

manual de instrucciones

3CG4175X0
Microondas
Microondas

[es] Instrucciones de uso	3
[pt] Instruções de serviço	26

Índice

	Uso correcto del aparato	4		¿Qué hacer en caso de avería?	18
	Indicaciones de seguridad importantes	4		Servicio de Asistencia Técnica	19
	En general	4		Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	19
	Microondas	5		Datos técnicos	19
	Instalación y conexión	7		Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	20
	Causas de los daños	7		Recipientes apropiados	20
	Protección del medio ambiente	8		Recipientes no adecuados.....	20
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8		Descongelar	20
	Presentación del aparato	8		Calentar comidas congeladas	21
	Panel de mando.....	8		Calentar comidas	22
	Mandos	9		Cocer alimentos	23
	Modificar la duración de la señal.....	9		Consejos prácticos para usar el microondas.....	24
	Accesorios	10		Comidas normalizadas	25
	Accesorios especiales	10			
	Antes del primer uso	10			
	Limpiar el compartimento de cocción y colocar el plato giratorio.....	10			
	Primera puesta en marcha.....	10			
	Limpieza del compartimento de cocción y los accesorios	11			
	El microondas	11			
	Recipiente	11			
	Potencias del microondas	12			
	Ajustar el microondas.....	12			
	Asar al grill	13			
	Programar el grill	13			
	Ajustar el grill y el microondas.....	13			
	Memoria	14			
	Guardar en la memoria	14			
	Activar memoria.....	14			
	Programas	14			
	Ajuste de programa	14			
	Descongelación con el programa automático	15			
	Cocción con el programa automático	15			
	Programa de cocción combinado	16			
	Ajustes básicos	16			
	Limpieza	17			
	Productos de limpieza	17			
	Programa de limpieza Aqua clean.....	17			



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 10*

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

- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños. Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.

- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ 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.

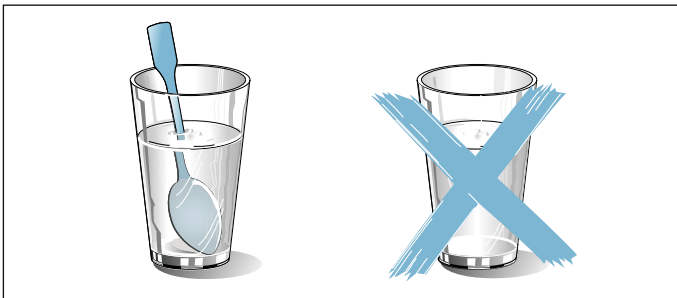
⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- 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!

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

- Una vajilla inadecuada puede producir daños. Para la función combinada de microondas, utilizar siempre materiales adecuados que soporten también las temperaturas del aire caliente y del grill.
- El plato giratorio de cristal puede hacerse pedazos. No golpear nunca el plato giratorio con objetos duros.
- Las roturas y rajaduras en el plato giratorio de cristal son peligrosas. Manejar el plato giratorio con cuidado.

⚠ 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 17
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Este electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato se suministra listo para la conexión a la red eléctrica y solo deberá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra. La protección por fusible debe ser de 10 amperios (modelo automático L o B). La tensión de red debe corresponder a la indicada en la placa de características.

La instalación de un enchufe o el cambio del cable de conexión debe realizarlos siempre un técnico electricista experto. En caso de no poder alcanzarse el enchufe tras el montaje del electrodoméstico, la instalación (red) eléctrica deberá estar equipada con un dispositivo de separación de todas las fases, con una apertura de contacto mínima de 3 mm.

No utilizar enchufes múltiples, regletas ni alargadores. Existe riesgo de incendio en caso de sobrecarga.

Nota: El enchufe de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho.

Causas de los daños

¡Atención!

- **Junta muy sucia:** Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. Solo se permite para probar brevemente un recipiente. → *"Prueba de los recipientes" en la página 12*
- **Palomitas para microondas:** No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.
- **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.
- **Bandejas de aluminio:** No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- **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.
- **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.

Protección del medio ambiente

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

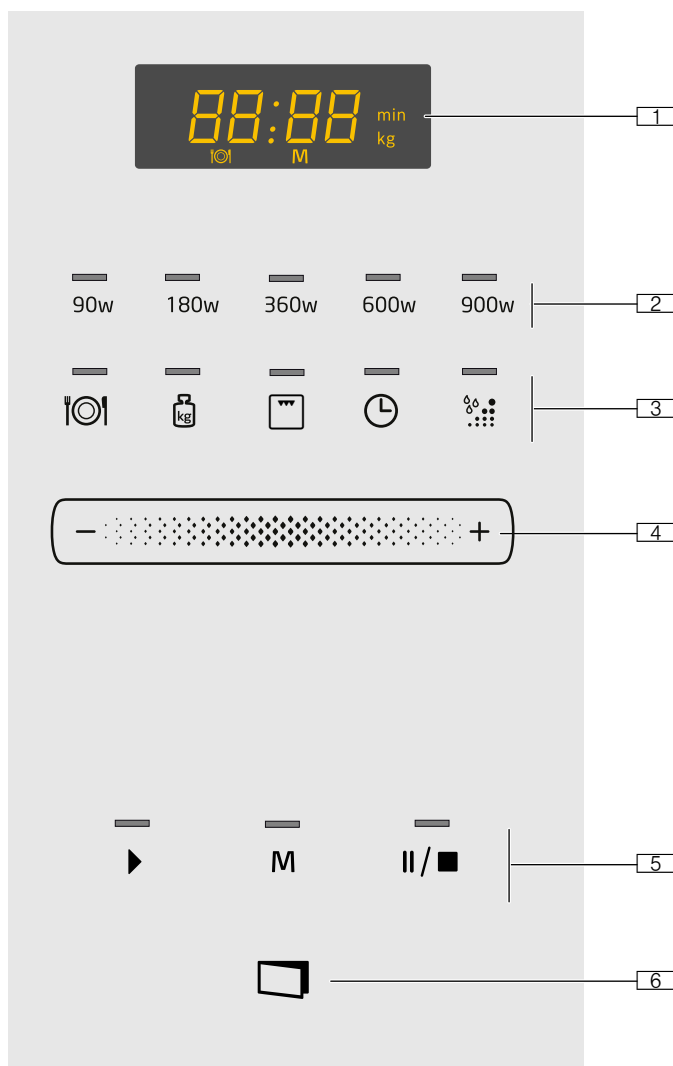
En este capítulo se describen el display y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato. El display muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con la hora ajustada.











- 1** **Display** para la hora y la duración
- 2** **Campos táctiles**
- 3** **Zona de programación** para configurar la hora y la duración o para ajustar los programas automáticos.
- 4** **Pulsador de apertura de la puerta automático**

Mandos

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes campos táctiles. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Campos táctiles y su significado

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

Campos táctiles	Significado
Impresión	
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 vatios
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 vatios
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 vatios
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 vatios
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 vatios
	Seleccionar programas automáticos
	Seleccionar el peso en los programas
	Seleccionar el grill
	Ajustar la hora
	Aquaclean Activar la función de limpieza
	Iniciar el funcionamiento
M	Seleccionar la memoria
	Detener o interrumpir el funcionamiento
	Abrir la puerta del aparato

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.

Apertura automática de la puerta

La puerta del aparato salta cuando se pulsa la apertura automática de la puerta. La puerta del aparato se puede abrir por completo manualmente.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. La puerta del aparato se puede abrir manualmente.

Notas

- El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras este está en uso.
- Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento no se reanuda automáticamente. Se debe iniciar el funcionamiento a mano.
- Si el aparato permanece desconectado durante un largo período de tiempo, la puerta se abrirá con una demora de tiempo.

Ventilador

El aparato está equipado con un ventilador. El ventilador puede seguir funcionando aunque ya se haya desconectado el aparato.

Notas

- Durante el funcionamiento del microondas, el compartimento de cocción permanece 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 microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Modificar la duración de la señal

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

Para ello, mantener pulsado durante aprox. 6 segundos el campo ▶.

Se aplica la nueva duración de señal.
Se muestra de nuevo la hora.

Son posibles:

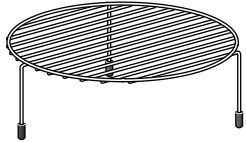
duración de la señal breve: 3 tonos
duración de la señal larga: 30 tonos.

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.



Parrilla

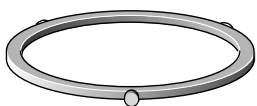
Parrilla para asar al grill, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o como superficie, p. ej., para moldes de gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.



Plato giratorio

Nota: Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado. Comprobar que esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.



Anillo giratorio

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios.

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea, son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → "Servicio de Asistencia Técnica" en la página 19

Recipiente de cocción al vapor	Para cocer arroz, patatas y verduras.
--------------------------------	---------------------------------------

Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez. Leer antes el capítulo «Consejos y advertencias de seguridad». → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 4

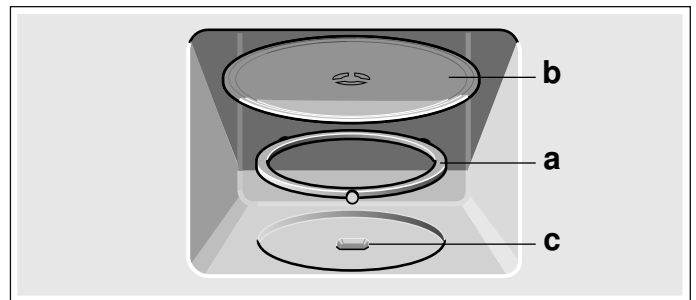
Antes de poder utilizar su nuevo aparato, se debe colocar correctamente el plato giratorio. También se deberán limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

Limpiar el compartimento de cocción y colocar el plato giratorio

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.

Colocar el plato giratorio

1. Poner el anillo giratorio **a** en el rebaje del compartimento de cocción.
2. Fijar el plato giratorio **b** en el dispositivo de accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.



Nota: Utilizar el aparato solo con el plato giratorio colocado. Comprobar que esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, suena una señal y aparecen cuatro ceros en el display.

Ajustar la hora

El requerimiento para ajustar la hora puede durar algunos segundos.

Suena una señal, en el display aparece **12:00**, los dos puntos parpadean y el señalizador luminoso sobre el campo de las funciones de tiempo se ilumina.

1. Ajustar la hora en la zona de programación.
2. Tocar el campo ⌚.

La hora actual está ajustada.

Ocultar la indicación de hora

Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, se puede ocultar la indicación de la hora.

1. Pulsar el campo ⌚.
2. Pulsar el campo II/■.



El display está oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar el campo .

En el display se muestra la hora ajustada.


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

1. Pulsar el campo  y ajustar la hora en la zona de programación.
2. Volver a pulsar el campo . La hora se ha ajustado.





Limpieza del compartimento de cocción y los accesorios

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y cerrado con el plato giratorio colocado.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del aparato, como p. ej. bolas de poliestireno. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

Ajustes	
Grill 	10 minutos

Calentar el compartimento de cocción

1. Pulsar el campo . En el display aparece 10:00 min y se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo .
2. Pulsar el campo . Una vez transcurrido el tiempo se emite una señal. Pulsar el campo  o abrir la puerta del aparato.

Consejo: Cuando el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y un poco de jabón.

Limpieza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.



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.

Probar a utilizar el microondas una vez. Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

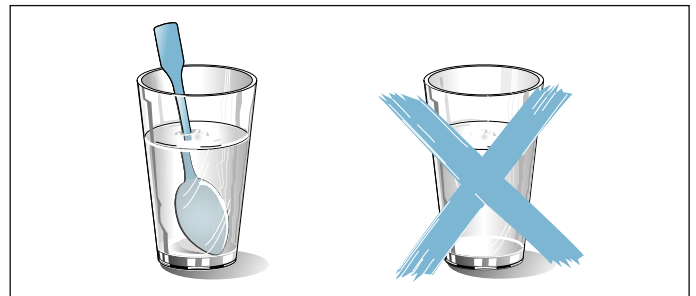
Coger una taza grande sin decoración dorada ni plateada e introducir una cuchara de té. Colocar la taza con agua sobre el plato giratorio, de forma un poco descentrada.

1. Pulsar el campo 900 W.
2. Ajustar  1:30 min en la zona de programación.
3. Pulsar el campo .

Tras 1 minuto y 30 segundos, suena una señal. El agua está caliente.

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.



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.

Potencias del microondas

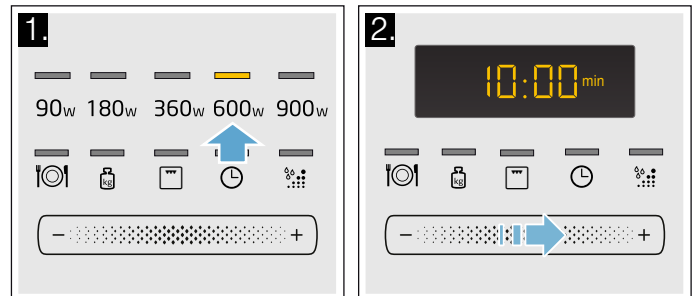
Potencia del microondas	Apropiado para
90 W	descongelar alimentos delicados
180 W	descongelar y continuar la cocción
360 W	cocer carne y calentar alimentos delicados
600 W	calentar y cocer alimentos
900 W	calentar líquidos

Nota: El nivel de potencia del microondas de 900 W puede programarse durante 30 minutos, el de 600 W durante 1 hora y los niveles restantes durante 1 hora y 39 minutos.

Ajustar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 W, 10 minutos

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el nivel de potencia del microondas.
2. Ajustar la duración deseada en la zona de programación.



3. Pulsar el campo ▶.

En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. Abrir la puerta del aparato o pulsar II/■. Se muestra de nuevo la hora.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración en la zona de programación.

Interrumpir

Pulsar una vez el campo II/■ o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo ▶. Volver a pulsar el campo ▶ después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento


Pulsar dos veces el campo II/■ o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez el campo II/■.

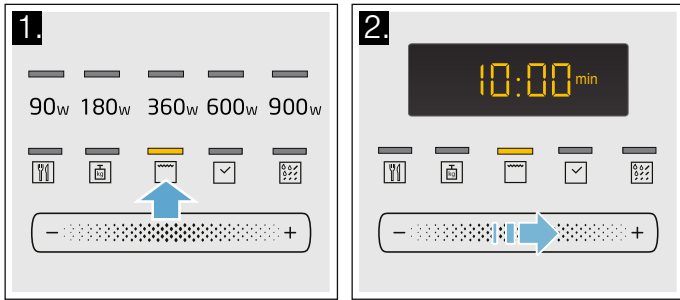
Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.


Asar al grill

El grill es ideal para dorar y está indicado para gratinar. El grill se puede utilizar solo o combinado con el microondas.


Programar el grill

1. Pulsar el campo . Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla, y en el display aparece 10:00 min.
2. Ajustar una duración en la zona de programación.






3. Pulsar el campo . En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. Abrir la puerta del aparato o pulsar . Se muestra de nuevo la hora.



Interrumpir

Pulsar una vez el campo  o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo . Volver a pulsar el campo  después de cerrar.

Corregir

El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.


Cancelar el funcionamiento

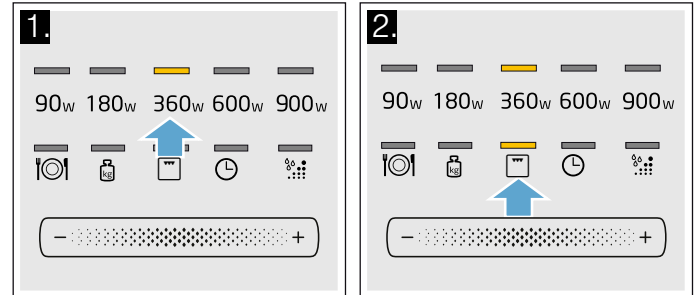
Pulsar dos veces el campo  o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez el campo .


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

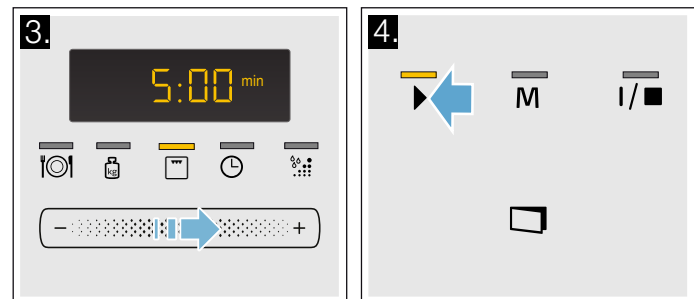
Ajustar el grill y el microondas

Ejemplo: 360 W, Grill , 5 minutos

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre la tecla, y en el display aparece 1:00 min.
2. Pulsar el campo .



3. Ajustar una duración en la zona de programación.
4. Pulsar el campo .



En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

M Memoria

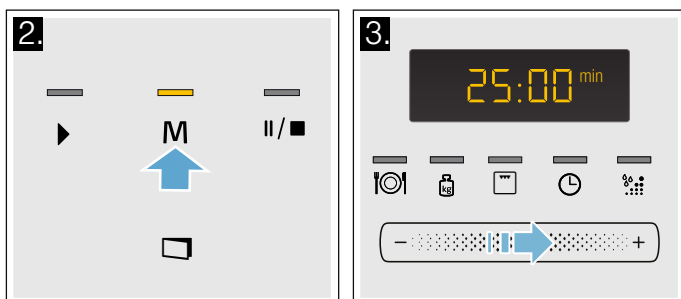
La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para un plato y acceder a ellas en cualquier momento.

La función de memoria resulta especialmente útil cuando un mismo plato se prepara con frecuencia.

Guardar en la memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

1. Pulsar el campo **M**.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo, y en el display aparece 1:00 min.
3. Ajustar la duración en la zona de programación.



4. Confirmar pulsando el campo **M**.
Se muestra de nuevo la hora. Se guarda el ajuste.

Notas

- No se podrán guardar sucesivamente varios niveles de potencia del microondas.
- Los programas automáticos no se pueden guardar.
- La memoria también se puede almacenar e iniciar de inmediato. Para finalizar, no pulsar **M**, sino el campo ▶.
- **Restablecer la memoria:** Pulsar el campo **M**. Aparecen los ajustes antiguos. Guardar el programa nuevo tal y como se describe en los puntos 1 a 4.

Activar memoria

Se podrá iniciar fácilmente el programa guardado. Colocar la comida en el aparato. Cerrar la puerta del aparato.

1. Pulsar el campo **M**.
Se visualizarán los ajustes guardados.
2. Pulsar el campo ▶.
En el display se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. Abrir la puerta del aparato o pulsar **II/■**. Se muestra de nuevo la hora.

Interrumpir

Pulsar una vez el campo **II/■** o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo ▶. Volver a pulsar el campo ▶ después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces el campo **II/■** o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez el campo **II/■**.

P Programas

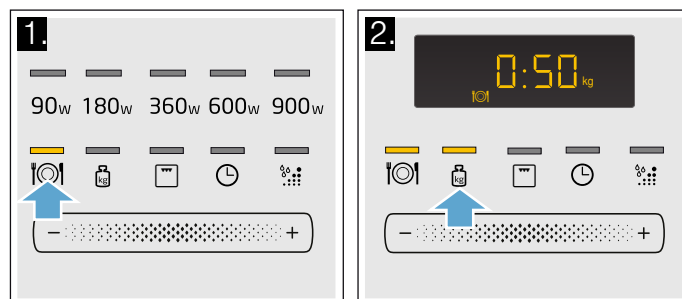
Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

Nota: Pueden seleccionarse hasta 8 programas.

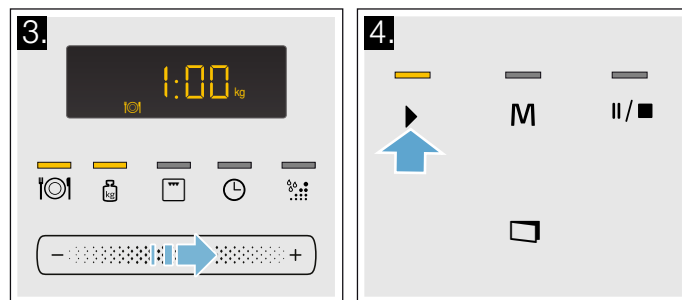
Ajuste de programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

1. Pulsar repetidamente el campo hasta que aparezca el número del programa deseado.
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo.
2. Pulsar el campo .
Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo, y aparece una sugerencia de peso.



3. Ajustar el peso del alimento en la zona de programación.
4. Pulsar el campo ▶.



Se muestra el transcurso del tiempo programado.

La duración ha transcurrido

Suena una señal acústica. Abrir la puerta del aparato o pulsar **II/■**. Se muestra de nuevo la hora.

Corregir

Pulsar el campo **II/■** dos veces y volver a realizar el ajuste.

Interrumpir

Pulsar una vez el campo **II/■** o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. Se ilumina el señalizador luminoso situado sobre el campo **▶**. Volver a pulsar el campo **▶** después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces el campo **II/■** o abrir la puerta del aparato y pulsar una vez el campo **II/■**.

Notas

- En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Volver a pulsar el campo **▶** después de cerrar.
- Se pueden consultar el número del programa y el peso con «**⊙**» o «**⏪**». El valor consultado se muestra en el display durante 3 segundos.

Descongelación con el programa automático

Los 4 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

Notas

- **Preparar los alimentos**
Utilizar alimentos congelados a -18 °C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones.
Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
- Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- **Recipientes**
Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.
- **Tiempo de reposo**
Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar.
A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.
- **Señal**
En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start.

N.º de programa		Recipientes	Margen de peso en kg
Descongelar			
P 01	Carne picada	abierto	0,20 - 1,00
P 02	Porciones de carne	abierto	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, piezas de pollo	abierto	0,40 - 1,80
P 04	Pan	abierto	0,20 - 1,00

Cocción con el programa automático

Los 3 programas de cocción permiten cocer arroz, patatas o verduras.

Notas

- **Recipientes**
Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.
- **Preparar los alimentos**
Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
Arroz:
no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media es de entre dos y tres veces el peso del arroz.
Patatas:
Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.
Verduras frescas:
Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verduras.
- **Señal**
Durante el transcurso del programa, suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Remover los alimentos.
- **Tiempo de reposo**
Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.
Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

N.º de programa		Recipientes	Margen de peso en kg
Cocer			
P 05	Arroz	con tapa	0,05 - 0,2
P 06	Patatas	con tapa	0,15 - 1,0
P 07	Verduras	con tapa	0,15 - 1,0

Programa de cocción combinado

Notas

■ Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente resistente al calor y adecuado para el microondas que no sea demasiado grande.

■ Preparar los alimentos

Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

■ Tiempo de reposo

Una vez finalizado el programa, dejar reposar el alimento durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.

N.º de programa	Recipientes	Margen de peso en kg
Programa combinado		
P 08	Gratinado, congelado, hasta 3 cm de altura	abierto 0,4 - 0,9

Ajustes básicos

Se pueden modificar los ajustes básicos del aparato en caso necesario.

Ajuste	Selección
1 Sonido de las teclas	<p>On* Conectado</p> <p>OFF Desconectado (El sonido de las teclas sigue activado en los campos ▶ y II/■)</p>
2 Modo demo	<p>DEO El aparato está desconectado. Es posible utilizar los campos y los paneles indicadores. No obstante, los campos no tienen función para que, por ejemplo, no se deba activar el microondas. El modo Demo lo utilizan principalmente los distribuidores.</p>
* Ajustes de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato)	

Se puede modificar el sonido de las teclas del aparato en caso necesario.

Modificar sonido de las teclas

Requisito: el aparato debe estar apagado.

- Mantener pulsados a la vez los campos ▶ y II/■ durante unos segundos.
En el panel indicador aparece **!**
- Pulsar el campo ▶.
En el panel indicador parpadea **On**.
- Cambiar a **OFF** en la zona de ajustes.
- Pulsar el campo ▶.
Se aplica el ajuste.
- Pulsar el campo II/■.

El sonido de las teclas está desactivado.

La configuración se puede volver a modificar en cualquier momento.

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 descarga eléctrica!

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

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.

Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!

La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. → "Productos de limpieza" en la página 17

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir el aparato en agua ni limpiarlo bajo un chorro de agua.

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

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados.


No utilizar lo siguiente:

- Productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar los cristales de la puerta.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos o esponjas duras.
- Productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena 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 o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. 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 compartimento de cocción a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio. Secar el dispositivo de accionamiento del plato giratorio con un paño.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con un poco de jabón: encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón: poner en remojo y limpiar con un trapo o un cepillo, no frotar. No utilizar rasquetas para metal o vidrio para la limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar un rascador para vidrio.

Programa de limpieza Aqua clean

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. 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.

Consejo: Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado de un plato, consultar el capítulo siguiente. En él se indican muchos consejos e

indicaciones para los ajustes óptimos. → "Sométicos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 20

⚠ 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.

Tabla de averías








Anomalía	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos
En el indicador aparecen tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora.
El aparato no está en funcionamiento. En el display aparece una duración.	Se ha accionado la zona de programación por error.	Pulsar el campo «II/■».
	Después del ajuste no se ha pulsado el campo «▶».	Pulsar el campo «▶» o cancelar los ajustes con el campo «II/■».
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado el campo «▶».	Pulsar el campo «▶».
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas muy baja.	Seleccionar una potencia superior en el microondas.
	El plato contenía más cantidad que en otras ocasiones.	Doble cantidad, doble tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El plato giratorio hace un ruido como de arrastre o rasguño.	Hay suciedad u objetos extraños en la zona del accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y el rebaje del compartimento de cocción.
El microondas deja de funcionar 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 un M .	El aparato está en modo Demo	Desactivar el modo Demo. → "Ajustes básicos" en la página 16
Mensaje de error "E - 3"	Fallo en el sistema automático de apertura de la puerta.	Si aparece un mensaje de error, apagar el aparato y volverlo a encender; si la indicación desaparece, se trata de un problema puntual. Si el error vuelve a aparecer o la indicación permanece, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente e indicar el código de error.

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) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato, a la derecha.

		
		
	E-Nr: 	FD:  Z-Nr: 
Type:		

A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto (E)	N.º de fabricación (FD)
---------------------	-------------------------

Servicio de Asistencia Técnica

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica de cada país se encuentran en el listado adjunto.

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

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

Datos técnicos

Tensión de entrada	CA 220-230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	1450 W
Potencia de salida máxima	900 W (IEC 60705)
Potencia de salida del grill máxima	1200 W
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Fusibles	10 A
Medidas (alto/ancho/fondo)	
- Aparato	382 x 594 x 388 mm
- Compartimento de cocción	208 x 328 x 369 mm
Homologación VDE	
	sí
Distintivo CE	
	sí

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 las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el grill. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición 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.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para el funcionamiento del microondas existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

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

Recipientes apropiados

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

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

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son 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 horno y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre el plato giratorio.

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 puede tocar las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado, ya se puede retirar el papel de aluminio.

Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras. La carne también se puede elaborar con un poco de caldo congelado.

Consejos prácticos para descongelar

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.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 90	2 4-6	Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Carne picada, variada	200 g	90	10	Congelar preferiblemente en plano Dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Ave o trozos de ave	600 g	180 90	8 10-20	Separar las partes descongeladas
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
	Filetes, rodajas o ventresca de pescado	400 g	180 90	
Verduras, p. ej., guisantes	300 g	180	10-15	-
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180	7-10	Remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 90	8 5-10	
	Descongelar mantequilla	125 g	180 90	
250 g	180 90	1 3-4		
Pan entero	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
	Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90	
750 g		180 90	5 10-15	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón		500 g	180 90	5 15-20
	750 g	180 90	7 15-20	

Calentar comidas congeladas

Notas

- Sacar los platos precocinados de su envase. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Los alimentos planos se calientan más rápido que los altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros, al congelarlos.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.

Calentar comidas congeladas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Menú, plato único, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600	8-11	-
Sopa	400 g	600	8-10	-
Cocidos	500 g	600	10-13	-
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600	12-17	Separar las piezas de carne al remover
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones	450 g	600	10-15	-
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta	250 g	600	2-5	Añadir algo de líquido
	500 g	600	8-10	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600	8-10	Cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600	14-17	
Espinacas a la crema	450 g	600	11-16	Cocer sin añadir agua

Calentar comidas

¡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. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

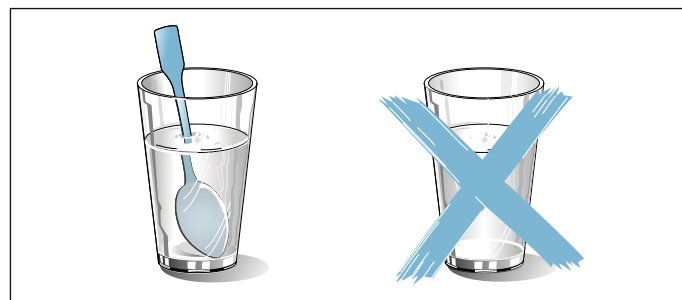
Notas

- Sacar los platos precocinados de su envase. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en el recipiente empleado, cubrir con 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 guantes o agarradores para retirar los recipientes.

⚠ 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.



Calentar comidas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Bebidas	200 ml	900	2-3	Introducir una cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	500 ml	900	3-4	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360	aprox. ½	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura.
	100 ml	360	aprox. 1	
	200 ml	360	1½	
Sopa 1 taza	200 g	600	2-3	-
Sopa 2 tazas	400 g	600	4-5	-

Calentar comidas	Peso	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Menú, plato único, plato precocinado (2 - 3 componentes)	350-500 g	600	4-8	-
Carne en salsa	500 g	600	8-11	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Verduras	150 g	600	2-3	Añadir algo de líquido
	300 g	600	3-5	

Cocer alimentos

Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Cocer los alimentos en el microondas independiente siempre en recipiente cerrado. Colocar el recipiente directamente sobre el plato giratorio. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.

El sabor natural del plato se conserva en gran medida. 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 guantes o agarradores para retirar los recipientes.

Asar al grill:

Asar al grill siempre sobre la parrilla con la puerta del aparato cerrada y sin precalentar.

Colocar la parrilla siempre sobre el plato giratorio.

Grill y microondas combinados:

El funcionamiento combinado es especialmente ideal para gratinados.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio y no cubrir los alimentos.

Para asar, utilizar un molde alto. De este modo, el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Para los gratinados, utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos, las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más en la superficie.







Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción. No puede ser muy grande, el plato giratorio debe poder girar.









Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el alimento después del tiempo indicado más breve.

Dejar reposar la carne de 5 a 10 minutos antes de cortar. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor y no se derrame al cortarla.

Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.

Los valores de la tabla son orientativos, pueden variar en función de la calidad del alimento.

Cocer alimentos	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Pollo, entero, 1,2 kg	recipiente con tapa	600	25-30	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente sin tapa sobre la parrilla	360 W + 	30-40	Colocar con el lado de la piel hacia arriba, no dar la vuelta
Alitas de pollo, adobadas, congeladas, 800 g	Recipiente sin tapa sobre la parrilla	360 W + 	15-25	No dar la vuelta
Carne de cerdo sin corteza, aprox. 750 g, p. ej., cabeza de lomo	recipiente sin tapa	360 W + 	40-50	Dar la vuelta 1 o 2 veces
Panceta, aprox. 8 lonchas	Parrilla	180 W + 	10-15	-
Asado de carne picada, 750 g	recipiente sin tapa	600	20-25	Cocer en recipiente abierto Máximo 6 cm de altura
		360 W + 	25-35	
Pescado, p. ej., filetes, 400 g	recipiente sin tapa	600	10-15	Si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Filete de pescado, gratinado, aprox. 400 g	recipiente sin tapa	360 W + 	10-15	Descongelar previamente el pescado congelado

Cocer alimentos	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Notas
Brochetas de pescado, 4-5 piezas	Parrilla	180 W + 	10-15	Usar brochetas de madera
Gratinados dulces, p.ej., soufflé de requesón con fruta, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W + 	30-35	Máximo 5 cm de altura
Gratinados salados con ingredientes crudos, p. ej., gratinado de pasta, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W + 	30-35	Espolvorear queso, máximo 5 cm de altura
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., gratinado de patatas, 1 kg	recipiente sin tapa	360 W + 	30-40	Máximo 4 cm de altura
Gratinar sopas, p. ej., sopa de cebolla, 2-4 tazas	recipiente sin tapa		aprox. 15-20	-
Verduras, frescas, 250 g	recipiente con tapa	600	5-10	Cortar las verduras en trozos grandes iguales; añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando.
Verduras, frescas, 500 g	recipiente con tapa	600	10-15	-
Brochetas de verduras, 4-5 piezas	Parrilla	180 W + 	15-20	Usar brochetas de madera
Patatas, 250 g	recipiente con tapa	600	8-10	Cortar las patatas en trozos grandes iguales; añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando.
Patatas, 500 g	recipiente con tapa	600	11-14	
Patatas, 750 g	recipiente con tapa	600	15-22	
Arroz, 125 g	recipiente con tapa	900 180	5-7 12-15	Añadir doble cantidad de líquido
Arroz, 250 g	recipiente con tapa	900 180	6-8 15-18	
Pan de molde (tostado previamente), 2-4 rebanadas	Parrilla		Lado 1: aprox. 2-4 Lado 2: aprox. 2-4	-
Gratinar tostadas, 2-6 rebanadas	Parrilla		7-10	En función de la capa
Fruta, compota, 500 g	recipiente con tapa	600	9-12	-
Dulces, p. ej., flan (instantáneo), 500 ml	recipiente con tapa	600	6-8	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora

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.

Agua condensada

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es

normal. Esto no afecta a la función del microondas. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Comidas normalizadas

Conforme a las normas EN 60705:2012, IEC 60705:2010 y EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.


Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 20 x 25 cm sobre el plato giratorio.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.
Asado de carne picada	600 W, 20-25 min	Colocar el molde de vidrio pyrex en el plato giratorio.








Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Gratinado de patatas	Grill  + 360 W, 35-40 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre el plato giratorio.

Índice

	Utilização adequada	27		Defeito: O que fazer?	40
	Instruções de segurança importantes	27		Serviços Técnicos	41
	Generalidades	27		Número E e número FD	41
	Micro-ondas	28		Dados Técnicos	41
	Instalar e ligar	30		Testado para si no nosso estúdio de cozinha 42	
	Causas de danos	30		Recipientes adequados	42
	Protecção do meio ambiente	31		Recipientes inadequados	42
	Eliminação ecológica	31		Descongelamento	42
	Conhecer o aparelho	31		Aquecer alimentos ultracongelados	43
	Painel de comandos	31		Aquecer alimentos	44
	Elementos de comando	32		Cozinhar refeições	45
	Alterar o tempo de duração do sinal sonoro	32		Conselhos para a utilização do microondas	46
	Acessórios	33		Refeições de teste	47
	Acessórios especiais	33			
	Antes da primeira utilização	33			
	Limpar o interior do forno e colocar o prato rotativo	33			
	Primeira colocação em funcionamento	33			
	Limpar o interior do aparelho e os acessórios	34			
	O microondas	34			
	Recipiente	34			
	Potências de microondas	35			
	Regular o micro-ondas	35			
	Grelhar	36			
	Regular o grelhador	36			
	Regular o micro-ondas e o grelhador	36			
	Memória	37			
	Guardar a memória	37			
	Ativar a memória	37			
	Programas	37			
	Regular um programa	37			
	Descongelar com o automático de programas	38			
	Cozinhar com o automático de programas	38			
	Programa combinado para cozinhar	39			
	Regulações base	39			
	Limpeza	39			
	Produto de limpeza	39			
	Programa de limpeza Aqua clean	40			

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 33*

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.
- 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 incêndio!

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos.
Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes.
Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.
Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.
Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

⚠️ 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.

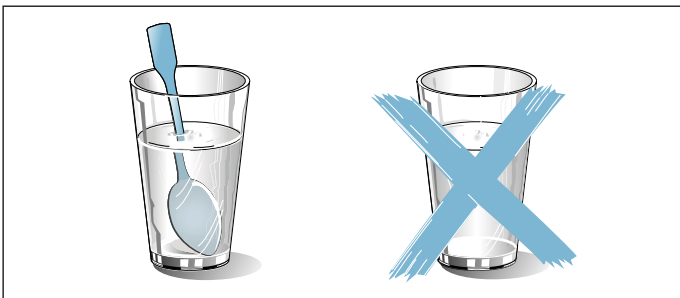
⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- 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!

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

- Recipientes inadequados podem provocar danos. Para o modo combinado de microondas, utilize sempre materiais adequados, que também resistam a temperaturas de ar quente circulante e do grelhador.
- O prato rotativo de vidro pode estilhaçar. Nunca embater com objetos duros contra o prato rotativo.
- Sulcos ou fissuras no prato rotativo de vidro são perigosos. Manuseie o prato rotativo com cuidado.

⚠ 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 39*
- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.



Instalar e ligar

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida.

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

O aparelho está pronto a ser ligado à corrente e apenas pode ser ligado a uma tomada com contacto de segurança devidamente instalada. O fusível tem de ser de 10 Ampere (dispositivo de corte automático L ou B). A tensão de rede tem de corresponder à tensão indicada na placa de características.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação só pode ser efetuada por um técnico electricista. Se, depois da instalação, a ficha deixar de estar acessível, deve existir do lado da instalação um interruptor omnipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

Não deve utilizar fichas ou adaptadores múltiplos nem extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.



Causas de danos

Atenção!

- **Vedante muito sujo:** Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- **Funcionamento do micro-ondas sem alimentos:** O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. A exceção de um curto teste de loiça. → *"Teste de loiça" na página 35*
- **Pipocas no microondas:** Nunca regule uma potência de microondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.
- Eventuais líquidos derramados não podem penetrar no interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo. Observe o processo de cozedura. Comece por seleccionar um tempo de cozedura mais curto e depois prolongue-o, se necessário.
- Nunca use o microondas sem o prato rotativo.
- **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.
- **Formas de alumínio:** Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
- **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.
- **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.

Protecção do meio ambiente

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

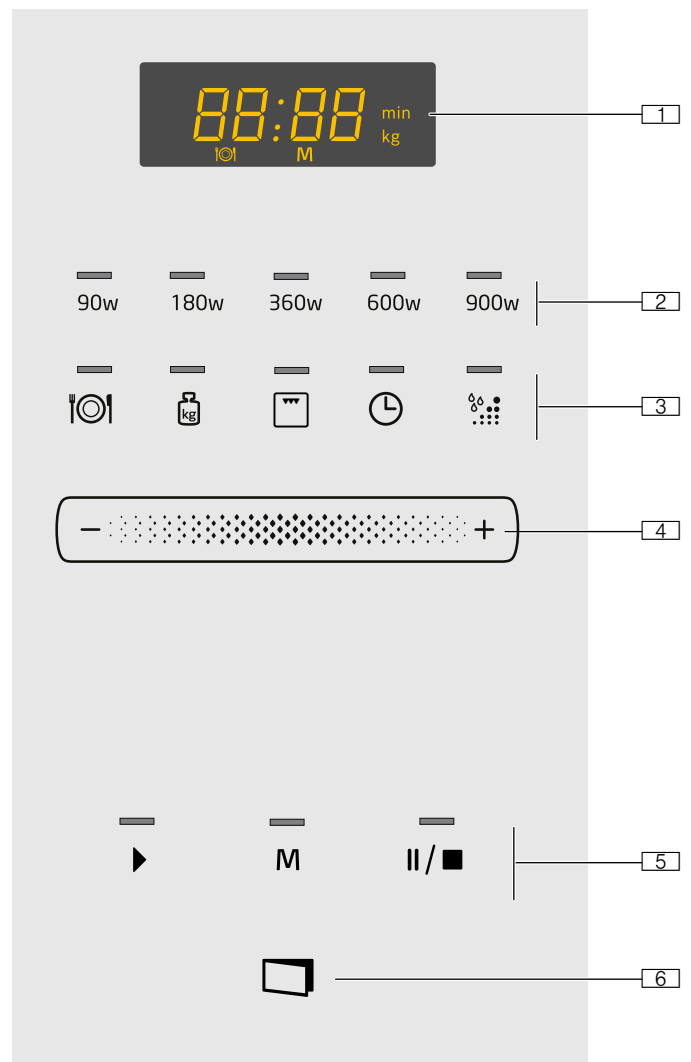
Neste capítulo explicamos o visor e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

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. O visor apresenta as regulações atuais.

A visão geral apresenta o painel de comandos com o aparelho ligado e com uma hora selecionada.



- 1** **Indicação**
da hora e do tempo de duração
- 2** **Campos tácteis**
- 3** **Zona de regulação**
para acertar a hora e regular o tempo de duração ou para regular o sistema automático de programas.
- 4** **Abridor de porta automático**

Elementos de comando

O significado dos diferentes campos táteis é aqui explicado de forma resumida. Assim, pode regular o seu aparelho de forma simples e rápida.

Campos táteis e seu significado

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

Campos táteis	Significado
Impressão	
90	Selecionar a potência de micro-ondas de 90 Watt
180	Selecionar a potência de micro-ondas de 180 Watt
360	Selecionar a potência de micro-ondas de 360 Watt
600	Selecionar a potência de micro-ondas de 600 Watt
900	Selecionar a potência de micro-ondas de 900 Watt
	Selecionar o sistema automático de programas
	Selecionar o peso nos programas
	Selecionar a função Grelhar
	Acertar a hora
	Aquaclean Ativar função de limpeza
	Iniciar o funcionamento
M	Selecionar a memória
	Parar ou interromper o funcionamento
	Abrir a porta do aparelho

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.

Abertura automática da porta

A porta do aparelho abre-se, quando aciona a abertura automática da porta. Pode abrir totalmente a porta do aparelho à mão.

Em caso de falha de corrente, a abertura automática da porta não funciona. Pode abrir a porta manualmente.

Conselhos

- Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, este será interrompido.
- Quando fechar a porta do aparelho, o funcionamento continua automaticamente. Deve iniciar o funcionamento à mão.
- Se o aparelho estiver desligado durante muito tempo, a porta do aparelho abre-se com atraso.

Turbina de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha pode continuar a trabalhar, mesmo depois de o aparelho ter desligado.

Conselhos

- Quando o aparelho trabalha com microondas, o interior do forno não aquece. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.
- Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Remova a água de condensação depois de cozinhar.

Alterar o tempo de duração do sinal sonoro

Quando o aparelho se desliga, ouve um sinal sonoro. Pode alterar o tempo de duração do sinal sonoro.

Para isso, toque no campo ► durante aprox. 6 segundos.

A nova duração do sinal foi assumida. A hora é novamente apresentada.

São possíveis:

Duração do sinal curta - 3 sons

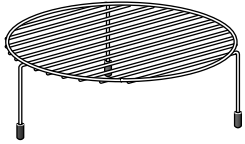
Duração do sinal longa - 30 sons.

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.



Grelha

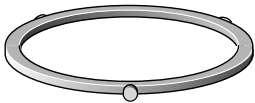
Grelha para grelhar, por ex. bifés, salsichas ou tostas, ou para colocar por ex. pratos planos para gratinar.

Conselho: Coloque a grelha no prato rotativo.



Prato rotativo

Conselho: Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado. Certifique-se de que está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.



Aro de rodas

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais na Assistência Técnica, numa loja especializada ou na Internet. Encontrará uma vasta oferta de acessórios nos nossos catálogos ou na Internet.

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda online diferem de país para país. Consulte os seus documentos de venda.

Conselho: Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho. → "Serviços Técnicos" na página 41

Recipiente para cozinhar a vapor	Para cozinhar arroz, batatas e legumes
----------------------------------	--

Antes da primeira utilização

Aqui encontrará informações acerca dos passos a seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu micro-ondas. Antes de utilizar o aparelho, leia o capítulo Indicações de segurança. → "Instruções de segurança importantes" na página 27

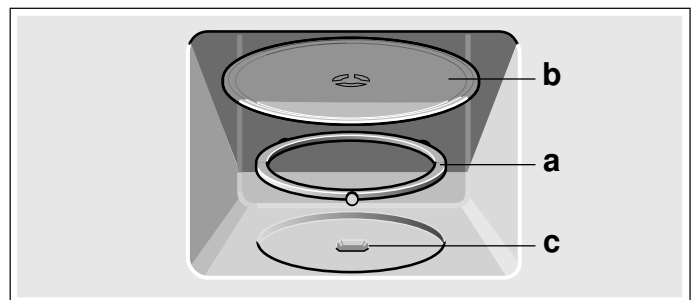
Antes de poder usar o seu novo aparelho, tem de colocar corretamente o prato rotativo. Lave também o interior do forno e os acessórios.

Limpar o interior do forno e colocar o prato rotativo

Antes de preparar pela primeira vez pratos com o aparelho, limpe o interior do forno e os acessórios.

Como colocar o prato rotativo

1. Coloque o aro de rodas **a** na cavidade no interior do aparelho.
2. Encaixe o prato rotativo **b** no acionamento **c** no centro do fundo do interior do aparelho.



Conselho: Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado. Certifique-se de que está encaixado corretamente. O prato rotativo pode girar para esquerda ou para a direita.


Primeira colocação em funcionamento

Depois da ligação à corrente ou de uma falha de energia soa um sinal e no visor surgem quatro zeros.

Acertar a hora

O pedido para acertar a hora pode demorar alguns segundos.



Soa um sinal, no visor surge **12:00**, os dois pontos piscam e a lâmpada indicadora por cima do campo da hora acende-se.

1. Acerte a hora na zona de regulação.
2. Toque no campo .

A hora atual está acertada.


Ocultar a hora

Para reduzir o consumo em standby do seu aparelho, pode ocultar a hora.



1. Toque no campo .
2. Toque no campo .

O visor fica escuro.

Voltar a acertar a hora

Toque no campo .
No visor surge a hora regulada.


Alterar a hora por ex. do horário de verão para o de inverno

1. Toque no campo  e acerte a hora na zona de regulação.
2. Toque novamente no campo .
A hora foi acertada.





Limpar o interior do aparelho e os acessórios

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho fechado e vazio, com o prato giratório montado.

Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho. Antes de aquecer, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

Regulações	
Grill 	10 minutos

Aquecer o interior do aparelho

1. Toque no campo .
No visor aparece 10:00 min e a lâmpada indicadora por cima do campo  acende-se.
2. Toque no campo .
Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro.
Toque no campo  ou abra a porta do aparelho.

Conselho: Depois de o interior do aparelho arrefecer, limpe as superfícies lisas com uma solução à base de detergente e um pano multiusos.

Limpar o acessório

Limpe o acessório minuciosamente com solução à base de detergente e um pano multiusos ou com uma escova macia.



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.

Experimente já o micro-ondas. Aqueça, por exemplo, uma chávena de água para fazer um chá.

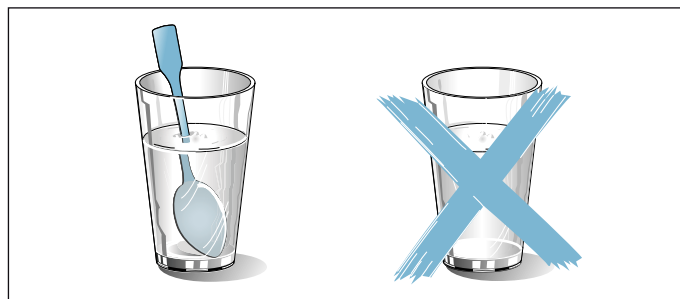
Escolha uma chávena grande, sem motivos dourados ou prateados, e adicione-lhe uma colher de chá. Coloque a chávena com a água no centro do prato rotativo.

1. Toque no campo 900 W.
2. Na zona de regulação defina  1:30 min.
3. Toque no campo .

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

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.



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 microondas 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 microondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para microondas, 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.

Potências de microondas

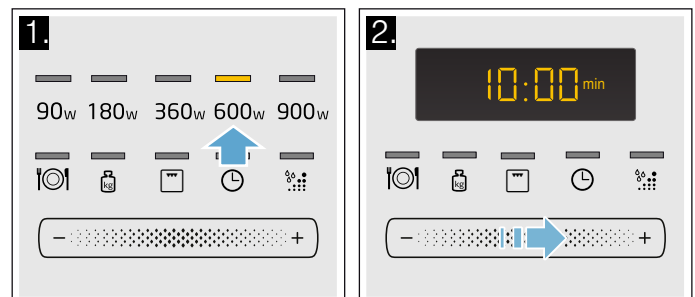
Potência do microondas	adequada para
90 W	Descongelar alimentos delicados
180 W	Descongelar e continuar a cozinhar
360 W	Cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Aquecer e cozinhar alimentos
900 W	Aquecer líquidos

Conselho: Pode regular a potência de microondas de 900 W por 30 minutos, a de 600 W por 1 hora, as restantes potências por 1 hora e 39 minutos, respectivamente.

Regular o microondas

Exemplo: potência do microondas 600 Watt, 10 minutos

1. Toque na potência desejada do microondas. O indicador luminoso da potência do microondas acende-se.
2. Na zona de regulação defina o tempo de duração pretendido.



3. Toque no campo ▶. O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. Abra a porta do aparelho ou toque em II/■. A hora é novamente apresentada.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração na zona de regulação.

Interromper o funcionamento

Toque uma vez no campo II/■ ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A lâmpada indicadora por cima do campo ▶ acende-se. Depois de fechar a porta, toque novamente no campo ▶.

Cancelar o funcionamento


Toque duas vezes no campo II/■ ou abra a porta e toque uma vez no campo II/■.

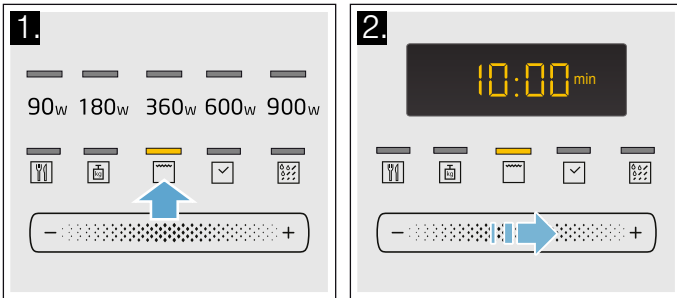
Conselho: Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de microondas.


Grelhar

O Grill é uma boa opção para alourar e gratinar. Pode utilizar apenas o grelhador ou combiná-lo com o micro-ondas.


Regular o grelhador

1. Toque no campo .
A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e no visor surge 10:00 min.
2. Na zona de regulação defina um tempo de duração.






3. Toque no campo .
O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. Abra a porta do aparelho ou toque em . A hora é novamente apresentada.

Interromper o funcionamento

Toque uma vez no campo  ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A lâmpada indicadora por cima do campo  acende-se. Depois de fechar a porta, toque novamente no campo .

Correcção

Pode corrigir um tempo de duração regulado a qualquer momento.


Cancelar o funcionamento

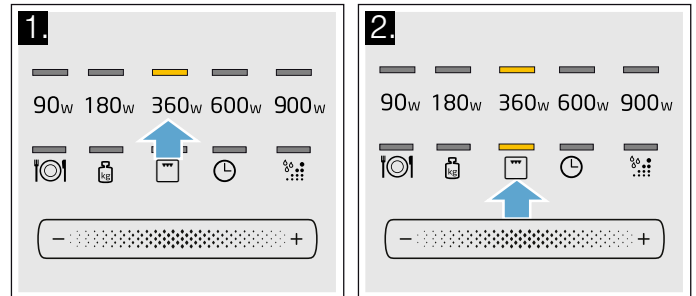
Toque duas vezes no campo  ou abra a porta e toque uma vez no campo .


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

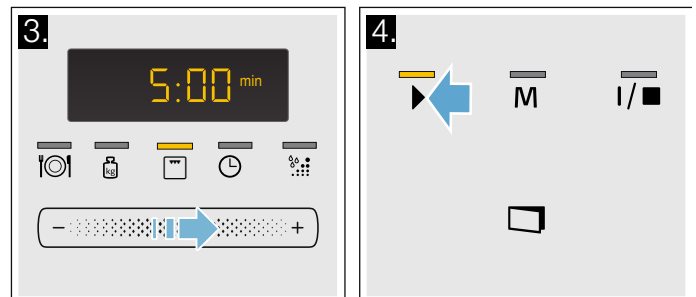
Regular o micro-ondas e o grelhador

Exemplo: 360 W, grelhador , 5 minutos

1. Toque na potência desejada do micro-ondas.
A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e no visor surge 1:00 min.
2. Toque no campo .



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



O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

M Memória

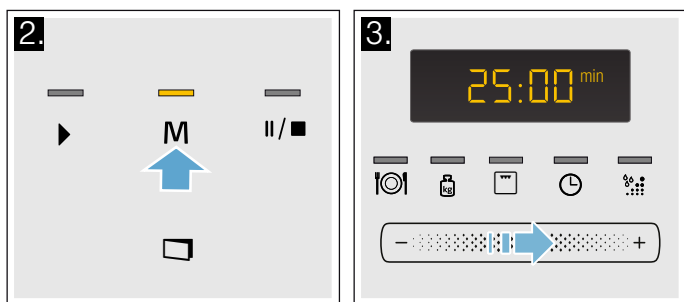
Com a Memória, pode guardar a regulação para uma refeição e reutilizá-la a qualquer momento.

A memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

Guardar a memória

Exemplo: 360 W, 25 minutos

1. Toque no campo **M**.
A lâmpada indicadora por cima do campo acende-se.
2. Toque na potência desejada do micro-ondas.
A lâmpada indicadora por cima do campo acende-se e no visor aparece 1:00 min.
3. Na zona de regulação defina o tempo de duração.



4. Confirme com o campo **M**.
A hora é novamente apresentada. A regulação fica memorizada.

Conselhos

- Não é possível memorizar várias potências de micro-ondas em sequência.
- Não é possível memorizar os programas automáticos.
- Pode também guardar e iniciar de imediato a memória. Para terminar, não toque em **M**, mas sim no campo ▶.
- **Iniciar nova memória:** Toque no campo **M**. Surgem as regulações antigas. Memorize o programa novo, como indicado nos pontos 1 a 4.

Ativar a memória

Pode iniciar de forma simples o programa memorizado. Coloque a sua refeição no aparelho. Feche a porta do aparelho.

1. Toque no campo **M**.
Surgem as regulações memorizadas.
2. Toque no campo ▶.
O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. Abra a porta do aparelho ou toque em **||/■**. A hora é novamente apresentada.

Interromper o funcionamento

Toque uma vez no campo **||/■** ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A lâmpada

indicadora por cima do campo ▶ acende-se. Depois de fechar a porta, toque novamente no campo ▶.

Cancelar o funcionamento

Toque duas vezes no campo **||/■** ou abra a porta e toque uma vez no campo **||/■**.

P Programas

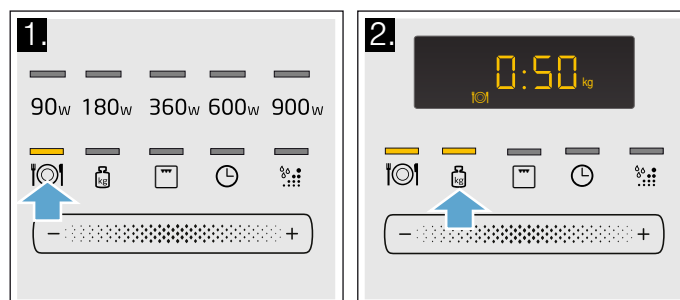
Os programas permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Selecione um programa e introduza o peso dos alimentos. O programa assume a regulação ideal.

Conselho: Tem à sua disposição 8 programas diferentes.

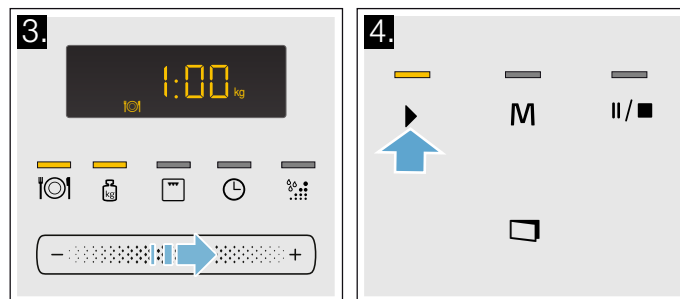
Regular um programa

Quando tiver seleccionado um programa, regule-o do seguinte modo:

1. Toque várias vezes no campo **100**, até surgir o número do programa desejado.
A lâmpada indicadora por cima do campo acende-se.
2. Toque no campo **kg**.
A lâmpada indicadora por cima do campo acende-se e surge uma sugestão de peso.



3. Na zona de regulação defina o peso dos alimentos.
4. Toque no campo ▶.



O tempo de duração do programa decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal. Abra a porta do aparelho ou toque em **||/■**. A hora é novamente apresentada.

Correção

Toque duas vezes no campo **II/■** e regule novamente.

Interromper o funcionamento

Toque uma vez no campo **II/■** ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A lâmpada indicadora por cima do campo ► acende-se. Depois de fechar a porta, toque novamente no campo ►.

Cancelar o funcionamento

Toque duas vezes no campo **II/■** ou abra a porta e toque uma vez no campo **II /■**.

Conselhos

- Em alguns programas, após um determinado tempo, ouve-se um sinal. Abra a porta do aparelho e misture os alimentos, ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, toque novamente no campo ►.
- Pode consultar o número do programa e o peso com "I⓪" ou "IⓂ". O valor consultado surge durante 3 segundos no visor.

Descongelar com o automático de programas

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

Conselhos

- **Preparar os alimentos**
Utilize alimentos que tenham sido congelados e guardados, a -18 °C, da forma mais espalmada possível e nas porções adequadas. Para descongelar, retire os alimentos da embalagem e pese-os. Necessita de saber o peso para regular o programa.
- Da descongelação de carne e aves resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- **Recipiente**
Coloque os alimentos num recipiente raso, adequado para microondas, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana e não utilize tampa.
- **Tempo de repouso**
Os alimentos descongelados devem repousar por mais 10 a 30 minutos para uniformização da temperatura. Os pedaços grandes de carne necessitam de um maior tempo de repouso do que os pequenos. Deve separar os pedaços planos e a carne picada antes de os deixar repousar. Posteriormente pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne grossos ainda estejam congelados no meio. No caso das aves, pode agora retirar as miudezas.
- **Sinal sonoro**
Em alguns programas, soa um sinal sonoro após algum tempo. Abra a porta do aparelho e separe os alimentos ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, prima a tecla de início.

N.º do programa		Recipiente	Faixa de peso em kg
Descongelar			
P 01	Carne picada	aberto	0,20 - 1,00
P 02	Pedaços de carne	aberto	0,20 - 1,00
P 03	Frango, pedaços de frango	aberto	0,40 - 1,80
P 04	Pão	aberto	0,20 - 1,00

Cozinhar com o automático de programas

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

Conselhos

- **Recipiente**
Cozinhe sempre os alimentos num recipiente adequado para microondas e com tampa. No caso do arroz deverá utilizar uma forma grande e alta.
- **Preparar os alimentos**
Pese os alimentos. Necessita desses dados para regular o programa.
Arroz:
não utilize arroz em saquinhos. Adicione a quantidade de água necessária, de acordo com as indicações do fabricante inscritas na embalagem. Normalmente, a quantidade de água corresponde ao dobro ou ao triplo do peso do arroz.
Batatas:
Para cozinhar batatas cozidas, corte as batatas frescas em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de batatas cozidas, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal.
Legumes frescos:
Pese os legumes frescos e limpos. Corte os legumes em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de legumes, adicione uma colher de sopa de água.
- **Sinal sonoro**
Enquanto o programa decorre, soa um sinal sonoro passado algum tempo. Mexa os alimentos.
- **Tempo de repouso**
Quando o programa chegar ao fim, mexa os alimentos novamente. Para uniformizar a temperatura, deverá deixá-los repousar por mais 5 a 10 minutos.
Os resultados de cozedura variam em função da qualidade e das características dos alimentos.

N.º do programa		Recipiente	Faixa de peso em kg
Cozinhar			
P 05	Arroz	com tampa	0,05 - 0,2
P 06	Batatas	com tampa	0,15 - 1,0
P 07	Legumes	com tampa	0,15 - 1,0

Programa combinado para cozinhar

Conselhos

- **Recipiente**
Cozinhe os alimentos num recipiente resistente ao calor, não demasiado grande e adequado para microondas.
- **Preparar os alimentos**
Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.
- **Tempo de repouso**
Depois de terminado o programa, deixe os alimentos repousar por mais 5 -10 minutos aprox. para uniformizar a temperatura.

N.º do programa	Recipiente	Faixa de peso em kg
Programa combinado		
P 08	Soufflé refrigerado, com até 3 cm de altura	aberto 0,4 - 0,9

Regulações base

O seu aparelho possui uma regulação base, que pode alterar, em caso de necessidade.

Regulação	Seleção
! Som das teclas	On* ligado OFF desligado (o som das teclas permanece ativo nos campos ▶ e II/■)
2 Modo de demonstração	DEO O aparelho está desligado. Pode utilizar os campos e o visor, mas os campos não funcionam, para que não haja potência, por exemplo, no funcionamento de micro-ondas. O modo de demonstração é utilizado fundamentalmente por distribuidores.
* Regulação de fábrica (as regulações de fábrica podem variar em função do tipo de aparelho)	

Se necessário, pode alterar o som das teclas no seu aparelho.

Alterar o som das teclas

Condição prévia: o aparelho tem de estar desligado.

1. Mantenha os campos ▶ e II/■ premidos em simultâneo durante alguns segundos.
No visor aparece !
2. Toque no campo ▶.
On pisca no visor.
3. Mude para OFF na zona de regulação.
4. Toque no campo ▶.
A regulação foi assumida.
5. Toque no campo II/■.
O som das teclas está desligado.

É possível voltar a alterar a regulação em qualquer momento.

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 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.

⚠ 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. → "Produto de limpeza" na página 39

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhe o aparelho em água, nem o limpe com um aparelho de jacto de água.

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.

Produto de limpeza

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

Não utilize


- produtos de limpeza abrasivos.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar os vidros da porta.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar o vedante da porta.
- esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool.

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

Zona	Produto de limpeza
Frete do aparelho	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
Frete do aparelho com aço inoxidável	Solução quente à base de detergente: limpe com um pano multiusos 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 quente de água e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Cavidade no interior do aparelho	Pano molhado: não pode penetrar água no interior do aparelho através do dispositivo de propulsão do prato rotativo. Seque o dispositivo de propulsão do prato rotativo com um pano.

Zona	Produto de limpeza
Prato giratório e aro de rodas	Solução quente de água e detergente: quando colocar novamente o prato rotativo, este tem de encaixar corretamente.
Grelha	Solução quente de água e detergente: deixe amolecer e limpe com um pano multiusos ou uma escova, sem esfregar. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano multiusos. Não utilize raspadores para vidros.

Programa de limpeza Aqua clean

1. Deite algumas gotas de detergente numa chávena com água. Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada.
 2. 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.

Conselho: Se uma refeição não ficar confeccionada como esperado, leia o capítulo seguinte. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações sobre a regulação ideal. → *"Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 42*

Tabela de anomalias

Avaria	Causa possível	Solução / recomendações
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada	Ligar o aparelho à corrente elétrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorreta	Na caixa de fusíveis, desligue o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos
No visor acendem-se três zeros.	Falha de corrente	Volte a acertar a hora.

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.

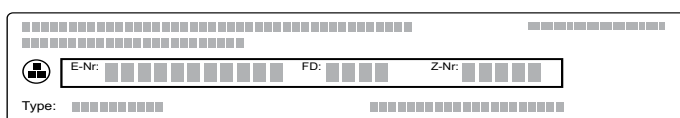
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	A zona de regulação foi acionada acidentalmente.	Toque no campo "II/■".
	O campo "▶" não foi premido depois da regulação.	Toque no campo "▶" ou apague a regulação com o campo "II/■".
O micro-ondas não funciona.	A porta não foi totalmente fechada.	Verifique se há restos de comida ou um elemento estranho entalado 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 prato giratório emite um ruído de raspagem ou abrasivo.	Sujidade ou corpo estranho na zona do acionamento do prato rotativo.	Limpe o anel rotativo e a cavidade no interior do aparelho.
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.
O visor apresenta um M .	O aparelho está no modo de demonstração	Desativar o modo de demonstração. → "Regulações base" na página 39
Mensagem de erro "E - 3"	Erro no sistema automático de abertura da porta.	Caso surja uma mensagem de erro, desligue e volte a ligar o aparelho; se a indicação se apagar, tratava-se de um problema pontual. Caso o erro ocorra várias vezes ou a indicação se mantenha, contacte a assistência técnica e forneça o código de erro.

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 efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do interior do aparelho.



Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E	N.º FD
--------------	---------------

Assistência Técnica

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização

incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Pode consultar os dados de contacto de todos os países no índice de serviços de assistência.

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

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

Dados Técnicos

Tensão de entrada	AC 220-230 V, 50 Hz
Consumo de energia	1450 W
Potência máx. de saída	900 W (IEC 60705)
Potência de saída máx. do grelhador	1200 W
Frequência do micro-ondas	2450 MHz
Fusível	10 A
Dimensões (A/L/P)	
- Aparelho	382 x 594 x 388 mm
- Interior do aparelho	208 x 328 x 369 mm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marca CE	sim

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Aqui encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Explicamos-lhe qual a potência de micro-ondas mais adequada ao prato que pretende preparar. Pode utilizar o micro-ondas sozinho ou combinado com o grelhador. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselhos

- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.
- Utilize sempre pegas ao retirar recipientes quentes do interior do aparelho.

Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para o micro-ondas existe uma fórmula empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Coloque os recipientes sempre sobre o prato rotativo.

Nas seguintes tabelas, encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para o micro-ondas.

Recipientes adequados

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

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

Recipientes inadequados

Recipientes metálicos são inadequados. As 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 forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Descongelamento

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto por cima do prato rotativo.

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 não pode tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

Da descongelação de peixe e aves resultam líquidos. Remova-os ao virar os alimentos e não os reutilize nem os faça entrar em contacto com outros alimentos em nenhuma circunstância.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos, para uniformizar a temperatura. Nas aves, poderá retirar então as miudezas. A carne também pode ser processada com um pequeno centro congelado.

Conselhos sobre descongelamento

Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. Quantidades maiores e cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o prato está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e tempo de duração maior.
Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.	Da próxima vez, selecione uma potência de micro-ondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

Descongelamento	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

Descongelamento	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 90	2 4-6	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Carne mista picada	200 g	90	10	congelar o mais espalmada possível Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 90	8 10-20	Separar as partes descongeladas
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
	Filete de peixe, posta de peixe ou postas	400 g	180 90	
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180	10-15	-
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180	7-10	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 90	8 5-10	
	Manteiga, descongelar	125 g	180 90	
250 g	180 90	1 3-4		
Pão inteiro	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
	Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90	
750 g		180 90	5 10-15	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheese-cakes		500 g	180 90	5 15-20
	750 g	180 90	7 15-20	

Aquecer alimentos ultracongelados

Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam aquecem mais depressa do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos ao congelar.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o seu recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

- 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.

Aquecer alimentos ultracongelados	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600	8-11	-
Sopa	400 g	600	8-10	-
Guisados	500 g	600	10-13	-
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600	12-17	Ao virar, separar os pedaços de carne uns dos outros
Pratos no forno, por exemplo, lasanha, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600	2-5	adicionar um pouco de água
	500 g	600	8-10	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600	8-10	Adicionar um pouco de água, cobrindo o fundo do recipiente
	600 g	600	14-17	
Espinafres com natas	450 g	600	11-16	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos

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.

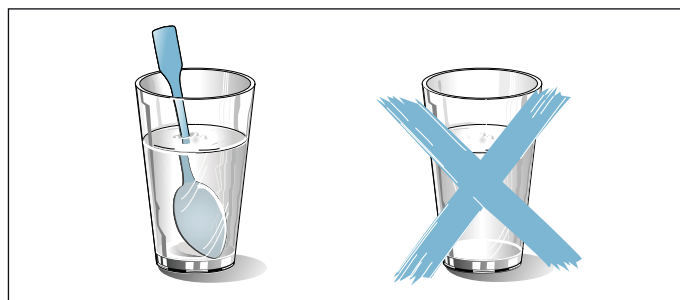
Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas 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 micro-ondas.
- 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.

⚠ 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.



Aquecer alimentos	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Bebidas	200 ml	900	2-3	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; verificar de vez em quando
	500 ml	900	3-4	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360	aprox. ½	sem tetina ou tampa. Agitar bem depois de aquecer. Verificar sempre a temperatura!
	100 ml	360	aprox. 1	
	200 ml	360	1½	
Sopa, 1 tigela	200 g	600	2-3	-
Sopa, 2 tigelas	400 g	600	4-5	-

Aquecer alimentos	Peso	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	350-500 g	600	4-8	-
Carne com molho	500 g	600	8-11	Separar as fatias de carne
Guisado	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Legumes	150 g	600	2-3	adicionar um pouco de água
	300 g	600	3-5	

Cozinhar refeições

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 no modo de micro-ondas sozinho - sempre com o recipiente fechado. Coloque os recipientes diretamente sobre o prato rotativo. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

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.

Grelhar:

Grelhe sempre sobre a grelha, com a porta do aparelho fechada, e sem pré-aquecer.

Coloque a grelha sempre sobre o prato rotativo.

Micro-ondas e grelhador combinados:

O modo combinado é especialmente útil para pratos no forno e gratinados.

Coloque os recipientes sempre sobre o prato rotativo sem cobrir os alimentos.

Utilize uma forma alta para assar. Desta forma o interior do aparelho fica mais limpo.

Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.





Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande, o prato rotativo tem de rodar.









Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os cozinhados após o tempo de duração mais curto indicado.

Antes de proceder ao corte da carne, deixe-a repousar ainda durante 5 a 10 minutos. Desse modo, o molho da carne distribui-se uniformemente e não escorre ao cortar.

Com o aparelho desligado, deve ainda deixar apurar os pratos de forno e gratinados durante 5 minutos.

Todos os valores indicados na tabela servem de referência e podem variar em função das características dos alimentos.

Cozinhar refeições	Acessórios	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Frango, inteiro, 1,2 kg	Recipiente fechado	600	25-30	virar após metade do tempo
Pedaços de frango, p. ex., 1 quarto de frango, 800 g	Recipiente aberto, por cima da grelha	360 W + 	30-40	colocar com a parte da pele virada para cima, não virar
Asas de frango, marinadas refrigeradas, 800 g	Recipiente aberto, por cima da grelha	360 W + 	15-25	não virar
Carne de porco sem courato aprox. 750 g, p. ex. cachaço	Recipiente aberto	360 W + 	40-50	virar 1 a 2 vezes
Fatias de bacon, aprox. 8 fatias	Grelha	180 W + 	10-15	-
Rolo de carne picada, 750 g	Recipiente aberto	600	20-25	Cozinhar aberto máximo 6 cm de altura
		360 W + 	25-35	
Peixe, p. ex. filetes, 400 g	Recipiente aberto	600	10-15	Adicionar, eventualmente água, sumo de limão ou vinho
Filete de peixe, gratinado, aprox. 400 g	Recipiente aberto	360 W + 	10-15	descongelar previamente o peixe ultracongelado

Cozinhar refeições	Acessórios	Potência de micro-ondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Notas
Espetadas de peixe, 4-5 unidades	Grelha	180 W + 	10-15	Usar espetadas de madeira
Soufflés doces, p. ex., soufflé de queijo fresco batido com fruta, 1 kg	Recipiente aberto	360 W + 	30-35	máximo 5 cm de altura
Soufflés condimentados à base de ingredientes crus, p. ex., massa gratinada, 1 kg	Recipiente aberto	360 W + 	30-35	polvilhar com queijo, máximo 5 cm de altura
Soufflés condimentados à base de ingredientes crus, p. ex., gratinado de batata, 1 kg	Recipiente aberto	360 W + 	30-40	máximo 4 cm de altura
Sopas gratinadas, por ex. sopa de cebola, 2-4 tigelas	Recipiente aberto		aprox. 15-20	-
Legumes, frescos, 250 g	Recipiente fechado	600	5-10	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g de legumes, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexa de vez em quando
Legumes, frescos, 500 g	Recipiente fechado	600	10-15	-
Espetadas de vegetais, 4-5 unidades	Grelha	180 W + 	15-20	Usar espetadas de madeira
Batatas, 250 g	Recipiente fechado	600	8-10	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho;
Batatas, 500 g	Recipiente fechado	600	11-14	por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água;
Batatas, 750 g	Recipiente fechado	600	15-22	mexa de vez em quando
Arroz, 125 g	Recipiente fechado	900 180	5-7 12-15	adicionar o dobro da água
Arroz, 250 g	Recipiente fechado	900 180	6-8 15-18	
Pão de forma (torrar previamente) 2-4 fatias	Grelha		1º lado: aprox. 2-4 2º lado: aprox. 2-4	-
Gratinar tostas, 2-6 fatias	Grelha		7-10	consoante a cobertura
Fruta, compota, 500 g	Recipiente fechado	600	9-12	-
Doces, p. ex., pudim (instantâneo) 500 ml	Recipiente fechado	600	6-8	Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de claras

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.

Água de condensação

Poderá formar-se água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho.

Isso é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Limpe a água de condensação depois de cozinhar.

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

Segundo a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010 e EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011


Cozinhar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Nota
Gemada com leite, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Colocar uma forma de pirex de 20 x 25 cm no prato rotativo.
Pão-de-ló	600 W, 8-10 min.	Colocar uma forma de pirex de Ø 22 cm no prato rotativo.
Rolo de carne picada	600 W, 20-25 min.	Colocar uma forma de pirex no prato rotativo.

Descongelar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, duração em minutos	Nota
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Colocar uma forma de pirex de Ø 22 cm no prato rotativo.

Cozinhar em combinação com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Gratinado de batata	Grelhar  + 360 W, 35-40 min.	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm sobre o prato rotativo.



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

www.balay.es



9001277548
980227(03)
es, pt