

# manual de instrucciones

**3CH5656A0**  
**Horno**  
**Forno**

[es] Instrucciones de uso .....	3
[pt] Instruções de serviço .....	51



# Índice

	<b>Uso correcto del aparato</b> .....	<b>4</b>
	<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....	<b>4</b>
	En general .....	4
	Microondas .....	5
	Vapor .....	7
	<b>Causas de los daños</b> .....	<b>7</b>
	En general .....	7
	Microondas .....	8
	Vapor .....	8
	<b>Protección del medio ambiente</b> .....	<b>9</b>
	Ahorro de energía .....	9
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente .....	9
	<b>Presentación del aparato</b> .....	<b>10</b>
	Panel de mando .....	10
	Mando de funciones .....	10
	Pantalla y campos táctiles .....	11
	Mando giratorio .....	12
	Modos de funcionamiento .....	12
	Tipos de calentamiento .....	12
	Vapor .....	13
	Microondas .....	13
	Interior del horno .....	13
	Moldura del depósito .....	14
	Depósito de agua .....	14
	Recipiente colector .....	14
	<b>Accesorios</b> .....	<b>15</b>
	Accesorios suministrados .....	15
	Accesorios adicionales .....	15
	Accesorios especiales .....	15
	Introducir los accesorios .....	15
	<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>16</b>
	Primera puesta en marcha .....	16
	Ajustar la dureza del agua .....	16
	Limpieza del interior del aparato y los accesorios .....	16
	<b>Manejo del aparato</b> .....	<b>17</b>
	Encender y apagar el aparato .....	17
	Ajustar el modo de funcionamiento .....	17
	Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura .....	17
	Calentamiento rápido .....	18
	Desconexión automática de seguridad .....	18
	<b>El microondas</b> .....	<b>18</b>
	Recipiente .....	18
	Niveles de potencia del microondas .....	19
	Programación del microondas .....	19
	Ajuste del funcionamiento combinado con microondas	20
	<b>Vapor</b> .....	<b>21</b>
	Ruidos .....	21
	Cocción con vapor .....	21
	Ajustar el funcionamiento combinado con vapor .....	22
	Rellenar depósito de agua .....	23
	Llenado del depósito de agua .....	23
	Después de cada funcionamiento con vapor .....	24
	<b>Programas automáticos</b> .....	<b>25</b>
	Ajustar un programa .....	25
	Tabla de programas .....	26
	<b>Ajustar las funciones de tiempo</b> .....	<b>28</b>
	Consultar los ajustes de tiempo .....	28
	Ajustar el temporizador .....	28
	Ajustar la duración del ciclo de cocción .....	28
	Primera puesta en marcha .....	29
	<b>Seguro para niños</b> .....	<b>29</b>
	Activar y desactivar .....	29
	<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>30</b>
	Modificar los ajustes básicos .....	30
	Lista de los ajustes básicos .....	30
	<b>Limpieza</b> .....	<b>31</b>
	Productos de limpieza apropiados .....	31
	Limpieza de las superficies autolimpiables .....	32
	Mantener limpio el aparato .....	32
	<b>Función de limpieza</b> .....	<b>33</b>
	Descalcificación .....	33
	Aclarado .....	33
	Limpieza posterior .....	34
	Vaciar el recipiente colector .....	34
	<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....	<b>35</b>
	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>36</b>
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).	36
	<b>Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina</b> .....	<b>36</b>
	Advertencias de carácter general .....	36
	Descongelar .....	37
	Calentar alimentos congelados .....	39
	Calentar .....	39
	Bizcochos, repostería pequeña y pan .....	41
	Gratinados .....	43
	Aves, carne y pescado .....	44
	Verduras y guarniciones .....	47
	Postres .....	48
	Presencia de acrilamida en alimentos .....	49
	Comidas normalizadas .....	49



## Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

## Indicaciones de seguridad importantes

### En general

#### **Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, 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.

#### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- 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. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!**

En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

**Microondas****⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de explosión!**

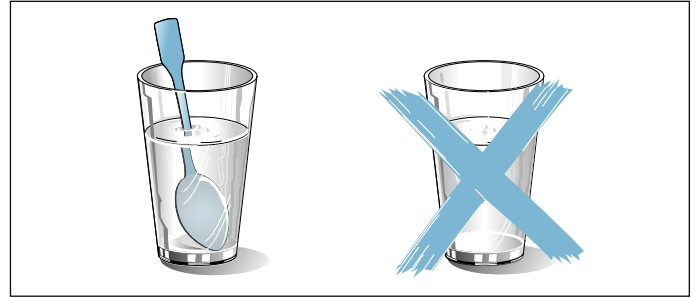
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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



**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!**

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta. → "*Limpieza*" en la página 31
- Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

### **Vapor**

#### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Durante el funcionamiento continuado del aparato, el agua del depósito puede calentarse mucho. Vaciar el depósito de agua cada vez que el aparato funciona con vapor.
- En el compartimento de cocción se genera vapor caliente. Mientras el aparato está en funcionamiento con vapor, no tocar dentro del compartimento de cocción.
- Al extraer el accesorio puede derramarse líquido caliente. Extraer el accesorio caliente con cuidado y utilizando guantes de cocina.

#### **Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!**

Los líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción caliente (explosión). No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej. bebidas alcohólicas). Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

## **Causas de los daños**

### **En general**

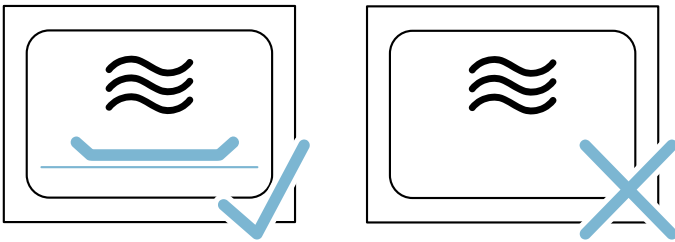
#### **¡Atención!**

- **Agua en el compartimento de cocción caliente:** No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo. Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Junta muy sucia: 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. → "*Limpieza*" en la página 31
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

## Microondas

### ¡Atención!

- **Papel de aluminio:** el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- **Formación de chispas:** los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- **Modo microondas y modo combinado con microondas:** la parrilla no es apta ni para el modo microondas ni para el modo combinado de microondas y un tipo calentamiento. Se pueden producir chispas y daños en el compartimento de cocción.
- **Bandejas de aluminio:** no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del interior del aparato. No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. A excepción de cuando se realiza una prueba breve de un recipiente. → "El microondas" en la página 18



- **Palomitas para microondas:** No programar el microondas a una potencia demasiado alta. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

## Vapor

### ¡Atención!

- **Cuidado del aparato:** el compartimento de cocción de su aparato está fabricado en acero inoxidable de alta calidad. Si no se llevan a cabo los cuidados adecuados en el compartimento de cocción, se puede producir corrosión. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza y los cuidados que figuran en las instrucciones de uso. Eliminar la suciedad del compartimento de cocción inmediatamente después de que el aparato se haya enfriado.
- **Moldes para hornear:** los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor. Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.
- **Recipientes oxidados:** no utilizar recipientes oxidados. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión en el compartimento de cocción.
- **Líquidos que gotean:** cuando se utilice la cocción al vapor, introducir la bandeja de cristal en la altura de inserción 3 y colocar sobre ella el recipiente para cocción al vapor. El líquido que gotea se recoge en la bandeja de cristal.
- **Agua caliente en el depósito de agua:** el agua caliente puede dañar la bomba. No llenar el depósito de agua con agua caliente.
- **Daños en el compartimento de cocción:** no poner el aparato en funcionamiento si hay agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.
- **Solución descalcificadora:** la solución descalcificadora no debe entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies del aparato. Las superficies resultarán dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.
- **Limpieza del depósito de agua:** no lavar el depósito de agua en el lavavajillas, ya que se dañaría. Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.
- **Protección contra el hielo:** para evitar daños provocados por el hielo durante el transporte o almacenamiento, el electrodoméstico debe estar antes completamente vacío.



## **Protección del medio ambiente**

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

### **Ahorro de energía**

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

### **Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente**



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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

## Presentación del aparato

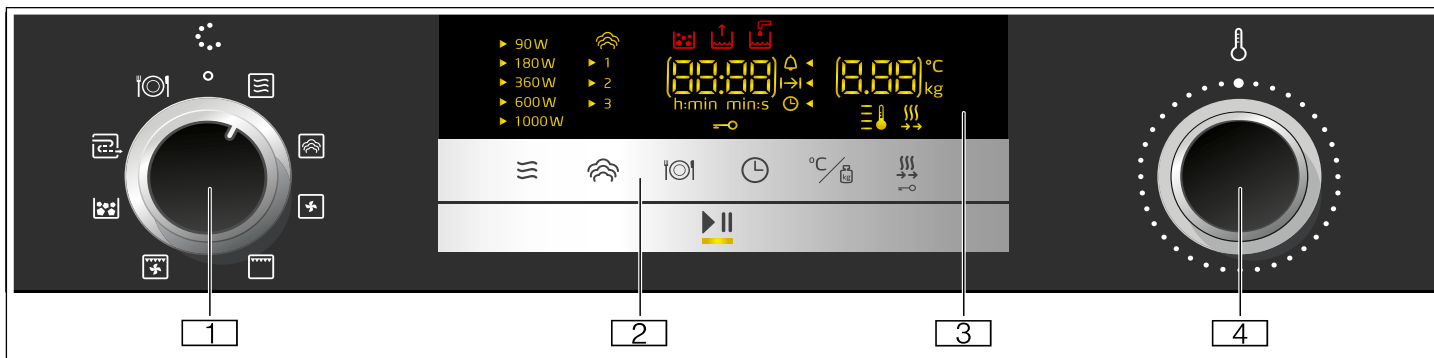
En este capítulo se describen la pantalla y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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

## Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda del mando giratorio, del selector de funciones y de los campos táctiles. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un modo de funcionamiento seleccionado.



### 1 Selector de funciones

Con el selector de funciones se pueden ajustar el modo de funcionamiento u otras funciones. El selector de funciones puede girarse desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

### 2 Campos táctiles

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

### 3 Pantalla

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

### 4 Mando giratorio

Con el mando giratorio se puede ajustar la temperatura del tipo de calentamiento o seleccionar otros ajustes para funciones adicionales. El mando giratorio se puede girar hacia la derecha o hacia la izquierda.










## Notas

- En determinados aparatos, el mando giratorio o el selector de funciones son retráctiles. Para enclavar o desenclavar el mando giratorio o el selector de funciones, hay que presionarlo cuando se encuentre en la posición cero.
- Si el selector de funciones se encuentra en la posición cero (modo de ahorro de energía) y se selecciona una función, transcurren unos segundos hasta que la función correspondiente está disponible (p. ej., microondas).

## Mando de funciones

Con el selector de funciones, se puede ajustar el modo de funcionamiento u otras funciones.

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

Posición	Utilización
 Posición cero	El electrodoméstico está apagado y se encuentra en modo de ahorro de energía.
 Microondas	Seleccionar el modo microondas.
 Vapor	Se introduce vapor caliente en el compartimento de cocción.
 Aire caliente	El ventilador reparte de manera uniforme por todo el compartimento de cocción el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
 Grill	Se calienta toda la superficie de debajo de las resistencias del grill.
 Turbogrill	El ventilador remueve el aire caliente de las resistencias del grill alrededor de los alimentos.
 Descalcificar	Sirve para descalcificar el evaporador y hace que este continúe siendo apto para funcionar.
 Aclarado	Esta función enjuaga la unidad de vapor con agua.
 Programas	En este apartado figuran los ajustes ya programados para múltiples platos.

## Pantalla y campos táctiles

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

### Campos táctiles

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

Símbolo	Significado
	Microondas Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
	Vapor Elegir un nivel de vapor, es decir, activar adicionalmente la función de vapor junto con un tipo de calentamiento.
	Programas Acceder a la selección de programas, ajustar el número del programa con el mando giratorio.
	Funciones de tiempo Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas con el mando giratorio.
	Calentamiento rápido/seguro para niños Pulsación corta: activar/desactivar el calentamiento rápido. Pulsación larga: activar/desactivar el seguro para niños.
	Temperatura/peso Seleccionar la temperatura/peso y ajustarlos con el mando giratorio.
	Inicio/parada Inicio o interrupción del funcionamiento <b>Nota:</b> Una pulsación larga finaliza el funcionamiento en curso, los ajustes del modo de funcionamiento seleccionado se restablecen a los valores estándar.

### Pantalla

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

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

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



## Elementos de la pantalla

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

Símbolo	Significado
	Temporizador Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra el tiempo del temporizador.
	Duración Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la duración.
	Hora Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos Duración en horas y minutos
min:s	Minutos/segundos Duración en minutos y segundos
	Seguro para niños Si el símbolo está iluminado, el seguro para niños está activado.
	Recipiente colector Indicación de estado del recipiente colector
	Depósito de agua Indicación de estado del depósito de agua
	Calentamiento rápido Si el símbolo está iluminado, el calentamiento rápido está activado.
	Descalcificar Si se enciende el símbolo, la máquina se debe descalcificar.

### Indicación de estado del recipiente colector y del depósito de agua

La indicación de estado solo se enciende cuando se necesitan el depósito de agua o el recipiente colector para el modo de funcionamiento elegido. Puede indicar distintos estados e informa al usuario sobre los pasos necesarios que debe seguir.

#### Indicación de estado del depósito de agua

Símbolo	Significado
	El símbolo se ilumina y la flecha parpadea El depósito de agua está en su cámara y debe rellenarse.
	El símbolo parpadea sin la flecha El depósito de agua no está en su cámara y debe insertarse.
	El símbolo se ilumina sin la flecha El depósito de agua está en su cámara. No se debe emprender ninguna otra acción.

#### Indicación de estado del recipiente colector

Símbolo	Significado
	El símbolo se ilumina y la flecha parpadea El recipiente colector está en su cámara y debe vaciarse.
	El símbolo parpadea sin la flecha El recipiente colector no está en su cámara. Insertar el recipiente colector en su cámara.
	El símbolo se ilumina sin la flecha El recipiente colector está en su cámara. No se debe emprender ninguna otra acción.

### Indicación de temperatura

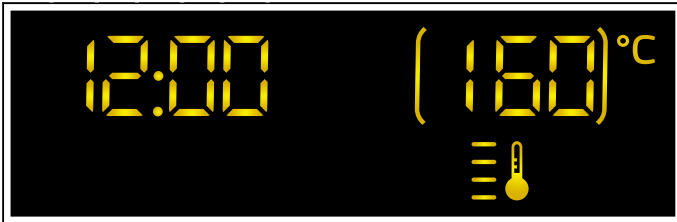
El termómetro amarillo, situado en la parte inferior derecha de la pantalla, indica que el aparato se está calentando.

Si hay un tipo de calentamiento ajustado, se llenan las barras de abajo hacia arriba de color amarillo a medida que se va calentando el interior del aparato.

Con las funciones grill y vapor, todas las barras se iluminan por completo al instante.

Con la función microondas, las barras no se iluminan.

Al precalentar, el punto óptimo para introducir los alimentos se alcanzará cuando las cuatro líneas se hayan iluminado de color amarillo.



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

### Modo noche

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

### Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los valores de ajuste que aparecen destacados en la pantalla.

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 el peso, se debe volver a girar el mando giratorio hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

### Modos de funcionamiento

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

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.




Modo de funcionamiento	Utilización
Tipos de calentamiento → "Manejo del aparato" en la página 17	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas → "El microondas" en la página 18	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
Vapor → "Vapor" en la página 21	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes niveles de vapor adaptados de forma precisa.

Funcionamiento combinado del microondas → "Ajuste del funcionamiento combinado con microondas" en la página 20	Sirve para conectar de forma adicional el microondas a un tipo de calentamiento.
Funcionamiento combinado con vapor → "Ajustar el funcionamiento combinado con vapor" en la página 22	Se puede activar la función de vapor junto con algunos tipos de calentamiento.
Limpieza → "Función de limpieza" en la página 33	Existen distintas funciones para la limpieza: descalcificación y aclarado.
Ajustes básicos → "Ajustes básicos" en la página 30	Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar según las necesidades de cada usuario.

### Tipos de calentamiento

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

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

Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
 Aire caliente	40 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema.
	100-230 °C	Para hornear y asar en un nivel.
 Grill	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.
 Turbogrill	100-190 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas grandes de carne.

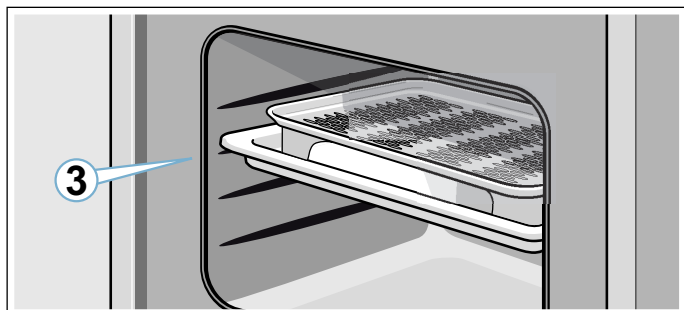
### Valores recomendados

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


## Vapor

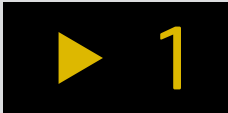


La función de vapor se puede utilizar sola o combinarse con todos los tipos de calentamiento y con la función de microondas.

Para una óptima utilización de la función de vapor, retirar la parrilla. Introducir la bandeja de cristal en la altura de inserción 3 y colocar en ella el recipiente para cocción al vapor.



### Niveles de vapor

Para la función de vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades. Los niveles de vapor pueden seleccionarse mediante el campo táctil . El nivel de vapor seleccionado se muestra en pantalla.

Nivel	Intensidad	Aplicación	Indicación en la pantalla
1	baja	Para descongelar verduras, carne, pescado y fruta.	
2	media	Para preparar postres, pescado y salchichas.	
3	alta	Para cocer verduras, pescado y guarniciones, para extraer el jugo de la fruta y escaldar.	

## Microondas



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

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

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima
90	1 hora y 30 minutos
180	1 hora y 30 minutos
360	1 hora y 30 minutos
600	1 hora y 30 minutos
1000	30 minutos

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

### Excepciones:


-  Nivel de potencia del microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente 40 °C

A continuación, se puede consultar cómo combinar el modo microondas con todos los tipos de calentamiento y con la función de vapor: → "Ajuste del funcionamiento combinado con microondas" en la página 20

## Interior del horno

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

### Abrir la puerta del aparato

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

### Iluminación interior

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

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

### Ventilador

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

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

### ¡Atención!

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

### Notas

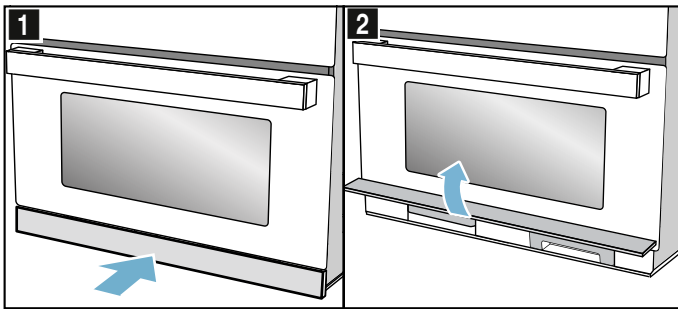
- Durante el funcionamiento como microondas el aparato se mantiene frío. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de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

## Moldura del depósito

La moldura se encuentra debajo de la puerta del aparato y permite acceder al recipiente colector y al depósito de agua. Ambos se encuentran detrás de la moldura. Para abrir y cerrar la moldura, proceder de la siguiente manera:


Para abrirla, presionar brevemente la parte central de la moldura. La moldura del depósito se abre hacia arriba.

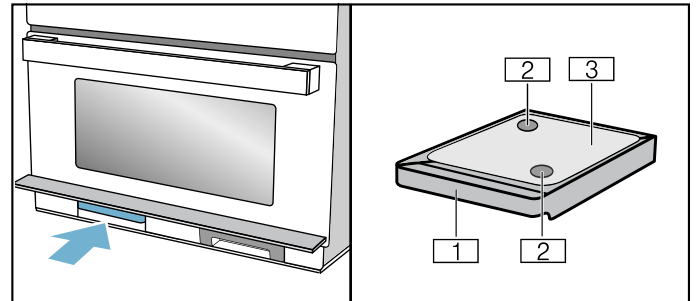
Para cerrarla, empujar la moldura hacia abajo y presionarla brevemente en la parte central. La moldura del depósito está bloqueada.






## Recipiente colector

La máquina está equipada con un recipiente colector. El recipiente colector se encuentra a la izquierda, detrás de la moldura. Vaciar el recipiente colector antes y después de ejecutar las funciones de limpieza → "Función de limpieza" en la página 33


Si en la pantalla parpadea la flecha del símbolo del recipiente colector , se debe vaciar el recipiente.

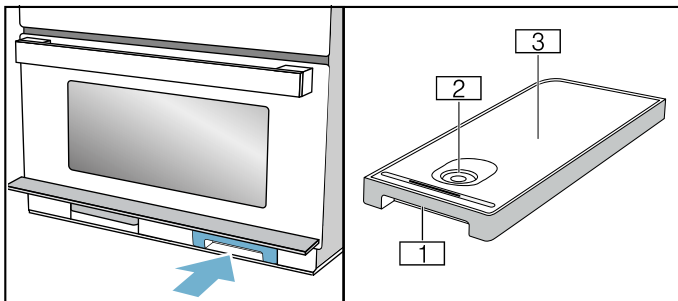





-  1 Asa para extraer e insertar el depósito de agua
-  2 Aberturas de recogida
-  3 Tapa del depósito

## Depósito de agua

El aparato está equipado con un depósito de agua. El depósito de agua se encuentra a la derecha, detrás de la moldura. Para el funcionamiento con vapor, llenar el depósito con agua. → "Rellenar depósito de agua" en la página 23

Si en la pantalla parpadea la flecha del símbolo del depósito de agua , el depósito de agua se debe rellenar con agua limpia.



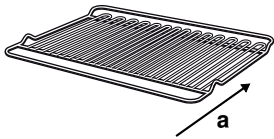
-  1 Asa para extraer e insertar el depósito de agua
-  2 Apertura para el llenado
-  3 Tapa del depósito

## Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

### Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:



#### Parrilla

Como superficie de apoyo para moldes de horno o para asar al grill y gratinar.

Utilizar la parrilla para asar al grill en las alturas de inserción 3 y 4.

La parrilla no es apropiada al usar el modo microondas o el modo de vapor únicamente. Al introducirla, tener en cuenta la dirección de inserción a.



#### Bandeja de cristal

La bandeja de cristal se puede utilizar para cocinar en todos los modos de funcionamiento y en el modo combinado.

Además, también sirve de protección contra salpicaduras cuando se asan alimentos al grill directamente sobre la parrilla.

Dejar enfriar la bandeja de cristal antes de limpiarla o ponerla en agua fría, ya que, de lo contrario, el cristal podría resultar dañado.



#### Recipiente para cocción al vapor

Se introduce el recipiente para cocción al vapor en la bandeja de cristal para cocer con los modos de funcionamiento de vapor o vapor con microondas. Para ello, ha de introducirse la bandeja de cristal en la altura de inserción 3. Los alimentos pueden colocarse directamente en el recipiente para cocción al vapor.

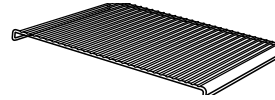
El recipiente para cocción al vapor es apto para lavavajillas. No usar el recipiente para cocción al vapor con el modo microondas puro o con los tipos de calentamiento de asar al grill, aire caliente o turbogrill.

Utilizar solo accesorios originales del fabricante del aparato. Están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

### Accesorios adicionales

En función del modelo del aparato, pueden añadirse accesorios adicionales.



#### Parrilla interior

Para asar. Colocar la parrilla interior con las patas hacia abajo en la bandeja de cristal. Así se garantiza que la grasa y los jugos de la carne que puedan gotear se recojan. La parrilla interior no es apropiada para el modo microondas o el modo de vapor.

### Accesorios especiales

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

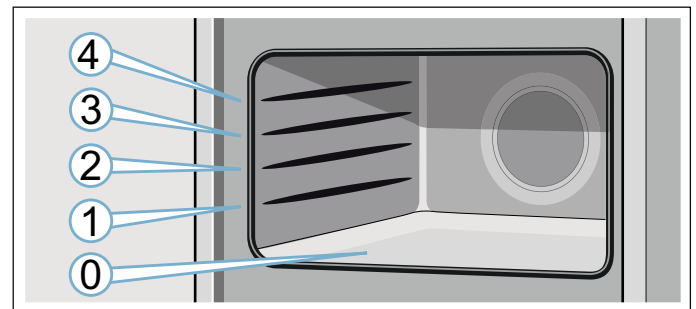
#### Accesorios especiales

##### Asador de cristal

Para estofados y gratinados preparados en el horno.

### Introducir los accesorios

El compartimiento de cocción tiene 4 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran de abajo arriba.



Poner el accesorio en la guía e insertarlo hasta el fondo.

**Nota:** La base del compartimiento de cocción (altura 0) es especialmente adecuada para el modo microondas, ya que ahí es donde se da la mejor potencia de microondas. Para ello, utilizar únicamente recipientes aptos para microondas.



## Antes del primer uso

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

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

### Primera puesta en marcha

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

#### Ajustar la hora

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

1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
  2. Pulsar el campo .
- La hora se ha ajustado.

#### Modificar la hora

**Nota:** El aparato debe estar apagado para poder modificar la hora.

1. Pulsar dos veces el campo .
  - En la pantalla aparecen el símbolo y la hora.
  2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
  3. Pulsar el campo .
- La hora se ha ajustado.

#### Notas

- Si después de ajustar la hora no se pulsa el campo , el valor ajustado se muestra de forma automática transcurridos unos segundos.
- Si se mueve el selector de funciones durante el ajuste, después debe volver a colocarse en la posición cero. A continuación se puede utilizar el aparato.
- Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, la indicación de la hora se puede ocultar.

### Ajustar la dureza del agua.

Para que el aparato pueda recordar de forma fiable realizar la descalcificación, se debe ajustar correctamente el grado de dureza del agua.

El grado de dureza ajustado de fábrica es el 4 (muy dura).

#### ¡Atención!

Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua potable limpia, fría y sin gas o agua ablandada.

#### Notas

- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
- Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso la opción «Dureza del agua: ablandada».
- Si se utiliza agua mineral, debe programarse «Dureza del agua 4: muy dura».
- Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

Dureza del agua	Ajustes
0	0 ablandada
1 (hasta 1,3 mmol/l)	1 blanda
2 (1,3-2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5-3,8 mmol/l)	3 dura
4 (por encima de 3,8 mmol/l)	4 muy dura

La dureza del agua se puede modificar en los ajustes básicos. → "Ajustes básicos" en la página 30

### Limpieza del interior del aparato y los accesorios

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

#### Limpiar el interior del aparato

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

1. Programar aire caliente con el selector de funciones.
  2. Programar 180 °C con el mando giratorio.
  3. Pulsar el campo .
- El aparato empieza a calentarse.

Al cabo de una hora, desconectar el aparato. Para ello, pulsar el campo y después situar el selector de funciones en la posición cero.

#### Limpiar los accesorios

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



## Manejo del aparato

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

### Encender y apagar el aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

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

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

### Encendido del aparato

Girar el selector de funciones para encender el aparato.

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

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

### Desconectar el aparato

Situar el selector de funciones en la posición cero.

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

En la pantalla se muestra la hora.

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

### Ajustar el modo de funcionamiento


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

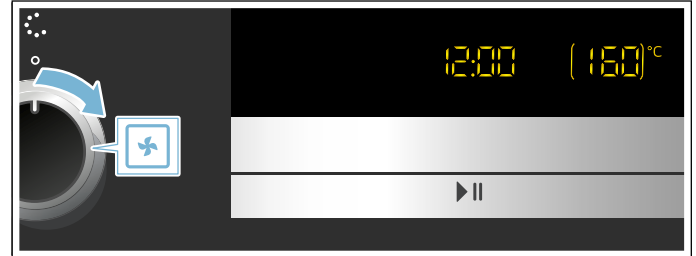
Por regla general:

1. Seleccionar el modo de funcionamiento con el selector de funciones.
2. Realizar otros ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo ▶||. El aparato inicia el funcionamiento. El LED ▶|| se ilumina.

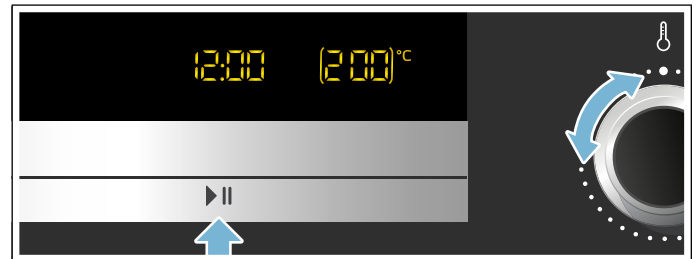
### Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo: aire caliente  a 200 °C

1. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente  con el selector de funciones. En la pantalla se muestra la temperatura recomendada de 160 °C.



2. Ajustar la temperatura de 200 °C con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo ▶||.




El aparato empieza a calentarse. El LED ▶|| se ilumina. La indicación de temperatura se llena.

La temperatura se puede modificar durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio.

### Notas

- Tras el precalentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura según el tipo de calentamiento.
- Durante el funcionamiento, la temperatura no se puede ajustar a 40 °C.

### Ajustar la duración

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo  hasta que aparezca resaltado el símbolo |→|.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar el campo ▶||. El aparato empieza a calentarse. El LED ▶|| se ilumina. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

## Interrumpir el funcionamiento

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

## Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.



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

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



## Calentamiento rápido

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


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

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



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

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

## El calentamiento rápido ha finalizado

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

## Interrumpir el calentamiento rápido

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

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

## Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática de seguridad se activa cuando el aparato lleva mucho tiempo funcionando sin duración programada.

Transcurridas 9 horas se desconecta el aparato automáticamente.

## El microondas

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

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

Para utilizar la función de microondas de modo óptimo, colocar los recipientes en la base del compartimento de cocción. Retirar la parrilla. Tener en cuenta las indicaciones sobre los recipientes.

## Recipiente

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

### Recipientes adecuados

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

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

### Recipientes no adecuados

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

### ¡Atención!

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

### Prueba de los recipientes

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

**Niveles de potencia del microondas**

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

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

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima	Aplicación
90	1 hora y 30 minutos	Para descongelar alimentos delicados.
180	1 hora y 30 minutos	Para descongelar y continuar con la cocción.
360	1 hora y 30 minutos	Para cocinar a fuego lento carne y calentar alimentos delicados.
600	1 hora y 30 minutos	Para calentar y cocinar a fuego lento alimentos.
1000	30 minutos	Para calentar líquidos.

Valores recomendados:

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

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



**Intervalos de la temporización**

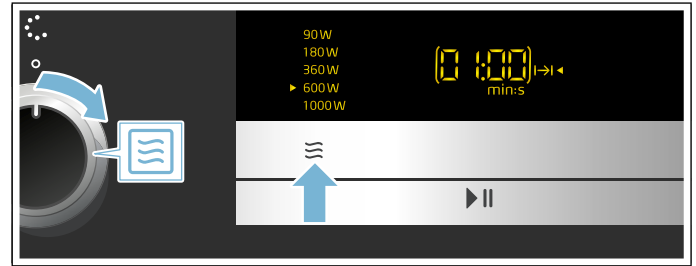
El intervalo de ajuste de la duración de funcionamiento se cambia en función de la longitud de dicha duración.

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


**Programación del microondas**

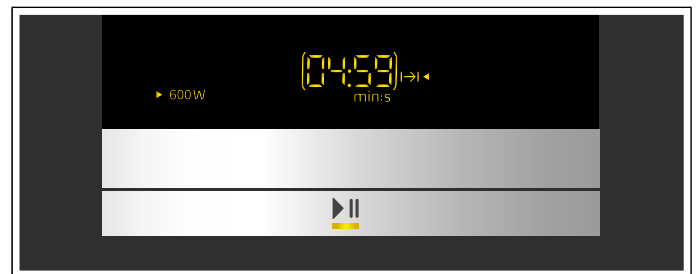
Ejemplo: nivel del microondas 600 W, duración 5 minutos.


1. Seleccionar la función Microondas  con el selector de funciones. El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas  como valor recomendado; puede modificarse en cualquier momento.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado con el campo táctil Nivel de microondas.



En la pantalla se marca el nivel del microondas y se muestra una duración recomendada.

3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio. **Nota:** También se puede programar primero el tiempo y después el nivel del microondas.
4. Pulsar el campo .



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


**La duración ha transcurrido**

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

**Modificar la duración**

Modificar la duración con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

**Modificar la potencia del microondas**

Pulsar el campo  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado.

### Notas

- Al pulsar varias veces, se pasan los niveles de potencia de la más alta a la más baja.
- Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con el campo ►||

### Interrumpir el funcionamiento

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

### Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero. El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.

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



### Ajuste del funcionamiento combinado con microondas

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


### Posibles combinaciones



-  Vapor
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogril

### Excepciones:

-  Nivel de potencia del microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente 40 °C

### Ajustar el funcionamiento combinado


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

1. Ajustar la función Aire caliente  con el selector de funciones. Aparece un valor recomendado de temperatura.
2. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo de potencia del microondas  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado. Aparece un valor recomendado.
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Pulsar el campo ►||. Se inicia el funcionamiento, el LED ►|| se ilumina. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

### La duración ha transcurrido

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

### Modificar la potencia del microondas

Pulsar el campo  hasta que se seleccione en la pantalla el nivel deseado.

### Notas

- Al pulsar varias veces, se pasan los niveles de potencia de la más alta a la más baja.
- Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con el campo ►||

### Interrumpir el funcionamiento

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

### Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero. El funcionamiento se ha cancelado y se han eliminado todos los ajustes.




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

### Secar el interior del horno

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

### Calentar el interior del horno

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

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad importante inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. Con el selector de funciones, turbogrill .
4. Pulsar el campo  dos veces. En la pantalla está marcado el símbolo de la duración .
5. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
6. Iniciar el funcionamiento con el campo ►||. Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 15 minutos.
7. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

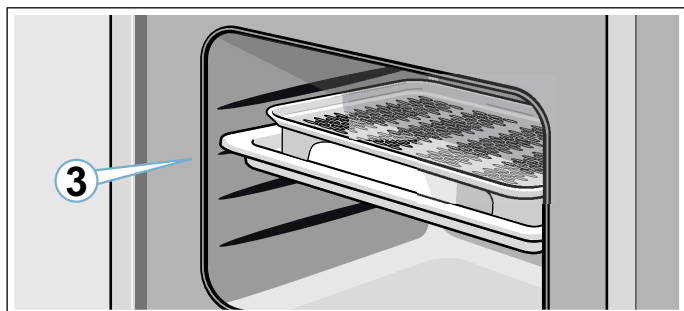
### Secar a mano el interior del aparato

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

## Vapor

La función de vapor se puede utilizar sola o combinarse con todos los tipos de calentamiento y con la función de microondas.

Para una óptima utilización de la función de vapor, retirar la parrilla. Introducir la bandeja de cristal en la altura de inserción 3 y colocar en ella el recipiente para cocción al vapor.



### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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. No dejar que los niños se acerquen.


## Ruidos

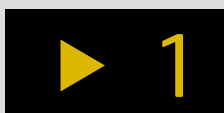


### Bomba

Se oye un zumbido durante el funcionamiento. El ruido está provocado por el funcionamiento de la bomba. Es un ruido normal de funcionamiento del aparato.


## Cocción con vapor

### Niveles de vapor


Para la función de vapor, el usuario puede seleccionar distintas intensidades. Los niveles de vapor pueden seleccionarse mediante el campo táctil . El nivel de vapor seleccionado se muestra en pantalla.

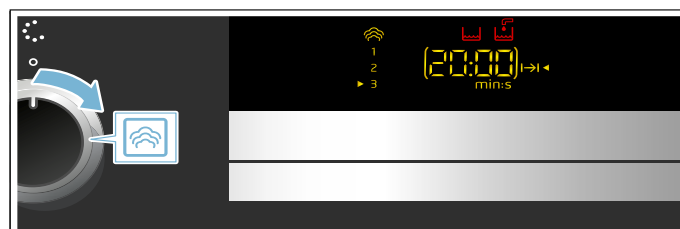
Nivel	Intensidad	Aplicación	Indicación en la pantalla
1	baja	Para descongelar verduras, carne, pescado y fruta.	
2	media	Para preparar postres, pescado y salchichas.	
3	alta	Para cocer verduras, pescado y guarniciones, para extraer el jugo de la fruta y escaldar.	


## Ajustar el vapor


**Nota:** Si el aparato pasa mucho tiempo sin usar, llevar a cabo primero un ciclo de aclarado . → "Función de limpieza" en la página 33

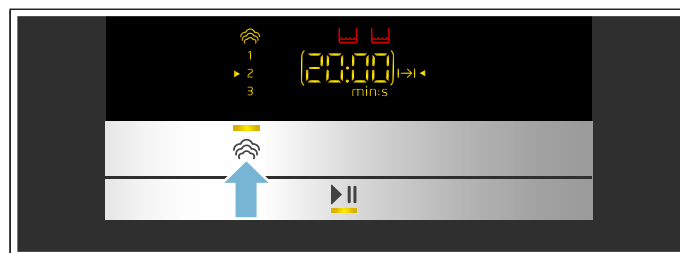
Ejemplo: nivel de vapor 2: medio, duración 10 minutos.

1. Seleccionar la función de vapor  con el selector de funciones.



El aparato ya está listo para funcionar. Los valores estándar ajustados son el nivel de vapor máximo y una duración de 20 minutos. La flecha del símbolo del depósito de agua  parpadea.

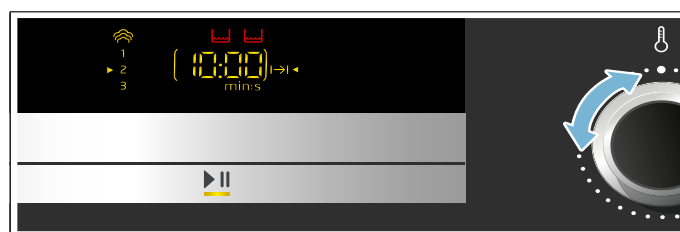
2. Sacar el depósito de agua, llenarlo hasta la marca «MAX» con agua fría e introducirlo completamente en su cámara. → "Rellenar depósito de agua" en la página 23
3. Pulsar el campo  hasta que se haya alcanzado el nivel de potencia deseado.



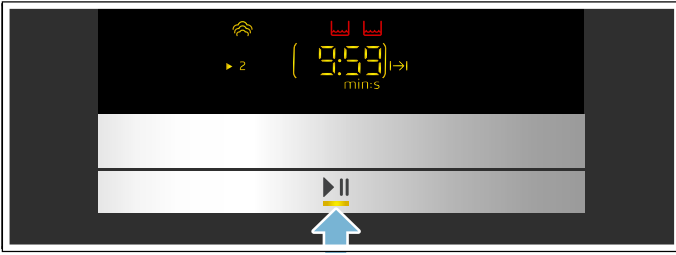
En la pantalla se muestra el nivel de vapor elegido.




4. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

**Nota:** También se puede ajustar primero la duración y después el nivel de vapor.




## 5. Pulsar el campo ▶II.



La flecha del símbolo del depósito de agua  se apaga y se enciende el símbolo del depósito de agua . Se inicia el funcionamiento. El LED ▶II se ilumina. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. En función del nivel de vapor, el agua del depósito de agua puede durar más o menos. Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el programa se detiene y la flecha del símbolo del depósito de agua  parpadea. Llenar el depósito de agua con agua limpia hasta la marca «MAX» y reanudar el funcionamiento con el campo ▶II.

**Notas**

- El nivel de vapor se puede modificar en cualquier momento con el campo  mientras el electrodoméstico esté en marcha.
- Después de la cocción al vapor, limpiar el canal de goteo y el compartimento de cocción. → "Después de cada funcionamiento con vapor" en la página 24

**Ajustar el funcionamiento combinado con vapor**


En algunos tipos de calentamiento se puede activar la función de vapor.

Cuando se cocina con funcionamiento con vapor, se genera vapor en el interior del aparato a intervalos de tiempo variables e intensidades distintas. Con ello, se obtiene un mejor resultado de la cocción.



El alimento:

- forma una corteza crujiente
- adquiere brillo en la superficie
- queda jugoso y tierno por dentro
- reduce su volumen solo mínimamente

**Posibles combinaciones**




-  Microondas
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogrill

**Excepciones:**

-  Nivel de potencia del microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente 40 °C

**Ajustar el modo combinado**

Ejemplo: aire caliente  190 °C con el nivel de vapor 2.


1. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente  con el selector de funciones. Aparece un valor recomendado de temperatura.
2. Ajustar la temperatura deseada con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo de vapor  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en la pantalla. En la pantalla se muestra el símbolo del depósito de agua .
4. Llenar el depósito de agua.
5. Pulsar el campo ▶II. Se inicia el funcionamiento, el LED ▶II se ilumina. Se muestra el transcurso del tiempo programado.

**Nota:** Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el funcionamiento continúa sin la función de vapor. En la pantalla de visualización no aparece ninguna indicación.

**La duración ha transcurrido**

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

**Cambiar el nivel de vapor**

Pulsar el campo  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en la pantalla.

**Nota:** Si se pulsa repetidamente, se activan los niveles del más alto al más bajo. Tras el nivel más bajo, se desactiva la función de vapor. Si se vuelve a pulsar, se activa la función de vapor empezando por el nivel más alto.

**Interrumpir el funcionamiento**

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

**Interrumpir el funcionamiento**

Situar el selector de funciones en la posición cero.

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

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

## Rellenar depósito de agua

El depósito de agua se encuentra a la derecha, detrás de la moldura bajo la puerta del aparato. Abrir la moldura del depósito y llenar el depósito de agua antes de iniciar el funcionamiento con vapor.

Comprobar que se ha configurado correctamente el nivel de dureza del agua. → "Ajustes básicos" en la página 30

### ⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

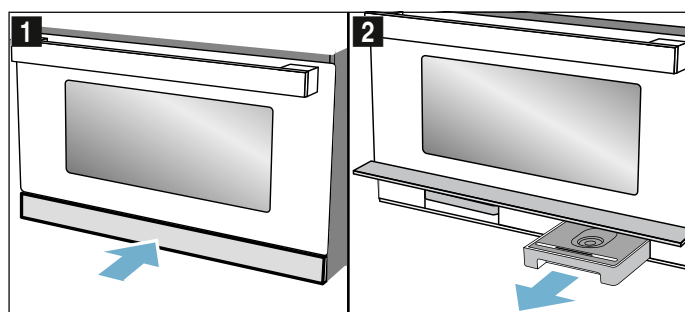
Llenar el depósito exclusivamente con agua. No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas). Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimiento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

### ¡Atención!

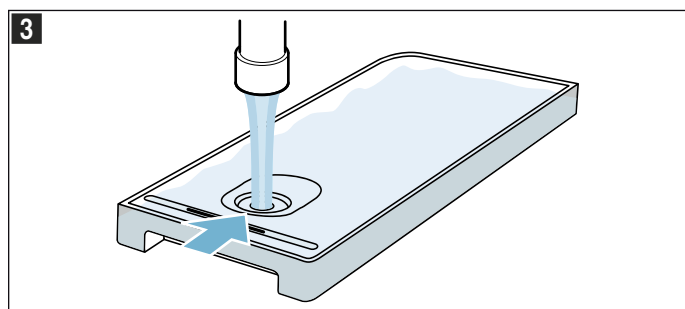
Daños en el aparato por uso de líquidos inadecuados. No utilizar agua destilada, agua del grifo con un alto contenido en cloro (> 40 mg/l) u otros líquidos. Utilizar únicamente agua potable limpia, fría y sin gas o agua ablandada.

### Notas

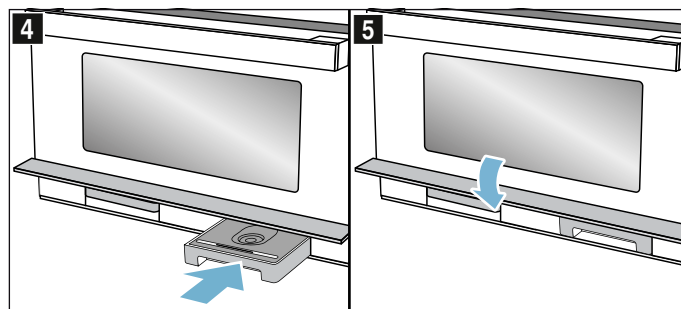
- Si el agua tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada.
  - Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, se puede programar en este caso la opción «Dureza del agua: ablandada».
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito.  
La moldura del depósito se abre. El depósito de agua (derecha) y el recipiente colector (izquierda) quedan accesibles.
  2. Retirar el depósito de agua de su cámara.



3. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca «MAX».



4. Volver a insertar el depósito de agua en su cámara e introducirlo completamente.
5. Cerrar la moldura del depósito.



La función de vapor está lista para funcionar.

## Llenado del depósito de agua

Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento, el aparato se comporta de manera diferente en función del modo de funcionamiento:


- Funcionamiento con vapor: se interrumpe el funcionamiento y aparece un aviso en la pantalla. En el nivel de vapor más alto, un depósito lleno es suficiente para aprox. 30-40 minutos; en los niveles de vapor más bajos, la duración es considerablemente mayor.
- Vapor con microondas: se interrumpe el funcionamiento. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 50 minutos.
- Aire caliente o grill con vapor: el funcionamiento continúa con aire caliente o grill; no aparece ningún aviso en la pantalla. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 3 horas de funcionamiento en el nivel de vapor más alto; en los niveles de vapor más bajos, la duración es considerablemente mayor.
- Turbogrill con vapor: el funcionamiento continúa con turbogrill; no aparece ningún aviso en la pantalla. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 9 horas de funcionamiento.

**Nota:** Los tiempos indicados pueden variar.

Llenar el depósito de agua de nuevo hasta la marca de «MAX».

1. Abrir la moldura.
2. Extraer el depósito de agua y rellenarlo.
3. Colocar el depósito de agua lleno y cerrar la moldura.

## Después de cada funcionamiento con vapor



Queda humedad en el compartimento de cocción. Limpiar con cuidado el canal de goteo y el compartimento de cocción. Después de cada uso con vapor, se recomienda realizar la función de limpieza Aclarado . A continuación, vaciar y secar el depósito de agua y el recipiente colector.

**Nota:** Eliminar las manchas de cal con un paño humedecido con vinagre, pasarle otro paño con agua limpia y secar con un paño suave.

### Aclarado

Para que el electrodoméstico se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. Al final, el agua se vierte en el recipiente colector.

### Iniciar

1. Seleccionar el aclarado  con el selector de funciones.  
Se muestra la duración del programa.No se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector hasta el fondo.
5. Extraer el depósito y llenarlo con agua limpia.
6. Insertar el depósito de agua completamente.
7. Cerrar la moldura del depósito.
8. Pulsar el campo . Se bombea agua por los tubos.En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo. En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal. Vaciar el recipiente colector.


### Vaciado del depósito de agua

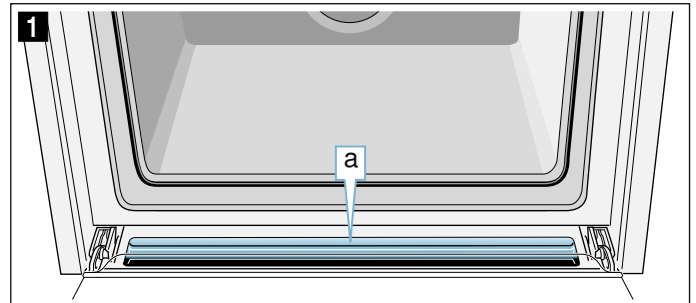
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito.  
La moldura del depósito se abre hacia arriba.
2. Retirar el depósito de agua.
3. Retirar con cuidado la tapa del depósito de agua.
4. Vaciar el depósito de agua, limpiarlo con detergente y aclararlo bien con agua limpia.
5. Secar todas las piezas con un paño suave.
6. Secar bien la junta de la tapa.
7. Dejar secar con la tapa abierta.
8. Colocar la tapa en el depósito de agua y apretarla contra él.
9. Insertar el depósito de agua completamente.
10. Cerrar la moldura del depósito y presionar brevemente su parte central.  
La moldura del depósito está bloqueada.

### ¡Atención!

- No secar el depósito de agua con el interior del aparato caliente. Se dañaría el depósito de agua.
- No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.Se dañaría el depósito de agua.

### Secar el canal de goteo

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Abrir la puerta del electrodoméstico.
3. Abrir la moldura del depósito.
4. Extraer el depósito de agua y el recipiente colector.
5. Pasar una bayeta absorbente (figura ) por el canal de goteo **a** situado debajo del compartimento de cocción.







### Secar el interior del horno

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

### Calentar el interior del horno

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

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad importante inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. Con el selector de funciones, turbogrill .
4. Pulsar el campo  dos veces.  
En la pantalla está marcado el símbolo de la duración .
5. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
6. Iniciar el funcionamiento con el campo . Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 15 minutos.
7. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

### Secar a mano el interior del aparato

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



## Programas automáticos


Los programas automáticos permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático realiza el ajuste óptimo. Pueden seleccionarse hasta 30 programas.

### Notas

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

### Ajustar un programa

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

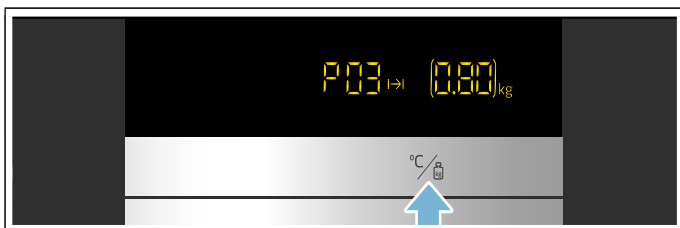
1. Colocar el selector de funciones en el programa automático . En la pantalla aparece el número del primer programa y una sugerencia de peso.



2. Mediante el mando giratorio, elegir el número de programa 3.

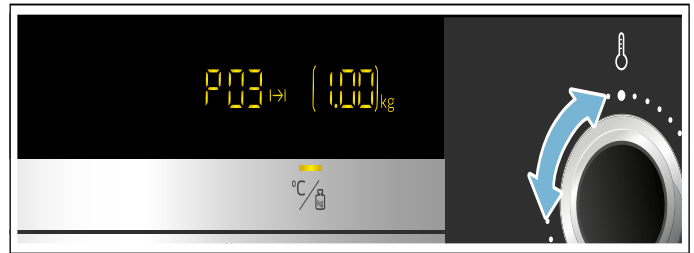




3. Pulsar el campo . En la pantalla se resalta el ajuste de peso.

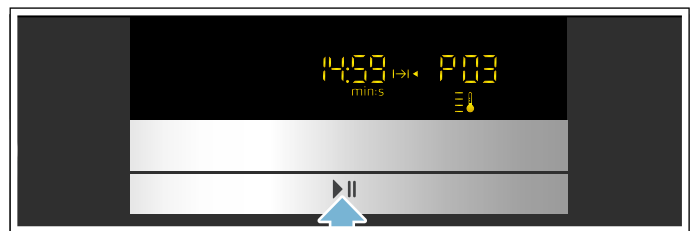


4. Seleccionar el peso de 1 kilo con el mando giratorio.




El electrodoméstico ajusta automáticamente la duración adecuada para ese peso.



5. Pulsar el campo . Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del tiempo programado y la barra de temperatura y el LED  se iluminan.




### Notas

- Antes del inicio, se puede alternar entre los programas y el peso con los campos  y .
- El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa. Se puede consultar el peso configurado con el campo .





### El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar. Situar el selector de funciones en la posición cero.

### Modificar un programa

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

### Interrumpir el funcionamiento

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

### Interrumpir el funcionamiento

Situar el selector de funciones en la posición cero.

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

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

## Tabla de programas


Programa	Plato	Peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas	Particularidades
<b>Descongelar</b>					
P 01	Carne picada*	0,10 - 1,20	Recipiente plano sin tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo; retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
P 02	Filete de pescado*	0,10 - 1,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Filete de lucio, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucioperca
P 03	Piezas de pollo con hueso*	0,15 - 1,20	Recipiente plano sin tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Piel hacia abajo
P 04	Rebanadas de pan*	0,10 - 0,50	Recipiente plano sin tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Pan de trigo, pan de centeno y trigo, pan integral; solo ha de descongelarse la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas si es posible.
<b>Ave, carne, pescado</b>					
P 05	Piezas de pollo, fresco*	0,15 - 1,00	Parrilla + bandeja de cristal Altura 3 + 2	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Muslo de pollo, medio pollo, piel hacia abajo
P 06	Rosbif, poco hecho	0,50 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 07	Rosbif, término medio	0,50 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 08	Rosbif, bien hecho	0,50 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 09	Pata de cordero con hueso, poco hecha	1,00 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 10	Pata de cordero con hueso, bien hecha	1,00 - 2,00	Bandeja de cristal Altura 1		
P 11	Pescado, entero, fresco	0,20 - 1,20	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	Rociar la parte interior con zumo de limón.
P 12	Filete de pescado, fresco	0,20 - 0,50	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	
P 13	Filete de pescado, congelado	0,20 - 0,50	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Utilizar filetes de pescado del mismo grosor. Llenar el depósito de agua.	
P 14	Cocido de ingredientes frescos**	0,50 - 2,00	Recipiente con tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Utilizar carne, verdura y caldo a partes iguales y determinar el peso total.
<b>Verdura y guarniciones</b>					
P 15	Brócoli, fresco	0,10 - 1,00	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	




\*Prestar atención a la señal para dar la vuelta \*\*Prestar atención a la señal para remover


Programa	Plato	Peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas	Particularidades
P 16	Guisantes, congelados	0,10 - 1,00	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	
P 17	Rodajas de zanahoria, frescas	0,10 - 0,75	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	
P 18	Espárragos verdes, frescos	0,10 - 0,70	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	No colocar uno sobre otro
P 19	Huevos, pasados por agua	2 - 10 unidades	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	Huevos de gallina refrigerados
P 20	Arroz**	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa Base del compartimiento de cocción	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Arroz de grano largo, no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir el doble o el triple de agua al arroz. Cuando finalice el programa, dejar reposar durante 5-10 minutos.
P 21	Patatas al horno	0,20 - 1,50	Parrilla Altura 2		Patatas medianas, unos 250 g, lavar, secar y pinchar la piel varias veces con un tenedor.
P 22	Patatas cocidas con sal	0,20 - 0,50	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal Altura 3	Llenar el depósito de agua.	Patatas, peladas y cortadas en cuartos.
P 23	Compota de frutas**	0,30 - 0,80	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal Altura 3	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas. Llenar el depósito de agua.	Echar un poco de azúcar y canela a la fruta. En el caso de compota de bayas, añadir las frambuesas y las fresas cuando suene la señal para remover.
<b>Precocinados</b>					
P 24	Patatas fritas, congeladas*	0,20 - 0,80	Bandeja de cristal Altura 2		No colocar uno sobre otro
P 25	Croquetas, congeladas*	0,25 - 0,80	Bandeja de cristal Altura 2		No colocar uno sobre otro
P 26	Pizza, precocinada, refrigerada	0,10 - 0,60	Parrilla Altura 2		Pizza con base fina
P 27	Pizza, precocinada, congelada	0,10 - 0,50	Parrilla Altura 1		Pizza con base fina, pizza-baguette
P 28	Gratinado de pasta, precocinado y refrigerado	0,30 - 1,00	Recipiente sobre la bandeja de cristal Altura 2	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas.	Lasaña, canelones o gratinados de pasta con pasta precocinada
P 29	Calentar un plato combinado, refrigerado	0,20 - 0,50	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal Altura 3	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas. Llenar el depósito de agua.	
P 30	Calentar un plato combinado, congelado	0,20 - 0,50	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal Altura 3	Utilizar exclusivamente recipientes aptos para microondas. Llenar el depósito de agua.	


\*Prestar atención a la señal para dar la vuelta \*\*Prestar atención a la señal para remover

## Ajustar las funciones de tiempo

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

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





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

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

**Nota:** En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. → "Ajustes básicos" en la página 30



### Consultar los ajustes de tiempo


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

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

### Ajustar el temporizador

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

1. Pulsar el campo .  
En la pantalla se iluminan el símbolo  y los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.

El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos. El temporizador se pone en marcha. En la pantalla se ilumina el símbolo  y se muestra el

transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

### El tiempo del temporizador ha finalizado

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

### Modificar el tiempo del temporizador

Modificar el tiempo del temporizador con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.


### Borrar el tiempo del temporizador

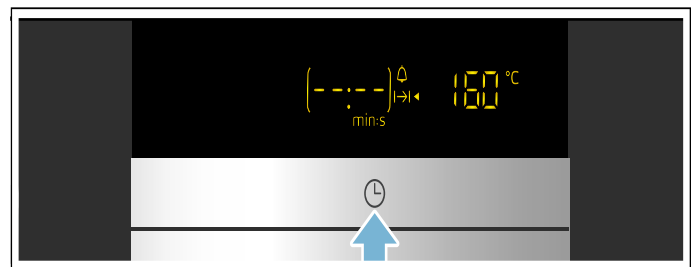
Restablecer el tiempo del temporizador a **00:00** con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos. El temporizador está desconectado.

### Ajustar la duración del ciclo de cocción

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



Ejemplo de la imagen: tipo de calentamiento Aire caliente, duración de 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.  
En la pantalla se muestra un valor recomendado para la temperatura.
2. En caso necesario, ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Pulsar dos veces el campo .  
En la pantalla aparece **-- : --** y se iluminan los símbolos de tiempo.




4. Ajustar una duración de 45 minutos con el mando giratorio.



5. Pulsar el campo .  
El horno se enciende. En la pantalla se muestra visiblemente la duración y el LED  se ilumina. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

### La duración ha transcurrido


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

1. Pulsar el campo .  
La señal se apaga.
2. Situar el selector de funciones en la posición cero.  
El aparato está desconectado.

### Modificar la duración

Modificar la duración con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

### Borrar la duración

Si la función de temporizador está ajustada, pulsar primero el campo . Después se puede modificar la duración.


Restablecer la duración a **00:00** con el mando giratorio. El cambio se aplica tras unos segundos.

## Primera puesta en marcha

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




### Ajustar la hora

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


1. Ajustar la hora con el mando giratorio.
2. Pulsar el campo .  
La hora se ha ajustado.

### Modificar la hora

**Nota:** El aparato debe estar apagado para poder modificar la hora.

1. Pulsar dos veces el campo .  
En la pantalla aparecen el símbolo  y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .  
La hora se ha ajustado.


### Notas


- Si después de ajustar la hora no se pulsa el campo , el valor ajustado se muestra de forma automática transcurridos unos segundos.
- Si se mueve el selector de funciones durante el ajuste, después debe volver a colocarse en la posición cero. A continuación se puede utilizar el aparato.
- Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, la indicación de la hora se puede ocultar.

## Seguro para niños


El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan por error.

### Activar y desactivar

1. Situar el mando de funciones en la posición cero.
2. Mantener pulsado durante unos 4 segundos el sensor .

En el panel indicador aparece el símbolo . El seguro para niños está activado o desactivado.

### Notas



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


## Ajustes básicos


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

### Modificar los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo .
2. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
3. Pulsar el campo .

En la pantalla se muestra el siguiente ajuste básico. El campo  permite recorrer todos los ajustes básicos, mientras que el mando giratorio sirve para modificarlos.

4. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo .

Se han adoptado todos los ajustes.

Si el aparato se encuentra en modo de espera, se pueden cambiar los ajustes en cualquier momento.

### Cancelar

Si no se quieren guardar las modificaciones, girar el selector de funciones. Los ajustes básicos finalizan sin guardarse.

## Lista de los ajustes básicos

	Ajuste básico	Opciones	Explicación
c01	Duración del tono de aviso 1 = medio = 30 segundos 2 = medio = 30 segundos	1 = breve = 10 segundos 2 = largo = 2 minutos	Señal tras finalizar el ciclo de cocción o el tiempo del temporizador
c02	Sonido de las teclas* 1 = activado	0 = desactivado	Tono al pulsar los campos táctiles
c03	Brillo de la pantalla* 1 = medio	1 = bajo 2 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla
c04	Indicador de tiempo 1 = activado	0 = desactivado	Mostrar la hora en la pantalla
c05	Iluminación interior 1 = activada	0 = desactivada	Activación/desactivación de la iluminación interior
c06	Dureza del agua 1 = muy dura	0 = ablandada 1 = blanda 2 = media 3 = dura	El grado de dureza del agua afecta a los ciclos de limpieza del aparato
c07	Ajuste de fábrica 0 = desactivado	1 = activado	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica
c08	Modo Demo 0 = desactivado	1 = activado	Encender y apagar el modo Demo <b>Nota:</b> El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.

\*El cambio se aplica directamente.

## Limpieza

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

### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

### **Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

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

## Productos de limpieza apropiados

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

Se pueden adquirir otros accesorios adecuados para su electrodoméstico en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de artículo correspondiente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

### **Paño de microfibra**

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

N.º de pedido 466 148

### **Paño de limpieza para superficies de acero inoxidable**

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

N.º de pedido 311 134

### **Aceite de limpieza para superficies modernas de acero inoxidable**

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

N.º de pedido 311 567

## **Desengrasante**

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

N.º de pedido 311 781

## **Producto descalcificador**

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad. Utilizar únicamente el producto descalcificador recomendado aquí. Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato.

Producto descalcificador líquido: número de pedido 311 680

Pastillas de descalcificación: número de pedido 311 846

## **¡Atención!**

### **Daños en la superficie**

No usar en ningún caso

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

Zona	Limpieza
<b>Parte exterior del aparato</b>	
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.</p> <p>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Panel de mando	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.</p>
Cristales de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.</p>
Tirador de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.</p> <p>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.</p>
<b>Parte interior del aparato</b>	

Superficies auto-limpiables	Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.
Lado interior de la puerta y junta de la puerta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No retirar la junta de la puerta. No frotar. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta.
Superficies de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Depósito de agua y recipiente colector	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar a fondo con una bayeta y agua corriente para eliminar los restos de lavavajillas. Secar con un paño suave. Dejar secar con la tapa abierta. Secar bien la junta de la tapa. No lavar en el lavavajillas.
Cámara del depósito	Secar después de cada uso frotando con un paño.
Salida de vapor en el compartimento de cocción	Agua caliente con jabón: utilizar una esponja o un cepillo suave.

**Notas**

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

**Limpieza de las superficies autolimpiables**

La parte posterior del compartimento de cocción tiene un revestimiento catalítico autolimpiable. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento. Por tanto, no es necesario limpiar esta zona.

**¡Atención!**

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas. Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez que se haya enfriado el interior del aparato.

**Nota:** Durante el funcionamiento, podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

**Mantener limpio el aparato**

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

**Consejos**

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja de cristal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.
- Utilizar si es posible Aire caliente. Con este tipo de calentamiento se genera menos suciedad.



## Función de limpieza

### Descalcificación

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad.


#### ¡Atención!

- Daños en el aparato: para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador recomendado, ya sea líquido o en pastillas. La duración del proceso de descalcificación depende del producto descalcificador. Otros productos descalcificadores pueden ocasionar daños en el aparato. Los productos descalcificadores se obtienen en el Servicio de Asistencia Técnica. Producto descalcificador líquido: número de pedido 311 680 Pastillas de descalcificación: número de pedido 311 846
- Solución descalcificadora: la solución descalcificadora o el producto descalcificador no deben entrar en contacto con el panel de mando ni con otras superficies del aparato. Las superficies resultan dañadas. Si se diera el caso, eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

La descalcificación consta de dos pasos. Por motivos de higiene, la descalcificación debe aplicarse de principio a fin para que el aparato vuelva a estar operativo. La duración total de la descalcificación es de aproximadamente 30 minutos.


- Descalcificar (29 minutos) y, a continuación, vaciar el recipiente colector y llenar el depósito de agua con agua limpia.
- Efectuar un ciclo de aclarado tras la descalcificación (aprox. 1 minuto) y, a continuación, vaciar el recipiente colector.

Si la descalcificación se interrumpe (p. ej., por un apagón, la desactivación del aparato o por la cancelación del proceso de descalcificación), después de volver a encender el aparato es obligatorio llevar a cabo el ciclo de aclarado. Hasta que finaliza el aclarado, el aparato no puede utilizarse para otras funciones.

La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza del agua usada. Cuando queden 5 usos (o menos) de funcionamiento con vapor, el aparato recordará al usuario, mediante el símbolo  en la pantalla, que se debe realizar la descalcificación. De este modo, se dispone de tiempo suficiente para preparar la descalcificación.

Después, solo se podrá utilizar el vapor una vez realizada correctamente la descalcificación.

### Iniciar

1. Seleccionar la descalcificación  con el selector de funciones. Se muestra la duración de la descalcificación. No se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua.
6. Mezclar agua con descalcificador según las instrucciones del envase hasta conseguir una solución descalcificadora.
7. Llenar el depósito de agua con solución descalcificadora e introducirlo completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar el campo **▶II**. Se realiza la descalcificación del aparato. En la pantalla se muestra el tiempo restante. Cuando haya finalizado la descalcificación, suena una señal. El funcionamiento se interrumpe.

### Aclarado tras la descalcificación

1. Abrir la moldura del depósito.
2. Extraer el recipiente colector, vaciarlo y volver a introducirlo.
3. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua limpia y volver a introducirlo.
4. Cerrar la moldura del depósito.
5. Pulsar el campo **▶II**. El aparato ejecuta un ciclo de aclarado. Una vez finalizado el aclarado, suena una señal. Vaciar el recipiente colector.


#### Nota:

Si se utilizan las pastillas de descalcificación (número de pedido 311 846) se tienen que ejecutar adicionalmente dos ciclos de aclarado.

### Aclarado

Para que el electrodoméstico se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. Al final, el agua se vierte en el recipiente colector.

### Iniciar

1. Seleccionar el aclarado  con el selector de funciones. Se muestra la duración del programa. No se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector hasta el fondo.
5. Extraer el depósito y llenarlo con agua limpia.
6. Insertar el depósito de agua completamente.
7. Cerrar la moldura del depósito.
8. Pulsar el campo **▶II**. Se bombea agua por los tubos. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo. En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal. Vaciar el recipiente colector.

## Limpieza posterior

Tras cada proceso de descalcificación o aclarado, llevar a cabo los siguientes pasos:

1. Abrir la moldura del depósito.
2. Vaciar, limpiar y secar el recipiente colector y el depósito de agua.
3. Situar el selector de funciones en la posición cero. El proceso ha finalizado y el aparato vuelve a estar listo para funcionar.

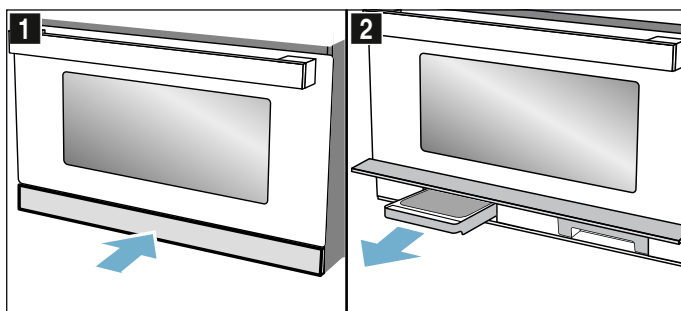
## Vaciar el recipiente colector

Cuando se utilizan las funciones de limpieza, el agua residual se guarda en el recipiente colector. A continuación, vaciar y secar el recipiente colector.

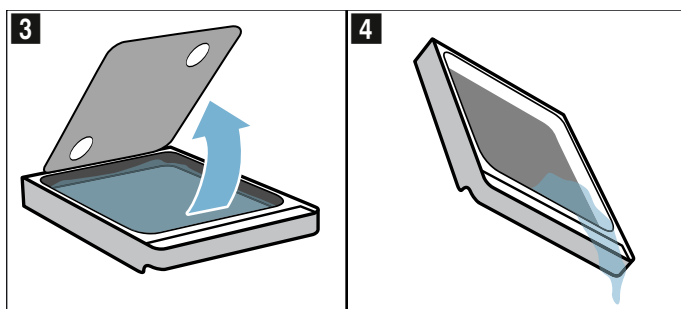
### ¡Atención!

- No secar el recipiente colector con el interior del aparato caliente. El recipiente colector se daña.
- No lavar el recipiente colector en el lavavajillas. El recipiente colector se daña.

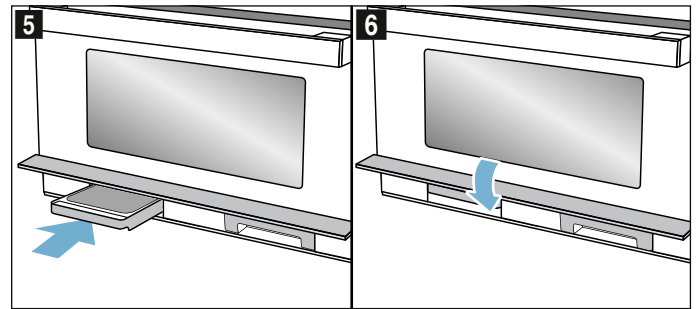
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito. La moldura del depósito se abre. El depósito de agua y el recipiente colector quedan accesibles.
2. Retirar el recipiente colector de su cámara.



3. Abrir la tapa del recipiente colector.
4. Vaciar el recipiente colector.



5. Volver a insertar el recipiente colector en su cámara e introducirlo completamente.
6. Cerrar la moldura del depósito.



El aparato ya está listo para funcionar.

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

### Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

### ¿Qué hacer en caso de avería?


Aviso de error	Posible causa	Solución/indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la lámpara de la cocina funciona
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectar transcurridos unos 10 s
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo 	El seguro para niños está activado	Mantener pulsado el campo  hasta que desaparezca el símbolo 
La iluminación interior no funciona.	Lámpara LED defectuosa	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica
En la pantalla parpadea <b>12:00</b> y se ilumina el símbolo  .	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora
El aparato no está en funcionamiento. En la pantalla se muestra una duración.	Después del ajuste, no se ha pulsado el campo  .	Pulsar el campo  o cancelar el ajuste seleccionando otra función con el selector de funciones.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta
	El campo  no se ha pulsado.	Pulsar el campo 
Los platos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas muy baja.	Seleccionar una potencia superior en el microondas
	El plato contenía más cantidad que en otras ocasiones.	Una cantidad doble supone el doble de tiempo
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o mezclar los platos a mitad del proceso
El modo microondas deja de funcionar sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato se puede programar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	El aparato se encuentra en el modo Demo.	Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. <b>Nota:</b> El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.
Los símbolos del depósito de agua y del recipiente colector parpadean permanentemente.	Problema técnico.	Asegurarse de que tanto el depósito de agua como el recipiente colector están totalmente introducidos cada uno en su respectiva cámara. Si los símbolos siguen parpadeando continuamente, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. El aparato puede seguir utilizándose, exceptuando la función de vapor.
<b>E0532.</b>	La suciedad en el panel de mando puede causar que un campo táctil esté permanentemente activo.	Apagar el aparato y limpiar el panel de mando. Volver a conectar el aparato. Si el error vuelve a aparecer inmediatamente después de volver a encender el aparato, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
<b>E5005.</b>	La función de vapor se ha activado reiteradamente con el depósito de agua vacío.	Antes de volver a utilizarla, asegurarse de que el depósito de agua esté lleno de agua fría y totalmente introducido en su cámara. En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

E-Nr.	N.º de fabricación
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> 	

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

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 145 150

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

## Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

**Nota:** Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el compartimento de cocción.

Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

La cocción al vapor o el uso del funcionamiento con vapor implica la producción de mucho vapor de agua en el compartimento de cocción. Limpiar el compartimento de cocción una vez se haya enfriado tras su utilización.

### Advertencias de carácter general

#### Ajustes recomendados

En la tabla figura la función ideal para distintos alimentos. La temperatura/nivel y duración dependen de la cantidad, del recipiente, de la calidad, temperatura y la composición de los alimentos. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

En el funcionamiento de microondas ajustar el tiempo más largo indicado y revisar el plato tras el tiempo mínimo.

Para las aplicaciones con vapor, asegurarse de que al principio el depósito de agua está lleno.

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

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado «Consejos prácticos» se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato.

### Accesorios

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento de este.

Asegurarse de utilizar siempre recipientes y accesorios adecuados y de introducirlos en la dirección correcta.

Respetar las indicaciones sobre recipientes adecuados para el microondas y el funcionamiento con vapor en los capítulos correspondientes. → "El microondas" en la página 18 → "Vapor" en la página 21

Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

### Moldes para hornear y recipientes

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuro.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

Si se usan moldes de silicona, comprobar las indicaciones del fabricante de los mismos respecto a si son aptos para el uso con vapor o en el microondas y respetar los datos y recetas de dicho fabricante.

Los moldes de silicona generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

Norma general:

- Hornear con aire caliente en la bandeja de cristal, altura de inserción 2
- Hornear con aire caliente en el molde sobre la parrilla, altura de inserción 1
- Asar en la parrilla o en la bandeja de cristal, altura de inserción 2. Si se utiliza la parrilla, colocar debajo la bandeja de cristal.

- Asar al grill en la parrilla en la altura de inserción 3 o 4. Colocar debajo la bandeja de cristal.
- Funcionamiento en solitario de microondas: recipiente sobre la base del compartimento de cocción, altura de inserción 0.
- Funcionamiento en solitario de vapor: colocar la bandeja de cristal con el recipiente de cocción al vapor en la altura de inserción 3.

### Papel de hornear

Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Cubrir los accesorios con papel de hornear después de haberse precalentado el aparato.

### Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del compartimento de cocción.

Las partes delicadas, como p.ej., los muslos inferiores y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El film no debe tocar las paredes del aparato. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado, ya se puede retirar el papel de aluminio.

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

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

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10-60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

La carne también se puede elaborar con un poco de caldo congelado.

### Notas

- Usar recipientes abiertos y colocarlos sobre la base del compartimento de cocción.
- Tener en cuenta que el ajuste puede estar compuesto de varios pasos.
- Ajustar siempre el tiempo máximo indicado, revisar el plato al cabo del tiempo mínimo indicado.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Pasos	Nivel de potencia del microondas	Duración en min	Notas
Carne entera de res, cerdo o ternera (con o sin huesos)	Recipiente abierto	0		800 g	1	180	15	Dar la vuelta varias veces.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Pasos	Nivel de potencia del microondas	Duración en min	Notas					
Carne en trozos o filetes de res, cerdo o ternera	Recipiente abierto	0		200 g	1	180	5	Al dar la vuelta, separar los trozos de carne unos de otros.					
					2	90	4 - 6						
				500 g	1	180	10						
					2	90	5 - 10						
				800 g	1	180	10						
					2	90	10 - 15						
Carne picada, variada	Recipiente abierto	0		200 g	1	90	15	Congelar preferiblemente en plano. Mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada.					
					2	90	10 - 15						
				500 g	1	180	5						
					2	90	10 - 15						
				800 g	1	180	10						
					2	90	15 - 20						
Ave o trozos de ave	Recipiente abierto	0		600 g	1	180	5	Dar la vuelta de vez en cuando. Retirar el líquido resultante de la descongelación.					
					2	90	10 - 15						
				1200 g	1	180	10						
					2	90	20 - 25						
Pato	Recipiente abierto	0		2000 g	1	180	20	Dar la vuelta varias veces. Retirar el líquido resultante de la descongelación.					
					2	90	30 - 40						
Ganso	Recipiente abierto	0		4500 g	1	180	30	Dar la vuelta cada 20 minutos. Retirar el líquido resultante de la descongelación.					
					2	90	60 - 80						
Filetes, rodajas o ventresca de pescado	Recipiente abierto	0		400 g	1	180	5	Separar las partes descongeladas.					
					2	90	10 - 15						
Pescado entero	Recipiente abierto	0		300 g	1	180	3	Dar la vuelta de vez en cuando.					
					2	90	10 - 15						
				600 g	1	180	8						
					2	90	15 - 25						
Verduras, p. ej., guisantes	Recipiente abierto	0		300 g	1	180	10 - 15	Remover con cuidado de vez en cuando.					
					2	90	9 - 15						
				600 g	1	180	10						
					2	90	9 - 15						
Fruta, p. ej., frambuesas	Recipiente abierto	0		300 g	1	180	7 - 10	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas.					
					2	90	5 - 10						
				500 g	1	18	8						
					2	90	5 - 10						
Descongelar mantequilla	Recipiente abierto	0		125 g	1	90	6 - 8	Retirar todo el embalaje.					
					2	90	3 - 5						
				250 g	1	180	2						
					2	90	3 - 5						
Pan, entero	Recipiente abierto	0		500 g	1	180	3	Dar la vuelta de vez en cuando.					
					2	90	10 - 15						
				1000 g	1	180	5						
					2	90	15 - 25						
				Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	Recipiente abierto	0			500 g	1	90	10 - 15	Separar las porciones del bizcocho. Solo para bizcochos sin glaseado, nata o crema.
										2	90	10 - 15	
750 g	1	180	3										
	2	90	10 - 15										
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón	Recipiente abierto	0		500 g	1	180	5	Solo para bizcochos sin glaseado, nata o gelatina.					
					2	90	15 - 25						
				750 g	1	180	7						
					2	90	15 - 25						

## Calentar alimentos congelados

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.

Los alimentos planos se calientan más rápido que los altos. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.

### Notas

- Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
- Tapar siempre los alimentos. A falta de una tapa que encaje bien en el recipiente empleado, cubrir con un plato o film especial para microondas.
- Ajustar siempre el tiempo máximo indicado, revisar el plato al cabo del tiempo mínimo indicado.

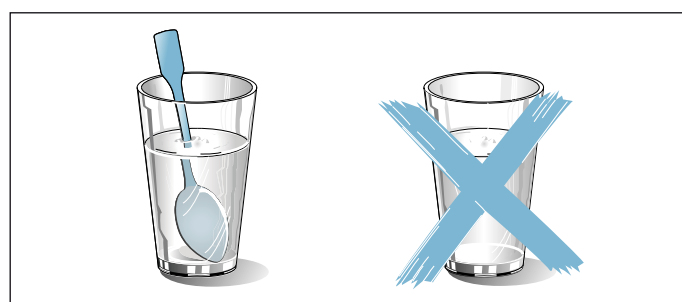
Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Nivel de potencia del microondas	Duración en min	Notas
Sopa, congelada	Recipiente tapado	0		400 g	600	8-15	
Cocido, congelado	Recipiente tapado	0		500 g	600	8-13	
				1000 g	600	10-15	
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes), congelado	Recipiente tapado	0		300-400 g	600	11-15	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, congelados	Recipiente tapado	0		500 g	600	12-17	Separar las piezas de carne al remover.
				1000 g	600	25-30	
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones, congelados	Recipiente tapado	0		450 g	600	10-15	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta, congeladas	Recipiente tapado	0		250 g	600	2-5	Añadir líquido
				500 g	600	8-10	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias, congeladas	Recipiente tapado	0		300 g	600	8-10	Cubrir el fondo con agua
				600 g	600	14-17	
Espinacas crema, congeladas	Recipiente tapado	0		500 g	600	11-16	Cocinar a fuego lento sin añadir agua, remover de vez en cuando

## Calentar

### Advertencia

#### ¡Peligro de quemaduras!

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



### ¡Atención!

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

### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre guantes o agarradores para retirar los recipientes.
- Cubrir los alimentos si así aparece indicado en la tabla. Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción. Si se quiere activar de forma adicional la función de vapor, colocar el recipiente sobre la bandeja de cristal en el nivel de inserción 3. Llenar el depósito de agua.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso/cantidad	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min	Notas
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	Recipiente abierto	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura.
Bebidas	Recipiente abierto	0		200 ml	1000	-	1-2	Introducir una cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso de vez en cuando
				500 ml	1000	-	4-5	
Sopa, 2 tazas de 175 g cada una	Recipiente abierto	0		350 g	600	-	3-4	
Sopa, 4 tazas de 175 g cada una	Recipiente abierto	0		700 g	600	-	6-8	
Carne o trozos de carne en salsa	Recipiente tapado	0		500 g	600	-	7-10	Separar los filetes de carne
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	Recipiente abierto	3	+	400 g	360	3	9-14	
Cocido	Recipiente tapado	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Verduras	Recipiente abierto	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Recipiente abierto	3	+	300 g	360	3	4-7	

### Consejos prácticos para el microondas

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



## Bizcochos, repostería pequeña y pan

En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos productos horneados.

Para hacer que leve la masa, cubrir el bol con la masa con film o con un paño, colocarlo en la base del compartimento de cocción y ajustar aire caliente 40 °C.

### Hornear en combinación con el microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción horneando en combinación con el microondas.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → "El microondas" en la página 18

En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear de metal convencionales. Si se forman chispas entre el molde para hornear y la parrilla, comprobar que la parte exterior del molde esté limpia. Cambiar la posición del molde sobre la parrilla. Si eso no ayuda, continuar horneando sin microondas. El tiempo de cocción será más largo. Al utilizar moldes de plástico, cerámica o vidrio, se acorta el tiempo de cocción especificado en las tablas de ajuste.

### Hornear con función de vapor

Al hornear ciertas pastas (p. ej., pastas de levadura) con la función de vapor, se obtiene una corteza más

crujiente y una superficie más brillante. El alimento horneado se reseca menos.

Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si se consume toda el agua, el plato se seguirá cocinando con el tipo de calentamiento ajustado sin aporte adicional de vapor.

### Productos congelados

Retirar el plato completamente del embalaje. No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

### Pan y panecillos

Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del mismo. El cambio de temperatura puede provocar daños en la base del compartimento de cocción.

Activar la función de vapor de forma adicional al aire caliente. Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno como para masas colocadas en un molde rectangular.

## Pasteles en moldes

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas	Duración en min.
Pastel de masa de bizcocho, fácil*	Moldes concéntrico, de corona y rectangular	1		160-170	-	60-80
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno)*	Moldes concéntrico, de corona y rectangular	1		150-160	-	60-70
Pastel de nueces	Molde desmontable	1		170-180	90	30-35
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1		160-170	-	35-40
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desmontable	1		160-170	-	45-50
Tarta de frutas o requesón de masa quebrada*	Molde desmontable	2		150-160	360	40-50
Bizcocho de frutas, delicado, con masa de bizcocho	Molde redondo/molde desmontable	1		170-190	90	30-45
Pastel salado (p. ej., quiche/pastel de cebolla)	Molde desmontable	2		160-180	90	50-70

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

## Bizcochos en bandeja

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca	Bandeja de cristal	2		160-170	-	-	30-40
Bizcochos de levadura con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con crocante de manzana*	Bandeja de cristal	1		160-170	-	-	30-45
Trenza de levadura con 500 g de harina*	Bandeja de cristal	1	 	170-180	-	3	35-45
Strudel con relleno de fruta, precocinado, congelado	Bandeja de cristal	1	 	180-200	-	2	40-50
Pizza	Bandeja de cristal	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2	 	180-190	180	-	8-15
Baguette de pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2	 	190-210	180	-	12-15

\*precalentar

## Repostería pequeña y galletas

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Galletas	Bandeja de cristal	2		50-170	20-35
Merengue	Bandeja de cristal	2		100	90-120
Almendrados	Bandeja de cristal	2		110	35-45
Pastel de hojaldre	Bandeja de cristal	2		170-180	35-45

## Pan y panecillos

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Pasos	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de vapor	Duración en min	Notas
Pan, 1 kg*	Bandeja de cristal	1	 	1	230	-	3	10-15	No verter nunca agua caliente directamente en el interior del horno caliente.
				2	190-200	-	-	30-45	
Pan, 1,5 kg*	Molde rectangular	0	 	1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Panecillos, p. ej., panecillos de harina de trigo*	Bandeja de cristal	1	 	1	200-220	-	3	25-35	
Pan de molde, 12 rebanadas	Parrilla	3		1	-	3	-	3-6	
Pan de molde, 4 rebanadas	Parrilla	3		1	-	3	-	3-6	Colocar las rebanadas de pan de molde una al lado de otra en el centro de la parrilla.
Gratinar tostadas, 2-4 rebanadas	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		1	-	3	-	8-10	

\*precalentar

### Consejos prácticos para el horneado

Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el horno. Si esto no funciona, seguir asando sin microondas o utilizar la bandeja de cristal como soporte. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.
Para determinar si la pasta está hecha.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto de la pasta. La pasta estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
La pasta se desmonta.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
La pasta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender la pasta con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
La pasta está demasiado seca.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
La pasta completa ha quedado demasiado clara.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
La pasta de molde o de molde rectangular se pone muy oscura por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
La pasta completa ha quedado demasiado oscura.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
La pasta tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecha.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pastas con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura.
La pasta no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar la pasta entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente la pasta y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

### Gratinados




Este aparato permite preparar gratinados. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

El estado de cocción de un gratinado depende del tamaño del accesorio y de la altura del gratinado. Para los gratinados utilizar un recipiente ancho y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan

más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie. Utilizar siempre las alturas de inserción indicadas.

Observar las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → "El microondas" en la página 18

Utilizar un molde para gratinar plano con una altura de 4-5 cm. Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el horno una vez desconectado.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura	Nivel de potencia del microondas	Duración en min
Gratinados dulces, p. ej., soufflé de requesón con fruta, 1,5 kg	Molde para gratinar	0		130-150	180	25-35
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., gratinado de pasta, 1 kg	Molde para gratinar	0		180-190	600	12-17
Gratinados salados con ingredientes crudos, p. ej., gratinado de patatas, 1,1 kg	Molde para gratinar	0		170-180	600	20-30

## Aves, carne y pescado

Su aparato proporciona varias opciones para la preparación de aves, carne y pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al cocinarlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

### Cocinar a fuego lento en un recipiente

#### Advertencia – ¡Peligro de lesión por rotura del cristal!

Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para su uso. Los recipientes de cristal son los más adecuados. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio no son adecuadas para usar en el microondas. En el uso convencional las fuentes de asado brillantes reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave, carne o pescado tarda más en hacerse y se dora menos. Para cocinar a fuego lento de forma convencional seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

#### Recipiente sin tapa

Para preparar aves, carne y pescado, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde en la base del compartimento de cocción. Si se quiere usar el aporte adicional de vapor, utilizar recipientes sin tapa. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja de cristal.

#### Recipiente con tapa

Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

#### Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

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

Con este modo se acorta considerablemente el tiempo de cocción. A diferencia del funcionamiento convencional, en el modo de asado en combinación con el microondas el tiempo de cocción depende del peso total.

**Nota:** Si las cantidades que se van a asar son diferentes a las indicadas en las tablas de ajustes, tomar como referencia la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración. Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Los moldes para asar de metal o la cazuela de barro ovalada solo son adecuados para asar sin microondas. Observe las

indicaciones de la vajilla apta para microondas. → "El microondas" en la página 18

### Cocinar a fuego lento con función de vapor

Algunos platos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se secan menos.

Utilizar un recipiente sin tapa. El recipiente debe ser resistente al calor y al vapor. Conectar la función de vapor como se indica en la tabla de ajustes. Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si se consume toda el agua, el plato se seguirá cocinando con el tipo de calentamiento ajustado sin aporte adicional de vapor.

### Cocer al vapor en el recipiente para cocción al vapor

A diferencia de la función de vapor, con la función de cocción al vapor la carne se cocina más suavemente, pero no se obtiene corteza. Queda especialmente jugosa.

Como variante de sabor, se pueden dorar las piezas de carne antes de la cocción al vapor, acortando así el tiempo de cocción. Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de cocción más prolongados. No hace falta dar la vuelta a las piezas de carne.

Para la cocción al vapor de aves, carne o pescado, colocar el alimento en el recipiente de cocción al vapor en la bandeja de cristal e insertarlo en la altura 3. Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el funcionamiento se detiene. En la pantalla aparecerá una indicación al respecto.

### Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del electrodoméstico abierta.

Colocar el alimento sobre la parrilla. Colocar adicionalmente la bandeja de cristal debajo de la parrilla. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas 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.

### Notas

- Las varillas calefactoras del grill se conectan y desconectan automáticamente, es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

### Ajustes recomendados

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carnes, aves o pescados sin rellenar, listos para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar.

En la tabla figura información para carnes, aves y pescados con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una carne, ave o pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para el cálculo de la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Girar las aves, la carne y el pescado cuando se indica en la tabla de ajustes.

### Ave

Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas. De este modo, se expulsa la grasa.

Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta.

Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga o de la piel se coloquen primero hacia abajo.

### Carne

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Añadir algo de líquido para asar las carnes magras. En recipientes de cristal, la base deberá estar ligeramente cubierta de líquido.

Cortar una corteza en forma de cruz.

### Ave

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo, se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne, del material del recipiente y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.
















### Pescado

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.








Si se quiere cocinar a fuego lento el pescado en la parrilla, pincelar previamente esta última con aceite para que resulte más fácil después despegar el pescado.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min	Notas
Pollo, entero, 1,3 kg (cocer)	Recipiente tapado	0		-	-	600	-	25-35	Dar la vuelta a mitad de cocción.
Pollo, entero, 1,3 kg (asar)	Recipiente abierto	0		190	-	360	3	40-45	Colocar con el lado de la pechuga hacia arriba. No dar la vuelta. Dejar reposar 5 min.
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente abierto	0		190	-	180	-	20-35	Pinchar la piel. Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato, 500 g	Parrilla + bandeja de cristal	3+2		-	3	180	3	10-12	Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de ganso, muslos de ganso 700-900 g	Recipiente abierto	0		-	2	180	-	30-40	Recipiente alto sin tapa. No dar la vuelta.

## Carne

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Pasos	Temperatura	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min	Notas
Estofado de vacuno, 1 kg	Recipiente tapado	0	 +	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rosbif poco hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	0	 +	1	180-190	-	180	-	30-40	Dar la vuelta a mitad de cocción. Al final, dejar reposar 10 minutos.
Bistec de ternera 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades, cada una de 200 g	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Carne de cerdo sin corteza, 750 g, p. ej., cuello	Recipiente abierto	0	 +  + 	1	170-180	-	360	3	25-35	Al final, dejar reposar 10 minutos.
Carne de cerdo con corteza, 1 kg, p. ej., paletilla	Recipiente abierto	0	 +  + 	1	170-180	-	180	3	60-80	Cortar la corteza. Al final, dejar reposar 10 minutos. No dar la vuelta.
Lomo de cerdo 500-600 g	Recipiente abierto	0	 +	1	180-190	-	180	-	35-40	Al final, dejar reposar 10 minutos.
Filetes de cuello de cerdo, de 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades, cada una de 120 g	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Salchichas para grill, 4-6 unidades, cada una de 150 g	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Asado de carne picada, 750 g	Recipiente abierto	0	 +  + 	1	190	-	360	3	15-20	Al final, dejar reposar 10 minutos.

## Pescado

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Filete de pescado, fresco, 400 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	15-17
Trozos de filetes de pescado, congelados, 400 g	Recipiente tapado	0		-	-	600	-	10-15
Trozos de filetes de pescado, congelados, 800 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	23-25
Filete de pescado, gratinado, 500 g	Recipiente abierto	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Ventresca 2-3 unidades, cada una de 150 g	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		-	3	-	-	8-12
Pescado, entero, p. ej., truchas, 2-3 unidades, cada una de 300 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	18-22

### Consejos prácticos para asar y estofar

El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario.

### Verduras y guarniciones

Aquí se ofrecen datos para la preparación rápida y cuidadosa de varios tipos de verduras, arroz y patatas, así como productos elaborados a base de patatas congeladas.

#### Microondas

Cocinar a fuego lento las verduras siempre en un recipiente apto para microondas cerrado. Utilizar un recipiente alto con tapa para cocinar arroz y añadir la cantidad de agua indicada en la tabla.

#### Cocer al vapor

Para cocer al vapor, utilizar la bandeja de cristal y el recipiente de cocción al vapor.

Tener en cuenta los tamaños de piezas indicados en la tabla de ajustes. El tiempo de cocción debe reducirse en caso de que las piezas sean más pequeñas y prolongarse en caso de piezas más grandes. La

calidad y el grado de madurez repercuten también sobre el tiempo de cocción. Por lo tanto, los ajustes especificados deben servir solamente de guía.

Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en los respectivos recipientes. Si están distribuidos en capas de distinta altura, el resultado de la cocción será irregular. No apilar demasiado los alimentos sensibles a la presión en el recipiente de cocción al vapor.

Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX». Si el depósito de agua se vacía durante el funcionamiento, el funcionamiento se detiene. En la pantalla aparecerá una indicación al respecto.

#### Cuscús

Añadir agua o líquido en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:2, cada 100 g de cuscús añadir 200 ml de líquido.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Pasos	Temperatura	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Alcachofas, enteras, frescas	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	36-40
Hojas de espinacas, frescas, 250 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	5-7
Coliflor, entera, fresca	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	2		1	-	-	3	28-35
Brócoli, entero, fresco, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	2		1	-	-	3	20-23
Cogollos de brócoli, congelados, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	14-16
Verduras, frescas, 250 g*	Recipiente tapado	0		1	-	600	-	6-10
Verduras, frescas, 500 g*	Recipiente tapado	0		1	-	600	-	10-15
Mazorcas de maíz, frescas, 2 unidades	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	35-45

\*remover de vez en cuando

\*\*El depósito de agua debe rellenarse de vez en cuando

**es** Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Pasos	Temperatura	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Verduras variadas, congeladas, 250 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	12-15
Cocer al vapor zanahorias en rodajas	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	18-20
Aros de puerro, frescos, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	10-12
Judías verdes frescas, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	18-20
Remolacha, entera, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	50-60
Espárragos, verdes, 250 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	15-18
Cocer al vapor calabacines en rodajas	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	12-14
Patatas, cortadas en cuartos, 250 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	28-30
Patatas, cortadas en cuartos, 500 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	30-32
Patatas, cortadas en cuartos, 750 g**	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		1	-	-	3	32-35
Patatas fritas, congeladas	Bandeja de cristal	2		1	180-210	-	-	30-40
Tortitas de patata, congeladas	Bandeja de cristal	2		1	190-210	-	-	25-35
Croquetas, congeladas	Bandeja de cristal	2		1	190-210	-	-	25-35
Arroz, 125 g + 300 ml agua	Recipiente tapado	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Arroz, 250 g + 500 ml agua	Recipiente tapado	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Cuscús, 1:2	Bandeja de cristal	3		1	-	-	3	3-10

\*remover de vez en cuando  
 \*\*El depósito de agua debe rellenarse de vez en cuando

## Postres

Este aparato permite preparar postres rápidos y delicados.

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla de ajustes.

### Arroz con leche

Añadir leche en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:2,5 cada 100 g de arroz con leche añadir 250 ml de leche.



Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas	Nivel de vapor	Duración en min
Flan de caramelo	Bandeja de cristal	3		-	3	40-50
Bollos dulces al vapor	Bandeja de cristal	3		-	2	20-25
Arroz con leche 1:2, 5	Recipiente tapado	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Recipiente tapado	3		-	3	9-12
Palomitas para microondas, 1 bolsa de 100 g	Recipiente tapado	0		600	-	3-5
Dulces, p. ej., pudding (instantáneo) 500 ml*	Recipiente tapado	0		600	-	6-8

\*remover de vez en cuando

## Presencia de acrilamida en alimentos

### ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se genera sobre todo cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata

preparados como, p.ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas con especias).

### Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

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

## Comidas normalizadas

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

Conforme a la IEC 60350-1 o IEC 60705.

### Horneado

#### Notas

- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.

- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para hornear, emplear al comienzo la temperatura más baja de las indicadas.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Colocar el molde para hornear sobre la parrilla.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Pastas de té	Bandeja de cristal	2		160-170	30-35
Pastelitos*	Bandeja de cristal	2		160-170	20-25
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Pastel de manzana cubierto	Molde desarmable Ø 20 cm	2		170-190	80-100

\*Precalentar el horno durante 5 minutos

## Preparación con microondas

Para cocinar con el microondas utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → "El microondas" en la página 18

es Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

### Descongelar en el microondas

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Pasos	Nivel de potencia del microondas	Duración en min
Descongelar carne	Recipiente abierto	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

### Cocer en el microondas

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Peso	Pasos	Nivel de potencia del microondas	Duración en min
Crema pastelera	Recipiente abierto	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Bizcocho	Recipiente abierto	0		475 g	1	600	8-10
Albóndigas	Recipiente abierto	0		900 g	1	600	20-25

### Cocinar a fuego lento combinado con el microondas

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas	Duración en min.	Notas
Gratinado de patata	Recipiente abierto	0	+	-	1	360	25-32	
Bizcocho, 700 g	Recipiente abierto	1	+	190-200	-	180	20-27	
Pollo	Recipiente abierto	0	+	190	-	360	30-45	Lado de la pechuga hacia abajo. Recipiente alto sin tapa. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

### Cocer al vapor

Colocar la bandeja de cristal con el recipiente de cocción al vapor en el nivel de inserción 3.

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo calentamiento	Nivel de vapor	Duración en min.	Notas
Guisantes, congelados	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		3	-	La prueba concluye en cuanto el lugar más frío ha alcanzado 85 °C.
Brócoli, fresco, 300 g	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		3	11-13	
Brócoli, fresco, un recipiente	Bandeja de cristal + recipiente para cocción al vapor	3		3	18-20	

### Asar al grill

Colocar la bandeja de cristal debajo de la parrilla. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

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

Plato	Recipientes	Altura de inserción	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en min	Notas
Dorar tostadas	Parrilla	3		3	4-5	
Hamburguesa de ternera, 12 unidades	Parrilla + bandeja de cristal	3+1		3	35-45	Dar la vuelta a mitad de cocción

# Índice

	<b>Utilização adequada</b> .....	<b>52</b>
	<b>Instruções de segurança importantes</b> .....	<b>52</b>
	Generalidades.....	52
	Micro-ondas.....	53
	Vapor.....	55
	<b>Causas de danos</b> .....	<b>55</b>
	Generalidades.....	55
	Micro-ondas.....	55
	Vapor.....	56
	<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>56</b>
	Poupança energética.....	56
	Eliminação ecológica.....	56
	<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>57</b>
	Painel de comandos.....	57
	Seletor de funções.....	57
	Campos táteis e visor.....	58
	Seletor rotativo.....	59
	Modos de funcionamento.....	59
	Tipos de aquecimento.....	59
	Vapor.....	60
	Micro-ondas.....	60
	Interior do aparelho.....	60
	Guarnição do depósito.....	61
	Depósito de água.....	61
	Recipiente de recolha.....	61
	<b>Acessórios</b> .....	<b>62</b>
	Acessórios incluídos.....	62
	Acessórios adicionais.....	62
	Acessórios especiais.....	62
	Inserir o acessório.....	62
	<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>63</b>
	Primeira colocação em funcionamento.....	63
	Regule a dureza da água.....	63
	Limpar o interior do aparelho e o acessório.....	63
	<b>Utilizar o aparelho</b> .....	<b>64</b>
	Ligar e desligar o aparelho.....	64
	Regular o modo de funcionamento.....	64
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura.....	64
	Aquecimento rápido.....	65
	Desativação de segurança automática.....	65
	<b>O microondas</b> .....	<b>65</b>
	Recipiente.....	65
	Níveis de micro-ondas.....	66
	Regular o micro-ondas.....	66
	Regular o funcionamento combinado do microondas.....	67
	<b>Vapor</b> .....	<b>68</b>
	Ruídos.....	68
	Cozinhar ao vapor.....	68
	Regular o funcionamento combinado de vapor.....	69
	Encher o depósito de água.....	70
	Atestar o depósito da água.....	70
	Após a operação a vapor.....	71
	<b>Programas automáticos</b> .....	<b>72</b>
	Regular um programa.....	72
	Tabela de programas.....	73
	<b>Regular as funções de tempo</b> .....	<b>75</b>
	Consultar as regulações de tempo.....	75
	Regular o temporizador.....	75
	Regular o tempo de duração.....	75
	Primeira colocação em funcionamento.....	76
	<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>76</b>
	Ativar e desativar.....	76
	<b>Regulações base</b> .....	<b>77</b>
	Alterar as regulações base.....	77
	Lista das regulações base.....	77
	<b>Limpeza</b> .....	<b>78</b>
	Produtos de limpeza adequados.....	78
	Limpar as superfícies de auto-limpeza.....	79
	Manter o aparelho limpo.....	79
	<b>Função de limpeza</b> .....	<b>80</b>
	Descalcificação.....	80
	Enxaguamento.....	80
	Limpeza posterior.....	81
	Esvaziar o recipiente de recolha.....	81
	<b>Defeito: O que fazer?</b> .....	<b>82</b>
	<b>Serviços Técnicos</b> .....	<b>83</b>
	Número E e número FD.....	83
	<b>Testado para si no nosso estúdio de cozinha</b> .....	<b>83</b>
	Indicações gerais.....	83
	Descongelar.....	84
	Aquecer alimentos ultracongelados.....	86
	Aquecer.....	86
	Bolos, biscoitos e pão.....	87
	Pratos de forno e gratinados.....	90
	Aves, carne e peixe.....	90
	Legumes e acompanhamentos.....	93
	Sobremesas.....	95
	Acrilamida nos alimentos.....	95
	Refeições de teste.....	96



## Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

## Instruções de segurança importantes

### Generalidades

#### **Aviso – Perigo de incêndio!**

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- 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.

#### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

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

**⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

**⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

**⚠️ Aviso – Perigo devido a magnetismo!**

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes electrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes electrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

**Micro-ondas****⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras
- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções. Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

**⚠️ Aviso – Perigo de explosão!**

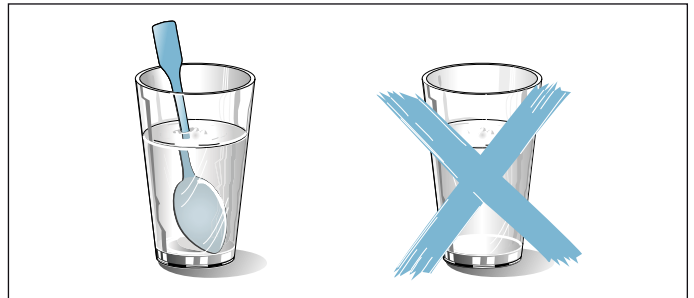
Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem explodir. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário nem o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras

**⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!**

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



**⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!**

- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

**⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

**⚠️ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!**

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos. → "Limpeza" na página 78
- Através da porta do aparelho ou do respetivo vedante pode escapar energia de micro-ondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados. Contacte a assistência técnica.

- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## Vapor

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- A água que se encontra no interior do depósito pode atingir temperaturas muito elevadas durante o funcionamento contínuo do aparelho. Esvaziar o depósito de água com vapor após cada funcionamento do aparelho.
- No interior do aparelho forma-se vapor quente. Durante o funcionamento a vapor, não toque no interior do aparelho.
- Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter. Retire cuidadosamente o acessório quente apenas com uma luva de forno.

### **Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!**

Os líquidos inflamáveis podem inflamar-se no interior quente do aparelho (deflagração). Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Encha o depósito de água exclusivamente com água ou com a solução anticalcário por nós recomendada.

## **Causas de danos**

### Generalidades

#### Atenção!

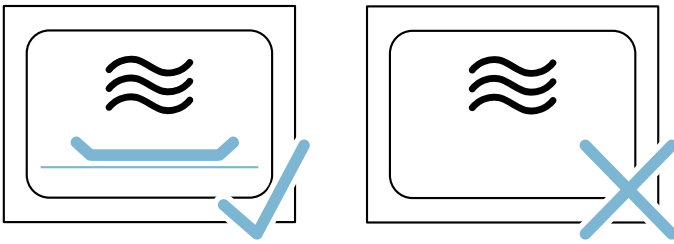
- **Água dentro do aparelho quente:** Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode causar danos.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. → "*Limpeza*" na página 78
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

### Micro-ondas

#### Atenção!

- Papel de alumínio: o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Funcionamento de microondas e combinado: a grelha não é adequada para o funcionamento de microondas e para o funcionamento de microondas em combinação com um tipo de aquecimento. Podem formar-se faíscas e danificar-se o interior do aparelho.
- Recipientes de alumínio: Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.

- Funcionamento do micro-ondas sem alimentos: 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. → "O microondas" na página 65



- **Pipocas no micro-ondas:** Nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro.

## Vapor

### Atenção!

- Manutenção do aparelho: o interior do seu aparelho é de aço inox de elevada qualidade. A manutenção indevida pode provocar corrosão dentro do aparelho. Observe as indicações de limpeza e manutenção do manual de instruções. Remova a sujidade de dentro do aparelho logo depois de o aparelho arrefecer.
- Formas de ir ao forno: os recipientes têm de ser resistentes ao calor e ao vapor. As formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.
- Recipientes com manchas de ferrugem: não utilize recipientes com manchas de ferrugem. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão dentro do aparelho.
- Líquidos a gotejar: ao cozinhar a vapor, insira o tabuleiro de vidro no nível 3 e coloque o recipiente para cozinhar a vapor sobre o tabuleiro de vidro. O líquido que escorre é recolhido no tabuleiro de vidro.
- Água quente no depósito de água: a água quente pode danificar a bomba. Não deite água quente no depósito de água.
- Danos no interior do aparelho: não inicie o funcionamento se houver água na base do aparelho. Antes do funcionamento, limpe a água na base do aparelho.
- Solução anticalcário: não derrame solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.
- Limpar o depósito de água: não lave o depósito de água na máquina de lavar louça. Caso contrário, o depósito de água ficará danificado. Limpe o depósito de água com um pano macio e detergente comum, disponível no mercado.
- Proteção anticongelante: para prevenir danos provocados por temperaturas baixas durante o transporte e armazenamento, o aparelho deve ser previamente e completamente esvaziado.

## Protecção do meio ambiente

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

### Poupança energética

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

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



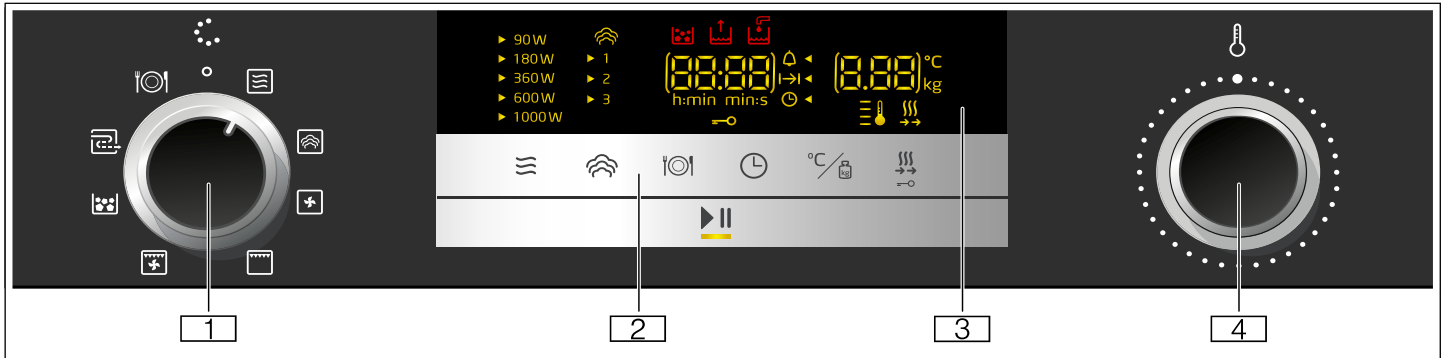
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.



## Conhecer o aparelho

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

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



### 1 Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular o tipo de funcionamento ou outras funções. Pode rodar o seletor de funções a partir da posição zero para a esquerda ou para a direita.

### 2 Campos táteis

Atrás dos campos táteis existem sensores. Toque no símbolo, para selecionar a função.

### 3 Visor

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

### 4 Seletor rotativo

O seletor rotativo permite-lhe regular a temperatura do tipo de aquecimento ou selecionar a regulação para outras funções. O seletor rotativo pode ser rodado para a esquerda ou para direita.

### Conselhos

- Em alguns aparelhos, os seletores de funções ou rotativos são retrácteis. Para os retrair ou extrair, prima o seletor de funções ou rotativo na posição inicial.
- Se o seletor de funções estiver na posição inicial (modo de economia de energia) e se for selecionada uma função, demora poucos segundos até que a respetiva função fique disponível (p. ex. micro-ondas).

## Painel de comandos










Através do painel de comandos, regule as diferentes funções do seu aparelho, com o auxílio de campos de toque e do seletor de funções e rotativo. O visor indique as regulações atuais.

Com o aparelho ligado, a visão geral apresenta o painel de comandos com um modo de funcionamento selecionado.

### Seletor de funções

O seletor de funções permite-lhe regular os modos de funcionamento e outras funções.

Para que encontre sempre o modo de funcionamento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os campos de aplicação.

Posição	Utilização
 Posição zero	O aparelho está desligado e encontra-se no modo de poupança de energia.
 Microondas	Selecione o funcionamento de microondas.
 Vapor	É alimentado vapor quente para o interior do aparelho.
 Ar quente circulante	A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homogeneamente pelo interior do aparelho.
 Grelhador	Toda a superfície por baixo dos elementos de aquecimento do grelhador fica quente.
 Grelhador com circulação de ar	A ventoinha espalha o ar quente dos elementos de aquecimento do grelhador em torno dos alimentos.
 Descalcificar	Serve para descalcificar o evaporador e mantê-lo operacional.
 Enxaguamento	Lava os tubos da unidade de vapor com água.
 Programas	Aqui pode encontrar regulações previamente programadas para muitos pratos.

## Campos táteis e visor

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

### Campos táteis

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

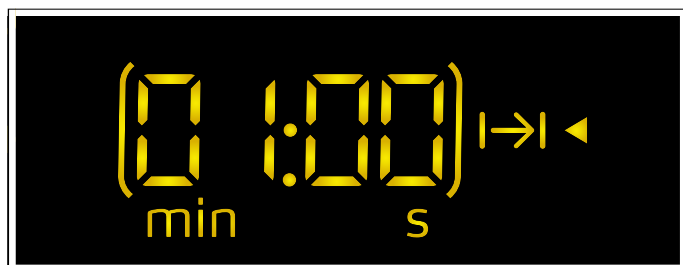
Símbolo		Significado
	Micro-ondas	Selecionar os níveis de potência do micro-ondas, ou ativar uma função de micro-ondas para um tipo de aquecimento.
	Vapor	Selecione o nível de vapor ou ative a função de vapor juntamente com um tipo de aquecimento.
	Programas	Aceder à seleção de programas, regular o número de programa com o seletor rotativo.
	Funções de tempo	Selecionar as funções de tempo e regular com o seletor rotativo.
	Pré-aquecimento rápido / Fecho de segurança para crianças	Premir brevemente: ativar/desativar pré-aquecimento rápido. Premir prolongadamente: ativar/desativar o fecho de segurança para crianças.
	Temperatura/peso	Selecione Temperatura/peso e regule com o seletor rotativo.
	Start/stop	Iniciar ou parar o funcionamento <b>Conselho:</b> Premir prolongadamente termina o funcionamento, as regulações do ripo de funcionamento selecionado são repostas para os valores padrão.

### Visor

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

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

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



### Elementos do visor

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

Símbolo		Significado
	Temporizador	Se o símbolo estiver assinalado, o tempo do temporizador é indicado no visor.
	Duração	Se o símbolo estiver assinalado, o tempo de duração é indicado no visor.
	Hora	Se o símbolo estiver assinalado, as horas são indicadas no visor.
h:min	Horas/minutos	Tempo de duração em horas e minutos
min:s	Minutos/segundos	Tempo de duração em minutos e segundos
	Fecho de segurança para crianças	Se o símbolo se acender a proteção para crianças está ativa.
	Recipiente de recolha	Indicação de estado do recipiente de recolha
	Depósito de água	Indicação de estado do depósito de água
	Aquecimento rápido	Se o símbolo se acender, o aquecimento rápido está ativado.
	Descalcificar	Se o símbolo acender, é necessário descalcificar o aparelho.

### Indicação de estado do recipiente de recolha e do depósito de água

A indicação de estado só acende, se for necessário o recipiente de recolha ou o depósito de água para o modo de funcionamento selecionado. É capaz de representar diferentes estados e informa-o acerca dos procedimentos necessários.

#### Indicação de estado do depósito de água

Símbolo		Significado
	Símbolo aceso, seta pisca	O depósito de água encontra-se no respetivo compartimento e tem de ser enchido.
	Símbolo sem seta a piscar	O depósito de água não se encontra no respetivo compartimento e tem de ser inserido.
	Símbolo sem seta aceso	O depósito de água encontra-se no respetivo compartimento. Não é necessária qualquer ação adicional.

#### Indicação de estado do recipiente de recolha

Símbolo		Significado
	Símbolo aceso, seta pisca	O recipiente de recolha encontra-se no compartimento do depósito e tem de ser esvaziado.
	Símbolo sem seta a piscar	O recipiente de recolha não se encontra no compartimento do depósito. Insira o recipiente de recolha no compartimento do depósito.
	Símbolo sem seta aceso	O recipiente de recolha encontra-se no compartimento do depósito. Não é necessária qualquer ação adicional.

### Indicação de temperatura

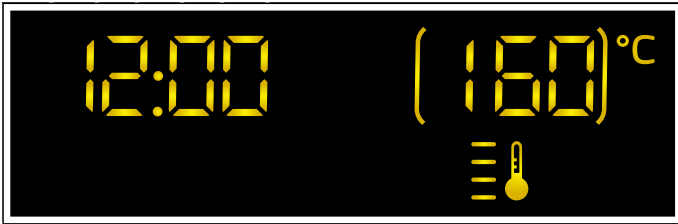
O termómetro amarelo do lado direito inferior do visor indica que o aparelho está a aquecer.

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

Para grelhar e cozinhar a vapor, as barras ficam imediatamente todas acesas.

Na função de micro-ondas as barras não se acendem.

Se pré-aquecer o forno, o momento ideal para colocar o prato é atingido quando as quatro linhas se acenderem a amarelo.



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

### Modo noturno

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

### Seletor rotativo

Com o seletor rotativo, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor e realçados.

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

Nos valores, p. ex., Peso, tem de rodar novamente o seletor rotativo para trás, quando são alcançados os valores mínimo ou máximo.

### Modos de funcionamento

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

Para descrições detalhadas, consulte os respetivos capítulos.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento → "Utilizar o aparelho" na página 64	Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.
Microondas → "O microondas" na página 65	O microondas permite cozinhar, aquecer ou descongelar os pratos de forma mais rápida.
Vapor → "Vapor" na página 68	Existem vários níveis de vapor de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.

Funcionamento combinado com micro-ondas → "Regular o funcionamento combinado do microondas" na página 67	Esta função permite ativar um tipo de funcionamento juntamente com o micro-ondas.
---	---

Funcionamento combinado de vapor → "Regular o funcionamento combinado de vapor" na página 69	Deste modo, pode ativar a função de vapor adicionalmente a um tipo de aquecimento.
---	--

Limpeza → "Função de limpeza" na página 80	Há várias funções de limpeza disponíveis: descalcificar e enxaguar.
---	---

Regulações base → "Regulações base" na página 77	Pode adaptar as regulações base do seu aparelho aos seus desejos.
---	---

### Tipos de aquecimento

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

Os símbolos de cada tipo de aquecimento ajudam no reconhecimento.

Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
Ar quente circulante	40 °C 100 - 230 °C	Deixar levedar massa lêveda descongelar tartes de natas. Para cozer e assar num só nível.
Grelhador	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifos, salsichas ou tostas e para gratinar.
Grelhar com ar circulante	100-190 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores.

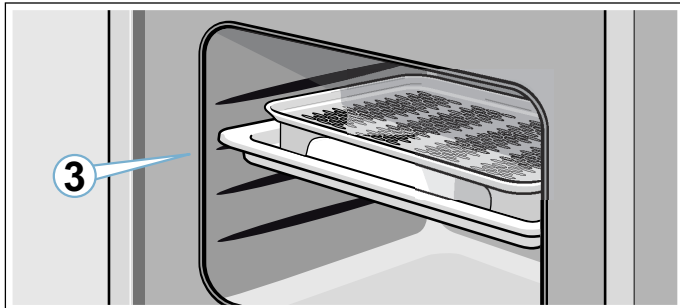
### Valores recomendados

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

## Vapor

Pode utilizar apenas a função de vapor ou combiná-la com todos os tipos de aquecimento e a função de microondas.

Para utilizar corretamente a função de vapor, remova a grelha. Insira o tabuleiro de vidro no nível 3 e coloque o recipiente para cozinhar a vapor no tabuleiro de vidro.



## Níveis de vapor

Para a função de vapor tem à disposição diferentes intensidades. Os níveis de vapor podem ser selecionados através do campo tátil . O nível de vapor selecionado é apresentado no visor.

Nível	Intensidade	Utilização	Indicação no visor
1	baixo	Para descongelar legumes, carne, peixe e fruta.	
2	médio	Para preparar sobremesas, peixe e salsichas.	
3	forte	Para cozinhar legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo e para branquear.	

## Micro-ondas

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

Estão disponíveis as seguintes potências do micro-ondas.

Potência do micro-ondas	Tempo de duração máximo
90	1 hora 30 minutos
180	1 hora 30 minutos
360	1 hora 30 minutos
600	1 hora 30 minutos
1000	30 minutos

Pode utilizar apenas a função de microondas ou combiná-la com todos os tipos de aquecimento e a função de vapor.

## Exceções:

- Potência de microondas 1000 W
- Ar quente circulante 40°C

Descubra aqui como combinar o microondas com os tipos de aquecimento a função de vapor: → "Regular o funcionamento combinado do microondas" na página 67

## Interior do aparelho

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

## Abrir a porta do aparelho

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

## Iluminação do interior do aparelho

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

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

## Ventoinha de arrefecimento

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

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

## Atenção!

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

## Conselhos

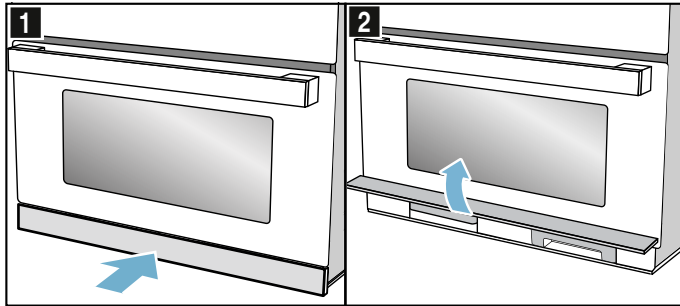
- Durante o funcionamento do micro-ondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. Esta pode continuar a funcionar, mesmo que o funcionamento do micro-ondas já tenha terminado.
- Pode surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base.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

## Guarnição do depósito

A guarnição do depósito encontra-se por baixo da porta do aparelho e permite o acesso ao recipiente de recolha e ao depósito de água. Ambos encontram-se atrás da guarnição do depósito. Para abrir e fechar a guarnição do depósito, proceda do seguinte modo:


Para abrir, pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito. A guarnição do depósito abre para cima.

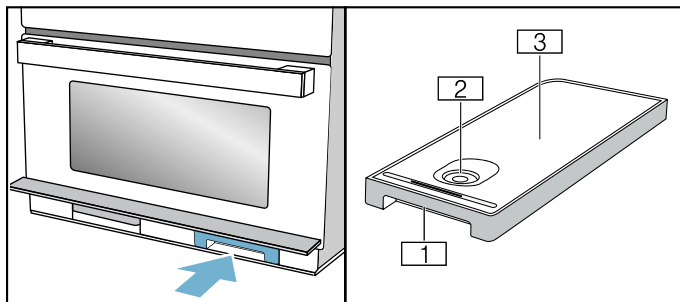
Para fechar, vire a guarnição do depósito para baixo e pressione ligeiramente a parte central da guarnição. A guarnição do depósito fica bloqueada.



## Depósito de água

O aparelho está equipado com um depósito de água. O depósito de água encontra-se à direita, atrás da guarnição do depósito. Para o funcionamento com vapor, encha o depósito de água com água. → "Encher depósito de água" na página 70


Se a seta do símbolo do depósito de água  começar a piscar no visor, é necessário encher o depósito de água com água fresca.

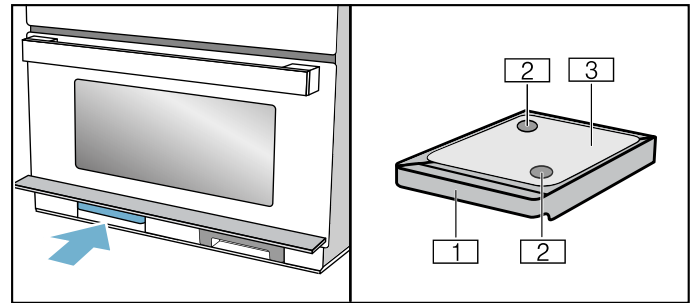


- 1 Pega para retirar e introduzir o depósito de água
- 2 Abertura de enchimento
- 3 Tampa do depósito

## Recipiente de recolha

O aparelho está equipado com um recipiente de recolha. O recipiente de recolha encontra-se à esquerda, atrás da guarnição do depósito. Esvazie o recipiente de recolha antes e depois da execução das funções de limpeza → "Função de limpeza" na página 80

Se a tecla do símbolo do recipiente de recolha  começar a piscar no visor, é necessário esvaziar o recipiente de recolha.



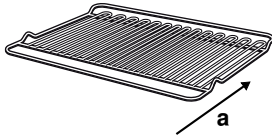
- 1 Pega para retirar e introduzir o depósito de água
- 2 Aberturas de recolha
- 3 Tampa do depósito

## Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

### Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



#### Grelha

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

Utilize a grelha para grelhar nos níveis de inserção 3 e 4.

A grelha não é adequada para o funcionamento de microondas ou para o funcionamento a vapor.

Ao inserir, respeite o sentido de inserção a.



#### Tabuleiro de vidro

O tabuleiro de vidro pode ser utilizado para cozinhar em todos os modos de funcionamento e no funcionamento combinado. Além disso, funciona como proteção contra salpicos quando os alimentos são grelhados diretamente sobre a grelha.

Deixe arrefecer o tabuleiro de vidro antes de o limpar ou colocar em água fria; caso contrário, o vidro pode ficar danificado.



#### Recipiente de cozer a vapor

O recipiente para cozinhar a vapor é colocado no tabuleiro de vidro, para cozinhar com os modos de funcionamento Vapor ou Vapor com microondas. Para isso, é necessário inserir o tabuleiro de vidro no nível 3. Os alimentos podem ser colocados diretamente no recipiente para cozinhar a vapor.

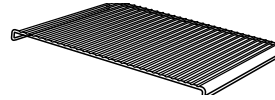
O recipiente para cozinhar a vapor é resistente à lavagem na máquina. Não utilize o recipiente para cozinhar a vapor no funcionamento exclusivo de microondas nem nos tipos de aquecimento Grelhador, Ar quente circulante ou Grelhador com circulação de ar.

Utilize apenas acessórios originais do fabricante do seu aparelho, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

### Acessórios adicionais

Consoante o modelo do aparelho, podem ser fornecidos acessórios adicionais.



#### Grelha de forno

Para assar. Coloque a grelha de forno no tabuleiro de vidro, com as bases viradas para baixo. Certifica-se assim de que a gordura que escorre e os sucos da carne são recolhidos. A grelha de forno não é adequada para o funcionamento de microondas ou para o funcionamento a vapor.

### Acessórios especiais

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

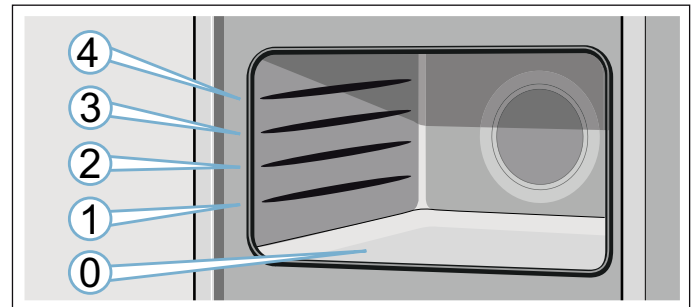
#### Acessórios especiais

##### Assadeira de vidro

Para estufados e pratos preparados no forno.

### Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.



Coloque o acessório na guia e insira-o completamente.

**Conselho:** A base do aparelho (nível 0) é particularmente adequada ao funcionamento de microondas, pois a potência do microondas é melhor aqui. Para isso, utilize exclusivamente um recipiente apropriado para microondas.

## Antes da primeira utilização

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

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

### Primeira colocação em funcionamento

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

#### Acertar a hora

Aquando da colocação em funcionamento a indicação da hora está realçada. O valor **12:00** pisca no visor e o símbolo ☉ está iluminado. Acerte a hora.

1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Toque no campo ☉.  
A hora foi acertada.

#### Alterar a hora

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

1. Toque duas vezes no campo ☉.  
O símbolo ☉ e a hora aparecem no visor.
2. Acerte a hora com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ☉.  
A hora foi acertada.

#### Conselhos

- Se após a regulação da hora o campo ☉ não for premido, o valor regulado é assumido automaticamente.
- Se o seletor de funções tiver sido movido durante as regulações, este tem de ser novamente colocado na posição inicial. Só então o aparelho pode ser utilizado.
- Para reduzir o consumo em standby do seu aparelho, pode ocultar a hora.

### Regule a dureza da água.

Para que o aparelho possa lembrar atempadamente de fazer a descalcificação, tem de ajustar corretamente a dureza da água.

A dureza da água 4 (muito dura) encontra-se regulada de fábrica.

#### Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

Utilize exclusivamente água potável fresca e fria sem gás ou água descalcificada.

#### Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para descalcificada.
- Se utilizar água mineral, regule a dureza da água "4 muito dura".
- Se utilizar água mineral, use apenas água mineral sem gás.


Dureza da água	Regulação
0	0 descalcificada
1 (até 1,3 mmol/l)	1 macia
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 média
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (superior a 3,8 mmol/l)	4 muito dura


Pode alterar a regulação da dureza da água nas regulações base. → "Regulações base" na página 77

### Limpar o interior do aparelho e o acessório

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

#### Limpar o interior do forno

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

1. Com o seletor de funções, regular o ar quente circulante .
2. Com o seletor rotativo, regule 180 °C.
3. Toque no campo ▶II.  
O aparelho começa a aquecer.

Uma hora depois, desligue o aparelho. Para tal, toque no campo ▶II e depois rode o seletor de funções para a posição inicial.

#### Limpar os acessórios

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

## Utilizar o aparelho

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

### Ligar e desligar o aparelho

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

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

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

### Ligar o aparelho

Rode o seletor de funções, para ligar o aparelho.

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

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

### Desligar o aparelho

Rodar o seletor de funções para a posição inicial.

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.

A hora aparece no visor.

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

### Regular o modo de funcionamento


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

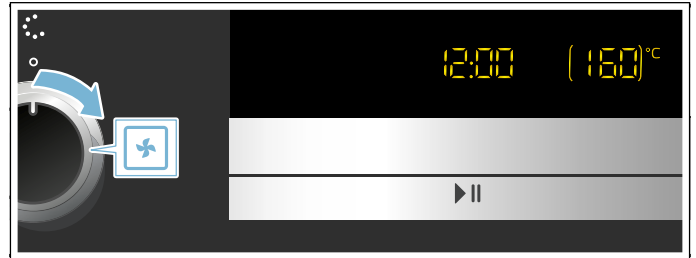
Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Selecione o tipo de funcionamento com o seletor de funções.
2. Se necessário, efetue outras regulações. Para tal, toque no respetivo campo e altere o valor com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ▶||. O aparelho começa a funcionar. O LED ▶|| fica iluminado.

### Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo: ar quente circulante  a 200 °C

1. Regule o tipo de aquecimento Ar quente circulante  com o seletor de funções. A temperatura sugerida 160 °C aparece no visor.



2. Regule a temperatura para 200°C com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ▶||.




O aparelho começa a aquecer. O LED ▶|| fica iluminado. A indicação de temperatura fica preenchida. Pode alterar a temperatura em qualquer altura durante o funcionamento, com o seletor rotativo.

### Conselhos

- Após o pré-aquecimento, é normal que ocorram oscilações mínimas de temperatura, dependendo do tipo de aquecimento.
- Durante o funcionamento, a temperatura não pode ser regulada para 40°C.

### Regular o tempo de duração

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo , até que o símbolo |>| fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Toque no campo ▶||. O aparelho começa a aquecer. O LED ▶|| fica iluminado. O tempo de duração decorre de forma visível.

### Interromper o funcionamento

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



## Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

## Aquecimento rápido

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

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

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

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

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

## O aquecimento rápido chegou ao fim

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

## Cancelar o aquecimento rápido

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

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

## Desativação de segurança automática

A desativação de segurança automática é ativada no caso de, não estando regulado qualquer tempo de duração, o aparelho funcionar durante muito tempo.

Decorridas 9 horas, o aparelho desliga-se automaticamente.

# O microondas

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

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

Para utilizar corretamente o microondas, coloque o seu recipiente na base do aparelho. Remova a grelha. Observe as indicações relativas ao recipiente.

## Recipiente

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

### Recipientes adequados

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

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

### Recipientes inadequados

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

### Atenção!

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

### Teste de loiça

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

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

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

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

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

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

## Níveis de micro-ondas

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

Estão disponíveis as seguintes potências do micro-ondas.

Potência do micro-ondas	Tempo de duração máximo	Utilização
90	1 hora 30 minutos	Para descongelar alimentos sensíveis.
180	1 hora 30 minutos	Para descongelar e continuar a cozinhar.
360	1 hora 30 minutos	Para cozinhar carne e para aquecer alimentos sensíveis.
600	1 hora 30 minutos	Para aquecer e cozinhar alimentos.
1000	30 minutos	Para aquecer líquidos.

Valores recomendados:

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

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



### Intervalos da regulação de tempo

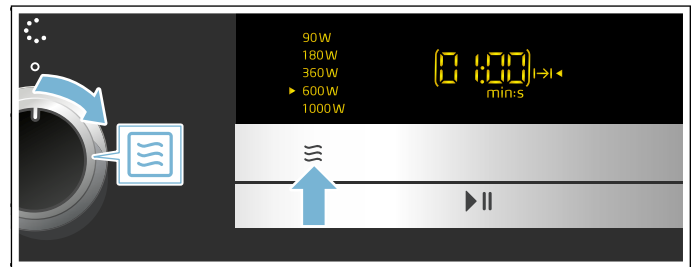
O intervalo aquando da regulação da duração de funcionamento altera-se com o tempo da duração de funcionamento.

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


## Regular o micro-ondas

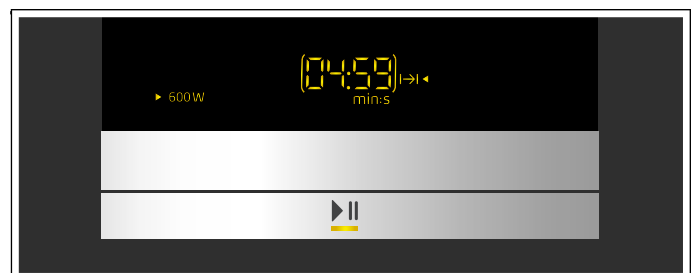
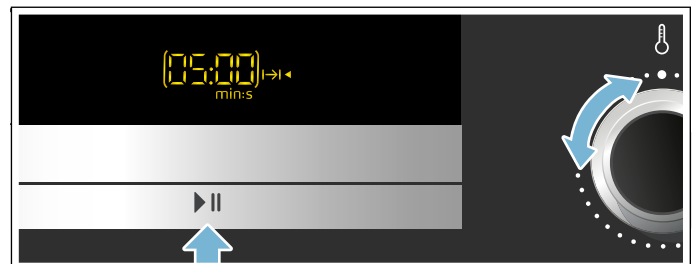
Exemplo: potência do micro-ondas 600 W, tempo de duração 5 minutos.


1. Selecione a função micro-ondas  com o seletor de funções. O aparelho está pronto a funcionar. No visor é apresentada como recomendação a potência máxima do micro-ondas , que poderá ser alterada a qualquer altura.
2. Selecione a potência pretendida com o campo tátil Potência de micro-ondas.



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

3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido. **Conselho:** Também pode regular primeiro o tempo de duração e só depois a potência de micro-ondas.
4. Toque no campo .



Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. O LED  fica iluminado.


### O tempo de duração terminou

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

### Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

### Alterar a potência do micro-ondas

Toque no campo , até que a potência pretendida esteja selecionada no visor.

**Conselhos**

- Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa.
- Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento através do campo ►II.

**Interromper o funcionamento**

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

**Cancelar o funcionamento**

Rode o seletor de funções para a posição inicial.





O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.



**Regular o funcionamento combinado do microondas**

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


**Possibilidades de combinação**



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

**Exceções:**

-  Potência de microondas 1000 W
-  Ar quente circulante 40°C

**Regular o funcionamento combinado**


Exemplo: ar quente circulante  190 °C com microondas 360 W, 17 minutos.

1. Com o seletor de funções, regular a função ar quente circulante . Surge um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
3. Toque no campo potência do micro-ondas , até que a potência pretendida esteja selecionada no visor. É apresentada uma sugestão de tempo de duração.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.
5. Toque no campo ►II. O funcionamento começa, o LED ►II fica iluminado. O tempo de duração decorre de forma visível.

**O tempo de duração terminou**

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

**Alterar a potência do micro-ondas**

Toque no campo , até que a potência pretendida esteja selecionada no visor.

**Conselhos**

- Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa.
- Se a função de micro-ondas for adicionada após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento através do campo ►II.

**Interromper o funcionamento**

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

**Cancelar o funcionamento**

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.




**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

**Secar o interior do aparelho**

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

**Aquecer o interior do aparelho**

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

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Com o seletor de funções Grelhador com circulação de ar .
4. Toque duas vezes no campo . O símbolo tempo de duração  está assinalado no visor.
5. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
6. Inicie o funcionamento com o campo ►II. A secagem inicia-se a termina automaticamente após 15 minutos.
7. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

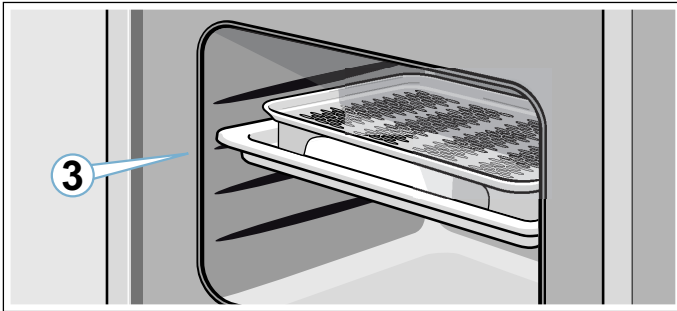
**Secar manualmente o interior do aparelho**

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

## Vapor

Pode utilizar apenas a função de vapor ou combiná-la com todos os tipos de aquecimento e a função de microondas.

Para utilizar corretamente a função de vapor, remova a grelha. Insira o tabuleiro de vidro no nível 3 e coloque o recipiente para cozinhar a vapor no tabuleiro de vidro.



### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

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.


## Ruídos

### Bomba

Durante o funcionamento, ouve um zumbido. O ruído resulta do funcionamento da bomba. Trata-se de um ruído normal de funcionamento.


## Cozinhar ao vapor

### Níveis de vapor


Para a função de vapor tem à disposição diferentes intensidades. Os níveis de vapor podem ser selecionados através do campo tátil . O nível de vapor selecionado é apresentado no visor.

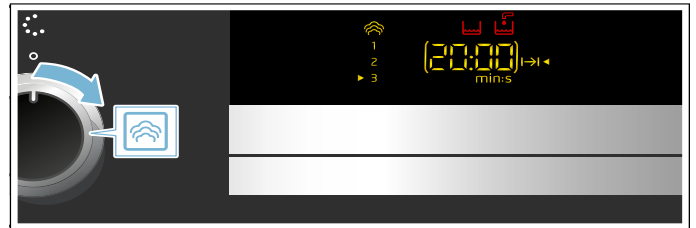
Nível	Intensidade	Utilização	Indicação no visor
1	baixo	Para descongelar legumes, carne, peixe e fruta.	
2	médio	Para preparar sobremesas, peixe e salsichas.	
3	forte	Para cozinhar legumes, peixe, acompanhamentos, para extrair o sumo e para branquear.	


## Regular o vapor


**Conselho:** Se não tiver utilizado o aparelho há bastante tempo, realize primeiro uma lavagem . → "Função de limpeza" na página 80

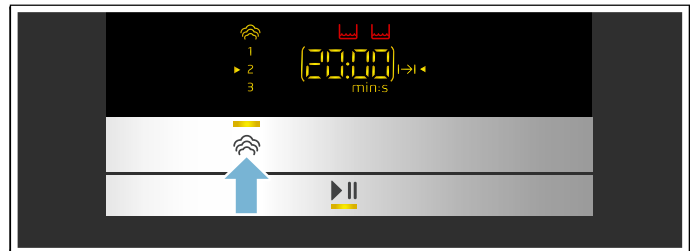
Exemplo: nível de vapor 2: médio, duração 10 minutos.

- Com o seletor de funções, selecione a função Vapor .



O aparelho está pronto a funcionar. O nível de vapor máximo e um tempo de duração de 20 minutos estão regulados como valores padrão. A seta do símbolo do depósito de água  pisca.

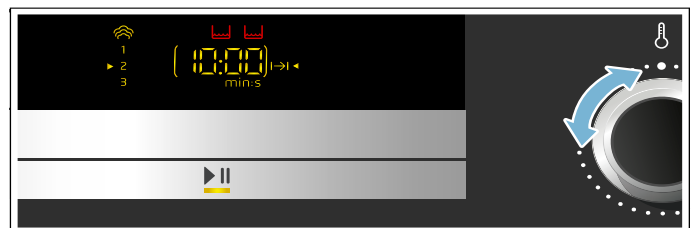
- Retire o depósito de água, encha-o com água fresca até à marcação "MAX" e insira-o totalmente no compartimento do depósito. → "Encher depósito de água" na página 70
- Toque no campo  até alcançar o nível de potência pretendido.



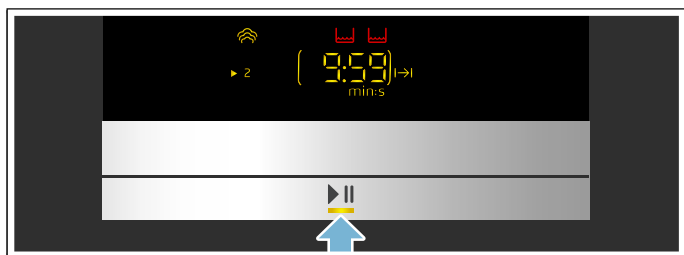
No visor é indicado o nível de vapor selecionado.




- Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.

**Conselho:** Pode também regular primeiro o tempo de duração e só depois o nível de vapor.




## 5. Toque no campo ►||.



A seta do símbolo do depósito de água  apaga-se e o símbolo do depósito de água  acende. Inicia-se o funcionamento. O LED ►|| fica iluminado. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. O enchimento do depósito de água pode ser suficiente para diferentes tempos de duração, consoante o nível de vapor. Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido e a seta do símbolo do depósito de água  pisca. Encha o depósito de água com água fresca até à marca "max" e prossiga o funcionamento através do campo ►||.

**Conselhos**

- O nível de vapor pode ser alterado a qualquer altura durante o funcionamento, através do campo .
- Depois de cozinhar ao vapor, limpe a calha e o interior do aparelho. → "Após a operação a vapor" na página 71

**Regular o funcionamento combinado de vapor**





Em alguns tipos de aquecimento, pode ativar a função de vapor.

Ao cozinhar com a ajuda do vapor, este é adicionado no interior do aparelho em diferentes intervalos e intensidades durante a operação. Consegue-se, assim, um melhor resultado de cozedura.



O seu alimento a cozinhar

- fica com uma crosta estaladiça
- fica com uma superfície brilhante
- apresenta um interior tenro e suculento
- reduz o seu volume ao mínimo

**Possibilidades de combinação**




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

**Exceções:**

-  Potência de microondas 1000 W
-  Ar quente circulante 40°C

**Regular o funcionamento combinado**

Exemplo: ar quente circulante  190 °C com nível de vapor 2.


1. Regule o tipo de aquecimento Ar quente circulante  com o seletor de funções. Surge um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a temperatura pretendida com o seletor rotativo.
3. Toque no campo Vapor , até que o nível pretendido esteja selecionado no visor. No visor surge o símbolo de depósito de água .
4. Encher o depósito de água.
5. Toque no campo ►||. O funcionamento começa, o LED ►|| acende-se. O tempo de duração decorre de forma visível.

**Conselho:** Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este continua sem auxílio de vapor. Não surge qualquer indicação no display.

**O tempo de duração terminou**

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

**Alterar o nível de vapor**

Toque no campo , até que o nível pretendido esteja selecionado no visor.

**Conselho:** Se tocar várias vezes, percorre todos os níveis, do mais alto para o mais baixo. Após o nível mais baixo, a função de vapor é desativada. Se tocar novamente, a função de vapor é ativada, começando no nível mais alto.

**Interromper o funcionamento**

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

**Cancelar o funcionamento**

Rode o seletor de funções para a posição inicial.

O funcionamento é cancelado e todas as regulações são apagadas.

**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

## Encher o depósito de água

O depósito de água encontra-se à direita, atrás da guarnição do depósito, por baixo da porta do aparelho. Antes de iniciar um funcionamento com vapor, abra a guarnição do depósito e encha o depósito de água.

Certifique-se de que regulou corretamente a dureza da água. → "Regulações base" na página 77

### ⚠ Aviso – Perigo de ferimentos e de incêndio!

Encha o depósito de água exclusivamente com água. Não encha o depósito de água com líquidos inflamáveis (p. ex., bebidas alcoólicas). Os vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (explosão) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem ocorrer vapores quentes e chamas.

### Atenção!

Danos no aparelho devido a utilização de líquidos não adequados.

Não utilize água destilada, água potável com elevado teor de cloretos (>40mg/l) ou outros líquidos.

Utilize exclusivamente água potável fresca e fria sem gás ou água descalcificada.

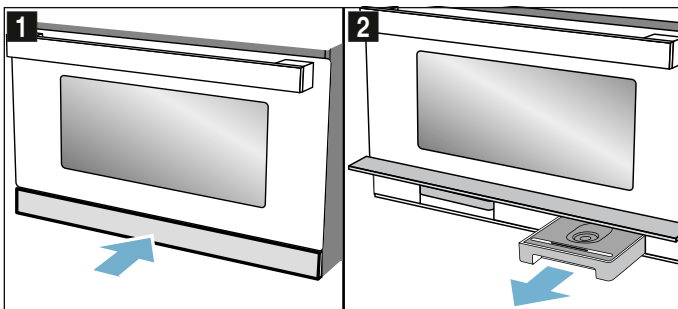
### Conselhos

- Se a água da sua área de residência for muito calcária, recomendamos-lhe a utilização de água descalcificada.
- Se utilizar exclusivamente água descalcificada, pode regular a dureza da água para "descalcificada".

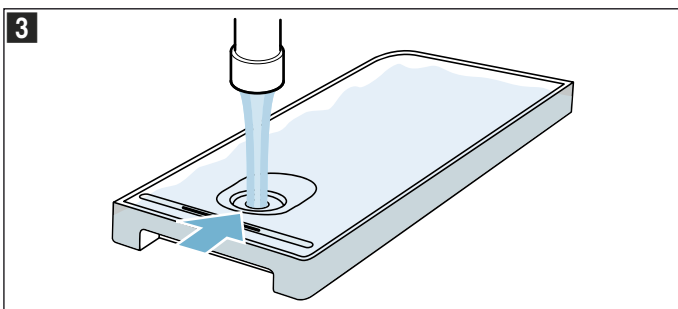
1. Pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito.

A guarnição do depósito abre-se. O recipiente de recolha (esquerda) e o depósito de água (direita) ficam acessíveis.

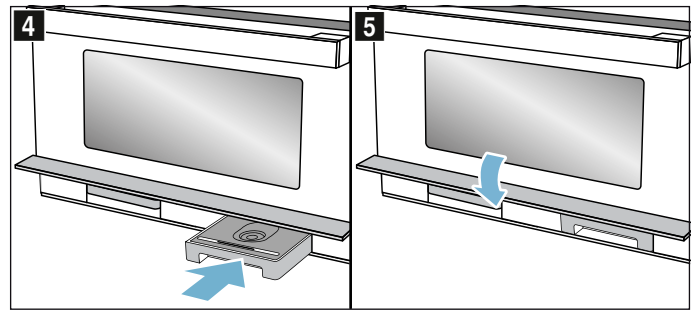
2. Retire o depósito de água do respetivo compartimento.



3. Encha o depósito de água até à marca "MAX" com água fria.



4. Volte a colocar o depósito de água no respetivo compartimento e insira-o totalmente.
5. Feche a aba do depósito.



A função de vapor está operacional.

## Atestar o depósito da água

Se o depósito de água estiver vazio durante o funcionamento, o aparelho comporta-se de modo diferente consoante o modo de funcionamento:


- Funcionamento a vapor: o funcionamento é interrompido e surge uma mensagem no visor. No nível de vapor máximo, basta um enchimento do depósito de aprox. 30-40 minutos; nos níveis de vapor mais baixos, consideravelmente mais prolongado.
- Vapor com micro-ondas: o funcionamento é interrompido. Um enchimento do depósito chega para aprox. 50 minutos.
- Ar quente circulante ou grelhador com vapor: o funcionamento prossegue com ar quente circulante ou grelha e não surge qualquer mensagem no visor. No nível de vapor máximo, um enchimento do depósito é suficiente para aprox. 3 horas de funcionamento; nos níveis de vapor mais baixos, consideravelmente mais prolongado.
- Grelhador com ar circulante e vapor: o funcionamento prossegue com grelha com ar circulante e não surge qualquer mensagem no visor. Um enchimento do depósito chega para aprox. 9 horas de funcionamento.

**Conselho:** Os tempos indicados podem variar.

Encha novamente o depósito de água até à marca MAX.

1. Abra a aba.
2. Retire e encha o depósito de água.
3. Insira o depósito de água cheio e feche a aba.

## Após a operação a vapor


No interior do aparelho permanece humidade. Limpe cuidadosamente a calha e o interior do aparelho. Após qualquer funcionamento a vapor recomenda-se a execução da função de limpeza Enxaguamento . Em seguida, esvazie e seque o depósito de água e o recipiente de recolha.

**Conselho:** Remova as manchas de calcário com um pano embebido em vinagre, passe por água limpa e seque com um pano macio.

### Enxaguamento

Para que o seu aparelho permaneça limpo, pode bombear água através do sistema de tubos. Em seguida, a água é escoada para o recipiente de recolha.

### Iniciar

1. Selecione a lavagem  com o seletor de funções. É apresentado o tempo de duração do programa, que não pode ser alterado.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água e encha-o com água fresca.
6. Insira totalmente o depósito de água.
7. Feche a guarnição do depósito.
8. Toque no campo ►II.  
É bombeada água através dos tubos. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. Assim que o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. Esvazie o recipiente de recolha.

### Esvaziar o depósito de água

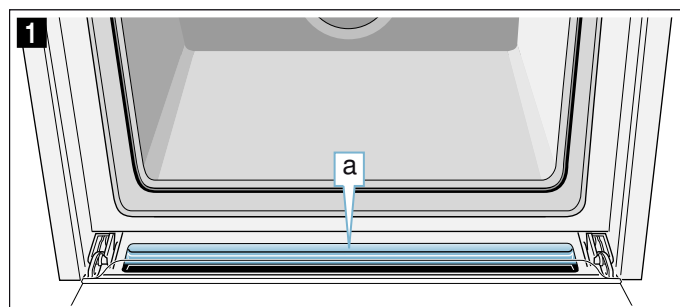
1. Pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito.  
A guarnição do depósito abre para cima.
2. Retire o depósito de água.
3. Retire cuidadosamente a tampa do depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, lave-o com detergente e enxague-o bem com água limpa.
5. Seque todas as peças com um pano macio.
6. Friccione o vedante na tampa a seco.
7. Deixe secar com a tampa aberta.
8. Coloque a tampa no depósito de água e pressione-a.
9. Insira totalmente o depósito de água.
10. Feche a guarnição do depósito e pressione ligeiramente a parte central.  
A guarnição do depósito fica bloqueada.

### Atenção!

- Não seque o depósito de água dentro do interior quente do aparelho, pois danifica o depósito de água.
- Não lave o depósito de água na máquina de lavar loiça. O depósito de água ficará danificado.

### Secar a calha de escoamento

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Abra a porta do aparelho.
3. Abra a guarnição do depósito.
4. Retire o depósito de água e o recipiente de recolha.
5. Passe um pano esponja pela calha **a** na parte inferior do aparelho (Figura **1**).




### Secar o interior do aparelho

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

### Aquecer o interior do aparelho

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

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Com o seletor de funções Grelhador com circulação de ar .
4. Toque duas vezes no campo ☹️.  
O símbolo tempo de duração |→| está assinalado no visor.
5. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
6. Inicie o funcionamento com o campo ►II.  
A secagem inicia-se e termina automaticamente após 15 minutos.
7. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

### Secar manualmente o interior do aparelho

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

## Programas automáticos


Os programas automáticos permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do seu prato. O programa automático assume a regulação ideal. Tem à sua escolha 30 programas diferentes.

### Conselhos

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

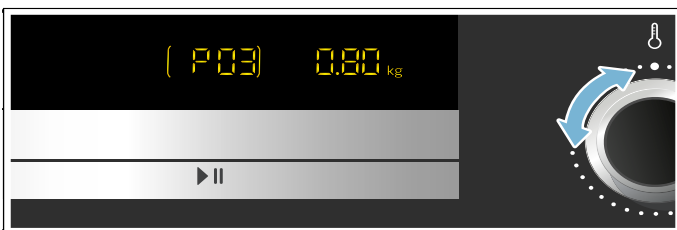
### Regular um programa


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

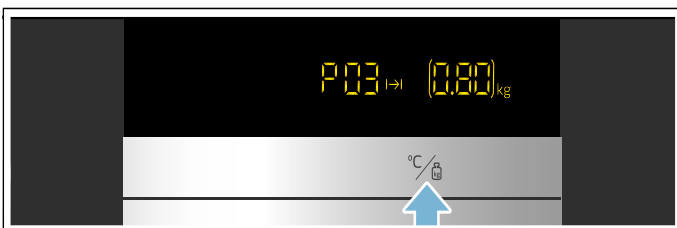
1. Coloque o seletor de funções nos programas automáticos . No visor surge o número do primeiro programa e uma sugestão de peso.



2. Com o seletor rotativo, selecione o número de programa 3.




3. Toque no campo . No visor, a regulação do peso encontra-se em destaque.




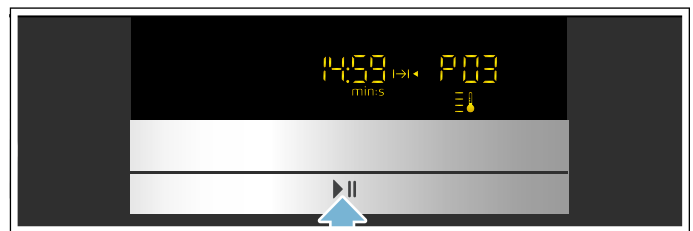
4. Com o seletor rotativo, regule 1 quilo de peso.

O aparelho regula automaticamente a duração adequada ao peso.






5. Toque no campo .

O programa é iniciado. A duração entra em contagem decrescente, as barras da temperatura e os LED  acendem-se.




### Conselhos

- Antes de iniciar, pode alternar entre os programas e o peso, através dos campos  e .
- Depois de iniciado o funcionamento, não é possível alterar o número de programa nem o peso. Pode consultar o peso regulado através do campo .





### O programa terminou

Ouve-se um sinal. O programa terminou, o aparelho deixa de aquecer. Rode o seletor de funções para a posição inicial.

### Alterar o programa

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

### Interromper o funcionamento

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

### Cancelar o funcionamento

Rode o seletor de funções para a posição inicial. O funcionamento é cancelado e todas as regulação são apagadas.

**Conselho:** Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.



**Tabela de programas**


Programa	Prato	Peso em kg	Recipiente / acessório, nível de inserção	Notas	Particularidades
<b>Descongelar</b>					
P 01	Carne picada*	0,10 - 1,20	Recipiente raso, aberto Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Carne picada de vaca, borrego, porco; depois de virar, remova a carne picada já descongelada.
P 02	Filete de peixe*	0,10 - 1,00	Recipiente raso, aberto Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca
P 03	Frango em pedaços com osso*	0,15 - 1,20	Recipiente raso, aberto Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Lado da pele virado para baixo
P 04	Fatias de pão*	0,10 - 0,50	Recipiente raso, aberto Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Pão de trigo, pão de mistura de trigo, pão integral; descongelar pão apenas na quantidade necessária, pois o pão fica duro depressa. Separe as fatias, se possível.
<b>Aves, carne, peixe</b>					
P 05	Frango em pedaços, fresco*	0,15 - 1,00	Grelha + tabuleiro de vidro Nível 3 + 2	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Pernas de frango, meio frango, lado da pele virado para baixo
P 06	Rosbife, mal passado	0,50 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 07	Rosbife, no ponto	0,50 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 08	Rosbife, bem passado	0,50 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 09	Perna de borrego com osso, no ponto	1,00 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 10	Perna de borrego com osso, bem passada	1,00 - 2,00	Tabuleiro de vidro Nível 1		
P 11	Peixe, inteiro, fresco	0,20 - 1,20	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	Tempere o lado de dentro com sumo de limão.
P 12	Filete de peixe, fresco	0,20 - 0,50	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	
P 13	Filete de peixe, congelado	0,20 - 0,50	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Utilize filetes de peixe planos e uniformes. Encha o depósito de água.	
P 14	Guisado de ingredientes frescos**	0,50 - 2,00	Recipiente com tampa Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Utilize carne, legumes e caldo em partes iguais e indique o peso total.
<b>Legumes e acompanhamentos</b>					
P 15	Brócolos, frescos	0,10 - 1,00	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	
P 16	Ervilhas, congeladas	0,10 - 1,00	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	




\*Observar o sinal para virar \*\*Observar o sinal para mexer


Programa	Prato	Peso em kg	Recipiente / acessório, nível de inserção	Notas	Particularidades
P 17	Cenouras às rodela, frescas	0,10 - 0,75	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	
P 18	Espargos verdes, frescos	0,10 - 0,70	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	Não colocar uns sobre os outros
P 19	Ovos, mal cozidos	2 - 10 unidades	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	Ovos de galinha refrigerados
P 20	Arroz**	0,10 - 0,50	Recipiente fundo com tampa Base do forno	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Arroz agulha, não use arroz em sacos de cozinhar. Adicione 2-3 vezes a quantidade de água ao arroz. Após o fim do programa, deixe repousar 5-10 minutos.
P 21	Batatas assadas	0,20 - 1,50	Grelha Nível 2		Lave e seque as batatas de tamanho médio, aprox. 250 g, e pique várias vezes a casca com um garfo.
P 22	Batatas cozidas	0,20 - 0,50	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro Nível 3	Encha o depósito de água.	Batatas, descascadas e cortadas em quartos.
P 23	Compota de frutas**	0,30 - 0,80	Recipiente raso no tabuleiro de vidro Nível 3	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas. Encha o depósito de água.	Adicione um pouco de açúcar e canela aos frutos. Na compota de frutos vermelhos, adicione as framboesas e os morangos apenas aquando do sinal de mexer.
<b>Pré-confecionados</b>					
P 24	Batatas fritas, congeladas*	0,20 - 0,80	Tabuleiro de vidro Nível 2		Não colocar uns sobre os outros
P 25	Croquetes, congelados*	0,25 - 0,80	Tabuleiro de vidro Nível 2		Não colocar uns sobre os outros
P 26	Pizza, pré-confecionada, refrigerada	0,10 - 0,60	Grelha Nível 2		Pizza com base de massa fina
P 27	Pizza, pré-confecionada, congelada	0,10 - 0,50	Grelha Nível 1		Pizza com base de massa fina, baguete de pizza
P 28	Massa gratinada, pré-confecionada e refrigerada	0,30 - 1,00	Recipiente no tabuleiro de vidro Nível 2	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.	Lasanha, canelones ou massas gratinadas com massas pré-cozidas
P 29	Aquecer refeições, refrigeradas	0,20 - 0,50	Recipiente raso no tabuleiro de vidro Nível 3	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas. Encha o depósito de água.	
P 30	Aquecer refeições, congeladas	0,20 - 0,50	Recipiente raso no tabuleiro de vidro Nível 3	Utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas. Encha o depósito de água.	


\*Observar o sinal para virar \*\*Observar o sinal para mexer

## Regular as funções de tempo

O seu aparelho dispõe de várias funções de tempo. O campo de toque  permite-lhe aceder ao menu e percorrer as várias funções. No visor estão acesos os símbolos das funções disponíveis, a função acabada de seleccionar está realçada.

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





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

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

**Conselho:** Nas regulações base, pode alterar o tempo durante o qual soa um sinal. → "Regulações base" na página 77



### Consultar as regulações de tempo


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

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

### Regular o temporizador

Poderá utilizar o temporizador como se fosse um alarme de cozinha. Este funciona independentemente do aparelho. O temporizador tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

1. Toque no campo .  
O símbolo  e os símbolos de tempo estão iluminados no visor.
2. Regule o tempo do temporizador com o seletor rotativo.

Após alguns segundos, o tempo regulado é assumido. O temporizador inicia a contagem. No visor está aceso o símbolo  e a contagem decrescente do tempo do temporizador. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

### O tempo do temporizador terminou

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

### Alterar a hora do temporizador

Com o seletor rotativo, altere o tempo do temporizador. Após alguns segundos, a alteração é assumida.


### Anular o tempo do temporizador

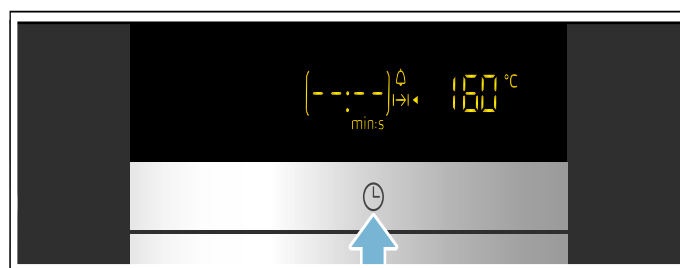
Com o seletor rotativo reponha o tempo do temporizador para **00:00**. Após alguns segundos, a alteração é assumida. O alarme está desligado.

### Regular o tempo de duração

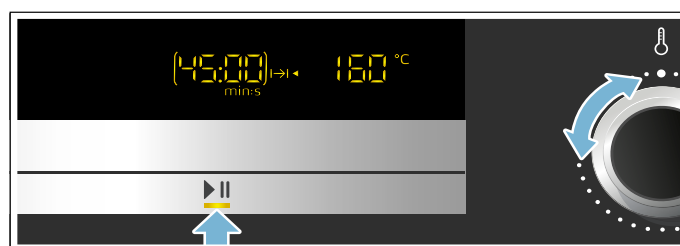
O aparelho permite-lhe regular o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o aparelho desliga-se automaticamente. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura inadvertidamente.



Exemplo na figura: tipo de aquecimento ar quente circulante, tempo de duração 45 minutos.

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de funções.  
No visor é indicada uma temperatura como valor recomendado.
2. Se necessário, regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. Toque duas vezes no campo .  
No visor surge **-- : --** e os símbolos de tempo acendem.



4. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 45 minutos.



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

### O tempo de duração terminou

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

1. Toque no campo ☹.  
O sinal apaga-se.
2. Rodar o seletor de funções para a posição inicial. O aparelho está desligado.

### Alterar o tempo de duração

Altere o tempo de duração com o seletor rotativo. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

### Anular o tempo de duração

Caso a função de temporizador esteja regulada, toque primeiro no campo ☹. Só depois pode alterar o tempo de duração.

Com o seletor rotativo, reponha o tempo de duração para 00:00. Após alguns segundos, a alteração é assumida.

### Primeira colocação em funcionamento

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

### Acertar a hora

Aquando da colocação em funcionamento a indicação da hora está realçada. O valor 12:00 pisca no visor e o símbolo ☹ está iluminado. Acerte a hora.

1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Toque no campo ☹.  
A hora foi acertada.

### Alterar a hora

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

1. Toque duas vezes no campo ☹.  
O símbolo ☹ e a hora aparecem no visor.
2. Acerte a hora com o seletor rotativo.
3. Toque no campo ☹.  
A hora foi acertada.



### Conselhos

- Se após a regulação da hora o campo ☹ não for premido, o valor regulado é assumido automaticamente.
- Se o seletor de funções tiver sido movido durante as regulações, este tem de ser novamente colocado na posição inicial. Só então o aparelho pode ser utilizado.
- Para reduzir o consumo em standby do seu aparelho, pode ocultar a hora.


## Fecho de segurança para crianças

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

### Ativar e desativar

1. Rodar o seletor de funções para a posição inicial.
2. Toque no campo  durante aprox. 4 segundos. No visor surge o símbolo . O fecho de segurança para crianças está ativado ou desativado.

### Conselhos





- Se estiver regulado um tempo de temporizador , este avança. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, o tempo de temporizador não pode ser alterado.
- Os sinais de aviso, p. ex., decorrido o tempo de temporizador, podem ser cancelados tocando num campo à escolha.

## Regulações base

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

### Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar desligado.

1. Toque no campo  durante alguns segundos. No visor aparece a primeira regulação base.
2. Com o seletor rotativo, altere a regulação base.
3. Toque no campo . No visor aparece a próxima regulação base. Com o campo , pode percorrer todas as regulações base e proceder a alterações com o seletor rotativo.
4. Toque no campo  durante alguns segundos. Todas as regulações foram assumidas. Se o aparelho se encontrar no modo de standby, poderá alterar as regulações a qualquer altura.

### Cancelar

Se não pretender guardar as alterações, rode o seletor de funções. As regulações base são terminadas, sem serem guardadas.

## Lista das regulações base

	Regulação base	Possibilidades	Explicação
<b>c01</b>	Duração do sinal sonoro 2 = média = 30 segundos	1 = curta = 10 segundos 3 = longa = 2 minutos	Sinal após decorrido um tempo de duração ou um alarme
<b>c02</b>	Som das teclas* 1 = ligado	0 = desligado	Som ao tocar nos campos táteis
<b>c03</b>	Luminosidade do visor* 2 = médio	1 = baixo 3 = alto	Regular a luminosidade do visor
<b>c04</b>	Indicação da hora 1 = ligado	0 = desligado	Mostrar a hora no visor
<b>c05</b>	Iluminação do interior do aparelho 1 = ligado	0 = desligado	Ligar e desligar a iluminação do interior do aparelho durante o funcionamento
<b>c06</b>	Dureza da água 4 = muito dura	0 = descalcificada 1 = macia 2 = média 3 = dura	A dureza da água influencia os ciclos de limpeza do aparelho
<b>c07</b>	Configurações de fábrica 0 = desligado	1 = ligado	Repor as regulações de fábrica do aparelho
<b>c08</b>	Modo de demonstração 0 = desligado	1 = ligado	Ativar e desativar o modo de demonstração <b>Conselho:</b> O modo de demonstração só fica visível durante os primeiros 5 minutos após ligar o aparelho.

\*A alteração é assumida diretamente.

## Limpeza

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

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

### **Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

**Conselho:** Os cheiros desagradáveis, por exemplo, depois da confecção de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque sempre uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do micro-ondas.

## Produtos de limpeza adequados

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

Pode adquirir outros acessórios para o seu aparelho junto do Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre o número de artigo correspondente.

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

### Pano de microfibras

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

Ref.<sup>a</sup> 466 148

### Pano para limpar superfícies em aço inoxidável

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

Ref.<sup>a</sup> 311 134

## Óleo de conservação para superfícies modernas em aço inoxidável

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

Ref.<sup>a</sup> 311 567

### Desengordurante

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

Ref.<sup>a</sup> 311 781

### Produtos anticalcário

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário regularmente. Utilize apenas os produtos anticalcário aqui recomendados. Outros produtos anticalcário podem danificar o aparelho.

Produto anticalcário líquido: n.º de encomenda 311 680

Pastilhas anticalcário: n.º de encomenda 311 846

## Atenção!

### Danos na superfície

Não utilize

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

Zona	Limpeza
<b>Exterior do aparelho</b>	
Frente em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Painel de comandos	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Vidros da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável.
Puxador da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixa de ser possível remover estas manchas.

<b>Interior do aparelho</b>	
Superfícies de auto-limpeza	Observe as indicações relativas às superfícies do interior do aparelho, que se seguem à tabela.
Parte interior da porta e vedante da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não remova o vedante. Não esfregue. Após a limpeza, verifique a posição do vedante da porta.
Superfícies de aço inoxidável	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue. Após a limpeza, verifique a posição do vedante da porta.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Recipiente de recolha e depósito de água	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e lave minuciosamente com água muito limpa, para remover restos de detergente. Seque com um pano macio. Deixe secar com a tampa aberta. Friccione o vedante na tampa a seco. Não coloque na máquina de lavar louça.
Caixa do depósito	Seque com um pano após cada utilização do aparelho.
Saída de vapor no interior do aparelho	Solução quente à base de detergente: utilize uma esponja ou uma escova macia.

### Conselhos

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

## Limpar as superfícies de auto-limpeza

A parte de trás do interior do aparelho dispõe de um revestimento catalítico com função de autolimpeza. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o aparelho estiver a funcionar. Não é, por isso, necessário limpar esta área.

### Atenção!

Não utilize qualquer produto limpa-fornos nas superfícies de auto-limpeza. As superfícies ficam danificadas. Se, no entanto, um produto limpa-fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer produto de limpeza abrasivo.

Quando o aparelho tiver arrefecido, remova resíduos de cor castanha ou branca do seu interior com água e uma esponja macia.

**Conselho:** Durante o funcionamento, podem formar-se manchas avermelhadas nas superfícies. Não se trata de corrosão, mas sim de restos de alimentos. Estas manchas não são prejudiciais à saúde nem limitam a capacidade de limpeza das superfícies de autolimpeza.

## Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujidade grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade de imediato.

### Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujidade não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro de vidro para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.
- Utilize, sempre que possível, o ar quente circulante. Neste tipo de aquecimento, a sujidade é menor.

## Função de limpeza

### Descalcificação

Para que o aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, deverá eliminar o calcário regularmente.


#### Atenção!

- Danos no aparelho: para a descalkificação, utilize unicamente o anticalcário líquido ou em forma de pastilha recomendado por nós. Os períodos de atuação durante a descalkificação estão ajustados ao anticalcário. Outros anticalcários podem provocar danos no aparelho. Obtenha o anticalcário junto do Serviço de Assistência Técnica. Produto anticalcário líquido: n.º de encomenda 311 680 Pastilhas anticalcário: n.º de encomenda 311 846
- Solução anticalcário: não derrame anticalcário ou solução anticalcário sobre o painel de comandos nem sobre outras superfícies no aparelho. As superfícies ficam danificadas. No entanto, se isso acontecer, remova de imediato a solução anticalcário com água.

A descalkificação consiste em dois passos. Por motivos de higiene, a descalkificação tem de estar totalmente concluída, para que o aparelho esteja, de novo, pronto a funcionar. Ao todo, a descalkificação demora aprox. 30 minutos.


- Descalkificação (29 minutos), em seguida, esvazie o recipiente de recolha e encha o depósito com água fresca.
- Enxaguamento após descalkificação (aprox. 1 minuto) e, em seguida, esvazie o recipiente de recolha.

Se a descalkificação for interrompida (p. ex., devido a uma falha de corrente, à desativação do aparelho ou à interrupção do processo de descalkificação), ser-lhe-á solicitado, depois de voltar a ligar o aparelho, que execute o ciclo de enxaguamento. O aparelho permanece bloqueado para outras operações até ao final do ciclo de enxaguamento.

A frequência com que o aparelho tem de ser descalkificado, depende da dureza da água utilizada. Quando já só forem possíveis 5 ou menos funcionamentos a vapor, é apresentado o símbolo  no visor, lembrando da necessidade de descalkificar o aparelho. Deste modo, tem tempo de preparar atempadamente a descalkificação.

Depois disso, o funcionamento a vapor só volta a ser possível depois de efetuada a descalkificação.

### Iniciar

1. Selecione a descalkificação  com o seletor de funções. É apresentado o tempo de duração da descalkificação, que não pode ser alterado.
2. Abra a aba do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água.
6. Misture água e anticalcário de acordo com o indicado na embalagem, até obter uma solução anticalcária.
7. Deite a solução anticalcária no depósito de água e insira totalmente o depósito de água.
8. Feche a aba do depósito.
9. Toque no campo ►II. O aparelho é descalkificado. No visor começa a contagem decrescente do tempo de duração restante. Assim que a descalkificação chega ao fim, soa um sinal. O funcionamento é interrompido.

### Enxaguamento após descalkificação

1. Abra a aba do depósito.
2. Retire o recipiente de recolha, esvazie-o e volte a inseri-lo.
3. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água fresca e volte a inseri-lo.
4. Feche a aba do depósito.
5. Toque no campo ►II. O aparelho faz o enxaguamento. Assim que o ciclo de enxaguamento chega ao fim, soa um sinal. Esvazie o recipiente de recolha.


#### Conselho:

No caso de utilização das tabelas de descalkificação (ref.ª 311 846) terá de executar adicionalmente duas vezes a função de limpeza Enxaguamento.

### Enxaguamento

Para que o seu aparelho permaneça limpo, pode bombear água através do sistema de tubos. Em seguida, a água é escoada para o recipiente de recolha.

### Iniciar

1. Selecione a lavagem  com o seletor de funções. É apresentado o tempo de duração do programa, que não pode ser alterado.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire e esvazie o recipiente de recolha.
4. Insira totalmente o recipiente de recolha vazio.
5. Retire o depósito de água e encha-o com água fresca.
6. Insira totalmente o depósito de água.
7. Feche a guarnição do depósito.
8. Toque no campo ►II. É bombeada água através dos tubos. Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor. Assim que o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. Esvazie o recipiente de recolha.



## Limpeza posterior

Depois de cada descalcificação ou lavagem, realize os seguintes passos:

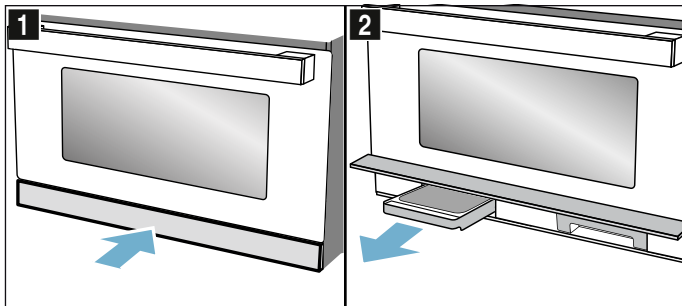
1. Abra a guarnição do depósito.
2. Esvazie o recipiente de recolha e o depósito de água, limpe-os e seque-os.
3. Rode o seletor de funções para a posição inicial. O processo está concluído e o aparelho, de novo, pronto a funcionar.

## Esvaziar o recipiente de recolha

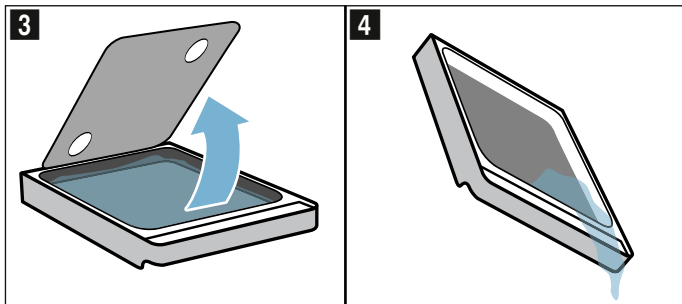
Nas funções de limpeza, a água residual é acumulada no recipiente de recolha. Esvazie o recipiente de recolha e, em seguida, seque-o.

### Atenção!

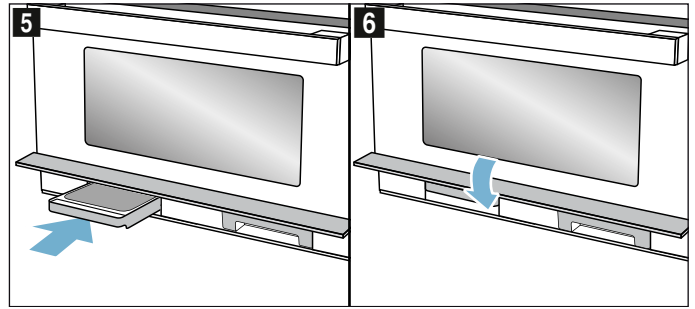
- Não seque o recipiente de recolha no interior do aparelho quente. O recipiente de recolha fica danificado.
  - Não lave o recipiente de recolha na máquina de lavar loiça. O recipiente de recolha fica danificado.
1. Pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito.  
A guarnição do depósito abre-se. O recipiente de recolha e o depósito de água ficam acessíveis.
  2. Retire o recipiente de recolha do compartimento do depósito.



3. Abra a tampa do recipiente de recolha.
4. Esvazie o recipiente de recolha.



5. Volte a colocar o recipiente de recolha no compartimento do depósito e insira-o totalmente.
6. Feche a guarnição do depósito.



O aparelho está pronto a funcionar.

## Defeito: O que fazer?

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

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

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

### Uma anomalia, que fazer?

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/indicação
O aparelho não funciona	A ficha não foi ligada	Ligue a ficha à tomada
	Falha de corrente	Verifique se a luz da cozinha funciona
	Falha do fusível	Verifique, na caixa de fusíveis, se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorreta	Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Volte a ligá-lo após aprox. 10 segundos
Não é possível operar o aparelho ligado; no visor surge o símbolo 	O fecho de segurança para crianças está ativado	Toque no campo  até o símbolo  se apagar
A iluminação do interior do aparelho está avariada.	Lâmpada LED avariada	Contactar o Centro de Assistência
No visor pisca 12:00 e o símbolo  acende.	Falha de corrente	Acerte novamente a hora
O aparelho não está em funcionamento. No visor surge o tempo de duração.	O campo  não foi premido depois da regulação.	Toque no campo  ou apague as regulações, seleccionando outra função com o seletor de funções.
O microondas não funciona.	A porta não foi totalmente fechada.	Verifique se há restos de comida ou um elemento estranho presos na porta
	O campo  não foi tocado.	Toque no campo 
Os alimentos aquecem mais lentamente do que o habitual	Foi regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência de microondas mais elevada
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	O dobro da quantidade - o dobro do tempo
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual.	Mexa ou vire os alimentos de vez em quando
O funcionamento do microondas é cancelado sem razão aparente.	O microondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
É possível regular o aparelho, mas este não aquece. Os dois pontos piscam.	O aparelho está em modo de demonstração.	Desative o modo de demonstração nas regulações base. <b>Conselho:</b> O modo de demonstração só fica visível durante os primeiros 5 minutos após ligar o aparelho.
Os símbolos relativos ao depósito de água e ao recipiente de recolha piscam continuamente.	Problema técnico.	Certifique-se de que o depósito de água e o recipiente de recolha estão totalmente inseridos no respetivo compartimento do depósito. Se os símbolos continuarem a piscar de forma permanente, contacte o Serviço de Assistência Técnica. É possível continuar a utilizar o aparelho, com exceção da função de vapor.
<b>E0532.</b>	Sujidade no painel de comandos faz com que uma zona tátil esteja permanentemente ativa.	Desligue o aparelho e limpe o painel de comandos. Volte a ligar o aparelho. Se o erro se repetir imediatamente depois de ligar o aparelho, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<b>E5005.</b>	A função de vapor foi várias vezes ativada com o depósito de água vazio.	Antes de voltar a utilizar o aparelho, certifique-se de que o depósito de água está cheio de água fria e totalmente inserido no compartimento do depósito. Se o erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## Serviços Técnicos

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

### Número E e número FD

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

N.º E	N.º FD
-------	--------

<b>Serviço de Assistência Técnica</b> 
---

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

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

**Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias**  
**PT** 21 4250 740

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

## Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

**Conselho:** Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta. Se cozinhar a vapor ou utilizar o auxílio de vapor, é desejável que se forme muito vapor de água no interior do aparelho. Depois de cozinhar, lave o interior do aparelho assim que arrefecer.

### Indicações gerais

#### Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra a função ideal para diversos pratos. Temperatura/níveis e duração dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

No modo de funcionamento com micro-ondas, regule o tempo máximo indicado e verifique o seu prato após o tempo mais curto indicado.

No caso de aplicações com vapor, certifique-se, no início, de que o depósito de água está cheio.

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

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas no final da tabela dos valores de regulação.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho.

### Acessórios

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Certifique-se de que utiliza sempre recipientes adequados e que os introduz corretamente.

Tenha também em atenção as indicações sobre recipientes adequados para o funcionamento com micro-ondas e com vapor, nos respetivos capítulos. → "O microondas" na página 65 → "Vapor" na página 68

Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

### Formas e recipientes para bolos

Para um resultado de cozedura ideal recomendamos a utilização de formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Se pretender utilizar formas de silicone, verifique as indicações do fabricante sobre adequação para utilização com vapor e micro-ondas, e siga as indicações e receitas do fabricante das formas.

As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as formas normais. As indicações relativas às quantidades e à receita podem variar.

Regra geral aplica-se:

- Cozer com ar quente circulante no tabuleiro de vidro, nível 2
- Cozer com ar quente circulante na forma sobre a grelha, nível 1
- Assar sobre a grelha ou no tabuleiro de vidro, nível 2. Se utilizar a grelha, insira o tabuleiro por baixo desta.

- Grelhar sobre a grelha no nível 3 ou 4. Insira o tabuleiro por baixo desta.
- Modo micro-ondas isolado: Recipiente na base do aparelho, nível 0.
- Modo vapor isolado: Tabuleiro de vidro com recipiente para cozinhar a vapor no nível 3.

### Papel vegetal

Utilize apenas papel vegetal, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel vegetal em excesso.

Apenas deve forrar os acessórios com papel-manteiga após o pré-aquecimento.

### Descongela

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho.

Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha não pode tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

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

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

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 60 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

A carne também pode ser processada com um pequeno centro congelado.

### Conselhos

- Utilize recipientes abertos e coloque o recipiente na base do aparelho.
- Tenha em atenção que pode ser necessária uma regulação em várias etapas.
- Regule sempre o tempo máximo indicado, verifique o seu prato após o tempo mais curto indicado.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso	Etapas	Potência do micro-ondas	Duração em min.	Notas
Carne de vaca, vitela, porco inteira (com e sem osso)	Recipiente aberto	0		800 g	1	180	15	Vire várias vezes.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Carne de vaca, vitela, porco em pedaços ou fatias	Recipiente aberto	0		200 g	1	180	5	Ao virar os pedaços de carne, separe-os.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso	Etapas	Potência do micro-ondas	Duração em min.	Notas
Carne mista picada	Recipiente aberto	0		200 g	1	90	15	Congelar o mais espalmada possível. Virar de vez em quando e retirar a carne já descongelada.
				500 g	1	180	5	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Aves ou pedaços de aves	Recipiente aberto	0		600 g	1	180	5	Virar de vez em quando. Remover o líquido resultante da descongelação.
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
				2000 g	1	180	20	
2	90	30 - 40						
Ganso	Recipiente aberto	0		4500 g	1	180	30	Virar a cada 20 minutos. Remover o líquido resultante da descongelação.
					2	90	60 - 80	
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	Recipiente aberto	0		400 g	1	180	5	Separar as partes descongeladas.
					2	90	10 - 15	
Peixe inteiro	Recipiente aberto	0		300 g	1	180	3	Virar de vez em quando.
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
				Legumes, p. ex. ervilhas	Recipiente aberto	0		
600 g	1	180	10					
	2	90	9 - 15					
Fruta, p. ex. framboesas	Recipiente aberto	0		300 g	1	180	7 - 10	Mexer cuidadosamente de vez em quando e separar as partes descongeladas.
				500 g	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Manteiga, descongelar	Recipiente aberto	0		125 g	1	90	6 - 8	Remover a embalagem por completo.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Pão, inteiro	Recipiente aberto	0		500 g	1	180	3	Virar de vez em quando.
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
				Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	Recipiente aberto	0		
750 g	1	180	3					
	2	90	10 - 15					
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheese-cakes	Recipiente aberto	0		500 g	1	180	5	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina.
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	
					2	90	15 - 25	

## Aquecer alimentos ultracongelados

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos planos aquecem mais depressa do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

Depois de aquecidos, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.

### Conselhos

- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- Regule sempre o tempo máximo indicado, verifique o seu prato após o tempo mais curto indicado.

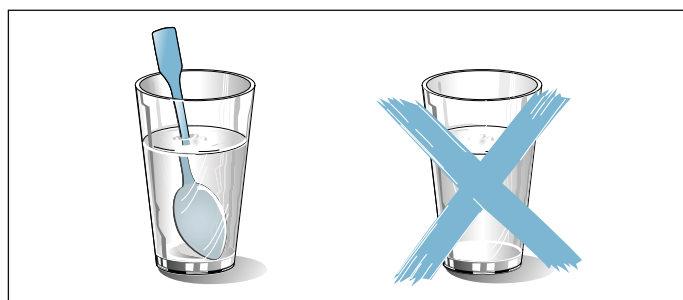
Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso	Potência do micro-ondas	Duração em min.	Notas
Sopa, congelada	Recipiente fechado	0	☰	400 g	600	8-15	
Guisado, congelado	Recipiente fechado	0	☰	500 g	600	8-13	
				1000 g	600	10-15	
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes), congelada	Recipiente fechado	0	☰	300-400 g	600	11-15	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, congelados	Recipiente fechado	0	☰	500 g	600	12-17	Ao virar, separar os pedaços de carne uns dos outros.
				1000 g	600	25-30	
Pratos de forno, p. ex., lasanha, cannelloni, congelados	Recipiente fechado	0	☰	450 g	600	10-15	
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, congelados	Recipiente fechado	0	☰	250 g	600	2-5	Adicionar líquido
				500 g	600	8-10	
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, congelados	Recipiente fechado	0	☰	300 g	600	8-10	Adicionar água, cobrindo o fundo do recipiente
				600 g	600	14-17	
Espinafres com natas, congelados	Recipiente fechado	0	☰	500 g	600	11-16	Cozinhar sem adição de água, mexer de vez em quando

## Aquecer

### ⚠ Aviso

#### Perigo de queimaduras!

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



### Atenção!

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

### Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.
- Se estiver indicado na tabela, tape os alimentos. Coloque o recipiente na base do aparelho. Se quiser ativar a função de vapor, coloque o seu prato no tabuleiro de vidro no nível 3. Encha o depósito de água.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso / quantidade	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	Recipiente aberto	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Sem tetina ou tampa. Agitar sempre bem depois de aquecer. Verificar sempre a temperatura.
Bebidas	Recipiente aberto	0		200 ml	1000	-	1-2	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; verificar de vez em quando
				500 ml	1000	-	4-5	
Sopa, 2 tigelas de 175 g cada	Recipiente aberto	0		350 g	600	-	3-4	
Sopa, 4 tigelas de 175 g cada	Recipiente aberto	0		700 g	600	-	6-8	
Carne ou pedaços de carne com molho	Recipiente fechado	0		500 g	600	-	7-10	Separar as fatias de carne
Menu, refeição confecionada, refeição pronta (2-3 componentes)	Recipiente aberto	3	+	400 g	360	3	9-14	
Guisado	Recipiente fechado	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Legumes	Recipiente aberto	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Recipiente aberto	3	+	300 g	360	3	4-7	

### Conselhos para a utilização do micro-ondas

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

### Bolos, biscoitos e pão

Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos tipos de pastelaria.

Para deixar levedar a massa, tape a tigela da massa com película ou um pano, coloque-a na base do interior do aparelho e regule ar quente circulante 40 °C.

#### Cozer em combinação com micro-ondas

Ao cozer em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 65

No modo combinado, pode utilizar formas metálicas comuns. Caso se formem faíscas entre a forma e a

grelha, verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma na grelha. Se não resultar, continue a cozedura sem micro-ondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado. Se utilizar formas de plástico, cerâmica ou vidro, o tempo de cozedura indicado nas tabelas dos valores de regulação é encurtado.

#### Cozer com auxílio de vapor

Com o auxílio de vapor, certos bolos (p. ex. bolos de massa levedada) adquirem uma crosta estaladiça e um aspeto reluzente. Os bolos secam menos.

Encha o depósito de água até à marca "MAX". Caso a água se evapore, o seu prato continua a ser cozinhado com o tipo de aquecimento, sem adição de vapor.

### Produtos ultracongelados

Retire completamente a embalagem. Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo. Remova o gelo do alimento.

Os produtos ultracongelados ficam pré-cozidos apenas parcialmente. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

### Pão e pãezinhos

Nunca deite água no interior do aparelho quente nem coloque recipientes com água sobre a base do interior do aparelho. As mudanças de temperatura podem danificar a base do aparelho.

Ative a função de vapor juntamente com o ar quente circulante. Os valores de regulação para as massas de pão aplicam-se quer a massas em tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.

### Bolos na forma

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas	Duração em min.
Bolo de massa batida, simples*	Forma redonda alta com abertura/ redonda baixa com abertura/ de bolo inglês	1		160-170	-	60-80
Bolos de massa batida finos (p. ex. bolo de areia)*	Forma redonda alta com abertura/ redonda baixa com abertura/ de bolo inglês	1		150-160	-	60-70
Bolo de nozes	Forma de mola	1	+	170-180	90	30-35
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		160-170	-	35-40
Bolo simples, 3 ovos	Forma de mola	1		160-170	-	45-50
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, de massa quebrada*	Forma de mola	2	+	150-160	360	40-50
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco/ forma de mola	1	+	170-190	90	30-45
Tartes salgadas (p. ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	2	+	160-180	90	50-70

\* Deixar repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos

### Bolos no tabuleiro

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Bolo de massa batida com cobertura seca	Tabuleiro de vidro	2		160-170	-	-	30-40
Bolo lêvedo com cobertura húmida, p. ex. massa lêveda com Crumble de maçã*	Tabuleiro de vidro	1		160-170	-	-	30-45
Trança levedada com 500 g de farinha*	Tabuleiro de vidro	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel com recheio de fruta, pré-confecionado, congelado	Tabuleiro de vidro	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Tabuleiro de vidro	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, pré-confecionada, congelada	Grelha	2	+	180-190	180	-	8-15
Baguete de pizza, pré-confecionada, congelada	Grelha	2	+	190-210	180	-	12-15

\*pré-aquecer



**Bolinhos e Bolachas**

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolachas	Tabuleiro de vidro	2		50-170	20-35
Suspiros	Tabuleiro de vidro	2		100	90-120
Macarons	Tabuleiro de vidro	2		110	35-45
Folhados	Tabuleiro de vidro	2		170-180	35-45

**Pão e pãezinhos**

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Pão, 1 kg*	Tabuleiro de vidro	1		1 2	230 190-200	-	3	10-15 30-45	Nunca deite água quente diretamente no forno quente.
Pão, 1,5 kg*	Forma de bolo inglês	0		1 2	230 200-210	-	3	10-15 40-50	
Pãezinhos, p. ex. pãezinhos de trigo*	Tabuleiro de vidro	1		1	200-220	-	3	25-35	
12 fatias de pão de forma	Grelha	3		1	-	3	-	3-6	
4 fatias de pão de forma	Grelha	3		1	-	3	-	3-6	Coloque as fatias de pão para torrar lado a lado, no meio da grelha.
Gratinar tostas, 2-4 fatias	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		1	-	3	-	8-10	

\*pré-aquecer

**Sugestões para cozer bolos**

Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	Verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma no forno. Se não resultar, continue a cozedura sem micro-ondas ou utilize o tabuleiro de vidro como superfície. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.
Como saber se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto.
O bolo afunda.	Use menos líquido da próxima vez. Ou baixe a temperatura uns 10 °C e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.
O bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas.	Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois de cozer, desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca.
Os bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura.	Entre cada bolo tem de haver um espaço de aprox. 2 cm. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
O bolo está muito seco.	Aumente a temperatura uns 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo está, na totalidade, muito claro.	Estando a usar o nível e os acessórios corretos, aumente, se necessário, a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura.
O bolo no interior da forma fica muito escuro atrás.	Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório.
O bolo está, na totalidade, muito escuro.	Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, prolongue o tempo de cozedura.
O bolo não ficou uniformemente tostado.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa. Até mesmo papel vegetal em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel vegetal em excesso. Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho. Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos.
O bolo tem bom aspeto, mas não ficou bem cozido.	Coza mais tempo com a temperatura mais baixa e adicione um pouco mais de líquido, se necessário. No caso de bolos com uma cobertura succulenta, coza primeiro a base do bolo. Polvilhe o bolo com amêndoas ou pão ralado e adicione a cobertura de seguida.
O bolo não desenforma depois de virar a forma.	Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desenformar o bolo, descole cuidadosamente as bordas com uma faca. Volte a virar a forma do bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Unte a forma e polvilhe com pão ralado da próxima vez.

## Pratos de forno e gratinados

Pode preparar pratos de forno e gratinados no seu aparelho. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para alguns pratos.

O estado de cozedura de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. Para soufflés e gratinados utilize um recipiente largo e plano. Os alimentos preparados num recipiente alto e estreito

precisam de mais tempo e ficam mais escuros em cima. Utilize sempre os níveis do tabuleiro indicados.

Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 65

Utilize uma forma para gratinados rasa com 4-5 cm de altura. Os pratos de forno e gratinados devem ainda acabar de cozer durante 5 minutos com o forno desligado.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Potência de micro-ondas	Duração em min.
Pratos de forno doces, p. ex., prato de forno de queijo fresco batido com fruta, 1,5 kg	Forma para gratinados	0		130-150	180	25-35
Pratos de forno salgados à base de ingredientes cozinhados, p. ex., massa gratinada, 1 kg	Forma para gratinados	0	+	180-190	600	12-17
Pratos de forno salgados à base de ingredientes crus, p. ex., massa gratinada, 1,1 kg	Forma para gratinados	0	+	170-180	600	20-30

## Aves, carne e peixe

O seu aparelho permite-lhe uma escolha variada para a preparação de pratos de aves, carne e peixe. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos. Algumas receitas resultam melhor se forem cozidas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

### Cozinhar no recipiente

#### **Aviso – Perigo de ferimentos devido à quebra do vidro!**

Coloque os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

Utilize apenas recipientes apropriados para o fim a que se destinam. O mais apropriado é um recipiente de vidro. Verifique se o recipiente cabe no interior do aparelho.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio não são adequadas para utilização com micro-ondas. Na utilização convencional, as assadeiras reluzentes refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. As aves, a carne e o peixe cozem lentamente e coram menos. Para cozinhar de forma convencional, utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

#### **Recipiente aberto**

Para preparar aves, carne e peixe, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a forma na base do aparelho. Se pretender usar a adição de vapor, utilize um recipiente aberto. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro de vidro.

#### **Recipiente fechado**

Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

#### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

### Cozinhar em combinação com micro-ondas

Desta forma, reduzirá substancialmente o tempo de cozedura. Ao contrário do modo convencional, ao assar em combinação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.

**Conselho:** Se usar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração. Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. As assadeiras em metal ou as "Römertopf" (assadeiras em barro com tampa) são adequadas apenas para cozinhar sem micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 65

### Cozinhar com auxílio de vapor

Certos pratos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Adquirem um aspeto mais reluzente e ficam menos secos.

Utilize um recipiente aberto. O recipiente tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Ligue o auxílio de vapor tal como é indicado na tabela dos valores de regulação. Encha o depósito de água até à marca "MAX". Caso a água se evapore, o seu prato continua a ser cozinhado com o tipo de aquecimento, sem adição de vapor.

### Cozinhar a vapor no recipiente para cozinhar a vapor

Por oposição ao auxílio de vapor, a função cozinhar a vapor permite cozinhar a carne conservando os nutrientes, mas não forma crosta. A carne fica especialmente succulenta.

Para um sabor alternativo, pode saltar peças de carne antes de as cozinhar a vapor, o que reduz o tempo de cozedura. As peças maiores precisam de mais tempo de cozedura. Não é necessário virar as peças de carne.

Para cozinhar aves, peixe ou carne a vapor, coloque os alimentos no recipiente para cozinhar a vapor dentro do tabuleiro de vidro e insira-os no nível 3. Encha o depósito de água até à marca "MAX". Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido. Surge uma indicação no visor que alerta para esse facto.

### Grelhar

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Coloque os alimentos a grelhar sobre a grelha. Adicionalmente, coloque o tabuleiro de vidro por baixo da grelha. As gotas de gordura são recolhidas.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, a carne perde suco e fica seca.

A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada. O sal retém a água da carne.

### Conselhos

- As resistências do grelhador ligam e desligam constantemente, isso é normal. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

### Valores de regulação recomendados

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução das aves, carne ou peixe acabados de sair do frigorífico, sem recheio e prontos a assar no aparelho frio.

Na tabela encontra informações sobre pratos de aves, carne e peixe com sugestões de peso. Se pretender preparar uma ave, carne ou peixe mais pesados, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter várias peças para assar, oriente-se pelo peso da peça mais pesada a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.

### Aves

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Frango, inteiro, 1,3 kg (cozer)	Recipiente fechado	0		-	-	600	-	25-35	Vire após metade do tempo.
Frango, inteiro, 1,3 kg (assar)	Recipiente aberto	0	++	190	-	360	3	40-45	Colocar com a parte do peito virada para cima. Não virar. Deixar repousar 5 min.

Quanto maior for uma ave, carne ou peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Se constar da tabela dos valores de regulação, vire as aves, o peixe e a carne.

### Aves

Se estiver a assar pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.

Corte a pele do peito de pato. Não vire o peito de pato.

Ao virar aves, certifique-se de que é o lado do peito ou da pele que fica virado para baixo.

### Carne

Unte à vontade a carne magra com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.

Para assar carne magra, adicione um pouco mais de líquido. No recipiente de vidro, o fundo do recipiente deve ficar ligeiramente coberto.

Corte um courato transversalmente.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. Se necessário, envolva o assado em folha de alumínio. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso recomendado.

É mais confortável assar e estufar num recipiente. É mais fácil retirar o recipiente com o assado do interior do aparelho e preparar o molho diretamente no recipiente.

A quantidade do líquido depende do tipo de carne, do material do recipiente e da utilização ou não de uma tampa. Se preparar carne numa assadeira de metal escura ou esmaltada, é necessário deitar mais líquido do que se fosse num recipiente de vidro.

Durante o assado, o líquido evapora do recipiente de vidro. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.

A distância entre a carne e a tampa tem de ser de, pelo menos, 3 cm. O volume da carne pode aumentar.

Para estufar, pode ser necessário saltar a carne antes. Para o molho do estufado, adicione água, vinho, vinagre ou algo semelhante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1-2 cm de altura.

### Peixe

Não é necessário virar peixes inteiros. Saberá que o

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Pedaços de frango, p. ex., 1 quarto de frango, 800 g	Recipiente aberto	0		190	-	180	-	20-35	Picar a pele. Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de pato, 500 g	Grelha + tabuleiro de vidro	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Colocar com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Peito de ganso, pernas de ganso, 700-900 g	Recipiente aberto	0	+	-	2	180	-	30-40	Recipiente alto, aberto. Não virar.

## Carne

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min	Notas
Carne de vaca para estufar 1 kg	Recipiente fechado	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rosbife, mal passado, 1,5 kg	Recipiente aberto	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Vire após metade do tempo. No fim, deixar repousar 10 minutos.
Bifes de vaca 2-3 cm de espessura 2-3 peças, 200 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Carne de porco sem courato, 750 g, p. ex., cachaço	Recipiente aberto	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	No fim, deixar repousar 10 minutos.
Carne de porco com courato 1 kg, p. ex., pá	Recipiente aberto	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Dê uns cortes no courato. No fim, deixar repousar 10 minutos. Não virar.
Lombo de porco 500-600 g	Recipiente aberto	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	No fim, deixar repousar 10 minutos.
Bifes do cachaço de porco, 2-3 cm de espessura, 2-3 peças, 120 g cada	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Salsichas grelhadas 4-6 peças, 150 g cada	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Rolo de carne picada, 750 g	Recipiente aberto	0	++	1	190	-	360	3	15-20	No fim, deixar repousar 10 minutos.

**Peixe**

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Filete de peixe, fresco 400 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		-	-	-	3	15-17
Pedaços de filetes de peixe 400 g, congelados	Recipiente fechado	0		-	-	600	-	10-15
Pedaços de filetes de peixe 800 g, congelados	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		-	-	-	3	23-25
Filete de peixe, gratinado, 500 g	Recipiente aberto	0	+	-	3	600	-	10-15
Posta de peixe 2-3 peças, 150 g cada	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		-	3	-	-	8-12
Peixe, inteiro, p. ex. trutas, 2-3 unidades, 300 g cada	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		-	-	-	3	18-22

**Dicas para assar e estufar**

O assado ficou muito escuro e a crosta ficou com partes queimadas e/ou o assado ficou muito seco.	Verifique o nível e a temperatura. Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado.
A crosta ficou muito fina.	Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado.	Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado.	Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido.
Ao estufar, a carne fica esturricada.	O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado.

**Legumes e acompanhamentos**

Aqui encontra informações sobre a preparação mais rápida e delicada de vários tipos de legumes, arroz e batatas, bem como de produtos de batata ultracongelados.

**Micro-ondas**

Cozinhe sempre os legumes em recipientes fechados adequados para micro-ondas. Utilize um recipiente alto com tampa para cozer arroz e adicione a quantidade de água indicada na tabela.

**Cozinhar a vapor**

Para cozinhar a vapor, utilize o tabuleiro de vidro e o recipiente para cozinhar a vapor.

Tenha atenção aos tamanhos das peças indicados na tabela dos valores de regulação. No caso de peças mais pequenas, o tempo de cozedura diminui, no caso de peças maiores aumenta. A qualidade e o grau de maturidade influenciam igualmente o tempo de cozedura. Por isso, os valores de regulação são meramente indicativos.

Distribua os alimentos sempre de modo uniforme no recipiente. Se os alimentos ficarem dispostos em camadas irregulares, não ficam uniformemente cozinhados. Não disponha os alimentos sensíveis à

pressão em camadas muito altas no recipiente para cozinhar a vapor.

Encha o depósito de água até à marca "MAX". Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, este é interrompido. Surge uma indicação no visor que alerta para esse facto.

**Couscous**

Adicione água ou líquido na proporção indicada. Por exemplo, para a uma proporção de 1:2, adicione 200 ml de líquido para 100 g de couscous.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Alcachofras, inteiras, frescas	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	36-40
Espinafres, frescos 250 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	5-7
Couve-flor, inteira, fresca	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	2		1	-	-	3	28-35
Brócolos, inteiros, frescos, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	2		1	-	-	3	20-23
Raminhos de brócolos, congelados 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	14-16
Legumes, frescos, 250 g*	Recipiente fechado	0		1	-	600	-	6-10
Legumes, frescos, 500 g*	Recipiente fechado	0		1	-	600	-	10-15
Maçarocas de milho, frescas, 2 unidades	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	35-45
Mistura de legumes, congelados 250 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	12-15
Cozinhar cenouras às rodelas a vapor	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	18-20
Rodelas de alho francês, frescas, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	10-12
Feijão-verde fresco, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	18-20
Beterraba, inteira, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	50-60
Espargos verdes, 250 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	15-18
Cozinhar curgetes às rodelas a vapor	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	12-14
Batatas, cortadas em quartos, 250 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	28-30
Batatas, cortadas em quartos, 500 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	30-32
Batatas, cortadas em quartos, 750 g**	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	32-35
Batatas fritas, congeladas	Tabuleiro de vidro	2		1	180-210	-	-	30-40

\*mexa de vez em quando

\*\* caso necessário, o depósito de água tem de ser novamente cheio

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Etapas	Temperatura	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Batatas Rösti, congeladas	Tabuleiro de vidro	2		1	190-210	-	-	25-35
Croquetes, congelados	Tabuleiro de vidro	2		1	190-210	-	-	25-35
Arroz 125 g + 300 ml de água	Recipiente fechado	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Arroz 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Tabuleiro de vidro	3		1	-	-	3	3-10

\*mexa de vez em quando  
 \*\*caso necessário, o depósito de água tem de ser novamente cheio

### Sobremesas

Com o seu aparelho pode preparar sobremesas rápidas e refinadas.

Tenha atenção às notas na tabela dos valores de regulação.

### Arroz doce

Adicione leite na proporção indicada. Por exemplo, para a uma proporção de 1:2,5, adicione 250 ml de leite para 100 g de arroz.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do micro-ondas	Nível de vapor	Duração em min.
Flan Caramel	Tabuleiro de vidro	3		-	3	40-50
Massa a vapor	Tabuleiro de vidro	3		-	2	20-25
Arroz doce 1:2, 5	Recipiente fechado	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Recipiente fechado	3		-	3	9-12
Pipocas de micro-ondas, 1 saco de 100 g	Recipiente fechado	0		600	-	3-5
Doces, p. ex., pudim (instantâneo) 500 ml*	Recipiente fechado	0		600	-	6-8

\*mexa de vez em quando

### Acrilamida nos alimentos

#### Quais os alimentos afetados?

A acrilamida resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas

temperaturas como, p. ex., batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, artigos de pastelaria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados “Spekulatius”).

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

## Refeições de teste

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

Segundo a norma CEI 60350-1 ou CEI 60705.

### Cozer

#### Conselhos

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas tabelas. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, comece por utilizar a temperatura mais baixa.
- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Coloque as formas sobre a grelha.

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Biscoitos	Tabuleiro de vidro	2		160-170	30-35
Bolinhos*	Tabuleiro de vidro	2		160-170	20-25
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Bolo de maçã coberto	Forma de mola com Ø 20 cm	2		170-190	80-100

\*Pré-aquecer o forno durante 5 minutos

### Preparação com micro-ondas

Ao preparar alimentos com micro-ondas, use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para

micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 65

### Descongelar com micro-ondas

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Peso	Etapas	Potência de micro-ondas	Duração em min.
Descongelar carne	Recipiente aberto	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

### Cozinhar com micro-ondas

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Peso	Etapas	Potência de micro-ondas	Duração em min.
Doce de ovos	Recipiente aberto	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Pão de ló	Recipiente aberto	0		475 g	1	600	8-10
Bolinhos de carne	Recipiente aberto	0		900 g	1	600	20-25

### Cozinhar em combinação com o micro-ondas

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência do micro-ondas	Duração em min.	Notas
Gratinado de batatas	Recipiente aberto	0	+	-	1	360	25-32	
Bolos, 700 g	Recipiente aberto	1	+	190-200	-	180	20-27	
Frango	Recipiente aberto	0	+	190	-	360	30-45	Peito virado para baixo. Recipiente alto sem tampa. Virar após metade do tempo.



**Cozinhar a vapor**

Insira o tabuleiro de vidro com o recipiente para cozinhar a vapor no nível 3.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Nível de vapor	Duração em min.	Notas
Ervilhas, congeladas	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		3	-	O teste termina, assim que a parte mais fria atinja 85 °C.
Brócolos, frescos, 300 g	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		3	11-13	
Brócolos, frescos, um recipiente	Recipiente para cozinhar a vapor + tabuleiro de vidro	3		3	18-20	

**Grelhar**

Insira o tabuleiro de vidro por baixo da grelha. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.

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

Prato	Recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Duração em min.	Notas
Dourar tostas	Grelha	3		3	4-5	
Hambúrgueres de vaca, 12 unidades	Grelha + tabuleiro de vidro	3+1		3	35-45	Vire após metade do tempo







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

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



9001276954  
970830  
es, pt