



HMT84G654
Microondas
Forno a microonde
Microondas



BOSCH

[es] Instrucciones de uso 2
[it] Istruzioni per l'uso 18

[pt] Instruções de serviço33

Indicaciones de seguridad importantes	2	Servicio de Asistencia Técnica	11
Causas de daños.....	4	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	11
Instalación y conexión	4	Datos técnicos.....	11
El panel de mando	5	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	11
Mando giratorio.....	5	Programa automático	11
Los tipos de calentamiento.....	5	Ajustar el programa.....	11
Los accesorios	5	Descongelación con el programa automático.....	12
Antes del primer uso	6	Cocción con el programa automático	12
Programar la hora.....	6	Programa de cocción combinado.....	12
Calentar el interior del aparato	6	Platos probados en nuestro estudio de cocina	13
El microondas	6	Indicaciones sobre las tablas.....	13
Consejos y advertencias de los recipientes.....	6	Descongelar.....	13
Potencias del microondas	7	Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	14
Programar el microondas	7	Calentamiento de alimentos	14
Ventilador	7	Cocción de alimentos	15
Asar al grill	7	Consejos prácticos para usar el microondas	15
Programar el grill	7	Consejos y advertencias para asar al grill	15
Grill combinado con microondas.....	8	Grill combinado con microondas	16
Programar el grill y el microondas	8	Comidas normalizadas según EN 60705	17
Memoria	8	Cocer y descongelar con el microondas.....	17
Almacenar memoria	8		
Activar memoria	9		
Modificar la duración de la señal	9		
Cuidados y limpieza	9		
Productos de limpieza	9		
Tabla de averías	10		

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 para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y

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

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de explosión!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede

producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; véase el capítulo *Cuidados y limpieza*.

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para

sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

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

¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato

con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

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

¡Peligro de lesiones!

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

Causas de daños

¡Atención!

- 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.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.

Instalación y conexión

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

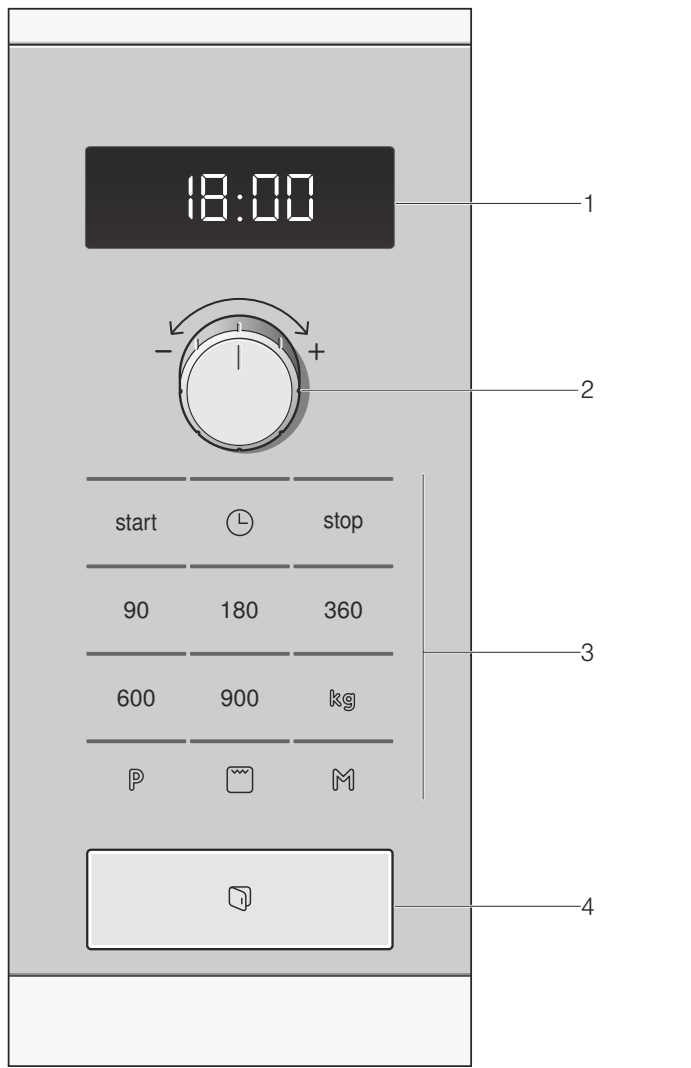
El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 10 amperios (modelo automático L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

La colocación de la caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede llevarse a cabo por un técnico electricista. Si el enchufe no queda accesible tras el montaje, la instalación deberá contar con un dispositivo de separación

omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.
No utilizar tomas de corriente múltiples, regletas de enchufes ni alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

El panel de mando

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



1	Indicador de la hora y la duración
2	Mando giratorio para ajustar la hora y la duración o para el ajuste automático del programa
3	Teclas
4	Botón de apertura de puerta

Teclas	Uso
start	Con esta tecla se inicia el funcionamiento
⌚	Con esta tecla se puede ajustar la hora
stop	Con esta tecla se detiene el funcionamiento
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

Teclas	Uso
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W
P	Seleccionar el programa automático
kg	Seleccionar los kilogramos en los programas
☐	Seleccionar el grill
M	Seleccionar la memoria

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.

Los tipos de calentamiento

Microondas

Los alimentos transforman la energía de las microondas en calor. El microondas es apropiado para descongelar, calentar, fundir y cocer de forma rápida.

Niveles de potencia del microondas

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

Grill ☐

Permite gratinar y tostar platos.

Grill combinado con microondas

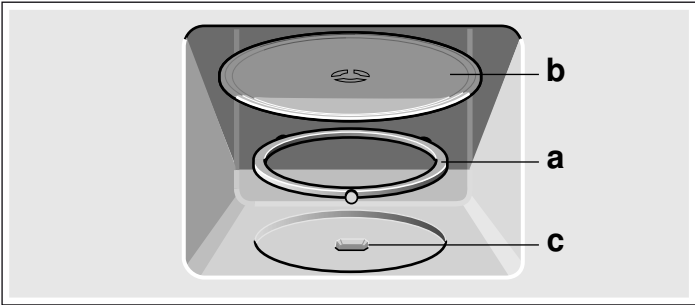
El grill funciona simultáneamente con el microondas. El servicio combinado es especialmente apropiado para soufflés y gratinados. Las comidas quedan crujientes y doradas. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Los accesorios

Plato giratorio

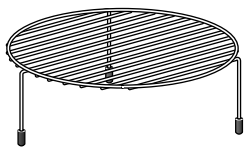
Para colocar el plato giratorio:

1. Colocar el anillo giratorio **a** en la hendidura del compartimento de cocción.
2. Enclavar el plato giratorio **b** en el accionamiento **c** del centro de la base del compartimento de cocción.



Nota: Utilizar el aparato solo cuando el plato giratorio esté colocado. Asegurarse de que queda correctamente enclavado. El plato giratorio puede girar hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla



Parrilla para asar al grill, p. ej. bistecs, salchichas o tostadas o como soporte, p. ej. para moldes para gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Indicar el número HEZ. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Recipiente para cocer al vapor HEZ 86 D 000

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

Al conectar el aparato a la red eléctrica o tras un corte en el suministro de corriente, en el panel indicador parpadean tres ceros.

1. Pulsar la tecla

En el indicador aparece **12:00 h** y se enciende la luz indicadora situada sobre la tecla

2. Ajustar la hora con el mando giratorio.

3. Pulsar nuevamente la tecla

La hora actual está ajustada.

Suprimir la indicación de hora

Pulsar la tecla y, a continuación, pulsar Stop. El indicador se vuelve oscuro.

Reprogramar la hora

Pulsar la tecla

Aparece la hora 12:00 en el indicador. Programar como se describe en los puntos 2 y 3.

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

Programar tal como se describe en los puntos 1 a 3.

Calentar el interior del aparato

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el interior del aparato cerrado y vacío durante 10 min con el plato giratorio colocado.

1. Pulsar la tecla de grill

En el indicador aparece 10:00 min y se enciende la luz indicadora situada sobre la tecla

2. Pulsar la tecla «Start».

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. Pulsar la tecla «Stop» o abrir la puerta del aparato.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos.

Es posible utilizar únicamente el microondas o en combinación 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, derretir y cocer con microondas.

¡Pruebe a utilizar su microondas! Por ejemplo, calentar una taza de agua para preparar un té.

Coger una taza grande sin decoración dorada o plateada e introducir una cuchara de té en la taza. Colocar la taza con agua sobre el plato giratorio.

1. Pulsar la tecla 900 W.

2. Programar 1:30 min con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla Start.

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

Mientras se toma el té, volver a leer las indicaciones de seguridad del principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

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

Recipientes no adecuados

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

¡Atención!

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

Prueba de la vajilla

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

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

- 1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la potencia máxima.
- 2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Potencias del microondas

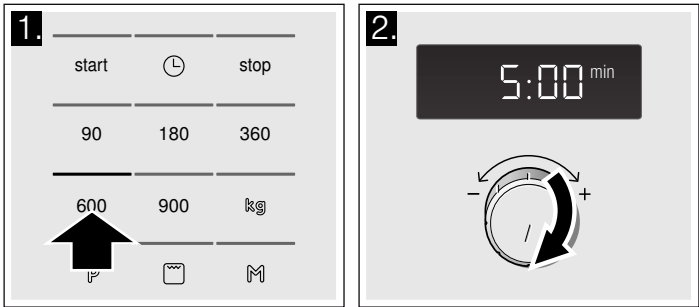
Potencia del microondas	Apropiado para
90 W	descongelar alimentos delicados
180 W	descongelar y continuar la cocción
360 W	cocer carne y calentar alimentos delicados
600 W	calentar y cocer alimentos
900 W	calentar líquidos

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

Programar el microondas

Ejemplo de potencia del microondas 600 W, 5 minutos

- 1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia deseado del microondas.
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.
- 2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

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

Interrupción

Pulsar la tecla «Stop» una vez o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El indicador parpadea al iniciarse. Volver a pulsar la tecla «Start» después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla Stop.

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

Ventilador

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

Notas

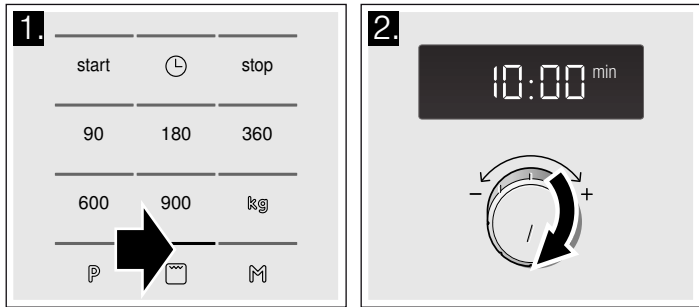
- Durante el funcionamiento del microondas, el compartimento de cocción permanece frío. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Asar al grill

Un grill potente proporciona un calor superficial intenso y un dorado uniforme en los alimentos.

Programar el grill

- 1. Pulsar la tecla Grill 
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 10:00 min. en el indicador.
- 2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

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

Interrupción

Pulsar la tecla «Stop» una vez o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El indicador parpadea al iniciarse. Volver a pulsar la tecla «Start» después de cerrar.

Corregir

El tiempo programado se puede corregir en cualquier momento.

Borrar

Pulsar dos 2 veces Stop o abrir la puerta y pulsar una vez Stop.

Grill combinado con microondas

Se pueden programar el grill y el microondas al mismo tiempo. Las comidas quedan crujientes y doradas. Es mucho más rápido y se ahorra energía.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 900 y 600 W

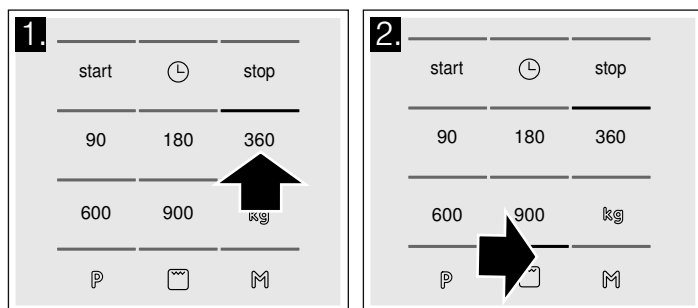
Programar el grill y el microondas

Ejemplo: 360 W, grill , 5 minutos

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

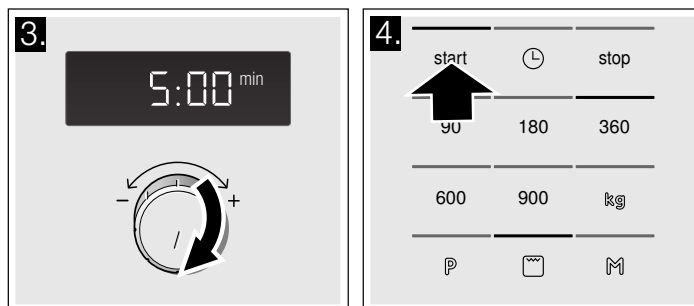
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 1:00 min. en el indicador.

2. Pulsar la tecla Grill .



3. Ajustar la duración con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla Start.



En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Modificar la duración

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

Interrupción

Pulsar la tecla «Stop» una vez o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El indicador parpadea al iniciarse. Volver a pulsar la tecla «Start» después de cerrar.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces la tecla Stop o abrir la puerta y pulsar una vez la tecla Stop.

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

Memoria

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

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

Almacenar memoria

Ejemplo: 360 W, 25 minutos

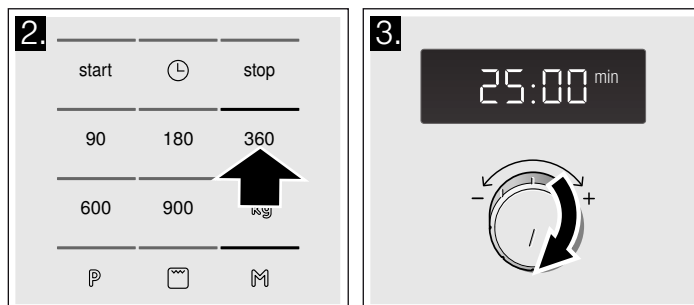
1. Pulsar la tecla M.

Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.

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

Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece 1:00 min. en el indicador.

3. Programar la duración con el mando giratorio.



4. Confirmar con la tecla M.

Se muestra de nuevo la hora. Los ajustes se han guardado.

Notas

- Se podrán guardar solo los ajustes de grill o grill combinado con microondas.
- La memoria también se puede guardar e iniciar de inmediato. Para finalizar, pulsar Start y no M.

- No se podrán guardar sucesivamente varios niveles de potencia del microondas.
- Los programas automáticos no se pueden guardar.

Guardar datos nuevos en la memoria

1. Pulsar la tecla M.
Se visualizarán los ajustes anteriores.
2. Guardar el programa nuevo tal y como se describe en los puntos 1 a 4.

Activar memoria

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

1. Pulsar la tecla M.
Se visualizarán los ajustes guardados.

2. Pulsar la tecla Start.

En el indicador se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

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

Interrupción

Pulsar la tecla «Stop» una vez o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El indicador parpadea al iniciarse. Volver a pulsar la tecla «Start» después de cerrar.

Borrar

Pulsar dos 2 veces Stop o abrir la puerta y pulsar una vez Stop.

Modificar la duración de la señal

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

Para ello, pulsar Start durante unos 6 segundos.

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

Existe la posibilidad de:
duración de la señal breve: 3 tonos
duración de la señal larga: 30 tonos

Cuidados y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
La superficie puede dañarse. Si alguno de estos productos entra en contacto con la parte delantera, limpiarlo inmediatamente con agua.
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta,
- esponjas o estropajos duros.
Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- productos fuertes que contengan alcohol.

Productos de limpieza

¡Atención!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato antes de la limpieza. Limpiar el aparato por fuera y el compartimento de cocción con un paño húmedo y un producto de limpieza suave. Secar con un paño limpio.

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

Zona	Productos de limpieza
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con jabón: Encajar bien el plato giratorio tras la limpieza.

Zona	Productos de limpieza
Parrilla	Agua caliente con jabón: Límpiala con productos de limpieza específicos para acero o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Tabla de averías

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

Aviso de error	Posible causa	Solución/Indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe
	Corte de corriente	Comprobar si la lámpara de la cocina funciona.
	El fusible está dañado.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato se encuentra en buen estado.
	Error de manejo	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectar transcurridos unos 10 s.
En el indicador aparecen tres ceros.	Corte de corriente	Volver a programar la hora.
El aparato no está en funcionamiento. En el indicador aparece un tiempo.	Se ha accionado el mando giratorio por error.	Pulsar la tecla «Stop».
	Después del ajuste, no se ha pulsado la tecla «Start».	Pulsar la tecla «Start» o cancelar el ajuste con la tecla «Stop».
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado la tecla «Start».	Pulsar la tecla «Start»
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas muy baja.	Seleccionar una potencia superior en el microondas.
	El plato contenía más cantidad que en otras ocasiones.	Doble cantidad, doble tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El plato giratorio hace un ruido como de arrastre o rasguño.	Hay suciedad u objetos extraños en la zona del accionamiento del plato giratorio.	Limpiar el anillo giratorio y el rebaje del interior del aparato.
El microondas deja de funcionar sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el indicador aparece una «M».	El aparato se encuentra en el modo demo.	Mantener pulsadas las teclas «Start» y «Stop» durante aprox. 7 s. El modo demo está desactivado.



¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

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

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 902 245 255

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

Tensión de entrada	CA 220 - 230 V, 50 Hz
Consumo de potencia	1450 W
Potencia de salida máxima	900 W
Potencia del grill	1200 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Fusible	10 A

Dimensiones (Al×L×An)

- Aparato	382 mm x 594 mm x 388 mm
- Compartimento de cocción	208 mm x 328 mm x 369 mm

Homologación VDE	sí
Distintivo CE	sí

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

Programa automático

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

Nota: Pueden seleccionarse hasta 8 programas.

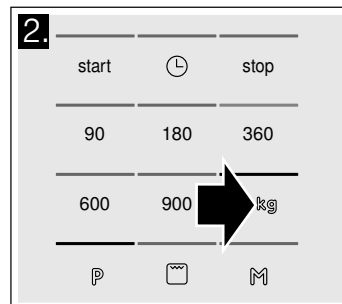
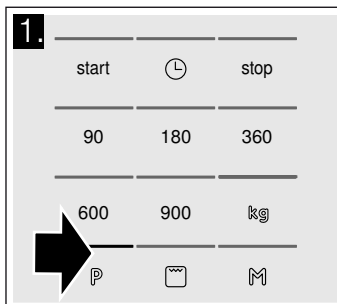
Ajustar el programa

Una vez seleccionado el programa, proceder del siguiente modo:

1. Pulsar repetidamente la tecla **P** hasta que se muestre el número de programa deseado.
Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla.

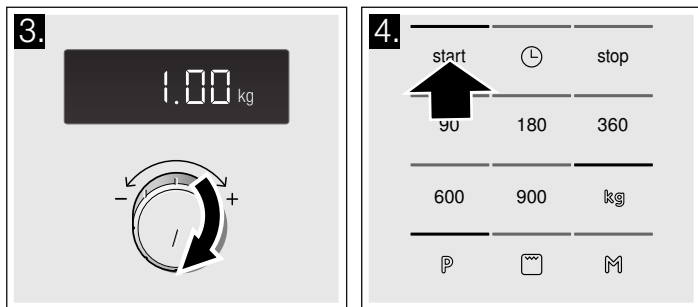
2. Pulsar la tecla **kg**.

Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre la tecla y aparece una sugerencia de peso.



3. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla Start.



Se muestra el transcurso de la duración del programa.

El tiempo ha transcurrido

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

Corregir

Pulsar Stop dos veces y volver a realizar el ajuste.

Interrupción

Pulsar la tecla «Stop» una vez o abrir la puerta del aparato. El funcionamiento se interrumpe. El indicador parpadea al iniciarse. Volver a pulsar la tecla «Start» después de cerrar.

Borrar

Pulsar dos 2 veces Stop o abrir la puerta y pulsar una vez Stop.

Notas

- En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover los ingredientes o dar la vuelta a la carne o al ave. Tras cerrar la puerta, pulsar de nuevo la tecla Start.
- Se pueden consultar el número del programa y el peso con **P** o **kg**. El valor consultado se muestra en el indicador durante 3 segundos.

Descongelación con el programa automático

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

Notas

■ Preparar los alimentos

Utilizar alimentos congelados a -18 °C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones. Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

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

■ Recipientes

Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.

■ Tiempo de reposo

Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar. A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.

■ Señal

En algunos programas suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Abrir la puerta del aparato y remover

los ingredientes o dar la vuelta a la carne o las aves. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla Start.

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

Cocción con el programa automático

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

Notas

■ Recipientes

Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto.

■ Preparar los alimentos

Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

Arroz:

no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir la cantidad de agua necesaria de acuerdo con las indicaciones del fabricante en el embalaje. La cantidad media es de entre dos y tres veces el peso del arroz.

Patatas:

Para preparar patatas cocidas con sal, cortar las patatas crudas en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Verduras frescas:

Pesar las verduras frescas y limpias. Cortar las verduras en trozos pequeños y uniformes. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g de verduras.

■ Señal

Durante el transcurso del programa, suena una señal al cabo de un tiempo determinado. Remover los alimentos.

■ Tiempo de reposo

Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5 -10 minutos para homogeneizar su temperatura.

Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

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

Programa de cocción combinado

Notas

■ Recipientes

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

■ Preparar los alimentos

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

■ Tiempo de reposo

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

N.º programa	Rango de peso en kg	
	Programa combinado	
P 08	Gratinado congelado, hasta 3 cm de grosor	0,4 - 0,9

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Indicaciones sobre las tablas

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.

Colocar el recipiente siempre sobre el plato giratorio.

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre el plato giratorio.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 20 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. En este momento se pueden extraer las vísceras de las aves. La carne también puede cocerse aunque tenga una pequeña parte en su interior aún congelada.

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

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

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

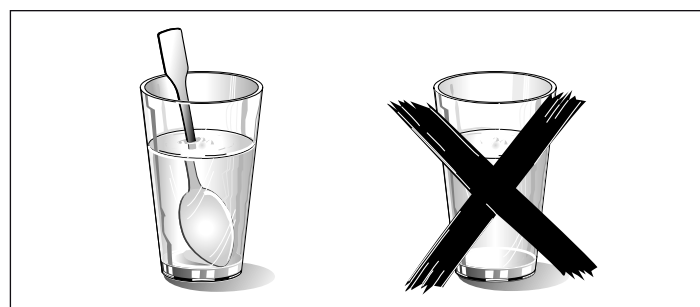
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.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

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Sopa	400 g	600 W, 8-10 min	-
Cocidos	500 g	600 W, 10-13 min	-
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 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.	-
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	añadir algo de líquido.
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	cubrir el fondo del recipiente con agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	300 ml	900 W, 3-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, aprox. 1 min	
	200 ml	360 W, 1 ½ min	

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Sopa 1 taza	200 g	600 W, 2-3 min	-
Sopa 2 tazas	400 g	600 W, 4-5 min	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 8-11 min	Separar los filetes de carne
Cocido	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	Añadir algo de líquido
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

- Cuando menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

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

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de carne picada	750 g	600 W, 20-25 min	Cocer sin tapar
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar las verduras en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar las patatas en trozos iguales; Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Dulces, p. ej., pudín (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el pudín 2 o 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 de todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Agua condensada

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es normal. Esto no afecta a la función del microondas. Limpie el agua condensada tras la cocción.

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.

- Asar al grill siempre directamente sobre la parrilla con la puerta del compartimento de cocción cerrada y no precalentar.
- Colocar siempre la parrilla sobre el plato giratorio.

	Cantidad	Accesorios	Duración en minutos
Pan de molde (tostar previamente)	2 a 4 rebanadas	Parrilla	1ª cara: aprox. 2 a 4 2ª cara: aprox. 2 a 4
Tostadas gratinadas	2 a 6 rebanadas	Parrilla	En función de la capa: 7 a 10
Gratinar sopas, p. ej. sopa de cebolla	2 a 4 tazas	Plato giratorio	aprox. 15 a 20

Grill combinado con microondas

Notas

- El servicio combinado es especialmente apropiado para soufflés y gratinados.
- Colocar siempre el recipiente sobre el plato giratorio y no cubrir la comida.
- 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 puede ser muy grande, ya que el plato giratorio debe poder girar.
- Ajustar siempre el tiempo de cocción máximo. Comprobar el estado de los alimentos tras el tiempo más corto indicado.
- 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.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., pieza de pescuezo	aprox. 750 g	Plato giratorio	360 W + 	40- 50 min	Dar la vuelta 1 a 2 veces.
Asado de carne picada máx.7 cm de altura	aprox. 750 g	Plato giratorio	360 W + 	25- 35 min	Máximo 6 cm de grosor.
Piezas de pollo pequeñas, p. ej. muslos o alitas	aprox. 800 g	Recipiente sobre la parrilla	360 W + 	30 - 40 min	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	Recipiente sobre la parrilla	360 W + 	15 - 25 min	No dar la vuelta.
Gratinado de pasta (con ingredientes precocinados)	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	25- 35 min	Espolvorear con queso. Máx. 5 cm de grosor.
Gratinado de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	30 - 40 min	Máx. 4 cm de grosor.
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	Plato giratorio	360 W + 	20 - 25 min	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón	aprox. 1.000 g	Plato giratorio	360 W + 	30 - 35 min	Máx. 5 cm de grosor.
Brochetas de verdura	4 - 5 unidades	Parrilla	180 W + 	15 - 20 min	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	Parrilla	180 W + 	10 - 15 min	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino	aprox. 8 lonchas	Parrilla	180 W + 	10 - 15 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 y descongelar con el microondas

Cocer en el microondas

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

Descongelar en el microondas

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

Cocer en el microondas en combinación con el grill

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

Importanti avvertenze di sicurezza	18	Servizio di assistenza tecnica	26
Cause dei danni	20	Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	26
Installazione e allacciamento.....	20	Dati tecnici.....	27
Il pannello comandi	21	Smaltimento ecocompatibile	27
Selettore girevole	21	Programmazione automatica.....	27
Tipi di riscaldamento	21	Impostazione del programma	27
Accessori.....	21	Scongelo con la programmazione automatica.....	28
Prima del primo utilizzo.....	22	Cottura con la programmazione automatica.....	28
Impostazione dell'ora	22	Programma di cottura combinato.....	28
Riscaldamento del vano di cottura.....	22	Testati nel nostro laboratorio	28
Il forno a microonde	22	Indicazioni sulle tabelle.....	28
Avvertenze per stoviglie/pentole.....	22	Scongelo	29
Potenze microonde.....	23	Scongelo, riscaldare o cuocere prodotti surgelati.....	29
Impostazione del microonde	23	Riscaldare le pietanze.....	30
Ventola di raffreddamento.....	23	Cuocere gli alimenti.....	30
Cottura al grill.....	23	Consigli per la cottura al microonde.....	31
Impostazione del grill.....	23	Avvertenze per la cottura al grill	31
Grill combinato con microonde.....	24	Grill combinato con microonde.....	31
Impostazione di grill e microonde	24	Pietanze sperimentate secondo EN 60705	32
Memory	24	Cottura e scongelamento con microonde	32
Memorizzazione della memory.....	24		
Avvio della funzione Memory.....	24		
Modifica della durata del segnale.....	25		
Cura e manutenzione.....	25		
Detergente.....	25		
Tabella guasti	26		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Conservare le istruzioni per un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo

funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano

di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta, vedere anche il capitolo *Cura e pulizia*.

- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

Pericolo di scottature!

- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare

esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

Pericolo di bruciature!

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di

ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Cause dei danni

Attenzione!

- Guarnizione molto sporca: Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.
- Popcorn al microonde: Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.
- Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Inizialmente utilizzare un tempo di cottura ridotto che, se necessario, può essere prolungato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.

Questo apparecchio è stato concepito per l'incasso.

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

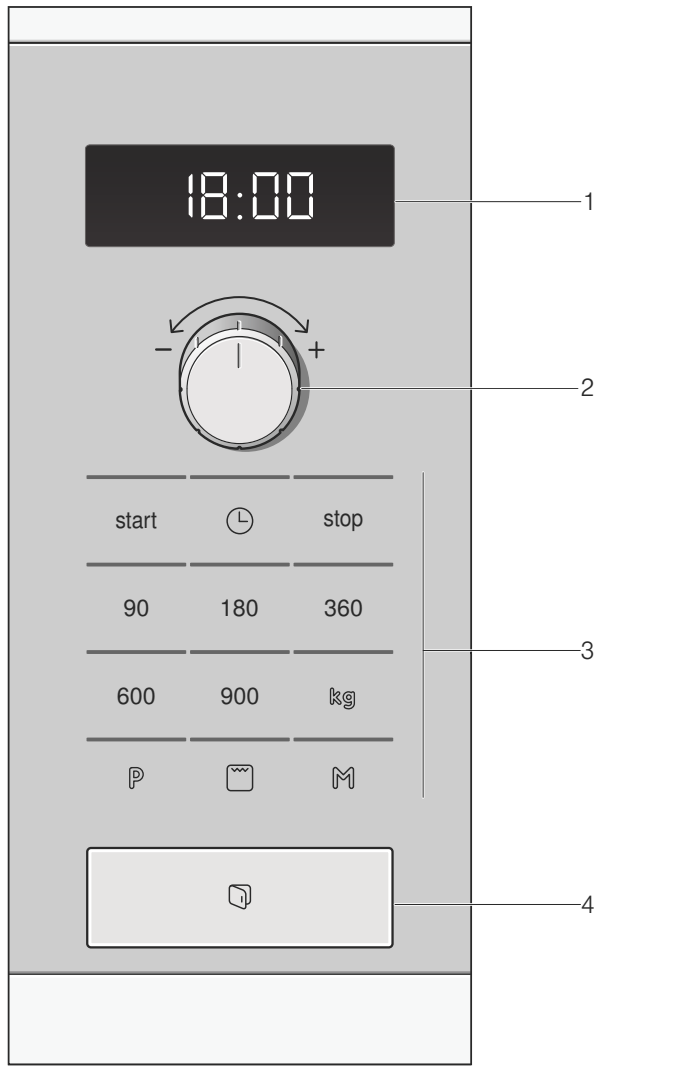
L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La protezione deve equivalere a 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di prese multiple, prese a ciabatta o prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

Il pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello di comando. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.



1	Indicatore per ora e durata
2	Selettore per impostare l'ora e la durata oppure la programmazione automatica
3	Tasti
4	Apertura porta

Tasti	Tipo di utilizzo
Avvio	Consente di avviare il funzionamento
⌚	Consente di impostare l'ora
Stop	Consente di arrestare il funzionamento
90	Impostare la potenza microonde a 90 watt
180	Impostare la potenza microonde a 180 watt
360	Impostare la potenza microonde a 360 watt
600	Impostare la potenza microonde a 600 watt
900	Impostare la potenza microonde a 900 watt
P	Selezionare la programmazione automatica
kg	Per regolare il peso in chilogrammi nei programmi
🔥	Selezionare il grill

Tasti	Tipo di utilizzo
M	Selezionare Memory

Selettore girevole

Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione.
Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

Tipi di riscaldamento

Microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Esse permettono di scongelare, riscaldare, fondere e cuocere rapidamente i cibi.

Potenze microonde

- 900 Watt per riscaldare i liquidi.
- 600 Watt per riscaldare e cuocere i cibi.
- 360 Watt per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.
- 180 Watt per scongelare e continuare la cottura.
- 90 Watt per scongelare cibi delicati.

Grill 🔥

Con il grill è possibile gratinare o dorare sformati.

Grill combinato con microonde

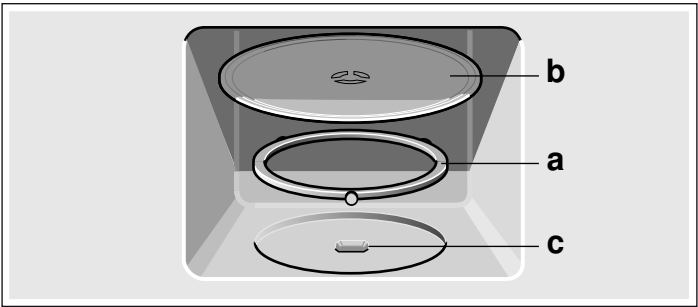
La funzione grill è attiva contemporaneamente al microonde. Il funzionamento combinato è particolarmente indicato per sformati e gratin: Le pietanze rimangono dorate e croccanti, risparmiando anche tempo ed energia.

Accessori

Piatto girevole

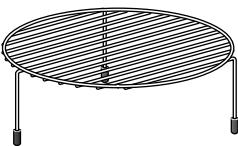
Inserimento del piatto girevole:

1. Disporre l'anello **a** nell'incavo del vano di cottura.
2. Incastrare il piatto girevole **b** nell'elemento di trasmissione **c** che si trova al centro del fondo del vano di cottura.



Avvertenza: Utilizzare l'apparecchio solo con il piatto girevole inserito. Verificare sempre che sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.

Griglia



Griglia per cuocere la grill, ad es. bistecche, salsicce, toast, oppure adatta come superficie di appoggio, ad es. per stampi bassi per sformati.

Avvertenza: Appoggiare la griglia sul piatto girevole.

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Si prega di fornire il codice HEZ. Nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet è disponibile una ricca offerta. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità

di acquisto on-line varia a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Stoviglia per cottura al vapore HEZ 86 D 000

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima utilizzare il forno a microonde per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Impostazione dell'ora

In seguito al primo allacciamento dell'apparecchio o ad un black-out elettrico, sull'indicatore lampeggiano tre zeri.

1. Premere il tasto .
Sull'indicatore compare **12:00h** e si illumina la spia sopra il tasto .
 2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
 3. Premere nuovamente il tasto .
- L'ora attuale è impostata.

Come nascondere l'ora

Premere il tasto  e in seguito il tasto stop.
L'indicatore diventa scuro e l'ora scompare.

Reimpostazione dell'ora

Premere il tasto .
L'indicatore visualizza 12:00. Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 2 e 3.

Modifica dell'ora ad es. per passare dall'ora legale all'ora solare

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti da 1 a 3.

Riscaldamento del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto (con il piatto girevole inserito) e chiuso per 10 minuti.

1. Premere il tasto grill .
Sull'indicatore compare 10:00 min e si illumina la spia sopra il tasto .
2. Premere il tasto avvio.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio.

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti.

Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill.

Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

Avvertenza: Nel capitolo *Testati nel nostro laboratorio* sono riportati esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento, alla fusione e alla cottura con il microonde.

Sperimentate la funzione microonde, ad es. per scaldarvi una tazza d'acqua per il tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni in oro o argento e metterci dentro un cucchiaino. Riempire la tazza d'acqua e poggiarla sul piatto girevole.

1. Premere il tasto 900 W.
2. Con il selettore impostare 1:30 min.
3. Premere il tasto start.

Dopo 1 minuto e 30 secondi viene emesso un segnale acustico. L'acqua è ora calda.

Mentre vi bevete il tè, leggete ancora una volta le indicazioni di sicurezza all'inizio di queste istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Avvertenze per stoviglie/pentole

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con

decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

1. Introdurre la stoviglia vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Controllare regolarmente la temperatura.

La pentola deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Potenze microonde

Potenza micro- onde	indicata per
90 W	scongellare cibi delicati
180 W	scongellare e continuare la cottura
360 W	cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
600 W	riscaldare e cuocere cibi
900 W	riscaldare liquidi

Avvertenza: È possibile impostare la potenza 900 W per 30 minuti, 600 W per 1 ora e le altre potenze rispettivamente per 1 ora e 39 minuti.

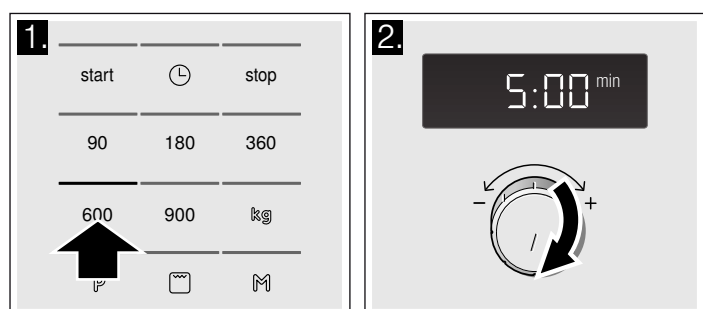
Impostazione del microonde

Esempio potenza microonde 600 watt, 5 minuti

1. Premere la potenza microonde desiderata.

La spia sopra il tasto si illumina.

2. Impostare la durata servendosi del selettore.



3. Premere il tasto Avvio.

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Lampeggia l'indicatore sopra il tasto avvio. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto avvio.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Avvertenza: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento, che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Avvertenze

- Durante il funzionamento a microonde, il vano di cottura rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Cottura al grill

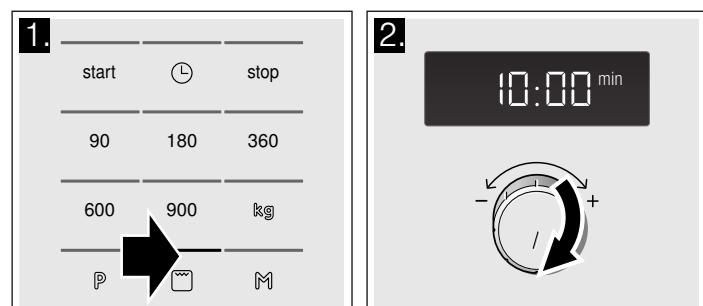
Il grill a potenza elevata riscalda gli alimenti dall'alto e permette di dorare uniformemente la superficie.

Impostazione del grill

1. Premere il tasto grill .

La spia sopra il tasto si illumina e compare sull'indicatore 10:00 min.

2. Impostare la durata servendosi del selettore.



3. Premere il tasto Avvio.

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Lampeggia l'indicatore sopra il tasto avvio. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto avvio.

Correzione

È possibile modificare una durata impostata in qualsiasi momento.

Per cancellare

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Grill combinato con microonde

È possibile impostare il grill e il microonde contemporaneamente. Le pietanze rimangono dorate e croccanti, risparmiando anche tempo ed energia.

È possibile attivare tutte le potenze del microonde. Eccezione: 900 e 600 watt.

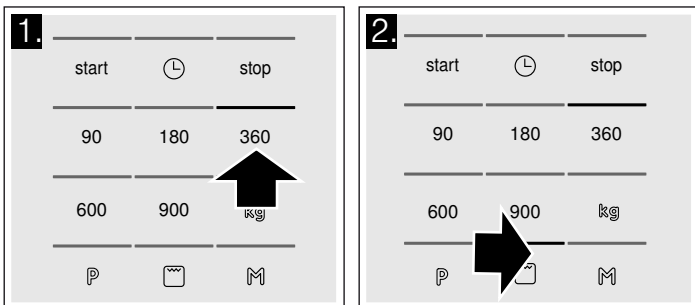
Impostazione di grill e microonde

Esempio: 360 w, grill ☐, 5 minuti

1. Premere la potenza microonde desiderata.

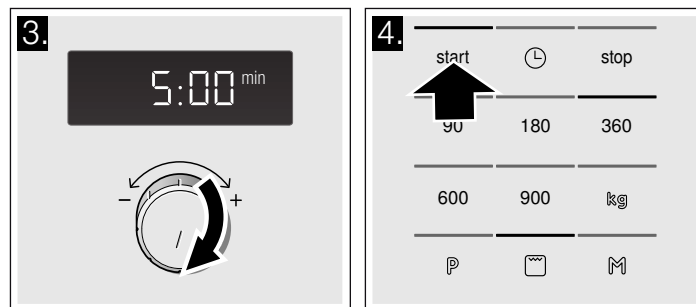
La spia sopra il tasto si illumina e compare sull'indicatore 1:00 min.

2. Premere il tasto grill ☐.



3. Impostare la durata servendosi del selettore.

4. Premere il tasto Avvio.



Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Lampeggia l'indicatore sopra il tasto avvio. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto avvio.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Avvertenza: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per una pietanza e richiamarla ogni volta che lo si desidera.

La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

Memorizzazione della memory

Esempio: 360 w, 25 minuti

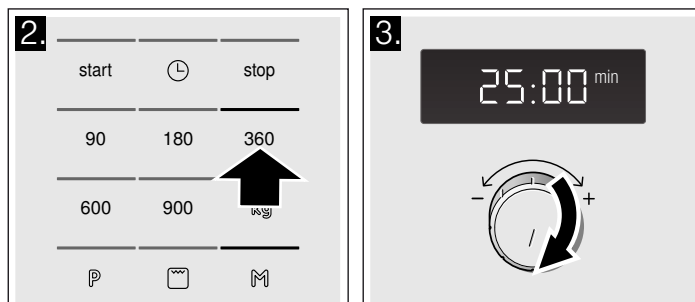
1. Premere il tasto M.

La spia sopra il tasto si illumina.

2. Premere la potenza microonde desiderata.

La spia sopra il tasto si illumina e compare sull'indicatore 1:00 min.

3. Impostare la durata servendosi del selettore.



4. Confermare con il tasto M.

L'ora ricompare. L'impostazione è memorizzata.

Avvertenze

- È possibile memorizzare anche solo il grill o il grill combinato con il microonde.
- La memory può essere memorizzata e immediatamente avviata. Alla fine premere Avvio invece che M.
- Non è possibile memorizzare più potenze microonde una di seguito all'altra.
- I programmi automatici non possono essere memorizzati.

Per impostare nuovamente la memory

1. Premere il tasto M.

Le vecchie impostazioni vengono in questo modo visualizzate.

2. Memorizzare il nuovo programma come descritto ai punti da 1 a 4.

Avvio della funzione Memory

Il programma memorizzato può essere avviato molto semplicemente. Inserire la pietanza nell'apparecchio e chiudere la porta.

1. Premere il tasto M.

Le impostazioni memorizzate vengono in questo modo visualizzate.

2. Premere il tasto Avvio.

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Lampeggia l'indicatore sopra il tasto avvio. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto avvio.

Per cancellare

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Modifica della durata del segnale

Quando l'apparecchio si spegne viene emesso un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale acustico in qualsiasi momento.

Premere il tasto start per ca. 6 secondi.

Viene acquisita la nuova durata del segnale acustico. L'ora ricompare.

Alternative:

Durata segnale breve - 3 toni

Durata segnale lunga - 30 toni.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno a microonde in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

⚠ Pericolo di corto circuito!

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Pericolo di scottature!

Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non pulirlo sotto un getto d'acqua.

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi.
Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione,
- spugnette dure o abrasive.
Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- detersivi a elevato contenuto di alcol.

Detergente

Attenzione!

Prima della pulizia staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Pulire le superfici esterne dell'apparecchio e il vano di cottura con un panno morbido e un detergente delicato. Asciugare con un panno pulito.

Settore	Detergente
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Parte frontale dell'apparecchio con acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detergente per forno soltanto quando il vano cottura si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugna in acciaio. Non utilizzare spray per forno, altri detersivi aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Incavo del vano di cottura	Panno umido: Non fare colare acqua nel comando del piatto girevole all'interno dell'apparecchio.
Piatto girevole e anello	Soluzione di lavaggio calda: Quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve innestarsi correttamente in posizione.
Griglia	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un detergente per acciaio inox oppure in lavastoviglie.

Settore	Detergente
Vetri delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.

Settore	Detergente
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.

Tabella guasti

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica.

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

Un guasto, che fare?

Messaggio di errore	Possibile causa	Rimedio/avvertenza
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita.	Inserire la spina
	Interruzione dell'energia elettrica.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	Il fusibile è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
Sull'indicatore si illuminano tre zeri.	Interruzione dell'energia elettrica.	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Sull'indicatore viene visualizzata una durata.	Il selettore è stato azionato inavvertitamente.	Premere il tasto "stop".
	Non è stato premuto il tasto "avvio" dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto "avvio" oppure cancellare l'impostazione con il tasto "stop".
Il forno microonde non funziona.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto "avvio".	Premere il tasto "avvio".
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità raddoppiata: tempo raddoppiato.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il piatto girevole mentre ruota emette rumori inconsueti (tipo scricchiolii o sibili).	Sporcizia o corpi estranei nella zona della trasmissione del piatto girevole.	Pulire l'anello e l'incavo del vano di cottura.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Sull'indicatore viene visualizzata una "M".	L'apparecchio si trova in modalità demo.	Tenere premuti il tasto "avvio" e il tasto "stop" per ca. 7 secondi. La modalità demo è disattivata.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Aprendo la porta dell'apparecchio, la targhetta con i numeri in questione si trova

in alto a destra. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Codice di produzione (FD)
Servizio di assistenza tecnica ☎	

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Dati tecnici

Tensione di ingresso	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Consumo di potenza	1450 W
Massima tensione di uscita	900 W
Potenza grill	1200 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	10 A

Dimensioni (AxLxP)	
- Apparecchio	382 mm x 594 mm x 388 mm
- Vano di cottura	208 mm x 328 mm x 369 mm

Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	sì
Contrassegno CE	sì

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale.

Avvertenza: È possibile scegliere fra 8 programmi.

Impostazione del programma

- Selezionare un programma e regolare nel modo seguente.
1. Premere ripetutamente il tasto **P** finché non viene visualizzato il numero di programma desiderato.
La spia sopra il tasto si illumina.
 2. Premere il tasto **kg**.
La spia sopra il tasto si illumina e compare un peso predefinito.

1.

start	⌚	stop
90	180	360
600	900	kg
P		M

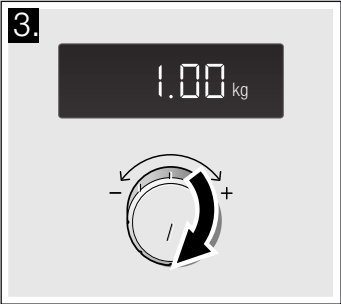
2.

start	⌚	stop
90	180	360
600	900	kg
P		M

3. Impostare il peso della pietanza servendosi del selettore.

4. Premere il tasto Avvio.

3.



4.

start	⌚	stop
90	180	360
600	900	kg
P		M

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata del programma impostato.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Correzione

Premere due volte il tasto stop e reimpostare.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Lampeggia l'indicatore sopra il tasto avvio. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto avvio.

Per cancellare

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Avvertenze

- In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e mescolare la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo Avvio.
- È possibile richiamare il numero del programma e il peso con **P** o **kg**. Per 3 secondi sull'indicatore compare il valore richiamato.

Scongelamento con la programmazione automatica

Con i 4 programmi di scongelamento è possibile scongelare carne, pollame e pane.

Avvertenze

■ Preparazione degli alimenti

Utilizzare alimenti che siano stati congelati e conservati a -18 °C possibilmente non troppo spessi e suddivisi in porzioni.

Prima di scongelarli, togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Il peso è necessario per impostare il programma.

- Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.

■ Stoviglie

Disporre l'alimento in una stoviglia bassa, adatta al forno a microonde, come ad es. esempio un piatto in vetro o porcellana. Non chiudere con un coperchio.

■ Tempo di riposo

Dopo lo scongelamento, lasciar riposare il cibo per altri 10 - 30 minuti. I pezzi di carne grossi necessitano di un tempo di riposo più lungo rispetto a quelli di piccole dimensioni. La carne tritata o le fettine sottili devono essere separate l'una dall'altra prima del tempo di riposo.

In seguito è possibile procedere alla preparazione degli alimenti, anche qualora i pezzi di carne più spessi siano rimasti congelati nella parte centrale. Nel caso di pollame è ora possibile estrarre le interiora.

■ Segnale

In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e tagliare a pezzi la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto start.

N° programma		Ambito di peso in kg
Scongelamento		
P 01	Carne tritata	0,20 - 1,00
P 02	Pezzi di carne	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, pezzi di pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pane	0,20 - 1,00

Cottura con la programmazione automatica

Con i 3 programmi di cottura è possibile cuocere riso, patate o verdure.

Avvertenze

■ Stoviglie

Cuocere l'alimento in una stoviglia adatta al forno microonde con il coperchio. Per il riso utilizzare una stoviglia alta di grandi dimensioni.

■ Preparazione degli alimenti

Pesare l'alimento. Il peso è necessario per impostare il programma.

Riso:

non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Aggiungere la quantità d'acqua necessaria indicata sulla confezione. Di norma essa corrisponde a due-tre volte la quantità del riso.

Patate:

per lessare le patate, tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di patate, aggiungere un cucchiaino di acqua e un po' di sale.

Verdure fresche:

pesare le verdure fresche dopo averle pulite e tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di verdure, aggiungere un cucchiaino d'acqua.

■ Segnale

Nel corso dell'avanzamento del programma, dopo un certo tempo viene emesso un segnale acustico. Mescolare il cibo.

■ Tempo di riposo

Al termine del programma, lasciar riposare il cibo ancora un po', di norma per 5 - 10 minuti affinché la temperatura si stabilizzi.

I risultati della cottura dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti.

N° programma		Ambito di peso in kg
Cottura		
P 05	Riso	0,05 - 0,2
P 06	Patate	0,15 - 1,0
P 07	Verdure	0,15 - 1,0

Programma di cottura combinato

Avvertenze

■ Stoviglie

Cuocere gli alimenti in una stoviglia non troppo grande, termoresistente e adatta al forno microonde.

■ Preparazione degli alimenti

Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondare per eccesso o per difetto.

■ Tempo di riposo

Al termine del programma lasciar riposare l'alimento per altri 5 - 10 minuti, affinché la temperatura si stabilizzi.

N° programma		Ambito di peso in kg
Programma combinato		
P 08	Sformato surgelato, spessore fino a 3 cm	0,4 - 0,9

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde migliore per ogni piatto. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Indicazioni sulle tabelle

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a questo proposito una regola approssimativa:

Quantità raddoppiata - durata pressoché raddoppiata, quantità dimezzata - durata dimezzata.

Posizionare sempre la stoviglia sul piatto girevole.

Scongelamento

Avvertenze

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul piatto girevole.

- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
- Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.
- Nel frattempo girare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.
- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso del pollame è possibile estrarre le interiora. La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 7-10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sciogliere il burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pane intero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10-15 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2 -3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

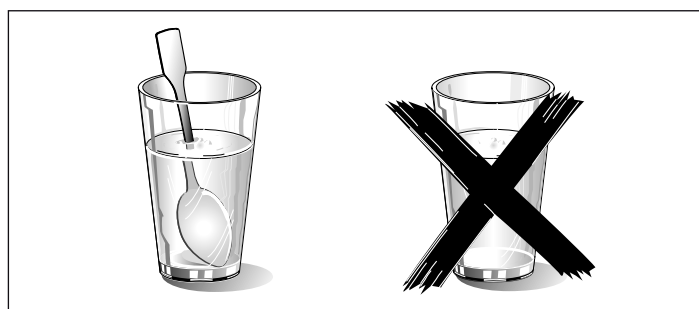
Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti o precotti (2-3 portate)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Minestra	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Pasticci	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad. es. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Separare i pezzi di carne girandoli
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Eventualmente aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Aggiungere un po' di liquido
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-10 min.	Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11-16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare le pietanze

Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Attenzione!

I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti o precotti (2-3 porzioni)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 min.	Mettere un cucchiaino nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360 W, ca. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 ½ min.	
Minestra 1 tazza	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Minestra 2 tazze	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Carne in salsa	500 g	600 W, 8 -11 min.	Separare le fettine di carne l'una dall'altra.
Pasticcio	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8 -11 min.	-
Verdure, 1 porzione	150 g	600 W, 2-3 min.	Aggiungere un po' di liquido.
Verdure, 2 porzioni	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuocere gli alimenti

Avvertenze

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

■ Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 -5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

■ Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Cuocere gli alimenti	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Polpettone	750 g	600 W, 20-25 min.	Cuocere senza coperchio
Pollo intero, fresco senza interiora	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure aggiungere 1 -2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate	250 g	600 W, 8-10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1 -2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato Quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Acqua di condensa

Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Si tratta di un fenomeno normale che non compromette la funzione del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Avvertenze per la cottura al grill

Avvertenze

- Tutti i valori riportati sono valori indicativi che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti.
- Durante la cottura al grill utilizzare sempre la griglia, tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.
- Appoggiare sempre la griglia sul piatto girevole.

	Quantità	Accessori	Durata in minuti
Pane tostato (pretostare)	da 2 a 4 fette	Griglia	1° lato: ca. 2 - 4 2° lato: ca. 2 - 4
Gratinare i toast	da 2 a 6 fette	Griglia	A seconda della farcitura: 7 - 10
Gratinare zuppe, ad es. zuppa di cipolle	da 2 a 4 tazze	Piatto girevole	ca. 15 - 20

Grill combinato con microonde

Avvertenze

- Il funzionamento combinato è particolarmente indicato per sformati e gratin:
- Collocare sempre la stoviglia sul piatto girevole e non coprire mai gli alimenti.
- Per arrostiti utilizzare sempre teglie alte: in questo modo il vano di cottura rimarrà più pulito.

- Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi, per permettere al piatto girevole di ruotare.
- Impostare sempre il massimo tempo di cottura. Controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

- Prima di tagliare la carne, lasciarla riposare ancora per 5 - 10 minuti. In questo modo il sugo della carne si ripartisce in maniera uniforme e non fuoriesce durante il taglio.
- Dopo aver disattivato l'apparecchio, lasciar proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

	Peso	Accessori	Potenza microonde, Watt	Durata in minuti	Avvertenze
Arrosto di maiale, ad es. pezzo di coppa	ca.750 g	Piatto girevole	360 W + 	40 - 50 min.	Girare 1- 2 volte.
Polpettone altezza max. 7 cm	ca.750 g	Piatto girevole	360 W + 	25 - 35 min.	Altezza max. 6 cm.
Porzioni di pollo piccole, ad es. cosce o ali	ca. 800 g	Stoviglia sulla griglia	360 W + 	30 - 40 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Ali di pollo marinate e surgelate	ca. 800 g	Stoviglia sulla griglia	360 W + 	15 - 25 min.	Non girare.
Sformato di pasta (con ingredienti precotti)	ca.1000 g	Piatto girevole	360 W + 	25 - 35 min.	Cospargere di formaggio. Altezza max. 5 cm.
Gratin di patate (partendo da patate crude)	ca.1000 g	Piatto girevole	360 W + 	30 - 40 min.	Altezza max. 4 cm.
Pesce gratinato	ca.400 g	Piatto girevole	360 W + 	20 - 25 min.	Prima scongelare il pesce surgelato.
Sformato di quark	ca.1000 g	Piatto girevole	360 W + 	30 - 35 min.	Altezza max. 5 cm.
Spiedini di verdure	4 - 5 pezzi	Griglia	180 W + 	15 - 20 min.	Impiegare spiedini di legno.
Spiedini di pesce	4 - 5 pezzi	Griglia	180 W + 	10 - 15 min.	Impiegare spiedini di legno.
Fette di pancetta	ca. 8 fette	Griglia	180 W + 	10 - 15 min.	

Pietanze sperimentate secondo EN 60705

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Conformemente alla norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Cottura e scongelamento con microonde

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Latte all'uovo, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Disporre lo stampo in pyrex 20 x 25 cm sul piatto girevole.
Pan di Spagna	600 W, 8-10 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone	600 W, 20-25 min.	Collocare lo stampo pyrex sul piatto girevole.

Scongelamento con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Gratin di patate	Grill  + 360 W, 35-40 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Instruções de segurança importantes	33	Serviço de Assistência Técnica.....	41
Causas de danos.....	35	Número E e número FD	41
Instalação e ligação	35	Dados técnicos	42
O painel de comandos	36	Eliminação ecológica.....	42
Selector rotativo	36	Automático de programas	42
Os tipos de aquecimento.....	36	Regular um programa.....	42
Os acessórios.....	36	Descongelar com o automático de programas.....	43
Antes da primeira utilização.....	37	Cozinhar com o automático de programas.....	43
Acertar a hora.....	37	Programa combinado para cozinhar	43
Aquecer o interior do aparelho.....	37	Testado para si no nosso estúdio de cozinha	43
O microondas	37	Indicações relativas às tabelas.....	43
Recomendações sobre os recipientes.....	37	Descongelar.....	44
Potências de microondas	38	Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos	
Regular o micro-ondas	38	ultracongelados.....	44
Turbina de arrefecimento	38	Aquecer alimentos.....	45
Grelhar.....	38	Cozinhar refeições.....	45
Regular o grelhador	38	Conselhos para a utilização do microondas.....	46
Microondas combinado com grelhador	39	Recomendações para grelhar	46
Regular o micro-ondas e o grelhador	39	Grelhador combinado com microondas	46
Memória.....	39	Refeições de teste segundo EN 60705.....	47
Memorizar.....	39	Cozinhar e descongelar com o microondas.....	47
Ativar a memória.....	39		
Alterar a duração do sinal	40		
Manutenção e limpeza	40		
Produto de limpeza	40		
Tabela de anomalias.....	41		

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 o manual de instruções para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

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

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

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

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

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

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

Perigo de explosão!

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

Perigo de danos graves para a saúde!

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

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

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigo de queimaduras!

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

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

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

Perigo de queimaduras!

- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido

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

Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

- 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.
- Eventuais líquidos derramados não podem penetrar no interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo. Observe o processo de cozedura. Comece por seleccionar um tempo de cozedura mais curto e depois prolongue-o, se necessário.
- Nunca use o microondas sem o prato rotativo.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida.

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

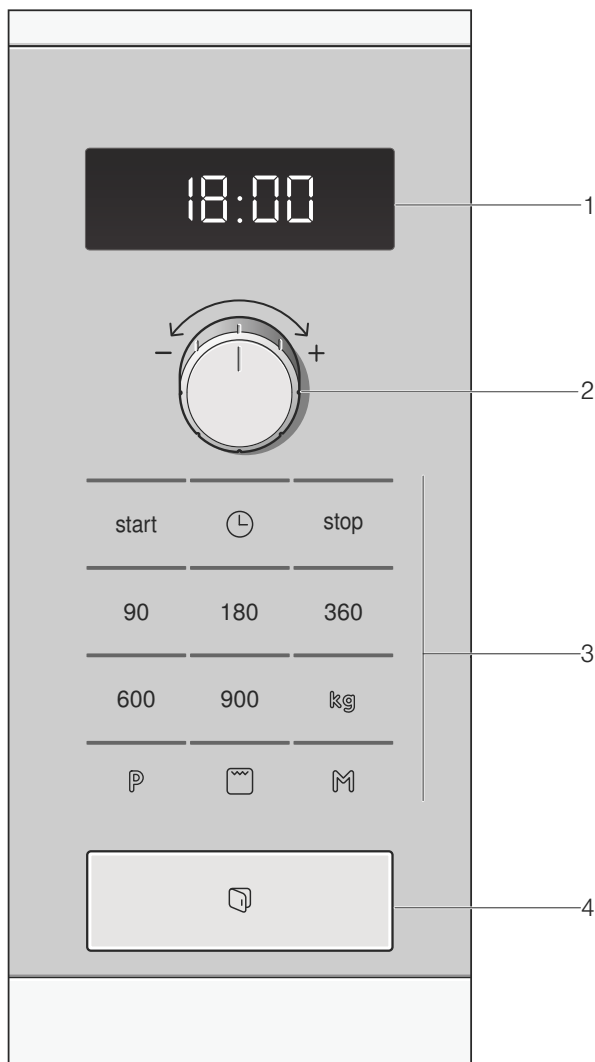
O aparelho está pronto a ser ligado à corrente e apenas pode ser ligado a uma tomada com contacto de segurança devidamente instalada. O valor de protecção fusível tem de ser de 10 amperes (dispositivo de corte automático L ou B). A tensão de rede tem de corresponder à tensão indicada na placa de características.

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

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

O painel de comandos

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



Teclas	Utilização
M	Selecionar a memória

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 engatar e desengatar.

Os tipos de aquecimento

Microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. O microondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar alimentos rapidamente.

Potências do microondas

- 900 watts para aquecer líquidos.
- 600 watts para aquecer e cozinhar alimentos.
- 360 watts para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados.
- 180 watts para descongelar e continuar a cozinhar.
- 90 watts para descongelar alimentos delicados.

Grelhar

Deste modo pode gratinar soufflés.

Grelhador combinado com microondas

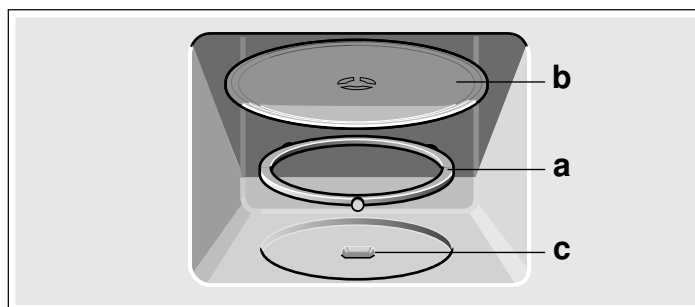
Deste modo, o grelhador e o microondas funcionam em simultâneo. O funcionamento combinado é especialmente indicado para soufflés e gratinados. Os pratos ficam estaladiços e dourados. É muito mais rápido e permite-lhe poupar energia.

Os acessórios

O prato rotativo

O prato rotativo deve ser colocado da seguinte forma:

1. Coloque o aro com rodas **a** na cavidade que se encontra no interior do aparelho.
2. Encaixe o prato rotativo **b** no accionamento **c** que se encontra no meio da base do aparelho.

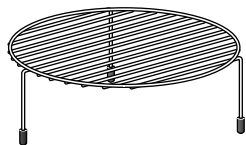


Nota: Utilize o aparelho apenas com o prato rotativo colocado. Certifique-se de que está correctamente encaixado. O prato rotativo pode rodar para a esquerda ou para a direita.

1	Visor da hora e do tempo de duração
2	Selector rotativo para acertar a hora e regular o tempo de duração ou os programas automáticos
3	Teclas
4	Abertura da porta

Teclas	Utilização
start	Inicia o funcionamento
⌚	Permite-lhe acertar a hora
stop	Para o funcionamento
90	Selecionar a potência de micro-ondas de 90 W
180	Selecionar a potência de micro-ondas de 180 W
360	Selecionar a potência de micro-ondas de 360 W
600	Selecionar a potência de micro-ondas de 600 W
900	Selecionar a potência de micro-ondas de 900 W
P	Selecionar os programas automáticos
kg	Selecionar os quilogramas nos programas.
	Selecionar o grelhador

Grelha



Grelha para grelhar, p. ex., bifés, salsichas ou tostas ou enquanto superfície de suporte, p. ex., para formas planas.

Nota: Coloque a grelha sobre o prato rotativo

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais no serviço de assistência técnica ou numa loja especializada. Indique o número HEZ. Encontrará uma vasta oferta de acessórios nos nossos catálogos ou na Internet. A disponibilidade e as condições de encomenda on-line dos acessórios especiais variam de um país para o outro. Por favor, consulte os documentos de venda.

Recipiente para cozinhar a vapor	HEZ 86 D 000
----------------------------------	--------------

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

Quando o aparelho é ligado ou após um corte de corrente, acendem-se três zeros no visor.

1. Prima a tecla .

No visor aparece **12:00 h** e a lâmpada indicadora por cima da tecla  acende-se.

2. Acerte a hora com o seletor rotativo.

3. Prima novamente a tecla .

A hora actual está acertada.

Ocultar a hora

Prima a tecla  e depois a tecla de fim. O visor fica escuro.

Voltar a acertar a hora

Prima a tecla .

No visor aparece 12:00. De seguida, regule conforme descrito nos pontos 2 e 3.

Alterar a hora, p. ex., da hora de Verão para a hora de Inverno

Regule conforme descrito nos pontos 1 a 3.

Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho fechado e vazio, com o prato giratório montado, durante 10 minutos.

1. Prima a tecla do grelhador .

No visor aparece 10:00 min e a lâmpada indicadora por cima da tecla  acende-se.

2. Prima a tecla start.

Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Prima a tecla stop ou abra a porta do aparelho.

O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos.

Pode utilizar o microondas sozinho 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, derreter e cozinhar com o microondas.

Experimente já o microondas! Aqueça, por exemplo, uma chávena de água para o seu chá.

Utilize uma chávena grande sem ornamentos de ouro ou de prata com uma colher de chá dentro da mesma. Coloque a chávena com a água no prato rotativo.

1. Prima a tecla 900 W.

2. Com o seletor rotativo, regule 1:30 min.

3. Prima a tecla Start.

Passado 1 minuto e 30 segundos, é emitido um sinal sonoro. A água está quente.

Enquanto bebe o chá, leia novamente as indicações de segurança no início do manual de instruções, pois são muito importantes.

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 louça 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 louça

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

Se não tiver a certeza se a sua louça 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

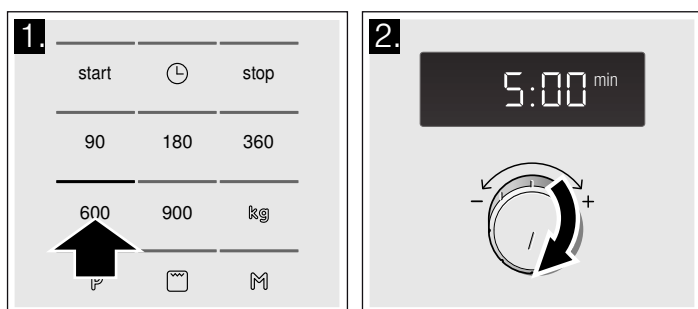
Potência do microondas	adequada para
90 W	Descongelar alimentos delicados
180 W	Descongelar e continuar a cozinhar
360 W	Cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Aquecer e cozinhar alimentos
900 W	Aquecer líquidos

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

Regular o micro-ondas

Exemplo potência de micro-ondas 600 Watt, 5 minutos

1. Prima a potência pretendida do micro-ondas.
A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se.
2. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração.



3. Prima a tecla start.

O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla de fim. A hora aparece novamente.

Alterar o tempo de duração

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

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla stop ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima de start pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

Cancelar o funcionamento

Prima 2 vezes a tecla de fim ou abra a porta e prima a tecla de fim uma vez.

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

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

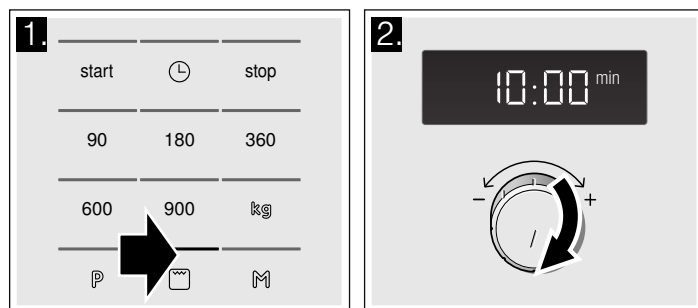
- Quando o aparelho trabalha com microondas, o interior do forno não aquece. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.
- Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e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

Grelhar

Um grelhador com uma potência forte proporciona um calor superficial intenso e permite alourar os alimentos de modo uniforme.

Regular o grelhador

1. Prima a tecla do grelhador .
A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e o visor indica 10:00 min.
2. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração.



3. Prima a tecla start.

O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla de fim. A hora aparece novamente.

Alterar o tempo de duração

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

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla stop ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima de start pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

Correcção

Pode corrigir um tempo de duração regulado a qualquer momento.

Anular

Prima a tecla Stop 2 vezes ou abra a porta e prima a tecla Stop uma vez.

Microondas combinado com grelhador

Pode regular o grelhador e o microondas em simultâneo. Os pratos ficam estaladiços e dourados. É muito mais rápido e permite-lhe poupar energia.

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

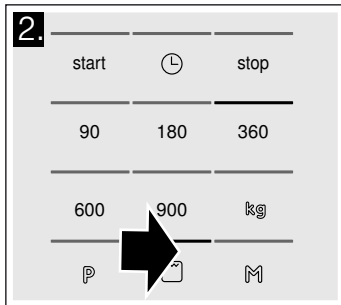
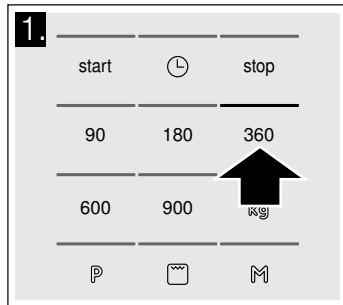
Regular o micro-ondas e o grelhador

Exemplo: 360 W, grelhador ☐, 5 minutos

1. Prima a potência pretendida do micro-ondas.

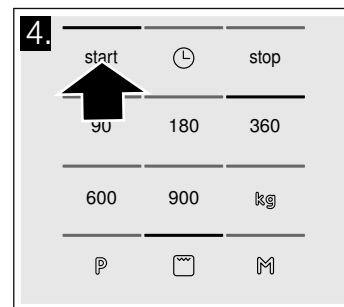
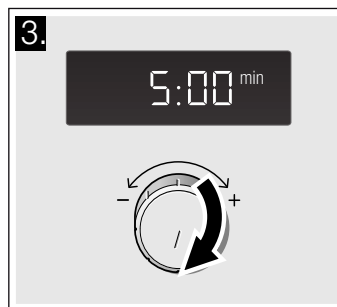
A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e o visor indica 1:00 min.

2. Prima a tecla do grelhador ☐.



3. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração.

4. Prima a tecla start.



O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla de fim. A hora aparece novamente.

Alterar o tempo de duração

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

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla stop ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima de start pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

Cancelar o funcionamento

Prima 2 vezes a tecla de fim ou abra a porta e prima a tecla de fim uma vez.

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

Memória

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

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

Memorizar

Exemplo: 360 W, 25 minutos

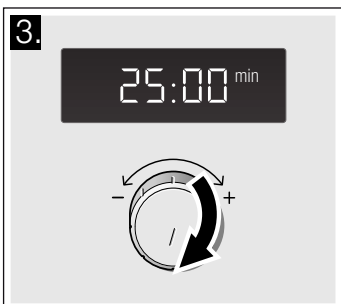
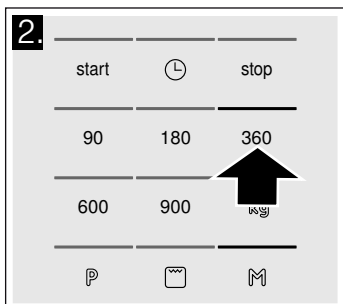
1. Prima a tecla M.

A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se.

2. Prima a potência pretendida do micro-ondas.

A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e o visor indica 1:00 min.

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



4. Confirme com a tecla M.

A hora é novamente apresentada. A regulação está memorizada.

Notas

- Apenas pode memorizar o grelhador ou o grelhador combinado com o micro-ondas.
- Pode também memorizar e iniciar de imediato. Para tal, não prima a tecla M no final, mas sim a tecla Start.
- Não é possível memorizar várias potências de micro-ondas em sequência.
- Não é possível memorizar os programas automáticos.

Efetuar uma nova memorização

1. Prima a tecla M.

Surgem as regulações antigas.

2. Memorize o programa novo, como indicado nos pontos 1 a 4.

Ativar a memória

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

1. Prima a tecla M.

Surgem as regulações memorizadas.

2. Prima a tecla start.

O tempo de duração decorre de forma visível no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla de fim. A hora aparece novamente.

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla stop ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima de start pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

Anular

Prima a tecla Stop 2 vezes ou abra a porta e prima a tecla Stop uma vez.

Alterar a duração do sinal

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

Para tal, prima durante aprox. 6 segundos a tecla Start.

A nova duração do sinal foi assumida. É mostrada novamente a hora.

São possíveis:

duração do sinal curta - 3 sons

duração do sinal longa - 30 sons.

Manutenção e limpeza

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

Perigo de curto-circuito!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

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.
A superfície pode ficar danificada. Se um destes produtos cair sobre a parte frontal, remova-o imediatamente com água.
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho.
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vedante.
- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva.
Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
- detergentes com elevado teor de álcool.

Produto de limpeza

Atenção!

Antes de proceder à limpeza, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis. Limpe o exterior e o interior do aparelho com um pano húmido e um detergente suave. Seque com um pano limpo.

Zona	Produto de limpeza
Parte frontal do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No serviço de assistência técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável. Não utilize limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
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 interior do aparelho frio. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de painéis também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Cavidade no interior do aparelho	Pano húmido: Não pode entrar água para o interior do aparelho através do accionamento do prato rotativo.
Prato rotativo e aro com rodas	Solução de água quente e detergente: Quando voltar a colocar o prato rotativo, este tem de encaixar correctamente.
Grelha	Solução de água quente e detergente: Limpe com um produto próprio para a limpeza de aço inoxidável ou lave na máquina de lavar-loiça.
Vidros da porta	Limpa-vidros: limpe com um pano da loiça. Não utilize raspadores de vitrocerâmica.

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

Zona	Produto de limpeza
Vedante	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não utilize raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.

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.

Uma anomalia, que fazer?

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/indicação
O aparelho não funciona	A ficha não foi ligada.	Ligue a ficha à tomada
	Falha de corrente	Verifique se a luz da cozinha funciona.
	Falha do fusível	Verifique no quadro elétrico se o disjuntor correspondente ao aparelho está em ordem.
	Utilização incorreta	Desligue o disjuntor no quadro elétrico. Volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos.
No visor acendem-se três zeros.	Falha de corrente	Volte a acertar a hora.
O aparelho não está em funcionamento. O visor apresenta um tempo de duração.	O seletor rotativo foi acionado inadvertidamente.	Prima a tecla "stop".
	A tecla "start" não foi premida depois da regulação.	Prima a tecla "start" ou apague a regulação com a tecla "stop".
O micro-ondas não funciona.	A porta não foi totalmente fechada.	Verifique se há restos de comida ou um corpo estranho entalado na porta.
	A tecla "start" não foi premida.	Prima a tecla "start".
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual	Foi regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de micro-ondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	O dobro da quantidade - o dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os.
O prato giratório emite um ruído de raspagem ou abrasivo.	Sujidade ou corpo estranho na zona do acionamento do prato rotativo.	Limpe o anel rotativo e a cavidade no interior do aparelho.
O funcionamento do micro-ondas é cancelado sem razão aparente.	O micro-ondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
O visor apresenta um "M".	O aparelho está em modo de demonstração.	Mantenha as teclas "start" e "stop" premidas durante aprox. 7 segundos. O modo de demonstração está desactivado.

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

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

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 deslocções 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

PT 707 500 545
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

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

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

Dados técnicos

Tensão de entrada	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Consumo de potência	1450 W
Potência de saída máxima	900 W
Potência do grelhador	1200 W

Frequência do microondas	2450 MHz
Fusível	10 A
Dimensões (AxLxP)	
- Aparelho	382 mm x 594 mm x 388 mm
- Interior do aparelho	208 mm x 328 mm x 369 mm
Testado conforme as normas VDE	
Marcação CE	sim

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Automático de programas

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

Nota: Tem à sua disposição 8 programas diferentes.

Regular um programa

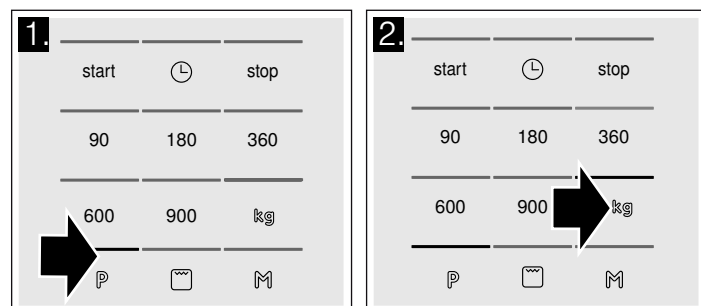
Se tiver seleccionado um programa, regule-o do seguinte modo:

1. Prima a tecla **P** até surgir o número do programa pretendido.

A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se.

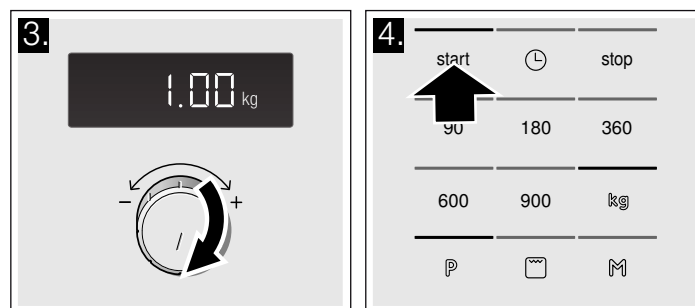
2. Prima a tecla **kg**.

A lâmpada indicadora por cima da tecla acende-se e surge uma sugestão de peso.



3. Regule o peso do prato com o seletor rotativo.

4. Prima a tecla start.



O tempo de duração do programa decorre de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho ou prima a tecla de fim. A hora aparece novamente.

Correcção

Prima a tecla Stop duas vezes e regule de novo.

Interromper o funcionamento

Prima uma vez a tecla stop ou abra a porta do aparelho. O funcionamento é interrompido. A indicação por cima de start pisca. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

Anular

Prima a tecla Stop 2 vezes ou abra a porta e prima a tecla Stop uma vez.

Notas

- Em alguns programas, após um determinado tempo, ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho e mexa os

alimentos, ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla start.

- Pode consultar o número do programa e o peso com **P** ou **kg**. O valor consultado surge durante 3 segundos no visor.

Descongelo com o automático de programas

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

Notas

■ Preparar os alimentos

Utilize alimentos que tenham sido congelados e guardados, a -18 °C, da forma mais espalmada possível e nas porções adequadas.

Para descongelar, retire os alimentos da embalagem e pese-os. Necessita de saber o peso para regular o programa.

- Da descongelação de carne e aves resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.

■ Recipiente

Coloque os alimentos num recipiente raso, adequado para microondas, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana e não utilize tampa.

■ Tempo de repouso

Os alimentos descongelados devem repousar por mais 10 a 30 minutos para uniformização da temperatura. Os pedaços grandes de carne necessitam de um maior tempo de repouso do que os pequenos. Deve separar os pedaços planos e a carne picada antes de os deixar repousar.

Posteriormente pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que os pedaços de carne grossos ainda estejam congelados no meio. No caso das aves, pode agora retirar as miudezas.

■ Sinal sonoro

Em alguns programas, soa um sinal sonoro após algum tempo. Abra a porta do aparelho e separe os alimentos ou vire a carne ou as aves. Depois de fechar a porta, prima a tecla de início.

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

Cozinhar com o automático de programas

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

Notas

■ Recipiente

Cozinhe sempre os alimentos num recipiente adequado para microondas e com tampa. No caso do arroz deverá utilizar uma forma grande e alta.

■ Preparar os alimentos

Pese os alimentos. Necessita desses dados para regular o programa.

Arroz:

não utilize arroz em saquinhos. Adicione a quantidade de água necessária, de acordo com as indicações do fabricante inscritas na embalagem. Normalmente, a quantidade de água corresponde ao dobro ou ao triplo do peso do arroz.

Batatas:

Para cozinhar batatas cozidas, corte as batatas frescas em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de batatas cozidas, adicione uma colher de sopa de água e um pouco de sal.

Legumes frescos:

Pese os legumes frescos e limpos. Corte os legumes em pedaços pequenos e uniformes. Por cada 100 g de legumes, adicione uma colher de sopa de água.

■ Sinal sonoro

Enquanto o programa decorre, soa um sinal sonoro passado algum tempo. Mexa os alimentos.

■ Tempo de repouso

Quando o programa chegar ao fim, mexa os alimentos novamente. Para uniformizar a temperatura, deverá deixá-los repousar por mais 5 a 10 minutos.

Os resultados de cozedura variam em função da qualidade e das características dos alimentos.

N.º do programa		Gama de pesos em kg
Cozinhar		
P 05	Arroz	0,05 - 0,2
P 06	Batatas	0,15 - 1,0
P 07	Legumes	0,15 - 1,0

Programa combinado para cozinhar

Notas

■ Recipiente

Cozinhe os alimentos num recipiente resistente ao calor, não demasiado grande e adequado para microondas.

■ Preparar os alimentos

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.

■ Tempo de repouso

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

N.º do programa		Gama de pesos em kg
Programa combinado		
P 08	Soufflé congelado, até 3 cm de espessura	0,4 - 0,9

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 a potência de microondas mais adequada para cada prato. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

Indicações relativas às tabelas

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

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

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

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

Coloque sempre o recipiente sobre o prato rotativo.

Descongelo

Notas

- Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre o prato rotativo.

- Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.
- Da descongelação de carne e aves resultam líquidos. Estes têm de ser removidos ao virar os alimentos; em caso algum devem ser usados ou entrar em contacto com outros alimentos.
- Entretanto vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores.
- Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas. Pode continuar a preparar a carne, mesmo que esta ainda esteja um pouco congelada no meio.

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

Descongelo, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Notas

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

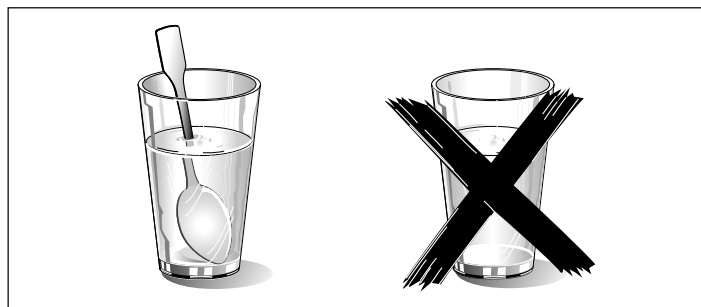
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Sopa	400 g	600 W, 8-10min.	-
Guisados	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 12-17 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Adicionar água, sumo de limão ou vinho, se necessário
Soufflés, p. ex., lasanha, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 2-5 min.	Adicionar um pouco de água
	500 g	600 W, 8-10min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 8-10 min.	Adicionar água até cobrir o fundo do recipiente
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11-16 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos

⚠ Perigo de queimaduras!

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



Atenção!

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

Notas

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

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min.	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de vez em quando
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, aprox. ½ min.	Sem tetina ou tampa. Agitar bem depois de aquecer. Verificar, de vez em quando, a temperatura!
	100 ml	360 W, aprox. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Sopa 1 tigela	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Sopa 2 tigelas	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Carne com molho	500 g	600 W, 8-11 min.	Separar as fatias de carne umas das outras
Guisado	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de líquido
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
Rolo de carne picada	750 g	600 W, 20-25 min.	Cozinhar sem tampa
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Virar a meio do tempo
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, 8-10min.	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, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	adicionar o dobro de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Doces, p. ex. pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Mexer bem de vez em quando o pudim, 2 a 3 vezes, com o batedor de arame
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

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.

Água de condensação

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

Recomendações para grelhar

Notas

- Todos os valores indicados são valores de referência, que podem variar em função das características dos alimentos.
- Faça sempre os seus grelhados sobre a grelha, com a porta do aparelho fechada e sem pré-aquecer.
- Coloque sempre a grelha sobre o prato rotativo.

	Quantidade	Acessórios	Tempo de duração em minutos
Pão para tostas (pré-torrar)	2 a 4 fatias	Grelha	1.º lado: aprox. 2 a 4 2.º lado: aprox. 2 a 4
Gratinar tostas	2 a 6 fatias	Grelha	Consoante a cobertura: 7 a 10
Gratinar sopas, p. ex., sopa de cebola	2 a 4 tigelas	Prato rotativo	aprox. 15 a 20

Grelhador combinado com microondas

Notas

- O funcionamento combinado é especialmente indicado para soufflés e gratinados.
- Coloque o recipiente sempre sobre o prato rotativo e não cubra os alimentos.
- Para assar, utilize uma forma alta. Deste modo, o forno fica mais limpo.

- Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos 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 deverá ser demasiado grande, para que o prato rotativo possa rodar.
- Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os alimentos depois de o menor tempo indicado ter terminado.

■ Antes de cortar a carne, deixe-a repousar durante mais 5 a 10 minutos. Deste modo, o suco da carne distribui-se de forma uniforme e não escorre ao cortar.

■ Os soufflés e gratinados devem acabar de cozer durante mais 5 minutos, dentro do aparelho desligado.

	Peso	Acessórios	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos	Recomendações
Carne de porco para assar, p. ex., cachaço	aprox.750 g	Prato rotativo	360 W + 	40 - 50 min.	Virar 1 a 2 vezes.
Rolo de carne picada No máximo, 7 cm de altura	aprox.750 g	Prato rotativo	360 W + 	25 - 35 min.	No máximo, 6 cm de altura.
Frango em pedaços pequenos, p. ex., coxas ou asas de frango	aprox. 800g	Recipiente sobre a grelha	360 W + 	30 - 40 min.	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Asas de frango, marinadas, congeladas	aprox. 800g	Recipiente sobre a grelha	360 W + 	15 - 25 min.	Não virar.
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados)	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W + 	25 - 35 min.	Polvilhe com queijo. No máximo, 5 cm de altura.
Gratinado de batata (à base batatas cruas)	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W + 	30 - 40 min.	No máximo, 4 cm de altura.
Peixe, gratinar	aprox.400 g	Prato rotativo	360 W + 	20 - 25 min.	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de queijo fresco batido	aprox.1000 g	Prato rotativo	360 W + 	30 - 35 min.	No máximo, 5 cm de altura.
Espetadas de legumes	4 - 5 unidades	Grelha	180 W + 	15 - 20 min.	Utilize espetos de madeira.
Espetadas de peixe	4 - 5 unidades	Grelha	180 W + 	10 - 15 min.	Utilize espetos de madeira.
Fatias de toucinho	aprox. 8 fatias	Grelha	180 W + 	10 - 15 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 e descongelar com o microondas

Cozinhar com microondas

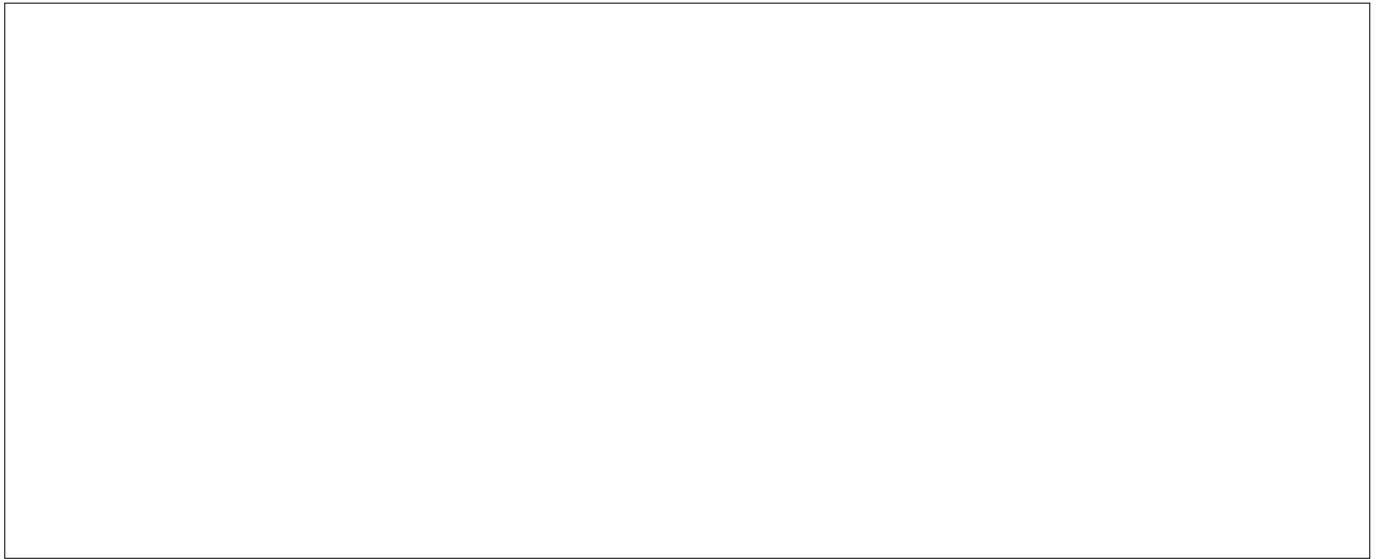
Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Gemada com leite, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Coloque a forma de pirex 20 x 25 cm sobre o prato rotativo.
Pão-de-ló	600 W, 8-10 min.	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm sobre o prato rotativo.
Rolo de carne picada	600 W, 20-25 min.	Coloque a forma de pirex sobre o prato rotativo.

Descongelar com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Coloque a forma de pirex de Ø 22 cm sobre o prato rotativo.

Cozinhar em combinação com o microondas

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000915438

(02)
940128