



# Manual de instrucciones



Microondas  
Microondas

[pt] Manual do utilizador.....	2
[es] Manual de usuario.....	38

3CW5179.0

# Índice

1	Segurança .....	2
2	Evitar danos materiais.....	5
3	Proteção do meio ambiente e poupança.....	6
4	Familiarização .....	7
5	Acessórios .....	10
6	Antes da primeira utilização.....	11
7	Operação base .....	11
8	Micro-ondas.....	12
9	Sistema automático de programas.....	15
10	Funções de tempo .....	17
11	Fecho de segurança para crianças.....	18
12	Regulações base.....	18
13	Limpeza e manutenção.....	19
14	Eliminar anomalias .....	21
15	Eliminação.....	22
16	Como obter bons resultados .....	23
17	Serviço de Assistência Técnica .....	37

## 1 Segurança

Observe as informações sobre a segurança, de modo a poder usar o seu aparelho de forma segura.

### 1.1 Indicações gerais

Encontra aqui informações gerais sobre este manual.

- Leia atentamente este manual. Só assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e eficiente.
- Estas instruções destinam-se ao utilizador do aparelho.
- Respeite as indicações de segurança e de aviso.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

### 1.2 Utilização correta

Para um uso seguro e correto do aparelho, respeite as indicações relativas à utilização correta.

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

O aparelho apenas pode ser utilizado:

- de acordo com este manual de instruções.
- para preparar alimentos e bebidas.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude de 4000 m acima do nível do mar.

Este aparelho está em conformidade com a norma EN 55011 ou CISPR 11. É um produto do grupo 2, classe B. O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas micro-ondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

### 1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Evite riscos para crianças e pessoas vulneráveis.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

### 1.4 Utilização segura

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o aparelho.

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 10

**⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objetos 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 elétrico.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar.
- ▶ Forre apenas a área necessária com papel vegetal.
- ▶ O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

O sobreaquecimento pode causar um incêndio. Se o aparelho estiver montado atrás de uma porta decorativa ou de um móvel, durante o funcionamento, e se a porta decorativa ou do móvel estiver fechada, forma-se uma acumulação de calor.

- ▶ Utilize o aparelho apenas com a porta decorativa ou do móvel aberta.

**⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

O aparelho fica muito quente.

- ▶ Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências.
- ▶ Deixe sempre arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho.

- ▶ Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool.
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

**⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho.
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

**⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

**⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

As reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A penetração de humidade pode causar choque eléctrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
  - ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
  - ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
  - ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro eléctrico.
  - ▶ "Contactar a Assistência Técnica."  
→ *Página 37*
  - ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.

### 1.5 Micro-ondas

Respeite estas indicações de segurança sempre que utilizar o micro-ondas.

#### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ 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 micro-ondas ou o respetivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.
  - ▶ Nunca seque alimentos no micro-ondas.
  - ▶ Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do micro-ondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se.
- ▶ Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no micro-ondas.

#### **⚠ AVISO – Risco de explosão!**

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

- ▶ Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

#### **⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois.

- ▶ Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos.
- ▶ Nunca cozinhe crustáceos no aparelho.
- ▶ No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.
- ▶ A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés.

- ▶ Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados.
- ▶ Retire sempre a tampa ou a tetina.
- ▶ Após o aquecimento, mexa ou agite bem.
- ▶ Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar.

- ▶ Respeite sempre as indicações na embalagem.
- ▶ Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

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

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

### **⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente.

- ▶ Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.

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

- ▶ Nunca use recipientes de metal no modo de micro-ondas.
- ▶ Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas ou micro-ondas combinado com um tipo de aquecimento.

### **⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

O aparelho trabalha com alta tensão.

- ▶ Nunca retire a caixa do aparelho.

### **⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!**

A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida.
- ▶ Mantenha o interior do aparelho, o vedante da porta, a porta e o batente da porta sempre limpos.

Através da porta do aparelho ou do respetivo vedante pode escapar energia de micro-ondas, se estiverem danificados.

- ▶ Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados.
- ▶ Contacte a Assistência técnica.

Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Nunca retire a cobertura da caixa.
- ▶ Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## **2 Evitar danos materiais**

Observe estas indicações, de modo a evitar danos materiais no seu aparelho, nos acessórios ou em utensílios de cozinha.

### **2.1 Informações gerais**

Respeite estas indicações sempre que utilizar o aparelho.

#### **ATENÇÃO!**

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.
- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação.
  - ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
  - ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.

O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.

- ▶ Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.
- ▶ Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.

Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de funcionar corretamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas.

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoie, não se sente nem se pendure na porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

Transportar o aparelho pela pega da porta pode partir a pega. A pega da porta não suporta o peso do aparelho.

- ▶ Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta.

## 2.2 Micro-ondas

Respeite estas indicações sempre que utilizar o micro-ondas.

### ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Formas de alumínio no interior do aparelho podem provocar faíscas. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.

- ▶ Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho.

Durante a confeção de pipocas no micro-ondas com uma potência do micro-ondas demasiado elevada, o vidro da porta pode rachar devido a sobrecarga.

- ▶ Nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize, no máximo, 600 W.
- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro.

A alimentação do micro-ondas fica danificada devido à remoção da cobertura.

- ▶ Nunca remova a cobertura da alimentação do micro-ondas no interior do aparelho.

---

## 3 Proteção do meio ambiente e poupança

De modo a proteger o meio ambiente, utilize o seu aparelho de forma eficiente em termos de recursos e elimine corretamente os materiais recicláveis.

### 3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.  
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

### 3.2 Poupança de energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aqueça o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto,

- pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Coza vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura do bolo seguinte.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confeção.

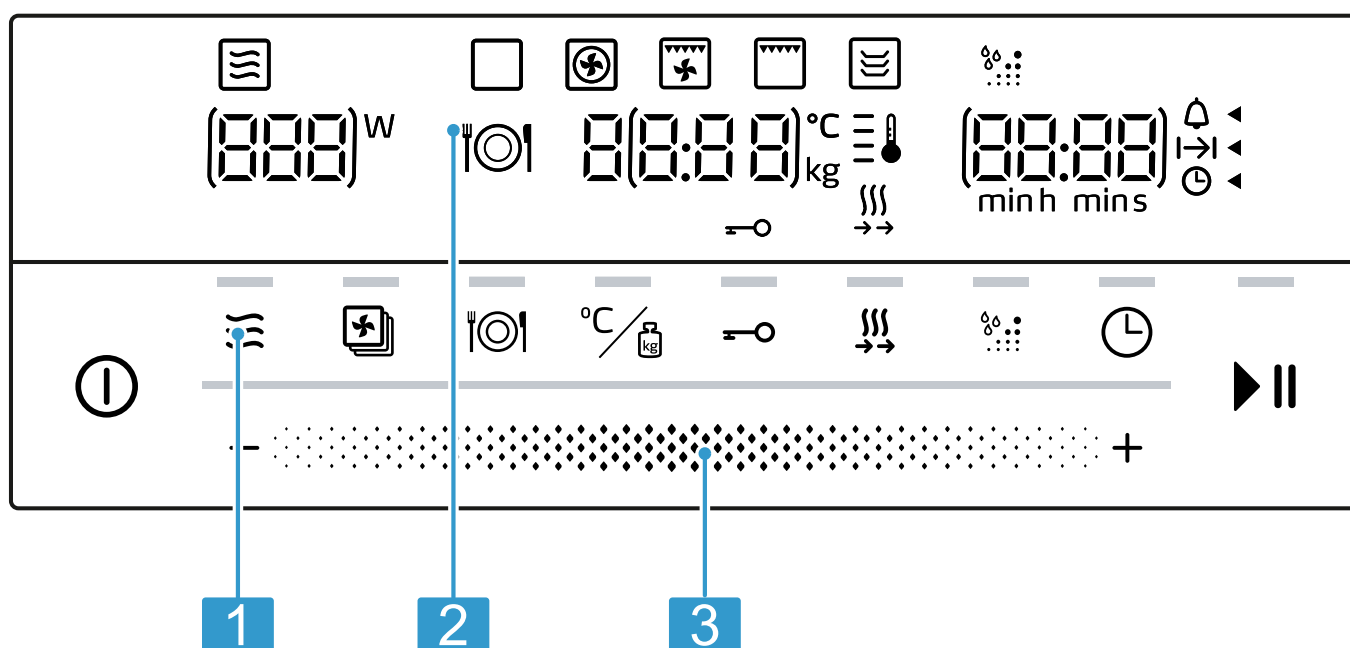
- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

## 4 Familiarização

Familiarize-se com os componentes do seu aparelho.

### 4.1 Elementos de comando

Os comandos permitem regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.

- 1** Seletor de funções
- 2** Campos táteis
- 3** Visor

#### Zona de regulação

Com a zona de regulação, pode alterar os valores de regulação realçados no visor.

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

Nas listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto, recomeça-se com o primeiro ponto.

Nos valores, p. ex., Peso, tem de retroceder novamente na zona de regulação, assim que forem alcançados os valores mínimo ou máximo.

#### Campos táteis

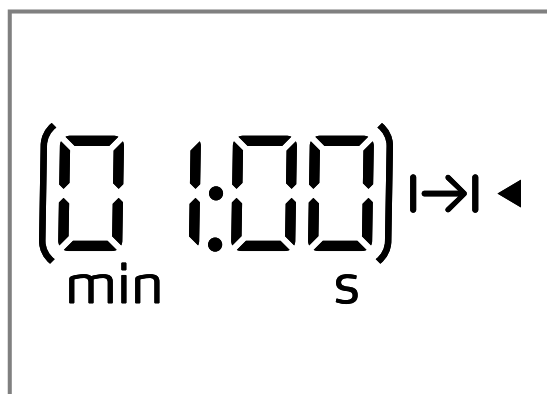
Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para seleccionar uma função, toque no campo correspondente.

Símbolo	Nome	Utilização
ⓘ	Lig./Deslig.	Ligar e desligar o aparelho.
≡	Micro-ondas	Selecione os níveis de potência do micro-ondas ou conecte a função de micro-ondas a um tipo de aquecimento.
☰	Tipos aquecimento	Consulte a seleção dos tipos de aquecimento.
⊙	Sistema automático de programas	Consulte a seleção automática de programas.
°C/kg	Temperatura/peso	Selecionar Regular a temperatura e o peso.

Símbolo	Nome	Utilização
☞○	Fecho de segurança para crianças	Premir prolongadamente: ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças.
⚡	Pré-aquecimento rápido	Ativar ou desativar o pré-aquecimento rápido.
☼	Aqualisis	Ativar a função de limpeza Aqualisis
🕒	Funções de tempo	Regular o temporizador, o tempo de duração ou a hora.
▶	Start/Stop	Premir brevemente: iniciar ou parar o funcionamento. Premir prolongadamente: terminar o funcionamento. As regulações são repostas.

### Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais ou as opções possíveis.



**Valor ativo** O valor diretamente regulável é destacado entre parêntesis. Pode alterar o valor ativo através da zona de regulação.

**Valor passivo** Os valores que não estão entre parêntesis não podem ser alterados diretamente. Se pretender alterar um valor, tem de ativar primeiro o valor.

### Elementos do visor

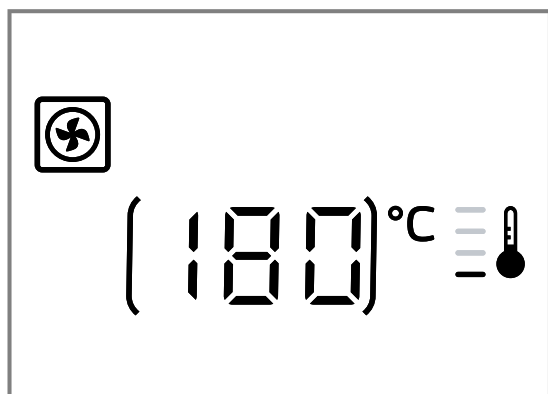
A seguir, encontrará uma breve explicação do significado dos vários elementos do visor.

Símbolo	Nome	Significado
🕒	Temporizador	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica o tempo do temporizador.
🕒	Tempo de duração	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica o tempo de duração.
🕒	Hora	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica a hora.
h:min	Horas/minutos	O tempo é indicado em horas e minutos.
min:s	Minutos/segundos	O tempo é indicado em minutos e segundos.
☞○	Fecho de segurança para crianças	Se o símbolo estiver assinalado, o fecho de segurança para crianças está ativado.
⚡	Aquecimento rápido	Se o símbolo estiver assinalado, o aquecimento rápido está ativado.
°C	Temperatura	A temperatura é indicada em °C.
kg	Peso	O peso é indicado em quilogramas.



### Indicação da temperatura

A indicação da temperatura indica o progresso do aquecimento.



Após o início do funcionamento, o termómetro acende-se e as barras ao lado preenchem-se, para indicar o progresso de aquecimento da temperatura no interior do aparelho. Quando todas as barras estiverem preenchidas, o aparelho está aquecido. No nível do grelhador, as barras estão imediatamente preenchidas.

No nível do micro-ondas, não existe indicação da temperatura.







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

### Modo noturno

Para poupar energia, a luminosidade do visor reduz-se automaticamente para um valor mais baixo, das 22 horas até às 5h59.

## 4.2 Tipos aquecimento

Aqui encontra uma visão geral dos tipos de aquecimento. Obtém recomendações sobre a utilização dos tipos de aquecimento.

Símbolo	Nome	Temperatura / Níveis	Utilização
	Micro-ondas	Potências do micro-ondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 900 W</li> </ul>	Para descongelar, cozinhar e aquecer alimentos e líquidos.
	Ar quente circulante	40 °C 100-230 °C	Deixar levedar massa leve-da, descongelar tartes de natas. Cozer ou assar num só nível.
	Grelhar com ar circulante	100-230 °C	Assar aves, peixes inteiros ou pedaços maiores de carne.
	Pré-aquecer	30-70 °C	Pré-aquecer a loiça.
	Grelhador	Potências do grelhador: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = fraca</li> <li>■ 2 = média</li> <li>■ 3 = forte</li> </ul>	Grelhar alimentos planos como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos.
	Programas	-	Para muitos pratos existem regulações previamente programadas.

## 4.3 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

### Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação no interior do mesmo acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação volta a desligar-se.

Quando se inicia o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se na maioria dos modos de funcionamento. Uma vez concluído o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho desliga-se.

Pode definir nas

→ "Regulações base", *Página 18* se a iluminação do interior do aparelho deve ou não acender-se durante o funcionamento.

### Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai pela ranhura de ventilação por cima da porta do aparelho.

### ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período. Quando o aparelho está a funcionar no modo de micro-ondas, ele permanece frio, mas a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do micro-ondas.

### Água de condensação

Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

### 4.4 Porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Quando a porta do aparelho estiver fechada, pode prosseguir o funcionamento com ►II.

## 5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes destinam-se especificamente ao seu aparelho. Aqui obtém uma visão geral dos acessórios do seu aparelho e da sua utilização.

Acessórios	Utilização
Grelha	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grelha para cozer e assar no modo de forno.</li> <li>▪ Grelha para grelhar, p. ex., bifes, salsichas ou tostas</li> <li>▪ Grelha como base para colocar, p. ex., pratos para gratinar</li> </ul>

### 5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet.

Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospectos: [www.balay.es](http://www.balay.es)

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (n.º E) do seu aparelho.

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto da Assistência técnica.

#### Assadeira de vidro

Utilização

- Estufados
- Pratos de forno

#### Tabuleiro de pizza



Utilização

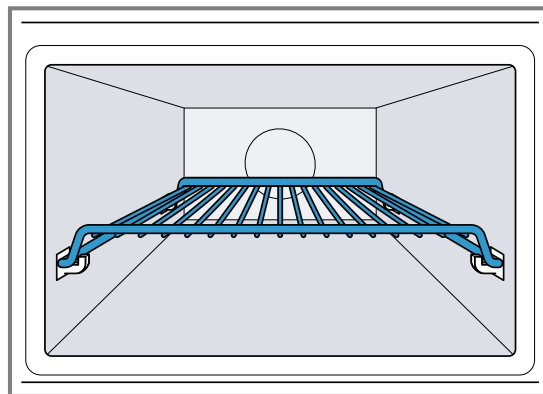
- Bolo de tabuleiro
- Bolachas


### 5.2 Engatar acessórios

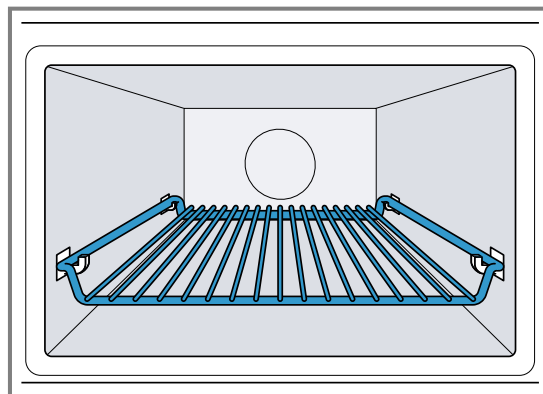
O acessório pode ser engatado em duas posições.


- ▶ Engate o acessório de modo a que ele não toque na porta do aparelho.

	Engate o acessório numa posição elevada.
	Engate o acessório numa posição baixa.



A imagem mostra a posição de engate .



A imagem mostra a posição de engate .

## 6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

### 6.1 Efetuar a primeira colocação em funcionamento

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

- ▶ Ligue o aparelho à corrente.
- ✓ O valor 12:00 pisca no visor e ☹ acende-se.

#### Acertar a hora

1. Acerte a hora com a zona de regulação.
2. Prima ☹.
- ✓ A hora foi acertada.

### 6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez pratos com o aparelho.

1. Certifique-se de que não há restos de embalagens, acessórios ou outros objetos no interior do aparelho.

2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima ☹.
- ✓ Mantenha o ar quente circulante ☹ como valor sugerido.
4. Prima °C/☹.
5. Com a zona de regulação, defina a temperatura para 180 °C.
6. Prima ▶II.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.
7. Prima ▶II após uma hora.
8. Desligue o aparelho com ☹.
- ✓ O aparelho está limpo.
- ✓ O aparelho está desligado.

### 6.3 Limpeza dos acessórios

- ▶ Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

## 7 Operação base

Aqui obtém as informações essenciais sobre a operação do seu aparelho.

### 7.1 Ligar o aparelho

- ▶ Prima ☹ para ligar o aparelho.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
- ✓ No visor surge um valor sugerido.

### 7.2 Desligar o aparelho

Quando não utilizar o aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

- ▶ Prima ☹ para desligar o aparelho.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.
- ✓ A hora aparece no visor.
- ✓ Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

### 7.3 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de funções.
- ✓ No visor surge um valor sugerido.
2. Se necessário, altere as regulações. Para tal, prima o respetivo campo e altere o valor com o seletor rotativo.
3. Prima ▶II.

- ✓ O aparelho começa a funcionar.
- ✓ ▶II acende.
- ✓ No caso de um tipo de aquecimento com temperatura, a indicação da temperatura começa a ser preenchida.
- 4. Se necessário, altere a temperatura com o seletor rotativo durante o funcionamento.
- ✓ Durante o funcionamento, não é possível regular a temperatura para 40 °C.

### 7.4 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

1. Prima ▶II ou abra a porta do aparelho.
- ✓ O funcionamento é interrompido.
- ✓ ▶II pisca.
2. Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima ▶II.
- ✓ O funcionamento prossegue.
- ✓ ▶II acende.

### 7.5 Cancelar o funcionamento



Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Prima ☹.
- ✓ A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

## 7.6 Aquecimento rápido






Para poupar tempo, pode encurtar o tempo de aquecimento, em determinados tipos de aquecimento, a partir de uma temperatura de 100 °C.

Nestes tipos de aquecimento, pode utilizar o aquecimento rápido:

-  Ar quente circulante, exceção: ar quente circulante 40 °C
-  Grelhar com ar circulante



### Regular o aquecimento rápido

Para conseguir um resultado de cozedura homogéneo, coloque o acessório e os alimentos no interior do aparelho apenas depois do aquecimento rápido. Regule o tempo de duração só quando o aquecimento rápido estiver concluído.

1. Regule o tipo de aquecimento e uma temperatura adequados a partir dos 100 °C.
2. Prima .
- ✓ No visor acende-se .
3. Prima .
- ✓ Inicia-se o aquecimento rápido.
- ✓  acende.
- ✓ O aquecimento rápido termina quando a temperatura regulada for alcançada. Ouve-se um sinal sonoro e no visor apaga-se . O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura regulados.

- ✓ O aquecimento rápido é automaticamente desativado, após 15 minutos, o mais tardar.

### Cancelar o aquecimento rápido



- ▶ Prima .
- ✓ No visor apaga-se . O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura regulados.

## 7.7 Desativação de segurança

Para sua proteção, o aparelho está equipado com uma desativação de segurança. O aparelho desliga automaticamente, caso tenha estado em funcionamento durante muito tempo.

O tempo de duração até à desativação depende da regulação:

- Ar quente circulante 40 °C e pré-aquecimento: 24 horas
- Ar quente circulante 100-230 °C e grelhador com ar circulante: 5 horas
- Grelhador: 90 minutos

Se o aparelho tiver sido desligado através de desativação de segurança, surge no visor . Pode confirmar esta mensagem premindo .

# 8 Micro-ondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer, cozer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar o micro-ondas sozinho ou combinado com um tipo de aquecimento.

## 8.1 Potências do micro-ondas

Aqui encontra uma visão geral das potências do micro-ondas e da sua utilização.

Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração máximo	Utilização
90 W	1:30 horas	Descongelar alimentos sensíveis.
180 W	1:30 horas	Descongelar alimentos e continuar a cozinhar.
360 W	1:30 horas	Cozinhar carne e peixe ou aquecer alimentos sensíveis.
600 W	1:30 horas	Aquecer e cozinhar alimentos.
900 W	30 minutos	Aquecer líquidos.
A potência máxima não está prevista para aquecer alimentos.		

### Valores recomendados

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do micro-ondas. Pode assumir este valor recomendado ou alterá-lo no respetivo intervalo.

## 8.2 Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas

Para aquecer uniformemente os seus alimentos e não danificar o seu aparelho, utilize recipientes e acessórios adequados.

Antes de utilizar recipientes para o micro-ondas, respeite as instruções do fabricante. Em caso de dúvida, efetue um teste de loiça. "Testar a adequação da loiça para micro-ondas" → *Página 13*

## Adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Loiça em material resistente ao calor e adequado para micro-ondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vidro</li> <li>■ Vitrocerâmica</li> <li>■ Porcelana</li> <li>■ Plástico termorresistente</li> <li>■ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras</li> </ul>	O material resistente ao calor não fica danificado pelo micro-ondas.
Acessório fornecido: grelha	A grelha fornecida foi concebida para o aparelho e, por isso, é adequada para o micro-ondas.
Talheres de metal	Para evitar a ebulição retardada, pode utilizar talheres de metal, p. ex., uma colher de vidro. <b>Nota:</b> O metal pode formar faíscas, que podem danificar o interior do aparelho e o vidro interior da porta. O metal tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

## Não adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes metálicos	O metal é impermeável às micro-ondas. Os alimentos pouco ou nada aquecem.
Recipientes com decoração dourada ou prateada	Decorações douradas e prateadas podem ficar danificadas pelas micro-ondas. Utilize apenas se o fabricante garantir que os recipientes são adequados para o micro-ondas.

## Adequado para micro-ondas no funcionamento combinado de micro-ondas

No funcionamento combinado de micro-ondas é possível ativar uma potência do micro-ondas até 600 W de um tipo de aquecimento. Por isso, é possível utilizar formas metálicas no funcionamento combinado de micro-ondas.

Recipientes e acessórios	Motivo
Acessórios fornecidos	O acessório fornecido não forma faíscas no funcionamento combinado de micro-ondas, p. ex., a grelha.
Formas metálicas	Doure bolos também pelo lado de baixo, uma vez que as formas metálicas dissipam melhor o calor. <b>Nota:</b> O metal pode formar faíscas, que podem danificar o interior do aparelho e o vidro interior da porta. O metal tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

## 8.3 Testar a adequação da loiça para micro-ondas

Verifique se a loiça é adequada para micro-ondas, realizando um teste de loiça. Só pode utilizar o modo de micro-ondas sem alimentos durante um teste de loiça.

### ⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
  - ▶ Mantenha as crianças afastadas.
1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho.
  2. Regule o aparelho na potência máxima durante ½ - 1 minuto.
  3. Inicie o funcionamento com ▶ II .
  4. Verificar várias vezes o recipiente:
    - Se o recipiente estiver frio ou morno, ele é adequado para o micro-ondas.
    - Se o recipiente estiver quente ou se se formarem faíscas, interrompa o teste de loiça. O recipiente não é adequado para o micro-ondas.

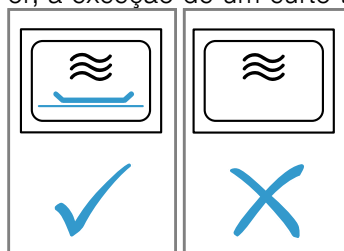
## 8.4 Regular o micro-ondas

Estão disponíveis diferentes potências e regulações para diferentes tipos de alimentos e preparação.



### ATENÇÃO!

O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga.

- ▶ Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



1. Respeite as "indicações de segurança" → *Página 4* e as "indicações para evitar danos materiais" → *Página 6*.


2. "Observe as indicações relativas aos recipientes e acessórios adequados para micro-ondas." → *Página 12*
3. Prima .
  - ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
  - ✓ O visor indica a potência máxima de micro-ondas de 900 W como valor recomendado.
4. Regule a potência pretendida do micro-ondas através da zona de regulação.
  - ✓ O visor indica a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.
5. Prima .
6. Na zona de regulação, defina o tempo de duração desejado.
7. Inicie o funcionamento com **▶II**.  
Durante o funcionamento, pode alterar o tempo de duração em qualquer altura através da zona de regulação.
  - ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento do micro-ondas inicia-se.
  - ✓ **▶II** acende.
  - ✓ Depois de decorrido o tempo de duração, o funcionamento do micro-ondas termina e ouve-se um sinal sonoro.
8. Quando o prato estiver pronto, abra a porta do aparelho ou prima um campo à escolha.

## 8.5 Intervalos das regulações de tempo

O intervalo aquando da regulação de um tempo de duração no funcionamento do micro-ondas altera-se com o tempo de duração.

Duração de funcionamen- Intervalo to	
0-1 minutos	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 horas 30 minu- tos	5 minutos

## 8.6 Alterar a potência do micro-ondas

1. Prima .
2. Regule a potência pretendida do micro-ondas através da zona de regulação.  
Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento com **▶II**.


## 8.7 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

1. Prima **▶II** ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O funcionamento é interrompido.
  - ✓ **▶II** pisca.
2. Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima **▶II**.
  - ✓ O funcionamento prossegue.
  - ✓ **▶II** acende.

## 8.8 Cancelar o funcionamento




Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Prima .  
A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.




## 8.9 MicroCombi

Para encurtar o tempo de cozedura, pode utilizar alguns tipos de aquecimento em combinação com o micro-ondas.

O funcionamento combinado de micro-ondas é possível com os seguintes tipos de aquecimento:





-  Ar quente circulante
-  Grelhador com circulação de ar
-  Grelhador

Exceções:


-  Potência do micro-ondas 900 W
-  Ar quente circulante 40 °C
-  Pré-aquecer a loiça

### Regular o MicroCombi

Ative o micro-ondas com um tipo de aquecimento.

1. Prima .
  - ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
  - ✓ O visor indica a potência máxima de micro-ondas de 900 W como valor recomendado.
2. Regule a potência pretendida do micro-ondas através da zona de regulação.
  - ✓ O visor indica a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.
3. Prima .
4. Selecione um tipo de aquecimento combinável através da zona de regulação.
  - ✓ Surge um valor recomendado para a temperatura.
5. Prima .
6. Regule a temperatura através da zona de regulação.
7. Prima .
8. Na zona de regulação, defina o tempo de duração desejado.
9. Inicie o funcionamento com **▶II**.
  - ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento combinado do micro-ondas inicia-se.
  - ✓ Depois de decorrido o tempo de duração, o funcionamento combinado do micro-ondas é terminado e ouve-se um sinal sonoro.

### Alterar a potência do micro-ondas

1. Prima .
2. Regule a potência pretendida do micro-ondas através da zona de regulação.  
Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento com **▶II**.

### Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

1. Prima **▶II** ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O funcionamento é interrompido.
  - ✓ **▶II** pisca.



2. Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima ►II.
- ✓ O funcionamento prossegue.
- ✓ ►II acende.

### Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Prima ①.  
A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

### 8.10 Aquecer e secar o interior do aparelho

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

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova imediatamente a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Limpe a humidade do fundo do aparelho.
4. Prima ① para ligar o aparelho.
5. Prima ②.

6. Regule o tipo de aquecimento Grelhador com circulação de ar ④ através da zona de regulação.
7. Prima ③.
8. Regule 150 °C através da zona de regulação.
9. Prima ⑤ duas vezes.  
✓ |→| está assinalado no visor.
10. Na zona de regulação, defina um tempo de duração de 15 minutos.
11. Inicie o funcionamento com ►II.  
✓ A secagem inicia-se e termina após 15 minutos.
12. Abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia.

### 8.11 Secar manualmente o interior do aparelho

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

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

## 9 Sistema automático de programas

O sistema automático de programas auxilia-o durante a preparação de diferentes pratos e seleciona automaticamente as regulações ideais.

### 9.1 Indicações sobre as regulações para os pratos

Para obter um resultado de cozedura perfeito, observe estas indicações.

- Utilize apenas alimentos em perfeito estado.

- Utilize apenas carne à temperatura do frigorífico.
- Utilize apenas alimentos ultracongelados diretamente provenientes do aparelho de refrigeração.
- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível regular o peso exato no aparelho, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Coloque os alimentos no forno frio.
- Utilize apenas recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas, p. ex., de vidro ou cerâmica.

### 9.2 Visão geral dos alimentos

O aparelho solicita-lhe que indique o peso. Só é possível regular pesos dentro da faixa de peso prevista.

#### Descongelação automática

N.º	Alimentos	Acessórios	Altura de engate	Faixa de peso em kg	Notas
PD1	Carne picada	Recipiente raso, aberto	—	0,2-1,0	A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
PD2	Pedaços de carne	Recipiente raso, aberto	—	0,2-1,0	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
PD3	Frango, em pedaços	Recipiente raso, aberto	—	0,4-1,8	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
PD4	Pão	Recipiente raso, aberto	—	0,2-1,0	Descongele apenas a quantidade de pão necessária, pois o pão fica duro depressa. Se possível, separe as fatias.

### Programas de cozinhar

N.º	Alimentos	Acessórios	Altura de engate	Faixa de peso em kg	Notas
P05	Arroz	Recipiente fechado	—	0,05-0,2	Não use arroz em sacos de cozinhar. Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Regule o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.
P06	Batatas	Recipiente fechado	—	0,15-1,0	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicione 1 colher de sopa de água por 100 g.
P07	Legumes	Recipiente fechado	—	0,15-1,0	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicione 1 colher de sopa de água por 100 g.

### Programas de cozinhar combinados

N.º	Alimentos	Acessórios	Altura de engate	Faixa de peso em kg	Notas
P08	Prato no forno congelado	Recipiente aberto	—	0,4-1,2	O prato de forno não deve ter uma altura superior a 3 cm.
P09	Frango, inteiro	Recipiente aberto	—	0,5-2,0	Peito virado para baixo.
P10	Rosbife, no ponto	Recipiente aberto	—	0,5-1,5	
P11	Cachaço de porco para assar	Recipiente fechado	—	0,5-2,0	
P12	Borrego, no ponto	Recipiente fechado	—	0,8-2,0	A carne de borrego mais indicada é a da pá ou da perna sem osso
P13	Rolo de carne picada	Recipiente aberto	—	0,5-1,5	O rolo de carne picada não deve ter uma altura superior a 7 cm.
P14	Peixe, inteiro	Recipiente aberto	—	0,3-1,0	Comece por dar uns golpes na pele do peixe. Coloque o peixe no recipiente na "posição de nado".
P15	Arroz com ingredientes frescos	Recipiente alto, fechado	—	0,05-0,2	Adicione a cada porção de arroz o triplo da quantidade de água e o quádruplo da quantidade de legumes. Utilize apenas ingredientes frescos. Introduza apenas o peso do arroz.

## 9.3 Regular o prato

- Prima **I**.
- ✓ No visor surge o número do primeiro prato e uma sugestão de peso.
- Regule o prato pretendido através da zona de regulação.
- Prima **°**.
- Regule o peso através da zona de regulação. Antes de iniciar, é possível alternar entre o prato e o peso com **I** e **°**.
- ✓ O aparelho regula automaticamente o tempo de duração adequado.
- Prima **▶**.
- Após o início, deixa de ser possível alterar o prato e o peso. É possível visualizar o peso regulado com **°**.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.

- ✓ **▶** acende.
- ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.
- ✓ Em alguns programas, soa um breve sinal sonoro, quando tem de mexer ou virar os alimentos.
- 6. Depois de decorrido o tempo de duração:
  - Ouve-se um sinal. O aparelho deixa de aquecer.
  - Prima **I**.

## 9.4 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

- Prima **▶** ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O funcionamento é interrompido.
  - ✓ **▶** pisca.
- Para prosseguir com o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima **▶**.
  - ✓ O funcionamento prossegue.



- ✓ ►II acende.

## 9.5 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- Prima ①.

# 10 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de funções de tempo, com as quais pode regular o tempo de duração do funcionamento, bem como o temporizador.

## 10.1 Consultar funções de tempo

**Requisito:** Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, acendem-se os símbolos correspondentes. Durante o funcionamento estão disponíveis o temporizador e o tempo de duração. No estado de vigília, estão disponíveis o temporizador e a hora.

- Prima ②, até que fique em foco ③, ④ ou I→I.
- ✓ No visor é apresentado o respetivo valor.

## 10.2 Alterar a hora

**Requisito:** Para alterar a hora, o aparelho tem de estar desligado.

1. Prima ⑤ duas vezes.
- ✓ No visor surge ⑥ e a hora.
2. Acerte a hora com a zona de regulação.
3. Prima ⑤.
- ✓ A hora foi acertada.
- ✓ Se não for premido ⑥, o valor regulado é assumido após poucos segundos.

## 10.3 Tempo de duração

Pode definir um intervalo de tempo após o qual o funcionamento termina automaticamente. O tempo de duração pode ser regulado, no máximo, para 23:59 horas.

### Regular o tempo de duração

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima ⑦, até que fique em foco I→I.
3. Na zona de regulação, defina o tempo de duração desejado.
4. Prima ►II.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.
- ✓ ►II acende.
- ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.

### Terminar o tempo de duração

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

1. Prima ⑧.
- ✓ O sinal está desligado.
2. Prima ①.
- ✓ O aparelho está desligado.

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

- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

### Alterar o tempo de duração

- Altere o tempo de duração através da zona de regulação.
- ✓ Após alguns segundos surge no visor o tempo de duração alterado.
- ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.

### Anular o tempo de duração

1. Caso a função de temporizador esteja regulada, prima ⑨.
2. Regule o tempo de duração para 00:00 através da zona de regulação.
- ✓ O tempo de duração é anulado após poucos segundos. O aparelho não interrompe o funcionamento.

## 10.4 Temporizador

Pode definir um tempo de temporizador, após o qual soa um sinal. O tempo de temporizador pode ser regulado, no máximo, para 24 horas.

A função decorre independentemente do funcionamento e de outras funções de tempo. O sinal do temporizador distingue-se de outros sinais.

### Regular o temporizador

1. Prima ⑩, até que ⑪ fique realçado.
2. Regule o tempo do temporizador pretendido através da zona de regulação.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho indica o tempo de temporizador regulado.
- ✓ O temporizador inicia a contagem.
- ✓ No visor acende-se ⑫.
- ✓ O tempo de alarme começa a decorrer.

### Terminar o temporizador

**Requisito:** Ouve-se um sinal. No visor é apresentado 00:00.

- Prima um símbolo à escolha.
- ✓ O temporizador está desligado.

### Alterar o temporizador

- Altere o tempo do temporizador através da zona de regulação.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho indica o tempo de temporizador regulado.

### Apagar o temporizador



- Regule o tempo do temporizador para 00:00 através da zona de regulação.
- ✓ O temporizador está desligado.

## 11 Fecho de segurança para crianças

Bloqueie o seu aparelho para evitar que as crianças o possam ligar inadvertidamente ou alterar as suas regulações.


### 11.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

**Requisito:** O aparelho está desligado.

- ▶ Prima  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O painel de comandos está bloqueado.
- ✓ No visor surge o símbolo .

- ✓ Se estiver regulado um tempo de temporizador, este avança. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, o tempo de temporizador não pode ser alterado. Sinais sonoros, p. ex., após o tempo de temporizador ter decorrido, podem ser terminados premindo uma tecla à escolha

### 11.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

- ▶ Prima  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O painel de comandos está desbloqueado.

## 12 Regulações base

Pode regular o seu aparelho de acordo com as suas necessidades.

### 12.1 Vista geral das regulações base


Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem do equipamento do seu aparelho.



Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
<i>c01</i>	Duração do sinal	1 = curta = 10 segundos 2 = média = 30 segundos <sup>1</sup> 3 = longa = 2 minutos	Regule a duração do sinal depois de decorrido o tempo de duração ou do temporizador.
<i>c02</i>	Som das teclas	0 = desligado 1 = ligado <sup>1</sup>	Ligue ou desligue o som das teclas.
<i>c03</i>	Luminosidade do visor	1 = baixa 2 = média <sup>1</sup> 3 = alta	Regule a luminosidade do visor.
<i>c04</i>	Indicação do tempo	0 = desligado 1 = ligado <sup>1</sup>	Visualize a hora no visor.
<i>c05</i>	Iluminação do interior do aparelho	0 = desligada 1 = ligada <sup>1</sup>	Ligue ou desligue a iluminação do interior do aparelho.
<i>c06</i>	Definições de fábrica	0 = desligada <sup>1</sup> 1 = ligada	Reponha as regulações alteradas nas definições de fábrica.
<i>c07</i>	Modo de demonstração	0 = desligado <sup>1</sup> 1 = ligado	Ligue ou desligue o modo de demonstração. <b>Nota:</b> O modo de demonstração é visível apenas durante os primeiros 5 minutos após a ligação do aparelho.
<i>c08</i>	Volume do sinal	1 = baixo 2 = médio <sup>1</sup> 3 = alto	Regule o volume do sinal.

<sup>1</sup> Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

### 12.2 Alterar as regulações base

**Requisito:** O aparelho tem de estar desligado.

1. Mantenha  premido durante alguns segundos.
- ✓ O visor indica a primeira regulação base.
2. Altere a regulação base na zona de regulação.

3. Prima .
- ✓ O visor indica a regulação base seguinte.
4. Selecione todas as regulações base pretendidas com  e altere os valores.

5. Para guardar as alterações, mantenha ⊖ premido durante alguns segundos.

**Dica:** Após uma falha de energia, as regulações base alteradas mantêm-se.

## 13 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

### 13.1 Produto de limpeza

Utilize apenas produtos de limpeza adequados.

#### **AVISO – Risco de choque elétrico!**

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

#### **ATENÇÃO!**

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilize esfregões de palha-d'aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não usar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.
- ▶ Lavar bem os panos de esponja, antes de os utilizar.

Produto para limpeza de fornos no interior quente do aparelho pode danificar o esmalte.

- ▶ Nunca use produto para limpeza de fornos no interior do forno quente.
- ▶ Antes de voltar a aquecer, remova totalmente os resíduos do forno e da porta do aparelho.

Consulte nas instruções de limpeza individuais que produtos de limpeza são adequados para cada uma das superfícies e peças.

### 13.2 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

#### **AVISO – Risco de queimaduras!**

O aparelho fica muito quente.

- ▶ Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências.
- ▶ Deixe sempre arrefecer o aparelho.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

### 12.3 Cancelar a alteração das regulações base

- ▶ Prima ⊖.
- ✓ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

#### **AVISO – Risco de incêndio!**

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

#### **AVISO – Risco de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 19.
2. Respeite as indicações relativas à limpeza dos componentes do aparelho ou de superfícies.
3. Salvo indicação contrária:
  - limpe os componentes do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
  - Seque com um pano macio.

### 13.3 Limpar o interior do aparelho

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 19.
2. Utilize solução quente à base de detergente ou vinagre para efetuar a limpeza.
3. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos. Utilize produto para limpeza de fornos apenas com o interior do aparelho frio. Não utilize spray para fornos, outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Para evitar riscos na superfície, não utilize esfregões de palha de aço, esponjas abrasivas ou produtos para limpeza de panelas.
 

**Dica:** Para eliminar odores desagradáveis, aqueça uma chávena de água com alguns gotas de sumo de limão durante 1 a 2 minutos com potência máxima de micro-ondas. Para evitar uma ebulição retardada, coloque sempre uma colher no recipiente.
4. Secar com um pano macio.

#### **Limpar o fundo de vidro**

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 19.
2. Limpe o fundo de vidro com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros. Não esfregue.
3. Secar com um pano macio.

### 13.4 Limpar a frente do aparelho

1. Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 19.

- Limpe a frente do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos. Observe as indicações de limpeza.

Peça / superfície	Indicações de limpeza
Frente do aparelho	Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros.
Frente do aparelho com aço inoxidável	Não limpe com limpa-vidros, nem com raspadores de metal ou para vidros. Para evitar corrosão, remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina nas frentes de aço inoxidável. Nas superfícies em aço inoxidável, utilize um produto de conservação específico para aço inoxidável para superfícies quentes. Os produtos de conservação de aço inoxidável podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou no comércio especializado. Aplique uma camada fina do produto de conservação de aço inoxidável com um pano macio.

**Nota:** Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.

- Secar com um pano macio.

### 13.5 Limpar o visor

- Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 19.
- Limpe o visor com um pano de microfibras ou com um pano multiusos ligeiramente humedecido. Não limpe com água.
- Secar com um pano macio.

### 13.6 Limpeza dos acessórios

- Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 19.
- Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano multiusos húmido e solução quente à base de detergente.
- Limpe bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio ou uma escova de limpeza.
- Lave a grelha com produto de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça. Em caso de forte sujidade, utilize uma bobina de aço inoxidável ou um produto de limpeza para fornos.
- Secar com um pano macio.

### 13.7 Dicas para o tratamento do aparelho

Observe as dicas para o tratamento do aparelho, para manter o funcionamento do seu aparelho de forma duradoura.

Medida	Vantagem
Mantenha o aparelho sempre limpo e remova de imediato a sujidade. Limpe o interior do aparelho após cada utilização.	A sujidade não adere e não queima.
Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina.	Evite a corrosão.
Utilize o tabuleiro de pizza para bolos muito húmidos.	O interior do aparelho não fica tão sujo.
Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.	O interior do aparelho não fica tão sujo.
Poderá adquirir produtos de limpeza e de tratamento particularmente adequados junto da Assistência técnica. Observe, a este respeito, as respetivas instruções do fabricante.	

### 13.8 Limpar os vidros da porta

- Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 19.
- Limpe os vidros da porta com um pano multiusos húmido e um produto limpa-vidros. Não utilize raspadores de vidros.

**Nota:** Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.

- Secar com um pano macio.

### 13.9 Limpar o vedante da porta

- Respeite as indicações relativas a → "Produto de limpeza", Página 19.
- Limpe o vedante da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio. Não limpe com raspadores de metal ou para vidros. Não esfregue.
- Secar com um pano macio.

### 13.10 Secar manualmente o interior do aparelho

#### AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.


- ▶ Deixar o aparelho arrefecer antes de o limpar.

- Remova a sujidade no interior do aparelho.
- Seque o interior do aparelho com um pano macio.
- Deixe a porta do aparelho aberta, até que o interior do aparelho esteja completamente seco.

### 13.11 Ativar o Aqualisis

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

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

3. Coloque a chávena no centro do interior do aparelho.
4. Prima .
  - ✓ O Aqualisis inicia-se.
  - ✓ Após aprox. 8 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.
5. Após o fim da função de limpeza, limpe o interior do aparelho com um pano macio.
6. Deixe o interior do aparelho secar.

## 14 Eliminar anomalias

As pequenas anomalias do aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência Técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

### **AVISO – Risco de ferimentos!**

As reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

### **AVISO – Risco de choque elétrico!**

As reparações incorretas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

### 14.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa & Diagnóstico
O aparelho não funciona.	<p>A ficha do cabo de alimentação não está inserida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.</li> </ul> <p>O fusível está avariado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.</li> </ul> <p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.</li> </ul> <p>Falha de funcionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico.</li> <li>2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos.</li> <li>✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se.</li> <li>3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 37</li> </ol>
O aparelho não aquece; os dois pontos piscam no visor.	<p>O modo de demonstração está ativado nas regulações base.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho da corrente, desligando, por breves instantes, o disjuntor no quadro elétrico.</li> <li>2. Desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base.</li> </ol>
O funcionamento do micro-ondas é cancelado.	<p>Falha de funcionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico.</li> <li>2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos.</li> <li>✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se.</li> <li>3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 37</li> </ol>
As refeições aquecem mais lentamente do que anteriormente.	<p>Foi regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Selecione uma potência de micro-ondas mais elevada.</li> </ul> <p>Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Regule um tempo de duração mais prolongado.</li> </ul> <p>O dobro da quantidade necessita do dobro do tempo.</p>

Avaria	Causa & Diagnóstico
As refeições aquecem mais lentamente do que anteriormente.	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual. ▶ Mexa ou vire os alimentos de vez em quando.
O micro-ondas não funciona.	A porta não foi bem fechada. ▶ Verifique se há restos de comida ou um elemento estranho presos na porta. ▶ <b>▶  </b> não foi premido. ▶ Prima <b>▶  </b> .
No visor pisca 12:00 e o símbolo ☹ está aceso.	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Volte a acertar a hora. → "Acertar a hora", Página 11
O aparelho não está em funcionamento. No visor surge o tempo de duração.	▶ <b>▶  </b> não foi premido. ▶ Prima <b>▶  </b> .

## 14.2 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa & Diagnóstico
No visor aparece uma mensagem com "D" ou "E", p. ex., D0111 ou E0111.	Falha de funcionamento 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos. ✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. 3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 37
Surge no visor a mensagem $E\bar{2}$ .	A desativação de segurança automática foi ativada. ▶ Prima uma tecla qualquer.
Surge no visor a mensagem $E!!!$ .	Humidade no painel de comandos. ▶ Deixe o painel de comandos secar.

## 15 Eliminação

Aqui fica a saber como eliminar corretamente aparelhos usados.

### 15.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Eliminar o aparelho 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.

## 16 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes pratos. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

### 16.1 Como proceder da melhor forma

Aqui ficará a saber como proceder, passo a passo, para tirar o máximo proveito das recomendações de regulação. Receberá indicações a respeito de muitos pratos, com informações e dicas, para uma utilização e regulação ideais e "à mão" do aparelho.

**Dica:** O seu aparelho dispõe de regulações programadas para uma seleção de pratos. Caso pretenda guiar-se pelo aparelho, utilize o programa automático.

1. Selecione um prato adequado nas visões gerais.

#### Dicas

- Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, observe estas informações básicas:
    - → "Segurança", Página 2
    - → "Poupança de energia", Página 6
    - → "Água de condensação", Página 10
  - Se não encontrar exatamente o prato ou a aplicação que pretende confeccionar ou realizar, oriente-se por um prato semelhante.
2. Retire os acessórios do forno.
  3. Selecione os recipientes e os acessórios adequados.
 

Utilize o recipiente e os acessórios indicados nas recomendações de regulação.
  4. Pré-aqueça o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.
  5. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
  6. **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

    - ▶ Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho.
    - ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
    - ▶ Mantenha as crianças afastadas.

Quando os alimentos estiverem prontos, desligue o aparelho.

### 16.2 Dicas para uma confeção sem acrilamida

O acrilamida é nocivo para a saúde e resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas.

Prato	Dica
Avisos gerais	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Optar por tempos de cozedura tão curtos quanto possível</li> <li>■ Toste os alimentos até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros.</li> <li>■ Utilize alimentos grandes e grossos. Estes contêm menos acrilamida.</li> </ul>
Bolos e bolachas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Regule a temperatura com ar quente circulante para 180 °C, no máximo.</li> <li>■ Cubra os bolos e bolachas com ovo ou gema de ovo. Isto reduz a formação de acrilamida.</li> </ul>
Batatas fritas no forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disponha as batatas fritas no tabuleiro de modo uniforme e numa só camada.</li> <li>■ Não disponha mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas fritas não fiquem ressequidas.</li> </ul>

### 16.3 Descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

O tempo de duração depende do recipiente e da temperatura, bem como da composição e da quantidade dos alimentos. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado. Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma fórmula empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

#### Dicas para congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

<b>Problemas</b>	<b>Dica</b>
Pretende preparar uma quantidade diferente da indicada na tabela.	<p>Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo</li> <li>▪ Metade da quantidade = metade do tempo</li> </ul>

### Descongelar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar alimentos.

#### Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes abertos e próprios para micro-ondas.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.
- Deixe repousar os alimentos durante 10-60 minutos após o descongelamento.
- Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

<b>Prato</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Altura de engate</b>	<b>Potência do micro-ondas em watts</b>	<b>Tempo de duração em min.</b>
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 800 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 1,0 kg	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 1,5 kg	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 200 g <sup>1</sup>	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 500 g <sup>1</sup>	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 800 g <sup>1</sup>	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne picada, mista, 200 g <sup>2</sup>	Recipiente aberto	—	90	10-15
Carne picada, mista, 500 g <sup>2</sup>	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne picada, mista, 800 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Aves ou pedaços de aves, 600 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Aves ou pedaços de aves, 1,2 kg	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pato, 2,0 kg	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias, 400 g <sup>1</sup>	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Peixe inteiro, 300 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Peixe inteiro, 600 g	Recipiente aberto	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Legumes, p. ex., ervilhas, 300 g	Recipiente aberto	—	180	10-15

<sup>1</sup> Separe as partes descongeladas.

<sup>2</sup> Retire a carne já descongelada.

<sup>3</sup> Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.



<b>Prato</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Altura de engate</b>	<b>Potência do micro-ondas em watts</b>	<b>Tempo de duração em min.</b>
Legumes, p. ex., ervilhas, 600 g	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruta, p. ex., framboesas, 300 g <sup>1</sup>	Recipiente aberto	☞	180	7-10
Fruta, p. ex., framboesas,, 500 g <sup>1</sup>	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Manteiga, descongelar, 125 g	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Manteiga, descongelar, 250 g	Recipiente aberto	☞	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pão inteiro, 500 g	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pão inteiro, 1,0 kg	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 500 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	☞	90	15-25
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 750 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes, 500 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bolos, suculentos, p. ex., bolos de fruta, cheesecakes, 750 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

<sup>1</sup> Separe as partes descongeladas.

<sup>2</sup> Retire a carne já descongelada.

<sup>3</sup> Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

### **Descongelar e aquecer alimentos ultracongelados**

Recomendações de regulação para descongelar e aquecer alimentos ultracongelados com o micro-ondas.

#### **Nota:**

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 1-2 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.

<b>Prato</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Altura de engate</b>	<b>Potência do micro-ondas em watts</b>	<b>Tempo de duração em min.</b>
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta, 300-400 g	Recipiente fechado	☞	600	10-15
Sopa, 400 g	Recipiente fechado	☞	600	8-15
Guisado, 500 g	Recipiente fechado	☞	600	10-15
Guisado, 1 kg	Recipiente fechado	☞	600	20-25
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 500 g	Recipiente fechado	☞	600	25-30
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 1 kg	Recipiente fechado	☞	600	25-30
Peixe, p. ex., filetes, 400 g	Recipiente fechado	☞	600	10-15
Peixe, p. ex., filetes, 800 g	Recipiente fechado	☞	600	18-20

<sup>1</sup> Adicione um pouco de água aos alimentos.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, cozida, 250 g <sup>1</sup>	Recipiente fechado	☞	600	2-5
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, cozida, 500 g <sup>1</sup>	Recipiente fechado	☞	600	8-10
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, pré-cozidas, 300 g <sup>1</sup>	Recipiente fechado	☞	600	5-8
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, pré-cozidas, 600 g <sup>1</sup>	Recipiente fechado	☞	600	14-17
Espinafres com natas, 500 g	Recipiente fechado	☞	600	11-16

<sup>1</sup> Adicione um pouco de água aos alimentos.

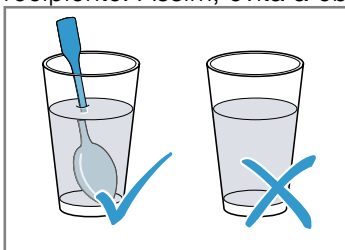
### Aquecer com micro-ondas

Recomendações de regulação para aquecer alimentos.

#### ⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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.



#### ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

#### Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 1-2 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- Comida para bebés:
  - Coloque o biberão sem tetina ou tampa na grelha.
  - Após o aquecimento, agite ou mexa bem.
  - Verifique sempre a temperatura da comida para bebés.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta, aprox. 400 g	Recipiente aberto	☞	600	5-10
Bebidas, 200 ml	Vidro Colocar uma colher no vidro	☞	900	1-2
Bebidas, 500 ml	Vidro Colocar uma colher no vidro	☞	900	2-4
Comida para bebés, p. ex., biberão de leite, 150 ml <sup>1</sup>	Colocar o biberão sem tetina ou tampa no fundo do aparelho	☞	360	1-2
Sopa, 2 tigelas, cada. 175 g	Recipiente aberto	☞	900	4-5
Sopa, 4 tigelas, cada. 175 g	Recipiente aberto	☞	900	5-6

<sup>1</sup> Após o aquecimento, agite ou mexa bem. Controle a temperatura.

<sup>2</sup> Adicione um pouco de água aos alimentos.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 500 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Guisado, 400 g	Recipiente fechado	—	600	5-10
Guisado, 800 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Legumes, 150 g <sup>2</sup>	Recipiente aberto	—	600	2-3
Legumes, 300 g <sup>2</sup>	Recipiente aberto	—	600	3-5

<sup>1</sup> Após o aquecimento, agite ou mexa bem. Controle a temperatura.

<sup>2</sup> Adicione um pouco de água aos alimentos.

### Cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para cozinhar com micro-ondas.

#### Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Deixe repousar os alimentos durante 1-2 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Reduza no sal e temperos.
- Corte os legumes e as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, adicione 1-2 colheres de sopa de água. Mexa de vez em quando.
- Adicione o dobro da água ao arroz.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Frango inteiro, fresco, sem miúdos, 1,3 kg	Recipiente fechado	—	600	30-35
Filete de peixe, fresco 400 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Legumes, frescos, 250 g	Recipiente fechado	—	600	5-10
Legumes, frescos, 500 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Batatas, 250 g	Recipiente fechado	—	600	8-10
Batatas, 500 g	Recipiente fechado	—	600	10-15
Arroz, 125 g + 250 ml de água	Recipiente fechado	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Arroz, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Doces, p. ex., pudim (instantâneo), 500 ml <sup>1</sup>	Recipiente fechado	—	600	6-8

<sup>1</sup> Entretanto, mexa 2-3 vezes com o batedor de arame.

### Pipocas de micro-ondas

Recomendações de regulação para aquecer alimentos.

#### ATENÇÃO!

Durante a confeção de pipocas no micro-ondas com uma potência do micro-ondas demasiado elevada, o vidro da porta pode rachar devido a sobrecarga.

- ▶ Nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize, no máximo, 600 W.


- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro.

#### Nota:

Indicações de preparação

- Utilize apenas um recipiente de vidro plano e resistente ao calor. Não utilize porcelana nem pratos muito fundos.
- Coloque o recipiente de vidro sempre sobre a grelha.
- Ajuste o tempo de duração em função da quantidade.

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

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Pipocas de micro-ondas, 100 g	Grelha Travessa de vidro		600	3-5

### Dicas para voltar a congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

Problemas	Dica
O seu cozinhado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduza o tempo de duração ou selecione uma potência do micro-ondas inferior.</li> <li>Tape o cozinhado e adicione mais líquido.</li> </ul>
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, aquecido ou cozinhado.	Prolongue o tempo de duração. As quantidades maiores e os cozinhados altos necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo, o seu cozinhado ainda não está pronto no interior, embora esteja demasiado quente por fora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mexa de vez em quando.</li> <li>Reduza a potência do micro-ondas e prolongue o tempo de duração.</li> </ul>
Após o descongelamento, a sua carne ou aves ainda não estão descongeladas por dentro, embora já estejam cozidas por fora.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduza a potência do micro-ondas.</li> <li>Vire várias vezes os alimentos descongelados grandes.</li> </ul>

## 16.4 Bolos e biscoitos

Recomendações de regulação para bolos e biscoitos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade de massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da pró-

### Bolos na forma

Recomendações de regulação para cozer bolos na forma

#### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Coloque a forma sempre no centro da grelha.
- Utilize um recipiente adequado para micro-ondas e resistente ao calor.
- As formas em metal só são adequadas para cozer sem micro-ondas.























xima vez regule um mais elevado. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme.

### Sugestões para cozer bolos

Reunimos para si algumas dicas para obter um bom resultado de cozedura.

Problemas	Dica
O seu bolo deve crescer de modo uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unte apenas o fundo da forma de mola.</li> <li>Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente da forma com uma faca.</li> </ul>
Bolos pequenos não devem ficar colados durante a cozedura.	Deixe uma distância mínima de 2 cm para cada pedaço de bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
Verifique se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não ficar colada ao palito, significa que o bolo está pronto.
Pretende fazer um bolo segundo uma receita própria.	Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Utilize formas em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A forma deve ser resistente ao calor até 250°C.</li> <li>Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado.</li> <li>Com o micro-ondas, o tempo de duração poderá ser mais curto do que o indicado na tabela.</li> </ul>

- As mais adequadas são as formas escuras de metal.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Bolos batidos, simples <sup>1</sup>	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês			170-180	90	40-50
Bolos de massa batida finos, p. ex., bolo de areia <sup>1</sup>	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês			150-170	-	70-90
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte			160-180	-	30-40
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de mo-la ou forma redonda alta com abertura			170-190	90	30-45
Pão de ló, 3 ovos	Forma de mo-la com Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada <sup>1</sup>	Forma de mo-la com Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Tabuleiro redondo para pizzas			220-230	-	15-25
Tartes salgadas, p. ex., quiche	Forma de mo-la com Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Bolo de nozes	Forma de mo-la com Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Massa lêveda com cobertura húmida	Tabuleiro redondo para pizzas			170-190	-	55-65
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas			170-190	-	35-45

<sup>1</sup> Deixe repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.







### Bolos pequenos

Recomendações de regulação para cozer bolos pequenos

#### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Coloque a forma sempre no centro da grelha.
- As mais adequadas são as formas escuras de metal.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Bolachas	Tabuleiro redondo para pizzas			150-170	20-35
Macarons	Tabuleiro redondo para pizzas			110-130	35-45
Suspiros	Tabuleiro redondo para pizzas			100	80-100

Prato	Acessório / recipiente	Altura de en- gate	Tipo de aquecimen- to	Temperatura em °C	Tempo de du- ração em min.
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	—	☉	160-180	35-40
Folhados	Tabuleiro redondo para pizzas	—	☉	190-200	35-45

### Pão e pãezinhos

Recomendações de regulação para cozer pão e pãezinhos

#### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Coloque a forma sempre no centro da grelha.
- As mais adequadas são as formas escuras de metal.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de en- gate	Tipo de aquecimen- to	Temperatura em °C	Tempo de du- ração em min.
Pão, 1,5 kg	Forma de bolo inglês	—	☉	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Pãezinhos, p. ex. pãezinhos de trigo	Tabuleiro redondo para pizzas	—	☉	210-230	25-35

### Sugestões para continuar a cozer

Se algo não resultar durante a cozedura, encontrará aqui sugestões.

Problemas	Dica
O seu bolo desfez-se.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.</li> <li>■ Utilize menos líquido.</li> <li>■ Ou:</li> <li>■ Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.</li> </ul>
O seu bolo ficou demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo ficou demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique o nível de inserção e o acessório.</li> <li>■ Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C.</li> <li>■ Ou:</li> <li>■ Prolongue o tempo de cozedura.</li> </ul>
O seu bolo ficou demasiado claro em cima e demasiado escuro em baixo.	Insira o bolo um nível acima.

Problemas	Dica
O seu bolo ficou demasiado escuro em cima e demasiado claro em baixo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insira o bolo um nível abaixo.</li> <li>■ Reduzir a temperatura de cozedura e prolongar o tempo de cozedura</li> </ul>
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reduza a temperatura de cozedura.</li> <li>■ Corte o papel vegetal em conformidade.</li> <li>■ Coloque a forma ao centro.</li> <li>■ Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.</li> </ul>
O seu bolo está pronto por fora, mas ainda não ficou bem cozido por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.</li> <li>■ Adicione menos líquido.</li> </ul> <p>Nos bolos com cobertura húmida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coza previamente a massa da base.</li> <li>■ Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado.</li> <li>■ Coloque a cobertura no fundo.</li> </ul>

<b>Problemas</b>	<b>Dica</b>
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo 5 - 10 minutos.</li> <li>■ Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca.</li> <li>■ Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio.</li> <li>■ Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.</li> </ul>
Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se a forma está limpa por fora.</li> <li>■ Mude a posição da forma no interior do aparelho.</li> <li>■ Continue a cozer sem micro-ondas e prolongue a duração da cozedura.</li> </ul>

## 16.5 Assar e grelhar

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

### Assados em recipientes

Se confeccionar os alimentos nos recipientes, é mais fácil retirá-los do interior do aparelho e servi-los diretamente nos recipientes. Em caso de preparação num recipiente fechado, o interior do aparelho fica mais limpo.

#### Notas gerais sobre assados em recipientes

- Utilize um recipiente adequado para micro-ondas e resistente ao calor.
- As assadeiras em metal só são adequadas para assar sem micro-ondas.
- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- Verifique previamente se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.
- O melhor será usar recipientes de vidro. Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.
- O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha para o retirar do aparelho.
- Respeite as indicações do fabricante do recipiente para assados.

#### Recipiente aberto

Utilize uma assadeira alta.

#### Recipiente fechado

- Utilize uma tampa adequada, que feche bem.

- No caso de carne, deve existir uma distância mínima de 3 cm entre os alimentos e a tampa. O volume da carne pode aumentar.
- A carne, as aves ou o peixe também podem ficar estaladiços se cozinhados numa assadeira fechada. Utilize, para o efeito, uma assadeira com tampa de vidro. Regule uma temperatura mais alta.

#### **AVISO – Risco de escaldadura!**

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

#### Notas

- Carne magra ou carne estufada
  - Deite líquido com aprox. 1/2 cm de altura no recipiente, p. ex., água, vinho, vinagre ou semelhante. A quantidade de líquido depende do tipo de carne, do material do recipiente e da utilização ou não de uma tampa. Nas assadeiras de metal esmaltadas ou escuras, é necessário deitar mais líquido do que num recipiente de vidro. Adicione um pouco mais de líquido para estufar carne.
  - O líquido evapora-se ao assar. Se necessário, acrescente cuidadosamente líquido.
  - Decorrido metade do tempo, vire os pedaços de carne.
- Peixe
  - Para estufar peixe, deite no recipiente 1-3 colheres de sopa de líquido, p. ex., sumo de limão ou vinagre.

#### Grelhar

Grelhe os alimentos que pretende que fiquem estaladiços.

- Grelhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Sem pré-aquecer.
- Utilize peças a grelhar com um peso e uma espessura idênticos. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas.
- Coloque as peças a grelhar diretamente sobre a grelha.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- Deite sal nos alimentos a grelhar só depois de estarem grelhados. O sal retém a água da carne.

**Nota:** A carne escura, p. ex., de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara, p. ex., de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco dourados à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento. A resistência do grelhador está sempre a ligar-se e a desligar-se. É normal. A frequência depende da potência do grelhador regulada. Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

### Dicas para assar e estufar

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao assar e estufar.

Problemas	Dica
A carne magra não deve ficar ressequida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unte à vontade a carne com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.</li> </ul>
Pretende preparar um pedaço de carne para assar com courato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dê uns cortes em cruz no courato.</li> <li>Primeiro, asse a carne com o courato virado para baixo.</li> </ul>

Problemas	Dica
Se possível, o interior do aparelho deve permanecer limpo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepare os alimentos numa assadeira fechada a uma temperatura mais alta.</li> </ul>
A carne deve permanecer quente e suculenta, p. ex., rosbife.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso.</li> <li>Após a preparação, envolva os alimentos em folha de alumínio.</li> </ul>







### Carne de vaca

Recomendações de regulação para cozinhar carne de vaca

#### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Decorrido metade do tempo, vire o rosbife e os bifes de vaca. Por fim, deixe repousar os alimentos durante mais cerca de 10 minutos.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Carne de vaca para estufar, aprox. 1 kg	Grelha Recipiente fechado			180-200	180	120-145
Rosbife, no ponto, aprox. 1 kg	Grelha Recipiente aberto			210-230	180	30-40
Bife de vaca, no ponto, 2-3 unidades, 2-3 cm de espessura, 200 g cada	Grelha Travessa de vidro			3	-	20-30

### Carne de porco

Recomendações de regulação para cozinhar carne de porco







#### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Decorrido metade do tempo, vire o assado sem courato. Por fim, deixe repousar o assado durante mais cerca de 10 minutos.
- Coloque a carne para assar no recipiente com o courato virada para cima. Dê uns cortes no courato. Não vire o assado. Por fim, deixe repousar o assado durante mais cerca de 10 minutos.



- Vire os bifes do cachaço após 2/3 do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Carne para assar sem cou-rato, p. ex., cachaço, aprox. 750 g	Grelha Recipiente fe- chado			220-230	180	40-50
Carne para assar com cou-rato, p. ex., pá, aprox. 1 kg	Grelha Recipiente aberto			190-210	-	130-150
Bife do cachaço, 2-3 unida-des, 2-3 cm de espessura	Grelha Travessa de vi- dro			3	-	25-35





### Outros pratos de carne

Recomendações de regulação para cozinhar outros pratos de carne.

#### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire as salsichas após 2/3 do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Rolo de carne picada, aprox. 750 g	Grelha Recipiente aberto			180-200	600	15-20
Salsichas para grelhar, 4 a 6 unidades, aprox. 150 g	Grelha Travessa de vi- dro			3	-	25-35









### Aves

Recomendações de regulação para cozinhar aves.

#### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Coloque frangos inteiros com o peito virado para baixo. Vire-os após metade do tempo.
- Coloque o frango em pedaços e o peito de pato com a pele virada para cima. Não vire os alimentos.
- Vire coxas de ganso após metade do tempo. Perfure a pele.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Frango, inteiro, aprox. 1,2 kg	Grelha Recipiente fe- chado			220-230	360	35-45
Frango em pedaços, aprox. 800 g	Grelha Recipiente aberto			210-230	360	20-30
Peito de pato, aprox. 500 g	Grelha Travessa de vi- dro			3	90	20-30
Peito de ganso, pernas de ganso, 700-900 g	Grelha Recipiente aberto			210-230	90	30-40





## Peixe

Recomendações de regulação para cozinhar peixe.

### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, p. ex., salmão ou truta, no centro da grelha.
- Unte previamente a grelha com óleo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração em min.
Posta de peixe, 2-3 unidades, 150 g cada	Grelha Travessa de vidro			3	20-25
Peixe inteiro, 2-3 unidades, 300 g cada	Grelha Travessa de vidro			3	20-30

### Sugestões para a próxima vez que cozinhar

Se o assado não resultar de imediato, encontrará aqui sugestões.

Problemas	Dica
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Selecione uma temperatura mais baixa.</li> <li>■ Reduza a duração do assado.</li> </ul>
O seu assado ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Selecione uma temperatura mais baixa.</li> <li>■ Reduza a duração do assado.</li> </ul>
A crosta do seu assado ficou muito fina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aumente a temperatura.</li> <li>■ Ou:</li> <li>■ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.</li> </ul>
O molho do seu assado queimou.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Escolha um recipiente mais pequeno.</li> <li>■ Adicione mais líquido durante o assado.</li> </ul>

Problemas	Dica
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior.</li> <li>■ Adicione menos líquido durante o assado.</li> </ul>
Ao estufar carne, esta fica esturrada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem.</li> <li>■ Reduza a temperatura.</li> <li>■ Adicione líquido ao estufar.</li> </ul>
O seu assado está mal passado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Corte a carne.</li> <li>■ Prepare o molho no recipiente para assados.</li> <li>■ Coloque as fatias no molho.</li> <li>■ Termine a cozedura das fatias do assado com o micro-ondas.</li> </ul>



## 16.6 Soufflés, gratinados e tostas







Recomendações de regulação para cozinhar soufflés, gratinados e tostas.

### Nota:

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Para preparar soufflés e gratinados de batata, utilize uma forma de 4 a 5 cm de altura, resistente ao calor e adequada para micro-ondas.
- Deixe repousar soufflés ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.
- Toste as fatias.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Soufflé, doce, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto			140-160	360	25-30

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Soufflé, salgado de ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg	Recipiente aberto			150-170	600	20-25
Gratinado de batata à base de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto			210-220	600	20-25
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha			3	-	8-10















## 16.7 Produtos pré-confeccionados ultracongelados

Recomendações de regulação para cozinhar produtos pré-confeccionados ultracongelados.

### Nota:

Indicações de preparação

- Observe as indicações do fabricante na embalagem.
- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas e vire após metade do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Pizza com base de massa fina	Grelha			220-230	-	10-15
Baguete de pizza	Grelha			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Batatas fritas	Tabuleiro redondo para pizzas			220-230	90	10-15
Croquetes	Tabuleiro redondo para pizzas			210-220	-	10-15
"Rösti", pastéis de batata	Tabuleiro redondo para pizzas			200-220	90	15-20
"Strudel"	Tabuleiro redondo para pizzas			220-230	-	20-30
Pratos de forno, p. ex., lasanha, aprox. 450 g	Recipiente fechado			220-230	600	10-15

## 16.8 Refeições de teste

Estas visões gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Descongelar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar carne ou aves.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Carne, 500 g	Recipiente aberto	Base do forno	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

### Cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para cozinhar refeições de teste com o micro-ondas.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Doce de ovos, 1 kg	Recipiente aberto	Base do forno	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Bolo simples, 475 g	Recipiente aberto	Base do forno	600	8-10
Rolo de carne picada, 900 g	Recipiente aberto	Base do forno	18-23	18-23







### Cozinhar em combinação com micro-ondas

Recomendações de regulação para cozinhar refeições de teste em combinação com o micro-ondas.

#### Nota:

Indicações de preparação









- Utilize um recipiente alto para o frango.
- Coloque o frango com peito virado para baixo. Vire-os após metade do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Gratinado de batata	Grelha Recipiente aberto			210-220	600	25-30
Bolos	Grelha Recipiente aberto			190-200	180	20-27
Frango	Grelha Recipiente aberto			190	360	30-45

### Cozer

Recomendações de regulação para cozer refeições de teste.





**Nota:** As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Pão de ló de água	Grelha Forma de mola com Ø 26 cm			170-180	30-40
Bolo de maçã coberto	Grelha Forma de mola com Ø 20 cm			170-190	80-100
Biscoitos	Travessa de vidro			160-170	30-35
Bolinhos	Travessa de vidro			160-170	25-30

### Grelhar

Recomendações de regulação para grelhar refeições de teste.

**Nota:** Vire os hambúrgueres de vaca após metade do tempo.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração em min.
Dourar tostas	Grelha			3	4-5
Hambúrguer de vaca, 9 unidades	Grelha Travessa de vidro			3	35-45

## 17 Serviço de Assistência Técnica

Se tiver dúvidas relativas à utilização, se não lhe for possível eliminar uma anomalia no aparelho ou se for necessário proceder a uma reparação, contacte a nossa Assistência Técnica.

Muitos problemas podem ser solucionados pelo utilizador com base nas informações sobre a eliminação de anomalias que constam nestas instruções ou na nossa página web. Se tal não for possível, contacte a nossa Assistência Técnica.

Nós encontramos sempre uma solução adequada e tentamos evitar deslocações desnecessárias de técnicos de assistência.

Tanto em caso de garantia como após a expiração da garantia do fabricante, certificamo-nos de que o seu aparelho é reparado com peças de substituição originais por técnicos de assistência.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

### 17.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com estes números, quando abre a porta do aparelho.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

# Tabla de contenidos

1	Seguridad .....	38
2	Evitar daños materiales .....	42
3	Protección del medio ambiente y ahorro .....	42
4	Familiarizándose con el aparato .....	44
5	Accesorios .....	47
6	Antes de usar el aparato por primera vez .....	48
7	Manejo básico .....	48
8	Microondas.....	49
9	Programas automáticos .....	52
10	Funciones de programación del tiempo.....	54
11	Seguro para niños.....	55
12	Ajustes básicos.....	55
13	Cuidados y limpieza.....	56
14	Solucionar pequeñas averías.....	58
15	Eliminación.....	59
16	Así se consigue.....	60
17	Servicio de Asistencia Técnica .....	74



## 1 Seguridad

Tener en cuenta la información sobre el tema de seguridad para poder utilizar el aparato de forma segura.

### 1.1 Advertencias de carácter general

Aquí encontrará información general sobre estas instrucciones de uso.

- Leer atentamente estas instrucciones de uso. Solo así se puede utilizar el aparato de forma segura y eficiente.
- Estas instrucciones están dirigidas al usuario del aparato.
- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad y advertencia.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- Después de desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. En caso de haber daños debidos al transporte, no conectar el aparato.

### 1.2 Uso conforme a lo prescrito

Tener en cuenta las indicaciones sobre el uso conforme a lo prescrito para utilizar el aparato de forma correcta y segura.

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato solo:

- de acuerdo con estas instrucciones de uso.
- para preparar bebidas y comidas.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 4000 m sobre el nivel del mar.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de 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.

### 1.3 Limitación del grupo de usuarios

Evitar riesgos y peligros para niños y personas discapacitadas.

Estos aparatos solo podrán ser usados por niños a partir de 8 años o personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo. No dejar que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

## 1.4 Uso seguro

Tenga en cuenta estas advertencias de seguridad cuando utilice el aparato.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", *Página 47*

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden prenderse fuego.

- ▶ 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 en la caja de fusibles.

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse.

- ▶ Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato.
- ▶ Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo.
- ▶ Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear.
- ▶ El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

El sobrecalentamiento puede provocar un incendio. Si el aparato está instalado detrás de una puerta decorativa o de un mueble, el calor se acumula durante el funcionamiento cuando estos están cerrados.

- ▶ Utilizar el aparato únicamente con la puerta decorativa o del mueble abierta.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato se calienta mucho.

- ▶ No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias.
- ▶ Dejar siempre que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

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 interior del horno está caliente.

- ▶ No preparar alimentos utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación.
- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Cuando se abra la puerta, se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato.
  - ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.
- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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.

Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños.

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aislamiento incorrecto del cable de conexión de red es peligroso.

- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doblar, aplastar ni modificar nunca el cable de conexión de red.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ "Llamar al Servicio de Asistencia Técnica."  
→ *Página 74*
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.

### 1.5 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al utilizar el microondas.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.

- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

Los alimentos se pueden incendiar.

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

El aceite de mesa puede inflamarse.

- ▶ No calentar aceite de mesa con el microondas.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de explosión!**

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar.

- ▶ No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado.

- ▶ No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros.
- ▶ No cocer crustáceos ni animales con cáscara.
- ▶ A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema.
- ▶ En los alimentos con la piel dura, como, p. ej., manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés.

- ▶ No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados.



- ▶ Retirar siempre la tapa o la tetina.
- ▶ Remover o agitar bien tras el calentamiento.
- ▶ Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.

- ▶ Observar siempre las indicaciones del embalaje.
- ▶ Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

- ▶ No utilizar nunca el aparato para secar alimentos o ropa.
- ▶ No utilizar nunca el aparato para calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares.
- ▶ Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.

- ▶ Utilizar exclusivamente una vajilla adecuada para el microondas.

La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea.

- ▶ No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- ▶ Utilizar únicamente recipientes aptos para el microondas o bien utilizar el microondas en combinación con un tipo de calentamiento.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

El aparato funciona con alta tensión.

- ▶ No retirar la carcasa del aparato.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves 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.

Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir.

- ▶ No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.
- ▶ Avisar al Servicio de Asistencia 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.

## 2 Evitar daños materiales

Para evitar daños materiales en el aparato, los accesorios o los objetos de cocina deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

### 2.1 En general

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el aparato.

#### ¡ATENCIÓN!

Si se hay agua en el compartimento de cocción, puede generarse vapor de agua. El cambio de temperatura puede provocar daños.

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

La humedad acumulada en el compartimento de cocción durante un tiempo prolongado puede provocar corrosión.

- ▶ Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.
- ▶ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▶ No conservar ningún alimento dentro del compartimento de cocción.

Con el tiempo, los muebles situados frente al aparato pueden resultar dañados si se tiene la puerta abierta y la refrigeración encendida.

- ▶ Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▶ No fijar nada en la puerta del aparato.
- ▶ Dejar secar el aparato con la puerta abierta solo tras haber estado en funcionamiento con mucha humedad.

Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse.

- ▶ Mantener la junta siempre limpia.

La puerta del aparato puede resultar dañarse si se utiliza la puerta del aparato como asiento o superficie de almacenamiento.

- ▶ No apoyarse, sentarse ni colgarse de la puerta del aparato.
- ▶ No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

Según el tipo de aparato, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta al cerrarla.

- ▶ Introducir los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.

El tirador de la puerta puede romperse si se utiliza para transportar el aparato. El tirador de la puerta no aguanta el peso del aparato.

- ▶ No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta.

### 2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

#### ¡ATENCIÓN!

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- ▶ 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.

Las bandejas de aluminio pueden generar chispas en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

- ▶ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

Al preparar palomitas de maíz en el microondas a una potencia demasiado alta, el cristal de la puerta puede agrietarse debido a la sobrecarga.

- ▶ No programar el microondas a una potencia demasiado alta.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

La entrada del microondas resulta dañada al quitar la tapa.

- ▶ No colocar nunca la tapa de la entrada del microondas en el compartimento de cocción.

## 3 Protección del medio ambiente y ahorro

Contribuya al medio ambiente utilizando su aparato de forma respetuosa con los recursos y desechando correctamente los materiales reciclables.

### 3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son reciclables y respetuosos con el medio ambiente.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

### 3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos corriente.

Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los Ajustes recomendados.

- Si no se precalienta el aparato, se ahorra hasta un 20 % de energía.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro.

- Estos moldes para hornear absorben el calor especialmente bien.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.

- La temperatura del compartimento de cocción se mantiene; no es necesario recalentar el aparato.

Hornear varios platos directamente uno detrás del otro o en paralelo.

- El compartimento de cocción se calienta tras el primer uso. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente pastel.

Cuando se utilicen tiempos de cocción prolongados, apagar el aparato 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual es suficiente para cocinar el plato a fuego lento.

Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

- Las piezas accesorias que sobran no deben calentarse.

Dejar descongelar alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

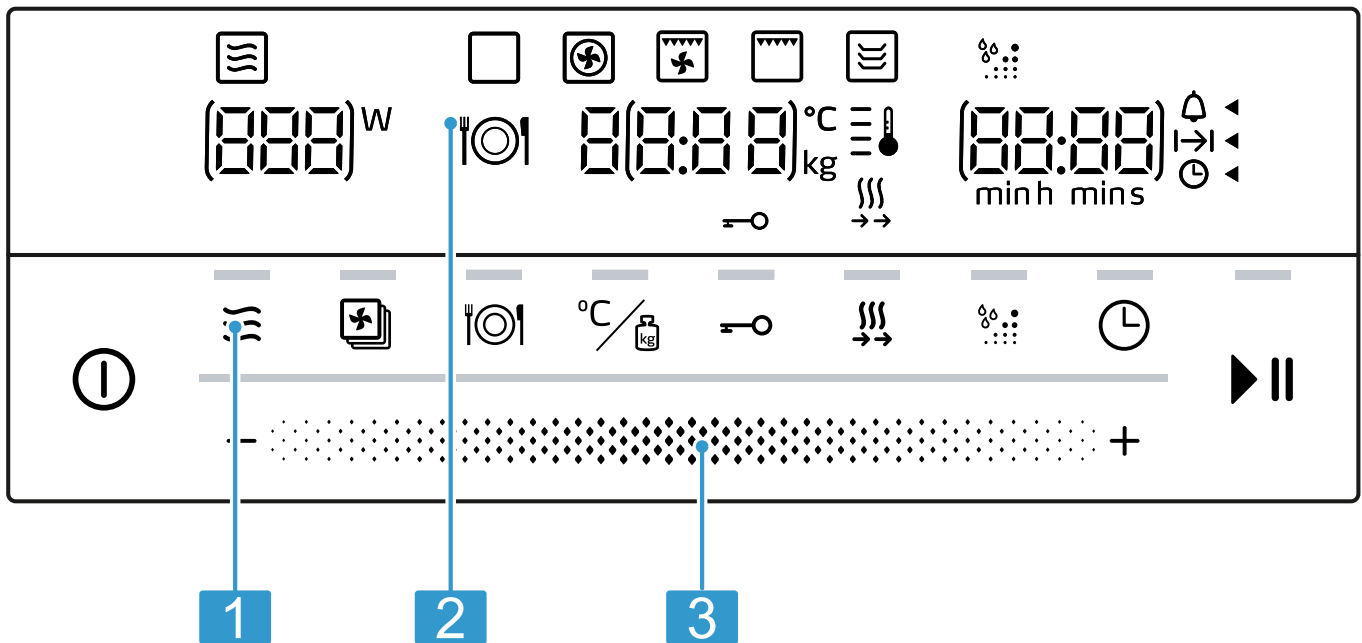
- Se ahorra la energía necesaria para descongelar los alimentos.

## 4 Familiarizándose con el aparato

Se recomienda al usuario familiarizarse con los componentes del aparato.

### 4.1 Mandos

Mediante los mandos puede ajustar todas las funciones de su aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



Según el modelo de aparato pueden variar pequeños detalles de la imagen, p. ej., el color y la forma.

- 1** Mando de funciones
- 2** Campos táctiles
- 3** Panel indicador

#### Zona de programación








Con la zona de programación se modifican los modos de funcionamiento y los valores ajustados que aparecen enfocados en el panel indicador.

La zona de programación funciona como una rueda. Para modificar el ajuste, deslizar el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha. Cuanto más rápido se deslice, más rápido gira la rueda. Tocar encima de algo para que se detenga y seleccionar el ajuste exacto. En las listas de selección, p. ej., programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo. En el caso de los valores, p. ej., en la zona de programación, se debe volver a ubicar el mando giratorio hacia atrás en cuanto se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

#### Campos táctiles

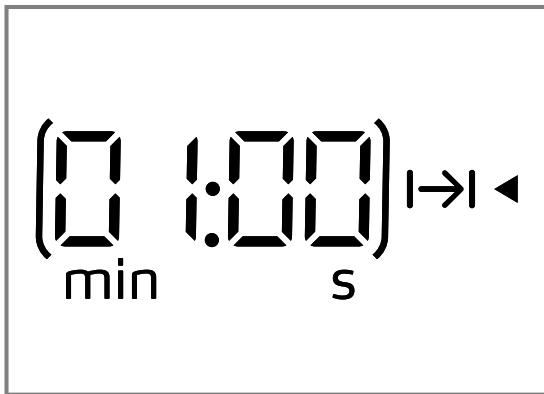
Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Símbolo	Nombre	Aplicación
ⓘ	Activado/Desactivado	Encender y apagar el aparato.
☰	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
☰	Tipos de calentamiento	Abrir el menú de selección de tipos de calentamiento.

Símbolo	Nombre	Aplicación
	Programas automáticos	Abrir el menú de selección de programas automáticos.
	Temperatura/peso	Ajustar la temperatura y el peso.
	Seguro para niños	Pulsación larga: activar o desactivar el seguro para niños.
	Pre calentamiento rápido	Activar o desactivar el calentamiento rápido.
	Aqualisis	Activar la función de limpieza Aqualisis
	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj avisador, la duración o la hora.
	Start/Stop	Pulsación corta: iniciar o detener el funcionamiento. Mantener pulsado: finalizar el funcionamiento. Se están restableciendo los ajustes.

### Panel indicador

En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento o las posibilidades de selección.








**Valor activo** Si un valor puede ajustarse directamente, aparecerá resaltado entre paréntesis. El valor activo se puede cambiar usando la zona de programación.

**Valor pasivo** Los valores que no están entre paréntesis no pueden modificarse directamente. Si se desea modificar un valor, primero debe activarse.

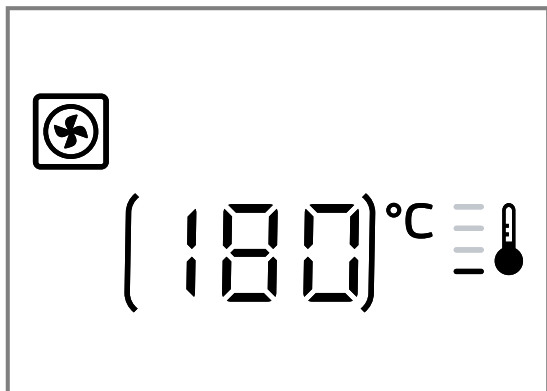
### Elementos del panel indicador

A continuación se explica brevemente el significado de los diferentes elementos del panel indicador.

Símbolo	Nombre	Interpretación
	Reloj avisador	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra el tiempo del reloj avisador.
	Duración	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos	El tiempo se muestra en horas y minutos.
min:s	Minutos/segundos	El tiempo se muestra en minutos y segundos.
	Seguro para niños	Si el símbolo está marcado, el seguro para niños está activado.
	Calentamiento rápido	Si el símbolo está marcado, el calentamiento rápido está activado.
°C	Temperatura	La temperatura se muestra en °C.
kg	Peso	Se muestra el peso en kilogramos.

### Indicación de temperatura

La indicación de temperatura muestra el progreso de calentamiento.



Una vez iniciado el funcionamiento, el termómetro se ilumina y las barras colindantes se completan para indicar el progreso de calentamiento de la temperatura de la cavidad interior. Cuando todas las barras están completas, el aparato se calienta. Cuando se asa al grill, las barras se completan inmediatamente.

Si se utiliza el microondas, no hay ninguna indicación de temperatura.

La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

#### Modo noche

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

## 4.2 Tipos de calentamiento

Aquí encontrará una vista general de los tipos de calentamiento. Recibirá recomendaciones acerca de cómo utilizar los tipos de calentamiento.

Símbolo	Nombre	Temperatura/nivel	Aplicación
	Microondas	Potencia del microondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 900 W</li> </ul>	Para descongelar, cocinar a fuego lento y calentar los alimentos o líquidos.
	Aire caliente	40 °C 100-230 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema. Hornear o asar en un solo nivel.
	Turbogrill	100-230 °C	Asar carne de ave, pescado entero o piezas de carne grandes.
	Precalentar	30-70 °C	Precalentar vajilla.
	Grill	Niveles de grill: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = lento</li> <li>■ 2 = medio</li> <li>■ 3 = fuerte</li> </ul>	Asar al grill piezas de carne planas, como filetes, salchichas o tostadas. Gratinar alimentos.
	Programas	-	En este apartado hay ajustes ya programados para múltiples platos.

## 4.3 Compartimento de cocción

Las funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato.

### Iluminación interior

Si se abre la puerta del aparato, se vuelve a encender la iluminación del compartimento de cocción. Si la puerta permanece abierta más de 15 min., se vuelve a apagar la iluminación.

Si se inicia el funcionamiento, la iluminación interior se enciende en la mayoría de los modos. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación interior se apaga.

Se puede establecer en el → "Ajustes básicos", *Página 55* que la iluminación interior se encienda durante el funcionamiento.

### Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la abertura de ventilación de la puerta del aparato.

### ¡ATENCIÓN!

Si se cubren las rendijas de ventilación, el aparato se sobrecalienta.

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado. Si el aparato está utilizando la función microondas, el aparato se queda frío y el ventilador se enciende. El ventilador puede seguir funcionando incluso si la función microondas ya ha finalizado.

#### Agua de condensación

Cuando se cocina a fuego lento, puede formarse agua de condensación en el compartimento de cocción y en la puerta del aparato. El agua de condensación es al-

go normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

#### 4.4 Puerta del aparato

Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, este se detiene. Si la puerta del aparato está cerrada, puede seguir funcionando con ►II.

## 5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están pensados para este aparato. Aquí se muestra una vista general sobre los accesorios del aparato y su utilización.

Accesorios	Aplicación
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parrilla para hornear y asar al horno.</li> <li>■ Parrilla para asar al grill bistecs, salchichas o tostadas</li> <li>■ Parrilla como superficie de colocación, p. ej., para moldes o refractarios poco profundos</li> </ul>

### 5.1 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:

[www.balay.es](http://www.balay.es)

Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato.

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible, a través del Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda en línea.

#### Fuente de asados de cristal

Aplicación

- Guisos
- Gratinados

#### Bandeja para pizza



Aplicación

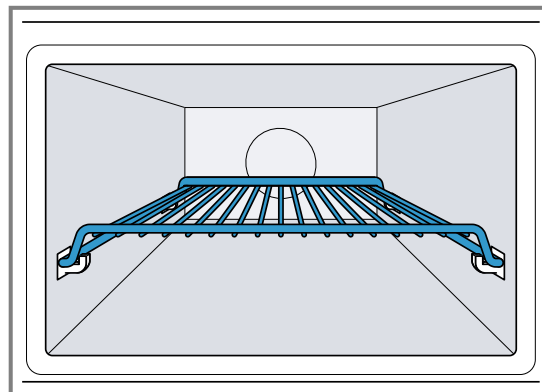
- Pastel en bandeja
- Galletas


### 5.2 Montar los accesorios

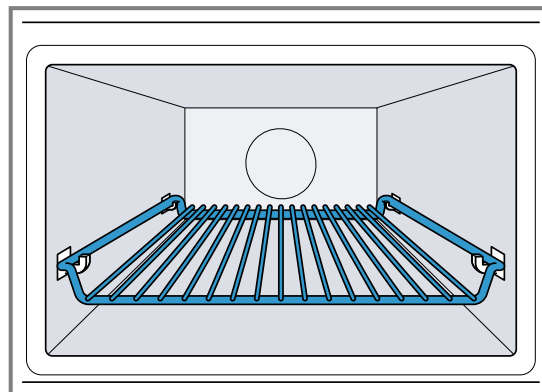
Los accesorios pueden montarse en dos posiciones.


- Montar el accesorio de manera que no toque la puerta del aparato.

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
|  | Montar el accesorio hacia arriba. |
|  | Montar el accesorio hacia abajo.  |



La imagen muestra la posición de montaje .



La imagen muestra la posición de montaje .

## 6 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha.  
Limpiar el aparato y los accesorios.

### 6.1 Realizar la primera puesta en marcha

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

- ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
- ✓ El valor **12:00** parpadea en el panel indicador y ☉ se ilumina.

#### Ajustar la hora

1. Ajustar la hora con la zona de ajuste.
  2. Pulsar ☉.
- ✓ La hora se ha ajustado.

### 6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por vez primera.

Limpiar el compartimento de cocción y los accesorios antes de preparar por primera vez cualquier plato.

1. Asegurarse de que no haya restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimento de cocción.

2. Cerrar la puerta del aparato.
  3. Pulsar ☉.
  4. Pulsar °C/☉.
  5. Ajustar la temperatura a 180 °C usando la zona de ajustes.
  6. Pulsar ▶II.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
  - 7. Pulsar ▶II después de una hora.
  - 8. Apagar el aparato con ☉.
  - ✓ El aparato está limpio.
  - ✓ El aparato está desconectado.

### 6.3 Limpieza de los accesorios

- ▶ Limpiar los accesorios a fondo con agua con un poco de jabón y una bayeta suave.

## 7 Manejo básico

A continuación se explican las pautas esenciales para el manejo del aparato.

### 7.1 Encender el aparato

- ▶ Pulsar ☉ para encender el aparato.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.

### 7.2 Desconectar el aparato

Cuando no se utilice el aparato, desconectar el aparato. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

- ▶ Pulsar ☉ para apagar el aparato.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.
- ✓ La hora se muestra en el panel indicador.
- ✓ Algunas indicaciones permanecen visibles en el panel indicador incluso con el aparato apagado.

### 7.3 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el selector de funciones.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.
2. Modificar los ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
3. Pulsar ▶II.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

- ✓ ▶II se ilumina.
- ✓ En el caso de un modo de calentamiento con temperatura, la indicación de temperatura se llena.
- 4. En caso necesario, modificar la temperatura con el mando giratorio durante el funcionamiento. No es posible seleccionar la temperatura a 40 °C.

### 7.4 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar ▶II o abrir la puerta del aparato.
- ✓ El funcionamiento se interrumpe.
- ✓ ▶II parpadea.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar ▶II.
- ✓ Continúa el funcionamiento.
- ✓ ▶II se ilumina.

### 7.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.



- ▶ Pulsar ☉.
- Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.



## 7.6 Calentamiento rápido





Para ahorrar tiempo, puede reducirse el tiempo de precalentamiento para determinados tipos de calentamiento a partir de 100 °C.


se puede utilizar el calentamiento rápido en estos tipos de calentamiento:

-  Aire caliente (excepción: aire caliente 40 °C)
-  Turbogrill



### Ajustar el calentamiento rápido

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el accesorio y el alimento no deben introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido. Ajustar una duración una vez haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar un tipo de calentamiento adecuado y una temperatura superior a 100 °C.
2. Pulsar .
- ✓ En el panel indicador se ilumina .
3. Pulsar .
- ✓ Se inicia el calentamiento rápido.
- ✓  se ilumina.

- ✓ Si se ha alcanzado la temperatura ajustada, el calentamiento rápido finaliza. Suena una señal y  se apaga en el panel indicador. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.
- ✓ El calentamiento rápido se desactiva de forma automática al cabo de 15 minutos como máximo.



### Interrumpir el calentamiento rápido

- ▶ Pulsar .
- ✓ Se apaga el símbolo  del panel indicador. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

## 7.7 Desconexión de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cuando lleva mucho tiempo en marcha, el aparato se apaga automáticamente. El tiempo que pasa hasta apagarse depende del ajuste:

- Aire caliente 40 °C y precalentamiento: 24 horas
- Aire caliente 100-230 °C y turbogrill: 5 horas
- Grill: 90 minutos

Si el sensor de seguridad apaga el aparato,  se muestra en el panel indicador. Este mensaje puede confirmarse pulsando .

# 8 Microondas

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

## 8.1 Potencia del microondas

Aquí encontrará una vista general de las potencias del microondas y, por tanto, de las aplicaciones.

Potencia del microondas en vatios	Duración máxima	Aplicación
90 W	1:30 horas	Descongelar platos delicados.
180 W	1:30 horas	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360 W	1:30 horas	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar alimentos delicados.
600 W	1:30 horas	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
900 W	30 minutos	Calentar líquidos. La potencia máxima no está pensada para calentar alimentos.

### Valores recomendados

El aparato recomienda una duración para cada potencia del microondas. Los valores recomendados pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

## 8.2 Recipiente y accesorio aptos para el microondas

Para calentar los alimentos uniformemente y no dañar el aparato, siempre recipientes y accesorios adecuados.

Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, someter el recipiente a una prueba. "Probar el recipiente para microondas" → *Página 50*

### Apto para el microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipiente resistente al calor y material adecuado para el microondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cristal</li> <li>■ Vitrocerámica</li> <li>■ Porcelana</li> <li>■ Plástico resistente a la temperatura</li> <li>■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras</li> </ul>	El material resistente al calor no resulta dañado con las microondas.
Accesorios suministrados: parrilla	La parrilla suministrada está diseñada para el aparato y, por lo tanto, es adecuada para el microondas.
Cubiertos de metal	Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso. <b>Nota:</b> El metal puede generar chispas que pueden dañar el compartimento de cocción y el cristal de la puerta del aparato. Los metales deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

### No apto para el microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no permite que las microondas lo atraviesen. Los alimentos no se calientan nada o casi nada.
Recipientes con elementos decorativos en oro o en plata	Elementos decorativos en oro o en plata pueden resultar dañados por las microondas. Utilizar únicamente si el fabricante garantiza que el recipiente es apto para el microondas.

### Apto para microondas en la función MicroCombi

Cuando el aparato está en función MicroCombi, puede añadirse una potencia de hasta 600 W vatio de un modo de calentamiento. Por lo tanto, los moldes de metal pueden utilizarse en el modo MicroCombi.

Recipientes y accesorios	Motivos
Accesorios suministrados	Los accesorios suministrados, como la parrilla, no generan chispas en el modo MicroCombi.
Moldes metálicos para hornear	Los pasteles también se doran por abajo, ya que los moldes de metal conducen mejor el calor. <b>Nota:</b> El metal puede generar chispas que pueden dañar el compartimento de cocción y el cristal de la puerta del aparato. Los metales deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

### 8.3 Probar el recipiente para microondas

Someter el recipiente para microondas a una prueba de recipientes. El aparato solo debe utilizarse en la función microondas sin alimentos en caso de ser una prueba de recipientes.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
  2. Encender el aparato a máxima potencia durante 1/2-1 minuto.
  3. Iniciar el funcionamiento con ▶II.
  4. Comprobar el recipiente varias veces:
    - Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
    - Si el recipiente está caliente o se están generando chispas, cancelar la prueba. El recipiente no es apto para el microondas.

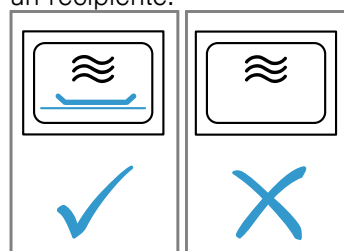
### 8.4 Ajustar el microondas




Para diferentes tipos de alimentos y elaboraciones hay disponibles distintos servicios y entornos.

#### **¡ATENCIÓN!**


El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.

- ▶ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



1. Tener en cuenta las "Indicaciones de seguridad" → *Página 40* y las "Advertencias para evitar daños materiales" → *Página 42*.
2. "Observar las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas." → *Página 49*
3. Pulsar .
  - ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
  - ✓ El panel indicador muestra un valor recomendado de potencia máxima del microondas de 900 W.
4. Ajustar la potencia del microondas deseada en la zona de ajustes.
  - ✓ El panel indicador muestra una potencia del microondas y un valor recomendado.
5. Pulsar .
6. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
7. Iniciar el funcionamiento con .

La duración puede modificarse durante el funcionamiento en cualquier momento en la zona de ajustes.


  - ✓ La duración se inicia y el microondas se enciende.
  - ✓  se ilumina.
  - ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del MicroCombi y suena una señal.
8. Cuando el plato esté listo, abrir la puerta del aparato o pulsar cualquier campo.


## 8.5 Intervalos de los ajustes de tiempo

El intervalo a la hora de ajustar una duración en la función microondas se modifica con el tiempo de una duración.

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





## 8.6 Modificar la potencia del microondas

1. Pulsar .
2. Ajustar la potencia del microondas deseada en la zona de ajustes.

Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con .


## 8.7 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar  o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El funcionamiento se interrumpe.
  - ✓  parpadea.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar .
  - ✓ Continúa el funcionamiento.
  - ✓  se ilumina.

## 8.8 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.




- ▶ Pulsar .

Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.




## 8.9 MicroCombi

Para reducir la duración del tiempo de cocción, algunos tipos de calentamiento pueden utilizarse combinados con las microondas.

El modo MicroCombi está equipado con los siguientes tipos de calentamiento:






-  Aire caliente
-  Turbogrill
-  Grill

Excepciones:


-  Potencia del microondas 900 W
-  Aire caliente 40 °C
-  Precalentar vajilla


### Programar el MicroCombi

Activar un tipo de calentamiento en le microondas.

1. Pulsar .
  - ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
  - ✓ El panel indicador muestra un valor recomendado de potencia máxima del microondas de 900 W.
2. Ajustar la potencia del microondas deseada en la zona de ajustes.
  - ✓ El panel indicador muestra una potencia del microondas y un valor recomendado.
3. Pulsar .
4. Seleccionar un tipo de calentamiento combinable en la zona de ajustes.
  - ✓ Aparece un valor recomendado de temperatura.
5. Pulsar .
6. Ajustar la temperatura en la zona de ajustes.
7. Pulsar .
8. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
9. Iniciar el funcionamiento con .
  - ✓ La duración se inicia y el modo MicroCombi se enciende.
  - ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del MicroCombi y suena una señal.





### Modificar la potencia del microondas

1. Pulsar .
2. Ajustar la potencia del microondas deseada en la zona de ajustes.

Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con .

### Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

1. Pulsar  o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El funcionamiento se interrumpe.
  - ✓  parpadea.
2. Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar .
  - ✓ Continúa el funcionamiento.
  - ✓  se ilumina.

### Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Pulsar ①.
- Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

### 8.10 Calentar el compartimento de cocción y secar

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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
4. Pulsar ① para encender el aparato.
5. Pulsar ④.
6. Ajustar el tipo de calentamiento turbogrill ④ en la zona de ajustes.

7. Pulsar ④.
8. Ajustar 150 °C en la zona de ajustes.
9. Pulsar ① dos veces.
- ✓ I→ aparece marcado en el panel indicador.
10. Ajustar una duración de 15 minutos en la zona de ajustes.
11. Iniciar el funcionamiento con ▶II.
- ✓ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.
12. Abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua.

### 8.11 Secar a mano el interior del aparato

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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante una hora para que el interior del aparato se seque completamente.

## 9 Programas automáticos

Los programas automáticos ayudan en la preparación de varios platos y seleccionan automáticamente los mejores ajustes.

### 9.1 Indicaciones sobre los ajustes para diferentes platos

Para obtener un resultado de cocción óptimo, deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

- Utilizar únicamente alimentos en perfectas condiciones.

- Utilizar únicamente carne a temperatura del frigorífico.
- Utilizar únicamente platos ultracongelados recién extraídos del congelador.
- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no puede ajustarse el peso exacto en la unidad, redondear el peso hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Utilizar solo recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica.

### 9.2 Vista general de los platos

El aparato pide que se introduzca un peso. Solo puede ajustarse un peso dentro del rango de pesos especificado.

#### Descongelar

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
PD1	Carne picada	Recipiente plano sin tapa	—	0,2-1,0	Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
PD2	Porciones de carne	Recipiente plano sin tapa	—	0,2-1,0	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
PD3	Pollo, trozos de pollo	Recipiente plano sin tapa	—	0,4-1,8	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
PD4	Pan	Recipiente plano sin tapa	—	0,2-1,0	Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas si es posible.








**Programas de cocción**


N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
P05	Arroz	Recipiente con tapa	—	0,05-0,2	No utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
P06	Patatas	Recipiente con tapa	—	0,15-1,0	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
P07	Verduras	Recipiente con tapa	—	0,15-1,0	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.

**Programas de cocción combinados**

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de suspensión	Rango de peso en kg	Notas
P08	Gratinado, congelado	Recipiente sin tapa	—	0,4-1,2	El gratinado no debe tener más de 3 cm de alto.
P09	Pollo, entero	Recipiente sin tapa	—	0,5-2,0	Lado de la pechuga hacia abajo.
P10	Roastbeef, en su punto	Recipiente sin tapa	—	0,5-1,5	
P11	Asado de cerdo	Recipiente con tapa	—	0,5-2,0	
P12	Cordero, en su punto	Recipiente con tapa	—	0,8-2,0	Carne de cordero procedente de la espaldilla o la pata sin hueso
P13	Asado carne picada	Recipiente sin tapa	—	0,5-1,5	El asado de carne picada no debe tener más 7 cm de alto.
P14	Pescado, entero	Recipiente sin tapa	—	0,3-1,0	Retirar previamente la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente con la aleta dorsal hacia arriba.
P15	Guiso de arroz con ingredientes frescos	Recipiente alto con tapa	—	0,05-0,2	Añadir tres partes de agua y cuatro de verduras por cada parte de arroz. Utilizar solamente ingredientes frescos. Introducir solo el peso del arroz.





**9.3 Ajustar el plato**

- Pulsar .
  - ✓ El panel indicador muestra el número del primer plato y un peso recomendado.
- Ajustar el plato deseado en la zona de ajustes.
- Pulsar .
- Ajustar el plato en la zona de ajustes. Antes del inicio puede modificarse con  y  entre el plato y el peso.
  - ✓ El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada.
- Pulsar .
  - El plato y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa. El peso ajustado puede modificarse con .
  - ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
  - ✓  se ilumina.
  - ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.
  - ✓ En algunos programas suena una señal breve si es necesario remover o dar la vuelta a los alimentos.

- Si la duración ha transcurrido:
  - Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.
  - Pulsar .


**9.4 Interrumpir el funcionamiento**

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

- Pulsar  o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El funcionamiento se interrumpe.
  - ✓  parpadea.
- Para reanudar el funcionamiento, cerrar la puerta del aparato y pulsar .
  - ✓ Continúa el funcionamiento.
  - ✓  se ilumina.

**9.5 Cancelar el funcionamiento**

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Pulsar .

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

- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

## 10 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de funciones de tiempo con las que pueden ajustarse tanto la duración del funcionamiento como el reloj avisador.

### 10.1 Consultar las funciones de tiempo

**Requisito:** En caso de haber programadas funciones de tiempo, se iluminan los símbolos correspondientes. Durante el funcionamiento del aparato están disponibles el reloj avisador y la duración. En el modo preparado están disponibles el reloj avisador y la hora.

- ▶ Pulsar  $\ominus$  hasta que  $\ominus$ ,  $\triangle$  o  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  aparezcan destacados.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor correspondiente.

### 10.2 Modificar la hora

**Requisito:** Para modificar la hora, el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar  $\ominus$  dos veces.
- ✓ En el panel indicador aparecen  $\ominus$  y la hora.
2. Ajustar la hora con la zona de ajuste.
3. Pulsar  $\ominus$ .
- ✓ La hora se ha ajustado.
- ✓ En caso de no pulsar  $\ominus$ , el valor ajustado se acepta tras unos segundos.

### 10.3 Duración

Se puede fijar un intervalo de tiempo tras el que finaliza el funcionamiento automáticamente. La duración puede ajustarse hasta un máximo de 23:59 horas.

#### Ajustar la duración

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar  $\ominus$  hasta que  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
4. Pulsar  $\blacktriangleright \text{II}$ .
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✓  $\blacktriangleright \text{II}$  se ilumina.
- ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.

#### Finalizar la duración

**Requisito:** Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar. En el panel indicador se muestra  $00:00$ .

1. Pulsar  $\ominus$ .
- ✓ La señal está desconectado.
2. Pulsar  $\ominus$ .
- ✓ El aparato está desconectado.

#### Modificar la duración

- ▶ Modificar la duración en la zona de ajustes.
- ✓ Transcurridos unos segundos, en el panel indicador se muestra la duración modificada.
- ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.

#### Cancelar la duración

1. Si la función del reloj avisador está ajustada, pulsar  $\ominus$ .
2. Ajustar el tiempo de la duración a  $00:00$  en la zona de ajustes.
- ✓ Transcurridos unos segundos, se cancela la duración. El aparato no interrumpe el funcionamiento.

### 10.4 Reloj avisador

Puede fijarse un tiempo en el reloj avisador, tras el cual sonará una señal. El reloj avisador puede ajustarse hasta un máximo de 24 horas.

Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo. La señal del reloj avisador se diferencia de otras señales.

#### Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar  $\ominus$  hasta que  $\triangle$  aparezca destacado.
2. Ajustar el reloj avisador deseado en la zona de ajustes.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato muestra el tiempo ajustado en el reloj avisador.
- ✓ El reloj avisador se pone en marcha.
- ✓ En el panel indicador se ilumina  $\triangle$ .
- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador.

#### Finalización del reloj avisador

**Requisito:** Suena una señal acústica. En el panel indicador se muestra  $00:00$ .

- ▶ Pulsar un símbolo cualquiera.
- ✓ El reloj avisador se apaga.

#### Modificación del reloj avisador

- ▶ Modificar el tiempo del reloj avisador en la zona de ajustes.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato muestra el tiempo ajustado en el reloj avisador.

#### Cancelar el reloj avisador



- ▶ Ajustar el tiempo del reloj avisador a  $00:00$  en la zona de ajustes.
- ✓ El reloj avisador se apaga.

## 11 Seguro para niños

Asegurar el aparato para que los niños no lo enciendan o cambien los ajustes.


### 11.1 Activar el seguro para niños

**Requisito:** El aparato está desconectado.

- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El panel de mando está bloqueado.
- ✓ En el panel indicador aparece el símbolo .

- ✓ Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador, este continúa. Mientras esté activo el seguro para niños, no se puede cambiar el tiempo del reloj avisador. Los tonos de aviso, p. ej., una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, pueden finalizarse pulsando cualquier tecla.

### 11.2 Desactivar el seguro para niños

- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El panel de mando está desbloqueado.

## 12 Ajustes básicos

El aparato se puede adaptar a sus necesidades.

### 12.1 Vista general de los ajustes básicos





Aquí encontrará una vista general de los ajustes básicos y los ajustes de fábrica. Los ajustes básicos dependen del equipamiento de su aparato.

Indicador	Ajuste básico	Selección	Descripción
c01	Duración de la señal	1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos <sup>1</sup> 3 = largo = 2 minutos	Ajustar la duración de la señal después de que haya finalizado una duración o un reloj avisador.
c02	Tono de tecla táctil	0 = desactivado 1 = activado <sup>1</sup>	Activar o desactivar los tonos de tecla táctil.
c03	Brillo de la pantalla	1 = bajo 2 = medio <sup>1</sup> 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla.
c04	Indicador de tiempo	0 = desactivado 1 = activado <sup>1</sup>	Mostrar la hora en el panel indicador.
c05	Iluminación interior	0 = desactivado 1 = activado <sup>1</sup>	Activar o apagar la iluminación interior.
c06	Ajuste de fábrica	0 = desactivado <sup>1</sup> 1 = activado	Restablecer los ajustes modificados y volver a los ajustes de fábrica.
c07	Modo Demo	0 = desactivado <sup>1</sup> 1 = activado	Activar o desactivar el modo Demo. <b>Nota:</b> El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.
c08	Volumen de la señal acústica	1 = bajo 2 = medio <sup>1</sup> 3 = alto	Ajustar el volumen de la señal acústica.

<sup>1</sup> Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

### 12.2 Modificar los ajustes básicos

**Requisito:** El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado  durante unos segundos.
- ✓ En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste en la zona de ajuste.
3. Pulsar .
- ✓ En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico.
4. Seleccionar los ajustes básicos deseados con  y modificar los valores.
5. Para guardar los cambios, mantener pulsado  durante unos segundos.

**Consejo:** Tras un corte en el suministro eléctrico, los ajustes básicos modificados se mantienen.

## 13 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

### 13.1 Productos de limpieza

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**  
La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

#### ¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▶ No utilizar productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.
- ▶ No utilizar estropajos o esponjas duros.
- ▶ No utilizar limpiadores especiales para limpieza en caliente.
- ▶ Utilizar la rasqueta de vidrio, limpiacristales o productos de limpieza de acero inoxidable solo si en las instrucciones de limpieza se recomienda su uso para la pieza en cuestión.
- ▶ Lavar a fondo las bayetas antes de usarlas.

Si se utilizan productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente, el esmalte puede resultar dañado.

- ▶ Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente.
- ▶ Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.

Los productos de limpieza que son adecuados para las distintas superficies y piezas se encuentran en las instrucciones de limpieza individuales.

### 13.2 Limpiar el aparato

Limpiar el aparato como se indica para evitar que se dañen las distintas piezas y superficies debido a una limpieza inadecuada o al uso de detergentes inadecuados.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato se calienta mucho.

- ▶ No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias.
- ▶ Dejar siempre que el aparato se enfríe.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

### 12.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- ▶ Pulsar ①.
- ✓ Todos los cambios se desestiman y no se guardan.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.

- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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.
1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "*Productos de limpieza*", *Página 56*.
  2. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza de los componentes y las superficies del aparato.
  3. Salvo que se indique lo contrario:
    - Limpiar los componentes del aparato con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.
    - Secar con un paño suave.

### 13.3 Limpiar el interior del horno

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "*Productos de limpieza*", *Página 56*.
2. Utilizar agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre.
3. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar productos de limpieza para el horno solo cuando el compartimento de cocción esté frío.  
No utilizar sprays para hornos, otros productos de limpieza para hornos agresivos ni limpiadores abrasivos.  
Para evitar arañar la superficie, no utilizar estropajos, esponjas ásperas ni estropajos de metal.  
**Consejo:** Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.
4. Secar con un paño suave.

#### Limpiar la base de cristal

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "*Productos de limpieza*", *Página 56*.
2. Limpiar la base de cristal con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.  
No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza. No frotar.
3. Secar con un paño suave.



### 13.4 Limpiar el frontal del aparato

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 56.
2. Limpiar el frontal del aparato con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.  
Respetar las indicaciones de limpieza.

Pieza/superficie	Consejos de limpieza
Frontal del aparato	No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza. Para evitar que se corroa, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo de las superficies de acero inoxidable. Deben utilizarse productos de limpieza especiales a la hora de limpiar superficies de acero inoxidable calientes. Se pueden adquirir productos de limpieza de acero inoxidable a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza para acero inoxidable con un paño suave.

**Nota:** Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales como el vidrio, plástico o metal.

3. Secar con un paño suave.

### 13.5 Limpiar la pantalla

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 56.
2. Limpiar el panel indicador con un paño de microfibras o una bayeta ligeramente humedecida.  
No limpiar con un paño mojado.
3. Secar con un paño suave.

### 13.6 Limpieza de los accesorios

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 56.
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente con jabón y una bayeta húmeda.
3. Limpiar los accesorios con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave o un cepillo blando.
4. Lavar la parrilla con un producto específico para acero inoxidable o en el lavavajillas.

Si la suciedad es intensa, utilizar un estropajo de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.

5. Secar con un paño suave.

### 13.7 Consejos para el mantenimiento del aparato

Ténganse en cuenta los consejos para el mantenimiento del aparato para que su funcionamiento sea correcto de forma duradera.

Medida	Ventaja
Mantener siempre limpio el aparato y eliminar la suciedad lo antes posible. Limpiar el compartimento de cocción después de cada uso.	Así, la suciedad no se quedará incrustada y no se quemará.
Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo.	Evitar que se corroa.
Utilizar la bandeja para pizzas al cocinar pasteles muy húmedos.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
A través del Servicio de Asistencia Técnica, se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente adecuados. Para ello, tener en cuenta las indicaciones del fabricante.	

### 13.8 Limpiar los cristales de la puerta

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 56.
2. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y una bayeta húmeda.  
No utilizar rasquetas de vidrio.  
**Nota:** Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
3. Secar con un paño suave.

### 13.9 Limpiar la junta de la puerta

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la → "Productos de limpieza", Página 56.
2. Limpiar la junta puerta con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.  
No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza. No frotar.
3. Secar con un paño suave.

### 13.10 Secar a mano el interior del aparato


**⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**  
El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.
- 1. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
- 2. Secar el interior del aparato con un paño suave.
- 3. Dejar la puerta del aparato abierta hasta que el interior del aparato esté completamente seco.

### 13.11 Activar Aqualisis

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

1. Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua.

2. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar una cuchara en el recipiente.
3. Colocar la taza en el centro del compartimento de cocción.
4. Pulsar .
  - ✓ La función de Aqualisis se inicia.
  - ✓ El aparato se apaga automáticamente tras unos 8 minutos.
5. Tras finalizar la función de limpieza, limpiar el interior del aparato con un paño suave.
6. Dejar secar el interior del aparato.

## 14 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

### 14.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa & Resolución de problemas
El aparato no funciona.	<p>El enchufe del cable de conexión de red no está conectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.</li> </ul> <p>El fusible está defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.</li> </ul> <p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.</li> </ul> <p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s.</li> <li>✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje.</li> <li>3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", <i>Página 74</i></li> </ol>
Cuando el aparato no se calienta, parpadean dos puntos en el panel indicador.	<p>El modo Demo está activado en los ajustes básicos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en un intervalo de 3 minutos.</li> </ol>
Se interrumpe la función microondas.	<p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s.</li> <li>✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje.</li> <li>3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", <i>Página 74</i></li> </ol>

Fallo	Causa & Resolución de problemas
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	<p>Se ha seleccionado una potencia del microondas demasiado baja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccionar una potencia superior en el microondas.</li> </ul> <p>Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajustar una duración prolongada. Una cantidad doble necesitan el doble de tiempo.</li> </ul> <p>Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.</li> </ul>
El microondas no funciona.	<p>La puerta no se ha cerrado del todo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.</li> </ul> <p>No se ha pulsado ▶  .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pulsar ▶  .</li> </ul>
En el panel indicador parpadea un 12:00 y el símbolo ☉ se ilumina.	<p>El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Volver a ajustar la hora. → "Ajustar la hora", Página 48</li> </ul>
El aparato no está en funcionamiento. En el panel indicador se muestra una duración.	<p>No se ha pulsado ▶  .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pulsar ▶  .</li> </ul>

## 14.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa & Resolución de problemas
Aparece un mensaje con "D" o "E" en el panel indicador, p. ej., D0111 o E0111.	<p>Avería</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s.</li> <li>✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje.</li> <li>3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 74</li> </ol>
Aparece un mensaje E2 en el panel indicador.	<p>Se ha activado la Desconexión automática de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pulsar una tecla cualquiera.</li> </ul>
Aparece el mensaje E11 en el panel indicador.	<p>Humedad en el panel de mando.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dejar secar el panel de mando.</li> </ul>

# 15 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

## 15.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato conforme a la normativa medioambiental.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## 16 Así se consigue

Aquí encontrará los ajustes correspondientes y los mejores accesorios y recipientes para diferentes platos. Hemos optimizado las recomendaciones adaptándolas al aparato.

### 16.1 Lo mejor es proceder de la siguiente manera

Aquí se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Encontrará información sobre múltiples platos con información y consejos acerca de cómo utilizar y ajustar «a mano» el aparato de la mejor manera posible.

**Consejo:** El aparato dispone de ajustes programados para una selección de platos. Para dejarse llevar por el aparato, utilizar los programas automáticos.

1. Seleccionar un plato adecuado de entre los que aparecen en la lista.

#### Consejos

- Si se utiliza el aparato por primera vez, debe tenerse en cuenta esta información básica:
    - → "Seguridad", Página 38
    - → "Ahorro de energía", Página 42
    - → "Agua de condensación", Página 47
  - Si no se encuentra exactamente el plato que se desea preparar o la aplicación que se desea llevar a cabo, buscar un plato similar.
2. Sacar los accesorios del compartimento de cocción.
  3. Seleccionar recipientes y accesorios adecuados. Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados.
  4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.
  5. Ajustar el aparato según los ajustes recomendados.
  6. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**  
Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
    - ▶ Cuando se abra la puerta, se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato.
    - ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
    - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
 Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato.

### 16.2 Consejos para preparación de alimentos con escasa producción de acrilamida

La acrilamida resulta perjudicial para la salud; se produce principalmente en productos de cereales y patatas preparados a temperaturas elevadas.

Plato	Consejo
Información general	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.</li> <li>■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.</li> <li>■ Utilizar alimentos grandes y voluminosos. Contienen menos acrilamida.</li> </ul>
Repostería y galletas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar la temperatura a 180 °C máx. con la función de aire caliente.</li> <li>■ Untar repostería y galletas con huevo o yema de huevo. Esto reduce la formación de acrilamida.</li> </ul>
Patatas fritas al horno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Distribuir una capa de patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja.</li> <li>■ Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas fritas se sequen.</li> </ul>

### 16.3 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Ajustes recomendados para descongelar, calentar y cocinar a fuego lento en el microondas.

La duración depende del recipiente y de la temperatura, del estado, de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello, existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

#### Consejos para descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar, calentar y cocinar a fuego lento con el microondas.

Contacto	Consejo
Si se desea preparar una cantidad diferente a la que se indica en la tabla.	<p>Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Doble cantidad = casi el doble de tiempo</li> <li>■ La mitad de cantidad = la mitad de tiempo</li> </ul>

### Descongelar en el microondas

Ajustes recomendados para descongelar alimentos.

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas sin tapa.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces. Al darle la vuelta, retirar el líquido resultante de la descongelación.
- Tras la descongelación, dejar reposar los alimentos de 10 a 60 minutos.
- 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 de aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado, ya se puede retirar el papel de aluminio.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 800 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 1 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 1,5 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 200 g <sup>1</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 500 g <sup>1</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 800 g <sup>1</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne picada, variada, 200 g <sup>2</sup>	Recipiente sin tapa	—	90	10-15
Carne picada, variada, 500 g <sup>2</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne picada, variada, 800 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Ave o trozos de ave, 600 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Ave o trozos de ave, 1,2 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pato, 2 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filetes, rodajas o ventresca de pescado, 400 g <sup>1</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pescado entero, 300 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pescado entero, 600 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Verduras, p. ej., guisantes, 300 g	Recipiente sin tapa	—	180	10-15

<sup>1</sup> Separar las partes descongeladas.

<sup>2</sup> Retirar la carne ya descongeladas.

<sup>3</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Verduras, p. ej., guisantes, 600 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruta, p. ej., frambuesas, 300 g <sup>1</sup>	Recipiente sin tapa	—	180	7-10
Fruta, p. ej., frambuesas, 500 g <sup>1</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Descongelar mantequilla, 125 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Descongelar mantequilla, 250 g	Recipiente sin tapa	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pan entero, 500 g	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pan entero, 1 kg	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 500 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	—	90	15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 750 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 500 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 750 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

<sup>1</sup> Separar las partes descongeladas.

<sup>2</sup> Retirar la carne ya descongeladas.

<sup>3</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

### Descongelar y calentar alimentos congelados

Ajustes recomendados para descongelar y calentar alimentos congelados en el microondas.

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Menú, plato único, plato precocinado, 300-400 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Sopa, 400 g	Recipiente con tapa	—	600	8-15
Cocido, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Cocido, 1 kg	Recipiente con tapa	—	600	20-25
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	25-30
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 1 kg	Recipiente con tapa	—	600	25-30
Pescado, p. ej., filetes, 400 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Pescado, p. ej., filetes, 800 g	Recipiente con tapa	—	600	18-20
Guarniciones, p. ej., arroz o pasta cocidos, 250 g <sup>1</sup>	Recipiente con tapa	—	600	2-5

<sup>1</sup> Añadir un poco de agua al alimento.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Guarniciones, p. ej., arroz o pasta cocidos, 500 g <sup>1</sup>	Recipiente con tapa	—	600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli o zanahorias precocinados, 300 g <sup>1</sup>	Recipiente con tapa	—	600	5-8
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli o zanahorias precocinados, 600 g <sup>1</sup>	Recipiente con tapa	—	600	14-17
Espinacas a la crema, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	11-16

<sup>1</sup> Añadir un poco de agua al alimento.

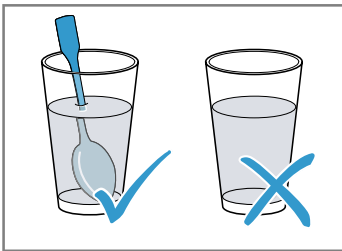
### Calentar en el microondas

Ajustes recomendados para calentar alimentos.

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en 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 un retardo en la ebullición.



#### **¡ATENCIÓN!**

Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozarse el cristal interior de la puerta.

- 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.

#### **Nota:**

Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- Alimento para bebés:
  - Colocar los biberones sin tetilla ni tapa sobre la parrilla.
  - Agitar bien o remover tras el calentamiento.
  - Comprobar siempre la temperatura de la comida para bebés.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Menú, plato único, plato precocinado, aprox. 400 g	Recipiente sin tapa	—	600	5-10
Bebidas, 200 ml	Cristal Introducir una cuchara en el vaso	—	900	1-2
Bebidas, 500 ml	Cristal Introducir una cuchara en el vaso	—	900	2-4
Alimentos para bebé, p. ej., biberones, 150 ml <sup>1</sup>	Colocar los biberones sin tetilla ni tapa sobre el suelo del compartimento de cocción	—	360	1-2
Sopa, 2 tazas, cada una, de 175 g	Recipiente sin tapa	—	900	4-5
Sopa, 4 tazas, cada una, de 175 g	Recipiente sin tapa	—	900	5-6

<sup>1</sup> Agitar bien o remover tras el calentamiento. Controlar la temperatura.

<sup>2</sup> Añadir un poco de agua al alimento.

es Así se consigue

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Cocido, 400 g	Recipiente con tapa	—	600	5-10
Cocido, 800 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Verduras, 150 g <sup>2</sup>	Recipiente sin tapa	—	600	2-3
Verduras, 300 g <sup>2</sup>	Recipiente sin tapa	—	600	3-5

<sup>1</sup> Agitar bien o remover tras el calentamiento. Controlar la temperatura.

<sup>2</sup> Añadir un poco de agua al alimento.

### Cocinar a fuego lento en el microondas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento en el microondas.

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar una vajilla adecuada para el microondas con tapa. También puede cubrirse con un plato o con un papel especial para microondas. Retirar el embalaje de los platos precocinados.
- Distribuir los alimentos en posición horizontal en el recipiente. Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.
- Tras calentarlos, dejar reposar los alimentos de 1 a 2 minutos.
- La comida transmite el calor a la vajilla. La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.
- El sabor natural del plato se conserva en gran medida. Utilizar sal y especias moderadamente.
- Cortar las verduras y las patatas en trozos grandes iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de patatas. Remover de vez en cuando.
- Añadir el doble de líquido que de arroz.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo entero, fresco, sin vísceras, 1,3 kg	Recipiente con tapa	—	600	30-35
Filete de pescado, fresco, 400 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Verduras frescas, 250 g	Recipiente con tapa	—	600	5-10
Verduras frescas, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Patatas, 250 g	Recipiente con tapa	—	600	8-10
Patatas, 500 g	Recipiente con tapa	—	600	10-15
Arroz, 125 g + 250 ml agua	Recipiente con tapa	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Arroz, 250 g + 500 ml agua	Recipiente con tapa	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Dulces, p. ej., pudding (instantáneo) 500 ml <sup>1</sup>	Recipiente con tapa	—	600	6-8

<sup>1</sup> Remover 2-3 veces durante el proceso con varilla batidora.



## Palomitas para el microondas

Ajustes recomendados para calentar alimentos.

### ¡ATENCIÓN!


Al preparar palomitas de maíz en el microondas a una potencia demasiado alta, el cristal de la puerta puede agrietarse debido a la sobrecarga.

- ▶ No programar el microondas a una potencia demasiado alta.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

### Nota:

Instrucciones de preparación

- Utilizar exclusivamente recipientes planos de cristal resistentes al calor. No utilizar porcelana o platos muy curvados.
- Colocar el cristal del recipiente sobre la parrilla.
- Ajustar la duración en función de la cantidad.
- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Palomitas para el microondas, 100 g	Parrilla Plato de cristal		600	3-5

### Consejos para la siguiente descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar, calentar y cocinar a fuego lento con el microondas.

Contacto	Consejo
El alimento está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Acortar la duración o seleccionar una potencia más baja.</li> <li>■ Añadir más líquido y tapar la comida.</li> </ul>
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Prolongar la duración. Las cantidades más grandes o los alimentos gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está listo por dentro pero se ha sobrecalentado por fuera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remover de vez en cuando.</li> <li>■ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.</li> </ul>
La carne o la carne de ave no se ha descongelado por dentro tras la descongelación, pero ya está cocinada por fuera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reducir la potencia del microondas.</li> <li>■ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.</li> </ul>

### Consejos prácticos para el horneado

Hemos reunido aquí algunos consejos para obtener un buen resultado de cocción.

Contacto	Consejo
El pastel debe subir de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Engrasar solo la base del molde desarmable.</li> <li>■ Después del horneado, extraer el pastel del molde con cuidado con la ayuda de un cuchillo.</li> </ul>
Los pasteles pequeños no deben pegarse entre sí durante el horneado.	Dejar una distancia mínima de 2 cm alrededor de cada pastel. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Determinar si el pastel está listo.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
Si se quiere seguir una receta propia.	Orientarse a partir de las recetas similares que figuran en las tablas.
Utilizar moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C.</li> <li>■ En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado.</li> <li>■ La duración se acorta con respecto a los datos de la tabla.</li> </ul>

## 16.4 Repostería

Ajustes recomendados para pasteles y repostería. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.























### Pasteles en moldes

Ajustes recomendados para hornear pasteles en moldes

**Nota:**

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.
- Los moldes para hornear de metal son aptos únicamente para hornear sin microondas.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil <sup>1</sup>	Molde corona o rectangular			170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno) <sup>1</sup>	Molde corona o rectangular			150-170	-	70-90
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta			160-180	-	30-40
Bizcocho de frutas, delicado, con masa de bizcocho	Molde desarmable o de bizcocho			170-190	90	30-45
Bizcocho de cuatro cuartos, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Tarta de fruta o de queso con base de masa quebrada <sup>1</sup>	Molde desarmable Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Bandeja redonda para pizza			220-230	-	15-25
Pastel salado (p. ej., quiche)	Molde desarmable Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Pastel de nueces	Molde desarmable Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza			170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza			170-190	-	35-45

<sup>1</sup> Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.







**Repostería pequeña**

Ajustes recomendados para hornear repostería pequeña

**Nota:**

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja redonda para pizza			150-170	20-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza			110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza			100	80-100

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Magdalenas	Molde de tartale- tas en la parrilla	—	☉	160-180	35-40
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza	—	☉	190-200	35-45

## Pan y panecillos

Ajustes recomendados para hornear pan y panecillos

### Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.
- Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan (1,5 kg)	Molde rectangu- lar	—	☉	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Panecillos, p. ej., panecillos de harina de trigo	Bandeja redonda para pizza	—	☉	210-230	25-35

## Consejos para el siguiente horneado

Si algo no funciona durante la cocción, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El pastel se desmorona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.</li> <li>Utilizar menos líquido. O bien:</li> <li>Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura del horno 10 °C y acortar el tiempo de cocción.
El pastel completo ha quedado demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar la altura de inserción y el accesorio.</li> <li>Aumentar la temperatura del horno 10 °C. O bien:</li> <li>Prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	Colocar el pastel a una altura superior.

Contacto	Consejo
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar el pastel a una altura inferior.</li> <li>Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>
Las pastas se han dorado de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reducir la temperatura del horno.</li> <li>Cortar el papel de hornear como corresponda.</li> <li>Colocar el molde para hornear en el centro.</li> <li>Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.</li> </ul>
El pastel está hecho por fuera pero aún no se ha horneado por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.</li> <li>Añadir menos líquido.</li> </ul> <p>Pastel con capa jugosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Horneado previo de la base.</li> <li>Espolvorear la base con almendras o pan rallado.</li> <li>Colocar la cobertura sobre la base.</li> </ul>

Contacto	Consejo
El pastel no se desprende al volcar el molde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tras el horneado, dejar que se enfríe el pastel durante 5-10 minutos.</li> <li>■ Aflojar con cuidado el borde del pastel con un cuchillo.</li> <li>■ Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío.</li> <li>■ Para el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.</li> </ul>
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comprobar si el exterior del molde está limpio.</li> <li>■ Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción.</li> <li>■ Continuar horneando sin microondas y prolongar la duración del horneado.</li> </ul>

## 16.5 Asar y asar al grill

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

### Asar en el recipiente

Si se preparan platos en el recipiente, pueden extraerse del horno más fácilmente y servirse directamente en el recipiente. Si se preparan en recipientes cerrados, el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

#### Observaciones generales para asar en el recipiente.

- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.
- Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.
- Colocar el recipiente sobre la parrilla.
- Comprobar antes si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.
- Los recipientes de cristal son los más adecuados. Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.
- La vajilla puede estar muy caliente. Utilizar paños de cocina para extraerlo.
- Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

### Recipiente sin tapa

Utilizar un molde para hornear alto.

### Recipiente con tapa

- Utilizar una tapa adecuada que cierre bien.
- Cuando se cocina carne deben mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre el alimento y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.
- La carne, las aves y el pescado también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Para ello, utilizar un recipiente para asados con tapa de cristal. Utilizar una temperatura más alta.

#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.

- ▶ Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

#### Notas

- Carnes magras o estofados
  - Añadir al recipiente aprox. 1/2 cm de líquido, por ejemplo, agua, vino, vinagre o similares. La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del recipiente y de si se utiliza una tapa o no. Se necesita más líquido en las fuentes de asados esmaltadas o de metal oscuro que en los recipientes de cristal. Añadir un poco más de líquido para estofados.
  - Durante el asado, el líquido se va evaporando. En caso necesario, regar con líquido con cuidado.
  - Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Pescado
  - Para rehogar el pescado, añadir al recipiente entre una y tres cucharadas soperas de líquido, como, p. ej., zumo de limón o vinagre.

### Asar al grill

Asar al grill alimentos que deben quedar crujiente.

- Asar al grill siempre con la puerta del aparato cerrada.
- No precalentar.
- Utilizar piezas de asado con peso y grosor similares. Así se doran los trozos de carne de forma homogénea y se conservan jugosas.
- Colocar las piezas para asar al grill directamente sobre la parrilla.
- Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas para grill. Si se pica la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.
- Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

**Nota:** La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca, p. ej., de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia depende del nivel de grill ajustado.

Al asar al grill puede producirse humo.

### Consejos prácticos para asar y estofar

Tener en cuenta estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de asar y estofar.

Contacto	Consejo
La carne magra no debe secarse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.</li> </ul>
Si se desea hacer un asado con corteza de tocino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cortar la corteza en forma de cruz.</li> <li>Freír primero el asado con la corteza de tocino hacia abajo.</li> </ul>

Contacto	Consejo
Mantener el compartimento de cocción lo más limpio posible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar los alimentos en un asador cerrado a una temperatura más alta.</li> </ul>
La carne, por ejemplo el roastbeef, debe permanecer caliente y jugosa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuando el asado esté listo, dejar reposar durante 10 minutos con el compartimento de cocción cerrado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo.</li> <li>Envolver los alimentos en papel de aluminio tras la preparación.</li> </ul>

### Carne de buey

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento carne de buey

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Dar la vuelta al roastbeef y al bistec de buey una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar los platos durante aprox. 10 minutos.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente con tapa			180-200	180	120-145
Rosbif, al punto, aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente sin tapa			210-230	180	30-40
Filete, medio hecho, 2-3 piezas, 200 g cada una, grosor de 2-3 cm	Parrilla Plato de cristal			3	-	20-30

### Carne de cerdo

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento carne de cerdo

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Dar la vuelta al asado sin corteza de tocino una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar el asado durante aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Hacer unos cortes en la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar el asado durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los bistecs de cuello una vez transcurridos 2/3 del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocina (p. ej., pescuezo), aprox. 750 g	Parrilla Recipiente con tapa			220-230	180	40-50

Plato	Accesorio/re- cipiente	Altura de suspensión	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado con tocineta (p. ej., paletilla), aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente sin tapa			190-210	-	130-150
Filete de pescuezo, 2-3 piezas, 2-3 cm de grosor	Parrilla Plato de cristal			3	-	25-35

### Otros platos de carne

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento otros platos de carne.

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos 2/3 del tiempo.

Plato	Accesorio/re- cipiente	Altura de suspensión	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 750 g	Parrilla Recipiente sin tapa			180-200	600	15-20
Salchichas para asar, de 4 a 6 unidades, aprox. 150 g/unidad	Parrilla Plato de cristal			3	-	25-35

### Ave

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento carne de ave.

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Colocar el pollo entero con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- Colocar las piezas de pollo y las pechugas de pato con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta a los alimentos.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.

Plato	Accesorio/re- cipiente	Altura de suspensión	Tipo de calenta- miento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Parrilla Recipiente con tapa			220-230	360	35-45
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Parrilla Recipiente sin tapa			210-230	360	20-30
Pechuga de pato, aprox. 500 g	Parrilla Plato de cristal			3	90	20-30
Pechuga de ganso, muslos de ganso, 700-900 g	Parrilla Recipiente sin tapa			210-230	90	30-40

### Pescado





Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento pescado.

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

- Poner el pescado entero, p. ej. el salmón, en el centro de la parrilla.
- Engrasar antes la parrilla con aceite.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Ventresca, 2-3 unidades, 150 g cada una	Parrilla Plato de cristal			3	20-25
Pescado, entero, 2-3 unidades, cada una de 300 g	Parrilla Plato de cristal			3	20-30

### Consejos para el siguiente asado

Si algo no funciona en el momento del asado, pueden consultarse los siguientes consejos.

Contacto	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar una temperatura más baja.</li> <li>■ Reducir la duración del tiempo de cocción.</li> </ul>
El asado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar una temperatura más baja.</li> <li>■ Reducir la duración del tiempo de cocción.</li> </ul>
La corteza del asado es demasiado fina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aumentar la temperatura.</li> <li>■ O bien:</li> <li>■ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.</li> </ul>
La salsa se ha quemado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar un recipiente más pequeño.</li> <li>■ Añadir más líquido al asador.</li> </ul>

Contacto	Consejo
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande.</li> <li>■ Añadir menos líquido al asador.</li> </ul>
Si se estofa carne, esta se quema.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comprobar que la cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas.</li> <li>■ Disminuir la temperatura.</li> <li>■ Añadir más líquido al estofado.</li> </ul>
El asado no está bien hecho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Trinchar el asado.</li> <li>■ Preparar la salsa en la cacerola.</li> <li>■ Colocar los filetes de carne asada en la salsa.</li> <li>■ Cocinar a fuego lento los filetes de carne asada al microondas.</li> </ul>









## 16.6 Gratinados y tostadas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento gratinados y tostadas.

### Nota:

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Utilizar para gratinados y patatas gratinadas un recipiente para microondas y resistente al calor de 4-5 cm de altura.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Pretostar las tostadas.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa			140-160	360	25-30
Gratinado, salado con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa			150-170	600	20-25
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa			210-220	600	20-25
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla			3	-	8-10

## 16.7 Productos ultracongelados

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento alimentos ultracongelados.

### Nota:

Instrucciones de preparación

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.
- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- No colocar las patatas fritas, las croquetas y el rösti uno encima del otro y dar la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina	Parrilla			220-230	-	10-15
Pizzabaguette	Parrilla			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patatas fritas	Bandeja redonda para pizza			220-230	90	10-15
Croquetas	Bandeja redonda para pizza			210-220	-	10-15
Tortitas de patata, patatas rellenas	Bandeja redonda para pizza			200-220	90	15-20
Strudel, pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza			220-230	-	20-30
Gratinados como lasaña, aprox. 450 g	Recipiente con tapa			220-230	600	10-15

## 16.8 Comidas normalizadas

Esta vista general ha sido elaborada para facilitar a los institutos de pruebas la comprobación del aparato según las normas EN 60350 - 1:2013 o IEC 60350 - 1:2011 y conforme a las normas EN 60705:2012 y IEC 60705:2010.

### Descongelar en el microondas

Ajustes recomendados para descongelar carne o aves.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Carne, 500 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

### Cocinar a fuego lento en el microondas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento comidas normalizadas en el microondas.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Crema pastelera, 1 kg	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30



Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Tarta de bizcocho, 475 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	600	8-10
Asado de carne picada, 900 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	18-23	18-23

### Cocinar a fuego lento en combinación con el microondas

Ajustes recomendados para cocinar a fuego lento comidas normalizadas en combinación con el microondas.

#### Nota:

Instrucciones de preparación

- Usar un recipiente alto para el pollo.
- Colocar el pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado de patatas	Parrilla Recipiente sin tapa	—	☒	210-220	600	25-30
Pasteles	Parrilla Recipiente sin tapa	—	☒	190-200	180	20-27
Pollo	Parrilla Recipiente sin tapa	—	☒	190	360	30-45

### Horneado

Ajustes recomendados para hornear comidas normalizadas.

**Nota:** Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Base para tarta	Parrilla Molde desarmable Ø 26 cm	—	☒	170-180	30-40
Pastel de manzana cubierto	Parrilla Molde desarmable Ø 20 cm	—	☒	170-190	80-100
Pastas de té	Plato de cristal	—	☒	160-170	30-35
Pastelitos	Plato de cristal	—	☒	160-170	25-30

### Asar al grill

Ajustes recomendados para asar al grill comidas normalizadas.

**Nota:** Dar la vuelta a la hamburguesa de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Dorar tostadas	Parrilla	—	☐	3	4-5
Hamburguesa de ternera, 9 unidades	Parrilla Plato de cristal	—	☐	3	35-45

---

## 17 Servicio de Asistencia Técnica

Si existen preguntas relativas al funcionamiento, si no se puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, dirigirse al servicio de asistencia técnica.

Muchos problemas pueden solucionarse con la información sobre subsanación de averías contenida en estas instrucciones o en nuestra página web. Si este no es el caso, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Nosotros encontraremos la solución adecuada e intentaremos evitar desplazamientos innecesarios de los técnicos del Servicio de Asistencia Técnica.

Garantizamos que el personal cualificado del servicio de atención al cliente siempre reparará su aparato con repuestos originales, ya sea en caso de garantía o una vez que haya expirado la garantía de fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

### 17.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.




Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.



# Balay, más contigo que nunca






Registra tus electrodomésticos en [www.balay.es/balay-contigo](http://www.balay.es/balay-contigo) y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

-  **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
-  **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
-  **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.



Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic. Entra en [www.balay.es/tienda](http://www.balay.es/tienda) y encuentra:

-  **Repuestos y accesorios originales.**
-  **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
-  **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**



Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

-  **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
-  **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** **976 305 712** y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en [balay.es](http://balay.es)
-  **Mejor precio garantizado.**
-  **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

**BSH Electrodomésticos España, S.A.**  
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20  
Parque Empresarial PLA-ZA  
50197 Zaragoza  
ESPAÑA  
[www.balay.es](http://www.balay.es)

Síguenos en:



9001494773 (000903)  
pt, es