



HMT85GL53_HMT85GR53
Microwave
Microondas
Microondas



BOSCH

[en] Instruction manual2
[es] Instrucciones de uso19

[pt] Instruções de serviço 37

Important safety information	2	Changing the basic settings	9
Causes of damage	4	Basic settings	9
Your new appliance	4	Care and cleaning	9
Control panel	4	Cleaning agents	10
Buttons and display	5	Malfunction table	10
Accessories	5	Troubleshooting	10
Cooking compartment	5	After-sales service	11
Switching the appliance on and off	5	E number and FD number	11
Switching on	5	Technical data	11
Switching off	6	Environmentally-friendly disposal	11
Before using the appliance for the first time	6	Automatic programmes	12
Setting the clock	6	Setting a programme	12
Heating up the cooking compartment	6	Notes on the automatic programmes	12
Cleaning accessories	6	Tested for you in our cooking studio	13
The microwave	6	Defrosting, heating up and cooking with the microwave	14
Notes regarding ovenware	6	Microwave tips	16
Microwave power settings	6	Tips for grilling	16
Setting the microwave	7	Combined grill and microwave	17
1, 2, 3 series of operations	7	Test dishes in accordance with EN 60705	17
Setting a series of operations	7	Solo microwave cooking	17
Grilling	7	Solo microwave defrosting	17
Setting the grill	7	Microwave and grill cooking	18
MicroCombi operation	8		
Setting MicroCombi	8		
Memory	8		
Saving settings in the memory	8		
Starting the memory function	9		

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

Important safety information

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

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

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

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

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

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

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

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

Risk of fire!

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

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any

maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

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

suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

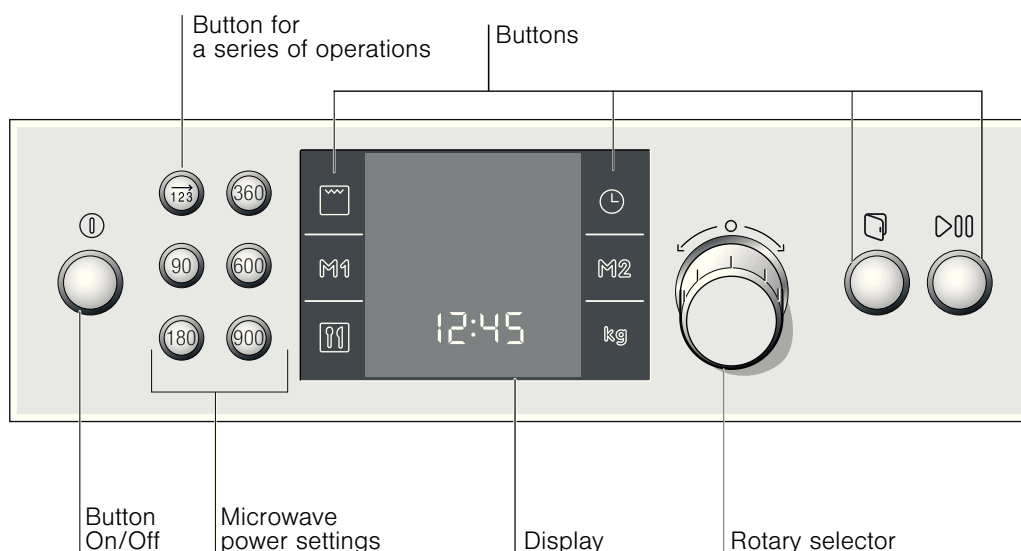
Your new appliance

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

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

Control panel

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



Rotary selector

The rotary selector is used to alter the default values and set values.

The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to pop it in or out.

Buttons

The sensors are located under the individual buttons. They must not be pressed too firmly. Only touch the corresponding symbol.

Exception: the button for the series of operations and the buttons for the microwave power settings are normal push buttons.

Buttons and display

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

Symbol	Button function
ⓘ	Switches the appliance on and off
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
900	Selects 900 watt microwave power
→123	Selects a series of operations
☐	Selects the grill
⌚	Opens and closes the Time-setting options menu
M1/M2	Selects the memory
☐☐	Selects a programme
kg	Selects the weight
🚪	Opens the appliance door
▶	Press briefly = starts/stops operation Press and hold = cancels operation

Notes

- When you switch on the oven, the lamp in the cooking compartment comes on.
- Which time-setting option is shown on the display is indicated by the [] brackets around the corresponding symbol. Exception: for the clock, the ⌚ symbol only lights up when you are making changes.

Switching the appliance on and off

The ⓘ button allows you to switch the microwave oven on and off.

Switching on

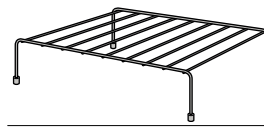
Press the ⓘ button.

The appliance is ready for operation.

Select the required operating mode.

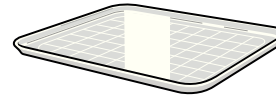
Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:



Wire rack

Use as a surface for setting down cookware or for grilling and browning.



Glass pan

This can act as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. For this, place the wire rack in the glass pan.

The glass pan can also be used as cookware for microwave operation.

After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless steel surfaces	Article no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven/grill cleaning gel	Article no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure	Article no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.

Cooking compartment

Your appliance has a cooling fan.

Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

Notes

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

90, 180, 360, 600 or 900 W button	= For a microwave power setting
→123 button	= Series of operations
☐ button	= Grill
☐☐ and kg buttons	= Automatic programmes
M1 or M2 button	= Memory programme

You can read how to make settings in the individual sections.

Switching off

Press the ① button.

The appliance switches off and the clock appears in the display.

Before using the appliance for the first time

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

Setting the clock

When the microwave has been connected to the power supply, the [⊖] symbol and four zeros light up in the display.

Setting the clock

1. Set the right time using the rotary selector.
2. Press the ⊖ button.

The time is set.

Hiding the clock


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

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



Heating up the cooking compartment


To get rid of the new cooker smell, heat up the cooking compartment when it is empty and the oven door closed.

Make sure that the cooking compartment contains no leftover packaging, e.g. polystyrene pellets.

Heat the cooking compartment for 30 minutes with the  Grill at level 3 .

Note: Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

1. Press the ① button.
2. Press the  button.
Grill, level 3 and 10:00 minutes appear in the display.
3. Use the rotary selector to set 30 minutes.
4. Press the  button.

Appliance operation begins. The  symbol lights up.

After 30 minutes, switch off the appliance using the button ① .

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

Cleaning accessories

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

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You can set the microwave on its own or in combination with the grill. Here you will find information about cookware and how to set the microwave.

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

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

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

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

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.



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

Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.



Setting the microwave

Example: microwave power 360 W, cooking time 17 minutes


1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The power is lit up in the display and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the  button.

The operation starts. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed.

An audible signal sounds.
Microwave operation has finished. You can cancel the signal early using the  button. Use the  button to switch off the appliance.

Opening the appliance door during operation

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



Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.



Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the rotary selector to set the cooking time and restart.


Pausing operation

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

Cancelling operation

Press the  button and switch off the appliance using the  button.

Notes

- When you switch on the appliance using the  button, the highest microwave power setting always appears in the display as a suggestion.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.









1, 2, 3 series of operations

You can use the series of operations function to set up to three different microwave power settings and times and then start. You can also set the grill in addition to the microwave power settings.

Ovenware


Always use microwave-safe, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations


1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the  button.
The  for the first operation in the series appears on the display.
3. Set the first microwave power setting and cooking time.
4. Press the  button.
The  for the second operation in the series appears.
5. Set the second microwave power setting and cooking time.
6. Press the  button.
The  for the third operation in the series appears.
7. Set the third microwave power setting and cooking time.
8. Press the  button.

Operation begins. The total cooking time appears.


The cooking time has elapsed

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



Changing the setting

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



Opening the oven door during cooking

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

Pausing operation

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

Cancelling operation







Press and hold the  button for approx. 4 seconds and switch off the appliance with the  button.


Note: You can also combine the grill with a series of operations. First, set the series of operations.


Grilling

Setting the grill

The following grill settings are available:

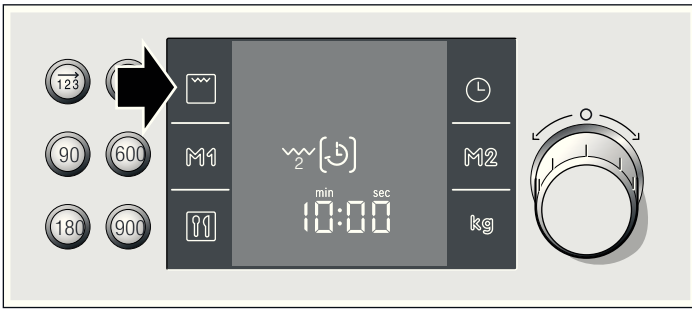
Grill	Setting 3  high	Press the  button once
Grill	Setting 2  medium	Press the  button twice
Grill	Setting 1  low	Press the  button three times


Example: medium grill  setting 2, 15 minutes

1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.

2. Press the  button twice.

Grill, setting 2 and 10:00 minutes appear in the display.




To set a different grill setting, press the  grill button again.




3. Set the cooking time using the rotary selector.




4. Press the  button.

The cooking time starts counting down and the  symbol is in brackets.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. 00:00 appears in the display. Press the  button and switch off the appliance with the  button. You can stop the audible signal by pressing the  button.



Changing the setting

You may change the grill setting or cooking time at any time. Then press the  button again.

Pausing

Briefly press the  button or open the appliance door. Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Cancelling the setting

Press and hold the  button for a few seconds and switch off the appliance with the  button

Note: If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can select any microwave power setting. Exception: 900 and 600 watt.

Setting MicroCombi

Example: microwave 360 W, 17 minutes and grill setting 1.

1. Press the  button.

Your appliance is ready for use.

2. Press the button for the microwave power setting you require.

A suggested cooking time appears.

3. Set the cooking time using the rotary selector.


4. Press the  button 3 times.

The  and  symbols light up in the display.


5. Press the  button.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.



The cooking time has elapsed

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


Changing the setting

You may change the grill setting or cooking time at any time. Then press the  button again.



Cancelling operation

Press the  button and switch off the appliance using the  button.

Opening the appliance door during operation

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

Pausing

Briefly press the  button or open the appliance door. Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Notes

- You can also set the grill setting first and then set the microwave power and cooking time.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

Memory

The memory allows you to store the setting for your favourite meal and call it up at any time.

Two memory locations are available: "M1" and "M2".

The memory is useful if you prepare one meal particularly frequently.

Saving settings in the memory

1. Press the  button.

Your appliance is ready for use.

2. Press the button for the microwave power setting you require.

The power and a suggested cooking time appear in the display.

3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press and hold the **M1** or **M2** button for approximately 4 seconds until a signal sounds.

The setting is saved and can be started at any time.

Saving another setting

Enter and save the new setting. The old settings are overwritten.

Starting the memory function

You can start cooking at any time using the settings saved for your meal.

1. Press the **Ⓜ** button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the **M1** or **M2** button.
The stored settings are displayed.
3. Press the **▷|||** button.

The memory function starts. The **▷|||** cooking time counts down in the display.

Note: Once operation has started, you can no longer change the memory location.

Note: The programmes which have been set remain stored even if there is a power cut.

The cooking time has elapsed.

An audible signal sounds. The memory function has finished. Use the **Ⓜ** button to switch off the appliance or make new settings. You can stop the audible signal by pressing the **Ⓜ** button.

Pausing

Briefly press the **▷|||** button or open the appliance door. Operation is suspended. After closing the door, press the **▷|||** button. Operation will then continue.

Changing the basic settings

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

Basic settings

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

Basic setting	Options	Explanation
c 1 Clock display <i>1</i> = on	Clock display 2 = off	Displays the clock
c 2 Signal duration 2 = medium = 2 minutes	<i>1</i> = short = 10 seconds 3 = long = 5 minutes	Audible signal after the cooking time has elapsed
c 3 Button tone <i>1</i> = on	Button tone 2 = off	Confirmation tone when a button is pressed
c 4 Waiting time 2 = medium = 5 seconds	<i>1</i> = short = 2 seconds 3 = long = 10 seconds	Waiting time between two separate steps, after setting

Prerequisite: your appliance is switched off.

1. Press and hold the **Ⓜ** button for a few seconds.
The first basic setting appears in the display.
2. You can change the basic setting by turning the rotary selector.

3. Confirm by pressing the **Ⓜ** button.
The next basic setting appears in the display. You can go through all of the basic settings with the **Ⓜ** button and make changes with the rotary selector.

4. To finish, press and hold the **Ⓜ** button for a few seconds.
All settings are applied.

You can change the settings at any time.

Care and cleaning

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

⚠ Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

⚠ Risk of burns!

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

⚠ Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

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

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

Malfunction table





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

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

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Remedy/information
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
An audible signal sounds. The colon in the display flashes.	The appliance is in demonstration mode.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the $\overrightarrow{123}$ button. 2. Press and hold the $\overrightarrow{00}$ button for three seconds. The demonstration mode is deactivated.

Error messages

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
Error message "E723" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open the appliance with the $\overrightarrow{0}$ button and close it again.
Error message "Er1", "Er4", "Er18" or "E305" appears in the display.	Technical malfunction.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button jammed"	The buttons are dirty or the mechanism has jammed.	Press all the buttons several times. Clean the buttons with a dry cloth. Open and close the appliance door. If this does not help, consult the after-sales service.

After-sales service

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

E number and FD number

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

E no.	FD no.

After-sales service

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

IE 01450 2655

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

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

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

Technical data

Power supply	230 V, 50 Hz
Maximum total connected load	1,990 W
Microwave power setting	900 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2,450 MHz
Grill	1300 W
Fuse	min. 10 A

Dimensions (HxWxD)

- appliance	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- cooking compartment	220 x 350 x 270 mm

VDE approved	yes
--------------	-----

CE mark	yes
---------	-----

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.


Automatic programmes


The automatic programmes allow you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 10 programmes.

Setting a programme

Once you have selected a programme, set the oven as follows.

Example in the picture: programme 2 with a weight of 1 kilogramme.


1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.

2. Press the  button.
The first programme number appears in the display.



3. Select the programme number with the rotary selector.




4. Press the  button.
The display shows 0.50 kilogrammes as the suggested weight.




5. Turn the rotary selector to set the weight.




6. Press the  button.

The programme starts. The  cooking time counts down in the display.

The programme has finished

An audible signal sounds. The programme has finished, the appliance stops heating. Use the  button to switch off the appliance or make new settings.

Cancelling the programme

Press the  button.
The appliance is switched off.

Changing the programme

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

Changing the cooking time

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Notes on the automatic programmes

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- For the programmes, always use microwave-proof cookware such as glass, ceramic, or the glass pan. Observe the accessories tips in the programme table.
- Place the food in the cold appliance.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the notes.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.
- With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

Defrosting

Notes

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on a flat dish, e.g. a glass or porcelain plate.
- After defrosting in the appliance, leave the food to continue defrosting for a further 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature.
- Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Place beef, lamb and pork on the cookware fatty-side down first.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

Potatoes

Notes

- Boiled potatoes: cut into equal sized pieces. Add a little salt and 2 tablespoons of water for every 100 g of potatoes.
- Potatoes boiled in their skins: use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick the skin several times. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice

Notes

- Rice foams a lot during cooking. Therefore, use a high-sided dish with a lid. Enter the uncooked weight (without liquid). Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.
- Do not use boil-in-the-bag rice.

Vegetables

Notes

- Fresh vegetables: cut into pieces of equal size. Add 2 tablespoons of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: this programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for

frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g. Do not add water to spinach or red cabbage.

Baked potatoes

Note: Use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick the skin several times. Place the potatoes on the wire rack while they are still damp.

Chicken halves

Note: Place the chicken halves on the wire rack with the skin side facing up. Place the wire rack in the glass pan so that it catches the dripping fat or meat juices.

Resting times

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

Dish	Resting time
Vegetables	approx. 5 minutes
Potatoes	approx. 5 minutes. First pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes

Programme table

Progr. no.	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf height
Defrost			
P1	Meat and poultry - Joints - Flat pieces of meat - Mince - Chicken, poulard, duck	0.2 - 2.0 kg	Shallow cookware without lid
P2	Fish: whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.1 - 1.0 kg	Shallow cookware without lid
P3	Bread and cake* Bread, whole, round or long, bread in slices, sponge cake, yeast cake, fruit flan	0.2 - 1.5 kg	Shallow cookware without lid
Cooking			
P4	Potatoes Boiled potatoes, potatoes boiled in their skins	0.2 - 1.0 kg	Dish with lid
P5	Rice	0.05 - 0.3 kg	High-sided dish with lid
P6	Fresh vegetables Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid
P7	Frozen vegetables Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid
P8	Baked potatoes Weight per potato approx. 200 g - 250 g	0.2 - 1.5 kg	Wire rack
P9	Frozen bake, e.g. lasagne	0.3 - 1.0 kg	
P10	Chicken, halved	0.5 - 1.8 kg	Glass pan and wire rack

Observe the signals for stirring and turning.

* Cream cakes, buttercream cakes, cakes with frosting, icing or gelatine are unsuitable.

Tested for you in our cooking studio

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

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do

so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.

- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.

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

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost twice the cooking time,
Half the amount - half the cooking time.

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

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the cooking compartment floor.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 30 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat, whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins	
	1.5 kg	180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins	Separate the defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 12-15 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Turn several times, remove meat which has already defrosted
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn several times
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate defrosted parts.
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting.
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 6-9 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 mins	Remove all packaging.
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during defrosting.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.

- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 items)	300-400 g	600 W, 8-13 mins	
Soup	400 g	600 W, 8-12 mins	
Stew	500 g	600 W, 10-15 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10-15 mins	possibly add water, lemon juice or wine
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	Use the wire rack to place the cookware on.
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 3-7 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-12 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 7-11 mins	Add sufficient water to cover base of ovenware
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10-15 mins	Cook without additional water

Heating food

Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)		600 W, 5-8 mins	-
Drinks	125 ml	900 W, ½-1 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	200 ml	900 W, 1-2 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	Bottles without teat or lid; shake or stir well after heating and ensure that you check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1 mins	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup 1 cup	175 g each	600 W, 1-2 mins	-
Soup, 2 cups	350 g each	600 W, 2-3 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 7-10 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 5-7 mins	-
	800 g	600 W, 7-8 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	-
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	-

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it

is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g; Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 14-16 mins	Add double the amount of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 14-16 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 5-7 mins	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave tips

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

Tips for grilling

Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Rinse meat in cold water and dab it dry with kitchen towel. Do not add salt to the meat until it has been grilled.
- Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.
- Place the wire rack on the glass pan so that this catches the meat juices.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish fillets, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

	Quantity	Weight	Grill setting	Cooking time in minutes
Neck steaks approx. 2 cm thick	3 to 4 pieces	approx. 1,200 g each	high	1st side: approx. 15 2nd side: approx. 10-15
Grilled sausages	4 to 6 pieces	approx. 150 g each	high	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 10-15
Fish steak*	2 to 3 pieces	approx. 150 g each	high	1st side: approx. 10 2nd side: approx. 10-15
Fish, whole* e.g. trout	2 to 3 pieces	approx. 150 g each	high	1st side: approx. 15 2nd side: approx. 15-20
Bread (pre-toasting)	2 to 6 slices	-	high	1st side: approx. 4 2nd side: approx. 4
Toast with topping	2 to 6 slices	-	high	Depending on topping: 5-10

* Grease the wire rack first with oil.

Combined grill and microwave

Notes

- Use the wire rack to place the cookware on.
- Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.
- Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your cookware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

	Weight	Microwave power setting in watts	Grill setting	Cooking time in minutes	Notes
Joint of pork, e.g. neck	approx. 750 g	360 W	low	35-40 mins	Turn after approx. 15 minutes.
Meat loaf max. 7 cm deep	approx. 750 g	360 W	medium	approx. 25 mins	
Chicken, halved	approx. 1,200 g	360 W	high	40 mins	
Chicken portions, e.g. chicken quarters	approx. 800 g	360 W	medium	20-25 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Duck breast	approx. 800 g	180 W	high	25-30 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Pasta bake (made from pre-cooked ingredients)	approx. 1,000 g	360 W	low	25-30 mins	Sprinkle with cheese.
Potato gratin (made from raw potatoes) max. 3 cm deep	approx. 1,000 g	360 W	medium	approx. 35 mins	
Fish, scalloped	approx. 500 g	360 W	high	15 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake max. 5 cm deep	approx. 1,000 g	360 W	low	20-25 mins	

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

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

Solo microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 1,000 g	600 W, 11-12 mins + 180 W, 8-10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W, 7-9 mins	Pyrex dish, dia. 22 cm.
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30 mins	Pyrex loaf dish*, 28 cm long

* Use the wire rack to place the cookware on.

Solo microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat, 500 g	Programme 1, 500 g or 180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins	Pyrex dish, dia. 24 cm

Microwave and grill cooking

Dish	Microwave power setting in watts, grill setting, cooking time in minutes	Notes
Potato gratin, 1,100 g	360 W, + grill setting II, 30-35 mins	Round Pyrex dish, dia. 22 cm
Cake	-	Not recommended
Chicken, halved approx. 1,100 g	360 W, + grill setting III, 40-45 mins	Wire rack, glass pan

Indicaciones de seguridad importantes	19
Causas de daños.....	21
Su nuevo aparato	22
Panel de mando.....	22
Teclas e indicadores	22
Accesorios	22
Compartimento de cocción	23
Encender y apagar el aparato	23
Encender	23
Apagar	23
Antes del primer uso	23
Programar la hora.....	23
Calentar el compartimento de cocción	23
Limpiar los accesorios.....	24
El microondas	24
Consejos y advertencias de los recipientes.....	24
Potencias del microondas	24
Programar el microondas	24
1,2,3 Funcionamiento secuencial	25
Programar el funcionamiento secuencial.....	25
Asar al grill	25
Programar el grill	25
Funcionamiento MicroCombi	26
Programar el MicroCombi.....	26
Memoria	26
Guardar configuraciones en la memoria	26
Activar memoria	26

Modificar los ajustes básicos	27
Ajustes básicos.....	27
Cuidados y limpieza	27
Productos de limpieza.....	27
Tabla de averías	28
¿Qué hacer en caso de avería?	28
Servicio de Asistencia Técnica	29
Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	29
Datos técnicos	29
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	29
Programa automático	30
Seleccionar el programa.....	30
Consejos y advertencias sobre el programa automático.....	30
Platos probados en nuestro estudio de cocina	31
Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas.....	32
Consejos prácticos para usar el microondas	34
Consejos y advertencias para asar al grill	34
Grill combinado con microondas	35
Comidas normalizadas según EN 60705	36
Cocer en el microondas.....	36
Descongelar en el microondas.....	36
Cocer en el microondas en combinación con el grill	36

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

Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los

niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de explosión!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de lesiones!

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

Causas de daños

¡Atención!

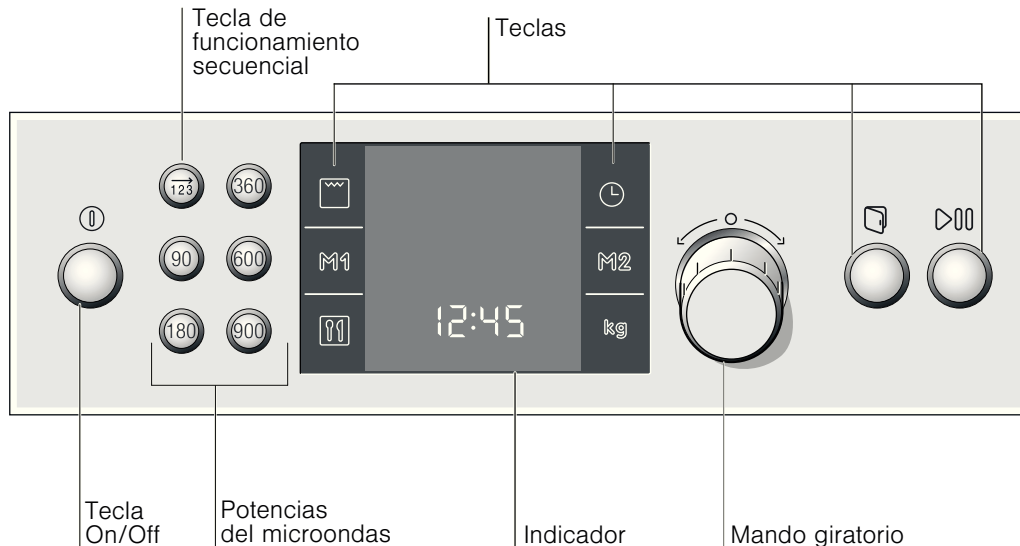
- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Su nuevo aparato

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

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar la superficie con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Excepción: las teclas Func. secuencial y las de las potencias del microondas son teclas normales.

Teclas e indicadores

Las teclas sirven para configurar distintas funciones adicionales. En el indicador aparecen los valores configurados.

Símbolo	Función de la tecla
ⓘ	Encender y apagar el aparato
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W
123	Seleccionar el funcionamiento secuencial
☐	Seleccionar el grill
⌚	Abrir y cerrar el menú "Funciones tiempo"
M1/M2	Seleccionar la memoria
☑	Seleccionar un programa

Símbolo	Función de la tecla
kg	Seleccionar el peso
☑	Abrir la puerta del aparato
▶	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento

Notas

- Al pulsar la tecla Start se ilumina la lámpara del compartimento de cocción.
- En el indicador, los corchetes [] señalan el símbolo correspondiente a la función de tiempo en primer plano. Excepción: el símbolo de la hora ⌚ solo se ilumina cuando esta se modifica.

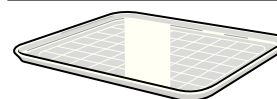
Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Parrilla

como superficie para colocar la vajilla o para asar al grill y gratinar.



Bandeja de vidrio

Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asan los alimentos al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

La bandeja de vidrio puede utilizarse también como recipiente en el modo microondas.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a

través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para hornos	N.º de artículo 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de cel-	N.º de artículo 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

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.

Encender y apagar el aparato







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

Encender

Pulsar la tecla ①.

El aparato está listo para su funcionamiento.

Seleccionar el modo de funcionamiento deseado.

Tecla 90,180, 360,600	= para la potencia del microondas ó 900 W
Tecla 	= Funcionamiento secuencial
Tecla 	= grill
Teclas  y 	= Programa automático
Tecla  o 	= Programa Memoria

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

Apagar


Pulsar la tecla ①.

El aparato se apaga; la hora se muestra en el indicador.

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*.

Programar la hora

Tras la conexión se iluminan en el indicador el símbolo  y cuatro ceros.

Programar la hora

1. Programar la hora actual con el mando giratorio.

2. Pulsar la tecla .

La hora se ha ajustado.

Suprimir la indicación de la hora


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

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

Calentar el compartimento de cocción


A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

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

Calentar el compartimento de cocción durante 30 minutos con el nivel de grill  nivel 3.

Nota: Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.


1. Pulsar la tecla ①.

2. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestran el nivel de grill 3 y 10:00 minutos.

3. Ajustar 30 minutos con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. El símbolo  se ilumina.

Transcurridos 30 minutos, apagar el aparato con la tecla ①.

Limpieza del compartimento de cocción, una vez enfriado, con agua caliente con un poco de jabón.

Limpiar los accesorios

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

El microondas

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

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

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

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

Recipientes no adecuados

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

¡Atención!

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

Prueba de la vajilla

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

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

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 - 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

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



Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 900 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de

potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas



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

1. Pulsar la tecla .
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
En el indicador se ilumina la potencia y se muestra una duración recomendada.
3. Ajustar la duración con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla .


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

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal.

El funcionamiento del microondas ha finalizado. La señal se puede apagar con la tecla  antes de tiempo. Apagar el aparato con la tecla .

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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



Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.



Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Ajustar la duración con el mando giratorio y volver a iniciar.


Interrumpir el funcionamiento

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

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla  y apagar el aparato con la tecla .

Notas

- Cuando el aparato se enciende con la tecla , en el indicador se recomienda siempre la potencia máxima del microondas.
- El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.








1,2,3 Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden ajustar hasta tres potencias diferentes y tiempos consecutivos en el microondas y, a continuación, iniciar el funcionamiento. El grill también se puede activar a las potencias del microondas.


Recipientes

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

Programar el funcionamiento secuencial


1. Pulsar la tecla .
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla .
En el indicador se muestra el símbolo  correspondiente a la primera fase del funcionamiento secuencial.
3. Ajustar el primer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
4. Pulsar la tecla .
Se muestra el símbolo  correspondiente a la segunda fase del funcionamiento secuencial.
5. Ajustar el segundo nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
6. Pulsar la tecla .
Se muestra el símbolo  correspondiente a la tercera fase del funcionamiento secuencial.

7. Ajustar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.


8. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración total.


El tiempo ha transcurrido

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



Modificar la configuración

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

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

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

Cancelar el funcionamiento







Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos y apagar el aparato con la tecla .


Nota: El grill también se puede combinar con el funcionamiento secuencial. Programar primero el funcionamiento secuencial.



Asar al grill

Programar el grill


El aparato dispone de los siguientes niveles de grill:

Grill	Nivel 3	 máximo	Pulsar una vez la tecla 
Grill	Nivel 2	 medio	Pulsar dos veces la tecla 
Grill	Nivel 1	 mínimo	Pulsar tres veces la tecla 

Ejemplo: grill medio  nivel 2, 15 minutos



1. Pulsar la tecla .
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla  2 veces.
En el indicador se muestran Grill, nivel 2 y 10:00 minutos.






Para programar otro nivel de grill, pulsar de nuevo la tecla del grill .

3. Programar la duración con el mando giratorio.




4. Pulsar la tecla .
- Se muestra el transcurso de la duración y el símbolo  se indica entre corchetes.


La duración ha finalizado

Suena una señal. En el indicador se muestra 00:00. Pulsar la tecla  y apagar el aparato con la tecla . El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Modificar la configuración

El nivel de grill o la duración del ciclo de cocción se pueden modificar en cualquier momento. A continuación, volver a pulsar la tecla .

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato o pulsar brevemente la tecla . El funcionamiento se interrumpe.

Después de cerrar la puerta, pulsar la tecla . El programa continúa.

Borrar el ajuste

Mantener pulsada la tecla durante unos segundos y apagar el aparato con la tecla .

Nota: El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Funcionamiento MicroCombi

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

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 900 y 600 W

Programar el MicroCombi

Ejemplo: microondas a 360 W, 17 minutos y nivel de grill 1.

1. Pulsar la tecla .

El aparato está listo para su funcionamiento.

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

Se muestra una duración recomendada.

3. Programar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla 3 veces.

En el indicador se iluminan los símbolos y .

5. Pulsar la tecla .

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

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la configuración

El nivel de grill o la duración del ciclo de cocción se pueden modificar en cualquier momento. A continuación, volver a pulsar la tecla .

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla y apagar el aparato con la tecla .

Abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento

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

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato o pulsar brevemente la tecla . El funcionamiento se interrumpe.

Después de cerrar la puerta, pulsar la tecla . El programa continúa.

Notas

- También se puede ajustar primero el grill y después la potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.
- El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Memoria

La función de memoria permite guardar configuraciones personalizadas para sus platos preferidos y acceder a ellas en cualquier momento.

Están disponibles dos posiciones en la memoria "M1" y "M2".

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

Guardar configuraciones en la memoria

1. Pulsar la tecla .

El aparato está listo para su funcionamiento.

2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

En el indicador se muestran la potencia y una duración recomendada.

3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Mantener pulsada la tecla M1 o M2 durante aprox. 4 segundos hasta que suene una señal.

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Activar memoria

La configuración guardada para un plato se puede iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla .

El aparato está listo para su funcionamiento.

2. Pulsar la tecla M1 o M2.

Se muestran las configuraciones guardadas.

3. Pulsar la tecla .

Se inicia la memoria. En el indicador se muestra la duración del ciclo de cocción .


Nota: La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.


Nota: Los programas configurados permanecen guardados en la memoria incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. La memoria ha finalizado. Apagar el aparato con la tecla o volver a programarlo. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato o pulsar brevemente la tecla . El funcionamiento se interrumpe.





Después de cerrar la puerta, pulsar la tecla . El programa continúa.

Modificar los ajustes básicos


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




Ajustes básicos

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

Ajuste básico	Opciones	Aclaración
 1 Indicador de la hora 1 = encendido	Indicador de la hora 2 = apagado	Indicación de la hora
 2 Tono de aviso de duración 2 = medio = 2 minutos	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
 3 Sonido de teclas 1 = encendido	Sonido de teclas 2 = apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla
 4 Tiempo de espera 2 = medio = 5 segundos	1 = breve = 2 segundos 3 = largo = 10 segundos	Tiempo de espera entre los diferentes pasos, tras un ajuste

Condición: el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla  durante unos segundos.
En el indicador se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.

3. Confirmar con la tecla .
En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla  permite recorrer todos los ajustes básicos, mientras que el mando giratorio sirve para modificarlos.
4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla  unos segundos.
Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de 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.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de

pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, La protección anticorrosiva no se verá afectada.

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

Productos de limpieza

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

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

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 paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados se pueden adquirir productos de limpieza específicos para acero.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.

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

Tabla de averías

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

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



¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¿Qué hacer en caso de avería?

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona	El fusible está defectuoso	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 segundos.
El aparato no funciona. En el indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado la tecla después de programar el aparato.	Pulsar la tecla o desconectar el aparato.
El microondas no se enciende.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada.
	No se ha pulsado la tecla .	Pulsar la tecla .
Los alimentos se calientan más lentamente que antes.	Se ha programado una potencia baja del microondas.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
Suena una señal. Los dos puntos del indicador parpadean.	El aparato se encuentra en el modo demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$. 2. Mantener pulsada la tecla $\overrightarrow{123}$ durante tres segundos. <p>El modo demo se ha desactivado.</p>

Mensajes de error

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


Mensaje de error	Posible causa	Solución / indicación
En el indicador se muestra el mensaje de error "E723".	La puerta no se ha cerrado correctamente.	Abrir el aparato con la tecla $\overrightarrow{123}$ y volver a cerrarlo.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador se muestra el mensaje de error "Er11". "Tecla atascada"	Las teclas están sucias o el mecanismo está atascado.	Pulsar varias veces todas las teclas. Limpiar las teclas con un paño seco. Abrir y cerrar la puerta del aparato. Si no se soluciona el problema, avisar al servicio de asistencia técnica.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

E-Nr.	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías
E 902 351 352

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

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

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

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	230 V, 50 hz
Consumo total máximo	1990 W
Potencia del microondas	900 WW (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Grill	1300 W
Fusible	mín. 10 A
Dimensiones (Al×L×An)	
- Aparato	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- Compartimento de cocción	220 x 350 x 270 mm
Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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


Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 10 programas.


Seleccionar el programa

Una vez seleccionado un programa, proceder del modo siguiente.

Ejemplo de la imagen: programa 2 con 1 kilogramo de peso.

1. Pulsar la tecla .

El aparato está listo para su funcionamiento.

2. Pulsar la tecla .

En el indicador se muestra el primer programa.



3. Seleccionar el número de programa con el mando giratorio.




4. Pulsar la tecla .


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




5. Seleccionar el peso con el mando giratorio.




6. Pulsar la tecla .

Se inicia el programa. En el indicador se muestra la duración del ciclo de cocción .

El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar. Apagar el aparato con la tecla  o volver a programarlo.

Cancelar el programa

Pulsar la tecla .

El aparato se apaga.

Modificar el programa

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

Modificar la duración

La duración del programa automático no se puede modificar.

Consejos y advertencias sobre el programa automático

Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej. recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja de vidrio. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.
- Colocar los alimentos dentro del aparato cuando esté frío.
- A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.
- No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.
- En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar

Notas

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar de 10 a 30 minutos para compensar su temperatura.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Colocar la carne de vacuno, cordero o cerdo en el recipiente con la parte de la grasa hacia abajo.
- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se pone rápidamente duro.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave es entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga, si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Patatas

Notas

- Patatas cocidas con sal: cortar en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual tamaño. Lavar y pinchar varias veces la piel. Colocar las patatas todavía húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz

Notas

- El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Utilizar un recipiente alto y con tapa. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
- No utilizar arroz en bolsa de cocción.

Verduras

Notas

- Verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura

ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col lombarda no añadir agua.

Patatas al horno

Nota: Utilizar patatas de igual tamaño. Lavar y pinchar varias veces la piel. Colocar las patatas todavía húmedas en la parrilla

Mitades de pollo

Nota: Colocar las mitades de pollo en la parrilla con la parte de la piel hacia arriba. Con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprenden, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

Tiempos de reposo

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

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos. Escurrir previamente el agua acumulada.
Arroz	de 5 a 10 minutos

Tabla de programas

N.º progr.	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción
Descongelar			
P1	Carne y ave-asado-piezas de carne poco gruesas-carne picada-pollo, capón, pato	0,2-2,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
P2	Pescado Pieza de pescado entero, filetes o rodajas	0,1-1,0 kg	Recipiente plano sin tapa.
P3	Pan y pastel* Pan entero, hogaza o barra, pan en rodajas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas	0,2-1,5 kg	Recipiente plano sin tapa.
Cocer			
P4	Patatas Patatas cocidas con sal, patatas hervidas sin pelar	0,2-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P5	Arroz	0,05-0,3 kg	Recipiente alto con tapa.
P6	Verduras frescas Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P7	Verdura congelada Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,15-1,0 kg	Recipiente con tapa.
P8	Patatas al horno Peso por patata, aprox. 200 g-250 g	0,2-1,5 kg	Parrilla
P9	Producto para gratinar congelado, p. ej., lasaña	0,3-1,0 kg	
P10	Pollo, medio	0,5-1,8 kg	Bandeja de vidrio y parrilla

Prestar atención a las señales para remover y dar la vuelta.

* No son apropiadas las tartas de nata, tartas de crema, pasteles con cobertura, glaseado o gelatina.

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.

- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

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

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

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica:

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

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

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 30 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 vatios, 15 min. + 90 W, 15 min.	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min.	dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	dar la vuelta varias veces
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 6-9 min.	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min.	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

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

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

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

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min.	
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min.	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	separar las piezas de carne al remover
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	si procede, agregar agua, zumo de limón o vino
Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 7-11 min.	cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 10-15 min.	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min.	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min.	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Después de calentar, agitar o remover bien los biberones sin tetina ni tapadera y controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa 1 taza	de 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Sopa 2 tazas	de 350 g	600 W, 2-3 min.	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	Separar los filetes de carne

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cocción de alimentos

Notas

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

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

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 7-12 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min.	Cortar las verduras en trozos iguales; añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g. de verdura; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar las patatas en trozos iguales; añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Remover bien el flan 2 ó 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Todos los valores indicados son de referencia y pueden variar en función de las características del alimento.
- Lavar la carne con agua fría y secarla con un poco con papel de cocina. Salar la carne después de asarla al grill.

- Asar al grill siempre directamente sobre la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrada y no precalentar.
- Para recoger el jugo de la carne, colocar la parrilla en la bandeja de vidrio.

- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los

trozos de carne blanca asados al grill o el filete pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

	Cantidad	Peso	Nivel de grill	Tiempo en minutos
Filete de pescuezo approx. 2 cm de grosor	3 a 4 unidades	aprox. 1200 g	máximo	1.er lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salchichas para asar	4 a 6 unidades	aprox. 150 g	máximo	1.er lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Rodajas de pescado*	2 a 3 unidades	aprox. 150 g	máximo	1.er lado: aprox. 10 2.º lado: aprox. 10 - 15
Pescado, entero* p. ej. truchas	2 a 3 unidades	aprox. 150 g	máximo	1.er lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 15 - 20
Pan de molde (tostar previamente)	2 a 6 rebanadas	-	máximo	1.er lado: aprox. 4 2.º lado: aprox. 4
Gratinar tostadas	2 a 6 rebanadas	-	máximo	En función de la capa: 5 -10

* Untar primero la parrilla con aceite.

Grill combinado con microondas

Notas

- Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente.
- Utilizar un molde alto para el asado. 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 por la superficie.

- Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.
- Antes de cortar la carne dejarla reposar de 5 a 10 minutos para que sus jugos se distribuyan de forma homogénea y no se pierdan al cortarla.
- Los soufflés y gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el aparato una vez desconectado.
- Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos tras el tiempo más corto indicado.

	Peso	Potencia del microondas en vatios	Nivel de grill	Tiempo en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., pieza de pescuezo	aprox.750 g	360 W	mínimo	35-40 min.	Transcurridos aprox. 15 minutos, dar la vuelta a la carne.
Asado de carne picada máx. 7 cm de altura	aprox.750 g	360 W	medio	aprox. 25 min.	
Pollo, mitades	aprox.1200 g	360 W	máximo	40 min	
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo	aprox.800 g	360 W	medio	20-25 min.	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	aprox.800 g	180 W	máximo	25-30 min.	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox.1000 g	360 W	mínimo	25-30 min.	Espolvorear con queso.
Gratinado de patatas (con patatas crudas) máx. 3 cm de altura	aprox.1000 g	360 W	medio	aprox. 35 min	
Pescado, gratinado	aprox.500 g	360 W	máximo	15 min.	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón máx. 5 cm de altura	aprox.1000 g	360 W	mínimo	20-25 min.	

Comidas normalizadas según EN 60705

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.

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

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min.	Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm.
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde de vidrio pyrex*, 28 cm de longitud

* Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g o bien, 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, nivel de grill, duración en minutos	Consejos y advertencias
Gratinado patata, 1100 g	360 W, + nivel de grill II, 30 - 35 min.	Recipiente pyrex redondo, Ø 22 cm
Pasteles	-	No se recomienda
Pollo, mitad, aprox. 1100 g	360 W + nivel de grill III, aprox. 40 - 45 min.	Parrilla, bandeja de vidrio

Instruções de segurança importantes	37	Alterar as regulações base	45
Causas de danos.....	39	Regulações base.....	45
O seu novo aparelho	40	Manutenção e limpeza	45
Painel de comandos	40	Produto de limpeza.....	45
Teclas e visor	40	Tabela de anomalias	46
Acessórios.....	40	Uma anomalia, que fazer?.....	46
Interior do aparelho	41	Serviço de Assistência Técnica	47
Ligar e desligar o aparelho	41	Número E e número FD	47
Ligar.....	41	Dados técnicos	47
Desligar.....	41	Eliminação ecológica.....	47
Antes da primeira utilização	41	Automático de programas	47
Acertar a hora.....	41	Regular um programa	47
Aquecer o interior do aparelho	41	Indicações para o automático de programas.....	48
Limpar os acessórios.....	41	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	49
O microondas	42	Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	50
Recomendações sobre os recipientes.....	42	Conselhos para a utilização do microondas	52
Potências de microondas	42	Recomendações para grelhar	52
Regular o microondas	42	Funcionamento combinado do grelhador com o microondas	53
Sequência de funcionamento 1,2,3	42	Refeições de teste segundo EN 60705	54
Regular a sequência de funcionamento	42	Cozinhar apenas com microondas.....	54
Grelhar	43	Descongelar apenas com microondas	54
Regular o grelhador	43	Cozinhar com microondas e grelhador	54
Funcionamento MicroCombi	44		
Regular o MicroCombi.....	44		
Memória	44		
Guardar as regulações na memória.....	44		
Activar a memória.....	44		

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

Instruções de segurança importantes

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

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

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

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

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

funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de explosão!

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

Perigo de danos graves para a saúde!

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

a própria porta sempre limpos; consultar também o capítulo *Conservação e limpeza*.

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

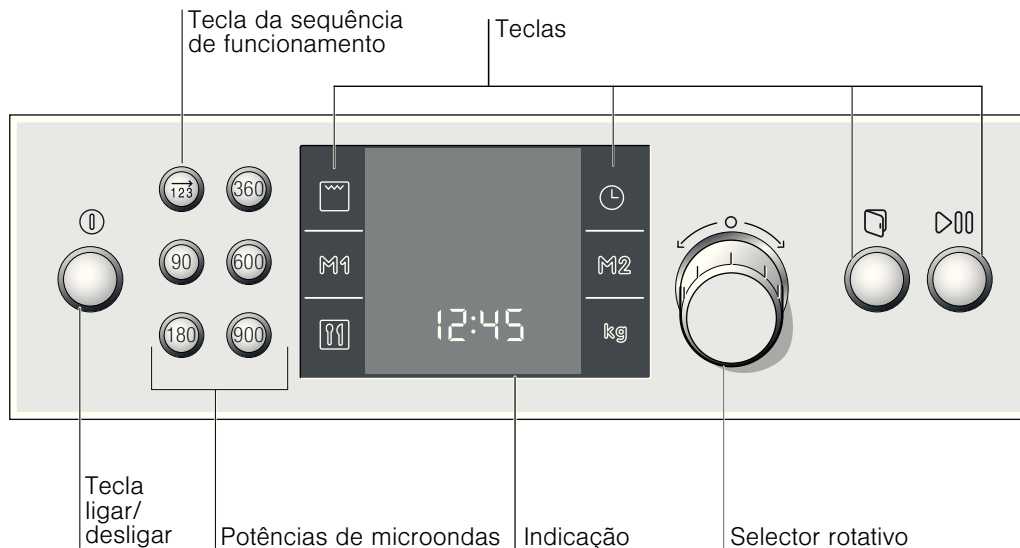
- Vedante muito sujo: Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Funcionamento do microondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no seu interior. A única excepção é o breve teste de recipientes descrito no capítulo "Microondas, recipientes".
- Pipocas no microondas: Nunca regule uma potência de microondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.

O seu novo aparelho

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

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Dependendo do tipo de aparelho, poderão haver diferenças nos pormenores.



Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação.

O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o fazer subir ou descer.

Teclas

Debaixo de cada uma das teclas encontra-se um sensor. Não é necessário carregar com força. Toque apenas no símbolo correspondente.

Excepção: a tecla Seq. de funcion. e as teclas para as potências do microondas são teclas normais.

Teclas e visor

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

Símbolo	Função da tecla
ⓘ	Ligar e desligar o aparelho
90	Seleccionar a potência de microondas de 90 W
180	Seleccionar a potência de microondas de 180 W
360	Seleccionar a potência de microondas de 360 W
600	Seleccionar a potência de microondas de 600 W
900	Seleccionar a potência de microondas de 900 W
123	Seleccionar a sequência de funcionamento
☐	Seleccionar a função Grelhar
⌚	Abrir e fechar o menu Funções de tempo
M1 / M2	Seleccionar a memória
📖	Seleccionar o programa
kg	Seleccionar o peso

Símbolo Função da tecla

☐	Abrir a porta do aparelho
▶⏸	premir brevemente = iniciar/interromper o funcionamento premir prolongadamente = cancelar o funcionamento

Notas

- Quando inicia o funcionamento do aparelho, acende-se a lâmpada no interior do aparelho.
- A função de tempo que se encontra em primeiro plano no visor é apresentada entre parêntesis [] junto do símbolo correspondente. Excepção: no caso da hora, o símbolo ⌚ só se acende se for efectuada uma alteração.

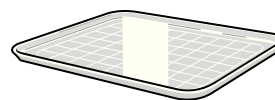
Acessórios

O seu aparelho inclui os seguintes acessórios:



Grelha

Como superfície de apoio para recipientes ou para grelhar e gratinar.



Tabuleiro de vidro

Funciona como protecção contra salpicos quando os alimentos são grelhados directamente sobre a grelha. Para este efeito, coloque a grelha dentro do tabuleiro de vidro.

No funcionamento de microondas, o tabuleiro de vidro pode também ser utilizado como recipiente.

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

No Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou nas lojas on-line disponibilizadas para cada país, poderá

adquirir os produtos de manutenção e de limpeza bem como outros acessórios adequados para os seus electrodomésticos. Indique sempre o número de artigo correspondente.

Toalhas para superfícies de aço inoxidável	N.º do artigo 311134	Reduz a deposição de sujidade. As toalhas impregnadas com um óleo especial garantem uma óptima protecção das superfícies de aparelhos em aço inoxidável.
Gel de limpeza para fornos e grelhadores	N.º do artigo 463582	Para limpar o interior do forno. O gel é inodoro.
Pano de microfibras com estrutura de favos	N.º do artigo 460770	Adequado especialmente para a limpeza de superfícies sensíveis, como p. ex. vidro, vitrocerâmica, aço inoxidável ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma turbina de arrefecimento.

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.

Notas

- 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.

Ligar e desligar o aparelho

A tecla  permite-lhe ligar e desligar o microondas.


Ligar

Prima a tecla .



O aparelho está pronto a funcionar.



Seleccione o modo de funcionamento pretendido.

Tecla 90, 180, 360, 600 = referente a uma potência de microondas

Tecla  = sequência de funcionamento


Tecla  = grelhador

Teclas  e  = automático de programas

Tecla  ou  = programa de memória

Para saber como proceder à regulação, consulte os vários capítulos.

Desligar


Prima a tecla .

O aparelho desliga-se, as horas aparecem no visor.

Antes da primeira utilização

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

Acertar a hora

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, acendem-se no visor o símbolo  e quatro zeros.

Acerte a hora

1. Acerte a hora com o selector rotativo.

2. Prima a tecla .

A hora foi acertada.

Ocultar a hora


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

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


Aquecer o interior do aparelho


Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho vazio fechado.

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

Aqueça o interior do aparelho durante 30 minutos com a função Grelhar  no nível 3.


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

1. Prima a tecla .


2. Prima a tecla .

Grelhar nível 3 e 10:00 minutos aparecem no visor.

3. Com o selector rotativo, regule para 30 minutos.

4. Prima a tecla .

O aparelho entra em funcionamento. O símbolo  acende-se.

Após 30 minutos, desligue o aparelho com a tecla .

Limpe o interior arrefecido do aparelho com uma solução de água quente e detergente.

Limpar os acessórios

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

O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Pode utilizar só o microondas ou combinado com o grelhador. Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

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

Recomendações sobre os recipientes

Recipientes adequados

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

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

Recipientes não adequados

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

Atenção!

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

Teste de loiça

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

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

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

2. Vá verificando a temperatura.

O recipiente deve estar frio ou morno.

Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

Potências de microondas

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


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

Notas

- Quando premir uma tecla, a potência seleccionada acende.
- A potência de microondas de 900 W só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas para um tempo de duração até 1 hora e 30 minutos.

Regular o microondas

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


1. Prima a tecla .

O seu aparelho está pronto a funcionar.

2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.

A potência acende-se no visor e é indicada uma sugestão para o tempo de duração.



3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.

4. Prima a tecla .

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

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro.

O funcionamento do microondas terminou. Pode desligar o sinal antecipadamente com a tecla . Desligue o aparelho com a tecla .

Abrir a porta do aparelho a meio da cozedura

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



Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com o selector rotativo.

Alterar a potência de microondas

Prima a tecla para a nova potência de microondas. Regule o tempo de duração com o selector rotativo e volte a iniciar o funcionamento do aparelho.


Interromper o funcionamento

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

Cancelar o funcionamento

Premir a tecla  e desligar o aparelho com a tecla .

Notas

- Se ligar o aparelho com a tecla , aparece como sugestão sempre a potência de microondas mais elevada no visor.
- Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a ventoinha continue a funcionar.


Sequência de funcionamento 1,2,3

Com a sequência de funcionamento, pode regular até três sequências diferentes de potências e tempos do microondas e iniciá-las em seguida. Também pode ligar a função Grelhar juntamente com as potências do microondas.


Recipiente


Use sempre recipientes adequados para microondas e resistentes ao calor.

Regular a sequência de funcionamento

1. Prima a tecla .

O seu aparelho está pronto a funcionar.

2. Prima a tecla .

No visor aparece o  para o primeiro passo da sequência de funcionamento.

3. Regule a primeira potência de microondas e o tempo de duração.
 4. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Aparece o $\overrightarrow{2}$ para o segundo passo da sequência de funcionamento.
 5. Regule a segunda potência de microondas e o tempo de duração.
 6. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Aparece o $\overrightarrow{3}$ para o terceiro passo da sequência de funcionamento.
 7. Regule a terceira potência de microondas e o tempo de duração.
 8. Prima a tecla $\triangleright 00$.
- O aparelho entra em funcionamento. É mostrado o tempo de duração total.

O tempo de duração terminou

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

Alterar a regulação

Só é possível efectuar uma alteração antes de o aparelho iniciar o funcionamento. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$ as vezes necessárias até aparecer o número do passo da sequência de funcionamento. Altere a regulação.

Abriu a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima brevemente a tecla $\triangleright 00$. O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla $\triangleright 00$. O forno encontra-se em modo de pausa. Prima novamente $\triangleright 00$, o funcionamento é retomado.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla $\triangleright 00$ premida durante aprox. 4 segundos e desligue o aparelho com a tecla $\text{\textcircled{1}}$.

Nota: Também é possível combinar o grelhador com a sequência de funcionamento. Regule primeiro a sequência de funcionamento.

Grelhar

Regular o grelhador

Tem à sua disposição os seguintes níveis de potência do grelhador:

Grelhar Nível 3	$\overline{\overline{\overline{\text{~}}}}$ forte	Prima a tecla \square 1 vez.
Grelhar Nível 2	$\overline{\overline{\text{~}}}$ médio	Prima a tecla \square 2 vezes
Grelhar Nível 1	$\overline{\text{~}}$ fraco	Prima a tecla \square 3 vezes

Exemplo: grelhar médio $\overline{\overline{\text{~}}}$ nível 2, 15 minutos

1. Prima a tecla $\text{\textcircled{1}}$.
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla \square 2 vezes.
Grelhar, nível 2 e 10:00 minutos aparecem no visor.



Para regular outra potência do grelhador, prima novamente a tecla Grelhar \square .

3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.



4. Prima a tecla $\triangleright 00$.

O tempo de duração começa a decorrer de forma visível e o símbolo \curvearrowright encontra-se entre parêntesis.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O visor apresenta 00:00. Prima a tecla $\triangleright 00$ e desligue o aparelho com a tecla $\text{\textcircled{1}}$. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla \ominus .

Alterar as regulações

A potência do grelhador ou o tempo de duração podem ser alterados em qualquer altura. Em seguida, prima novamente a tecla $\triangleright 00$.

Interromper o funcionamento

Premir brevemente a tecla $\triangleright 00$ ou abrir a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. Depois de fechar, premir a tecla $\triangleright 00$. O funcionamento é retomado.

Anular a regulação

Mantenha a tecla $\triangleright 00$ premida durante alguns segundos e desligue o aparelho com a tecla $\text{\textcircled{1}}$.

Nota: Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a ventoinha continue a funcionar.






Funcionamento MicroCombi

O grelhador funciona simultaneamente com o microondas. Graças às microondas, os seus pratos estarão prontos mais depressa, mas mesmo assim ficarão bem dourados.

Pode seleccionar qualquer uma das potências de microondas. Excepção: 900 e 600 W.


Regular o MicroCombi

Exemplo: microondas 360 W, 17 minutos e grelhar nível 1.


1. Prima a tecla .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
É apresentada uma sugestão para o tempo de duração.
3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
4. Prima a tecla  3 vezes.
Os símbolos  e  acendem-se no visor.
5. Prima a tecla .

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



O tempo de duração terminou

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


Alterar as regulações

A potência do grelhador ou o tempo de duração podem ser alterados em qualquer altura. Em seguida, prima novamente a tecla .



Cancelar o funcionamento

Premir a tecla  e desligar o aparelho com a tecla .

Abriu a porta do aparelho a meio da cozedura

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

Interromper o funcionamento

Premir brevemente a tecla  ou abrir a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. Depois de fechar, premir a tecla . O funcionamento é retomado.




Notas

- Também pode regular primeiro a função Grelhar e depois regular a potência de microondas e o tempo de duração.
- Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que a ventoinha continue a funcionar.

Memória

Com a Memória, pode guardar a regulação do seu prato preferido e reutilizá-la a qualquer momento. Tem à sua disposição dois espaços de memória: "M1" e "M2". A Memória é muito útil quando cozinha um determinado prato com especial frequência.

Guardar as regulações na memória

1. Prima a tecla .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima a tecla da potência de microondas desejada.
No visor aparece a potência e uma sugestão para o tempo de duração.
3. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
4. Manter a tecla  ou  premida durante aprox. 4 segundos, até soar um sinal.






A regulação está memorizada e pode ser iniciada a qualquer altura.

Memorizar uma regulação diferente

Regule e guarde novamente na memória. As regulações antigas são substituídas.

Activar a memória



Pode iniciar a qualquer momento as regulações memorizadas para a confecção do seu prato.

1. Prima a tecla .
O seu aparelho está pronto a funcionar.
 2. Premir a tecla  ou a tecla .
 3. Prima a tecla .
- A memória é activada. O tempo de duração  decresce de forma visível no visor.



Nota: Depois de iniciado o funcionamento, o espaço de memória não pode ser alterado.

Nota: Os programas regulados permanecem memorizados, mesmo após uma falha de corrente.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O modo de memória terminou. Desligue o aparelho com a tecla  ou volte a regulá-lo. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla .

Interromper o funcionamento

Premir brevemente a tecla  ou abrir a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. Depois de fechar, premir a tecla . O funcionamento é retomado.

Alterar as regulações base

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

Regulações base

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

Regulação base	Possibilidades	Explicação
$\text{C } 1$ Campo de indicação das horas 1 = ligado	Campo de indicação das horas 2 = desligado	Indicação das horas
$\text{C } 2$ Duração do sinal sonoro 2 = médio = 2 minutos	1 = curto = 10 segundos 3 = longo = 5 minutos	Sinal após decorrido um tempo de duração
$\text{C } 3$ Som das teclas 1 = ligado	Som das teclas 2 = desligado	Som de confirmação ao premir uma tecla
$\text{C } 4$ Tempo de espera 2 = médio = 5 segundos	1 = curto = 2 segundos 3 = longo 10 segundos	Tempo de espera entre diferentes passos, a seguir a uma regulação

Condição prévia: o seu aparelho está desligado.

1. Prima a tecla \ominus durante alguns segundos.

Na indicação aparece a primeira regulação base.

2. Altere a regulação base com o selector rotativo.

3. Confirme com a tecla \ominus .

Na indicação aparece a regulação base seguinte. Com a tecla \ominus , pode percorrer todas as regulações base e proceder a alterações com o selector rotativo.

4. No final, prima a tecla \ominus durante alguns segundos.

Todas as regulações foram assumidas.

Poderá a qualquer momento alterar novamente as suas regulações.

Manutenção e limpeza

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de ferimentos!

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

Notas

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

Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do microondas.

Produto de limpeza

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

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho,
- raspadores metálicos ou para vidros para limpar o vedante da porta,
- esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas,
- detergentes com elevado teor de álcool.

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

Zona	Produto de limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores para vidros.
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou para vidros para a limpeza.
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou 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.

Zona	Produto de limpeza
Vedante da porta Não retirar!	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não limpe com raspadores metálicos ou para vidros.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: deixe amolecer e limpe com um pano da loiça ou uma escova.
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; use apenas com o aparelho frio. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço inoxidável. Não utilize spray limpa-fornos e outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, esponjas abrasivas ou esfregões para tachos. Estes produtos riscam a superfície. Deixe secar completamente as superfícies interiores.

Tabela de anomalias







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

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

Perigo de choque eléctrico!


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

Uma anomalia, que fazer?

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

Mensagens de erro

Algumas mensagens de erro podem ser eliminadas pelo próprio utilizador.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução / indicações
Na indicação aparece a mensagem de erro "E723".	A porta não foi fechada correctamente.	Abra o aparelho com a tecla  e feche-o novamente.
Na indicação aparece a mensagem de erro "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Defeito técnico.	Contacte o serviço de assistência técnica.
No visor aparece a mensagem de erro "Er11". "Tecla presa"	As teclas estão sujas ou o sistema mecânico bloqueou.	Prima várias vezes todas as teclas. Limpe as teclas com um pano seco. Abra e feche a porta do aparelho. Se isso não resolver o problema, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se à direita, quando abre a porta do aparelho. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E	N.º FD
-------	--------

Serviço de Assistência Técnica

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR	0800 704 5446
BR Sao Paulo	11 2126-1950
PT	707 500 545

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

Automático de programas

Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação ideal. Tem à sua escolha 10 programas diferentes.

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

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

Dados técnicos

Alimentação eléctrica	230 V, 50 Hz
Potência total máx. de ligação	1990 W
Potência do microondas	900 W (IEC 60705)
Frequência do microondas	2450 MHz
Grelhar	1300 W
Fusível	mín. 10 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- Interior do aparelho	220 x 350 x 270 mm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marcação CE	sim

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.




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

Regular um programa

Se tiver seleccionado um programa, regule-o do seguinte modo.

Exemplo na figura: programa 2 com 1 quilo de peso.

1. Prima a tecla .

O seu aparelho está pronto a funcionar.

2. Prima a tecla .

No visor aparece o primeiro número de programa.



3. Com o selector rotativo, seleccione o número de programa.



4. Prima a tecla .


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




5. Com o selector rotativo, regule o peso.




6. Prima a tecla .

O programa é iniciado. O tempo de duração [] decorre de forma visível no visor.

O programa terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O programa terminou, o aparelho deixa de aquecer. Desligue o aparelho com a tecla  ou volte a regulá-lo.

Cancelar o programa

Prima a tecla .

O aparelho está desligado.

Alterar o programa

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

Alterar o tempo de duração

No automático de programas não é possível alterar o tempo de duração.

Indicações para o automático de programas

Notas

- Retire o alimento da embalagem e pese-o. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.
- Com estes programas, utilize sempre recipientes adequados para microondas, p. ex., de vidro, de cerâmica ou o tabuleiro de vidro. Para tal, observe as indicações relativas aos acessórios constantes da tabela de programas.
- Coloque os alimentos dentro do aparelho frio.
- A seguir às indicações, encontrará uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários.
- Não é possível regular o peso para um valor fora da gama de pesos.
- Durante a preparação de vários pratos, ouvirá um sinal sonoro após algum tempo. Vire o alimento ou mexa-o.

Descongelar

Notas

- Congele e guarde os alimentos a -18 °C e de modo a ficarem o mais planos possível e com as doses certas.
- Coloque o alimento congelado num recipiente raso, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana.
- Depois de descongelar, deixe o alimento repousar ainda durante 10 a 30 minutos, a fim de uniformizar a temperatura.
- Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. Estes têm de ser retirados ao virar os alimentos e, em caso algum, devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- A carne de vaca, borrego ou porco deve primeiro ser colocada no recipiente com o lado da gordura para baixo.
- Descongele apenas a quantidade de pão necessária, pois o pão fica duro depressa.
- A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
- As aves inteiras devem ser primeiro colocadas com a parte do peito sobre o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele.

Batatas

Notas

- Batatas cozidas: corte-as em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g de batatas, adicione 2 colheres de sopa de água e um pouco de sal.
- Batatas cozidas, com pele: utilize batatas do mesmo tamanho. Lave-as e pique várias vezes a casca. Coloque as batatas húmidas num recipiente, sem adicionar água.

Arroz

Notas

- Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Utilize sempre um recipiente fundo com tampa. Proceda à regulação com o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.
- Não use arroz em sacos de cozinhar.

Legumes

Notas

- Legumes, frescos: cortar em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, adicionar 2 colheres de sopa de água.
- Legumes, congelados: são apenas adequados legumes escaldados, não legumes cozinhados. Os legumes

ultracongelados com molhos à base de natas não são adequados. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água por cada 100 g. Não adicione água para preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas assadas

Nota: Utilize batatas do mesmo tamanho. Lave-as e pique várias vezes a casca. Coloque as batatas húmidas sobre a grelha.

Metades de frango

Nota: Coloque as metades de frango sobre a grelha, com a pele virada para cima. Para que os pingos de gordura ou o

molho da carne sejam recolhidos, coloque a grelha dentro do tabuleiro de vidro.

Tempos de repouso

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

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos. Escoe previamente a água que se formou.
Arroz	5 a 10 minutos

Tabela de programas

Programa n.º	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível do tabuleiro
Descongela			
P1	Carne e aves - Carne assada - Pedacos finos de carne - Carne picada - Frango, pato	0,2 - 2,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
P2	Peixe, peixe inteiro, filete de peixe, posta de peixe	0,1 - 1,0 kg	Recipiente raso sem tampa.
P3	Pão e bolos* Pão inteiro, redondo ou comprido, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa lêveda, bolos de frutas	0,2 - 1,5 kg	Recipiente raso sem tampa.
Cozinhar			
P4	Batatas Batatas cozidas, batatas cozidas com pele	0,2 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
P5	Arroz	0,05 - 0,3 kg	Recipiente fundo com tampa.
P6	Legumes frescos Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho-francês, pimentos, curgetes	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
P7	Legumes congelados Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,15 - 1,0 kg	Recipiente com tampa.
P8	Batatas assadas Peso por batata de aprox. 200 g - 250 g	0,2 - 1,5 kg	Grelha
P9	Soufflé congelado, p. ex., lasanha	0,3 - 1,0 kg	
P10	Frango, cortado ao meio	0,5 - 1,8 kg	Tabuleiro de vidro e grelha

Tenha atenção aos sinais para mexer e virar.

* Não são adequados tartes de natas, bolos com creme, bolos com cobertura, glacé ou gelatina.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

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

Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas

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

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

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

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

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

Descongelar

Notas

- Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho.
- Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores.
- Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. Estes têm de ser retirados ao virar os alimentos e, em caso algum, devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 30 minutos, para uniformizar a temperatura. Nas aves, poderá retirar então as miudezas.

Descongelar	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Virar várias vezes
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar várias vezes
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separar as partes descongeladas
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W, 6-9 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Virar de vez em quando
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Notas

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

- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Nota: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min.	
Guisados	500 g	600 W, 10-15 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 10-15 min.	Ao virar, separar os pedaços de carne uns dos outros
Peixe, p. ex. filletes	400 g	600 W, 10-15 min.	Adicionar, eventualmente água, sumo de limão ou vinho
Pratos no forno, por exemplo, lasanha, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilize a grelha como superfície de apoio para a loiça.
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 3-7 min.	Adicionar um pouco de água
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 7-11 min.	Adicionar um pouco de água, cobrindo o fundo do recipiente
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 10-15 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos

Perigo de queimaduras!

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



Atenção!

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

Notas

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

Nota: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min.	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min.	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de vez em quando
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Colocar o biberão na base do forno sem tetina ou tampa, após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; controlar sempre a temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa, 1 tigela	175 g cada	600 W, 1-2 min.	-
Sopa, 2 tigelas	350 g cada	600 W, 2-3 min.	-
Carne com molho	500 g	600 W, 7-10 min.	Separar as fatias de carne
Guisado	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2-3 min.	-

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Legumes, 2 doses	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cozinhar refeições

Notas

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

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

Cozinhar refeições	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Virar após metade do tempo
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g de legumes, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	adicionar o dobro da água
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Doces, p. ex., pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de claras
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Conselhos para a utilização do microondas

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

Recomendações para grelhar

Notas

- Todos os valores indicados servem como referência e podem variar em função das características dos alimentos.
- Passe a carne por água fria e seque-a com papel de cozinha. A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada.
- Grelhe sempre sobre a grelha, com a porta do aparelho fechada, e sem pré-aquecer.
- Para que o molho da carne seja recolhido, coloque a grelha em cima do tabuleiro de vidro.

- Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne escura, p. ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. As peças grelhadas de carne clara ou filete de peixe ficam frequentemente pouco douradas à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e succulento.

	Quantidade	Peso	Potência do grelhador	Tempo de duração em minutos
Bifes do cachaço aprox. 2 cm de espessura	3 a 4 unidades	aprox. 1200 g cada	forte	1.º lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salsichas grelhadas	4 a 6 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Posta de peixe*	2 a 3 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 10 2.º lado: aprox. 10 - 15
Peixe, inteiro* p. ex., trutas	2 a 3 unidades	aprox. 150 g cada	forte	1.º lado: aprox. 15 2.º lado: aprox. 15 - 20
Pão de forma (torrar previamente)	2 a 6 fatias	-	forte	1.º lado: aprox. 4 2.º lado: aprox. 4
Gratinar tostas	2 a 6 fatias	-	forte	Consoante a cobertura: 5-10

* Unte previamente a grelha com óleo.

Funcionamento combinado do grelhador com o microondas

Notas

- Utilize a grelha como superfície de apoio para os recipientes.
- Para os assados, utilize uma forma alta. Desse modo, o interior do aparelho suja-se menos.
- 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 pode ser demasiado grande.
- 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 soufflés e gratinados durante 5 minutos.
- Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os cozinhados após o tempo de duração mais curto indicado.

	Peso	Potência de microondas, watts	Potência do grelhador	Tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de porco para assar, p. ex., pedaços do cachaço	aprox. 750 g	360 W	fraco	35-40 min.	Virar após aprox. 15 minutos.
Rolo de carne picada máx. 7 cm de altura	aprox. 750 g	360 W	médio	aprox. 25 min.	
Frango, metades	aprox. 1200 g	360 W	forte	40 min.	
Frango em pedaços, p. ex., quartos de frango	aprox. 800 g	360 W	médio	20-25 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato	aprox. 800 g	180 W	forte	25-30 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados)	aprox. 1000 g	360 W	fraco	25-30 min.	Polvilhar com queijo.
Gratinado de batata (à base de batatas cruas) máx. 3 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	médio	aprox. 35 min.	
Peixe, gratinar	aprox. 500 g	360 W	forte	15 min.	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de requeijão máx. 5 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	fraco	20-25 min.	

Refeições de teste segundo EN 60705

A qualidade e o funcionamento de aparelhos de microondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

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

Cozinhar apenas com microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Mistura de ovo e leite, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Forma de pirex
Pão-de-ló, 475 g	600 W, 7-9 min.	Forma de pirex com Ø 22 cm.
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min.	Forma de bolo inglês em pirex*, 28 cm de comprimento

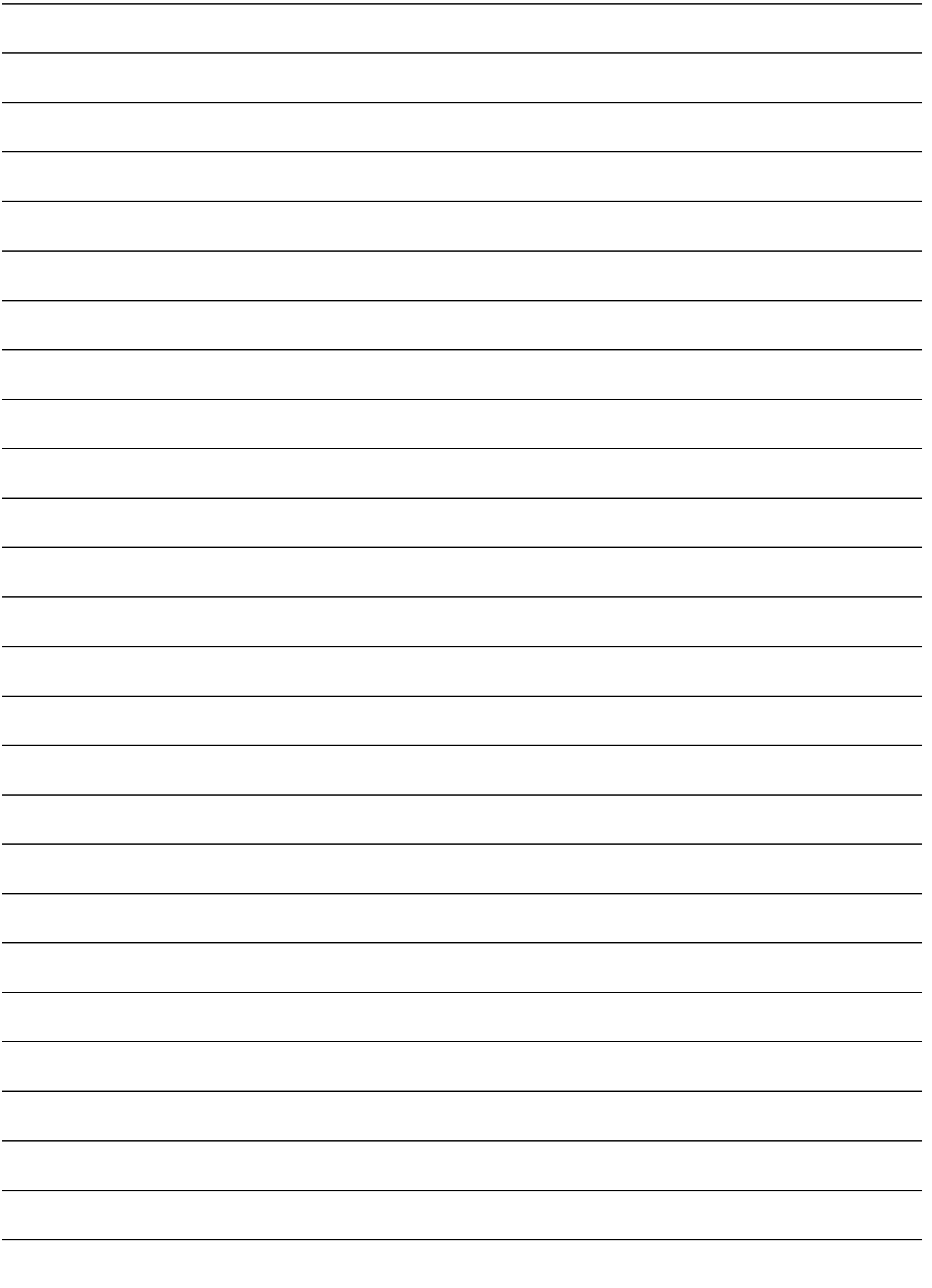
* Utilize a grelha como superfície de apoio para os recipientes.

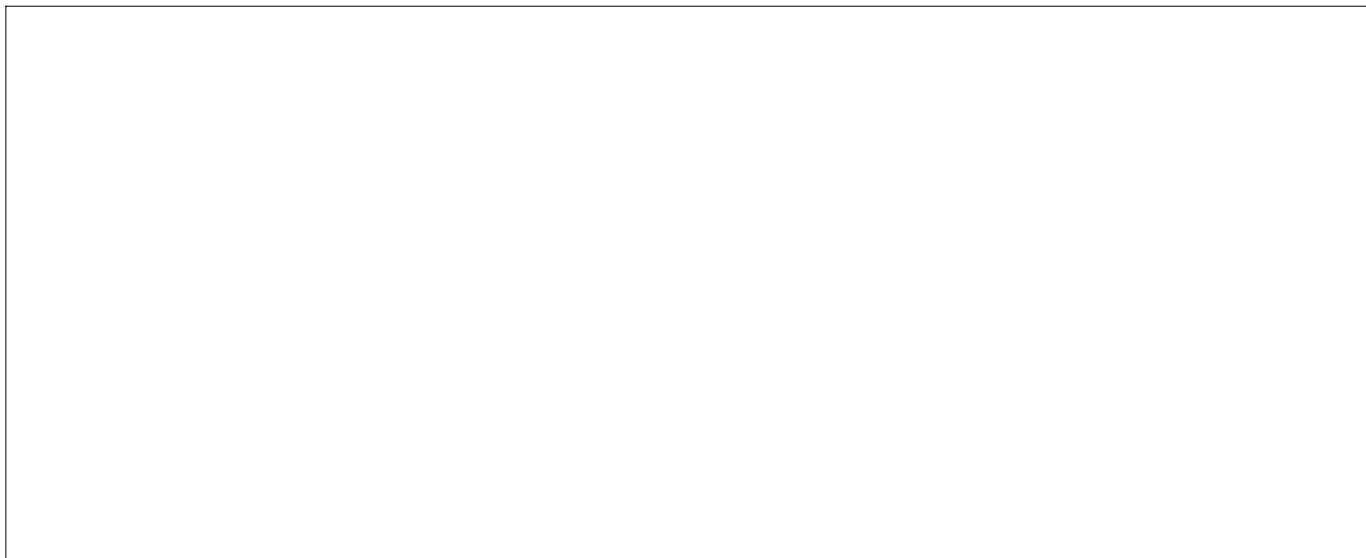
Descongelar apenas com microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa 1, 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pirex, Ø 24 cm

Cozinhar com microondas e grelhador

Prato	Potência de microondas em watts, potência do grelhador, tempo de duração em minutos	Recomendações
Gratinado de batata, 1100 g	360 W, + potência II do grelhador, 30 - 35 min.	Pirex redondo, Ø 22 cm
Bolos	-	Não recomendado
Frango, metades, aprox. 1100 g	360 W + potência III do grelhador, aprox. 40 - 45 min.	Grelha, tabuleiro de vidro





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000694806

(01)
920123