

manual de instrucciones

3CW5178A0, 3CW5178N0, 3CW5178B0

**Horno
Forno**

[es] Instrucciones de uso	3
[pt] Instruções de serviço	36

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	En general	4
	Microondas	5
	Causas de los daños	7
	En general	7
	Microondas	7
	Protección del medio ambiente	7
	Ahorro de energía	7
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7
	Presentación del aparato	8
	Panel de mando	8
	Accesorios	11
	Accesorio incluido	11
	Accesorios especiales	11
	Antes del primer uso	11
	Colocar el plato giratorio	11
	Primera puesta en marcha	11
	Limpieza del interior del aparato y los accesorios ..	12
	Manejo del aparato	12
	Encender y apagar el aparato	12
	Ajustar el modo de funcionamiento	13
	Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura ..	13
	Calentamiento rápido	13
	Desconexión de seguridad automática	14
	El microondas	14
	Recipiente	14
	Niveles de potencia del microondas	15
	Programación del microondas	15
	Ajustar el funcionamiento combinado del microondas ..	16
	Secar el interior del horno	16
	Programas automáticos	17
	Ajustar un programa	17
	Tabla de programas	18
	Ajustar las funciones de tiempo	19
	Consultar los ajustes de tiempo	19
	Ajustar el temporizador	19
	Ajustar la duración del ciclo de cocción	19
	Ajustar la hora	20
	Seguro para niños	20
	Activar y desactivar	20
	Ajustes básicos	21
	Modificar los ajustes básicos	21
	Lista de los ajustes básicos	21
	Limpieza	21
	Productos de limpieza apropiados	21
	Aqualisis	22
	¿Qué hacer en caso de avería?	23
	Servicio de Asistencia Técnica	24
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD) ..	24
	Presencia de acrilamida en alimentos	24
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	25
	Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas ..	25
	Consejos prácticos para usar el microondas	28
	Pasteles y repostería	29
	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado ..	30
	Asar y asar al grill	31
	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill ..	34
	Gratinados y tostadas	34
	Productos preparados, ultracongelados	34
	Comidas normalizadas	35



Uso correcto del aparato

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 integrado. 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 está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Colocar los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. → *"Antes del primer uso" en la página 11*

Indicaciones de seguridad importantes

En general

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.
- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.

Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. 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.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno 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 interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno 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.

⚠ Advertencia – ¡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 en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡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.

Microondas

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras
- 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.

⚠ Advertencia – ¡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.

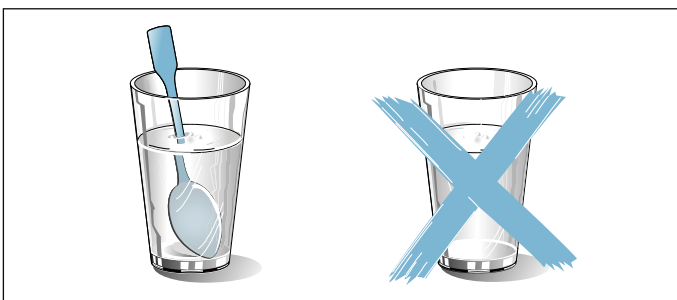
⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- 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.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- 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.



⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- 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.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → "Limpieza" en la página 21
- Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
- 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.

Causas de los daños

En general

¡Atención!

- **Agua en el compartimento de cocción caliente:** – No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños.
- **Alimentos húmedos:** – No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- **Agua condensada en el interior del aparato:** – 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 en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.
- **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.

Microondas

¡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.
- **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).
- **Palomitas para microondas:** – No programar el microondas a una potencia demasiado alta. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.
- **Bandejas de aluminio:** – No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- **Dispositivo de accionamiento del plato giratorio:** – El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- **Plato giratorio:** – No utilizar el microondas sin el plato giratorio.

Protección del medio ambiente

Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

- Precalentar el aparato solo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Para hornear utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben el calor especialmente bien.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.
- Si se hornean varios bizcochos, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno aún está caliente y de esta manera se reducirá el tiempo de cocción del segundo bizcocho. También se pueden poner 2 moldes rectangulares juntos uno al lado del otro en el interior del aparato.
- En los tiempos de cocción prolongados, el aparato se puede apagar 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Presentación del aparato

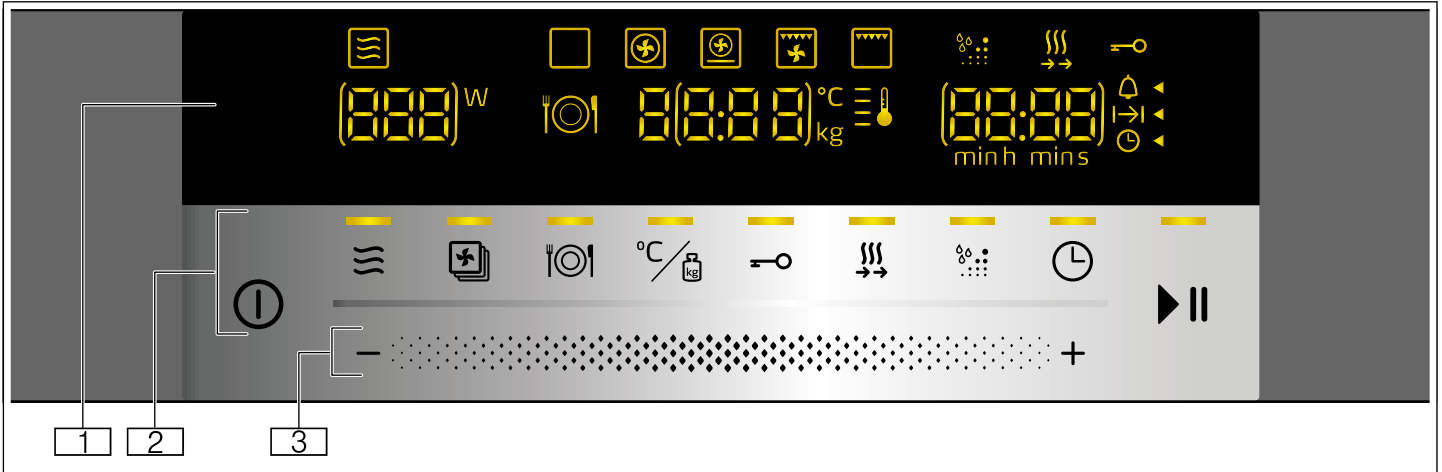
En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Panel de mando

Las diferentes funciones del aparato se ajustan a través del panel de mando con la ayuda de campos táctiles y un área de ajuste. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La sinopsis muestra el panel de mando con el aparato encendido y con todos los símbolos del display.



1 Pantalla

En la pantalla se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.

2 Campos táctiles

Detrás de los campos táctiles hay sensores. Pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.

3 Zona de ajustes






En esta zona, se ajusta la temperatura del tipo de calentamiento o se seleccionan otros ajustes para funciones adicionales.

Pantalla y campos táctiles

Con los campos táctiles, se pueden ajustar diversas funciones adicionales del electrodoméstico. En la pantalla se muestran los valores correspondientes.

Campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes campos táctiles.

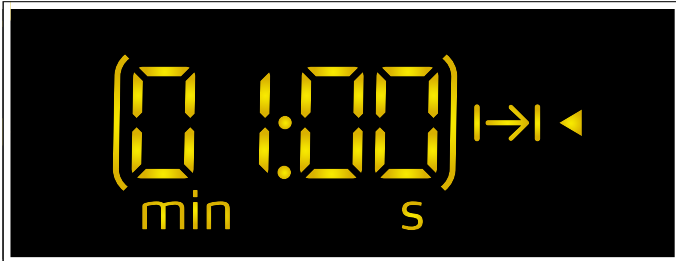
Símbolo		Significado
	Encendido/apagado	Encender o apagar el aparato
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
	Tipos de calentamiento	Resaltar los tipos de calentamiento. Ajustar el tipo de calentamiento a través de la zona de ajustes.
	Programas	Resaltar programas. Ajustar el programa a través de la zona de ajustes.
	Temperatura/peso	Resaltar la temperatura o el peso. Ajustar la temperatura o el peso a través de la zona de ajustes.
	Seguro para niños	Activar o desactivar el seguro para niños mediante una pulsación prolongada
	Calentamiento rápido	Activar o desactivar el calentamiento rápido
	Aquaclean	Activar la función de limpieza
	Funciones de tiempo	Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas mediante la zona de ajustes.
	Inicio/parada	Inicio o interrupción del funcionamiento Nota: Una pulsación larga finaliza el funcionamiento en curso, los ajustes del modo de funcionamiento seleccionado se restablecen a los valores estándar.

Pantalla

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo según cada situación.

El valor que se pueda ajustar en cada momento aparece resaltado. La forma de resaltarlo es mediante unos paréntesis que encierran el valor que se puede ajustar.

El valor que está resaltado se puede modificar directamente en el rango de ajuste.



Elementos de la pantalla

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes elementos de la pantalla.

Símbolo		Significado
	Temporizador	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra el tiempo del temporizador.
	Duración	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la hora.
h min	Horas/minutos	Duración en horas y minutos
min s	Minutos/segundos	Duración en minutos y segundos
	Seguro para niños	Si el símbolo está iluminado, el seguro para niños está activado.
	Calentamiento rápido	Si el símbolo está iluminado, el calentamiento rápido está activado.

Zona de programación

La zona de programación funciona como una rueda. Deslizar el dedo hacia la izquierda o derecha para modificar el ajuste. Cuanto más rápido se deslice, más rápido gira la rueda. Tocar encima de algo para que se detenga y seleccionar el ajuste exacto.

Indicación de temperatura

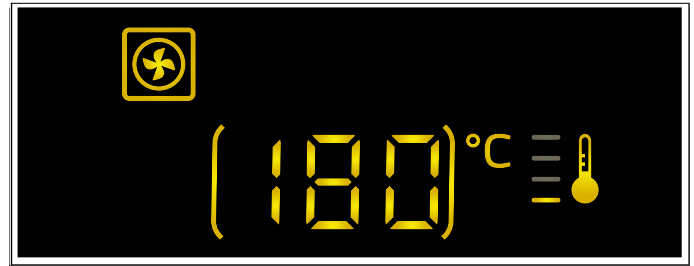
El termómetro situado a la derecha junto la indicación de temperatura indica que el aparato se está calentando.

Si hay un tipo de calentamiento ajustado, se llenan las barras de abajo hacia arriba a medida que se va calentando el compartimento de cocción.

Con la función de grill, las barras se iluminan por completo de inmediato.

Con la función microondas, las barras no se iluminan.

Al precalentar, el punto óptimo para introducir los alimentos se alcanzará cuando las cuatro barras se hayan iluminado.



Nota: La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Modo noche

Para ahorrar energía, el brillo de la pantalla se reduce automáticamente desde las 22:00 hasta las 5:59 horas a un valor más bajo.

Modos de funcionamiento

El aparato dispone de diversos modos de funcionamiento para facilitar su funcionamiento.

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Modo de funcionamiento	Utilización
Tipos de calentamiento → "Manejo del aparato" en la página 12	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas → "El microondas" en la página 14	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
Funcionamiento combinado del microondas	Sirve para conectar de forma adicional el microondas a un tipo de calentamiento.
Ajustes básicos → "Ajustes básicos" en la página 21	Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar como se prefieran.

Tipos de calentamiento

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada plato.

Los símbolos referentes a cada tipo de calentamiento sirven para reconocerlos mejor.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
Aire caliente	40 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema.
	100-230 °C	Para hornear y asar en un nivel.
Grill	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.
Turbogrill	100-230 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas grandes de carne.
Posición de pizza	100-230 °C	Para preparar pizzas y platos que requieran mucho calor inferior.

Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

Microondas

Existen distintas potencias de microondas divididas en diferentes niveles, adecuados para distintos tipos de alimentos y preparaciones. Los niveles de microondas no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

El usuario tiene a su disposición los siguientes niveles de microondas.

Nivel de potencia de las microondas	Duración máxima
90	1 hora y 30 minutos
180	1 hora y 30 minutos
360	1 hora y 30 minutos
600	1 hora y 30 minutos
900 vatios	30 minutos

La función microondas se puede utilizar sola o combinada con todos los tipos de calentamiento.

Excepciones:

☒ Nivel de microondas 900 W

☒ Aire caliente 40 °C

Aquí se explica cómo combinar el microondas con los tipos de calentamiento:

Interior del horno

Las diversas funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., toda la superficie del interior del horno se ilumina y un ventilador protege el aparato contra sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

Si durante el funcionamiento del aparato se abre la puerta, el programa se detiene. Cerrar la puerta y pulsar el campo ►|| para continuar con el funcionamiento.

Iluminación interior

La iluminación interior siempre está activa durante el funcionamiento. Cuando el funcionamiento finaliza, la iluminación interior se apaga.

La iluminación interior se enciende al abrir la puerta del aparato. Esto sirve de ayuda, por ejemplo, para la limpieza del aparato. Transcurridos aprox. 15 minutos, la iluminación interior se apaga automáticamente.

Ventilador

El aparato incorpora un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por la parte superior de la puerta.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

Notas

- Durante el funcionamiento como microondas el aparato se mantiene frío. 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 aparato no se ve perjudicado. Limpiar el agua condensada tras la cocción.

Accesorios

A continuación, se muestra un resumen de los accesorios suministrados y su uso adecuado.

¡Atención!

Al retirar la vajilla, asegurarse de que no se desplace el plato giratorio. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Accesorio incluido



Plato giratorio

Los alimentos que requieren mucho calor desde abajo se pueden preparar directamente en el plato giratorio.

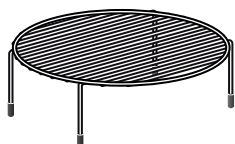
Nota: El plato giratorio gira hacia la izquierda y hacia la derecha. Es resistente a cortes. Puede preparar pizza directamente sobre el plato giratorio y cortarla en pedazos.



Parrilla inferior

Para el microondas y para hornear y asar en el funcionamiento del horno.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.



Parrilla superior

Parrilla para asar al grill, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o como superficie de apoyo, p. ej., para moldes de gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

Accesorios especiales

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

Accesorios especiales

Asador de cristal

Para estofados y gratinados preparados en el horno.

Bandeja para pizza

Para pizza y bizcochos redondos grandes.

Uso de la cocción al vapor para el microondas

Los alimentos se cuecen al vapor de forma más rápida y suave.

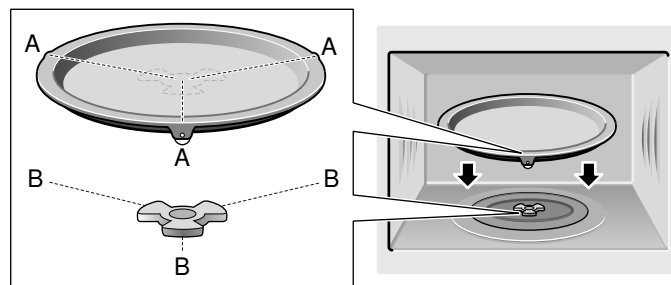
Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

Colocar el plato giratorio

Colocar el plato giratorio sobre el tope de arrastre «B» en el centro del interior del aparato con los rodillos «A» como se muestra en la figura.



Notas


- No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio
- El plato giratorio debe quedar recto sobre el tope de arrastre.
- El plato giratorio debe poder girar con todos los tipos de calor.
- No colocar más de 5 kg en el plato giratorio.

Primera puesta en marcha




Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestra en la pantalla el requerimiento para ajustar la hora. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

Ajustar la hora



Al ponerse en marcha, el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor **12:00** parpadea en la pantalla y el símbolo  se ilumina. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora en la zona de ajustes.
2. Pulsar el campo .
La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

1. Pulsar dos veces el campo .
 - En la pantalla aparecen el símbolo  y la hora.
 2. Ajustar la hora en la zona de ajustes.
 3. Pulsar el campo .
- La hora se ha ajustado.


Notas






- Si después de ajustar la hora no se pulsa el campo , el valor ajustado se adopta de forma automática transcurridos unos segundos.
- El ajuste de la hora se puede modificar en cualquier momento pulsando el campo .
- Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, la indicación de la hora se puede ocultar.

Limpieza del interior del aparato y los accesorios

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Limpiar el interior del horno

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del horno vacío y con la puerta cerrada. La opción más efectiva es calentarlo durante una hora con aire caliente  a 180 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Pulsar el campo .
El tipo de calentamiento Aire caliente  está ajustado de serie.
2. Pulsar el campo °C/.
3. Ajustar 180 °C en la zona de ajustes.
4. Pulsar el campo .
El aparato empieza a calentarse.
Desconectar el aparato al cabo de una hora. Para ello pulsar el campo .

Limpiar los accesorios

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



Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Encender y apagar el aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

Nota: El seguro para niños solo se puede ajustar con el aparato apagado. Algunas indicaciones permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

Encendido del aparato

Pulsar el campo .

En la pantalla se muestra resaltado un valor estándar. El aparato ya está listo para funcionar.

En los capítulos correspondientes se indica cómo ajustar los modos de funcionamiento.

Desconectar el aparato

Pulsar el campo .

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

La hora se muestra en la pantalla.

Nota: En los ajustes básicos, se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado.


Funcionamiento

Algunos pasos son iguales en el uso de todos los modos de funcionamiento. A continuación, se presentan los pasos de funcionamiento básicos.





Iniciar el funcionamiento

Pulsar el campo .

Los ajustes se muestran en la pantalla. Si se ajusta una duración, esta transcurre de forma visible.

Nota: El funcionamiento también se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato. Cerrar la puerta del aparato y pulsar el campo .

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo  o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED  parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo .
Se reanuda el funcionamiento, el LED  se ilumina.

Ajustar el modo de funcionamiento

Después de seleccionar un modo de funcionamiento, en la pantalla aparecen valores recomendados. Este ajuste se puede iniciar directamente.

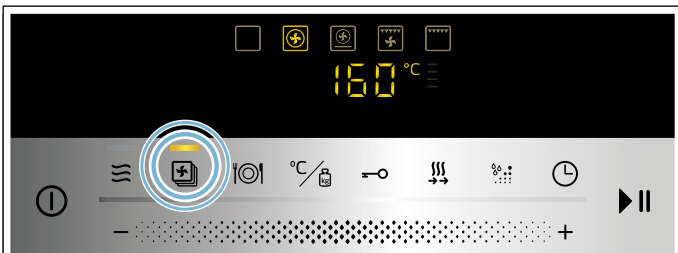
Por regla general:

1. Pulsar el modo de funcionamiento deseado en el campo correspondiente.
 2. Realizar otros ajustes a través de la zona de ajustes.
 3. Pulsar el campo ▶▶.
- El aparato inicia el funcionamiento.

Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

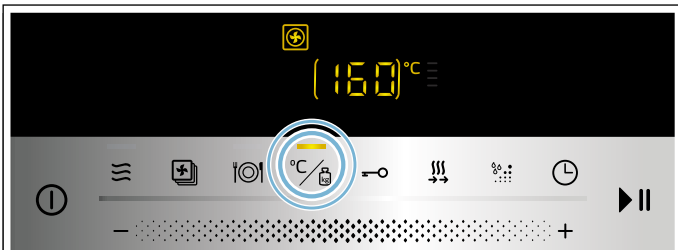
Ejemplo en la imagen: aire caliente ☐ a 200 °C

1. Pulsar el campo ☐.



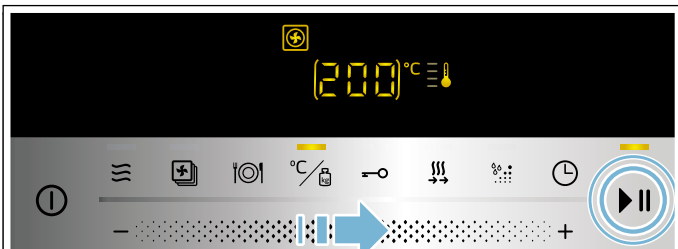
El tipo de calentamiento Aire caliente ☐ está ajustado de serie. En la pantalla, se muestra la temperatura recomendada de 160 °C.

2. Pulsar el campo °C/☐.



La temperatura se muestra resaltada.

3. Ajustar la temperatura a 200 °C en la zona de ajustes.
4. Pulsar el campo ▶▶.



El aparato empieza a calentarse. La indicación de temperatura se llena.

La temperatura se puede modificar en cualquier momento a través de la zona de ajustes.

Nota: Tras el precalentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura según el tipo de calentamiento.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
 2. Pulsar el campo ⌚ hasta que aparezca resaltado el símbolo |→|.
 3. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
 4. Pulsar el campo ▶▶.
- El aparato empieza a calentarse. La duración transcurrida se muestra visiblemente.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▶▶ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED ▶▶ parpadea.
 2. Cerrar la puerta del aparato.
 3. Pulsar el campo ▶▶.
- Se reanuda el funcionamiento, el LED ▶▶ se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar el campo ⌚.

El funcionamiento se ha interrumpido y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, el aparato alcanza la temperatura ajustada especialmente rápido.

Utilizar el calentamiento rápido con temperaturas por encima de 100 °C. El calentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

- ☐ Aire caliente (excepción: Aire caliente 40 °C)
- ☐ Turbogrill
- ☐ Función pizza

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
 2. Pulsar el campo ☐.
- En la pantalla se ilumina el símbolo ☐.
3. Pulsar el campo ▶▶.
- El aparato empieza a calentarse. El LED ▶▶ se ilumina.

El calentamiento rápido ha finalizado

Suena una señal. Se apaga el símbolo ☐ de la pantalla. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados. Introducir el plato en el interior del aparato.

Interrumpir el calentamiento rápido

Pulsar el campo ☐. Se apaga el símbolo ☐ de la pantalla. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

Nota: El calentamiento rápido se desactiva de forma automática al cabo de 15 minutos como máximo.

Desconexión de seguridad automática

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

- Aire caliente 40 °C: 24 horas
- Aire caliente 100-230 °C: 5 horas
- Turbogrill y posición de pizza: 5 horas
- Grill: 90 minutos

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

En la pantalla se muestra **E2**. El aparato se apaga. Pulsar el campo **▶||** para confirmar.



El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill.

Para usar el microondas de forma óptima, prestar atención a las instrucciones sobre los recipientes y orientarse por los datos que figuran en las tablas de aplicación situadas al final de las instrucciones de uso.

Recipiente

No todos los recipientes son adecuados para microondas. Para que los alimentos se calienten sin dañar el aparato, se deben usar solo recipientes adecuados para microondas.

Recipientes adecuados

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 se pueden utilizar recipientes para servir. Así no hay que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

¡Atención!

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

Prueba de los recipientes

No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. La única excepción es una prueba breve de los recipientes.

Si no se está seguro de si un recipiente es adecuado para el microondas, realizar la prueba siguiente:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato de 30 segundos a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura del recipiente de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta mucho o se generan chispas, no es adecuado para el microondas. Interrumpir la prueba.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

Niveles de potencia del microondas

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

El usuario tiene a su disposición los siguientes niveles de microondas.

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima	Aplicación
90	1 hora y 30 minutos	Para descongelar alimentos delicados.
180	1 hora y 30 minutos	Para descongelar y continuar con la cocción.
360	1 hora y 30 minutos	Para cocinar a fuego lento carne y calentar alimentos delicados.
600	1 hora y 30 minutos	Para calentar y cocinar a fuego lento alimentos.
900 vatios	30 minutos	Para calentar líquidos.

Valores recomendados:

El aparato recomienda una duración para cada nivel de microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en el campo correspondiente.

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos. La potencia máxima del microondas se reduce después de un tiempo para proteger el aparato. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriado.


Intervalos de la temporización

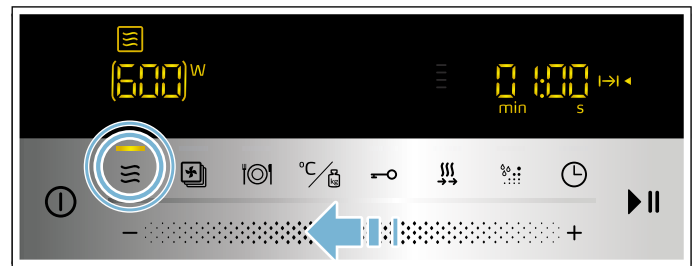
El intervalo de ajuste de la duración de funcionamiento se cambia en función de la longitud de dicha duración.

Duración de funcionamiento	Intervalo
0-1 minuto	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora y 30 minutos	5 minutos


Programación del microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración 5 minutos.

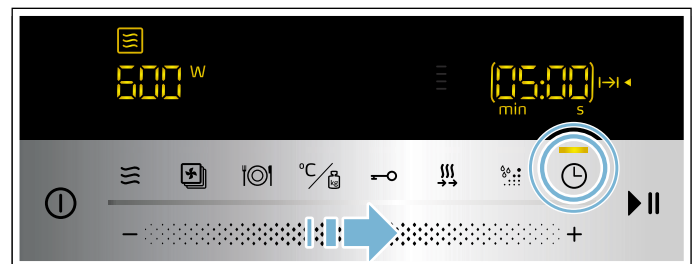
- Pulsar el campo . El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas de 900 vatios como valor recomendado; puede modificarse en cualquier momento.
- Seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de ajustes.



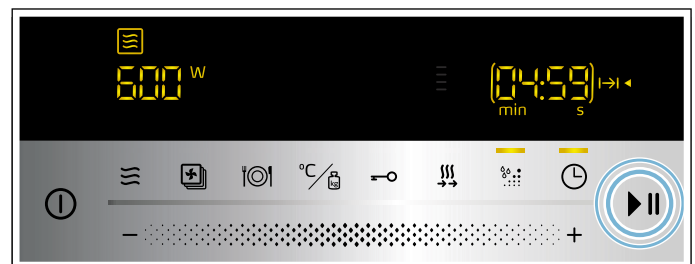
En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.


- Pulsar el campo .
- Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.

Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.



- Pulsar el campo .



En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. El LED  se ilumina.



Notas

- Cuando se enciende el aparato, en la pantalla aparece como recomendación siempre la potencia máxima del microondas.
- Si entremedias se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.


La duración ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar cualquier campo.

Modificar la duración

- Pulsar el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo .
- Modificar la duración en la zona de ajustes. El cambio se aplica tras unos segundos.

Modificar la potencia del microondas

- Pulsar el campo .
- Seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de ajustes.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ►► o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED ►► parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ►►. Se reanuda el funcionamiento, el LED ►► se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar el campo ①.





El funcionamiento se ha interrumpido y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.



Ajustar el funcionamiento combinado del microondas

La función microondas se puede combinar con todos los tipos de calentamiento. El aparato calienta y al mismo tiempo se activa el microondas. De este modo las comidas están listas más rápidamente.


Posibilidades de combinación





-  Aire caliente
-  Turbogrill
-  Posición de pizza
-  Grill

Excepciones:

-  Nivel de microondas 900 W
-  Aire caliente 40 °C

Ajustar el modo combinado


Ejemplo: aire caliente  a 190 °C con microondas a 360 W, 17 minutos.

1. Pulsar el campo . El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas de 900 vatios como valor recomendado; puede modificarse en cualquier momento.
2. Ajustar 360 W en la zona de ajustes. En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.
3. Pulsar el campo .
4. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente  en la zona de ajustes. En la pantalla se muestra un valor recomendado para la temperatura.
5. Pulsar el campo °C/.
6. Ajustar la temperatura a 190 °C en la zona de ajustes.
7. Pulsar el campo ①.
8. Ajustar la duración deseada de 17 minutos en la zona de ajustes.
9. Pulsar el campo ►►. Se inicia el funcionamiento, el LED ►► se ilumina. La duración transcurrida se muestra visiblemente.

La duración ha transcurrido

Suena una señal y el símbolo ►► se apaga. El funcionamiento combinado ha finalizado. Pulsar cualquier campo para detener el tono de aviso.

Modificar la potencia del microondas

1. Pulsar el campo .
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de ajustes.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ►► o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED ►► parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ►►. Se reanuda el funcionamiento, el LED ►► se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar el campo ①.

El funcionamiento se ha interrumpido y se han eliminado todos los ajustes.




Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Secar el interior del horno

Secar el interior del horno tras el funcionamiento para que no quede humedad.

Calentar el interior del horno

En el programa de secado, calentar el compartimento de cocción para que la humedad se evapore. A continuación, abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua del compartimento de cocción.

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad importante inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del horno.
3. En caso necesario, encender el aparato con el campo ①.
4. Pulsar el campo . Aparece la selección de tipos de calentamiento.
5. Seleccionar turbogrill  en la zona de ajustes.
6. Pulsar el campo °C/ y ajustar 150 °C en la zona de ajustes.
7. Pulsar dos veces el campo ①. En la pantalla está marcado el símbolo de la duración |→|.
8. Ajustar una duración de 15 minutos en la zona de ajustes.
9. Iniciar el funcionamiento con el campo ►►. Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 15 minutos.

Secar a mano el interior del aparato

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante 1 hora para que el interior del aparato se seque completamente.

P Programas automáticos

Los programas automáticos permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático realiza el ajuste óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

Notas

- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Para estos programas, utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Respetar las indicaciones sobre los accesorios en la tabla de programas.
- Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos y carne en buen estado y a temperatura del frigorífico. En el caso de platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.

Ajustar un programa

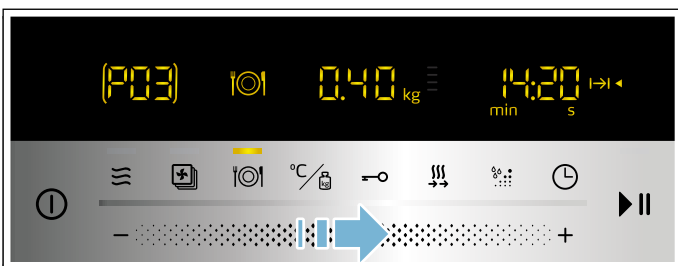
Ejemplo de la imagen: programa 3 con 1 kilo de peso.

1. Pulsar el campo **|○|**.

En la pantalla aparece el primer número de programa y los valores sugeridos para peso y duración.

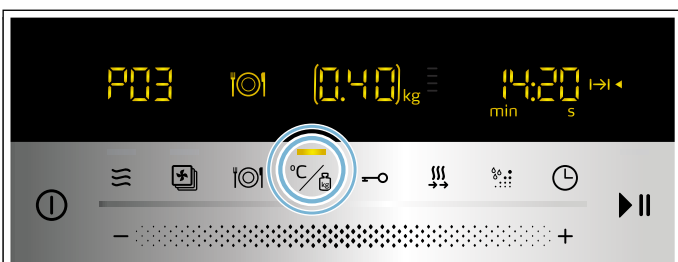


2. Seleccionar el número de programa 3 en la zona de ajustes.

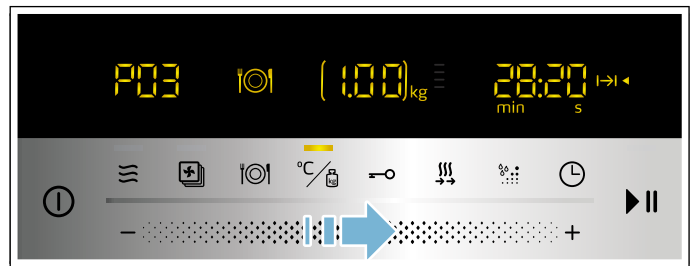


3. Pulsar el campo **°C/kg**.

En la pantalla aparece resaltado el ajuste de peso.

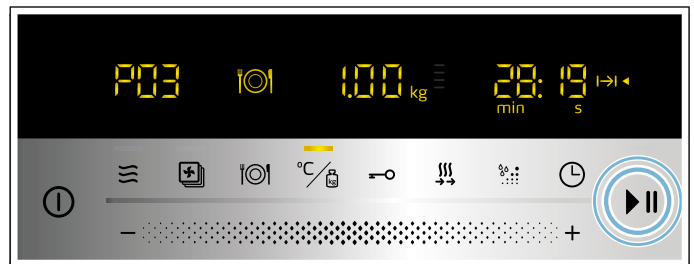


4. Ajustar 1 kilo de peso en la zona de ajustes. El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada para ese peso.



5. Pulsar el campo **▶▶**.

Se inicia el programa. La duración transcurrida se muestra de forma visible, las barras de temperatura y el LED **▶▶** se iluminan.



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

El programa ha finalizado

Suena una señal de aviso. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar. Pulsar el campo **⓪**.

Nota: En la zona de ajustes se puede prolongar la duración o establecer una nueva.

Modificar un programa

1. Mantener pulsado durante unos 4 segundos el campo **▶▶**. El programa se restaurará.
2. Seleccionar un programa nuevo.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo **▶▶** o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe, el LED **▶▶** parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo **▶▶**. Se reanuda el funcionamiento, el LED **▶▶** se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar el campo **⓪**.


El funcionamiento se ha interrumpido y se han eliminado todos los ajustes.




Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.


Tabla de programas


N.º de programa	Alimentos	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas
Descongelar				
P 01	Carne picada	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
P 02	Porciones de carne	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P 03	Pollo, trozos de pollo	0,40 - 1,80	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P 04	Pan	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá rápidamente duro. Separar las rebanadas cuando sea posible.
Programas de cocción				
P 05	Arroz	0,05 - 0,20	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	No utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
P 06	Patatas	0,15 - 1,0	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
P 07	Verduras	0,15 - 1,0	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
Programas de cocción combinados				
P 08	Gratinado, congelado	0,40 - 1,20	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	El gratinado no debe tener más de 3 cm de alto.
P 09	Pollo, entero	0,50 - 2,0	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	Lado de la pechuga hacia abajo.
P 10	Roastbeef, en su punto	0,50 - 1,5	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	
P 11	Asado de aguja de cerdo	0,50 - 2,0	Recipiente con tapa, sobre la parrilla inferior	
P 12	Cordero, en su punto	0,80 - 2,0	Recipiente con tapa, sobre la parrilla inferior	Carne de cordero procedente de la espaldilla o la pata sin hueso
P 13	Asado carne picada	0,50 - 1,5	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	El asado de carne picada no debe tener más 7 cm de alto.
P 14	Pescado, entero	0,30 - 1,0	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	Retirar previamente la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente con la aleta dorsal hacia arriba.
P 15	Guiso de arroz con ingredientes frescos	0,05 - 0,20	Recipiente alto con tapa, sobre la parrilla inferior	Introducir solo el peso del arroz. Se recomiendan los guisos de arroz con verduras, pescado o carne de ave. Utilizar solamente ingredientes frescos.

Ajustar las funciones de tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo. Con el campo táctil  se abre el menú y se cambia de una función a otra. En la pantalla se iluminan los símbolos de las funciones disponibles; la función seleccionada en ese momento aparece resaltada. Junto al símbolo se ilumina además un pequeño triángulo.

Función de tiempo	Utilización
 Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
 Duración del tiempo de cocción	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
 Hora	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el horno muestra la hora en el panel indicador.





Solo se puede acceder a la Duración con el sensor  tras ajustar un tipo de calentamiento. El reloj avisador se puede ajustar en cualquier momento.

Tras finalizar la Duración o el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el sensor .

Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. → "Ajustes básicos" en la página 21




Consultar los ajustes de tiempo


En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en la pantalla se iluminan los símbolos correspondientes. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

Para consultar el temporizador , la duración  o la hora , pulsar repetidamente el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo correspondiente. Durante el funcionamiento, solo están disponibles el temporizador y la duración; en reposo solo están disponibles el temporizador y la hora. El valor se muestra en la pantalla durante unos segundos.

Ajustar el temporizador

El temporizador se puede usar como un reloj de cocina. Es independiente del aparato. El temporizador dispone de una señal propia. De este modo, se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del temporizador o una duración.

1. Pulsar el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo . En la pantalla se iluminan el símbolo  y los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del temporizador en la zona de ajustes.

El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos. El temporizador se pone en marcha. En la pantalla se ilumina el símbolo  y se muestra visiblemente el transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del temporizador ha finalizado

Suena una señal. En la pantalla aparece **00:00**. Pulsar cualquier campo para desconectar el temporizador.

Modificar el tiempo del temporizador

Modificar el tiempo del temporizador en la zona de ajustes. El cambio se aplica tras unos segundos.




Borrar el tiempo del temporizador

Restablecer el tiempo del temporizador a **00:00** en la zona de ajustes. El cambio se aplica tras unos segundos. El temporizador está desconectado.

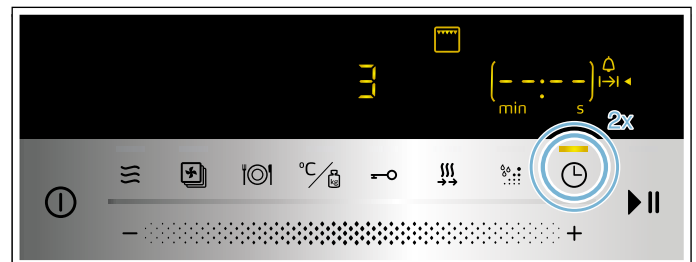
Ajustar la duración del ciclo de cocción

En el aparato se puede ajustar la duración de la cocción del plato. Una vez transcurrida la duración, el aparato se apaga automáticamente. El tiempo de cocción no se excede involuntariamente.

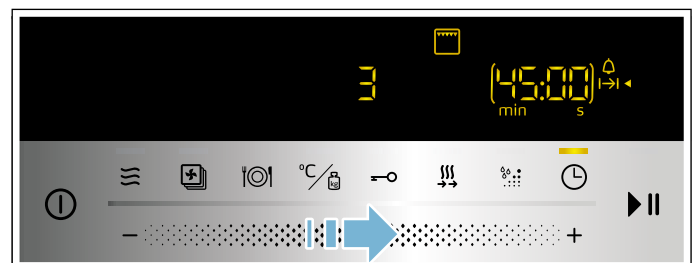
Ejemplo de la imagen: tipo de calentamiento grill con nivel 3, duración 45 minutos.


1. Pulsar el campo .
2. Ajustar el tipo de calentamiento en la zona de ajustes.
3. Pulsar el campo $^{\circ}\text{C}/\text{min}$.
4. Pulsar el campo  hasta que aparezcan resaltados el símbolo  y la duración.


Nota: En función del tipo de calentamiento, se puede mostrar un valor recomendado.



5. Ajustar una duración de 45 minutos en la zona de ajustes.





6. Pulsar el campo .



El horno se enciende. En la pantalla se muestra visiblemente la duración y el LED  se ilumina.

La duración ha transcurrido

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece **00:00**.



1. Pulsar el campo .
La señal se apaga.
2. Pulsar el campo .
El aparato está desconectado.

Modificar la duración


1. Pulsar el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo .
2. Modificar la duración en la zona de ajustes. El cambio se aplica tras unos segundos.


Cancelar la duración

Restablecer la duración a **00:00** en la zona de ajustes. El cambio se aplica tras unos segundos.



Nota: Cuando está ajustado el temporizador, pulsar primero el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo .

Ajustar la hora

Tras la conexión o tras un fallo en el suministro de corriente, el símbolo  se ilumina en el display, y la hora muestra el valor **12:00**. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora en la zona de ajustes.
2. Pulsar el campo .
La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

1. Pulsar varias veces el campo .
En la pantalla aparece resaltado el símbolo de la hora .
2. Modificar la hora en la zona de ajustes.
La hora ajustada se adopta transcurridos unos segundos.


Ocultar la hora


La hora se puede ocultar en los ajustes básicos.
→ "Ajustes básicos" en la página 21

Seguro para niños


El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.

Activar y desactivar

Mantener pulsado durante unos 4 segundos el campo .

En la pantalla aparece el símbolo . Suena una señal. El seguro para niños está activado o desactivado.

Notas





- Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador , este continúa. Mientras esté activo el seguro para niños no se puede cambiar el tiempo del temporizador.
- Los tonos de aviso, p. ej., tras el transcurso del tiempo del temporizador, se pueden finalizar pulsando cualquier campo.

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.


Modificar los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

- Mantener pulsado durante algunos segundos el campo .
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
- Modificar el ajuste básico en la zona de ajustes.
- Pulsar el campo .
En la pantalla se muestra el siguiente ajuste básico. Con el campo , se pueden recorrer todos los ajustes básicos y modificarlos en la zona de ajustes.
- Mantener pulsado durante algunos segundos el campo .
Se han adoptado todos los ajustes.













Los ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento.

Cancelar

Si no se quieren guardar los cambios, pulsar el campo . Los ajustes básicos finalizan sin guardarse.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada aparato dependen de las prestaciones del mismo.

Ajuste básico	Opciones	Explicación
 1 Duración del tono de aviso 2 = medio = 1 minuto	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 2 minutos	Señal tras finalizar una duración o el tiempo del temporizador
 2 Tono de aviso de teclas 1 = activado	 = desactivado	Tono de aviso al pulsar las teclas
 3 Brillo de la pantalla 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla
 4 Indicación horaria 1 = activado	 = desactivado	Mostrar la hora en la pantalla
 5 Iluminación interior 1 = activado	 = desactivado	Activar y desactivar la iluminación interior
 6 Ajuste de fábrica  = desactivado	1 = activado	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica
 7 Modo Demo  = desactivado	1 = activado	Modificar el volumen de las señales de mando
 8 Volumen del tono de aviso 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Modificar el volumen del tono de aviso

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional 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.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡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.

Nota: 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 siempre una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

¡Atención!

Daños en la superficie

No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consejo: A través del Servicio de Asistencia Técnica se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente indicados para este aparato. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

Paño de microfibra

El paño de microfibra está especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada. N.º de pedido 466 148

Paño de limpieza para superficies de acero inoxidable

Se pueden tratar las superficies con un paño de limpieza impregnado en aceite (producto probado y recomendado que se puede encargar en nuestra página) para mejorar su resistencia contra arañazos y huellas.

N.º de pedido 311 134

Aceite de limpieza para superficies modernas de acero inoxidable

También se puede adquirir ese mismo aceite en una botella en lugar de en toallitas.

N.º de pedido 311 567

Desengrasante

Para una limpieza intensiva de la superficie en caso de suciedad grasa resistente.

N.º de pedido 311 781

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Pantalla	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido 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. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar solo 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. Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con un poco de jabón: Encajar bien el plato giratorio al colocarlo tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.

Zona	Productos de limpieza
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño. No utilizar rasquetas de vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño sin frotar. No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Notas


- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

Aqualisis

La función de limpieza Aqualisis facilita la limpieza del aparato en caso de suciedad leve.

El programa dura 8 minutos.

Activar Aqualisis

1. Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición.
2. Colocar la taza con la cuchara en el centro del plato giratorio.
3. Pulsar el campo .

El aparato se apaga automáticamente tras aprox. 8 minutos.

A continuación, pasar un paño suave por el interior del horno y dejar que se seque bien.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Algunos mensajes de error se pueden solucionar sin necesidad de ayuda.

¿Qué hacer en caso de avería?

Mensaje de error	Posible causa	Solución/indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la lámpara de la cocina funciona.
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 s.
En la pantalla parpadea 12:00 y el símbolo  se ilumina.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
El aparato no está en funcionamiento. En la pantalla se muestra una duración.	Después del ajuste, no se ha pulsado el campo ▶▶ .	Pulsar el campo ▶▶ o borrar el ajuste seleccionando otra función con el selector de funciones.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u otro objeto extraño en la puerta.
	El campo ▶▶ no se ha pulsado.	Pulsar el campo ▶▶ .
Los alimentos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia más alta en el microondas.
	Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones.	Una cantidad doble supone el doble de tiempo.
	Los alimentos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o girar los alimentos a mitad del proceso.
El funcionamiento del microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 1 .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 2 .	Se ha activado la desconexión de seguridad automática.	Pulsar una tecla cualquiera o mover el selector giratorio.
En el panel indicador aparece E 3 .	La función de horno está averiada.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 4 .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 11 .	Humedad en el panel de mando.	Dejar secar el panel de mando.
En el panel indicador aparece E 17 .	Fallo en el calentamiento rápido.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato se puede ajustar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	Se ha activado el modo Demo.	Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. Nota: El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. 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.

E-Nr.	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 902 145 150

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se genera sobre todo 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 con especias).

	Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos
Observaciones de carácter general	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Horneado	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Galletas	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Repartir una capa sobre el accesorio de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g cada vez por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiados para cada uno. También se aporta información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla se refieren a introducir alimentos con el interior del aparato frío y vacío. Precalear solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar del interior del aparato todos los accesorios que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear después de haberse precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinadas por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados. 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 interior del aparato.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

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

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

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

Descongelar

Notas

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

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

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

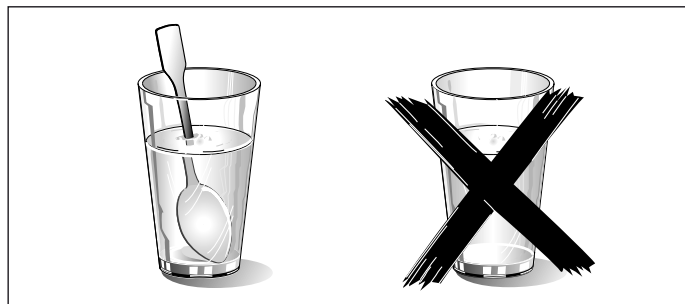
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.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

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

Calentamiento de alimentos

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	350-500 g	600 W, 5-10 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	¡Atención! Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. 1 min	Poner los biberones sin tetina ni tapadera en el interior del compartimento de cocción, después de calentar remover bien, controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min	
	200 ml	360 W, 2-3 min	
Sopa			
1 taza	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tazas	de 175 g	900 W, 4-5 min	
4 tazas	de 175 g	900 W, 5-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-10 min	Recipiente cerrado
	800 g	600 W, 10-15 min	
Verduras	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

- 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.

- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

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

Palomitas para el microondas

Notas

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

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

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

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

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

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

Moldes para hornear

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

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular		170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno)*	Molde corona/molde rectangular		150-170	-	70-90
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de fruta		160-180	-	30-40
Pastel de fruta, masa bizcocho	Molde desarmable/de bizcocho		170-180	90	35-45
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para base de fruta		160-170	-	20-25
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable oscuro		170-180	-	35-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro		170-190	-	30-40
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada*	Molde desarmable oscuro		170-190	180	35-45
Quiche suiza**	Molde desarmable oscuro		190-200	-	45-55
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico		170-180	-	40-50
Pizza, base fina, poco recubrimiento**	Bandeja redonda para pizza		220-230	-	15-25
Pastel salado**	Molde desarmable oscuro		200-220	-	50-60
Pastel de nueces	Molde desarmable oscuro		170-180	90	35-45
Masa de levadura con recubrimiento seco	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	35-45
Stollen con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	60-70
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza		190-210	180	35-45

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

** Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

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

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

* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

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

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

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

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

Recipientes

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

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

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

Consejos y advertencias para asar

Notas

- 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 de buey

Notas

- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- **Carne:**
Cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.
- **Aves:**
Dar la vuelta a los trozos de carne tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.
- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al rostbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Carne de buey	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	recipiente con tapa		180-200	-	120-143
Filete de vacuno, medio hecho, aprox. 1 kg	recipiente sin tapa		180-200	90	30-40
Rostbeef, medio hecho, aprox. 1 kg	recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Bistec, medio hecho, 3 cm de grosor	Parrilla superior		3	-	Cada lado: 10-15

Carne de ternera

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

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

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con corteza una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Cortar la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de pescuezo una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Carne de cerdo	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin corteza (p.ej. cabezada), aprox. 750 g*	recipiente con tapa	☒	220-230	180	40-50
Asado con corteza de tocino (p.ej. espaldilla) aprox. 1,5 kg*	recipiente sin tapa	☒	190-210	-	130-150
Lomo de cerdo, aprox. 500 g*	recipiente con tapa	☒	220-230	90	25-30
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg*	recipiente con tapa	☒	210-230	90	60-80
Lacón con hueso, aprox. 1 kg*	recipiente sin tapa	-	-	360	45-45
Filete de pescuezo 2 cm de grosor**		☒☒☒	3	-	Lado 1: aprox. 15-20 Lado 2: aprox. 10-15
* Parrilla inferior					
** Parrilla superior					

Cordero

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

Carne de cordero	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa	☒	210-230	-	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado	☒	190-210	-	90-95

Otros

Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Otros	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg*	recipiente sin tapa		180-200	600 W + 180 W	-
Salchichas para asar, 4 - 6 uds. Aprox. 150 g cada una**	-		3	-	Cada lado: 10-15
* Parrilla inferior ** Parrilla superior					

Ave

Notas

- Colocar el pollo entero o las pechugas de pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar la pularda con la pechuga hacia abajo. Después de 30 minutos, dar la vuelta y ajustar la potencia del microondas a 180 vatios.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente cerrado		220-230	360	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg	Recipiente cerrado		220-230	360 180	30 20-30
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa		180-200	360	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa		210-230	360	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g	Recipiente sin tapa		190-210	180	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas de 300-400 g cada una	Recipiente sin tapa		3	90	20-30
Pechuga ganso, 2 piezas de 500 g cada una	Recipiente sin tapa		210-230	90	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	90-100
Contra-muslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente cerrado		200-220	180	50-60

Pescado

- Engrasar antes la parrilla con aceite.

Notas

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

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

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados y tostadas

Notas

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

- Colocar el gratinado sobre la parrilla inferior.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Tostadas gratinadas:
Precalentar las tostadas.

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

Productos preparados, ultracongelados

Notas

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

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

Productos preparados	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Plato giratorio		-	600	2
			220-230	-	13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Tortitas de patata, patatas rellenas	Plato giratorio		200-220	-	25-30
* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos; a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.					
** Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.					

Productos preparados	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Panecillo/baguette prehechos	Parrilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Pastel hojaldre	Plato giratorio		210-220	180	20-30
Lasaña, aprox. 400 g**	Parrilla inferior		220-230	600	12-17

* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos: a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.
 ** Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.

Comidas normalizadas

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

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

Descongelar en el microondas

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

Cocer en el microondas

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

Cocer en el microondas en combinación con el grill

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

Hornear

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

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

Asar al grill

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

Índice

	Utilização adequada	37
	Instruções de segurança importantes	37
	Generalidades	37
	Micro-ondas	38
	Causas de danos	40
	Generalidades	40
	Micro-ondas	40
	Protecção do meio ambiente	41
	Poupança energética	41
	Eliminação ecológica	41
	Conhecer o aparelho	42
	Painel de comandos	42
	Acessórios	45
	Acessórios incluídos	45
	Acessórios especiais	45
	Antes da primeira utilização	45
	Colocar o prato rotativo	45
	Primeira colocação em funcionamento	45
	Limpar o interior do aparelho e o acessório	46
	Utilizar o aparelho	46
	Ligar e desligar o aparelho	46
	Regular o modo de funcionamento	47
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura	47
	Aquecimento rápido	47
	Desativação de segurança automática	48
	O microondas	48
	Recipiente	48
	Níveis de micro-ondas	49
	Regular o micro-ondas	49
	Regular o funcionamento combinado do micro-ondas	50
	Secar o interior do aparelho	50
	Programas automáticos	51
	Regular um programa	51
	Tabela de programas	52
	Regular as funções de tempo	53
	Consultar as regulações de tempo	53
	Regular o temporizador	53
	Regular o tempo de duração	53
	Acertar a hora	54
	Fecho de segurança para crianças	54
	Ativar e desativar	54
	Regulações base	55
	Alterar as regulações base	55
	Lista das regulações base	55
	Limpeza	56
	Produtos de limpeza adequados	56
	Aqualisis	57
	Defeito: O que fazer?	58
	Serviços Técnicos	59
	Número E e número FD	59
	Acrilamida nos alimentos	59
	Testado para si no nosso estúdio de cozinha 60	60
	Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	60
	Conselhos para a utilização do microondas	63
	Bolos e biscoitos	64
	Conselhos para fazer bolos	65
	Assar e grelhar	66
	Conselhos para assar e grelhar	69
	Soufflés, gratinados, tostas	69
	Produtos pré-confeccionados, ultracongelados	69
	Refeições de teste	70

Utilização adequada

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.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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 15 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. → *"Antes da primeira utilização" na página 45*

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – 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.
- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.
- O aparelho fica muito quente. Se o aparelho for encastrado num móvel com porta decorativa, o calor acumula-se com a porta fechada. O aparelho só deve ser colocado em funcionamento com a porta decorativa aberta.

Aviso – 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.
- A penetração de humidade pode provocar choques eléctricos. Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

- 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.

⚠ Aviso – 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.

⚠ Aviso – 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.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Micro-ondas

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

- 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.

⚠ Aviso – 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.

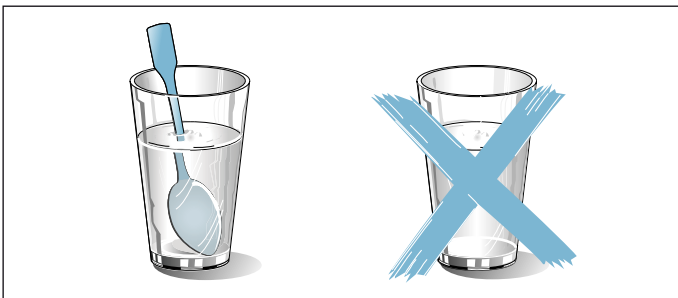
⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- 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.

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

⚠ Aviso – 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, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

- 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.
- Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠ Aviso – 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 micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos. → "*Limpeza*" na página 56
- Através da porta do aparelho ou do respetivo vedante pode escapar energia de micro-ondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados. Contacte a 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.

Causas de danos

Generalidades

Atenção!

- **Água dentro do aparelho quente:** Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode causar danos.
- **Alimentos húmidos:** Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, Não guarde alimentos no aparelho, pois podem provocar corrosão.
- **Água de condensação no interior do aparelho:** Poderá surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Sempre que terminar de cozinhar, limpe a água de condensação para evitar 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.

Micro-ondas

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.
- **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".
- **Pipocas no micro-ondas:** Nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro.
- **Formas de alumínio:** Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
- **Dispositivo de propulsão do prato rotativo:** A água que eventualmente transborde não pode penetrar no interior do aparelho através do acionamento do prato rotativo. Observe o processo de cozedura. Comece por seleccionar um tempo de cozedura mais curto e depois prolongue-o, se necessário.
- **Prato rotativo:** Nunca utilize o micro-ondas sem o prato rotativo.

Protecção do meio ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Ao assar, utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O interior do aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está 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.

Conhecer o aparelho

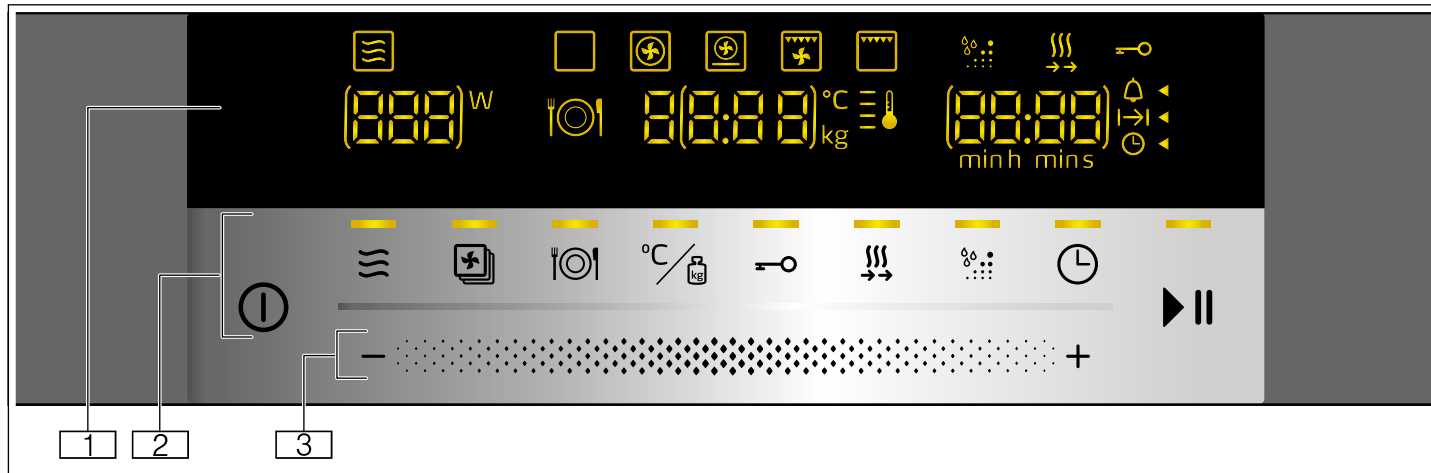
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho com a ajuda de botões tácteis e uma zona de regulação. O visor indica-lhe as regulações atuais.

A visão geral apresenta o painel de comandos com o aparelho ligado com todos os símbolos da indicação.



1 Visor

O visor exibe símbolos de funções ativas e funções relacionadas com o tempo.

2 Campos táteis

Por trás dos campos táteis existem sensores. Toque no símbolo, para seleccionar a função.

3 Zona de regulação

Na zona de regulação pode regular a temperatura do tipo de aquecimento ou seleccionar a regulação para outras funções.

Campos táteis e visor

Os campos táteis permitem regular diversas funções adicionais do seu aparelho. No visor pode ver os valores.

Campos táteis

O significado dos diferentes campos táteis é aqui explicado de forma resumida.

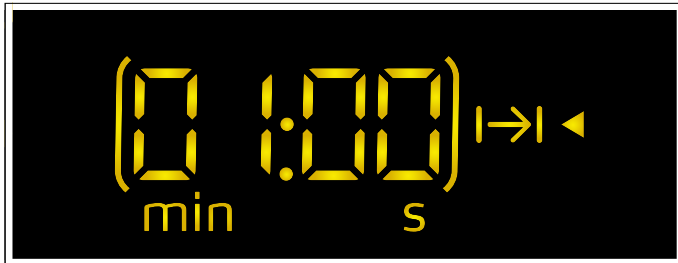
Símbolo		Significado
	Ligado/desligado	Ligar ou desligar o aparelho
	Micro-ondas	Selecione os níveis de potência do micro-ondas ou conecte a função de micro-ondas a um tipo de aquecimento.
	Tipos de aquecimento	Colocar o foco nos tipos de aquecimento. Regule o tipo de aquecimento na zona de regulação.
	Programas	Coloque o foco nos programas. Regule os programas na zona de regulação.
	Temperatura/peso	Colocar o foco na temperatura/ peso. Regule a temperatura ou o peso na zona de regulação.
	Fecho de segurança para crianças	Ativar/desativar o fecho de segurança para crianças com um toque prolongado
	Pré-aquecimento rápido	Ativar/desativar o pré-aquecimento rápido
	Aquaclean	Ativar função de limpeza
	Funções de tempo	Selecione funções de tempo e regule na zona de regulação.
	Start/stop	Iniciar ou parar o funcionamento Conselho: Premir prolongadamente termina o funcionamento, as regulações do ripo de funcionamento seleccionado são repostas para os valores padrão.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir-lhe a leitura imediata dos dados, de acordo com cada situação.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. O foco é assinalado através de um parênteses em redor do valor de regulação.

O valor em foco pode ser alterado diretamente pela zona de regulação.



Elementos do visor

O significado dos vários elementos do display é aqui explicado de forma resumida.

Símbolo		Significado
	Temporizador	Se o símbolo estiver assinalado, o tempo do temporizador é indicado no visor.
	Duração	Se o símbolo estiver assinalado, o tempo de duração é indicado no visor.
	Hora	Se o símbolo estiver assinalado, as horas são indicadas no visor.
h min	Horas/minutos	Tempo de duração em horas e minutos
min s	Minutos/segundos	Tempo de duração em minutos e segundos
	Fecho de segurança para crianças	Se o símbolo se acender a proteção para crianças está ativa.
	Aquecimento rápido	Se o símbolo se acender, o aquecimento rápido está ativado.

Zona de regulação

A zona de regulação funciona como uma roda. Arraste o dedo para a esquerda ou para a direita, para alterar a regulação. Quanto mais rápido arrastar, maior será a velocidade da roda. Toque em cima da roda para parar e aceitar a regulação exata.

Indicação de temperatura

O termómetro do lado direito perto da indicação da temperatura indica que o aparelho está a aquecer.

Se estiver regulado um tipo de aquecimento, as barras vão sendo preenchidas de baixo para cima, à medida que o interior do aparelho vai sendo aquecido.

Na função grelhar, as barras acendem-se todas de imediato.

Na função de microondas, as barras não se acendem.

Se preaquecer o forno, o momento ideal para colocar o prato é atingido quando as quatro barras se acenderem.



Conselho: Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Modo noturno

Para poupar energia, desde as 22 horas até às 5h59, a luminosidade do visor é automaticamente reduzida para um valor mais baixo.

Modos de funcionamento

O aparelho dispõe de diversos modos de funcionamento, que facilitam a utilização do aparelho.

Para descrições detalhadas, consulte os respetivos capítulos.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento → "Utilizar o aparelho" na página 46	Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.
Micro-ondas → "O microondas" na página 48	O micro-ondas permite cozinhar, aquecer ou descongelar os pratos de forma mais rápida.
Funcionamento combinado com micro-ondas	Esta função permite ativar um tipo de funcionamento juntamente com o micro-ondas.
Regulações base → "Regulações base" na página 55	Pode adaptar as regulações base do seu aparelho aos seus desejos.

Tipos de aquecimento

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

Os símbolos de cada tipo de aquecimento ajudam no reconhecimento.

Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
Ar quente circulante	40 °C 100 - 230 °C	Deixar levedar massa lêveda descongelar tartes de natas. Para cozer e assar num só nível.
Grelhador	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar.
Grelhar com ar circulante	100 - 230 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores.
Potência para pizza	100 - 230 °C	Para a preparação de pizzas e pratos, que precisam de muito calor vindo de baixo.

Valores recomendados

O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Micro-ondas

Estão disponíveis diferentes potências de micro-ondas distribuídas por níveis, adequadas para diferentes tipos de alimentos e preparação. As potências de micro-ondas nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Estão disponíveis as seguintes potências de micro-ondas.

Potência do micro-ondas	Tempo de duração máximo
90	1 hora 30 minutos
180	1 hora 30 minutos
360	1 hora 30 minutos
600	1 hora 30 minutos
900 W	30 minutos

Pode utilizar a função de micro-ondas isoladamente ou combiná-la com todos os tipos de aquecimento.

Exceções:

☒ Potência de micro-ondas 900W

☒ Ar quente circulante, 40°C

Descubra aqui como combinar o micro-ondas com os tipos de aquecimento:

Interior do aparelho

Diversas funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste. O interior do aparelho tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.

Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechar as portas e tocar no campo ► para prosseguir o funcionamento.

Iluminação do interior do aparelho

A iluminação do interior do aparelho acende-se sempre durante o funcionamento. Quando o funcionamento for concluído, desliga-se.

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Isso torna-se útil por ex. na limpeza do seu aparelho. Após cerca de 15 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se automaticamente.

Ventoinha de arrefecimento

O seu aparelho dispõe de uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha de arrefecimento liga quando o aparelho está a funcionar. O ar quente sai por cima da porta.

Terminado o funcionamento do aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo.

Atenção!

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

Conselhos

- Durante o funcionamento do micro-ondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. Esta pode continuar a funcionar, mesmo que o funcionamento do micro-ondas já tenha terminado.
- Pode surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base. Essa situação é normal e não afeta o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar os alimentos, remova a água de condensação.

Acessórios

Aqui tem uma visão geral dos acessórios incluídos e da utilização correta dos mesmos.

Atenção!

Ao retirar a louça preste atenção para que o prato rotativo não se desloque. Certifique-se de que o prato rotativo está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.

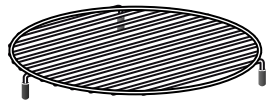
Acessórios incluídos



Prato rotativo

Pode preparar os alimentos que necessitam particularmente de muito calor inferior, diretamente no prato rotativo.

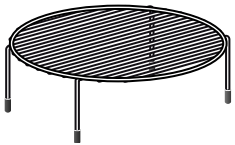
Conselho: O prato rotativo gira para esquerda e para a direita. É resistente a cortes. Pode cortar pizza em fatias diretamente no prato rotativo.



Grelha inferior

Para o micro-ondas e para cozer e assar no funcionamento de forno.

Conselho: Coloque a grelha no prato rotativo.



Grelha superior

Grelha para grelhar, por ex. bifês, salsichas ou tostas, ou para colocar por ex. pratos planos para gratinar.

Conselho: Coloque a grelha no prato rotativo.

Acessórios especiais

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

Acessórios especiais

Assadeira de vidro

Para estufados e pratos preparados no forno.

Tabuleiro de pizza

Para pizza e bolos grandes e redondos.

Assessório para cozinhar a vapor para aparelhos de micro-ondas

Cozinhar a vapor de forma mais delicada e rápida.

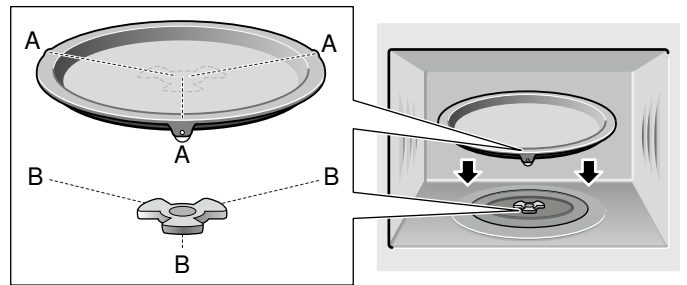
Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

O aparelho tem de estar devidamente instalado e ligado à corrente.

Colocar o prato rotativo

Coloque o prato rotativo, tal como ilustrado na figura, com as roldanas "A" no carreto "B" que se encontra no centro da base do aparelho.



Conselhos

- Nunca utilize o aparelho sem o prato rotativo
- O prato rotativo tem de assentar exatamente no carreto.
- O prato rotativo tem de girar em todos os tipos de aquecimento.
- Coloque no máx. uma carga até 5 kg no prato rotativo.

Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação da corrente ou uma falha de energia, no visor surge o pedido para acertar a hora. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.

Acertar a hora



Na colocação em funcionamento o foco está na indicação da hora. O valor **12:00** pisca no visor e o símbolo ☹ está aceso. Acerte a hora.

1. Acerte a hora na zona de regulação.
 2. Toque no campo ☹.
- A hora foi acertada.

Alterar a hora

1. Toque duas vezes no campo ☹.
- No visor surge o símbolo ☹ e a hora.
2. Acerte a hora na zona de regulação.
 3. Toque no campo ☹.
- A hora foi acertada.


Conselhos





- Se, depois de acertar a hora, não tocar no campo , o valor regulado é automaticamente aceite após alguns segundos.
- Pode alterar a regulação da hora a qualquer momento, tocando no campo .
- Para reduzir o consumo em standby do seu aparelho, pode ocultar a hora.

Limpar o interior do aparelho e o acessório


Antes de preparar refeições, pela primeira vez, com o aparelho, limpe o interior do mesmo e o acessório.

Limpar o interior do forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho vazio e fechado. O ideal será ligar o ar quente circulante  durante uma hora a 180 °C. Certifique-se de que não se encontram restos de embalagem no interior do aparelho.

1. Toque no campo .
O tipo de aquecimento ar quente circulante  está regulado de série.
2. Toque no campo °C/.
3. Na zona de regulação defina 180 °C.
4. Toque no campo .

O aparelho começa a aquecer.

Uma hora depois, desligue o aparelho. Para isso, toque no campo .

Limpar os acessórios

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



Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficará a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de poder efetuar qualquer regulação, tem de ligar o aparelho.

Conselho: O fecho de segurança para crianças apenas pode ser regulado com o aparelho desligado. Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

Se não estiver a precisar do aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

Ligar o aparelho

Toque no campo .

No visor aparece um valor padrão em foco. O aparelho está pronto a funcionar.

Consulte em cada um dos capítulos como regular os modos de funcionamento.

Desligar o aparelho

Toque no campo .

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.

A hora aparece no visor.

Conselho: Nas regulações base pode definir se a hora deve ou não ser apresentada com o aparelho desligado.


Funcionamento

Alguns passos de operação são iguais em todos os modos de funcionamento. A seguir, ficará a conhecer os passos de operação básicos.





Iniciar o funcionamento

Toque no campo .

No visor são apresentadas as suas regulações. Se tiver sido apresentada uma duração, esta começa a decorrer no visor.

Conselho: O funcionamento também é parado se abrir a porta do aparelho. Feche a porta do aparelho e toque no campo .

Interromper o funcionamento

1. Toque no campo  ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED  pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo .
O funcionamento é retomado, o LED  acende.

Regular o modo de funcionamento

Depois de seleccionar um tipo de funcionamento são apresentados valores recomendados no visor. Pode iniciar esta regulação de imediato.

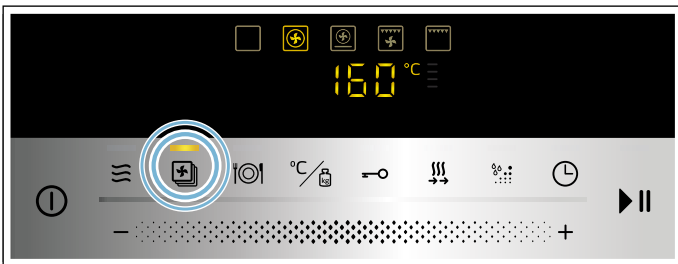
Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Toque no campo correspondente do tipo de funcionamento pretendido.
2. Efetue outras regulações na zona de regulação.
3. Toque no campo ►►. O aparelho começa a funcionar.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

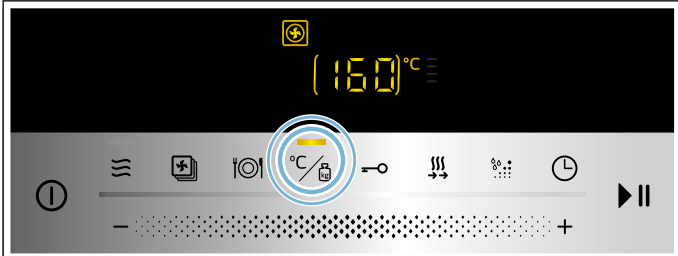
Exemplo na figura: ar quente circulante ☐ a 200 °C

1. Toque no campo ☐.



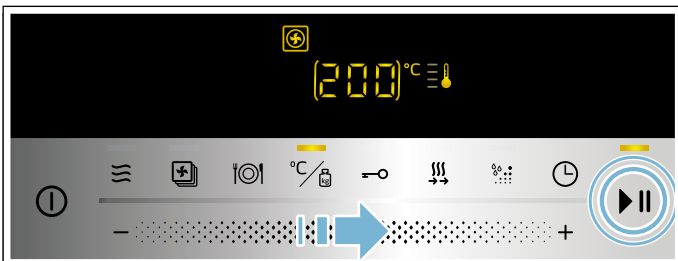
O tipo de aquecimento ar quente circulante ☐ está regulado de série. A temperatura sugerida aparece no visor 160 °C.

2. Toque no campo °C/☐.



A temperatura é realçada.

3. Na zona de regulação defina a temperatura para 200 °C.
4. Toque no campo ►►.



O aparelho começa a aquecer. A indicação da temperatura começa a ser preenchida.

Pode alterar a temperatura a qualquer momento na zona de regulação.

Conselho: Após o pré-aquecimento, é normal que ocorram oscilações mínimas de temperatura, dependendo do tipo de aquecimento.

Regular o tempo de duração

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo ☐, até o símbolo |→ se encontrar em destaque.
3. Na zona de regulação defina o tempo de duração desejado.
4. Toque no campo ►►. O aparelho começa a aquecer. O tempo de duração decorre de forma visível.

Interromper o funcionamento

1. Toque no campo ►► ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED ►► pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo ►►. O funcionamento é retomado, o LED ►► acende.

Cancelar o funcionamento

Toque no campo ①.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

Conselho: A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.

Aquecimento rápido

Com o aquecimento rápido o seu aparelho atinge a temperatura regulada muito rapidamente.

Utilize o aquecimento rápido com temperaturas reguladas superiores a 100 °C. O aquecimento rápido está disponível para os tipos de aquecimento seguintes:

- ☐ Ar quente circulante (exceção: Ar quente circulante 40 °C)
- ☐ Grelhador com circulação de ar
- ☐ Potência para pizzas

Para obter um cozinhado homogéneo, coloque o prato dentro do forno apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo ☐. O símbolo ☐ acende no visor.
3. Toque no campo ►►. O aparelho começa a aquecer. O LED ►► fica iluminado.

O aquecimento rápido chegou ao fim

Ouve-se um sinal. O símbolo ☐ apaga-se no visor. O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura reguladas. Coloque o seu prato no interior do aparelho.

Cancelar o aquecimento rápido

Toque no campo ☐. O símbolo ☐ apaga-se no visor. O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura reguladas.

Conselho: O aquecimento rápido é automaticamente desativo, após 15 minutos, o mais tardar.

Desativação de segurança automática

A desconexão de segurança automática é ativada no caso de, não estando regulado qualquer tempo de duração, o aparelho funcionar durante muito tempo. O momento em que o aparelho se desliga depende do tipo de funcionamento e temperatura regulados.

- Ar quente circulante 40 °C: 24 horas
- Ar quente circulante 100-230 °C: 5 horas
- Grelhador com circulação de ar e potência para pizzas: 5 horas
- Grelhador: 90 minutos

Exemplo: se o aparelho estiver a funcionar com o ar quente circulante a 160 °C, desliga-se automaticamente ao fim de 5 horas.

No visor surge **E2**. O aparelho desliga-se. Para confirmar prima o campo **▶II**.

O microondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar apenas o micro-ondas ou combiná-lo com o grelhador.

Para utilizar corretamente o micro-ondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções.

Recipiente

Nem todos os recipientes são adequados para micro-ondas. Para que os seus alimentos sejam aquecidos e o aparelho não fique danificado, utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.

Recipientes adequados

São adequados recipientes resistentes ao calor, em vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistente a altas temperaturas. Os micro-ondas penetram nestes materiais.

Pode também utilizar recipientes para servir. Assim, não precisa de realizar qualquer transferência. Utilize recipientes com decoração em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que os mesmos são adequados para micro-ondas.

Recipientes inadequados

Recipientes metálicos são inadequados. Os micro-ondas não penetram no metal. Em recipientes metálicos fechados, os alimentos permanecem frios.

Atenção!

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

Teste de loiça

Nunca ligue o micro-ondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para micro-ondas, faça este teste.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho, durante ½ - 1 minuto, com potência máxima.
2. Verifique, entretanto, a temperatura do recipiente. O recipiente deve permanecer frio ou morno.

Se ficar quente ou se surgirem faíscas, o recipiente é inadequado.

Interrompa o teste.

Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Níveis de micro-ondas

As potências do micro-ondas são níveis e nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Estão disponíveis as seguintes potências do micro-ondas.

Potência do micro-ondas	Tempo de duração máximo	Utilização
90	1 hora 30 minutos	Para descongelar alimentos sensíveis.
180	1 hora 30 minutos	Para descongelar e continuar a cozinhar.
360	1 hora 30 minutos	Para cozinhar carne e para aquecer alimentos sensíveis.
600	1 hora 30 minutos	Para aquecer e cozinhar alimentos.
900 W	30 minutos	Para aquecer líquidos.

Valores recomendados:

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do micro-ondas. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na respetiva área.

A definição máxima está prevista para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, a potência máxima do micro-ondas é reduzida durante algum tempo. A potência total ficará novamente disponível após um período de arrefecimento.


Intervalos da regulação de tempo

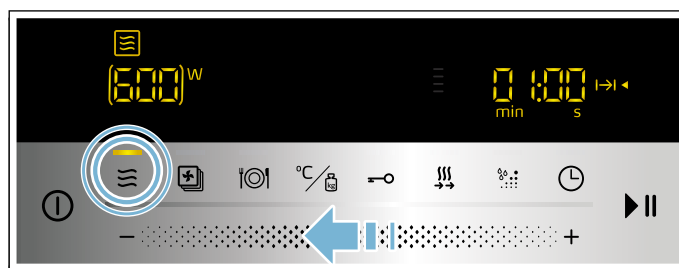
O intervalo aquando da regulação da duração de funcionamento altera-se com o tempo da duração de funcionamento.

Duração de funcionamento	Intervalo
0 - 1 minuto	5 segundos
1 - 3 minutos	10 segundos
3 - 15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora 30 minutos	5 minutos


Regular o micro-ondas

Exemplo: potência do micro-ondas 600 W, tempo de duração 5 minutos.

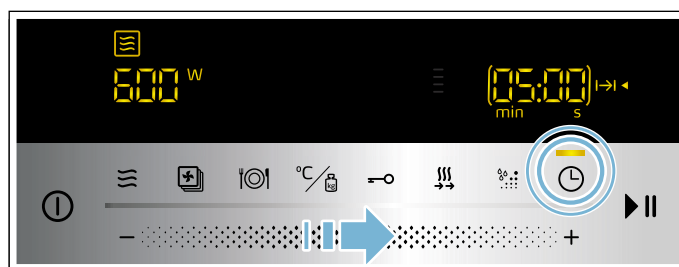
1. Toque no campo . O aparelho está pronto a funcionar. No visor é apresentada como valor sugerido a potência máxima do micro-ondas, de 900 Watt, que poderá ser alterada a qualquer altura.
2. Selecione o nível de potência desejado na zona de regulação.




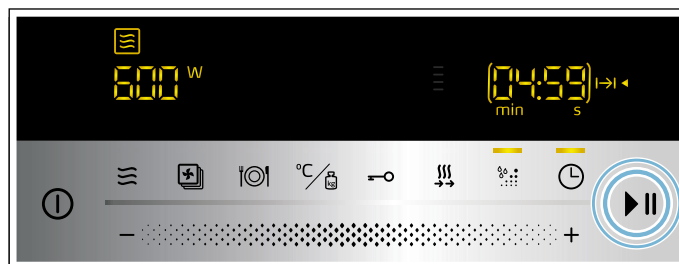
No visor são apresentadas a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.

3. Toque no campo .
4. Na zona de regulação defina o tempo de duração desejado.

Conselho: Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de micro-ondas.



5. Toque no campo .



Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. O LED  está aceso.



Conselhos

- Ao ligar o aparelho, surge sempre no visor a potência máxima do micro-ondas como sugestão.
- Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.


O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. Toque num campo à escolha ou abra a porta do aparelho.

Alterar o tempo de duração

1. Toque no campo , até o símbolo  se encontrar em destaque.
2. Altere o tempo de duração na zona de regulação. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Alterar a potência do micro-ondas

1. Toque no campo .
2. Selecione o nível de potência desejado na zona de regulação.

Interromper o funcionamento

1. Toque no campo ►► ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED ►► pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo ►►. O funcionamento é retomado, o LED ►► acende.

Cancelar o funcionamento

Toque no campo ⓪.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

Conselho: A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.

Regular o funcionamento combinado do micro-ondas

Pode combinar a função de micro-ondas com todos os tipos de aquecimento. O aparelho aquece e, ao mesmo tempo, o micro-ondas é iniciado. Assim, os seus alimentos ficam prontos mais depressa.

Possibilidades de combinação

- Ar quente circulante
- Grelhador com circulação de ar
- Potência para pizza
- Grelhador

Exceções:

- Potência de micro-ondas 900W
- Ar quente circulante, 40°C

Regular o funcionamento combinado

Exemplo: ar quente circulante 190 °C com micro-ondas 360 W, 17 minutos.

1. Toque no campo . O aparelho está pronto a funcionar. No visor é apresentada como valor sugerido a potência máxima do micro-ondas, de 900 Watt, que poderá ser alterada a qualquer altura.
2. Na zona de regulação defina 360 °C. No visor são apresentadas a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.
3. Toque no campo .
4. Acerte o tipo de aquecimento ar quente circulante na zona de regulação. No visor é indicado um valor recomendado para a temperatura.
5. Toque no campo °C/.
6. Na zona de regulação defina a temperatura para 190 °C.
7. Toque no campo ⓪.
8. Na zona de regulação defina o tempo de duração desejado de 17 minutos.
9. Toque no campo ►►. O funcionamento começa, o LED ►► acende-se. O tempo de duração decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo ►► apaga-se. O funcionamento combinado terminou. Toque num campo à escolha, para cancelar o sinal de aviso.

Alterar a potência do micro-ondas

1. Toque no campo .
2. Selecione o nível de potência desejado na zona de regulação.

Interromper o funcionamento

1. Toque no campo ►► ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED ►► pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo ►►. O funcionamento é retomado, o LED ►► acende.

Cancelar o funcionamento

Toque no campo ⓪.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

Conselho: A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.

Secar o interior do aparelho

Seque o interior do aparelho após o funcionamento, para remover toda a humidade.

Aquecer o interior do aparelho

Para a secagem, aquecer o interior do aparelho, de forma a evaporar a humidade no interior. Em seguida, abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia do interior do aparelho.

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Se necessário, ligue o aparelho com o campo ⓪.
4. Toque no campo .
5. Selecione grelhar com ar circulante na zona de regulação.
6. Toque no campo °C/ e regule 150 °C na zona de regulação.
7. Toque duas vezes no campo ⓪. O símbolo tempo de duração |→| está assinalado no visor.
8. Na zona de regulação defina um tempo de duração de 15 minutos.
9. Inicie o funcionamento com o campo ►►. A secagem inicia-se e termina automaticamente após 15 minutos.

Secar manualmente o interior do aparelho

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

P Programas automáticos

Os programas automáticos permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Basta selecionar o programa e introduzir o peso do seu prato. O programa automático assume a regulação ideal. Tem à sua escolha 15 programas diferentes.

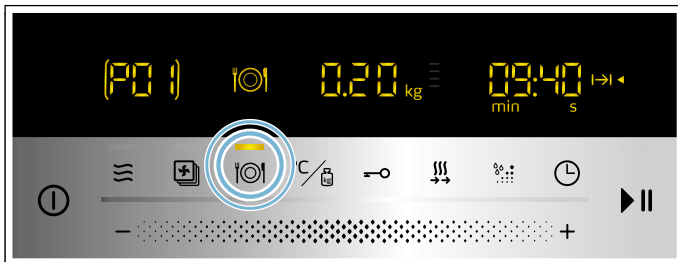
Conselhos

- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exato, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Coloque os alimentos no interior do aparelho frio.
- Para os programas, utilize sempre recipientes resistente ao calor, adequados para micro-ondas, p. ex., em vidro ou cerâmica. Observe, a este respeito, as indicações relativas a acessórios na tabela de programas.
- Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico. No caso de alimentos ultracongelados, utilize apenas alimentos diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.

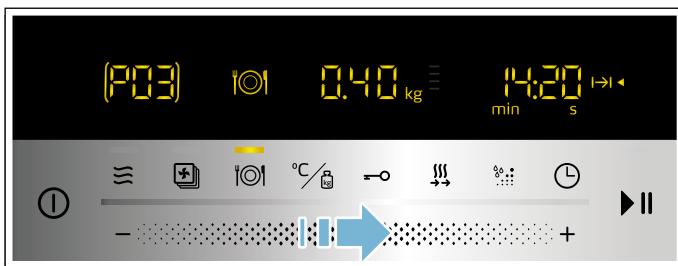
Regular um programa

Exemplo na figura: programa 3 com 1 quilo de peso.

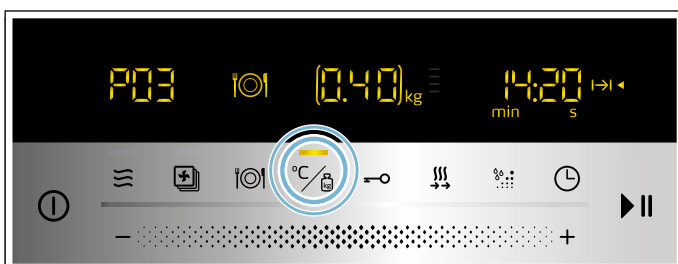
1. Toque no campo **!**.
No visor surge o primeiro número do programa e os valores sugeridos para peso e duração.



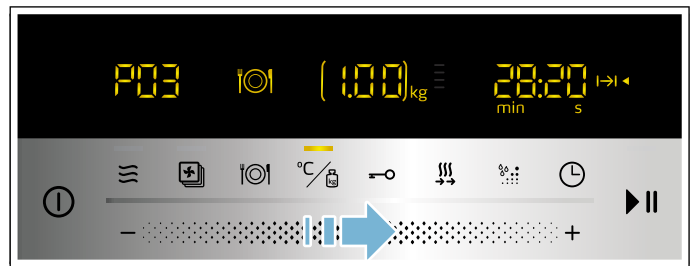
2. Selecione o número de programa 3 na zona de regulação.



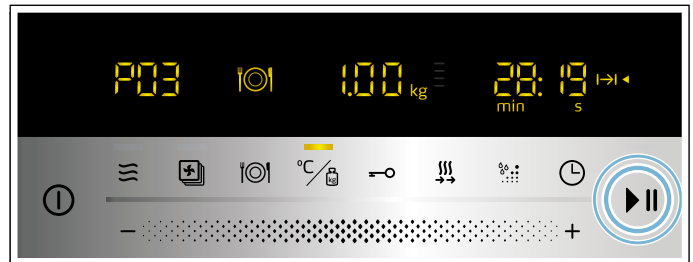
3. Toque no campo **°C/!**.
No visor, a regulação do peso encontra-se em destaque.



4. Na zona de regulação defina 1 quilo de peso. O aparelho regula automaticamente a duração adequada ao peso.



5. Toque no campo **||**.
O programa é iniciado. A duração entra em contagem decrescente, as barras da temperatura e os LED **||** acendem-se.



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

O programa terminou

Ouve-se um sinal. O programa terminou, o aparelho deixa de aquecer.
Toque no campo **!**.

Conselho: Na zona de regulação é possível prolongar o tempo de duração ou definir um novo tempo de duração.

Alterar o programa

1. Toque no campo **||** durante aprox. 4 segundos. O programa é repostado.
2. Selecionar um novo programa.

Interromper o funcionamento

1. Toque no campo **||** ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido, o LED **||** pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Toque no campo **||**.
O funcionamento é retomado, o LED **||** acende.

Cancelar o funcionamento

Toque no campo **!**.


O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.



Conselho: A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.


Tabela de programas


N.º do programa	Alimentos	Faixa de peso em kg	Recipiente / acessório, nível do tabuleiro	Notas
Descongelamento				
P 01	Carne picada	0,20 - 1,0	Recipiente plano, aberto por cima da grelha baixa	Depois de virar, remova a carne picada já descongelada.
P 02	Pedaços de carne	0,20 - 1,0	Recipiente plano, aberto por cima da grelha baixa	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
P 03	Frango, em pedaços	0,40 - 1,80	Recipiente plano, aberto por cima da grelha baixa	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
P 04	Pão	0,20 - 1,0	Recipiente plano, aberto por cima da grelha baixa	Descongele pão apenas na quantidade necessária, pois o pão fica duro depressa. Separe as fatias se possível.
Programas de cozinhar				
P 05	Arroz	0,05 - 0,20	Recipiente com tampa por cima da grelha baixa	Não use arroz em sacos de cozinhar. Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Regule o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.
P 06	Batatas	0,15 - 1,0	Recipiente com tampa por cima da grelha baixa	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar 1 colher de sopa de água por 100 g.
P 07	Legumes	0,15 - 1,0	Recipiente com tampa por cima da grelha baixa	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar 1 colher de sopa de água por 100 g.
Programas de cozinhar combinados				
P 08	Soufflé congelado	0,40 - 1,20	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	O soufflé não deve ser maior do que 3 cm.
P 09	Frango, inteiro	0,50 - 2,0	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	Peito virado para baixo.
P 10	Rosbife no ponto	0,50 - 1,5	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	
P 11	Cachaço de porco para assar	0,50 - 2,0	Recipiente com tampa, por cima da grelha baixa	
P 12	Borrego, no ponto	0,80 - 2,0	Recipiente com tampa, por cima da grelha baixa	A carne de borrego mais indicada é a da pá ou da perna sem osso
P 13	Rolo de carne picada	0,50 - 1,5	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	O rolo de carne picada não deve ter uma altura superior a 7 cm.
P 14	Peixe, inteiro	0,30 - 1,0	Recipiente aberto, por cima da grelha baixa	Comece por dar uns golpes na pele do peixe. Coloque o peixe no recipiente na "posição de nado".
P 15	Arroz com ingredientes frescos	0,05 - 0,20	Recipiente fundo com tampa, por cima da grelha baixa	Introduza apenas o peso do arroz. Adequado para guisados de arroz com legumes, peixe ou carne de aves. Utilize apenas ingredientes frescos.

Regular as funções de tempo

O seu aparelho dispõe de várias funções de tempo. O campo táctil  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as várias funções. No visor acendem-se os símbolos das funções disponíveis, a função já seleccionada está em foco. Nesse sentido, ao lado do respetivo símbolo acende-se um pequeno triângulo.

Função de tempo	Utilização
 Temporizador	O temporizador funciona como um relógio de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo e não influencia o aparelho.
 Duração	Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento.
 Hora	Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor.





Só após a regulação de um tipo de aquecimento é que pode aceder à duração com o campo . O temporizador pode ser regulado em qualquer altura.

Decorrido um tempo de duração ou do temporizador, soa um sinal. Pode desligar antecipadamente o sinal, tocando no campo .

Conselho: Nas regulações base, pode alterar o tempo durante o qual soa um sinal. → "Regulações base" na página 55




Consultar as regulações de tempo


Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes no visor. O tempo de duração decorre de forma visível.

Para consultar o temporizador , o tempo de duração  ou as horas , toque as vezes necessárias no campo , até que o respetivo símbolo fique realçado. Durante o funcionamento só estão disponíveis o temporizador e o tempo de duração, em standby apenas o temporizador e as horas. O valor correspondente é apresentado no visor durante alguns segundos.

Regular o temporizador

Poderá utilizar o alarme como se fosse um alarme de cozinha. Este funciona independentemente do aparelho. 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. Toque no campo , até o símbolo  se encontrar em destaque.
No visor acende-se o símbolo  e os símbolos da hora.
2. Acerte o tempo do temporizador na zona de regulação.

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 temporizador terminou

Ouve-se um sinal. No visor é apresentado **00:00**. Toque num campo à escolha para desligar o temporizador.

Alterar a hora do alarme

Altere a hora de alarme na zona de regulação. Após alguns segundos, a alteração é assumida.





Anular a hora de alarme

Reponha a hora de alarme na zona de regulação no **0000**. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

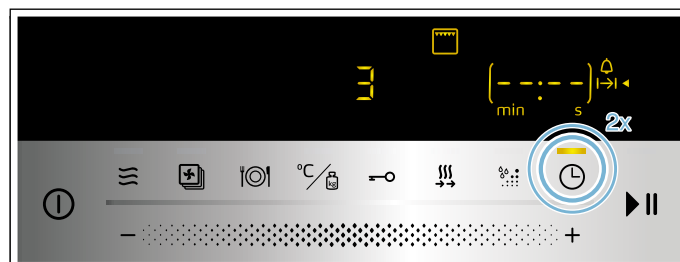
Regular o tempo de duração

O aparelho permite-lhe regular o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o aparelho desliga-se automaticamente. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura inadvertidamente.

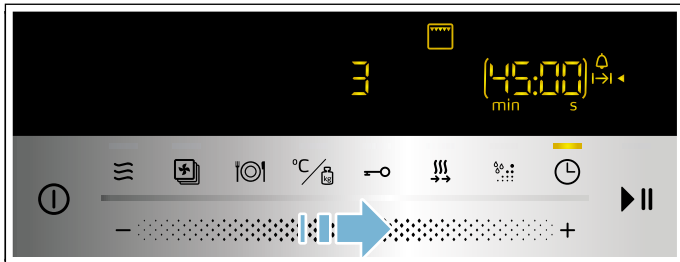
Exemplo na figura: tipo de aquecimento grelhar com nível 3, duração 45 minutos.

1. Toque no campo .
2. Acerte o tipo de aquecimento na zona de regulação.
3. Toque no campo .
4. Toque no campo , até o símbolo  e o tempo de duração se encontrarem em destaque.

Conselho: Conforme o tipo de aquecimento poderá ser indicado um valor recomendado.



- Na zona de regulação defina um tempo de duração de 45 minutos.



- Toque no campo ►►. O forno começa a funcionar. No visor, o tempo de duração passa de forma visível e o LED ►► acende-se.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado 00:00.

- Toque no campo ⏸. O sinal apaga-se.
- Toque no campo ⏸. O aparelho está desligado.

Alterar o tempo de duração

- Toque no campo ⏸, até o símbolo |→ se encontrar em destaque.
- Altere o tempo de duração na zona de regulação. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Anular o tempo de duração

Reponha a duração na zona de regulação no 0000. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

Conselho: Quando o alarme estiver regulado, toque previamente no campo ⏸, até o símbolo |→ se encontrar em foco.

Acertar a hora

Após a ligação ou falha de corrente, o símbolo ⏸ acende-se no visor e a hora mostra o valor 12:00. Acerte a hora.

- Acerte a hora na zona de regulação.
- Toque no campo ⏸. A hora foi acertada.

Alterar a hora

- Toque várias vezes no campo ⏸. No visor, o símbolo hora ⏸ encontra-se em foco.
- Altere a hora na zona de regulação. Após alguns segundos, a hora definida é assumida.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora nas regulações base.
→ "Regulações base" na página 55

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

Ativar e desativar

Toque no campo ⏸ durante aprox. 4 segundos.

No visor surge o símbolo ⏸. Ouve-se um sinal. O fecho de segurança para crianças está ativado ou desativado.

Conselhos





- Se estiver regulado um tempo de temporizador ⏸, este avança. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, a hora de alarme não pode ser alterada.
- Sinais sonoros, por ex. após a hora de alarme ter decorrido, podem ser anulados mediante o toque num campo à escolha.

Regulações base


Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar desligado.

1. Toque no campo  durante alguns segundos. No visor aparece a primeira regulação base.
2. Altere a regulação base na zona de regulação.
3. Toque no campo . No visor aparece a próxima regulação base. Com o campo  pode passar por todas as regulações base e alterá-las na zona de regulação.
4. Toque no campo  durante alguns segundos. Todas as regulações foram assumidas. Poderá a qualquer momento alterar novamente as suas regulações.

Cancelar

Se não desejar guardar as alterações, toque no campo . As configurações base são concluídas sem guardar.

Lista das regulações base

Consoante o equipamento do seu aparelho, podem não estar disponíveis todas as regulações base.

	Regulação base	Possibilidades	Explicação
c01	Duração do sinal sonoro 1 = curta = 10 segundos 2 = média = 1 minuto 3 = longa = 2 minutos	1 = curta = 10 segundos 2 = média = 1 minuto 3 = longa = 2 minutos	Sinal após decorrido um tempo de duração ou um alarme
c02	Tecla de sinal sonoro 1 = ligado	0 = desligado	Sinal sonoro quando a tecla é premida
c03	Luminosidade do visor 1 = baixa 2 = média 3 = alta	1 = baixa 2 = média	Regular a luminosidade do visor
c04	Indicação da hora 1 = ligado	0 = desligado	Mostrar a hora no visor
c05	Iluminação do interior do aparelho 1 = ligado	0 = desligado	Ligar e desligar a iluminação do interior do aparelho
c06	Configurações de fábrica 0 = desligado	1 = ligado	Repor as regulações de fábrica do aparelho
c07	Modo de demonstração 0 = desligado	1 = ligado	Ativar e desativar modo de demonstração Conselho: O modo de demonstração é visível apenas nos primeiros 5 minutos após a ligação do aparelho.
c08	Volume do sinal sonoro 1 = baixa 2 = média 3 = alta	1 = baixa 3 = alta	Volume de som dos sinais de comando

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Aviso – 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.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

Aviso – Perigo de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Conselho: 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 sempre uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do micro-ondas.

Produtos de limpeza adequados

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Consoante o tipo do aparelho, nem todas as áreas existem no seu aparelho.

Atenção!

Danos na superfície

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas,
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor,
- produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

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

Conselho: Poderá adquirir produtos de limpeza e de tratamento particularmente recomendados junto do Serviço de Assistência Técnica. Respeite as indicações do fabricante em questão.

Pano de microfibras

O pano de microfibras é particularmente indicado para a limpeza de superfícies sensíveis, como vidro, vitrocerâmica, aço inoxidável ou alumínio. Numa única passagem, remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Ref.^a 466 148

Pano para limpar superfícies em aço inoxidável

Pode tratar as superfícies com um pano de conservação impregnado em óleo, testado e recomendado (disponível para encomenda), para aumentar a sua resistência às impressões digitais e riscos.

Ref.^a 311 134

Óleo de conservação para superfícies modernas em aço inoxidável

O mesmo óleo de conservação utilizado nos panos, está disponível para encomenda em garrafa.

Ref.^a 311 567

Desengordurante

Para a limpeza intensiva de superfícies com grande quantidade de gordura.

Ref.^a 311 781

Zona	Produto de limpeza
Frente do aparelho	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros.
Visor	Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.
Frente do aparelho com aço inoxidável	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável. Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros.
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; utilize apenas com o interior do aparelho frio. A melhor opção é um esfregão de aço inoxidável. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de panelas também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Cavidade no interior do aparelho	Pano húmido: Não pode penetrar água no interior do aparelho através do dispositivo de propulsão do prato rotativo.
Prato giratório e aro de rodas	Solução quente à base de detergente: Quando colocar novamente o prato rotativo, este tem de encaixar correctamente.
Grelha	Solução quente à base de detergente: Limpe com um produto de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar louça.

Zona	Produto de limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores para vidros.
Vedante	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano da loiça, sem esfregar. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
Acessórios	Solução quente à base de detergente: Deixe amolecer e limpe com um pano da loiça ou uma escova.

Conselhos


- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.

Aqualisis

A função de limpeza Aqualisis facilita a limpeza do aparelho com sujidade ligeira.

O programa demora 8 minutos.

Ativar o Aqualisis

1. Deite algumas gotas de detergente numa chávena com água. Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada.
2. Coloque a taça com a colher no centro do prato rotativo.
3. Toque no campo .

Após cerca de 8 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.

Em seguida, limpe o interior do aparelho com um pano macio e deixe-o secar bem.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Aviso – 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.

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

Uma anomalia, que fazer?

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/indicação
O aparelho não funciona	A ficha não foi ligada.	Ligar a ficha à tomada
	Falha de corrente	Verificar se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível	Verificar, na caixa de fusíveis, se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Utilização incorreta	Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos.
No visor pisca 12:00 e o símbolo  está aceso.	Falha de corrente	Acerte novamente a hora.
O aparelho não está em funcionamento. No visor surge o tempo de duração.	O campo  não foi premido depois da regulação.	Toque no campo  ou apague a regulação, seleccionando uma outra função com o seletor de funções.
O micro-ondas não funciona.	A porta não foi totalmente fechada.	Verificar se há restos de comida ou um elemento estranho presos na porta.
	O campo  não foi premido.	Toque no campo  .
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual	Foi regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de micro-ondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	O dobro da quantidade - o dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexer ou virar os alimentos de vez em quando.
O funcionamento do micro-ondas é cancelado sem razão aparente.	O micro-ondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
No campo de indicação aparece E 1 .	A desconexão de segurança térmica foi ativada.	Contacte a assistência técnica.
No campo de indicação aparece E 2 .	A desconexão de segurança automática foi ativada.	Premir qualquer tecla ou seletor rotativo.
No campo de indicação aparece E 3 .	A função de forno está avariada.	Contacte a assistência técnica.
No campo de indicação aparece E 4 .	A desconexão de segurança térmica foi ativada.	Contacte a assistência técnica.
No campo de indicação aparece E 11 .	Humidade no painel de comandos.	Deixar o painel de comandos secar.
No campo de indicação aparece E 17 .	O aquecimento rápido falhou.	Contacte a assistência técnica.
É possível regular o aparelho, mas este não aquece. Os dois pontos piscam.	Foi ativado o modo de demonstração.	Desative o modo de demonstração nas regulações base. Conselho: O modo de demonstração é visível apenas nos primeiros 5 minutos após a ligação do aparelho.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

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 à direita, quando abre a porta do aparelho. 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 21 4250 740

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Acrilamida nos alimentos

Quais os alimentos afetados?

A acrilamida resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas como, p. ex., batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, artigos de pasteleria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados “Spekulatius”).

	Sugestões para a preparação de alimentos com baixo índice de acrilamida
Avisos gerais	Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível. Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida.
Cozer	Com ar quente circulante, máx. 180 °C O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Bolachas	Com ar quente circulante, máx. 180 °C O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas de forno	Disponer no acessório de modo uniforme e numa só camada. Cozinhar, pelo menos, 400 g de cada vez, para que as batatas não fiquem ressequidas.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe qual o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência de micro-ondas 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 sobre o modo de preparação.

Conselhos

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho. 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-manteiga após o pré-aquecimento.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto da assistência técnica.
- Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Descongela, 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. Selecciona, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

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

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

Descongela

Conselhos

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

Descongela	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Virar várias vezes
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	Congelar o mais espalmada possível Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Pato	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Virar várias vezes
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separar as partes descongeladas
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	

Descongelar	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruta, p. ex., framboesas	300 g	180 W, 7-10 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Virar de vez em quando
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 15-20 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex., bolo de fruta, cheesecake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Conselhos

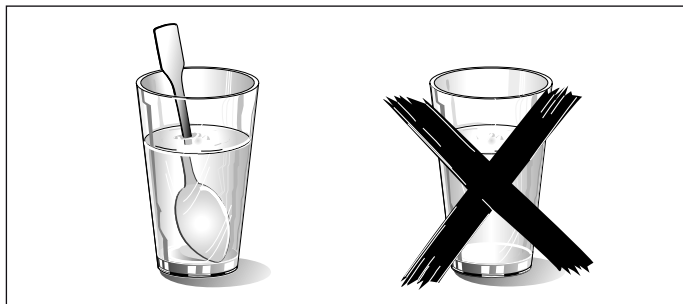
- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

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

Aquecer alimentos

⚠️ Aviso – 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.

Conselhos

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

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Retirar os alimentos da embalagem, tapar para aquecer
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min.	Atenção! Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas, controlar de vez em quando
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, aprox. 1 min.	Colocar o biberão na base do forno sem teta ou tampa; após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; controlar sempre a temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Sopa			-
1 tigela	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 tigelas	175 g cada	900 W, 4-5 min.	
4 tigelas	175 g cada	900 W, 5-6 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 10-15 min.	Tapados
Guisado	400 g	600 W, 5-10 min.	Recipiente fechado
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Legumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de água
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cozinhar refeições**Conselhos**

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

Pipocas de microondas**Conselhos**

- Utilize um recipiente raso de vidro resistente ao calor, p.ex. a tampa de um recipiente apropriado, um prato de vidro ou uma travessa de vidro (Pyrex)
- Coloque os recipientes sempre sobre a grelha.
- Não utilizar porcelana nem pratos muito fundos.
- Fazer a regulação de acordo com a tabela. Dependendo do produto e da quantidade poderá ser necessário ajustar o tempo.

- Para que as pipocas não queimem, retire por breves instantes e agite o saco de pipocas após 1 minuto e 30 segundos. Atenção: está quente!

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

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

Conselhos para a utilização do microondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	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 seleccione 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 seleccione, 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, seleccione uma potência de microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

Bolos e biscoitos

Relativamente às tabelas

Conselhos

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

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

Formas

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

Bolos na forma	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Bolo de massa batida, simples	Forma com abertura/de bolo inglês	☒	170-180	90	40-50
Bolos de massa batida finos (p. ex. bolo de areia)*	Forma com abertura/de bolo inglês	☒	150-170	-	70-90
Base de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	☒	160-180	-	30-40
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/redonda alta com abertura	☒	170-180	90	35-45
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	☒	160-170	-	20-25
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola escura	☒	170-180	-	35-45
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola escura	☒	170-190	-	30-40
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola escura	☒	170-190	180	35-45
Tarte suíça*	Forma de mola escura	☒	190-200	-	45-55
"Gugelhupf" (bolo típico da Baviera)	Forma de "Gugelhupf"	☒	170-180	-	40-50
Pizza, base de massa fina, pouca cobertura*	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	220-230	-	15-25
Tartes salgadas**	Forma de mola escura	☒	200-220	-	50-60
Bolo de nozes	Forma de mola escura	☒	170-180	90	35-45
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	160-180	-	50-60
Massa lêveda com cobertura húmida	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	170-190	-	55-65
Trança levedada com 500 g de farinha*	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	170-190	-	35-45
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	160-180	-	60-70
"Strudel", doce	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	190-210	180	35-45

* Deixar arrefecer o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.
* Colocar a forma diretamente sobre o prato rotativo.

Bolos pequenos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	150-170	25-35
Bolos de amêndoa	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	110-130	35-45
Suspiros	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	100	80-100
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	☒	160-180	35-40
Bolo de massa de choux	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	200-220	35-45
Folhado	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	190-200	35-45
Bolo de massa lêveda	Tabuleiro redondo para pizzas	☒	200-220	25-35

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

* Colocar a forma diretamente sobre o prato rotativo.

Conselhos para fazer bolos

Pretende cozer um bolo segundo uma receita própria.	Oriente-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 bateira indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro, mas pouco nos rebordos.	Unte apenas a base da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro.	Escolha uma temperatura mais baixa e deixe o bolo cozer durante mais tempo.
O bolo fica muito seco.	Faça pequenos furos com um palito no bolo já cozido. Depois regue com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto, mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. No caso de tartes com cobertura sumarenta, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoa ou pão ralado e depois aplique a cobertura. Respeite as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo não se deixa desenformar.	Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos para que se deixe desenformar mais facilmente. Caso continue com dificuldades em tirá-lo da forma, volte a soltar cuidadosamente os rebordos com uma faca. Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.
Mediu a temperatura do forno com um termómetro próprio e constatou que existe uma discrepância.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante com uma grelha de ensaio, após um determinado tempo de aquecimento, no centro do forno. Qualquer recipiente ou acessório influencia o valor medido, de modo que verificará sempre uma diferença ao medir pessoalmente.
Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	Verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma no forno. Se não resultar, continue a cozedura sem microondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.

Assar e grelhar

Relativamente às tabelas

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

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

Recipiente

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

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

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

Recomendações para assar

Conselhos

- Para assar carne ou aves, utilize uma assadeira alta.
- Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não pode ser demasiado grande.

Carne de vaca

Conselhos

- Vire carne de vaca para estufar após $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.





- Carne: Cubra ligeiramente o fundo do recipiente com uma substância líquida. Adicione mais água para estufar carne. Decorrido metade do tempo, vire os pedaços de carne. Quando o estufado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o 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

Conselhos

- 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.

- Vire lombos de vaca ou rosbife após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire bifes após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Carne de vaca	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca para estufar, aprox. 1kg	Recipiente fechado		180-200	-	120-143
Lombo de vaca, no ponto, aprox. 1kg	Recipiente aberto		180-200	90	30-40
Rosbife, no ponto, aprox. 1kg	Recipiente aberto		210-230	180	30-40
Bife, no ponto, 3cm de espessura	Grelha superior		3	-	Cada lado: 10-15

Carne de vitela

Conselho: Vire a carne de vitela para assar ou as pernas de vitela após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

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

Carne de porco**Conselhos**

■ Vire a carne de porco magra para assar ou a carne de porco para assar sem courato após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

- Coloque a carne para assar no recipiente com o courato virada para cima. Dê uns cortes no courato. Não vire a carne. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Não vire lombinhos de porco ou carne de porco defumada. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 5 minutos.
- Vire o bife do cachaço após $\frac{2}{3}$ do tempo.

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

Borrego

Conselho: Vire a perna de borrego após metade do tempo.

Carne de borrego	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em minutos
Lombo de borrego com osso, aprox. 1 kg	Recipiente aberto		210-230	-	40-50
Perna de borrego sem osso, no ponto, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado		190-210	-	90-95

Outros

Conselhos

- Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

- Vire as salsichas após $\frac{2}{3}$ do tempo.

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

Aves

Conselhos

- Coloque frangos inteiros e peitos de frango com o peito virado para baixo. Virar após $\frac{2}{3}$ do tempo.
- Coloque a galinha com o peito virado para baixo. Virar após 30 minutos e regular a potência de micro-ondas para 180 watts.

- Coloque metades de frango ou frango em pedaços com a pele virada para cima. Não virar.
- Coloque peitos de pato ou de ganso com a pele virada para cima. Não virar.
- Vire coxas de ganso após metade do tempo. Picar a pele.
- Coloque peitos ou pernas de peru com a pele virada para baixo. Virar após $\frac{2}{3}$ do tempo.

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

Peixe

- Unte previamente a grelha com óleo.

Conselhos

- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, p. ex. uma truta, no centro da grelha superior.

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

Conselhos para assar e grelhar

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

Soufflés, gratinados, tostas

Conselhos

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

- Coloque o soufflé na grelha inferior.
- Deixe repousar soufflés ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.
- Tostas gratinadas: torre previamente as fatias de pão.

Soufflés, gratinados, tostas	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em minutos
Soufflé, doce, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto		140-160	360	25-35
Soufflé, salgado, de variados ingredientes, aprox. 1 kg	Recipiente aberto		150-170	600	20-25
Lasanha, fresca	Recipiente aberto		200-220	360	25-35
Gratinado de batata à base de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto		180-200	600	25-30
Gratinar tostas, 4 unidades*			3	-	8-10

* Grelha superior

Produtos pré-confeccionados, ultracongelados

Conselhos

- Respeite as indicações do fabricante na embalagem.

- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas; vire-os após metade do tempo.
- Coloque os alimentos directamente sobre o prato rotativo.

Produtos pré-confeccionados	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Pizza com base de massa fina*	Prato rotativo		220-230	-	10-15
Pizza com massa alta	Prato rotativo	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini-pizza*	Prato rotativo		220-230	-	10-15
Baguete de pizza**	Prato rotativo	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Batatas fritas	Prato rotativo		220-230	-	8-13
Croquetes*	Prato rotativo		210-220	-	13-18
Batatas salteadas, batatas recheadas	Prato rotativo		200-220	-	25-30

* Pré-aquecer o forno durante 5 minutos, colocando de seguida os alimentos no prato rotativo quente.

** Colocar os alimentos num recipiente adequado e resistente ao calor.

Produtos pré-confeccionados	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Pãezinhos ou baguetes aquecidos	Grelha inferior		170-180	-	13-18
Barrinhas de peixe	Prato rotativo		210-230	-	10-20
Barrinhas frango, panados	Prato rotativo		200-220	-	15-20
"Strudel"	Prato rotativo		210-220	180	20-30
Lasanha, aprox. 400 g**	Grelha inferior		220-230	600	12-17

* Pré-aquecer o forno durante 5 minutos, colocando de seguida os alimentos no prato rotativo quente.
 ** Colocar os alimentos num recipiente adequado e resistente ao calor.

Refeições de teste

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

Segundo a norma EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Descongela com o micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Indicação
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Colocar a forma de pyrex de Ø 22 cm sobre a grelha inferior. Após aprox. 13 minutos, retirar a carne descongelada.

Cozinhar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Indicação
Gemada com leite	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Colocar a forma de pyrex de 24 x 19 cm sobre a grelha inferior.
Pão-de-ló	600 W, 9-10 min.	Colocar a forma de pyrex de Ø 22 cm sobre a grelha inferior.
Rolo de carne picada	600 W, 18-23 min.	Colocar a forma de pyrex de 28 cm sobre a grelha inferior.

Cozinhar em combinação com o micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Indicação
Gratinado de batata	600 W, 25-30 min.		210-220	Colocar a forma de pyrex de Ø 22 cm sobre a grelha inferior.
Bolos	180 W, 15-20 min.		180-200	Colocar a forma de pyrex de Ø 22 cm sobre a grelha inferior.
Frango	360 W, 35-40 min.		200-220	Virar após 2/3 do tempo.

Bolos

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

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

Grelhar

Prato	Acessórios	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Duração, minutos
Tostar pão	Grelha superior		3	4-5
Hambúrgueres de vaca, 9 unidades	Grelha superior		3	30-35



BSH Electrodomésticos España S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
Parque empresarial Pla-Za 50197 Zaragoza, SPAIN

www.balay.es



9001277736
970830
es, pt