
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove traces of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the cooking compartment light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Area	Cleaning agents
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or a brush.

Cleaning the glass cover

The glass oven-light cover is located on the left side wall inside the oven. Undo the screw from the cover. Then you can clean the glass with soapy water.

Self-cleaning surface in the cooking compartment

The back panel of the oven is coated with self-cleaning enamel. It cleans itself while the oven is in operation. Sometimes, larger splashes of food may not disappear until the oven has been operated several times.

Notes

- Never treat the self-cleaning surface with oven cleaner. If oven cleaner accidentally gets onto the rear wall, remove it immediately with a sponge and plenty of water.
- Never use abrasive cleaning agents. You will scratch or destroy the highly porous coating.
- Never clean the self-cleaning surface with a scouring pad.
- Light discolouration of the enamel does not affect self-cleaning.

Cleaning the cooking compartment floor, ceiling and side walls

Use a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if there are very heavy deposits of dirt. Only use oven cleaner in a cold oven.

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Plug not plugged in	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Incorrect operation	Disconnect the fuse in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
Three zeros are flashing in the display.	Power cut	Reset the clock.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The start button was not pressed after the setting had been made.	Press the start button or switch off the appliance.
The microwave does not switch on.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door. Make sure that the sealing surfaces are clean. Check whether the door seal is twisted.
	The  button has not been pressed.	Press the  button.

Problem	Possible cause	Remedy/information
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
An audible signal sounds. The colon in the display flashes.	The appliance is in demonstration mode.	1. Press the $\vec{123}$ button.
		2. Press and hold the kg button for three seconds.
		The demonstration mode is deactivated.

Error messages

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
Error message "Er1" or "Er4" appears in the display.	The temperature sensor has failed.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button jammed"	The buttons are dirty or the mechanics have jammed.	Press all buttons several times and, if this does not help, contact the after-sales service.
Error message "Er19" appears in the display.	There is extreme overheating (possibly a fire inside). Microwave power setting too high.	Do not open the door. Disconnect from the mains or switch off the fuse in the fuse box and allow to cool down.
Error message "Er17", "Er18" or "E305" appears in the text display.	Technical malfunction.	Call the after-sales service.

Replacing the oven light bulb

It is possible to replace the oven light. Heat-resistant 240 V, 25 W halogen bulbs can be obtained from after-sales service or a specialist retailer.

⚠ Risk of electric shock!

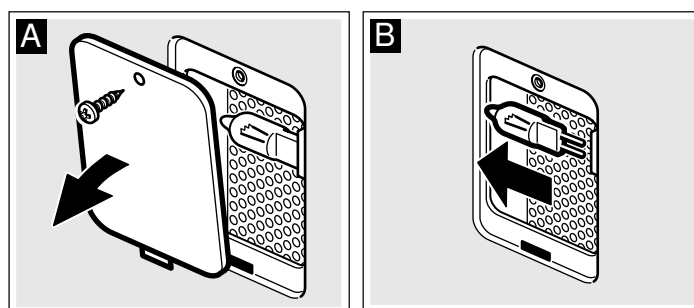
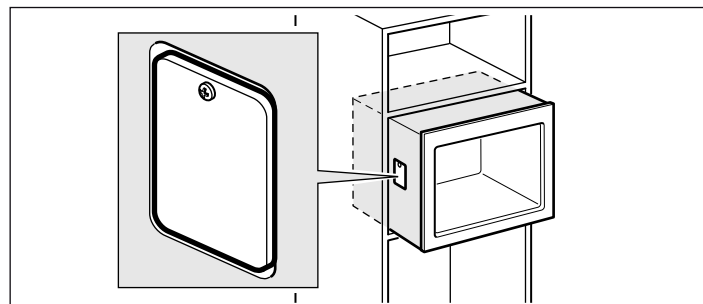
Never replace the oven light when the appliance is switched on. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box.

Note: Always remove the new halogen bulb from the packaging using a dry cloth. This increases the service life of the bulb.

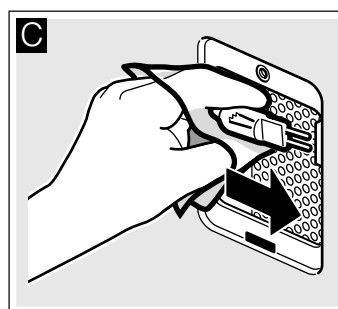
Method

Note: You must remove the whole appliance in order to replace the cooking compartment light. Follow the installation instructions.

1. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Open the appliance door.
Undo the securing screws on the right and left-hand side of the oven. Follow the installation instructions.
3. Carefully lift out the appliance.
4. Undo the screw from the light cover on the outer left-hand side wall and remove the cover. (Fig. A) Pull out the halogen light. (Fig. B).



5. Insert the new halogen bulb (Fig. C)



6. Screw the lamp cover in place.
Reassemble the appliance in the reverse order.
7. Switch the circuit breaker in the fuse box back on or plug in the mains plug.

Replacing the glass cover

If the glass cover in the oven is damaged, it must be replaced. You can obtain covers from the after-sales service. Please supply your appliance's E number and FD number.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found in the oven. You can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928999
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

Technical data

Power supply	220 - 240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	3100 W
Microwave power setting	1000 W (IEC 60705)
Grill output power	2000 W
Hot air output power	1950 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	16 A

Dimensions (HxWxD)

- appliance	454 x 595 x 563 mm
- cooking compartment	236 x 445 x 348 mm

VDE approved	yes
CE mark	yes

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Automatic programmes

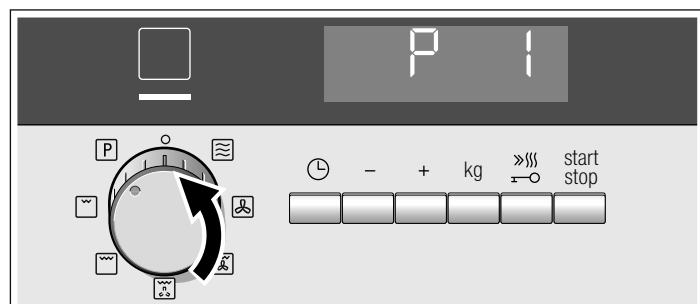
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 15 programmes.

Setting a programme

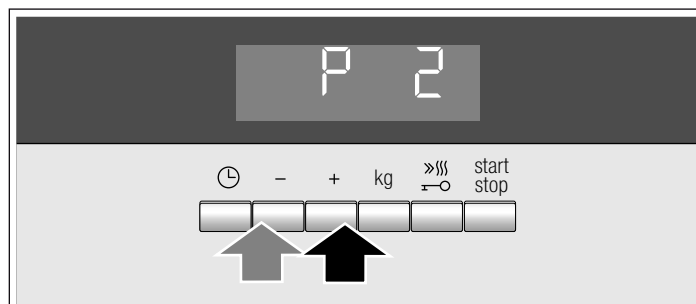
When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the zero position.

Example in diagram: Minced meat (programme 2) with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector to automatic programmes **P**.
The first programme number appears in the display.



2. Use the **+** or **-** button to select the programme.



3. Press the kg button.

The display shows 0.50 kilogrammes as the suggested weight.



4. Use the + or - button to set the weight.



5. Press the start stop button.

The programme starts. You can see the cooking time counting down and the ► and I→I symbols appear.

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating. 00:00 is shown in the display. Turn the function selector to the zero position. The oven switches off. You can stop the audible signal by pressing the ⌚ button.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Turn the function selector to the zero position. The oven switches off.

Changing the cooking time and end time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time or end time.

Defrosting and cooking with the automatic programmes

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Always use microwaveable ovenware, e.g. made of glass, ceramic or the universal pan. Observe the accessories tips in the programme table.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the tips.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.
- With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

Defrosting

Notes

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on a flat ovenproof dish, e. g. a glass or porcelain plate.
- After defrosting, allow the food to defrost for a further 15 to 90 minutes until it reaches an even temperature.
- Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry portions skin-side down.

Vegetables

Notes

- Fresh vegetables: Cut into pieces of equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

Boiled potatoes

Note: Cut into equal sized pieces. Add a little salt and a tablespoon of water for every 100 g of potatoes.

Rice

Notes

- Do not use boil-in-the-bag rice.
- Add two to two and a half times the amount of water to the rice.

Fish

Note: Fish fillet, fresh: Add 1 to 3 tablespoons of water or lemon juice.

Meat

Note: The joint should cover two thirds of the dish base. Add 50 to 100 ml of liquid.

Poultry

Notes

- Place the chicken in the dish breast-side down.
- Place chicken portions in the dish flesh-side down.

Pizza, frozen

Note: Use prebaked, frozen pizza and pizza baguettes.

Resting times

Some dishes need to rest in the oven after the programme has ended.

Dish	Resting time
Vegetables	approx. 5 minutes
Boiled potatoes	approx. 5 minutes. First pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes
Joint of pork, meat loaf	10 minutes

Programme table

Progr. no.	Suitable food	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Defrost			
1	Loaf of bread*	Wheat bread, mixed wheat bread, wholemeal bread	0.20 - 1.50 Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
2	Minced meat*	Minced beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00 Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
3	Whole poultry*	Chicken, duck	0.60 - 2.00 Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
4	Fish fillet*	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00 Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.			
Cooking			
5	Fresh vegetables*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00 Ovenware with lid Cooking compartment floor
6	Vegetables, frozen*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.20 - 1.00 Ovenware with lid Cooking compartment floor
7	Boiled potatoes*	Waxy potatoes, mainly waxy potatoes or floury potatoes	0.20 - 1.00 Ovenware with lid Cooking compartment floor
8	Rice, long grain rice		0.10 - 0.50 Deep ovenware with lid Cooking compartment floor
9	Steam fresh fish fillet	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00 Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the stirring signals			
Combi-cooking			
10	Pizza, frozen	Pizza with thin base, prebaked	0.15 - 0.55 Wire rack Level 3
11	Lasagne bolognese, frozen		0.40 - 1.00 Ovenware without lid Cooking compartment floor
12	Chicken, fresh*	Whole chicken	0.80 - 1.80 Ovenware with lid Cooking compartment floor
13	Chicken portions, fresh	Chicken thigh, half chicken	0.40 - 1.60 Ovenware with lid Cooking compartment floor
14	Meat loaf	Approx. 8 cm deep	0.80 - 1.50 Ovenware without lid Cooking compartment floor
15	Roast pork joint*	Boned neck joint, rolled roasting joint	0.80 - 2.00 Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.			

Tested for you in our cooking studio.

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.

- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Risk of scalding!

When pulling out the enamel baking tray, hot liquid may overflow. Pull out the enamel baking tray carefully from the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:
Double the amount - almost twice the cooking time,
Half the amount - half the cooking time.

Stir or turn the food several times during the heating time.
Check the temperature.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the oven floor.

- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. Turn to remove any liquid that results from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-35 mins	
	1.5 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 25-35 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 10 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 15 mins	Freeze food flat if possible. Turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted.
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 10 mins + 90 W, 20-25 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30- 40 mins	Turn several times.
Goose	4.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 60-80 mins	Turn every 20 minutes. Remove any liquid that results from defrosting.
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts.
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-25 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 8-13 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	90 W, 6-8 mins	Remove all packaging.
	250 g	180 W, 2 mins + 90 W, 3-5 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 5 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

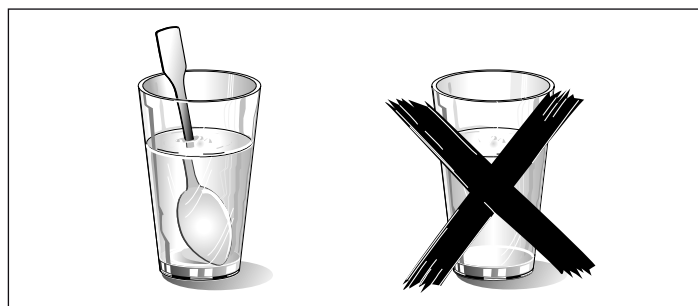
Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 11-15 mins	Covered

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Soup	400-500 g	600 W, 8-13 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 20-25 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid, add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 4-8 mins	Covered
Drinks	150 ml	1000 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	300 ml	1000 W, 2-3 mins	
	500 ml	1000 W, 4-5 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, ½–1 mins	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1½ mins	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup 1 cup	175 g each	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	175 g each	600 W, 3-4 mins	-
Soup, 4 cups	175 g each	600 W, 6-8 mins	-
Meat or pieces of meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Covered
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 8-11 mins	
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is

piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Vegetables, fresh	250 g	600 W, 6-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-
Side dishes			
e. g. potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 12-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
e.g. rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the amount of liquid.
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and,

if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the wire rack.

Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Cakes in tins	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple or sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/cake tin	1		160-170	60-80
		1		150-160	60-70
Sponge flan base with crust made from shortcrust pastry	Springform cake tin	1		160-170	35-45
Sponge flan base	Flan tin	1		160-170	35-45
Sponge flan (hot water sponge cake)	Springform cake tin	1		170-180	45-50
Cake with dry topping (sponge)	Baking tray	2		160-170	30-40
Cake with moist topping e. g. yeast dough with apple crumble	Baking tray	2		150-160	50-60

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** Never pour water directly into a hot oven.

Cakes in tins	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Plaited loaf with 500 g flour	Baking tray	2		160-170	30-40
Stollen with 500 g flour	Baking tray	2		170-180	60-70
Pizza	Baking tray	2		200-210	25-35
Yeast bread 1 kg**	Baking tray	2		180-190	50-60

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** Never pour water directly into a hot oven.

Cake	Ovenware	Level	Microwave power in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Nut cake	Springform cake tin	1	90 W	30-35		170-180
Fruit tart or cheesecake with short-crust pastry*	Springform cake tin	2	360 W	40-50		150-160
Fruit pie, delicate with sponge	Ring cake tin or springform cake tin	1	90 W	30-45		170-190
Savoury cakes (e. g. quiche/onion tart)	Springform cake tin or quiche tin	2	90 W	50-70		160-180

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	2		150-170	20-35
Meringue	2		100	90-120
Macaroons	2		110	35-45
Puff pastry	2		170-180	35-45
Bread rolls (e.g. rye bread rolls)	2		180-190	35-45

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.

Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.

Meat:

Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add a little more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

Meat, poultry, fish

	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Pot-roasted beef approx. 1000 g	180 W, 80-90 mins	0		160-170	Ovenware with lid, on the cooking compartment floor.
Sirloin, medium rare approx. 1000 g	180 W, 30-40 mins	0		180-200	Ovenware without lid. Turn halfway through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork without rind approx. 750 g, e.g. neck	360 W, 35-45 mins	0		170-180	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork with rind* approx. 1 kg, e. g. shoulder	180 W, 80-90 mins	0		170-180	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes. Do not turn.
Pork loin approx. 500 to 600 g	180 W, 35-40 mins	0		180-190	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Meat loaf approx. 750 g	360 W, 30-35 mins	0		200-210	Ovenware without lid, on the cooking compartment floor. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Chicken, whole approx. 1000 to 1200 g	360 W, 30-40 mins	0		230-250	Ovenware with lid, on the cooking compartment floor. Place with the breast side up. Do not turn.
Chicken portions, e.g. chicken quarters approx. 800 g	360 W, 20-30 mins	0		230-250	Ovenware without lid. Place with the skin side up. Do not turn.
Duck 1500 to 1700 g	180 W, 70-80 mins	0		220-240	Ovenware with lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.
Duck breast approx. 500 g duck breast 2 pieces, 250 to 300 g each	180 W, 15-20 mins	0		3	Ovenware without lid, on the cooking compartment floor. Place with the skin side up. Do not turn.
Goose breast, goose legs 700 to 900 g	180 W, 30-40 mins	0		2	Deep ovenware without lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.
Fish, scalloped approx. 500 g	600 W, 10-15 mins	0		3	Ovenware without lid. Defrost frozen fish before cooking.

* Make cuts in the pork rind.

Poultry:

Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Tips for braising

Use ovenware with a lid for braising fish.

Add two to three tablespoons of liquid and a little lemon juice or vinegar into the ovenware.

	Quantity	Weight	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Steaks 2 to 3 cm thick	2 to 3 pieces	approx. 200 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 5-10
Neck steaks 2 to 3 cm thick	2 to 3 pieces	approx. 120 g each	1+3**		2 2	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15
Grilled sausages	4 to 6 pieces	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 5-10
Fish steak*	2 to 3 pieces	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10-12 2nd side: approx. 8-12
Fish, whole e. g. trout	2 to 3 pieces	approx. 300 g each	1+3**		2 2	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 10-15
Toast	12 slices	-	3		3 3	1st side: approx. 3-5 2nd side: approx. 2-3
Toast	4 slices***	-	3		-	1st side: approx. 5-6 2nd side: approx. 3-4
Toast with topping	2 to 4 slices****	-	1+3**		3	Depending on topping: 8-10

* Grease the wire rack first with oil.

** Slide the wire rack in at level 3 and the baking tray at level 1.

*** Place the slices of bread next to each other in the centre of the wire rack.

**** Toast the slices of bread in advance

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins

Notes

- The table applies to dishes placed in a cold oven.
- Place the bake in microwaveable ovenware on the cooking compartment floor.

- Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Bakes and gratins should be left to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

Bakes, gratins	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sweet bakes (e. g. quark and fruit soufflé) approx. 1.5 kg	Flat ovenproof dish 4 to 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake) approx. 1 kg	Flat ovenproof dish 4 to 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Savoury bakes made from raw ingredients (e. g. potato gratin) approx. 1.1 kg	Flat ovenproof dish	0		170-180	600 W	25-35

Frozen convenience products

Notes

- Please observe the instructions on the packaging.

- The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.
- Do not put chips, croquettes and rösti on top of each other!

Convenience products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Strudel with fruit filling	Baking tray	2		180-200	40-50
Chips	Baking tray	2		180-200	25-35
Pizza	Wire rack	2		180-200	10-20

Convenience products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Pizza baguette	Wire rack	2		160-190	15-20
Croquettes	Baking tray	2		180-200	25-35
Rösti	Baking tray	2		180-200	25-35

Test dishes

The quality and function of microwave combination appliances are tested by testing institutes using the following dishes.

In accordance with EN 60705, IEC 60705 or DIN 44547 and EN 60350 (2009)

Microwave defrosting

Dish	Microwave power in watts Cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 7 + 90 W, 8-12 or programme 2, 500 g	Place the Pyrex dish with a diameter of 22 cm on the oven floor.

Microwave cooking

Dish	Microwave power in watts Cooking time in minutes	Notes
Custard, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Place the Pyrex dish on the oven floor.
Sponge, 475 g	600 W, 8-10	Place the Pyrex dish with a diameter of 22 cm on the oven floor.
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30	Place the Pyrex dish on the oven floor.

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power in watts Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Potato gratin	360 W, 25-30		1	Place the Pyrex dish with a diameter of 22 cm on the oven floor.
Cake	180 W, 20-25		190-200	Place the Pyrex dish with the diameter of 22 cm on the wire rack, at level 1.
Chicken	360 W, 30-35		240	Put the chicken breast-side down in a deep ovenproof dish without a lid and place on the oven floor. Turn halfway through the cooking time.

Baking

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls	Baking tray	2		160-170	30-35
Small Cakes*	Baking tray	2		160-170	25-30
Hot water sponge cake	Springform cake tin on the wire rack	1		170-180	45-50
Yeast cakes on a baking tray	Baking tray	2		150-160	50-60
Apple pie	20 cm diameter tinplate springform cake tin directly on the wire rack	2		170-190	80-100

* Preheat the oven for 5 minutes.

Grilling

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Dish	Accessories	Level	Grill, large area 	Cooking time in minutes
Toast	Wire rack	3	3	4-5

* Turn after half of the cooking time.

Dish	Accessories	Level	Grill, large area 	Cooking time in minutes
Beefburgers, x 12*	Wire rack + Baking tray	3 1	3	30-35

* Turn after half of the cooking time.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps,

chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.
Oven chips	Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Indicaciones de seguridad importantes.....	25	Cuidados y limpieza.....	35
Causas de daños.....	27	Productos de limpieza.....	35
Su nuevo aparato.....	28	Tabla de averías.....	36
El panel de mando.....	28	Tabla de averías.....	36
Teclas e indicadores.....	28	Cambiar la bombilla del horno.....	37
Mando de funciones.....	29	Servicio de Asistencia Técnica.....	37
Mando de temperatura.....	29	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	37
Compartimento de cocción.....	29	Datos técnicos.....	38
Accesorios.....	29	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	38
Antes del primer uso.....	30	Programa automático.....	38
Programar la hora.....	30	Seleccionar el programa.....	38
Calentar el horno.....	30	Descongelar y cocer con el programa automático.....	39
Limpiar los accesorios.....	30	Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	40
Programar el horno.....	30	Descongelación, calentamiento y cocción con el	
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	30	microondas.....	40
Calentamiento rápido.....	31	Consejos prácticos para usar el microondas.....	43
El microondas.....	31	Pasteles y repostería.....	43
Consejos y advertencias de los recipientes.....	31	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	44
Potencias del microondas.....	31	Asar y asar al grill.....	45
Programar el microondas.....	31	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar	
Funcionamiento MicroCombi.....	32	al grill.....	46
Programar el MicroCombi.....	32	Gratinados.....	47
1,2,3 Funcionamiento secuencial.....	32	Productos congelados ya preparados.....	47
Programar el funcionamiento secuencial.....	32	Comidas normalizadas.....	47
Programar las funciones de tiempo.....	33	Hornear.....	48
Reloj avisador.....	33	Asar al grill.....	48
Ajustar la duración.....	33	Presencia de acrilamida en alimentos.....	48
Programar la hora.....	34		
Seguro para niños.....	34		
Conectar el seguro para niños.....	34		
Desconectar el seguro para niños.....	34		
El seguro para niños en la programación automática.....	34		
Modificar los ajustes básicos.....	34		
Ajustes básicos.....	34		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:
www.siemens-home.com y también en la tienda online:
www.siemens-eshop.com

⚠ 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 y montaje 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.

Introducir 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 es peligroso y puede provocar daños.
Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada

potencia de microondas o durante demasiado tiempo.

- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

¡Peligro de explosión!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el

calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.

¡Peligro de lesiones!

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

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. El cambio de temperatura puede ocasionar daños en la placa base de cerámica.
- **Bandejas de aluminio:** No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
 - **Alimentos húmedos:** No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
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.

- **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.
- **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).
- **No utilizar la bandeja esmaltada en el funcionamiento con microondas.** La consecuencia sería un fallo técnico.
- **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.

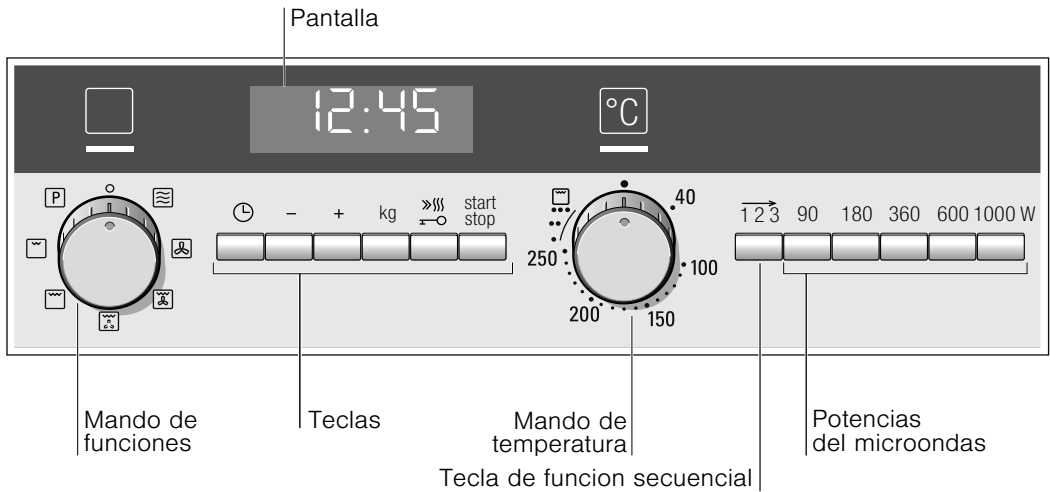
Su nuevo aparato

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.

El panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mandos giratorios

Los mandos giratorios son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio, presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.

Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones. En el indicador se muestran los valores configurados.

Tecla	Uso	
	Funciones tiempo	Seleccionar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción y la hora
+	Más	Aumentar los valores de ajuste.
-	Menos	Reducir los valores de ajuste.
kg	Kilogramos	Seleccionar los kilogramos en los programas.

Tecla	Uso
	Seleccionar el calentamiento rápido o el seguro para niños
start stop	pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento pulsación larga = cancelar el funcionamiento
	Seleccionar el funcionamiento secuencial
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W

Tecla	Uso
1000	Seleccionar la potencia del microondas de 1000 W

En el indicador, la flecha ► se sitúa delante del símbolo correspondiente a la función de tiempo activa. Excepción: el símbolo de la hora ⌚ solo se ilumina cuando esta se modifica.

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.

Posición	Uso
○ Posición cero	El horno está apagado.
Funcionamiento del microondas	Seleccionar el funcionamiento del microondas.
Aire caliente	Para hornear pasteles de masa de bizcocho en molde, tartas de bizcocho y de requesón así como pasteles, pizzas y repostería pequeña en la bandeja.
Grill con aire caliente	El grill con aire caliente está especialmente indicado para asar trozos de carne.
Grill con circulación de aire	El ave queda crujiente y dorada. De este modo, los gratinados obtienen un mejor resultado.
Grill, superficie amplia	Seleccionar entre los niveles fuerte, medio o bajo. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.
Grill, superficie reducida	Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. Colocar los alimentos juntos en la parte central de la parrilla.
Programas	4 programas de descongelación 11 programas de cocción El tipo de calentamiento y la duración dependen del peso

Notas

- Cuando se ajusta una función se ilumina la lámpara indicadora situada sobre el mando de funciones.
- Tras pulsar la tecla se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Posición	Significado
● Posición cero	El horno no calienta.
40, 100-250 Margen de temperatura	La temperatura del horno en °C.
●, ●●, ●●● Niveles de grill	Los niveles de grill para grill de amplia superficie . ● = nivel 1, mínimo ●● = nivel 2, medio ●●● = nivel 3, máximo

Nota: La lámpara indicadora situada sobre el mando de temperatura se ilumina hasta que el horno alcanza la temperatura programada.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!

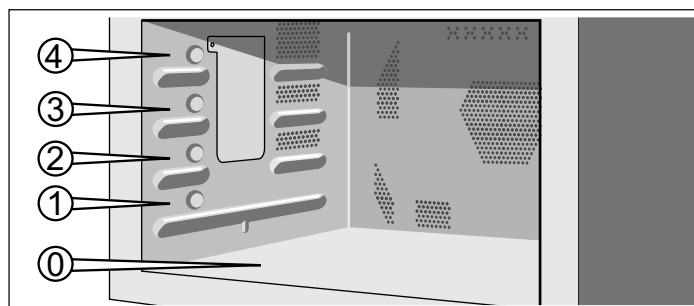
No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

Notas

- El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.
- El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Accesorios

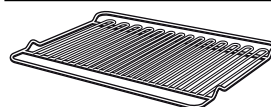
Los accesorios pueden introducirse en el aparato a 4 alturas distintas.



Nota: Los recipientes aptos para microondas pueden colocarse encima de la base del aparato (altura 0).

¡Atención!

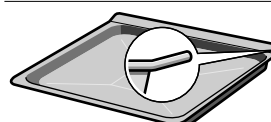
- No colocar la bandeja esmaltada sobre la base del aparato (altura 0).
- No utilizar bandejas esmaltadas u otro tipo de recipientes no aptos para microondas durante el funcionamiento del aparato.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, parrilladas y platos congelados.

Nota: Pueden extraerse dos terceras partes de la superficie total de la parrilla sin que esta vuelque. De esta manera, los platos pueden retirarse con mayor facilidad.



Bandeja esmaltada

Para pasteles, pastas y galletas.

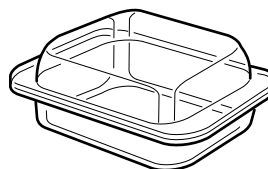
Nota: Introducir hasta el tope la bandeja de horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del aparato.

¡Atención!

No utilizar la bandeja esmaltada con el funcionamiento en modo microondas o combinado microondas.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.



Asador de cristal HZ915001

Para estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa automático.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Programar la hora

Tras la conexión, en el indicador se iluminan tres ceros y los símbolos ►🕒.

Ajustar la hora:

1. Pulsar la tecla + o -.

Valor recomendado +: 12:00

Valor recomendado -: 23:59

2. Ajustar la hora con las teclas + o -.

3. Pulsar la tecla 🕒.

La hora se ha ajustado.

Nota: Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede ocultar la indicación de la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Asegurarse de que no haya restos del embalaje en el horno, p. ej., bolas de poliestireno.

Precalentar el horno 60 minutos con grill con aire caliente [🔥], 200 °C.

Nota: Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

1. Programar el grill con aire caliente [🔥] con el mando de funciones.

2. Programar 200 °C con el mando de temperatura.

3. Pulsar la tecla ^{start}stop.

El horno empieza a calentarse.

4. Tras 60 minutos, desconectar el horno. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpiar el horno, una vez enfriado, con agua caliente con un poco de jabón.

Limpiar los accesorios

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

Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo de cocción de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

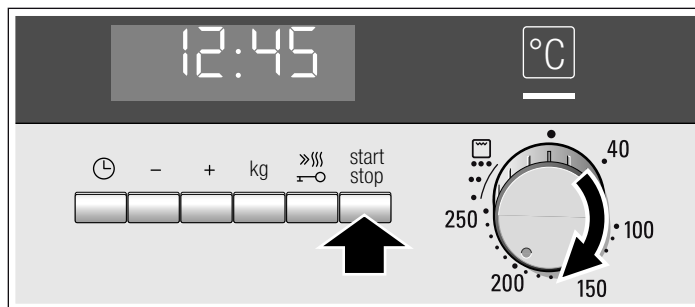
Ejemplo de la imagen: aire caliente [🔥] a 200 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

3. Pulsar la tecla ^{start}stop.



El horno empieza a calentarse.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla ^{start}stop. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ^{start}stop. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla ^{start}stop para que se reanude el funcionamiento.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido permite que el horno alcance la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas programadas por encima de los 100 °C.

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente
- Grill con aire caliente
- Grill con circulación de aire

Ajustar el calentamiento rápido

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura
2. Pulsar la tecla . En el indicador se ilumina el símbolo .

3. Pulsar la tecla ^{start}/_{stop}.

El horno empieza a calentarse.

Notas

- El calentamiento rápido se cancela al modificar el tipo de calentamiento.
- La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo del indicador se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar brevemente la tecla . El símbolo del indicador se apaga.

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

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

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
1000 W	para calentar líquidos

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 1000 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 360 W, duración 17 minutos.

1. Situar el mando de funciones en .
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado. La tecla se ilumina. Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración con las teclas o .
4. Pulsar la tecla ^{start}/_{stop}.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. Situar el mando de funciones en la posición cero. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla . El programa continúa.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con las teclas **+** o **-**.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración con las teclas **+** o **-** y volver a iniciar.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero.

Notas

- Cuando el mando de funciones se sitúa en , se recomienda siempre la potencia máxima del microondas.
- El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Funcionamiento MicroCombi

Existe un tipo de calentamiento que funciona simultáneamente con el microondas. De este modo se puede preparar, p. ej., asado de carne picada. Si se enciende el microondas, el asado de la carne picada finaliza más rápido.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 1000 W.

Tipos de calentamiento compatibles

-  Aire caliente
-  Grill con aire caliente
-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia
-  Grill, superficie reducida

Programar el MicroCombi

Ejemplo: microondas a 360 W, 17 minutos y Aire caliente  a 190°C.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones y la temperatura con el mando de temperatura.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
La potencia se ilumina. Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración con las teclas **+** o **-**.
4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla . El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla  para que se reanude el funcionamiento.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con las teclas **+** o **-**.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración con las teclas **+** o **-** y volver a iniciar.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante unos 4 segundos, situar el mando de funciones y el mando de temperatura en la posición cero.

1,2,3 Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden ajustar hasta tres potencias diferentes y tiempos consecutivos en el microondas y, a continuación, iniciar el funcionamiento.

Recipientes

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.

Programar el funcionamiento secuencial

1. Situar el mando de funciones en .
2. Pulsar la tecla .
En el indicador se muestra el símbolo  correspondiente a la primera fase del funcionamiento secuencial.
3. Programar el primer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.

4. Pulsar la tecla .
Se muestra el símbolo  correspondiente a la segunda fase del funcionamiento secuencial.
5. Programar el segundo nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
6. Pulsar la tecla .
Se muestra el símbolo  correspondiente a la tercera fase del funcionamiento secuencial.
7. Programar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
8. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. La primera fase del funcionamiento secuencial se muestra en el indicador. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

Nota: También se puede combinar un tipo de calentamiento con el funcionamiento secuencial. Programar primero el tipo de calentamiento.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Modificar la configuración

Las modificaciones solo son posibles antes de iniciar el funcionamiento. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que se muestre el número del funcionamiento secuencial. Modificar el ajuste.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla . El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla  para que se reanude el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla  durante aprox. 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero.

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Mientras se puedan efectuar ajustes se iluminan todos los símbolos de tiempo. La flecha  muestra qué función de tiempo se encuentra seleccionada. Con las teclas  o  es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha .

Reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración.

1. Pulsar una vez la tecla .

En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante de .

2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas o .

Valor recomendado de la tecla  = 10 minutos

Valor recomendado de la tecla  = 5 minutos

El tiempo programado se muestra transcurridos unos segundos. Se inicia el tiempo del reloj avisador. En el indicador se ilumina el símbolo  y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del reloj avisador ha finalizado

Suena una señal. Aparece 0:00 en el indicador. Desconectar el reloj avisador con la tecla .

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas  o . El cambio se aplica tras unos segundos.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla . El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El tiempo del reloj avisador transcurre en primer plano. Delante del símbolo  se encuentra la flecha  y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción  o la hora , pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe delante del correspondiente símbolo. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Ajustar la duración

El horno permite programar la duración del ciclo cocción de cada plato. Una vez transcurrido el ciclo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.

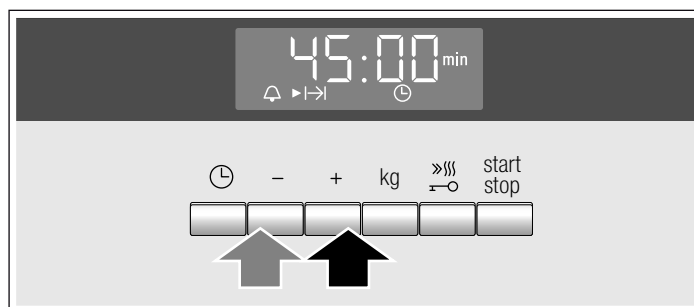
2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

3. Pulsar dos veces la tecla .

En el indicador se muestra 20:00. Los símbolos de tiempo se iluminan y la flecha  aparece delante de .



4. Programar la duración con las teclas o .



5. Pulsar la tecla .

El horno se pone en marcha. En el indicador se muestra el transcurso de la duración y se ilumina el símbolo . Los demás símbolos de tiempo se apagan.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. Aparece 0:00 en el indicador. Pulsar la tecla . La señal de aviso finaliza. Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la duración

Cambiar la duración con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Borrar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0:00 con la tecla **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha  se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción  o la hora , pulsar repetidamente la tecla , hasta que la flecha  se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Programar la hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se iluminan los símbolos   y tres ceros.

Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla **+** o **-**.

Valor recomendado **+**: 12:00

Valor recomendado **-**: 23:59

2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **-**.

3. Pulsar la tecla .

La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

Condición: el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar dos veces la tecla .

En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante del símbolo .

2. Modificar la hora con las teclas **+** o **-**.

La hora programada se muestra transcurridos unos segundos.

Suprimir la indicación de la hora

La indicación de la hora puede suprimirse. De este modo, sólo se mostrará cuando el horno esté en funcionamiento. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Nota: Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede ocultar la indicación de la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños conectado.

Conectar el seguro para niños

Condición: no puede haber programada ninguna duración y el mando de funciones debe estar situado en la posición cero.

Pulsar la tecla  durante cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo . El seguro para niños se ha conectado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla  durante cuatro segundos.

El símbolo  se apaga del indicador. El seguro para niños se ha desconectado.

El seguro para niños en la programación automática

Cuando la programación automática está activa, el seguro para niños no funciona.

Modificar los ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que el usuario puede modificar en todo momento.

Ajustes básicos

En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de modificación.

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
  Indicación reloj  = encendido	Indicación reloj  = apagado	Indicación de la hora
  Tono de aviso de duración:  = medio = 2 minutos	Duración del tono de aviso:  = breve = 10 segundos  = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
  Sonido de tecla:  = encendido	Sonido de tecla:  = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
4 Tiempo de espera: 2 = medio = 5 segundos	Tiempo de espera: 1 = breve = 2 segundos 3 = largo = 10 segundos	Tiempo de espera entre los diferentes pasos, tras un ajuste
5 Volumen del tono de aviso: 2 = medio	Volumen del tono de aviso: 1 = bajo 3 = alto	Volumen de la señal

Condición: el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla **⏸** durante unos segundos.

En el indicador se muestra el primer ajuste básico.

2. Modificar el ajuste básico con la tecla **+** o **-**.

3. Confirmar con la tecla **⏸**.

En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla **⏸** permite recorrer todos los ajustes básicos y modificarlos con la tecla **+** o **-**.

4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla **⏸** unos segundos.

Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

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 con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, La protección anticorrosiva no se verá afectada.
- 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,
- ni estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

La bombilla del horno puede desmontarse para facilitar su limpieza. Abrir con cuidado la puerta del aparato.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de 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.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de 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.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara del compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Cierre hermético de la puerta ¡No quitar!	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Zona	Productos de limpieza
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Limpiar el vidrio protector

En el horno en la placa lateral izquierda se encuentra el vidrio protector de la lámpara del horno. Aflojar el tornillo de la tapa. Limpiar el vidrio con jabón.

Superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

La placa posterior del horno está revestida con esmalte autolimpiable. Se limpia por sí sola mientras el horno está en funcionamiento. Puede ocurrir que las salpicaduras grandes no desaparezcan hasta que el horno haya funcionado repetidas veces.

Notas

- No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un limpiador para hornos. Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en la placa posterior, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.
- No utilizar nunca detergentes abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un estropajo metálico.
- Una decoloración ligera del esmalte no influye en la autolimpieza.

Limpiar la base del compartimento de cocción, la placa superior y las placas laterales

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, es mejor utilizar un limpiahornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

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 sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
En el indicador parpadean tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a configurar la hora.
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla Start después de programar el aparato.	Pulsar la tecla Start o apagar el aparato.
El microondas no se enciende.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada.
	No se ha pulsado la tecla ^{start} stop.	Pulsar la tecla ^{start} stop.
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia baja del microondas.	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.
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato se encuentra en el modo demo.	1. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$. 2. Mantener pulsada la tecla kg durante tres segundos. El modo demo se ha desactivado.

Mensajes de error

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

Mensaje de error	Posible causa	Solución / indicación
En el indicador aparece el mensaje de error "Er1" o "Er4".	El sensor de temperatura no funciona.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er11". "Tecla atascada"	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas; si no se soluciona el problema, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece el mensaje de error "Er19".	Se ha producido un sobrecalentamiento excesivo (posibilidad de fuego en el interior). Potencia del microondas demasiado elevada.	No abrir la puerta, desconectar el enchufe o el fusible de la caja de fusibles y dejar que el aparato se enfríe.
En la indicación de textos completos se muestra el mensaje de error "Er17", "Er18" o "E305".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Cambiar la bombilla del horno

Es posible cambiar la bombilla del horno. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse lámparas halógenas de 240 V, 25 W resistentes a la temperatura.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

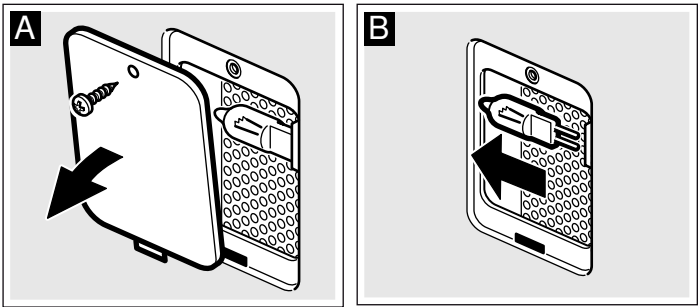
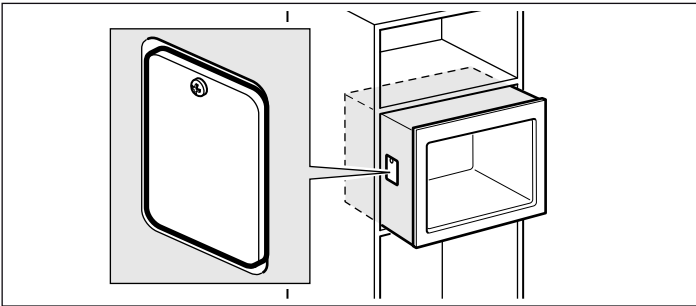
No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

Nota: Extraer siempre la lámpara halógena nueva del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

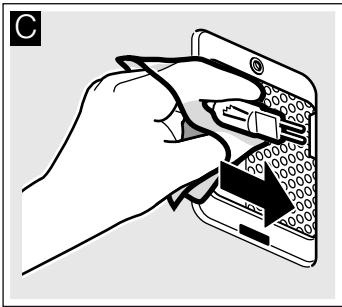
Modo de proceder

Nota: Para sustituir la lámpara del interior del horno debe desmontar el aparato. Prestar atención a las instrucciones de montaje.

- 1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
- 2. Abrir la puerta del aparato.
Desatornillar los tornillos de fijación situados a la derecha e izquierda del horno. Prestar atención a las instrucciones de montaje.
- 3. Extraer el aparato con cuidado.
- 4. Desatornillar el tornillo de la tapa de la lámpara situada en la placa exterior lateral izquierda y retirarla. (Figura A) Extraer la lámpara halógena. (figura B)



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



- 6. Atornillar la tapa de la lámpara.
Volver a montar el aparato siguiendo los mismos pasos en orden inverso.
- 7. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

Sustituir el vidrio protector

El vidrio protector del horno debe sustituirse en caso de presentar daños. Los vidrios protectores pueden adquirirse de nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.

N.º de fabricación.

Servicio de Asistencia Técnica ☎

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

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 - 240 V, 50 Hz

Consumo total máximo	3100 W
Potencia del microondas	1000 W (IEC 60705)
Potencia de salida del grill	2000 W
Potencia de salida del aire caliente	1950 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	16 amp

Dimensiones (Al×L×An)

- Aparato	454 x 595 x 563 mm
- Compartimento de cocción	236 x 445 x 348 mm

Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Programa automático

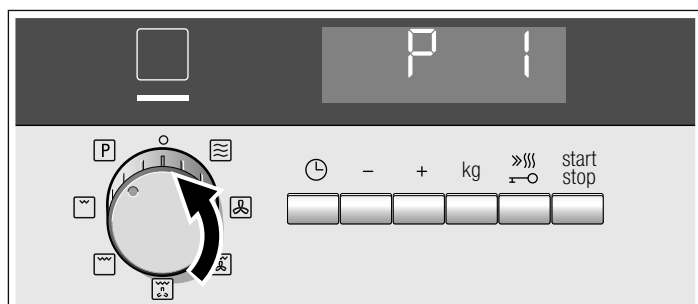
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

Seleccionar el programa

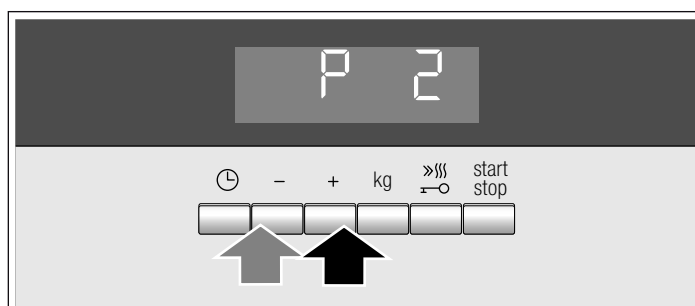
Una vez seleccionado un programa, encender el horno. El mando de temperatura debe encontrarse en la posición cero.

Ejemplo de la imagen: carne picada (programa 2) con 1 kilo de peso.

1. Situar el mando de funciones en el programa automático [P]. En el indicador se muestra el primer programa.



2. Seleccionar el programa con las teclas + o -.



3. Pulsar la tecla kg.

En el indicador se muestra el peso recomendado de 0,50 kilos.



4. Programar el peso con la tecla **+** o **-**.



5. Pulsar la tecla **start stop**.

Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción y los símbolos **►** y **→**.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En el indicador se muestra 00:00. Girar el mando de funciones hasta la posición cero. El horno se apaga. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla **⏸**.

Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa.

Cancelar el programa

Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la duración del ciclo de cocción y el tiempo de finalización

La duración y la hora de finalización del programa automático no se pueden modificar.

Descongelar y cocer con el programa automático

Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja universal. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.
- 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.
- En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

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.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 15 a 90 minutos para compensar su temperatura.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se vuelve rápidamente duro.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Verduras

Notas

- Verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua. Para espinacas y col lombarda no añadir agua.

Patatas cocidas con sal

Nota: Cortarlas en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.

Arroz

Notas

- No utilizar arroz en bolsa de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.

Pescado

Nota: Filete pescado fresco: añadir de 1 a 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Carne

Nota: El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir 50 a 100 ml de líquido.

Ave

Notas

- Colocar el pollo en el recipiente con el lado de la pechuga hacia abajo.
- Colocar las piezas de pollo en el recipiente con el lado de la carne hacia abajo.

Pizza, congelada

Nota: Utilizar pizzas y pizza-baguettes congeladas preheadas.

Tiempos de reposo

Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del horno al finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas cocidas con sal	aprox. 5 minutos. Escurrir previamente el agua acumulada.
Arroz	de 5 a 10 minutos
Asado de cerdo, asado de carne picada	10 minutos

Tabla de programas

N. ° progr.	Alimentos adecuados		Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción
Descongelar				
1	Pan entero*	Pan de trigo, pan de mezcla de trigo, pan integral	0,20 - 1,50	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
2	Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
3	Ave entera*	Pollo, pato	0,60 - 2,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
4	Filete de pescado*	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para dar la vuelta				
Cocer				
5	Verduras, frescas*	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimienta, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción
6	Verduras, congeladas*	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción
7	Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción
8	Arroz, arroz de grano largo		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa Base del compartimento de cocción
9	Rehogar filete de pescado fresco	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para remover				
Cocer en programa combinado				
10	Pizza, ultracongelada	Pizza de masa fina, preheada	0,15 - 0,55	Parrilla Altura 3
11	Lasaña boloñesa, congelada		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa Base del compartimento de cocción
12	Pollo, fresco*	Pollo entero	0,80 - 1,80	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción
13	Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,60	Recipiente cerrado Base del compartimento de cocción
14	Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	Recipiente sin tapa Base del compartimento de cocción
15	Asado de cerdo*	Carrillada sin hueso, redondo	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para dar la vuelta				

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.



¡Peligro de quemaduras!

Al extraer la bandeja esmaltada puede derramarse líquido caliente. Extraer la bandeja esmaltada del compartimento de cocción con mucho cuidado.

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: El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción, mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del horno.
- 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 o 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, 15-25 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-35 min	
	1,5 kg	180 W, 20 min + 90 W, 25-35 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 10 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 15 min	Congelar en plano. Mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30 - 40 min	Dar la vuelta varias veces.
Ganso	4,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 60 - 80 min	Dar la vuelta cada 20 minutos. Retirar el líquido de la descongelación.
Filetes, rodajas 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	dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-25 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, 8 - 13 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	90 W, 6-8 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	
Pan entero	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 5 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.

- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

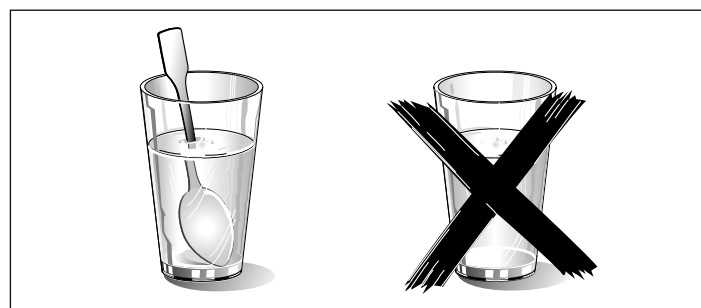
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 11-15 min	cubierto
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 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, 12-17 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, 20-25 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, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	Recipiente con tapa, añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min	cubierto
Bebidas	150 ml	1000 W, 1-2 min	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	300 ml	1000 W, 2-3 min	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, ½-1 min	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa 1 taza	de 175 g	600 W, 2-3 min	-
Sopa 2 tazas	de 175 g	600 W, 3-4 min	-
Sopa 4 tazas	de 175 g	600 W, 6-8 min	-
Carne o trozos de carne en salsa	500 g	600 W, 8-11 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 6-8 min	Recipiente cerrado
	800 g	600 W, 8-11 min	

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
Verduras, 2 raciones	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	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7-12 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 6-10 min	Cortar las verduras en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-
Guarniciones			
p. ej. patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar las patatas en trozos iguales Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
p. ej. arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 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.

Moldes para hornear

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

Pasteles en moldes	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil/Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej. bizcocho de desayuno)*	Moldes concéntrico, de corona y rectangular	1	 	160-170 150-160	60-80 60-70
Base de tarta con borde de masa de pastaflora	Molde desarmable	1		160-170	35-45
Base de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	1		160-170	35-45
Bizcocho (base para tarta)	Molde desarmable	1		170-180	45-50
Pastel con capa seca (masa batida)	Bandeja de horno	2		160-170	30-40
Pastel con capa jugosa p. ej. pasta de levadura con manzana y migas	Bandeja de horno	2		150-160	50-60
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		160-170	30-40
Stollen con 500 g de harina	Bandeja de horno	2		170-180	60-70
Pizza	Bandeja de horno	2		200-210	25-35
Pan de levadura 1 kg**	Bandeja de horno	2		180-190	50-60

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

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

Pasteles	Recipientes	Altura	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C
Pastel de frutos secos	Molde desarmable	1	90 W	30-35		170-180
Tarta de frutas o requesón de pastaflora*	Molde desarmable	2	360 W	40-50		150-160
Pastel de frutas fino, masa de bizcocho	Molde redondo o molde desarmable	1	90 W	30-45		170-190
Pastel salado (p. ej. quiche/pastel de cebolla)	Molde desarmable o molde de quiche	2	90 W	50-70		160-180

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

Pastelitos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	2		150-170	20-35
Merengues	2		100	90-120
Almendrados	2		110	35-45
Pasta de hojaldre	2		170-180	35-45
Panecillo (p. ej. panecillo de centeno)	2		180-190	35-45

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

Carne, ave, pescado

horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Aves:

Dar la vuelta a los trozos de carne tras 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.

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

Añadir entre dos y tres cucharadas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Consejos y advertencias
Estofado de vacuno aprox. 1000 g	180 W, 80-90 min	0		160-170	Recipiente con tapa en la base del compartimento de cocción.
Roastbeef, poco hecho aprox. 1000 g	180 W, 30-40 min	0		180-200	Recipiente sin tapa. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Dejar reposar 10 minutos al final.

* Si se trata de carne de cerdo, hacer unos cortes en la tocineta.

	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel de grill	Consejos y advertencias
Carne de cerdo sin corteza de tocino Aprox. 750 g, p. ej. cabezada	360 W, 35-45 min	0		170-180	Recipiente sin tapa. Dejar reposar 10 minutos al final.
Carne de cerdo con corteza de tocino* Aprox. 1 kg, p. ej. espaldilla	180 W, 80-90 min	0		170-180	Recipiente sin tapa. Dejar reposar 10 minutos al final. No dar la vuelta.
Lomo de cerdo Aprox. 500 a 600 g	180 W, 35-40 min	0		180-190	Recipiente sin tapa. Dejar reposar 10 minutos al final.
Asado de carne picada aprox. 750 g	360 W, 30-35 min	0		200-210	Recipiente sin tapa en la base del compartimento de cocción. Dejar reposar 10 minutos al final.
Pollo, entero Aprox. 1000 a 1200 g	360 W, 30-40 min	0		230-250	Recipiente con tapa en la base del compartimento de cocción. Colocar con el lado de la pechuga hacia arriba. No dar la vuelta.
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo aprox. 800 g	360 W, 20-30 min	0		230-250	Recipiente sin tapa. Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pato 1500 a 1700 g	180 W, 70-80 min	0		220-240	Recipiente con tapa en la base del compartimento de cocción. No dar la vuelta.
Pechuga de pato Aprox. 500 g pechuga de pato 2 unidades de 250 a 300 g	180 W, 15-20 min	0		3	Recipiente sin tapa en la base del compartimento de cocción. Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de ganso, muslos de ganso 700 a 900 g	180 W, 30-40 min	0		2	Recipiente alto sin tapa en la base del compartimento de cocción. No dar la vuelta.
Pescado, gratinado aprox. 500 g	600 W, 10-15 min	0		3	Recipiente sin tapa. Descongelar previamente el pescado congelado.

* Si se trata de carne de cerdo, hacer unos cortes en la tocina.

	Cantidad	Peso	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Filetes 2 a 3 cm de grosor	2 a 3 unidades	aprox. 200 g/ pza.	1+3**		3 3	1.er lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 5 - 10
Filete de pescuezo 2 a 3 cm de grosor	2 a 3 unidades	aprox. 120 g/ pza.	1+3**		2 2	1.er lado: aprox. 15 - 20 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salchichas para asar	4 a 6 unidades	aprox. 150 g/ pza.	1+3**		3 3	1.er lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 5 - 10
Rodajas de pescado*	2 a 3 unidades	aprox. 150 g/ pza.	1+3**		3 3	1.er lado: aprox. 10 - 12 2.º lado: aprox. 8 - 12
Pescado, entero* p. ej. truchas	2 a 3 unidades	aprox. 300 g/ pza.	1+3**		2 2	1.er lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Pan de molde	12 rebanadas	-	3		3 3	1.er lado: aprox. 3 - 5 2.º lado: aprox. 2 - 3
Pan de molde	4 rebanadas***	-	3		-	1.er lado: aprox. 5 - 6 2.º lado: aprox. 3 - 4
Tostadas gratinadas	2 a 4 rebanadas****	-	1+3**		3	En función de la capa: 8 - 10

* Untar primero la parrilla con aceite.

* Poner la parrilla a la altura 3 y la bandeja a la altura 1.

*** Colocar las rebanadas de pan de molde una al lado de otra en el centro de la parrilla.

**** Pretostar las rebanadas de pan de molde.

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

Notas

- La siguiente tabla de cocción se ha calculado para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Colocar el gratinado en un recipiente apto para microondas en la base del compartimento de cocción.

- Para los gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el horno una vez desconectado.

Gratinados	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinados dulces (p. ej., soufflé de requesón con fruta) aprox. 1,5 kg	Molde plano para gratinar 4 a 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Gratinados salados con ingredientes cocidos (p. ej., gratinado de pasta) aprox. 1 kg	Molde plano para gratinar 4 a 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Gratinados salados con ingredientes crudos (p. ej., gratinado de patatas) aprox. 1,1 kg	Molde plano para gratinar	0		170-180	600 W	25-35

Productos congelados ya preparados

Notas

- Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

- 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

Productos preparados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastel de hojaldre con relleno de fruta	Bandeja de horno	2		180-200	40-50
Patatas fritas	Bandeja de horno	2		180-200	25-35
Pizza	Parrilla	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Parrilla	2		160-190	15-20
Croquetas	Bandeja de horno	2		180-200	25-35
Tortitas de patata	Bandeja de horno	2		180-200	25-35

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, 7 + 90 W, 8-12 o programa 2, 500 g	Colocar el molde de pyrex Ø 22 cm en base del horno.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios Duración en minutos	Consejos y advertencias
Leche con huevo, 1.000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Colocar el molde de pyrex en la base del horno.

Plato	Potencia del microondas en vatios Duración en minutos	Consejos y advertencias
Bizcocho, 475 g	600 W, 8-10	Colocar el molde de pyrex Ø 22 cm en base del horno.
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30	Colocar el molde de pyrex en la base del horno.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios Duración en minutos	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C, nivel de grill	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas	360 W, 25-30		1	Colocar el molde de pyrex Ø 22 cm en base del horno.
Pasteles	180 W, 20-25		190-200	Colocar el molde de pyrex Ø 22 cm en la parrilla, a la altura 1.
Pollo	360 W, 30-35		240	Colocar el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo en un recipiente alto sin tapa en la base del horno. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Hornear

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

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

	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas de té	Bandeja de horno	2		160-170	30-35
Pastelitos*	Bandeja de horno	2		160-170	25-30
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	1		170-180	45-50
Pastel plano de levadura	Bandeja de horno	2		150-160	50-60
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable de hojalata Ø 20 cm directamente sobre la parrilla	2		170-190	80-100

* Precalentar el horno durante 5 minutos

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Grill, superficie amplia 	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla	3	3	4-5
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades*	Parrilla + Bandeja de horno	3 1	3	30-35

* Girar cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?
 La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados

como, p. ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
General	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.
Galletas al horno	Con Calor superior/inferior a máx. 200 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx.180 °C. Con Calor superior/inferior a máx. 190 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Instruções de segurança importantes	49	Alterar as regulações base.....	58
Causas de danos.....	51	Regulações base.....	58
O seu novo aparelho	52	Manutenção e limpeza	59
O painel de comandos.....	52	Produtos de limpeza.....	59
Teclas e visor.....	52	Tabela de anomalias	60
Selector das funções.....	52	Tabela de anomalias.....	60
Selector de temperatura.....	53	Substituir a lâmpada do forno.....	60
Interior do aparelho.....	53	Serviço de Assistência Técnica.....	61
Acessórios.....	53	Número E e número FD	61
Antes da primeira utilização.....	54	Dados técnicos	61
Acertar a hora.....	54	Eliminação ecológica.....	62
Aquecer o forno	54	Automático de programas	62
Limpar os acessórios.....	54	Regular um programa.....	62
Regular o forno.....	54	Descongelar e cozinhar com o automático de programas.....	62
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	54	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	64
Aquecimento rápido.....	54	Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas.....	64
O microondas	55	Conselhos para a utilização do microondas.....	67
Recomendações sobre os recipientes.....	55	Bolos e biscoitos	67
Potências de microondas	55	Conselhos para fazer bolos.....	68
Regular o microondas	55	Assar e grelhar	69
Funcionamento combinado do microondas	56	Conselhos para assar e grelhar	70
Regular o MicroCombi.....	56	Soufflés, gratinados.....	71
Sequência de funcionamento 1,2,3.....	56	Produtos pré-confeccionados ultracongelados	71
Regular a sequência de funcionamento	56	Refeições de teste	71
Regular as funções de tempo	57	Cozer.....	72
Alarme.....	57	Grelhar	72
Regular o tempo de duração	57	Acrilamido nos alimentos	72
Acertar a hora.....	57		
Fecho de segurança para crianças	58		
Ligar a segurança para crianças.....	58		
Desligar a segurança para crianças.....	58		
Segurança para crianças com o automático de programas..	58		

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.siemens-home.com e na loja Online: www.siemens-eshop.com

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem 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. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.
- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

Perigo de explosão!

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

Perigo de danos graves para a saúde!

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de microondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante e o batente da porta, assim como a própria porta sempre limpos; consultar também o capítulo *Conservação e limpeza*.
- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha

da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações

na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

Perigo de queimaduras!

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.
- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.

Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.

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 no interior do aparelho quente: Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode provocar danos na placa de fundo de cerâmica.
- Formas de alumínio: Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
- Alimentos húmidos: Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.
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.
- 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.
- 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".
- Nunca utilize o tabuleiro esmaltado no microondas. Isso dará origem a uma avaria técnica.
- 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.

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.

O painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.



Botões

Os manípulos dos botões são rebaixáveis. Para o retrainr ou extrair, prima o manípulo na posição inicial (desligado).

Teclas e visor

As teclas permitem-lhe regular diversas funções. No visor são mostrados os valores regulados.

Tecla		Utilização
	Funções tempo	Seleccionar o alarme , o tempo de duração e as horas .
+	Mais	Aumentar os valores regulados.
-	Menos	Reduzir os valores regulados.
kg	quilograma	Seleccionar o quilograma nos programas.
		Seleccionar aquecimento rápido ou segurança para crianças
start stop		premir brevemente = iniciar/interromper funcionamento pressão longa = cancelar o funcionamento
		Seleccionar sequência de funcionamento
90		Seleccionar a potência de microondas de 90 W

Tecla	Utilização
180	Seleccionar a potência de microondas de 180 W
360	Seleccionar a potência de microondas de 360 W
600	Seleccionar a potência de microondas de 600 W
1000	Seleccionar a potência de microondas de 1000 W

A seta ► à frente do respectivo símbolo indica a função de tempo que se encontra activada no visor. Excepção: no caso da hora, o símbolo só se acende se for efectuada uma alteração.

Selector das funções

Com o selector de funções é regulado o tipo de aquecimento.

Posição	Utilização
	Posição inicial O forno está desligado.
	Funcionamento do microondas Seleccionar modo de microondas.

Posição	Utilização
 Ar quente circulante	Para cozer bolos de massa batida em formas, pão-de-ló e tarte de queijo fresco batido, bem como bolos, pizzas e bolos pequenos no tabuleiro.
 Grelhar com ar quente circulante	Grelhar com ar quente circulante é sobretudo adequado para assar peças de carne.
 Grelhar com ar circulante	As aves ficam estaladiças. Ideal para soufflés e gratinados.
 Grelhar, grand. quant.	Escolha entre os níveis de potência forte, média ou fraca. Poderá grelhar vários bifes, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.
 Grelhar, peq. quant.	O tipo de aquecimento é adequado para pequenas quantidades. Coloque as peças a grelhar umas ao lado das outras, no meio da grelha.
 Programas	4 programas de descongelação 11 programas de cozinhar O tipo de aquecimento e o tempo de duração são determinados consoante o peso

Notas

- Durante a regulação o indicador luminoso por cima do selector de funções fica aceso.
- Depois de premir a tecla  acende a lâmpada no interior do forno.

Selector de temperatura

O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou o potência do grelhador.

Posição	Significado
	Posição inicial O forno não aquece.
40 W, 100-250	Gama de temperaturas A temperatura no forno em °C.
•, ••, •••	Níveis de potência do grelhador Os níveis de potência do grelhador para grelhar grande quantidade  . • = nível 1, fraco •• = nível 2, médio ••• = nível 3, forte

Nota: A lâmpada indicadora sobre o selector de temperatura fica acesa até ser atingida a temperatura regulada.

Interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma turbina de arrefecimento.

Turbina de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga-se e desliga-se, sempre que necessário. O ar quente sai por cima da porta.

Atenção!

Não tape as saídas de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Notas

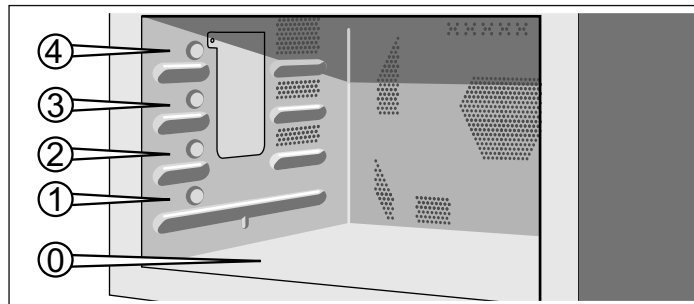
- Terminado o funcionamento do aparelho, a turbina de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo.
- Durante o funcionamento do microondas, o aparelho permanece frio. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-

se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.

- Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Remova a água de condensação depois de cozinhar.

Acessórios

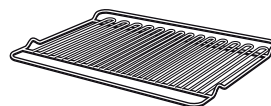
Os acessórios podem ser inseridos no aparelho em 4 níveis diferentes.



Nota: É possível colocar recipientes adequados para microondas na base do forno (nível 0).

Atenção!

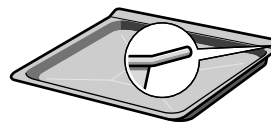
- Não insira o tabuleiro esmaltado na base do forno (nível 0).
- Não utilize o tabuleiro esmaltado ou recipientes não adequados para micro-ondas durante o funcionamento com micro-ondas.



Grelha

Para colocar recipientes, formas para bolos, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.

Nota: Pode puxar a grelha para fora até dois terços do seu comprimento, sem a virar. Assim torna-se mais fácil retirar os pratos.



Tabuleiro esmaltado

Para bolos e bolachas.

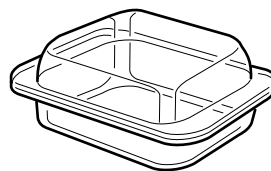
Nota: Introduza o tabuleiro no forno com a aresta chanfrada até ao encosto.

Atenção!

Não utilize o tabuleiro esmaltado no funcionamento com micro-ondas ou combinado.

Acessórios especiais

Poderá adquirir outros acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.



Assadeira de vidro HZ915001

Para estufados e pratos preparados no forno. É sobretudo indicada para o automático de programas.

Antes da primeira utilização

Neste capítulo encontrará informações acerca dos passos que deve seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu forno. Antes de utilizar o forno, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Acertar a hora

Depois de ligar o aparelho à corrente, acendem-se no visor três zeros e os símbolos ►⌚.

Acerte a hora:

1. Premir a tecla + ou -.

Valor sugerido +: 12:00

Valor sugerido -: 23:59

2. Acertar a hora com a tecla + ou -.

3. Prima a tecla ⌚.

A hora foi acertada.

Nota: Para reduzir o consumo em stand-by do seu aparelho, pode ocultar a hora. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no forno.

Aqueça o forno durante 60 minutos com a função Grelhar com ar quente circulante ☼ a 200 °C.

Nota: Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

1. Com o selector de funções, regule para Grelhar com ar quente circulante ☼.

2. Com o selector de temperatura, regule para 200 °C.

3. Prima a tecla ^{start}_{stop}.

O forno começa a aquecer.

4. 60 minutos depois, desligue o forno, rodando o selector de funções para a posição zero.

Limpe o forno arrefecido com uma solução de água quente e detergente.

Limpar os acessórios

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

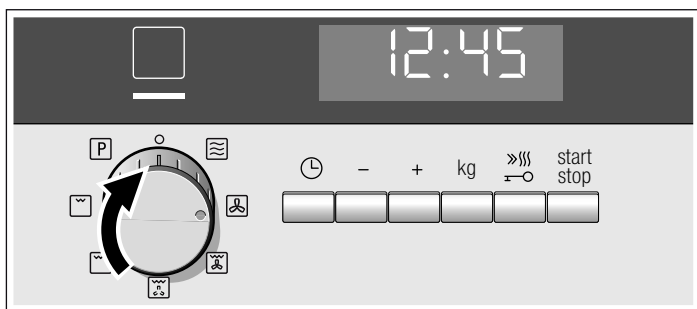
Regular o forno

Existem várias possibilidades de regulação do seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador pretendidos. O forno permite-lhe regular o tempo de duração para a sua refeição. Para isso, consulte o capítulo *Regular funções de tempo*.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

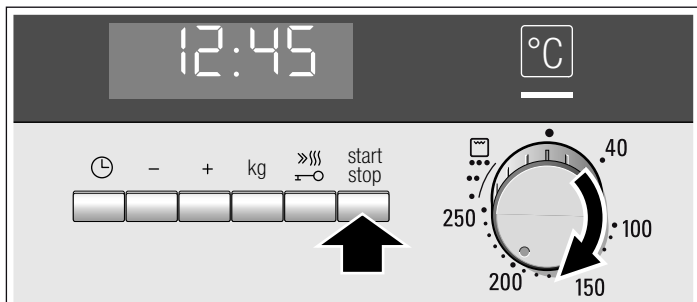
Exemplo na figura: ar quente circulante ☼ a 200 °C.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou o potência do grelhador.

3. Prima a tecla ^{start}_{stop}.



O forno começa a aquecer.

Abrir a porta do forno durante o funcionamento

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima a tecla ^{start}_{stop}. O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla ^{start}_{stop}. O forno encontra-se em modo de pausa. Prima novamente ^{start}_{stop}, o funcionamento é retomado.

Desligar o forno

Rode o selector de funções para a posição inicial (desligado).

Alterar as regulações

É possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência de grelhador a qualquer altura, com o respectivo selector.

Aquecimento rápido

O aquecimento rápido permite ao seu forno alcançar a temperatura regulada ainda mais depressa.

Utilize o aquecimento rápido com temperaturas reguladas superiores a 100 °C.

Tipos de aquecimento adequados

- ☼ Ar quente circulante
- ☼ Grelhar com ar quente circulante
- ☼ Grelhar com ar circulante

Regular o aquecimento rápido

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.

2. Prima a tecla ^{start}_{stop}.

No visor acende-se o símbolo »»».

3. Prima a tecla ^{start}_{stop}.

O forno começa a aquecer.

Notas

- Se alterar o tipo de aquecimento, o aquecimento rápido é cancelado.
- Depois de iniciar o funcionamento, um tempo de duração regulado começa a decorrer imediatamente e independentemente do aquecimento rápido.
- Para obter um cozinhado homogéneo, coloque o prato dentro do aparelho apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

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 1/2 a 1 minuto à potência máxima.
2. Vá verificando a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

Potências de microondas

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

90 W	Para descongelar alimentos delicados
180 W	Para descongelar e continuar a cozinhar
360 W	Para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Para aquecer e cozinhar alimentos
1000 W	Para aquecer líquidos

O aquecimento rápido chegou ao fim

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo »||| apaga-se do visor. Introduza o seu prato no forno.

Cancelar o aquecimento rápido

Prima brevemente a tecla »|||. O símbolo »||| apaga-se do visor.

Notas

- Quando premir uma tecla, a potência seleccionada acende-se.
- A potência de 1000 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 1 hora e 30 minutos.

Regular o microondas

Exemplo: potência de microondas 360 W, tempo de duração 17 minutos.

1. Regule o selector de funções para .
 2. Prima a tecla da potência de microondas desejada. A tecla acende-se. É sugerido um tempo de duração.
 3. Regule o tempo de duração com a tecla + ou -.
 4. Prima a tecla ^{start}/_{stop}.
- O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração decresce de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento do microondas terminou. Rode o selector de funções para a posição inicial. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima brevemente a tecla ^{start}/_{stop}. O funcionamento é retomado.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com a tecla + ou -.

Alterar a potência de microondas

Prima a tecla para a nova potência de microondas. Regule o tempo de duração com a tecla + ou - e inicie novamente o aparelho.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla ^{start}/_{stop} premida durante aprox. 4 segundos e rode o selector de funções para a posição inicial.

Notas

- Ao colocar o selector de funções na posição , acende-se sempre a potência de microondas mais elevada como valor sugerido.
- Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a ventoinha continue a funcionar.

Funcionamento combinado do microondas

Permite-lhe seleccionar um tipo de aquecimento em simultâneo com o microondas. Assim poderá prepara, p. ex., um rolo de carne picada. Se ligar adicionalmente o microondas, o rolo de carne coze mais depressa.

Pode seleccionar qualquer uma das potências de microondas. Excepção: 1000 watts.

Tipos de aquecimento adequados

- Ar quente circulante
- Grelhar com ar quente circulante
- Grelhar com ar circulante
- Grelhar, grandes quantidades
- Grelhar, pequenas quantidades

Regular o MicroCombi

Exemplo: microondas 360 W, 17 minutos e ar quente circulante 190 °C.

1. Use o selector de funções para regular o tipo de aquecimento e o selector de temperatura para regular a temperatura.
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
A potência acende-se. É apresentada uma sugestão para o tempo de duração.
3. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.
4. Prima a tecla .

O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração decresce de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento combinado terminou. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima brevemente a tecla . O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla . O forno encontra-se em modo de pausa. Prima novamente , o funcionamento é retomado.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.

Alterar a potência de microondas

Prima a tecla para a nova potência de microondas. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-** e inicie novamente o aparelho.

Cancelar o funcionamento

Manter a tecla premida durante aprox. 4 segundos e rodar o selector de funções e o selector de temperatura para a posição inicial.

Sequência de funcionamento 1,2,3

Com a sequência de funcionamento, pode regular até três sequências diferentes de potências e tempos de microondas e iniciá-las de seguida.

Recipiente

Use sempre recipientes adequados para microondas e resistentes ao calor.

Regular a sequência de funcionamento

1. Regule o selector de funções para .
2. Prima a tecla .
No visor aparece o para o primeiro passo da sequência de funcionamento.
3. Regule a primeira potência de microondas e o tempo de duração.
4. Prima a tecla .
Aparece o para o segundo passo da sequência de funcionamento.
5. Regule a segunda potência de microondas e o tempo de duração.
6. Prima a tecla .
Aparece o para o terceiro passo da sequência de funcionamento.
7. Regule a terceira potência de microondas e o tempo de duração.
8. Prima a tecla .

O aparelho entra em funcionamento. O primeiro passo da sequência de funcionamento aparece no visor. O tempo de duração decresce de forma visível.

Nota: Também é possível combinar um tipo de aquecimento com a sequência de funcionamento. Regule primeiro o tipo de aquecimento.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. A sequência de funcionamento terminou. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla .

Alterar a regulação

Só é possível efectuar uma alteração antes de o aparelho iniciar o funcionamento. Prima a tecla as vezes necessárias até aparecer o número do passo da sequência de funcionamento. Altere a regulação.

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima brevemente a tecla . O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla . O forno encontra-se em modo de pausa. Prima novamente , o funcionamento é retomado.

Cancelar o funcionamento

Manter a tecla premida durante aprox. 4 segundos e rodar o selector de funções para a posição inicial.

Regular as funções de tempo

O seu forno tem várias funções de tempo. A tecla  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as diversas funções. Enquanto procede à regulação, todos os símbolos de tempo estão acesos. A seta ► mostra-lhe a função de tempo em que se encontra. Com as teclas + e -, pode alterar uma função de tempo já regulada, quando a seta ► se encontrar antes do símbolo de tempo correspondente.

Alarme

Pode utilizar o alarme como se fosse um despertador de cozinha. Este funciona de forma independente do forno. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o alarme que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

1. Prima a tecla uma vez.

No visor acendem-se os símbolos de tempo, a seta ► encontra-se antes de .

2. Regule o tempo do alarme com as teclas + e -.

Valor sugerido com a tecla + = 10 minutos

Valor sugerido com a tecla - = 5 minutos

Após alguns segundos, o tempo regulado é assumido. O alarme inicia a contagem. No visor está aceso o símbolo ►  e a contagem decrescente do tempo do alarme é visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do alarme terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O visor indica 0:00. Desligue o alarme com a tecla .

Alterar o tempo do alarme

Altere o tempo do alarme com as teclas + e -. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Anular o tempo do alarme

Com a tecla -, reponha o tempo do alarme para 00:00. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, no visor estão acesos os símbolos correspondentes. O tempo do alarme decorre em primeiro plano. Antes do símbolo  encontra-se a seta ► e a contagem decrescente do tempo do alarme é visível.

Para consultar o alarme , o tempo de duração  ou as horas , premir a tecla  as vezes necessárias, até a seta estar junto do respectivo símbolo. O valor correspondente é apresentado no visor durante alguns segundos.

Regular o tempo de duração

O forno permite-lhe regular o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não há necessidade de interromper outros trabalhos para desligar o forno. Assim, o tempo de cozedura não é ultrapassado acidentalmente.

Exemplo na figura: 45 minutos de tempo de duração.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.

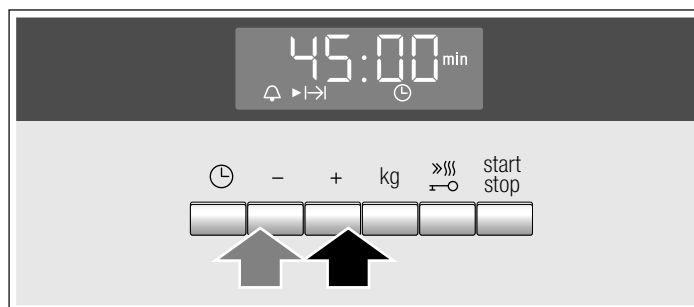
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou o potência do grelhador.

3. Prima a tecla duas vezes.

No visor aparece 20:00. Os símbolos de tempo acendem-se, a seta ► encontra-se antes de .



4. Regule o tempo de duração com a tecla + ou -.



5. Prima a tecla .

O forno começa a funcionar. No visor, o tempo de duração decresce de forma visível e o símbolo ►  está aceso. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No visor aparece 0:00. Premir a tecla . O sinal apaga-se. Rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com as teclas + e -. Após alguns segundos, a alteração é assumida. Se o alarme estiver regulado, prima primeiro a tecla .

Anular o tempo de duração

Com a tecla -, reponha o tempo de duração para 0:00. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O tempo de duração foi anulado. Se o alarme estiver regulado, prima primeiro a tecla .

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, no visor estão acesos os símbolos correspondentes. A seta ► encontra-se em primeiro plano, antes do símbolo da função de tempo.

Para consultar o alarme , o tempo de duração  ou as horas , premir a tecla  as vezes necessárias, até a seta ► estar junto do respectivo símbolo. O valor correspondente é apresentado no visor durante alguns segundos.

Acertar a hora

Depois de ligar o aparelho à corrente, ou após um corte de corrente, acendem-se no visor os símbolos ►  e três zeros.

Acerte a hora.

1. Premir a tecla + ou -.

Valor sugerido +: 12:00

Valor sugerido -: 23:59

2. Acertar a hora com a tecla **+** ou **-**.

3. Prima a tecla .

A hora foi acertada.

Alterar a hora

Condição prévia: o seu aparelho tem de estar desligado.

1. Prima a tecla  duas vezes.

No visor acendem-se os símbolos de tempo, a seta  encontra-se antes do símbolo .

2. Alterar a hora com a tecla **+** ou **-**.

Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Ocultar a hora

É possível ocultar a hora. Nesse caso, a hora só estará visível quando o forno estiver a funcionar. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Nota: Para reduzir o consumo em stand-by do seu aparelho, pode ocultar a hora. Consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este dispõe de um fecho de segurança para crianças.

O forno não aceita qualquer regulação. Poderá regular o despertador e acertar as horas com a segurança para crianças activa.

Ligar a segurança para crianças

Condição prévia: não pode estar regulado nenhum tempo de duração e o selector de funções está na posição inicial.

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos.

No visor surge o símbolo . O fecho de segurança para crianças está activado.

Desligar a segurança para crianças

Prima a tecla  durante aprox. 4 segundos.

O símbolo  apaga-se no visor. O fecho de segurança para crianças está desactivado.

Segurança para crianças com o automático de programas

Quando o automático de programas está ligado, a segurança para crianças não funciona.

Alterar as regulações base

O seu aparelho dispõe de diversas regulações base, que poderá alterar a qualquer momento.

Regulações base

Na seguinte tabela encontram-se todas as regulações base e as respectivas possibilidades de alteração.

Regulação base	Possibilidades	Explicação
 1 Campo de indicação das horas 1 = ligado	Campo de indicação das horas 2 = desligado	Indicação das horas
 2 Tempo de duração do sinal sonoro: 2 = médio = 2 minutos	Tempo de duração do sinal sonoro: 1 = curto = 10 segundos 3 = longo = 5 minutos	Sinal após decorrido um tempo de duração
 3 Som da tecla: 1 = ligado	Som da tecla: 2 = desligado	Som de confirmação ao premir uma tecla
 4 Tempo de espera: 2 = médio = 5 segundos	Tempo de espera: 1 = curto = 2 segundos 3 = longo = 10 segundos	Tempo de espera entre diferentes passos, a seguir a uma regulação
 5 Volume do sinal sonoro: 2 = médio	Volume do sinal sonoro: 1 = baixo 3 = alto	Volume do sinal

Condição prévia: o seu aparelho está desligado.

1. Premir a tecla  durante alguns segundos.

Na indicação aparece a primeira regulação base.

2. Alterar a regulação base com a tecla **+** ou **-**.

3. Confirme com a tecla .

Na indicação aparece a regulação base seguinte. Pode percorrer todas as regulações base com a tecla  e proceder a alterações com a tecla **+** ou **-**.

4. No fim, premir a tecla  durante alguns segundos.

Todas as regulações foram assumidas.

Poderá a qualquer momento alterar novamente as suas regulações.

Manutenção e limpeza

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

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

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

Notas

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- As sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração. Trata-se de uma consequência normal que não tem qualquer influência sobre a função. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem ser ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.
- Os cheiros desagradáveis, por exemplo, 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.

Produtos 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 ou
- detergentes com elevado teor de álcool.

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

Para facilitar a limpeza, pode ligar a lâmpada do forno. Para tal, abra a porta do aparelho.

Zona	Produtos de limpeza
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio. Não utilize limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Aço inox	Solução de água quente e detergente: limpar com um pano da loiça e secar 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.

Zona	Produtos de limpeza
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; use apenas com o aparelho frio. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço. Não utilize spray limpa-fornos e outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Nunca utilize esfregões, esponjas abrasivas ou esfregões para tachos. Estes produtos riscam a superfície. Deixe secar completamente as superfícies interiores.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpar com um pano da loiça. Não utilizar raspadores de vitrocerâmica.
Tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpar com um pano da loiça.
Vedante da porta Não retirar!	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.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: lave em água abundante com um pano da loiça ou uma escova.

Limpar a tampa de vidro

A tampa de vidro da lâmpada do forno situa-se na parede lateral esquerda, no interior do forno. Desenrosque o parafuso da tampa. A seguir, pode limpar o vidro com água e detergente.

Superfícies de auto-limpeza no interior do forno

A parede traseira do forno é revestida com esmalte de auto-limpeza. A auto-limpeza efectua-se enquanto o forno está a trabalhar. É possível que os salpicos maiores desapareçam apenas após várias utilizações do forno.

Notas

- Nunca limpe a superfície de auto-limpeza com produtos limpa-fornos. Se, acidentalmente, algum produto limpa-fornos entrar em contacto com a parede traseira, remova-o imediatamente com uma esponja e água abundante.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos. Podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.
- Nunca limpe a superfície de auto-limpeza com um esfregão de palha de aço.
- O esmalte pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a auto-limpeza.

Limpar o chão, o tecto e as paredes laterais no interior do forno

Utilize um pano multiuso com água quente e detergente ou água com vinagre. Em caso de sujidade incrustada, utilize um produto limpa-fornos. Utilize o produto limpa-fornos apenas com o forno frio.

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 só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Tabela de anomalias

Anomalia	Causa possível	Solução/recomendações
O aparelho não funciona	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	A ficha não está ligada	Ligue a ficha à tomada
	Corte de corrente	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	Utilização incorrecta	Desligue o fusível na caixa de fusíveis. Voltar a ligar após aprox. 10 segundos.
Na indicação piscam três zeros.	Corte de corrente	Acerte a hora de novo.
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	A tecla Start não foi premida depois da regulação.	Prima a tecla Start ou desligue o aparelho.
Não é possível ligar o microondas.	A porta não foi bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta. Certifique-se de que as superfícies de vedação estão limpas. Verifique se o vedante da porta está torcido.
	A tecla  não foi premida.	Prima a tecla  .
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual.	A potência de microondas regulada é demasiado baixa.	Selecione uma potência superior.
	Foi introduzida no aparelho uma maior quantidade do que o habitual.	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo
	Os pratos estavam mais frios do que o habitual	Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os.
Ouve-se um sinal sonoro. Os dois pontos piscam na indicação.	O aparelho está em modo de demonstração.	1. Premir a tecla  2. Manter a tecla  premida durante três segundos. O modo de demonstração é desactivado.

Mensagens de erro

Algumas mensagens de erro podem ser resolvidas pelo próprio utilizador.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução / indicações
No visor aparece a mensagem de erro "Er1" ou "Er4".	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er11". "Tecla presa"	As teclas estão sujas ou o sistema mecânico bloqueou.	Prima todas as teclas várias vezes, se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er19".	Existe um sobreaquecimento excessivo (eventualmente fogo no interior do aparelho). Potência do microondas demasiado elevada.	Não abra a porta, desligue a ficha da tomada, ou o fusível na caixa de fusíveis, e deixe arrefecer o aparelho.
Na indicação de texto aparece a mensagem de erro "Er17", "Er18" ou "E305".	Defeito técnico.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Substituir a lâmpada do forno

Pode substituir a lâmpada do forno. Pode adquirir lâmpadas de halógeno de 240 V, 25 W resistentes a altas temperaturas junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

Perigo de choque eléctrico!

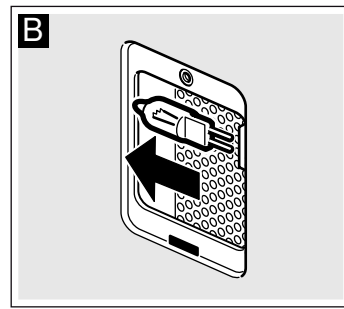
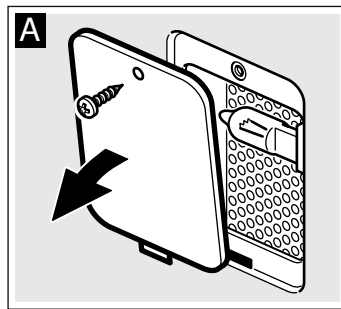
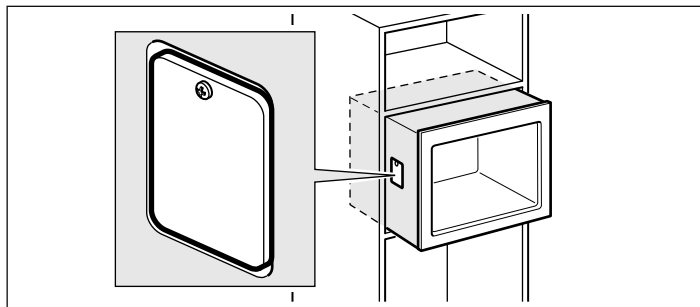
Nunca troque a lâmpada do forno se o aparelho estiver ligado. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.

Nota: Retire a nova lâmpada de halogénio da embalagem, pegando-lhe sempre com um pano seco, de modo a prolongar a sua vida útil.

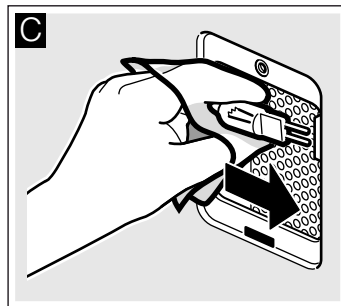
Como proceder

Nota: Para substituir a lâmpada que se encontra no interior do aparelho tem de desmontar o mesmo. Respeite as instruções de montagem.

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada.
2. Abra a porta do aparelho.
Solte os parafusos de fixação do lado esquerdo e direito do forno. Respeite as instruções de montagem.
3. Puxe o aparelho para fora com cuidado.
4. Solte o parafuso da cobertura da lâmpada, que se encontra no exterior da parede lateral esquerda, e retire a cobertura. (Figura A) Puxe a lâmpada de halogénio para fora. (Figura B)



5. Coloque a nova lâmpada de halogénio (Figura C)



6. Aparafuse a cobertura da lâmpada.
Volte a montar o aparelho na ordem inversa.
7. Ligue novamente o fusível na caixa de fusíveis ou introduza a ficha na tomada.

Substituir a cobertura de vidro

Se a cobertura de vidro no forno estiver danificada, tem de ser substituída. Poderá adquirir coberturas junto do Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se no forno. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do serviço de assistência técnica.

N.º E	N.º FD
-------	--------

Serviço de assistência técnica ☎

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 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 - 240 V, 50 Hz
Potência total máx. de ligação	3100 W
Potência do microondas	1000 W (IEC 60705)
Potência de saída do grelhador	2000 W
Potência de saída do ar quente circulante	1950 W
Frequência do microondas	2450 MHz
Fusível	16 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	454 x 595 x 563 mm
- Interior do aparelho	236 x 445 x 348 mm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Automático de programas

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

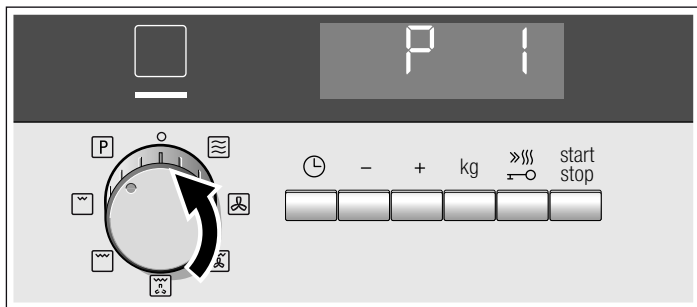
Regular um programa

Se tiver seleccionado um programa, regule o forno. O selector de temperatura deve estar na posição inicial.

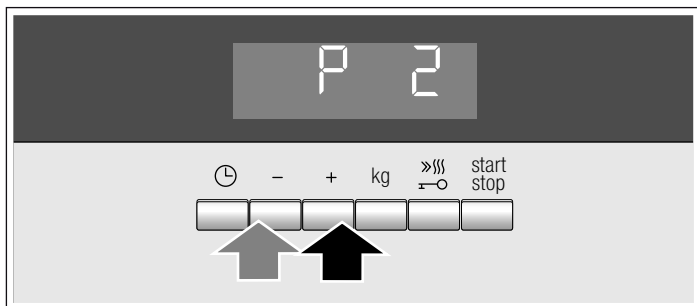
Exemplo na figura: carne picada (Programa 2) com 1 quilo de peso.

1. Regule o selector de funções para o automático de programas **P**.

No visor aparece o primeiro número de programa.



2. Seleccionar o programa com a tecla **+** ou **-**.



3. Prima a tecla **kg**.

No visor aparece 0,50 quilos como sugestão para o peso.



4. Regule o peso com a tecla **+** ou **-**.



5. Prima a tecla **start stop**.

O programa é iniciado. O tempo de duração decresce de forma visível e aparecem os símbolos **▶** e **I→**.

O programa terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No visor aparece 00:00. Rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado. O sinal sonoro pode ser anulado antecipadamente com a tecla **⏸**.

Alterar o programa

Depois de iniciado o funcionamento, não é possível alterar o número de programa nem o peso.

Cancelar o programa

Rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração e a hora de fim de cozedura

No automático de programas não pode alterar nem o tempo de duração nem a hora de fim de cozedura.

Descongelo e cozinhar com o automático de programas

Notas

- Retire o alimento da embalagem e pese-o. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.
- Com estes programas, utilize sempre recipientes adequados para microondas, p. ex., de vidro, cerâmica ou o tabuleiro universal. Para tal, observe as indicações relativas aos acessórios constantes da tabela de programas.
- 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.
- Durante a preparação de vários pratos, ouvirá um sinal sonoro após algum tempo. Vire o alimento ou mexa-o.

Descongelar

Notas

- Congelar e guardar os alimentos a -18 °C e de modo a ficarem o mais planos possível e com as doses certas.
- Colocar o alimento congelado num recipiente raso, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana.
- Depois de descongelar, deixar o alimento repousar ainda durante 15 a 90 minutos, a fim de uniformizar a temperatura.
- Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- Descongele apenas a quantidade de pão necessária, pois o pão fica duro depressa.
- A carne picada que já está descongelada deve ser removida depois de ter sido virada.
- As aves inteiras devem ser primeiro colocadas com a parte do peito virada para o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele.

Legumes

Notas

- Legumes frescos: cortar em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, adicionar uma colher de sopa de água.
- Legumes congelados: são apenas adequados legumes escaldados, não legumes cozinhados. Legumes ultracongelados, com molhos à base de natas, não são adequados. Adicione uma colher de sopa de água. Não adicione água para preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas cozidas

Nota: Corte as batatas em pedaços iguais. Por cada 100 g de batatas, adicionar uma colher de sopa de água e um pouco de sal.

Arroz

Notas

- Não use arroz em sacos de cozinhar.
- Adicione água ao arroz numa proporção de 1:2 ou 1:2,5.

Peixe

Nota: Filete de peixe fresco: adicionar 1 a 3 colheres de sopa de água ou de sumo de limão.

Carne

Nota: A carne deve ocupar dois terços da superfície do recipiente. Adicionar 50 a 100 ml de líquido.

Aves

Notas

- Coloque o frango no recipiente com a parte do peito virada para baixo.
- Coloque os pedaços de frango no recipiente com a parte da carne virada para baixo.

Pizza, congelada

Nota: Utilize pizzas ou baguetes de pizza congeladas pré-cozinhadas.

Tempos de repouso

Alguns pratos precisam após o fim do programa ainda um tempo de repouso no forno.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas cozidas	aprox. 5 minutos Antes remova a água que se formou.
Arroz	5 a 10 minutos
Carne de porco para assar, rolo de carne picada	10 min.

Tabela de programas

Programa n.º	Alimento adequado		Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
Descongelar				
1	Pão inteiro*	Pão de trigo, pão de trigo de mistura, pão integral	0,20 - 1,50	Recipiente raso aberto Base no interior do aparelho
2	Carne picada*	Carne picada de vaca, borrego, porco	0,20 - 1,00	Recipiente raso aberto Base no interior do aparelho
3	Aves inteiras*	Frango, pato	0,60 - 2,00	Recipiente raso aberto Base no interior do aparelho
4	Filete de peixe*	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca	0,20 - 1,00	Recipiente raso aberto Base no interior do aparelho
* Ter atenção ao sinal para virar os alimentos				
Cozinhar				
5	Legumes, frescos*	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho francês, pimentos, curgetes	0,20 - 1,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
6	Legumes, congelados*	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,20 - 1,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
7	Batatas para cozer*	Batatas consistentes, de consistência média ou farinhentas	0,20 - 1,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
8	Arroz, arroz agulha'		0,10 - 0,50	Recipiente alto fechado Base no interior do aparelho
9	estufar lombo de peixe fresco	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca	0,20 - 1,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho

* Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos

Programa n.º	Alimento adequado		Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
Cozinhar em modo combinado				
10	Pizza, ultracongelada	Pizza com base de massa fina, pré-cozinhada	0,15 - 0,55	Grelha Nível 3
11	Lasanha à Bolonhesa, ultracongelada		0,40 - 1,00	Recipiente aberto Base no interior do aparelho
12	Frango, fresco*	Frango inteiro	0,80 - 1,80	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
13	Frango em pedaços, fresco	Pernas de frango, meio frango	0,40 - 1,60	Recipiente fechado Base no interior do aparelho
14	Rolo de carne picada	aprox. 8 cm de altura	0,80 - 1,50	Recipiente aberto Base no interior do aparelho
15	Carne de porco para assar*	Cachaço sem osso para assar, rolo de carne	0,80 - 2,00	Recipiente fechado Base no interior do aparelho

* Ter atenção ao sinal para virar os alimentos

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 próprio para forno 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.

Perigo de queimaduras!

Ao retirar o tabuleiro esmaltado, pode entornar líquido quente. Retire o tabuleiro esmaltado do interior do aparelho com cuidado.

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.

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

Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.

Descongelar

Notas

- Introduza os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base do forno.
- 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 Watt, 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, 15-25 min.	Virar várias vezes
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min.	
	1,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	

Descongelo	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne mista picada	200 g	90 W, 15 min.	Congelar o mais espalmada possível. Virar de vez em quando e retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pato	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Virar várias vezes.
Ganso	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Virar a cada 20 minutos. Remover o líquido resultante da descongelação.
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.	Virar de vez em quando
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 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, 8 - 13 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	90 W, 6-8 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Notas

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

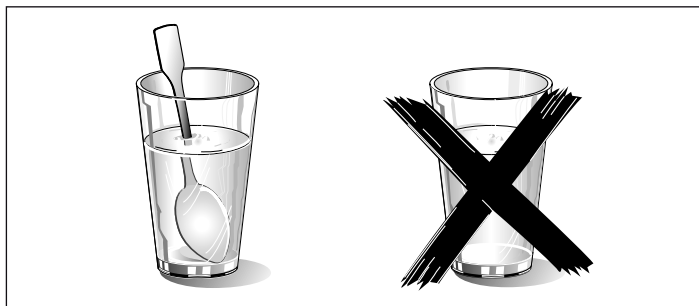
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a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

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Tapado
Sopa	400-500g	600 W, 8-13 min.	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, 12-17 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Tapado
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 2-5 min.	Recipiente fechado, adicionar líquido
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 8-10 min.	Recipiente fechado, adicionar 1 colher de sopa de água
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11-16 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos

Perigo de queimaduras!

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



Atenção!

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

Notas

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

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Tapado
Bebidas	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas, controlar de vez em quando
	300 ml	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, ½-1 min.	Sem tetina ou tampa. Agitar bem depois de aquecer. Verificar, de vez em quando, a temperatura!
	100 ml	360 W, ½-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa 1 tigela	175 g cada	600 W, 2-3 min.	-
Sopa 2 tigelas	175 g cada	600 W, 3-4 min.	-
Sopa 4 tigelas	175 g cada	600 W, 6-8 min.	-
Carne ou pedaços de carne com molho	500 g	600 W, 8-11 min.	Tapado
Guisado	400 g	600 W, 6-8 min.	Recipiente fechado
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de água
Legumes, 2 doses	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cozinhar refeições

Notas

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

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

Cozinhar refeições	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Recomendações
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Virar a meio do tempo
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-

Cozinhar refeições	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Recomendações
Legumes, frescos	250 g	600 W, 6-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g de legumes, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Doces, p. ex. pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de arame
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-
Acompanhamentos			
p. ex., batatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
p. ex., arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	adicionar o dobro de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Conselhos para a utilização do microondas

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

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.

Formas

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

Bolos em formas	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolos de massa batida, bolos de massa batida simples, finos (p. ex., bolo de areia)*	Forma redonda	1		160-170	60-80
	alta com abertura, forma redonda baixa com abertura e forma de bolo inglês	1		150-160	60-70
Base de tarte com rebordo de massa quebrada	Forma de mola	1		160-170	35-45
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	1		160-170	35-45
Pão-de-ló (pão-de-ló de água)	Forma de mola	1		170-180	45-50

* Deixar arrefecer o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

** Nunca deitar água directamente sobre o forno quente.

Bolos em formas	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolo com cobertura seca (massa batida)	Tabuleiro	2		160-170	30-40
Bolo com cobertura húmida p. ex., massa levedada com cobertura esfarelada de maçã	Tabuleiro	2		150-160	50-60
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		160-170	30-40
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro	2		170-180	60-70
Pizza	Tabuleiro	2		200-210	25-35
Pão de fermento 1 kg**	Tabuleiro	2		180-190	50-60

* Deixar arrefecer o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

** Nunca deitar água directamente sobre o forno quente.

Bolos	Recipiente	Nível	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C
Bolo de nozes	Forma de mola	1	90 W	30-35		170-180
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, de massa quebrada*	Forma de mola	2	360 W	40-50		150-160
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco ou forma de mola	1	90 W	30-45		170-190
Tartes salgadas (p. ex., quiche/ tarte de cebola)	Forma de mola ou de quiche	2	90 W	50-70		160-180

* Deixar arrefecer o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro	2		150-170	20-35
Suspiros	Tabuleiro	2		100	90-120
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	2		110	35-45
Massa folhada	Tabuleiro	2		170-180	35-45
Pãezinhos (por exemplo, pãezinhos de centeio)	Tabuleiro	2		180-190	35-45

Conselhos para fazer bolos

Pretende cozer um bolo segundo uma receita própria.	Orienta-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 desformatar.	Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos para que se deixe desformatar 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.

Indicações para estufar

Para estufar peixe, utilize um recipiente com tampa.

Deite duas a três colheres de líquido e um pouco de sumo de limão ou de vinagre no recipiente.

Carne, aves, peixe

	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Recomendações
Carne de vaca para estufar aprox. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Recipiente fechado sobre a base no interior do aparelho.
Rosbife, no ponto aprox. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Recipiente aberto. Virar após metade do tempo. No fim, deixar repousar 10 minutos.
Carne de porco sem courato aprox. 750 g, por exemplo, cachão	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Recipiente aberto. No fim, deixar repousar 10 minutos.
Carne de porco com courato* aprox. 1 kg, por exemplo, pá	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Recipiente aberto. No fim, deixar repousar 10 minutos. Não virar.
Lombo de porco aprox. 500 a 600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Recipiente aberto. No fim, deixar repousar 10 minutos.
Rolo de carne picada aprox. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho. No fim, deixar repousar 10 minutos.

* Corte as gorduras da carne de porco.

	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Recomendações
Frango, inteiro aprox. 1000 a 1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Recipiente fechado sobre a base no interior do aparelho. Colocar com a parte do peito virada para cima. Não virar.
Pedaços de frango, p. ex., 1 quarto de frango aprox. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Recipiente aberto. Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Pato 1500 a 1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Recipiente fechado sobre a base no interior do aparelho. Não virar.
Peito de pato aprox. 500 g de peito de pato 2 pedaços, 250 a 300 g cada	180 W, 15-20 min.	0		3	Recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho. Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de ganso, pernas de ganso 700 a 900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Recipiente alto aberto sobre a base no interior do aparelho. Não virar.
Peixe, gratinar aprox. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Recipiente aberto. Descongelar previamente o peixe ultracongelado.

* Corte as gorduras da carne de porco.

	Quantidade	Peso	Nível	Tipo de aquecimento	Potência de grelhador	Tempo de duração em minutos
Bifes 2 a 3 cm de espessura	2 a 3 unidades	aprox. 200 g cada	1+3**		3 3	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 5 - 10
Bifes do cachaço 2 a 3 cm de espessura	2 a 3 unidades	aprox. 120 g cada	1+3**		2 2	1.º lado: aprox. 15 - 20 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salsichas grelhadas	4 a 6 unidades	aprox. 150g cada	1+3**		3 3	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 5 - 10
Posta de peixe*	2 a 3 unidades	aprox. 150g cada	1+3**		3 3	1.º lado: aprox. 10 - 12 2.º lado: aprox. 8 - 12
Peixe inteiro* p. ex., trutas	2 a 3 unidades	aprox. 300 g cada	1+3**		2 2	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Pão para torradas	12 fatias	-	3		3 3	1.º lado: aprox. 3 - 5 2.º lado: aprox. 2 - 3
Pão para torradas	4 fatias***	-	3		-	1.º lado: aprox. 5 - 6 2.º lado: aprox. 3 - 4
Gratinar tostas	2 a 4 fatias****	-	1+3**		3	Consoante a cobertura: 8 - 10

* Unte previamente a grelha com óleo.

** Insira a grelha no nível 3 e o tabuleiro no nível 1.

*** Coloque as fatias de pão para torrar lado a lado, no meio da grelha.

**** Torre previamente as fatias de pão para torrar

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

Notas

- A tabela aplica-se à introdução de recipientes com o forno frio.
- Coloque o soufflé num recipiente adequado para ir ao microondas, sobre a base no interior do aparelho.
- Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.
- Os soufflés e gratinados devem ainda cozer durante 5 minutos com o forno desligado.

Soufflés, gratinados	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Soufflés doces (p. ex., soufflé de queijo fresco batido com fruta) aprox. 1,5 kg	Forma de soufflé rasa 4 a 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Soufflés salgados à base de ingredientes cozinhados (p. ex., massa gratinada) aprox. 1 kg	Forma de soufflé rasa 4 a 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Soufflés salgados à base de ingredientes crus (p. ex., gratinado de batata) aprox. 1,1 kg	Forma de soufflé rasa	0		170-180	600 W	25-35

Produtos pré-confeccionados ultracongelados

Notas

- Observe as indicações do fabricante na embalagem.
- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Não sobrepor batatas fritas, croquetes e batatas salteadas

Produtos pré-confeccionados	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em minutos
"Strudel" com recheio de fruta	Tabuleiro	2		180-200	40-50
Batatas fritas	Tabuleiro	2		180-200	25-35
Pizza	Grelha	2		180-200	10-20
Baguete de pizza	Grelha	2		160-190	15-20
Croquetes	Tabuleiro	2		180-200	25-35
Batatas salteadas	Tabuleiro	2		180-200	25-35

Refeições de teste

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

Segundo a norma 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, 7 + 90 W, 8-12 ou Programa 2, 500g	Colocar a forma de pirex Ø 22 cm na base do forno.

Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas em watts Tempo de duração em minutos	Recomendações
Gemada com leite, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Colocar a forma de pirex na base do forno.
Bolo simples, 475 g	600 W, 8-10	Colocar a forma de pirex Ø 22 cm na base do forno.
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25-30	Colocar a forma de pirex na base do forno.

Cozinhar em combinação com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts Tempo de duração em minutos	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Recomendações
Gratinado de batata	360 W, 25-30		1	Colocar a forma de pirex Ø 22 cm na base do forno.
Bolos	180 W, 20-25		190-200	Colocar a forma de pirex Ø 22 na grelha, no nível 1.
Frango	360 W, 30-35		240	Colocar o frango com a parte do peito virada para baixo num recipiente alto destapado sobre a base do forno. Virar após metade do tempo.

Cozer

Em conformidade com as normas DIN 44547 e EN 60350

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

	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura em °C	Tempo de coze-dura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	2		160-170	30-35
Bolinhos*	Tabuleiro	2		160-170	25-30
Pão-de-ló de água	Forma de mola na grelha	1		170-180	45-50
Bolo de massa com fermento no tabuleiro	Tabuleiro	2		150-160	50-60
Bolo de maçã coberto	Colocar a forma de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm directamente sobre a grelha	2		170-190	80-100

* Pré-aquecer o forno durante 5 minutos

Grelhar

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

Prato	Acessórios	Nível	Grelhar, grand. quant.	Tempo de duração em minutos
Alourar tostas*	Grelha	3	3	4-5
Hambúrgueres de vaca 12 unidades*	Grelha + Tabuleiro	3 1	3	30-35

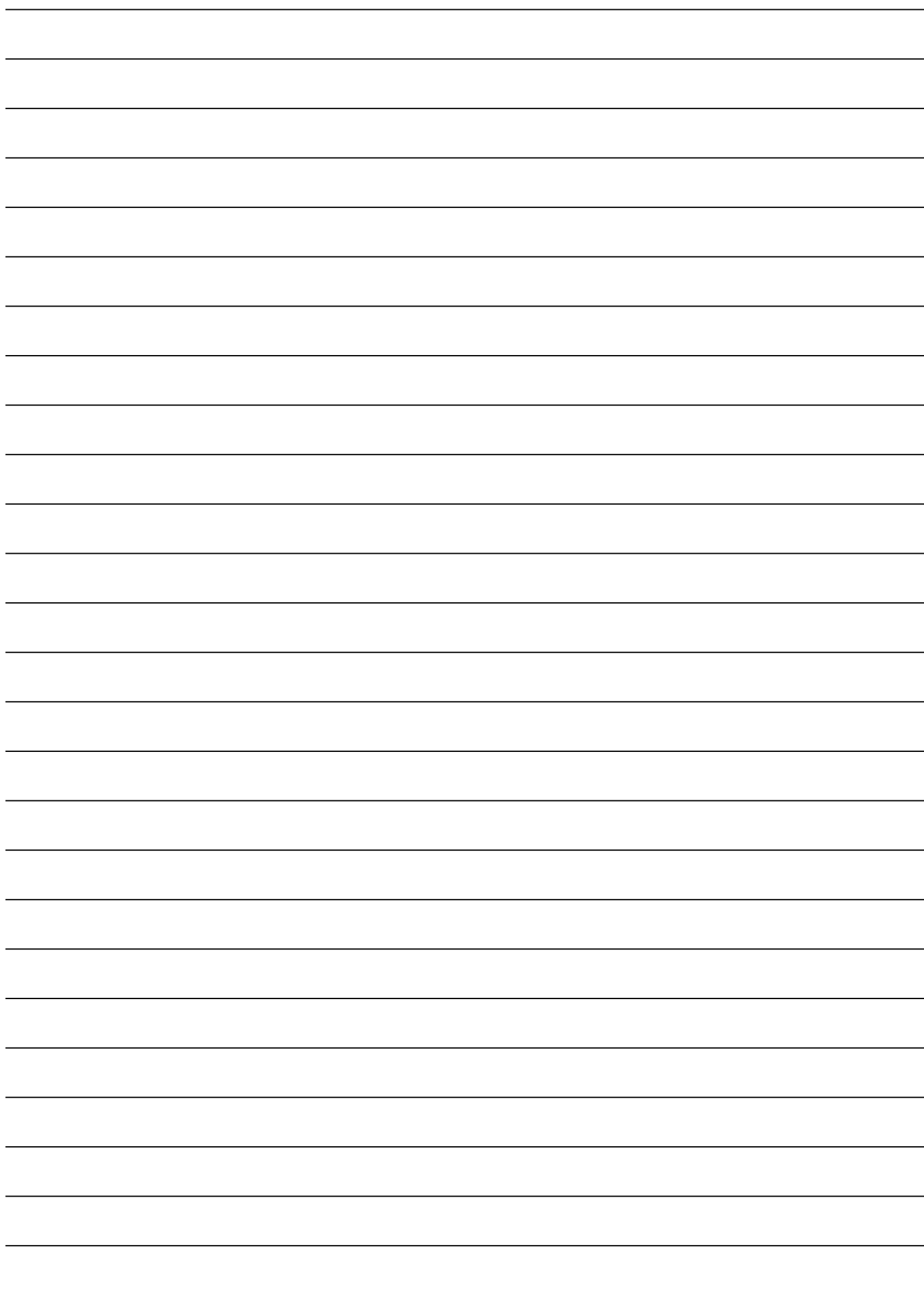
* Virar após ½ do tempo.

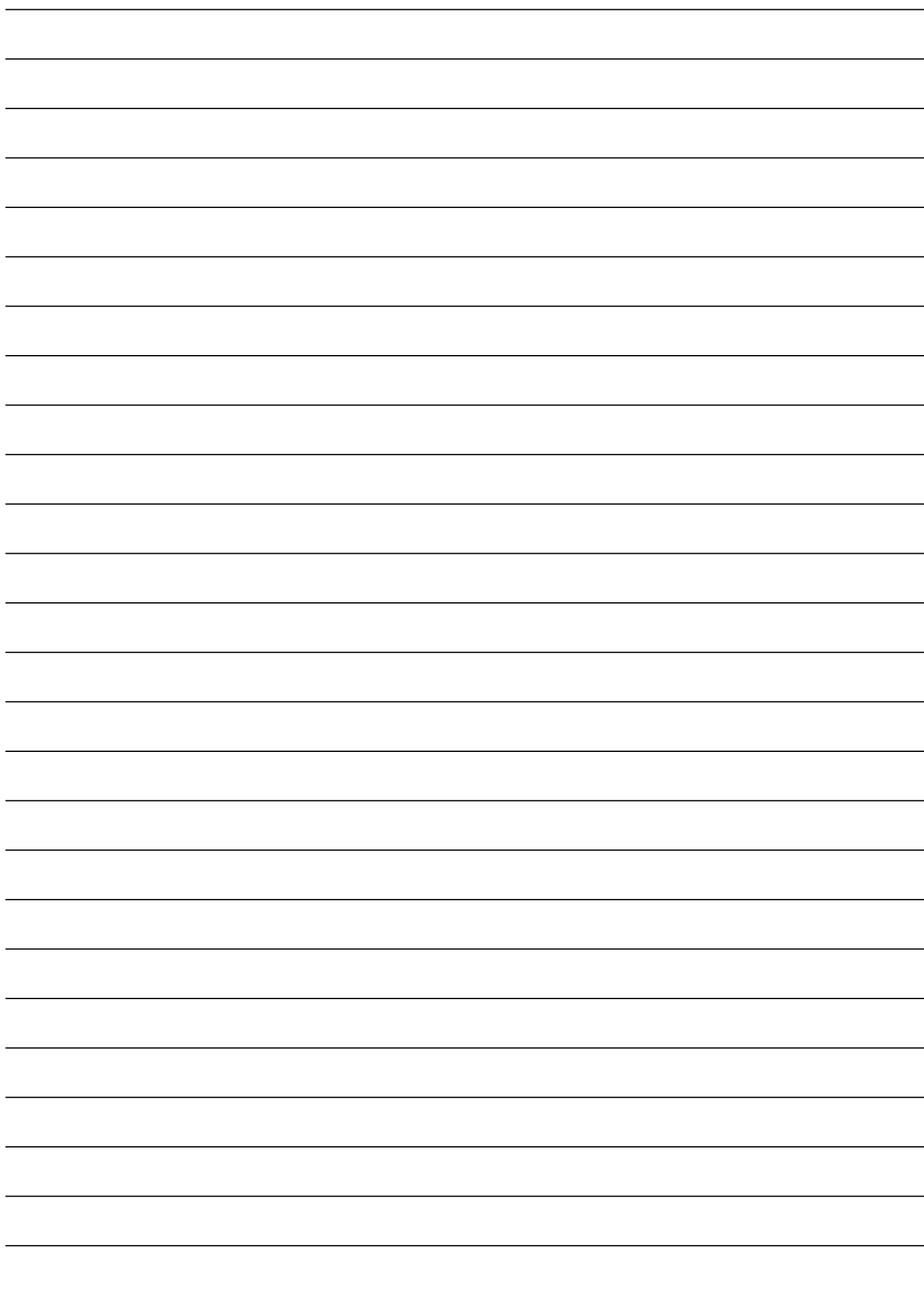
Acrilamido nos alimentos

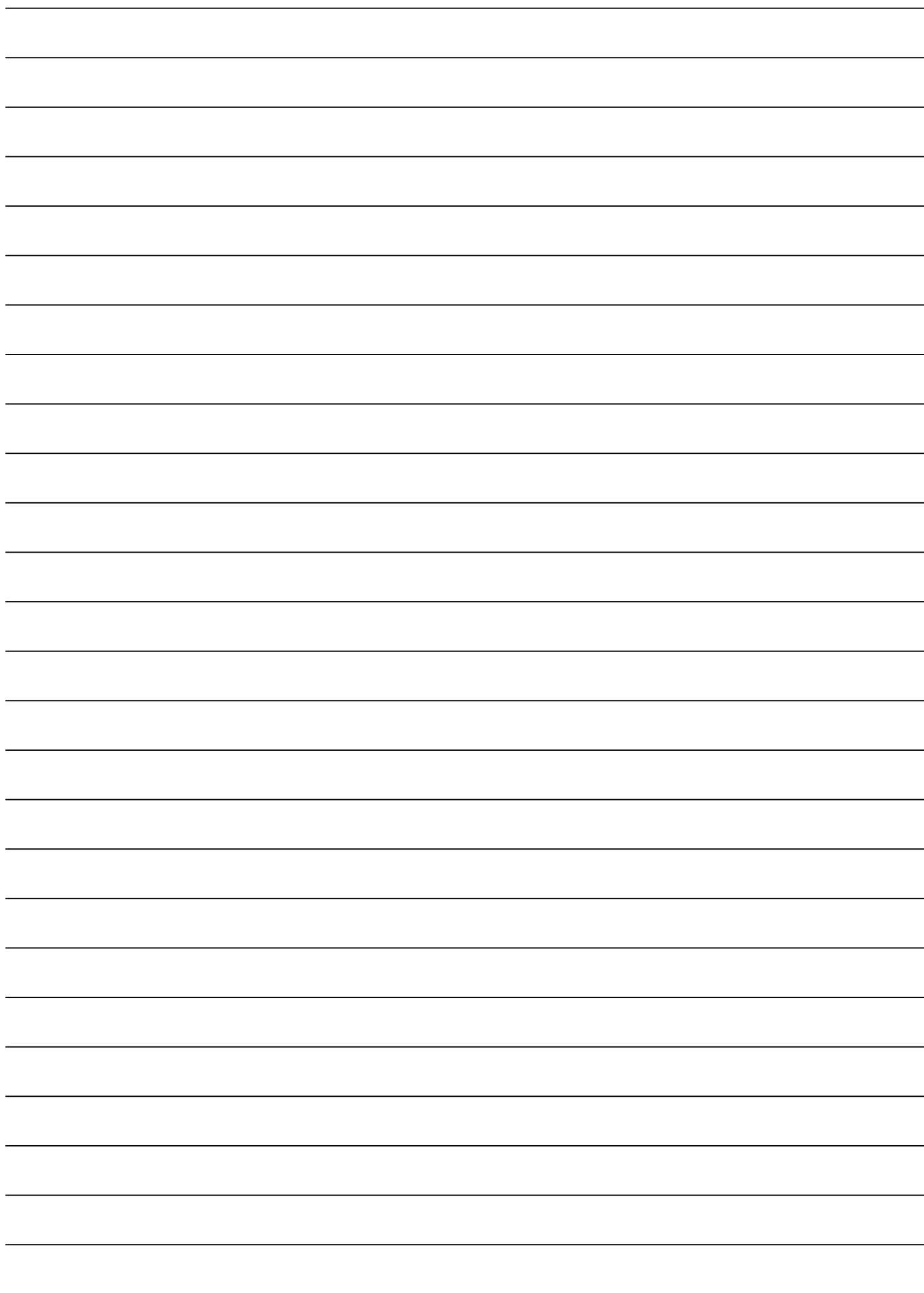
Quais os alimentos afectados?
O acrilamido resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas como,

por exemplo, batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, artigos de pastelaria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados "Spekulatius").

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.
Bolos, bolachas	Com calor superior/inferior no máx. 200 °C, com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante no máx. 180 °C. Com calor superior/inferior no máx. 190 °C, com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante no máx. 170 °C. O ovo ou a gema de ovo diminui a formação de acrilamido.
Batatas fritas de forno	Distribuir uniformemente e numa só camada sobre o tabuleiro. Cozer, pelo menos, 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não fiquem secas.









Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000693970 (04) 930916