



# Manual de instrucciones



Microondas  
Microondas

[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje.....	2
[pt] Manual do utilizador e instruções de instalação .....	59

3CH5656A0

# Tabla de contenidos

## MANUAL DE USUARIO

1	<b>Seguridad</b> .....	2
2	<b>Evitar daños materiales</b> .....	6
3	<b>Protección del medio ambiente y ahorro</b> .....	7
4	<b>Familiarizándose con el aparato</b> .....	8
5	<b>Accesorios</b> .....	13
6	<b>Antes de usar el aparato por primera vez</b> .....	14
7	<b>Manejo básico</b> .....	14
8	<b>Microondas</b> .....	16
9	<b>MicroCombi</b> .....	18
10	<b>Grill</b> .....	18
11	<b>Cocción al vapor</b> .....	19
12	<b>Programas automáticos</b> .....	22
13	<b>Funciones de programación del tiempo</b> .....	26
14	<b>Seguro para niños</b> .....	27
15	<b>Ajustes básicos</b> .....	28
16	<b>Cuidados y limpieza</b> .....	29
17	<b>Solucionar pequeñas averías</b> .....	33
18	<b>Eliminación</b> .....	35
19	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	35
20	<b>Así se consigue</b> .....	36
21	<b>INSTRUCCIONES DE MONTAJE</b> .....	55
21.1	<b>Montaje seguro</b> .....	55

## 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

### 1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

### 1.2 Uso conforme a lo prescrito

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

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

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- para uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo: en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales; en propiedades rurales; por parte de clientes en hoteles y otros alojamientos; en pensiones solo con desayuno.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

Este aparato cumple con la normas EN 55011 y CISPR 11. Se trata de un producto del grupo 2, clase B. El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

### 1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

#### 1.4 Uso seguro

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción.

→ "Accesorios", Página 13

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

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

- ▶ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
  - ▶ En caso de que salga humo del interior del aparato, apagar el aparato o tirar del enchufe y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pudiera haber.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder.
- ▶ Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción, de la resistencia y de los accesorios.

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

- ▶ Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato y al cocinar a fuego lento.
- ▶ Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

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

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Los accesorios y la vajilla se calientan mucho.

- ▶ Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente.

- ▶ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.

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

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente.
- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.

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

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

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

- ▶ No tocar la zona de las bisagras.
- Las piezas interiores de la puerta pueden tener bordes afilados.
- ▶ Llevar guantes de protección.

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

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

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

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

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

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

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

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.  
→ *Página 35*

#### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: 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.

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

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

## **1.5 Microondas**

LEER ATENTAMENTE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y CONSERVARLAS PARA SU USO FUTURO

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

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

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

Los alimentos y sus envoltorios y envases pueden incendiarse.

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

El aceite de mesa puede inflamarse.

- ▶ No calentar aceite de mesa con el microondas.

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados.
- ▶ Retirar siempre la tapa o la tetina.
- ▶ Remover o agitar bien tras el calentamiento.
- ▶ Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

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

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

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar.

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

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

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

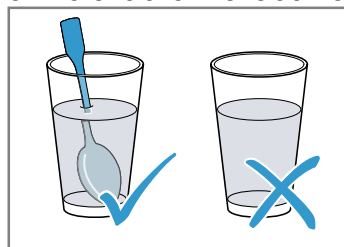
Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso. Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

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

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

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- ▶ Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



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

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

- ▶ Utilizar exclusivamente una vajilla adecuada para el microondas.

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

- ▶ No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.
- ▶ Utilizar únicamente recipientes aptos para el microondas; alternativamente, utilizar el microondas en combinación con un modo de calentamiento.

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

El aparato funciona con alta tensión.

- ▶ No retirar la carcasa del aparato.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de daños graves para la salud!**

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.

## **1.6 Cocción al vapor**

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar una función de cocción al vapor.

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

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 – ¡Riesgo de incendio!**

Los vapores de estos líquidos inflamables pueden incendiarse en el compartimento de cocción cuando las superficies están calientes (explosión). La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

---

## **2 Evitar daños materiales**

### **2.1 En general**

#### **¡ATENCIÓN!**

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Mantener la junta siempre limpia.
- ▶ No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

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

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

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

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

## 2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

### ¡ATENCIÓN!

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

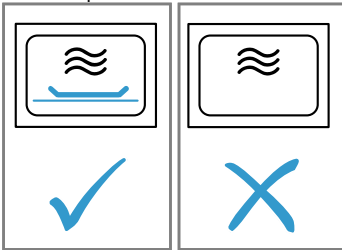
- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

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

- ▶ No utilizar bandejas de aluminio en el aparato.

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

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



Preparar palomitas de maíz varias veces consecutivas en el horno microondas a una potencia del microondas demasiado alta puede provocar daños en el compartimiento de cocción.

- ▶ Dejar que transcurran varios minutos entre cada preparación para que se enfríe el aparato.
- ▶ No ajustar nunca la potencia del microondas a un nivel demasiado alto.
- ▶ Utilizar una potencia máxima de 600 W.
- ▶ Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.

## 2.3 Cocción al vapor

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar la función de cocción al vapor.

### ¡ATENCIÓN!

Los moldes de silicona no son apropiados para el funcionamiento combinado de aire caliente y vapor.

- ▶ Los recipientes deben ser resistentes al calor y al vapor.

Los recipientes oxidados pueden provocar corrosión en el compartimiento de cocción. Incluso las manchas más pequeñas de óxido pueden provocar corrosión.

- ▶ No utilizar recipientes oxidados.

Los líquidos que gotean pueden ensuciar la base del compartimiento de cocción.

- ▶ Al cocer al vapor en una bandeja con agujeros, colocar siempre debajo la bandeja de horno, la bandeja universal o la bandeja sin agujeros. Esto permite recoger el líquido que se desprende.

El agua caliente del depósito de agua puede dañar el sistema de vapor.

- ▶ Llenar el depósito únicamente con agua fría.

La presencia de agua en la base del compartimiento de cocción mientras el aparato está funcionando a temperaturas superiores a 120 °C provoca daños en el esmalte.

- ▶ No poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del compartimiento de cocción.
- ▶ Limpiar el agua de la base del compartimiento de cocción del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas puede comportar daños.

- ▶ No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

# 3 Protección del medio ambiente y ahorro

## 3.1 Eliminación del embalaje

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

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

## 3.2 Ahorro de energía

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

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

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

Ocultar la hora en el modo preparado.

- El aparato reduce el consumo de energía en el modo preparado.

## 4 Familiarizándose con el aparato









### 4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.

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



### Mando de funciones

Con el mando de funciones se pueden seleccionar los tipos de calentamiento y funciones adicionales. En algunos modelos, el mando de funciones es retráctil. Si se gira el mando de funciones de la posición cero a otra función, la función correspondiente tarda unos segundos en estar disponible.

Símbolo	Ajuste	Aplicación
o	Posición cero	El aparato está apagado y se encuentra en modo de ahorro de energía.
	Microondas	Seleccionar el modo de microondas.
	Cocción al vapor	Se introduce vapor caliente en el compartimento de cocción.
	Aire caliente	El ventilador reparte el calor uniformemente por todo el compartimento de cocción desde la resistencia circular situada en el panel 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	Esta función descalcifica el evaporador y lo mantiene en condiciones de funcionamiento.
	Aclarado	Los tubos de la unidad de vapor se enjuagan con agua. Se recomienda usar la función de aclarado después de cada uso con vapor.
	Programas	Hay ajustes ya programados disponibles para muchos platos.

### Campos táctiles

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

Símbolo	Panel táctil	Aplicación
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a la función de grill o de vapor.
	Cocción al vapor	Elegir un nivel de vapor o activar adicionalmente la función de vapor junto con un tipo de calentamiento.



Símbolo	Panel táctil	Aplicación
	Programas	Acceder a la selección de programas y ajustar el número del programa con el mando giratorio.
	Funciones de programación del tiempo	Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas con el mando giratorio.
	Calentamiento rápido/seguro para niños	Pulsación corta: activar o desactivar el calentamiento rápido. Pulsación larga: activar o desactivar el seguro para niños.
	Temperatura/peso	Seleccionar la temperatura o el peso y ajustarlos con el mando giratorio.
	Inicio/parada	Inicio o interrupción del funcionamiento.

## Pantalla




En el panel indicador se muestran los valores ajustados en ese momento o las posibilidades de selección. El valor que se pueda ajustar en cada momento aparece resaltado.

Se resalta el valor que se puede ajustar con un paréntesis que lo encierra.  
Se puede modificar el valor resaltado directamente con el mando giratorio.

## Elementos del panel indicador

A continuación figura una breve explicación de los diferentes elementos del panel indicador.

Símbolo	Nombre	Interpretación
	Reloj avisador	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra el tiempo del reloj avisador.
	Duración	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en el panel indicador se muestra la hora.
h:min	Horas/minutos	La duración del tiempo se muestra en horas y minutos.
min:s	Minutos/segundos	La duración del tiempo se muestra en minutos y segundos.
	Seguro para niños	Si el símbolo está iluminado, el seguro para niños está activado.
	Recipiente colector	El símbolo muestra el estado del recipiente colector. El símbolo se ilumina y la flecha parpadea: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ El recipiente colector está en su cámara.</li> <li>■ El recipiente colector está lleno.</li> <li>■ Vaciar el recipiente colector.</li> </ul> El símbolo parpadea pero la flecha no: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ El recipiente colector no está en su cámara.</li> <li>■ Introducir el recipiente colector en su cámara.</li> </ul> El símbolo se enciende y la flecha no se ilumina: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ El recipiente colector está en su cámara.</li> <li>■ No se requiere ninguna otra acción.</li> </ul>

Símbolo	Nombre	Interpretación
	Depósito de agua	<p>El símbolo muestra el estado del depósito de agua.</p> <p>El símbolo se ilumina y la flecha parpadea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua está en su cámara.</li> <li>El depósito de agua está vacío.</li> <li>Llenar el depósito de agua.</li> </ul> <p>El símbolo parpadea pero la flecha no:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua no está en su cámara.</li> <li>Insertar el depósito de agua en su cámara.</li> </ul> <p>El símbolo se enciende y la flecha no se ilumina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El depósito de agua está en su cámara.</li> <li>No se requiere ninguna otra acción.</li> </ul>
	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 temperatura

La indicación de temperatura muestra el progreso de calentamiento.



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 van llenando de color amarillo las barras, de abajo hacia arriba, 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 de microondas, las barras no se iluminan. Al precalentar, el punto óptimo para introducir los alimentos se alcanza cuando las cuatro líneas se han iluminado de color amarillo.

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

### Modo noche

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

### Mando giratorio

Con el mando giratorio se modifican los valores de los ajustes que aparecen en pantalla.

En la mayoría de las listas de selección, p. ej. programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo. En algunas de las listas de selección, p. ej. en la duración, se debe volver a girar el mando giratorio hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

### 4.2 Modos de funcionamiento

El menú está dividido en distintos modos de funcionamiento.




Modo de funcionamiento	Aplicación
Modos de calentamiento	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
Cocción al vapor	Preparación de alimentos al vapor. Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes niveles de vapor adaptados de forma precisa.
Funcionamiento combinado del microondas	Con este funcionamiento, se puede activar adicionalmente el microondas además de la función de vapor o de grill.
Funcionamiento combinado con vapor	Con este funcionamiento, se puede activar adicionalmente la función de vapor además de la función de microondas o de grill.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Limpiar	Existen distintas funciones para la limpieza: descalcificación y aclarado.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Ajustes básicos	Adaptar los ajustes básicos. → "Ajustes básicos", Página 28

### 4.3 Tipos de calentamiento

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

Símbolo	Nombre	Temperatura/nivel	Aplicación
	Grill	Niveles de grill: ■ 1 = mínimo ■ 2 = medio ■ 3 = máximo	Asar al grill piezas de carne planas, como filetes, salchichas o tostadas. Gratinar alimentos.
	Aire caliente	40 °C 100-230 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema. Hornear o asar en un solo nivel.
	Turbogrill	100-190 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne.

**Nota:** Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura. La temperatura recomendada se puede aceptar o modificar en la zona correspondiente.

### 4.4 Compartimento de cocción

Las funciones del compartimento de cocción facilitan el funcionamiento del aparato.

#### Ventilador

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

#### ¡ATENCIÓN!

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

- ▶ No obstruir la abertura de ventilación.

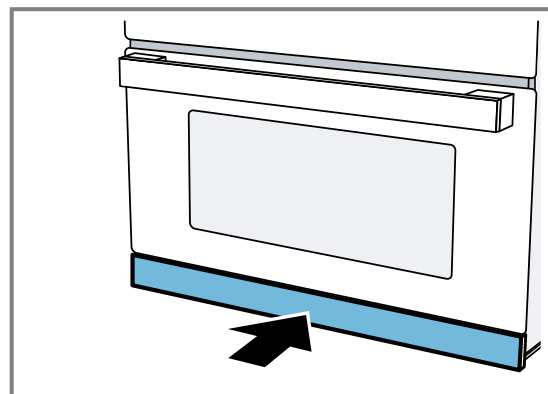
Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado. Si el aparato está utilizando la función microondas, el aparato se queda frío y el ventilador se enciende. El ventilador puede seguir funcionando incluso si la función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

#### Agua de condensación

Cuando se cocina a fuego lento, puede formarse agua de condensación en el compartimento de cocción y en la puerta del aparato. El agua de condensación es algo normal y no afecta al funcionamiento del aparato. Limpiar el agua de condensación después de cocinar a fuego lento.

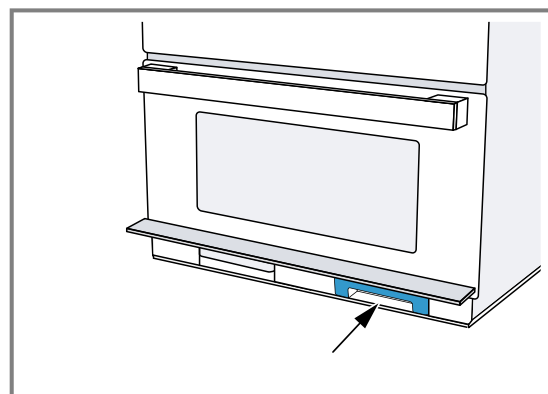
### 4.5 Moldura del depósito

La moldura se encuentra debajo de la puerta del aparato y permite acceder al recipiente colector y al depósito de agua.



### 4.6 Depósito de agua

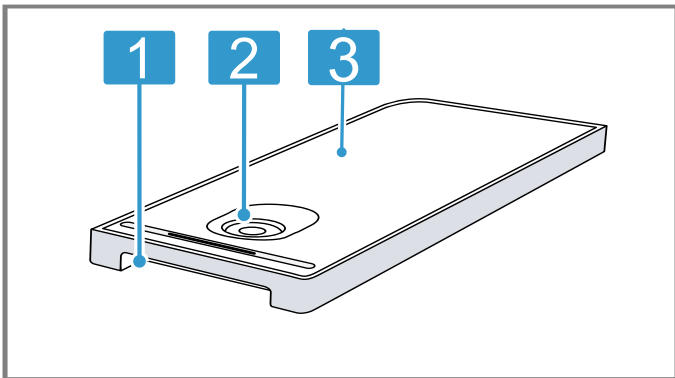
El depósito de agua se encuentra a la derecha, detrás de la moldura.



**es** Familiarizándose con el aparato

Para el funcionamiento con vapor, llenar el depósito con agua.

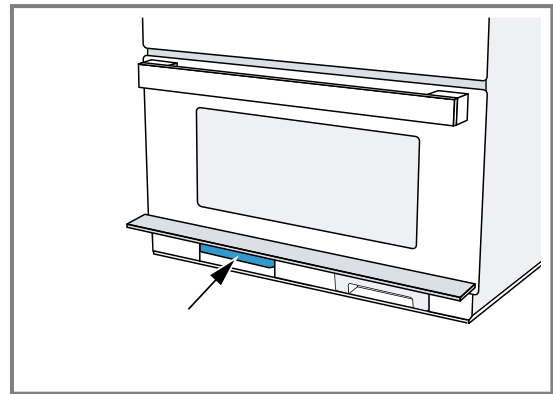
→ "Llenar el depósito de agua", *Página 20*



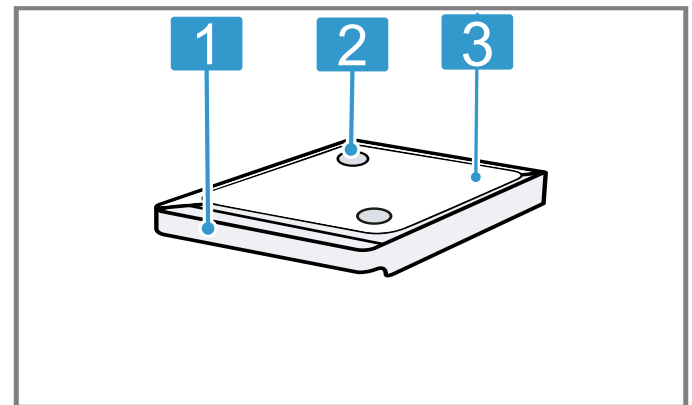
- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 | Asa para extraer e insertar   |
| 2 | Apertura de llenado y vaciado |
| 3 | Tapa del depósito             |

### 4.7 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 → *Página 31*.



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

## 5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.

Accesorios	Aplicación
Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parrilla para hornear y asar en el modo de funcionamiento del horno.</li> <li>■ Parrilla para asar al grill bistecs, salchichas o tostadas.</li> <li>■ Parrilla como superficie de colocación, p. ej., para moldes o refractarios poco profundos.</li> </ul>
Bandeja de cristal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para cocer alimentos a fuego lento.</li> <li>■ Protección contra salpicaduras al asar al grill directamente sobre la parrilla.</li> <li>■ Apta para microondas.</li> </ul>
Recipiente de cocción al vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para cocer arroz, patatas y verduras.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ Los alimentos pueden colocarse directamente en el recipiente para cocción al vapor.</li> </ul>

### 5.1 Accesorios adicionales

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

Accesorios	Aplicación
Parrilla interior	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parrilla para asar.</li> <li>■ Colocar con las patas hacia abajo en la bandeja de cristal.</li> <li>■ Permite escurrir la grasa y los jugos de la carne en la bandeja de cristal.</li> <li>■ No adecuada para el modo de microondas o el modo de vapor.</li> </ul>

### 5.2 Accesorios especiales

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

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato: [www.balay.es](http://www.balay.es)

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

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

#### Fuente de asados de cristal

Aplicación

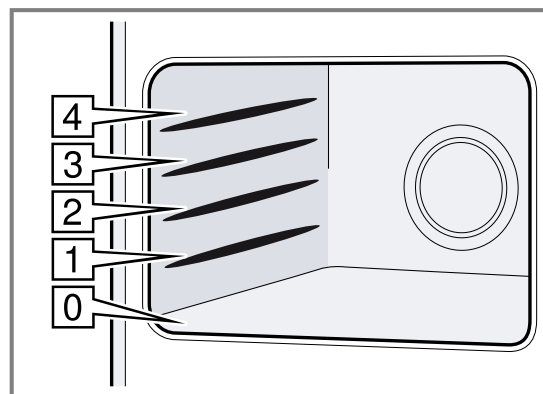
- Guisos
- Gratinados

### 5.3 Alturas de inserción

El compartimento 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.

La base del compartimento de cocción (altura 0) es especialmente adecuada para el modo microondas. En la base del compartimento de cocción, la potencia del microondas es óptima. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.



## 6 Antes de usar el aparato por primera vez

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

### 6.1 Ajustar la hora

Al ponerse en marcha, el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor **12:00** parpadea en el panel indicador y **⊖** se enciende.

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

### 6.2 Ajustar dureza del agua

#### Requisitos

- Antes de ajustar el grado de dureza del agua, consultar el grado de dureza del agua corriente con la empresa de suministro de agua correspondiente.
  - El aparato está desconectado.
1. Mantener pulsado **⊖** durante unos segundos.
- ✓ En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
2. Pulsar repetidamente la tecla **⊖** hasta que se muestre **005**.
  3. Seleccionar el grado de dureza del agua con el mando giratorio.

**Consejo:** Si el agua destilada tiene un alto contenido de cal, se recomienda emplear agua ablandada. Si se utiliza exclusivamente agua ablandada, ajustar la dureza del agua «ablandada».

**Consejo:** Si se utiliza agua mineral, debe programarse la dureza del agua como «muy dura». Si se utiliza agua mineral, deberá ser en todo caso agua mineral sin gas.

Dureza del agua	Ajuste
0	0 ablandada

Dureza del agua	Ajuste
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 (más de 3,8 mmol/l)	4 muy dura

4. Para guardar los cambios, mantener pulsado **⊖** durante unos segundos.

### 6.3 Limpiar el aparato antes de usarlo por primera vez

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

**Requisito:** No debe haber restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimento de cocción.

1. Antes de calentar el horno, limpiar las superficies lisas del compartimento de cocción con un paño suave y húmedo.
  2. Cerrar la puerta del aparato.
  3. Mientras el aparato se calienta, el ventilar el recinto.
  4. Programar **☒** con el mando de funciones.
  5. Programar 180 °C con el mando giratorio.
  6. Pulsar **▶II**.
- ✓ El aparato empieza a calentarse.
7. Desconectar el aparato con **▶II** al cabo de una hora.
  8. Situar el mando de funciones en la posición cero.
  9. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.

### 6.4 Limpieza de los accesorios

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

## 7 Manejo básico

### 7.1 Encender el aparato

- ▶ Girar el mando de funciones para encender el aparato.
- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✓ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.

**Nota:** El seguro para niños solo puede ajustarse con el aparato apagado. Algunas indicaciones permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado. Apagar el aparato si no está en uso. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

### 7.2 Desconectar el aparato

- Cuando no se utilice el aparato, desconectar el aparato. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.
- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero.
  - ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

- ✓ En la pantalla se muestra la hora ajustada.
- ✓ Algunas indicaciones permanecen visibles en el panel indicador incluso con el aparato apagado.

**Nota:** En

→ "Ajustes básicos", *Página 28*, se puede configurar que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado.

### 7.3 Ajustar el modo de funcionamiento

**Requisito:** El aparato tiene que estar conectado.

1. Seleccionar el modo de funcionamiento con el mando de funciones.  
Realizar otros ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
  2. Pulsar **▶II**.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.

## 7.4 Ajustar el modo de calentamiento y la temperatura

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
  - ✓ En la pantalla se muestra una temperatura recomendada.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Pulsar ►II.
  - ✓ El aparato empieza a calentarse.
  - ✓ El LED ►II se enciende.
  - ✓ La indicación de temperatura se llena.

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

Tras el precalentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura según el tipo de calentamiento.

No es posible ajustar la temperatura a 40 °C.

## 7.5 Ajustar la duración

1. Ajustar el modo de funcionamiento
2. Pulsar ⊖ hasta que I→I aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar ►II.
  - ✓ El aparato empieza a calentarse.
  - ✓ Se enciende ►II.
  - ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.

## 7.6 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ►II o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
  - ✓ ►II parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar ►II.
  - ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
  - ✓ Se enciende ►II.

## 7.7 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero.

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

- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

## 7.8 Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, el aparato alcanza la temperatura ajustada con gran rapidez. El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas por encima de los 100°C.

El calentamiento rápido es compatible con los siguientes modos de calentamiento:

- Aire caliente ☼
- Turbogrill ☼

**Nota:** La función de calentamiento rápido no está disponible para el modo de aire caliente a 40 °C.

### Activar el calentamiento rápido

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 ☼.
  - ✓ Se enciende ☼ en el display.
3. Pulsar ►II.
  - ✓ El aparato empieza a calentarse.
  - ✓ Se enciende ►II.
  - ✓ Una vez finaliza el calentamiento rápido, suena una señal. ☼ se apaga.
4. Introducir el alimento en el interior del horno.
  - El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

### Cancelar el calentamiento rápido

- ▶ Pulsar ☼.
- ✓ Se apaga el símbolo ☼ en la pantalla.
- ✓ El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

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

## 7.9 Desconexión automática de seguridad

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

Transcurridas 9 horas, el aparato se desconecta automáticamente.

## 8 Microondas

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

### 8.1 Recipientes y accesorios aptos para microondas

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

**Nota:** Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, poner el recipiente a prueba.

#### Apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes resistentes al calor y material adecuado para el microondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cristal</li> <li>■ Vitrocerámica</li> <li>■ Porcelana</li> <li>■ Plástico termorresistente</li> <li>■ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras</li> </ul>	Estos materiales dejan pasar las microondas. Las microondas no dañan los recipientes termorresistentes.
Cubiertos de metal	<b>Nota:</b> Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso.

#### ¡ATENCIÓN!

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

- ▶ Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

#### No apto para microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipientes de metal	El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos se calientan muy débilmente.
Recipientes con elementos decorativos en oro o plata	Las microondas pueden dañar los elementos decorativos en oro o plata. <b>Consejo:</b> Un recipiente puede utilizarse si su fabricante garantiza que es apto para microondas.

### 8.2 Probar el recipiente para microondas

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

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

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

- ▶ No tocar nunca las partes calientes.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.
1. Colocar el recipiente vacío en el compartimento de cocción.
  2. Encender el aparato a máxima potencia durante ½-1 minuto.
  3. Iniciar el funcionamiento con ▶II.
  4. Comprobar el recipiente varias veces:
    - Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
    - Si el recipiente está caliente o se generan chispas, cancelar la prueba; el recipiente no es apto para microondas.

### 8.3 Potencia de microondas

Aquí encontrará una vista general de los niveles de potencia del microondas y de sus aplicaciones.

Potencia del microondas en vatios	Aplicación
90	Descongelar platos delicados.
180	Descongelar alimentos y continuar con la cocción.
360	Cocinar a fuego lento carne y pescado o calentar alimentos delicados.
600	Calentar y cocinar alimentos a fuego lento.
1000	Calentar líquidos.

#### Notas

- El aparato recomienda una duración para cada nivel de microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.
- La potencia máxima del microondas no está concebida para calentar líquidos. Para proteger el aparato, la potencia del microondas se reduce de forma gradual a 600 W en los primeros minutos. La potencia máxima vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriamiento.

#### Valores recomendados

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



## 8.4 Intervalos de los ajustes de tiempo

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

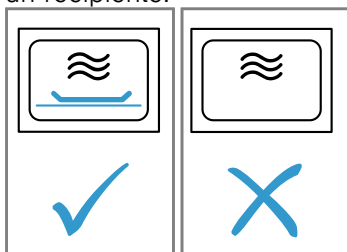
Duración de funcionamiento	Intervalo
0-1 minutos	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora y 30 minutos	5 minutos

## 8.5 Ajustar el microondas

### ¡ATENCIÓN!

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

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



1. Tener en cuenta las Indicaciones de seguridad → *Página 4* y las Advertencias para evitar daños materiales → *Página 7*.
2. Colocar el mando de funciones en la posición .
  - ✓ El aparato está listo para el funcionamiento. La pantalla muestra un valor recomendado de potencia máxima del microondas .
3. Para ajustar la potencia deseada, pulsar .
  - ✓ En la pantalla se marca el nivel del microondas y se muestra una duración recomendada.
4. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento con ►||.
  - La duración puede modificarse durante el funcionamiento en cualquier momento con el mando giratorio.
  - ✓ La duración se inicia y el microondas se enciende.
  - ✓ El LED ►|| se enciende.

**Nota:** Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento de las microondas y suena una señal.

## 8.6 Ajustar la duración

1. Ajustar el modo de funcionamiento
2. Pulsar ⊖ hasta que |→| aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar ►||.
  - ✓ El aparato empieza a calentarse.
  - ✓ Se enciende ►||.

- ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.

## 8.7 Modificar la potencia del microondas

- ▶ Pulsar hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en el panel indicador.

**Nota:** 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 ►||.

## 8.8 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ►|| o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
  - ✓ ►|| parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar ►||.
  - ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
  - ✓ Se enciende ►||.

## 8.9 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

## 8.10 Calentar el compartimento de cocción y secar

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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
4. Seleccionar con el mando de funciones.
5. Pulsar ⊖ dos veces.
  - ✓ |→| aparece marcado en el panel indicador.
6. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
7. Iniciar el funcionamiento con ►||.
  - ✓ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato durante 1-2 minutos para que salga el vapor de agua.

## 8.11 Secar a mano el interior del aparato





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

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



## 9 MicroCombi

La función de microondas se puede combinar con todos los tipos de calentamiento y con la función de vapor.

El modo MicroCombi se puede utilizar con las siguientes funciones:


-  Vapor
-  Aire caliente
-  Grill
-  Turbogrill

Excepciones:

-  Nivel de microondas de 1000 vatios
-  Aire caliente a 40 °C


### 9.1 Ajustar MicroCombi

Activar un tipo de calentamiento en le microondas.

1. Situar el mando de funciones en un tipo de calentamiento combinable.
  - ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la temperatura.
2. Ajustar la temperatura con el mando giratorio.
3. Para ajustar la potencia deseada, pulsar .
  - ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la duración.
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Iniciar el funcionamiento con ►||.
  - ✓ La duración se inicia y comienza el funcionamiento.
  - ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.
  - ✓ Se enciende ►||.

- ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del aparato y suena una señal.

### 9.2 Modificar la potencia del microondas

- ▶ Pulsar  hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en el panel indicador.

**Nota:** 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 ►||.

### 9.3 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ►|| o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
  - ✓ ►|| parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar ►||.
  - ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
  - ✓ Se enciende ►||.

### 9.4 Cancelar el funcionamiento


Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

## 10 Grill



El grill permite dorar o gratinar los alimentos. El grill se puede utilizar solo o combinado con microondas.

### 10.1 Ajustar el grill

1. Colocar el mando de funciones en la posición .
2. Programar un nivel de grill con el mando giratorio.
  - ✓ En la pantalla se muestra el nivel de grill.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Iniciar el funcionamiento con ►||.
  - ✓ El aparato empieza a calentarse. Tras el calentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura.
  - ✓ El indicador de temperatura se ilumina completamente.

**Nota:** Una vez transcurrida la duración, suena una señal.

### 10.2 Ajustar la duración

1. Ajustar el modo de funcionamiento
2. Pulsar  hasta que  aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
4. Pulsar ►||.
  - ✓ El aparato empieza a calentarse.
  - ✓ Se enciende ►||.
  - ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.

### 10.3 Modificar el nivel de grill

Si está seleccionada la función de grill, o si el funcionamiento ya está en marcha, se puede modificar el nivel de grill en cualquier momento.

- ▶ Modificar el nivel de grill con el mando giratorio.
- ✓ La duración no se modifica.

### 10.4 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar ►|| o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
  - ✓ ►|| parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar ►||.
  - ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
  - ✓ Se enciende ►||.

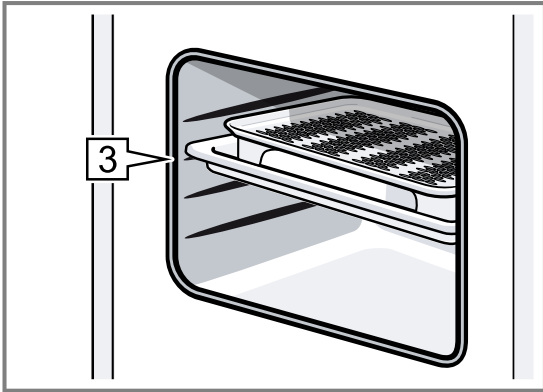
### 10.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

# 11 Cocción al vapor

La función de vapor se puede utilizar sola o combinada con la función de grill o 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.



**Nota:** Se oye un zumbido durante el funcionamiento. El ruido se debe al funcionamiento de la bomba. Es un ruido normal del funcionamiento del aparato.

## 11.1 Ajustar el vapor

**Nota:** Si el aparato ha estado sin utilizarse mucho tiempo, ejecutar primero un ciclo de aclarado ☒.  
→ "Aclarado", Página 32

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

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

- ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
- ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.

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

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

1. Seleccionar ☒ con el mando de funciones.
  - ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.
  - ✓ Los valores estándar ajustados son el nivel de vapor máximo y una duración de 20 minutos.
  - ✓ La flecha parpadea en ☒.
2. Sacar el depósito de agua, llenarlo hasta la marca «MAX» con agua fría e introducirlo completamente en su cámara.  
→ "Llenar el depósito de agua", Página 20
3. Pulsar ☒ hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.
  - ✓ En la pantalla se muestra el nivel de vapor seleccionado.
4. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio. También se puede ajustar primero la duración y posteriormente el nivel de vapor.

5. Iniciar el funcionamiento con ▶II.

- ✓ La flecha en ☒ se apaga y se ilumina el símbolo sin la flecha.
- ✓ Se enciende ▶II.
- ✓ El indicador de temperatura se ilumina completamente.
- ✓ 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.

### **Notas**

- Una vez transcurrida la duración, suena una señal.
- 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 ▶II.
- El nivel de vapor se puede modificar en cualquier momento con ☒.
- Después de la cocción al vapor, limpiar el canal de goteo y el compartimento de cocción.  
→ "Después de cada funcionamiento con vapor",  
Página 21

## 11.2 Funcionamiento combinado con vapor

En algunos tipos de calentamiento se puede activar la función de vapor. Cuando se cocina con aporte de vapor auxiliar, se genera vapor en el compartimento de cocción a intensidades e intervalos de tiempo variables. Con ello, se mejora el resultado de la cocción.

El alimento:

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

El funcionamiento combinado de vapor es posible con las siguientes funciones:

- ☒ Microondas
- ☒ Aire caliente
- ☒ Grill
- ☒ Turbogrill

Excepciones:

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

### **Ajustar el funcionamiento combinado con vapor**

Activar un tipo de calentamiento en le microondas.


1. Situar el mando de funciones en un tipo de calentamiento combinable.
  - ✓ En la pantalla aparece un valor recomendado para la temperatura.
2. Ajustar el nivel deseado con el mando giratorio.
3. Pulsar ☒ hasta seleccionar el nivel de potencia deseado en la pantalla.
  - ✓ En el panel indicador se muestra el símbolo del depósito de agua ☒.
4. Llenar el depósito de agua.
5. Iniciar el funcionamiento con ▶II.
  - ✓ La duración se inicia y comienza el funcionamiento.
  - ✓ Se muestra el transcurso del tiempo programado.
  - ✓ Se enciende ▶II.

- ✓ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del aparato y suena una señal.

#### Notas





- Cuando el depósito de agua se queda vacío, el funcionamiento prosigue sin aporte de vapor auxiliar. No aparece ninguna imagen en la pantalla.
- Abrir la puerta del aparato influye en el resultado de la cocción. Mantener la puerta cerrada durante la cocción.

#### Modificar el nivel de vapor

- ▶ Pulsar  hasta que aparezca en la pantalla el nivel deseado.

**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. Al volver a pulsar la tecla, se activa la función de vapor empezando por el nivel más alto.

### 11.3 Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar  o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ El aparato interrumpe el funcionamiento.
  - ✓  parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar .
- ✓ El aparato reanuda el funcionamiento.
- ✓ Se enciende .

### 11.4 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

### 11.5 Llenar el 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.

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

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.

- ▶ No llenar el depósito con líquidos inflamables (p. ej., bebidas alcohólicas).
- ▶ Llenar el depósito exclusivamente con agua o con la solución descalcificadora recomendada.

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

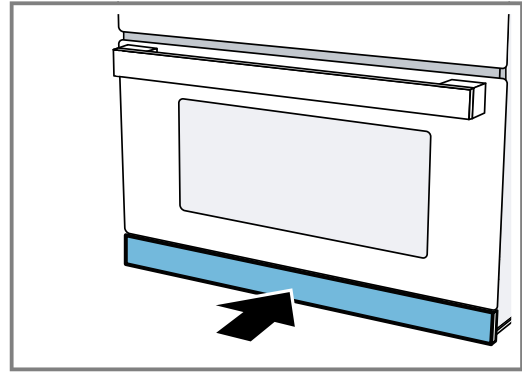
Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

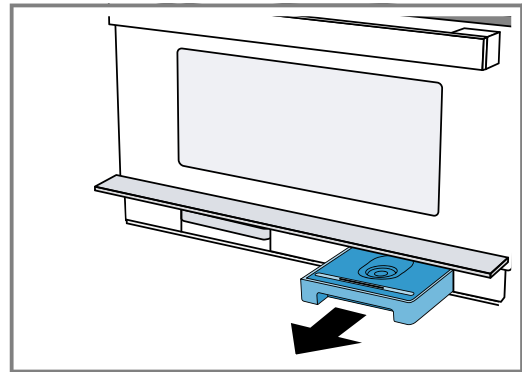
**Requisito:** El grado de dureza del agua debe estar correctamente ajustado.

→ "Ajustar dureza del agua", Página 14

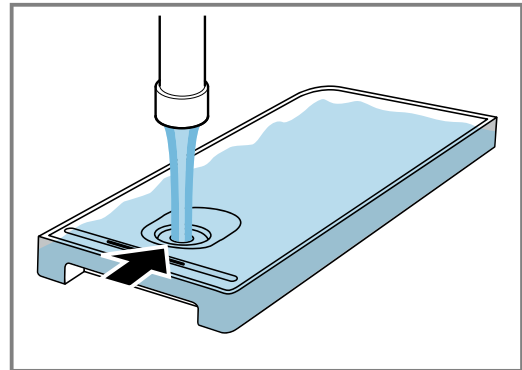
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito.



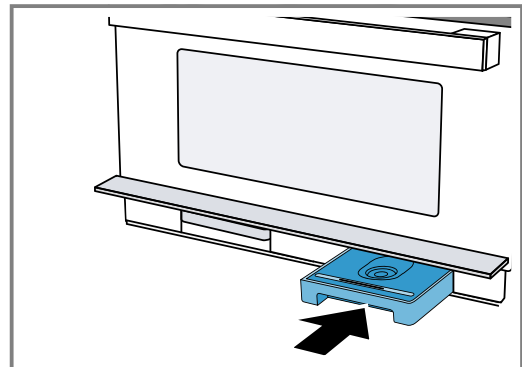
- ✓ La moldura del depósito se abre.
2. Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.



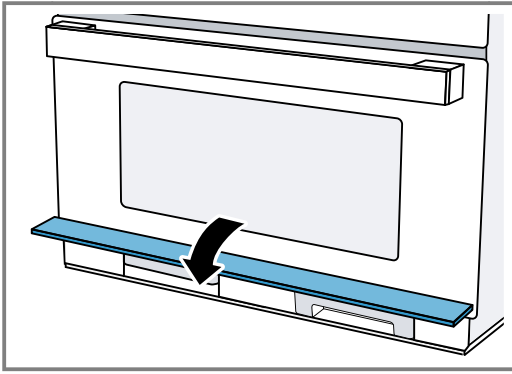
3. Llenar el depósito de agua con agua fría hasta la marca «MAX».



4. Volver a insertar el depósito de agua en su cámara e introducirlo completamente.



## 5. Cerrar la moldura del depósito.



## 11.6 Rellenar el depósito de agua

### Notas

- Si el depósito de agua está vacío durante el funcionamiento, el aparato se comporta de manera diferente según el modo de funcionamiento:
    - Modo de vapor: el aparato interrumpe el funcionamiento. Aparece un mensaje 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: el aparato interrumpe el funcionamiento. Un depósito lleno es suficiente para aprox. 50 minutos.
    - Grill con vapor: el aparato reanuda el funcionamiento con grill; en la pantalla no aparece ningún mensaje. 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.
  - Los tiempos indicados pueden variar.
1. Abrir el cuadro de mandos.
  2. Retirar el depósito de agua.
  3. Llenar el depósito de agua hasta la marca de «MAX».
  4. Introducir el depósito de agua lleno y cerrar el cuadro de mandos.

## 11.7 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 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.

### Limpiar el aparato

Para que el aparato se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. A continuación, el aparato deja el agua en el recipiente colector.

**Nota:** Tras el aclarado, pueden acumularse partículas de cal disueltas en el recipiente colector. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato.

1. Seleccionar con el mando de funciones.
- ✓ El panel indicador muestra la duración del programa. La duración no se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua y vaciar los posibles restos de agua.
6. Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua limpia.
7. Insertar el depósito de agua completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar II.
- ✓ El aparato bombea agua a través de los tubos.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal.
10. Vaciar el recipiente colector.

### Vaciar el depósito de agua

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

Durante el funcionamiento del aparato se puede calentar el depósito de agua.

- ▶ Después de un funcionamiento del aparato previo, esperar hasta que el depósito de agua se haya enfriado.
- ▶ Extraer el depósito de agua de la cámara del depósito.

#### **¡ATENCIÓN!**

Limpiar el depósito de agua en el lavavajillas puede comportar daños.

- ▶ No lavar el depósito de agua en el lavaplatos.
- ▶ Limpiar el depósito de agua con un paño suave y un detergente convencional.

1. Presionar brevemente la parte central de la moldura.
- ✓ La moldura del depósito se abre hacia arriba.
2. Extraer 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 el depósito de agua con la tapa abierta.
8. Colocar la tapa en el depósito de agua y apretarla.
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.

### Secar el canal de goteo

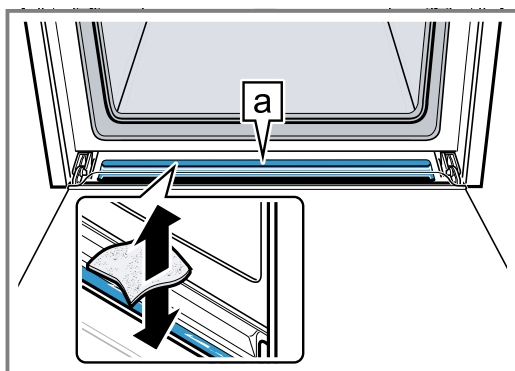
#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

**Requisito:** El compartimento de cocción se ha enfriado.

1. Abrir la puerta del aparato.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el depósito de agua y el recipiente colector.
4. **Nota:**  
La bandeja de goteo **a** se encuentra debajo del compartimento de cocción.



Utilizar una bayeta para secar la bandeja de goteo **a** y limpiarla con cuidado.

### Calentar el compartimento de cocción y secar

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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
4. Seleccionar **☒** con el mando de funciones.
5. Pulsar **⏻** dos veces.  
✓ **|→** aparece marcado en el panel indicador.
6. Ajustar una duración de 15 minutos con el mando giratorio.
7. Iniciar el funcionamiento con **▶ II**.  
✓ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato durante 1-2 minutos para que salga el vapor de agua.

### Secar a mano el interior del aparato

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

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

## 12 Programas automáticos

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

### 12.1 Indicaciones sobre los ajustes para diferentes platos

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

- Utilizar únicamente alimentos en perfectas condiciones.

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

### 12.2 Vista general de los platos

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

#### Descongelar

**Consejo:** Pegar el adhesivo de programas en el aparato. De este modo, se puede acceder a los programas de forma más fácil y rápida.

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
PD1	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo <sup>1,2</sup>	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 1,20	Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

<sup>2</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
<i>PD2</i>	Filete de pescado <sup>1,2</sup>	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 1,00	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio
<i>PD3</i>	Piezas de pollo con hueso <sup>1,2</sup>	Recipiente plano sin tapa	0	0,15 - 1,20	Colocar las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba.
<i>PD4</i>	Rebanadas de pan <sup>1,2</sup>	Recipiente plano sin tapa	0	0,10 - 0,50	Pan de trigo, pan mixto de trigo, pan integral; solo debe descongelarse la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas de pan siempre que sea posible.

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

<sup>2</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

### Aves, carne, pescado

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
<i>PD5</i>	Piezas de pollo, fresco <sup>1,2</sup>	Parrilla+bandeja de cristal	3 + 2	0,15 - 1,00	Muslo de pollo, medio pollo Colocar las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba.
<i>PD6</i>	Rosbif, poco hecho	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Rosbif, al punto	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Rosbif, bien hecho	Bandeja de cristal	1	0,50 - 2,00	
<i>PD9</i>	Pata de cordero con hueso, término medio	Bandeja de cristal	1	1,00 - 2,00	
<i>PD10</i>	Pata de cordero con hueso, bien hecha	Bandeja de cristal	1	1,00 - 2,00	
<i>PD11</i>	Pescado, entero, fresco <sup>3</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 1,20	Rociar la parte interior con zumo de limón.
<i>PD12</i>	Filete de pescado, fresco <sup>3</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

<sup>2</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

<sup>3</sup> Llenar el depósito de agua.

<sup>4</sup> Prestar atención a la señal para remover.

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P13	Filete de pescado, congelado <sup>3</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	Utilizar filetes de pescado de tamaño similar.
P14	Cocido de ingredientes frescos <sup>4,2</sup>	Recipiente con tapa	0	0,20 - 2,00	Utilizar carne, verdura y caldo a partes iguales y determinar el peso total.

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

<sup>2</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

<sup>3</sup> Llenar el depósito de agua.

<sup>4</sup> Prestar atención a la señal para remover.

### Verdura y guarniciones

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P15	Brócoli, fresco <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 1,00	
P16	Guisantes, congelados <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 1,00	
P17	Rodajas de zanahoria, frescas <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 0,75	Cuanto más gruesas sean las rodajas, más crujientes estarán. Si se desea cocinar los alimentos por completo, indicar un peso mayor; de este modo, se prolonga la duración del programa.
P18	Espárragos verdes, frescos <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,10 - 0,70	No amontonar.
P19	Huevos, pasados por agua <sup>1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	2-10 piezas	Huevos de gallina refrigerados
P20	Arroz <sup>2,3</sup>	Recipiente alto con tapa	0	0,10 - 0,50	Utilizar únicamente arroz de grano largo. No utilizar arroz en bolsas de cocción. Añadir el doble o el triple de agua al arroz. Al finalizar el programa, dejar reposar el arroz 5-10 min.

<sup>1</sup> Llenar el depósito de agua.

<sup>2</sup> Prestar atención a la señal para remover.

<sup>3</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.



N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P21	Patatas al horno	Parrilla	2	0,20 - 1,50	Patatas medianas, aprox. 250 g. Lavar y secar las patatas. Pinchar la piel varias veces con un tenedor.
P22	Patatas peladas con sal <sup>3,1</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	Pelar las patatas y cortarlas en dados. Cuanto más grandes sean los trozos, más crujientes estarán.
P23	Compota de frutas <sup>3,1,2</sup>	Recipiente para cocción al vapor + bandeja de cristal	3	0,30 - 0,80	Añadir a la fruta un poco de azúcar y canela. Al preparar compota de bayas, añadir las frambuesas y las fresas cuando suene la señal para remover.

<sup>1</sup> Llenar el depósito de agua.

<sup>2</sup> Prestar atención a la señal para remover.

<sup>3</sup> Utilizar un recipiente adecuada para el microondas.

### Precocinados

N.º	Alimentos	Accesorios	Altura de inserción	Rango de peso en kg	Notas
P24	Patatas fritas, congeladas <sup>1</sup>	Bandeja de cristal	2	0,20 - 0,80	No amontonar.
P25	Croquetas, congeladas <sup>1</sup>	Bandeja de cristal	2	0,25 - 0,80	No amontonar.
P26	Pizza, precocinada, refrigerada	Parrilla	2	0,10 - 0,60	Pizza con base fina
P27	Pizza, precocinada, congelada	Parrilla	1	0,10 - 0,50	Pizza con base fina, pizza-baguette
P28	Gratinado de pasta, precocinado y refrigerado	Recipiente sobre la bandeja de cristal	2	0,30 - 1,00	Lasaña, canelones o gratinados de pasta con pasta precocinada
P29	Calentar un plato combinado, refrigerado	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	
P30	Calentar un plato combinado, congelado	Recipiente plano sobre la bandeja de cristal	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Prestar atención a la señal para dar la vuelta.

### 12.3 Ajustar el plato

- Situar el mando de funciones en la posición .
  - ✓ En el panel indicador aparecen el primer número de plato y un peso recomendado.
- Ajustar el plato deseado con el mando giratorio.
- Pulsar .
  - ✓ En la pantalla aparece resaltado el ajuste de peso.

- Seleccionar el peso con el mando giratorio. Antes del inicio, se puede alternar entre el plato y el peso con y .
  - ✓ El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada.
- Pulsar .

Una vez que el programa esté en marcha, no se pueden modificar ni el plato ni el peso. Con  $\text{°}\frac{\text{°}}{\text{°}}$ , se puede mostrar el peso ajustado.

- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
  - ✓ Se enciende ▶II.
  - ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.
  - ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal.
6. Situar el mando de funciones en la posición cero.

**Nota:** Antes del inicio, se puede alternar entre los programas y el peso con  $\text{I}\text{O}\text{I}$  y  $\text{°}\frac{\text{°}}{\text{°}}$ .

Una vez que el programa esté en marcha, no se pueden modificar ni el número de programa ni el peso. Se puede consultar el peso configurado con el campo  $\text{°}\frac{\text{°}}{\text{°}}$ .

## 12.4 Modificar el plato

1. Pulsar ▶II durante 4 segundos o abrir la puerta del aparato.
  - ✓ Se restablecerá el plato.
2. Seleccionar un nuevo plato.

## 12.5 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

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

## 12.6 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

- ▶ Situar el selector de funciones en la posición cero. Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
- ✓ El aparato interrumpe las funciones en curso.

# 13 Funciones de programación del tiempo

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

## 13.1 Resumen de las funciones de tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo. Con la tecla  $\ominus$  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	Aplicación
Reloj avisador $\triangle$	El reloj avisador puede ajustarse independientemente del funcionamiento. No influye en el aparato. Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, suena una señal.
Duración $\text{I}\rightarrow\text{I}$	Una vez transcurrido un tiempo de cocción programado, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente. Solo se puede acceder a la duración con el campo $\ominus$ tras ajustar un tipo de calentamiento. Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal.
Hora $\ominus$	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el aparato muestra la hora en el panel indicador.

**Nota:** La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando la tecla  $\ominus$ . En los ajustes básicos  $\rightarrow$  *Página 28* se puede modificar la duración del sonido de la señal.

## 13.2 Consultar las funciones de tiempo

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

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

## 13.3 Ajustar el reloj avisador

1. Pulsar  $\ominus$ .
  - ✓ En la pantalla aparece  $\triangle$  y se iluminan los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
  - ✓ El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos.
  - ✓ El reloj avisador se pone en marcha.
  - ✓ En la pantalla se ilumina el símbolo  $\triangle$  y se muestra visiblemente el transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.
  - ✓ Una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, suena una señal. En la pantalla aparece --:--.
3. Se puede apagar el reloj avisador pulsando cualquier campo.

## 13.4 Modificación del reloj avisador

- ▶ Modificar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato muestra el tiempo ajustado en el reloj avisador.

### 13.5 Cancelar el reloj avisador

- ▶ Ajustar el tiempo del reloj avisador a --:-- con el mando giratorio.
- ✓ El reloj avisador se apaga.

### 13.6 Ajustar la duración

1. Pulsar dos veces ☹.
- ✓ En la pantalla aparece --:-- y se iluminan los símbolos de tiempo.
2. Ajustar una duración con el mando giratorio.
3. Pulsar ▶II.
- ✓ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✓ En la pantalla comienza a transcurrir la duración de forma visible y ▶II se ilumina. Los demás símbolos de tiempo se apagan.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece --:--.
4. Apagar la señal con ☹.
5. Para desconectar el aparato, girar el mando de funciones hasta la posición cero.

### 13.7 Modificar la duración

- ▶ Modificar la duración con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, en el panel indicador se muestra la duración modificada.
- ✓ Se muestra el tiempo transcurrido.

### 13.8 Cancelar la duración del tiempo

**Nota:** Cuando se ajusta la función del reloj avisador, se debe pulsar primero ☹ para modificar la duración.

- ▶ Ajustar la duración a --:-- con el mando giratorio.
- ✓ Transcurridos unos segundos, el aparato aplica el cambio.

### 13.9 Ajustar la hora

Al ponerse en marcha, el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor 12:00 parpadea en el panel indicador y ☹ se enciende.

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

### 13.10 Modificar la hora

**Requisito:** El aparato está desconectado.

1. Pulsar dos veces ☹.
- ✓ En la pantalla aparece ☹ y la hora.
2. Ajustar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar ☹.
- ✓ La hora se ha ajustado.

**Nota:** Si después de ajustar la hora no se pulsa ☹, el aparato aplica automáticamente el valor ajustado transcurridos unos segundos.

Si se ha modificado la posición del mando de funciones durante la configuración, el aparato solo se puede utilizar cuando se gira el mando de funciones a la posición cero.



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

## 14 Seguro para niños

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


### 14.1 Activar el seguro para niños

**Requisito:** El aparato está desconectado.

- ▶ Mantener pulsado  durante aprox. 4 segundos.
- ✓ El panel de mando se bloquea.
- ✓ En el panel indicador aparece .

**Nota:** Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador ☹, este continúa. Mientras esté activo el seguro para niños, no es posible cambiar el tiempo del reloj avisador. Los tonos de aviso se pueden finalizar pulsando cualquier campo.

### 14.2 Desactivar el seguro para niños

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

## 15 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

### 15.1 Vista general de los ajustes básicos

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

Indicador	Ajuste básico	Selección	Descripción
c01	Duración de la señal	1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos <sup>1</sup> 3 = largo = 2 minutos	Ajustar la duración de la señal después de que haya finalizado una duración o un reloj avisador.
c02	Sonido de las teclas	0 = desconectado 1 = activado <sup>1</sup>	Activar o desactivar los tonos de tecla táctil.
c03	Brillo de la pantalla	1 = bajo 2 = medio <sup>1</sup> 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla.
c04	Indicación horaria	0 = desconectado 1 = activado <sup>1</sup>	Mostrar la hora en el panel indicador.
c05	Iluminación interior	0 = desconectado 1 = activado <sup>1</sup>	Activar o apagar la iluminación interior.
c06	Dureza del agua	0 = ablandada 1 = blanda 2 = medio 3 = dura 4 = muy dura <sup>1</sup>	Ajustar la dureza del agua → <i>Página 14</i> .
c07	Ajuste de fábrica	0 = desactivado <sup>1</sup> 1 = activado	Restablecer los ajustes modificados y volver a los ajustes de fábrica.
c08	Modo Demo	0 = desactivado <sup>1</sup> 1 = activado	Activar o desactivar el modo Demo. <b>Nota:</b> El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.

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

### 15.2 Modificar los ajustes básicos

**Requisito:** El aparato está desconectado.

- Mantener pulsado ⊖ durante unos segundos.
  - ✓ En el panel indicador se muestra el primer ajuste básico.
- Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
- Pulsar ⊖.
  - ✓ En el panel indicador se muestra el siguiente ajuste básico.
- Seleccionar los ajustes básicos deseados con ⊖ y modificar los valores.

- Para guardar los cambios, mantener pulsado ⊕ durante unos segundos.

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

### 15.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- ▶ Girar el selector de funciones.
- ✓ Todos los cambios se desestiman y no se guardan.

## 16 Cuidados y limpieza

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

### 16.1 Consejos para el mantenimiento del aparato

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

Solución	Ventaja
Mantener siempre limpio el aparato y eliminar la suciedad lo antes posible. Limpiar el compartimento de cocción después de cada uso.	Así, la suciedad no se quedará incrustada y no se quemará.
Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.	Evitar la corrosión.
Para hornear pasteles muy jugosos, utilizar la bandeja de cristal.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.	El compartimento de cocción no se ensucia mucho.
Utilizar aire caliente en la medida de lo posible.	La suciedad es menor.

### 16.2 Productos de limpieza

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados.

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

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

#### ¡ATENCIÓN!

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

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

Las bayetas nuevas contienen residuos de la producción.

- ▶ Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Las instrucciones de limpieza individuales indican qué productos de limpieza son adecuados para las distintas superficies y piezas.

### 16.3 Limpiar el aparato

Seguir las indicaciones de limpieza del aparato para no dañar las piezas y superficies por limpiarlas de forma inapropiada o por utilizar productos de limpieza no adecuados.

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

El aparato y las piezas con las que el usuario entra en contacto se calentarán durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con las resistencias.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

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

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

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

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

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede fracturarse.

- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rasadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Respetar las indicaciones relativas a la limpieza de los componentes y las superficies del aparato.
3. Salvo que se indique lo contrario:
  - Limpiar los componentes del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.
  - Secar con un paño suave.

### 16.4 Limpiar el frontal del aparato

#### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la parte frontal del aparato.

- ▶ No utilizar limpiacristales, rasadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
- ▶ Para evitar la corrosión en los frontales de acero inoxidable, limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- ▶ Deben utilizarse productos de limpieza especiales para limpiar superficies calientes de acero inoxidable.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar el frontal del aparato con agua caliente enjabonada y una bayeta.

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

3. Para limpiar frontales de acero inoxidable, aplicar con un paño suave una capa muy fina de producto de limpieza adecuado para acero inoxidable.

Se pueden adquirir productos de limpieza de acero inoxidable a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

4. Secar con un paño suave.

## 16.5 Limpiar el panel de mando

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada puede dañar el panel de mando.

- ▶ No limpiar nunca el panel de mando en húmedo.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
3. Secar con un paño suave.

## 16.6 Limpiar los cristales de la puerta

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar los cristales de la puerta.

- ▶ No utilizar rasquetas de vidrio.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar los cristales de la puerta con limpiacristales y una bayeta húmeda.

**Nota:** Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

3. Secar con un paño suave.

## 16.7 Limpieza del tirador de la puerta

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar el tirador de la puerta con agua caliente con jabón y una bayeta suave.

**Nota:** Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.

3. Secar con un paño suave.

## 16.8 Limpiar la junta de la puerta

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar la junta de la puerta.

- ▶ No utilizar rascadores metálicos ni rasquetas de vidrio para limpiar.
- ▶ No emplear agentes agresivos o abrasivos.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar la junta de la puerta con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.
3. Secar con un paño suave.

## 16.9 Limpieza de las superficies de acero inoxidable

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta.

3. Secar con un paño suave.

4. Después de la limpieza, comprobar la posición de la junta de la puerta.

## 16.10 Limpiar el interior del horno

### ¡ATENCIÓN!

Una limpieza inadecuada podría dañar el compartimento de cocción.

- ▶ No utilizar sprays para hornos, limpiadores abrasivos ni otros productos agresivos de limpieza para hornos.

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar con agua caliente enjabonada o con vinagre.
3. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar productos de limpieza para el horno solo cuando el compartimento de cocción esté frío.

**Consejo:** Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.

4. Limpiar el compartimento de cocción con un trapo suave.
5. Dejar secar el compartimento de cocción con la puerta abierta.

## 16.11 Limpieza de los accesorios

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar los restos de comida quemados con agua caliente enjabonada y una bayeta húmeda.
3. Limpiar los accesorios con agua caliente enjabonada y una bayeta o un cepillo suave.
4. Lavar la parrilla con un producto específico para acero inoxidable o en el lavavajillas. Si la suciedad es intensa, utilizar un estropajo de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.
5. Secar con un paño suave.

## 16.12 Limpiar 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!

Los productos de limpieza para hornos pueden dañar parte de las superficies autolimpiables.

- ▶ No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. 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.

**Requisito:** El compartimento de cocción se ha enfriado.

- ▶ Eliminar los residuos de color marrón o blanquizco con agua y una esponja suave.

**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.

### 16.13 Limpieza del recipiente colector

#### ¡ATENCIÓN!

El calor puede dañar el recipiente colector.

- ▶ No secar el recipiente colector con el interior del aparato caliente.
  - ▶ No lavar el recipiente colector en el lavavajillas.
1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
  2. Limpiar el recipiente colector con agua caliente con jabón y una bayeta.
  3. Aclarar bien con agua limpia.
  4. Secar con un paño suave.
  5. Dejar secar el recipiente colector con la tapa abierta.
  6. Secar bien la junta de la tapa.

### 16.14 Limpieza del depósito de agua

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar el depósito de agua con una bayeta y agua caliente con jabón.
3. Aclarar bien con agua limpia.
4. Secar con un paño suave.
5. Dejar secar el depósito de agua con la tapa abierta.
6. Secar bien la junta de la tapa.

### 16.15 Limpieza de la cámara del depósito

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Secar la cámara del depósito después de cada uso.


### 16.16 Limpieza de la salida de vapor en el compartimento de cocción

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. → *Página 29*
2. Limpiar la salida de vapor en el compartimento de cocción con agua caliente con un poco de jabón y una esponja o un cepillo suave.

### 16.17 Función de limpieza

Utilizar la función de limpieza para limpiar el aparato.

#### Descalcificar

Para que el aparato pueda seguir funcionando correctamente, debe descalcificarse con regularidad. La frecuencia de la descalcificación depende de cuánto se utilicen los modos de funcionamiento con vapor y del grado de dureza del agua. El aparato avisa, mediante la indicación  en la pantalla, cuando quedan 5 (o menos) ciclos posibles de funcionamiento con vapor. Si no se realiza la descalcificación, no es posible utilizar el aparato con vapor.

La duración total de la descalcificación es de aproximadamente 32 minutos. La descalcificación consta de dos pasos.

- Descalcificación, duración aprox. de 31 minutos
- Aclarado tras la descalcificación, duración aprox. de 1 minuto

Por motivos de higiene, la descalcificación debe realizarse por completo.

Si se interrumpe la descalcificación, no es posible utilizar el aparato con vapor. Para que el aparato vuelva a estar operativo, es preciso ejecutar el ciclo de aclarado.

#### Iniciar la descalcificación

La descalcificación del aparato dura aprox. 31 minutos.




#### ¡ATENCIÓN!

Los productos descalcificadores no recomendados pueden ocasionar daños en el aparato.

- ▶ Para descalcificar se debe utilizar exclusivamente el producto descalcificador recomendado. La duración del proceso de descalcificación depende del producto descalcificador.

Si la solución descalcificadora penetra en el panel de mando o en otras superficies delicadas, se podrían ocasionar daños.

- ▶ Eliminar la solución descalcificadora inmediatamente con agua.

1. Seleccionar  con el mando de funciones.
- ✓ El panel indicador muestra la duración de la descalcificación. La duración no se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua.
6. Mezclar agua con producto descalcificador hasta conseguir una solución descalcificadora.
  - Mezclar 250 ml de agua y 50 ml de producto descalcificador líquido hasta conseguir una solución, o disolver una pastilla descalcificadora de 18 g de peso durante 5 minutos en 250 ml de agua.
7. Llenar el depósito de agua con solución descalcificadora e introducirlo completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar  II
- ✓ Se realiza la descalcificación del aparato.
- ✓ En el panel indicador se muestra el tiempo restante.
- ✓ Cuando haya finalizado la descalcificación, suena una señal. El aparato se detiene.
10. Abrir la moldura del depósito.
11. Extraer el recipiente colector, vaciarlo y volver a introducirlo.
12. Retirar el depósito de agua, aclararlo bien, llenarlo de agua limpia y volver a introducirlo.
13. Cerrar la moldura del depósito.
14. Pulsar  II
- ✓ Se realizan dos aclarados del aparato de forma automática. Una vez finalizado el aclarado, suena una señal.

**Nota:** Tener en cuenta la proporción de la mezcla del producto descalcificador.

Producto descalcificador, líquido (número de pedido 00311680): mezclar 50 ml de descalcificador con 250 ml de agua (proporción 1:5).



Pastillas descalcificadoras (número de pedido 00311864): disolver una pastilla descalcificadora de 18 g de peso durante 5 minutos en 250 ml de agua.

### Aclarado

Si se ha desactivado la función de vapor durante un tiempo prolongado, enjuagar el aparato. Para que el aparato se mantenga limpio, se puede bombear agua a través del sistema de tuberías. A continuación, el aparato deja el agua en el recipiente colector.

**Nota:** Tras el aclarado, pueden acumularse partículas de cal disueltas en el recipiente colector. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato.

### Realizar un ciclo de aclarado

1. Seleccionar  con el mando de funciones.
- ✓ El panel indicador muestra la duración del programa. La duración de un programa no se puede modificar.
2. Abrir la moldura del depósito.
3. Extraer el recipiente colector y vaciarlo.
4. Insertar el recipiente colector vacío hasta el fondo.
5. Retirar el depósito de agua y vaciar los posibles restos de agua.
6. Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua limpia.
7. Insertar el depósito de agua completamente.
8. Cerrar la moldura del depósito.
9. Pulsar .
- ✓ Se bombea agua por los tubos.
- ✓ En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.
- ✓ En cuanto haya terminado el tiempo programado, sonará una señal.

### Limpieza posterior

Tras cada proceso de descalcificación o aclarado, llevar a cabo los pasos indicados a continuación.

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

### Vaciar el recipiente colector

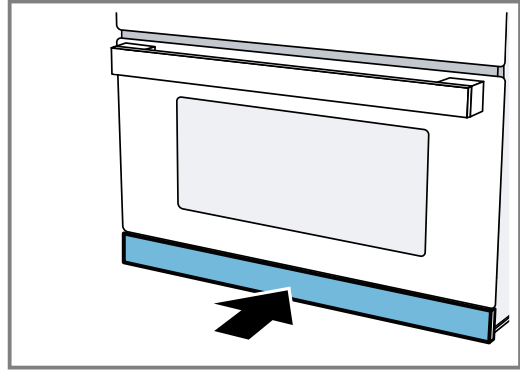
Cuando se utilizan las funciones de limpieza, el agua residual se guarda en el recipiente colector. A continuación, vaciar y secar el recipiente colector.

#### ¡ATENCIÓN!

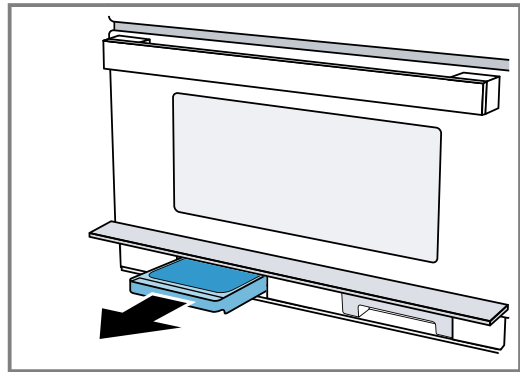
El calor puede dañar el recipiente colector.

- ▶ No secar el recipiente colector con el interior del aparato caliente.
- ▶ No lavar el recipiente colector en el lavavajillas.

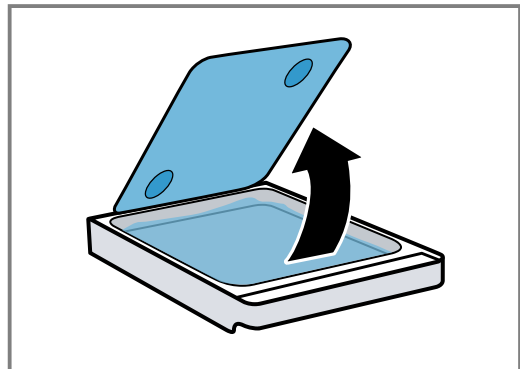
1. Presionar brevemente la parte central de la moldura del depósito.



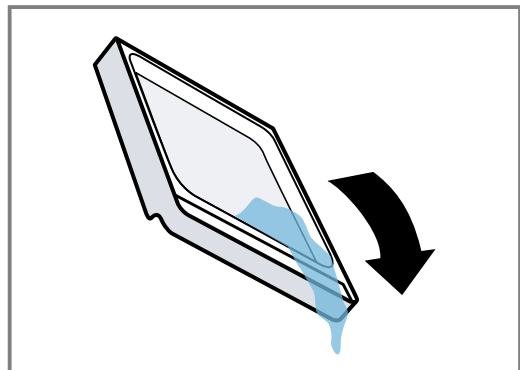
- ✓ La moldura del depósito se abre. El depósito de agua y el recipiente colector quedan accesibles.
2. Retirar el recipiente colector de su cámara.



3. Abrir la tapa del recipiente colector.

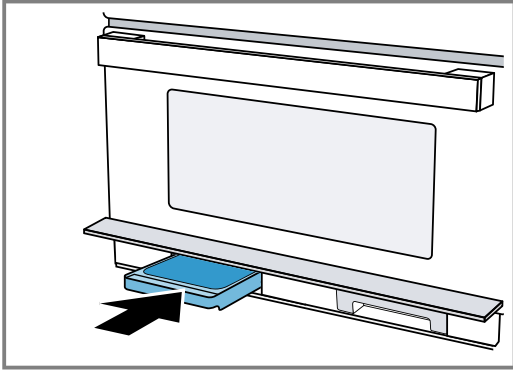


4. Vaciar el recipiente colector.

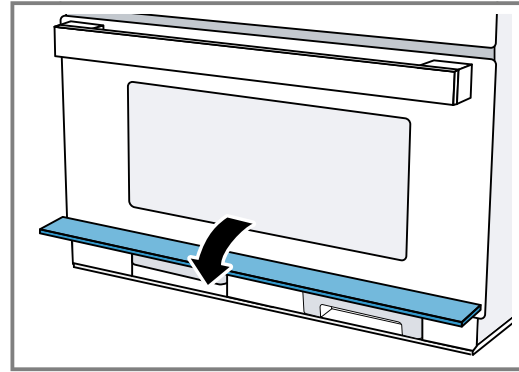




5. Volver a insertar el recipiente colector en su cámara e introducirlo completamente.



6. Cerrar la moldura del depósito.



- ✓ El aparato está listo para el funcionamiento.

## 17 Solucionar pequeñas averías

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

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

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

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

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

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

### 17.1 Averías de funcionamiento

Fallo	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.</li> </ul>
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.</li> </ul>
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.</li> </ul>
	Avería <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Volver a conectar el fusible tras unos 10 s.</li> <li>✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje.</li> <li>3. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 35</li> </ol>
	La puerta no está bien cerrada. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida o algún objeto extraño en la puerta.</li> </ul>
Se ilumina ∞ en el panel indicador y el aparato no se puede programar.	El seguro para niños está activado. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pulsar ∞ hasta que desaparezca ∞.</li> </ul>
La iluminación interior no funciona.	La lámpara LED es defectuosa. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>

Fallo	Causa y resolución de problemas
En el panel indicador parpadea un 12:00 y el símbolo ☀ se ilumina.	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Volver a ajustar la hora. → "Ajustar la hora", <i>Página 27</i></li> </ul>
El aparato no está en funcionamiento. En el panel indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado ▶ II. ▶ Pulsar ▶ II.
El microondas no funciona.	La puerta no está bien cerrada. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida o algún objeto extraño en la puerta.</li> </ul> No se ha pulsado ▶ II. ▶ Pulsar ▶ II.
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	La potencia de microondas es demasiado baja. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccionar una potencia de microondas superior. → <i>Página 17</i></li> </ul> Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajustar una duración de tiempo más larga. Para una cantidad doble, es necesario el doble de tiempo.</li> </ul> Los alimentos están más fríos de lo que deberían. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.</li> </ul>
El funcionamiento del microondas se interrumpe.	El aparato presenta una avería. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>
Cuando el aparato no se calienta, parpadearán dos puntos en el panel indicador.	El modo Demo está activado en los ajustes básicos. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenchufar el aparato de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles.</li> <li>2. Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos → <i>Página 28</i> en un intervalo de 3 minutos.</li> </ol>
Los símbolos del depósito de agua y del recipiente colector parpadearán permanentemente.	Problema técnico <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegurarse de que tanto el depósito de agua como el recipiente colector están totalmente insertados en sus respectivas cámaras.</li> <li>2. Si los símbolos siguen parpadearando continuamente, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ol> <p><b>Nota:</b> Se puede seguir utilizando el aparato, excepto la función de vapor.</p>
Se escapa aire o vapor caliente por la puerta.	No se trata de una avería. El ventilador refrigerador del aparato está en marcha. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción. El ventilador sigue en marcha durante un breve periodo de tiempo después del funcionamiento. El ventilador protege al aparato contra un calentamiento excesivo.</li> </ul>
El ventilador refrigerador sigue en marcha después del funcionamiento.	El aparato debe enfriarse después del funcionamiento. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción. El ventilador sigue en marcha durante un breve periodo de tiempo después del funcionamiento. El ventilador protege al aparato contra un calentamiento excesivo.</li> </ul>
El ventilador refrigerador funciona con la puerta abierta.	El aparato debe enfriarse durante y después del funcionamiento. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción. Todas las funciones de cocción se interrumpen con la apertura de la puerta.</li> </ul>
El vapor no es visible en el modo combinado de aire caliente y grill.	El vapor no es visible en cualquier rango de temperatura. Cuanto más caliente está el vapor, menos se ve. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción.</li> </ul>
El recipiente colector está vacío después del funcionamiento con vapor.	En el modo normal de vapor/vapor combinado, el agua condensada se recoge en la placa de cristal situada en la parte inferior y en la bandeja de goteo gris de la placa inferior. No entra en el recipiente colector. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción. El recipiente colector solo sirve para el proceso de descalcificación y de aclarado, y no para el modo normal de vapor o vapor combinado.</li> </ul>

Fallo	Causa y resolución de problemas
Hay partículas de cal blancas en el recipiente colector.	Durante el aclarado o la descalcificación, se liberan partículas finas de cal de la caldera. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajuste de la dureza del agua.</li> <li>2. Realizar la descalcificación en los intervalos indicados.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Descalcifique el aparato como se describe en el manual de instrucciones.</li> </ul>
Consumo de agua reducido en modo combinado. En particular, en modo combinado con 3 funciones.	En el modo de vapor combinado, en particular en el modo combinado con 3 funciones, se puede hacer uso de una cantidad de vapor reducida. De este modo, se consume poca cantidad de agua del depósito de agua fresca. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No se requiere ninguna acción.</li> </ul>

## 17.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
Aparece el mensaje E0532 en el panel indicador.	La suciedad en el panel de mando puede causar que un campo táctil esté permanentemente activo. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagar el aparato.</li> <li>2. Limpiar el panel de mando.</li> <li>3. Volver a encender el aparato.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si el error vuelve a aparecer inmediatamente después de volver a encender el aparato, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>
Aparece el mensaje E5005 en el panel indicador.	La función de vapor se ha activado reiteradamente con el depósito de agua vacío. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Antes de volver a utilizarlo, asegurarse de que el depósito de agua esté lleno de agua fría y totalmente introducido en su cámara.</li> <li>▶ Si persiste el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</li> </ul>

## 18 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

### 18.1 Eliminación del aparato usado

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

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

## 19 Servicio de Asistencia Técnica

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

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética D. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y su sustitución solo la puede llevar a cabo personal especializado.

## 19.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

## 20 Así se consigue

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

### 20.1 Se recomienda proceder de la siguiente manera

Aquí se explica cómo proceder paso a paso para explotar al máximo los ajustes recomendados. Se incluye información sobre múltiples alimentos y consejos sobre, por ejemplo, la mejor manera de utilizar y ajustar el aparato.

**Nota:** El aparato dispone de ajustes programados para unos platos determinados. Para dejar que el aparato guíe los pasos, utilizar los programas automáticos.

→ "Programas automáticos", Página 22

1. Antes de proceder a su utilización, retirar del compartimento de cocción todos los recipientes que no sean necesarios.
2. Seleccionar un alimento entre los ajustes recomendados.
3. Colocar el alimento en un recipiente apropiado. Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados. Utilizar recipientes y accesorios que sean adecuados para el tipo de preparación.  
→ "Recipientes y accesorios aptos para microondas", Página 16  
Utilizar los accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento de este.
4. **Consejo:** Si se desea preparar cantidades distintas de las que figuran en la tabla, adaptar la duración teniendo en cuenta que, p. ej., si se duplica la cantidad, se debe duplicar también el tiempo. Los valores de ajuste son válidos si se introducen los alimentos en 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 de consejos prácticos se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

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.

Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.

Las indicaciones de tiempo y temperatura de las tablas son valores orientativos; dependen de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos. Por este motivo, se indican los rangos de ajuste. Hay que empezar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, utilizar un valor más elevado en la siguiente ocasión.

5. Introducir el alimento en el compartimento de cocción en función de la altura de inserción.
6. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!**  
Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor.
  - ▶ Abrir la puerta del aparato con precaución.
  - ▶ Mantener fuera del alcance de los niños.**⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de quemaduras!**  
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.Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato.

### 20.2 Indicaciones generales de preparación

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar cualquier comida.

#### Formación de condensación

Si se preparan alimentos en el compartimento de cocción, puede generarse gran cantidad de vapor de agua.

Ya que el aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, se escapa muy poco calor durante el funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el compartimento de cocción y la parte exterior, puede aparecer agua de condensación en la puerta del aparato, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. La formación de agua de condensación se debe a un fenómeno físico normal.

Si se precalienta el aparato o se abre cuidadosamente la puerta del aparato, se reduce la formación de condensación.

Las preparaciones con la función de vapor o con el tipo de calentamiento con vapor implican la generación de una gran cantidad de vapor de agua en el compartimento de cocción. Limpiar el compartimento de cocción cuando el aparato se haya enfriado.

### Moldes para hornear

Para obtener resultados óptimos de cocción, se recomienda usar moldes de metal oscuro.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las piezas de repostería 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.

### Papel de hornear

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

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

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 y al cocinar a fuego lento.
- ▶ Cortar siempre el papel de hornear a un tamaño adecuado y colocar encima una vajilla o un molde para hornear para sujetarlo.

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

La acrilamida resulta perjudicial para la salud; se produce especialmente en productos de cereales y patatas cuando se preparan a altas temperaturas.

Plato	Consejo
Información general	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.</li> <li>■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.</li> <li>■ Utilizar alimentos grandes y voluminosos. Contienen menos acrilamida.</li> </ul>

Plato	Consejo
Repostería y galletas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar la temperatura a 180 °C máx. con la función de aire caliente.</li> <li>■ Untar repostería y galletas con huevo o yema de huevo. Esto reduce la formación de acrilamida.</li> </ul>
Patatas fritas al horno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Distribuir una capa de patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja.</li> <li>■ Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas fritas se sequen.</li> </ul>

### 20.4 Consejos para descongelar y calentar

Seguir estos consejos para obtener buenos resultados a la hora de descongelar y calentar alimentos.

Objetivo	Consejo
Una vez transcurrida la duración del tiempo, el alimento debe estar descongelado, caliente o cocinado.	Ajustar una duración prolongada. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el alimento no debe quedar demasiado caliente por el exterior y debe estar bien hecho en el interior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remover los alimentos de vez en cuando.</li> <li>■ Ajustar una potencia de microondas más baja y una duración más prolongada.</li> </ul>
Una vez descongeladas, el interior de las carnes o las aves no debe seguir congelado, aunque se haya calentado bien la parte exterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajustar una potencia de microondas más baja.</li> <li>■ Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta varias veces al alimento.</li> </ul>
Los alimentos no deben quedar demasiado secos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajustar una potencia de microondas más baja.</li> <li>■ Ajustar una duración más breve.</li> <li>■ Tapar los alimentos.</li> <li>■ Añadir más líquido.</li> </ul>

## 20.5 Consejos para descongelar y calentar con microondas

Si algo no funciona al calentar suavemente o al descongelar con el microondas, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
No se encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción. Regla general: el doble de cantidad supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad supone la mitad del tiempo.
El alimento ha quedado muy seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Acortar el tiempo de cocción. O bien:</li> <li>■ Seleccionar una potencia de microondas más baja.</li> <li>■ Cubrir los alimentos y añadir más líquido.</li> </ul>
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Prolongar el tiempo de cocción.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remover los alimentos de vez en cuando.</li> <li>■ La próxima vez, ajustar una potencia más baja y una duración más prolongada.</li> </ul>
Tras el proceso de descongelación, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja.</li> <li>■ Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta varias veces al alimento.</li> </ul>


## 20.6 Descongelar

Este aparato permite descongelar alimentos ultracongelados.

### Descongelar alimentos

1. 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.
2. Iniciar el funcionamiento.  
Una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelado, se puede retirar el papel de aluminio.
3. **Nota:** Al descongelar carne o aves se genera líquido.  
Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne; no reutilizarlo en ningún caso ni dejar que entre en contacto con otros alimentos.
4. Remover o dar la vuelta a los alimentos una vez a mitad del proceso.  
Dar la vuelta varias veces a las piezas grandes.
5. Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.  
En el caso de las aves, se pueden extraer las vísceras. Es posible seguir cocinando las carnes aunque el interior esté ligeramente congelado aún.

### Ajustes recomendados para descongelar

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 800 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.

<sup>2</sup> Separar las piezas de carne al darles la vuelta.

<sup>3</sup> Congelar los alimentos en plano.

<sup>4</sup> Retirar la carne ya descongeladas.

<sup>5</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.

<sup>6</sup> Dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.

<sup>7</sup> Retirar el líquido resultante de la descongelación.

<sup>8</sup> Dar la vuelta al alimento cada 20 minutos.
























<sup>9</sup> Separar las partes descongeladas.

<sup>10</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.

<sup>11</sup> Retirar todo el embalaje.

<sup>12</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

<sup>13</sup> Separar las porciones del bizcocho.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 1000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Piezas enteras de carne, con o sin hueso, 1500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Carne en trozos o filetes, 200 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Carne en trozos o filetes, 500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Carne en trozos o filetes, 800 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Carne picada, variada, 200 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Carne picada, variada, 500 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Carne picada, variada, 800 g <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Ave o trozos de ave, 600 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6,7</sup> 2. 10-15 <sup>6,7</sup>
Ave o trozos de ave, 1200 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6,7</sup> 2. 20-25 <sup>6,7</sup>
Pato, 2000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,7</sup> 2. 30-40 <sup>1,7</sup>
Ganso, 4500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>8,7</sup> 2. 60-80 <sup>8,7</sup>
Filetes, rodajas o ventresca de pescado, 400 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>9</sup> 2. 10-15 <sup>9</sup>
Pescado entero, 300 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 3 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Pescado entero, 600 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>6</sup> 2. 15-25 <sup>6</sup>
Verduras, p. ej., guisantes, 300 g	Recipiente sin tapa	0		180	10-15 <sup>10</sup>
Verduras, p. ej., guisantes, 600 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>10</sup> 2. 9-15 <sup>10</sup>
Fruta, p. ej., frambuesas, 300 g	Recipiente sin tapa	0		180	7-10 <sup>10,9</sup>
Fruta, p. ej., frambuesas, 500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>10,9</sup> 2. 5-10 <sup>10,9</sup>
Descongelar mantequilla, 125 g <sup>11</sup>	Recipiente sin tapa	0		90	6-8
Descongelar mantequilla, 250 g <sup>11</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Pan, entero, 500 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 3 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Pan, entero, 1000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 15-25 <sup>6</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.<sup>2</sup> Separar las piezas de carne al darles la vuelta.<sup>3</sup> Congelar los alimentos en plano.<sup>4</sup> Retirar la carne ya descongeladas.<sup>5</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.<sup>6</sup> Dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.<sup>7</sup> Retirar el líquido resultante de la descongelación.<sup>8</sup> Dar la vuelta al alimento cada 20 minutos.<sup>9</sup> Separar las partes descongeladas.<sup>10</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.<sup>11</sup> Retirar todo el embalaje.<sup>12</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.<sup>13</sup> Separar las porciones del bizcocho.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 500 g <sup>12, 13</sup>	Recipiente sin tapa	0		90	10-15
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 750 g <sup>12, 13</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 500 g <sup>12</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 750 g <sup>12</sup>	Recipiente sin tapa	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

- <sup>1</sup> Dar la vuelta a los alimentos con frecuencia.  
<sup>2</sup> Separar las piezas de carne al darles la vuelta.  
<sup>3</sup> Congelar los alimentos en plano.  
<sup>4</sup> Retirar la carne ya descongeladas.  
<sup>5</sup> Al dar la vuelta, separar las partes descongeladas.  
<sup>6</sup> Dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.  
<sup>7</sup> Retirar el líquido resultante de la descongelación.  
<sup>8</sup> Dar la vuelta al alimento cada 20 minutos.  
<sup>9</sup> Separar las partes descongeladas.  
<sup>10</sup> Remover con cuidado los alimentos de vez en cuando.  
<sup>11</sup> Retirar todo el embalaje.  
<sup>12</sup> Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.  
<sup>13</sup> Separar las porciones del bizcocho.

## 20.7 Calentar

El aparato permite calentar alimentos.

### Calentar alimentos congelados

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

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.
1. Sacar los alimentos precocinados de su envase y colocarlos en un recipiente apto para microondas.
  2. Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme.

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, más rápido se cocinan. No amontonar los alimentos.
3. Cubrir los alimentos con una tapadera apropiada, con un plato o con film especial para microondas.
  4. Colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.
  5. Iniciar el funcionamiento.
  6. Entretanto, remover o dar la vuelta los alimentos 2 o 3 veces.  
Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente velocidad.
  7. Dejar reposar los alimentos calentados entre 2-5 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.

### Ajustes recomendados para calentar alimentos congelados

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Sopa, congelada, 400 g	Recipiente con tapa	0		600	8-15
Cocido, congelado, 500 g	Recipiente con tapa	0		600	8-13
Cocido, congelado, 1000 g	Recipiente con tapa	0		600	20-25
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes), congelado, 300-400 g	Recipiente con tapa	0		600	11-15

- <sup>1</sup> Separar las piezas de carne al remover.  
<sup>2</sup> Añadir algo de líquido a los alimentos.  
<sup>3</sup> Cubrir el fondo del recipiente con agua.  
<sup>4</sup> Cocer los alimentos sin añadir agua.  
<sup>5</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.



Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., goulash, congelado, 500 g	Recipiente con tapa	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., goulash, congelado, 1000 g	Recipiente con tapa	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Gratinados, p. ej., lasaña, canelones, congelados, 450 g	Recipiente con tapa	0		600	10-15
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta, congeladas, 250 g <sup>2</sup>	Recipiente con tapa	0		600	2-5
Guarniciones, p.ej., arroz, pasta, congeladas, 500 g <sup>2</sup>	Recipiente con tapa	0		600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias, congeladas, 300 g <sup>3</sup>	Recipiente con tapa	0		600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias, congeladas, 600 g <sup>3</sup>	Recipiente con tapa	0		600	14-17
Espinacas a la crema, congeladas, 500 g <sup>4</sup>	Recipiente con tapa	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Separar las piezas de carne al remover.

<sup>2</sup> Añadir algo de líquido a los alimentos.

<sup>3</sup> Cubrir el fondo del recipiente con agua.

<sup>4</sup> Cocer los alimentos sin añadir agua.

<sup>5</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

## Calentar alimentos

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

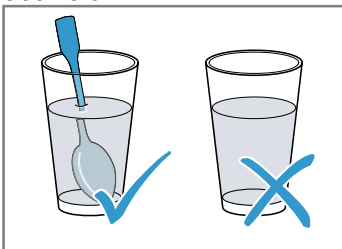
Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.

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

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

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Proceder con precaución cuando el recipiente se agita ligeramente. El líquido caliente puede empezar a hervir de repente y a salpicar.

- Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita un retardo en la ebullición.



## ¡ATENCIÓN!

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

- Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

1. Sacar los alimentos precocinados de su envase y colocarlos en un recipiente apto para microondas.
2. Distribuir los alimentos en el recipiente de forma uniforme.  
Cuanto menor sea la altura de los alimentos, más rápido se cocinan. No amontonar los alimentos.
3. Si la tabla así lo indica, cubrir los alimentos con una tapadera apropiada, con un plato o con film especial para microondas.
4. Colocar el recipiente sobre la base del compartimento 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 y llenar el depósito de agua.
5. Iniciar el funcionamiento.
6. Remover o dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso.  
Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente velocidad.
7. Controlar la temperatura.
8. Dejar reposar los alimentos calentados entre 2-5 minutos a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura.

## Ajustes recomendados para calentar alimentos

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Alimentos infantiles, p. ej., biberones, 150 ml <sup>1</sup>	Recipiente sin tapa	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Bebidas, 200 ml <sup>4</sup>	Recipiente sin tapa	0		1000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Bebidas, 500 ml <sup>4</sup>	Recipiente sin tapa	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
Sopa, 2 tazas de 175 g cada una	Recipiente sin tapa	0		600	-	3-4
Sopa, 4 tazas de 175 g cada una	Recipiente sin tapa	0		600	-	6-8
Pescado o trozos de carne en salsa, 500 g <sup>7</sup>	Recipiente con tapa	0		600	-	7-10
Menú, plato combinado, plato precocinado con 2 o 3 componentes, 400 g	Recipiente sin tapa	0		360	3	9-14
Cocido, 400 g	Recipiente con tapa	3		600	-	6-8
Cocido, 800 g	Recipiente con tapa	0		600	-	8-11
Verduras, 150 g	Recipiente sin tapa	3		360	3	3-5
Verduras, 300 g	Recipiente sin tapa	3		360	3	4-7

<sup>1</sup> Calentar los alimentos para bebés sin tetina ni tapa.

<sup>2</sup> Agitar siempre bien los alimentos después de calentar.

<sup>3</sup> Controlar siempre la temperatura.

<sup>4</sup> Introducir una cuchara en el vaso.

<sup>5</sup> No sobrecalentar las bebidas alcohólicas.

<sup>6</sup> Controlar los alimentos de vez en cuando.

<sup>7</sup> Separar las rodajas de carne.

## 20.8 Bizcochos, repostería pequeña y pan

Este aparato permite hornear pasteles, repostería pequeña y pan.

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.

### Indicaciones de preparación para hornear en combinación con microondas

- Hornear en combinación con microondas acorta significativamente el tiempo de cocción.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear convencionales de metal.

### Indicaciones de preparación para hornear con aporte de vapor

- Algunos alimentos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se resecan 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.

### Indicaciones de preparación para productos congelados

- Sacar los alimentos completamente de su embalaje.
- Retirar el hielo de los alimentos.  
No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo.
- Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

### Indicaciones de preparación para pan y panecillos

#### ¡ATENCIÓN!

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

- ▶ Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente.
- Activar la función de vapor de forma adicional al aire caliente.
- Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas tanto sobre la bandeja de horno como en un molde rectangular.

**Ajustes recomendados para pasteles en molde**

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde rectangular, de corona o para rosca	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Pastel de masa de bizcocho, delicado, p. ej., bizcocho de desayuno	Molde rectangular, de corona o para rosca	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Pastel de nueces	Molde desarmable Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1		160-170	-	35-45
Bizcocho de cuatro cuartos, 3 huevos	Molde desarmable Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tarta de frutas o quesón de masa quebrada	Molde desarmable Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Bizcocho de frutas, delicado, con masa de bizcocho	Molde desarmable o de bizcocho	1		170-190	90	30-45
Pasteles salados, p. ej., quiche o pastel de cebolla	Molde desarmable Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

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

**Ajustes recomendados para pasteles en bandeja de horno**

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	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 streusel de manzana	Bandeja de cristal	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de cristal	1		170-180 <sup>1</sup>	-	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

<sup>1</sup> Precalentar el aparato.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2		180-190	180	-	8-15
Baguette de pizza, precocinada, congelada	Parrilla	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Precalear el aparato.

### Ajustes recomendados para repostería pequeña y galletas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en min
Galletas	Bandeja de cristal	2		150-170	20-35
Merengue	Bandeja de cristal	2		100	90-120
Almendrados	Bandeja de cristal	2		110	35-45
Pastas de hojaldre	Bandeja de cristal	2		170-180	35-45

### Ajustes recomendados para pan y panecillos

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de vapor	Duración en min
Pan, 1 kg	Bandeja de cristal	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Pan, 1,5 kg	Molde rectangular	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Panecillos, p. ej., panecillos de harina de trigo	Bandeja de cristal	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Pan de molde, 12 rebanadas	Parrilla	3		-	3	-	3-6
Pan de molde, 4 rebanadas	Parrilla	3		-	3	-	3-6
Gratinar tostadas, 2-4 rebanadas	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Precalear el aparato.

### Consejos prácticos para hornear

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

#### Objetivo

Entre el molde y la parrilla se generan chispas.

#### Consejo

- Comprobar si el exterior del molde está limpio.
- Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción.
- Continuar horneando sin microondas y prolongar la duración del horneado.

<b>Objetivo</b>	<b>Consejo</b>
Existe un método para determinar si el producto horneado está hecho.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del producto; estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.</li> </ul>
El producto horneado se desmorona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.</li> <li>Utilizar menos líquido. O bien:</li> <li>Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>
El producto horneado ha subido bien por el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Engrasar solo la base del molde desmontable.</li> <li>Después del horneado, desprender el producto horneado con cuidado con la ayuda de un cuchillo.</li> </ul>
Los productos de repostería de pequeño tamaño se pegan entre sí durante el horneado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dejar unos 2 cm de distancia entre cada pieza. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.</li> </ul>
El producto horneado se ha quedado demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar la altura de inserción y el accesorio.</li> <li>Aumentar la temperatura del horno. O bien:</li> <li>Prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>
El producto horneado en molde (rectangular o de otra forma) se pone muy oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar el molde para hornear en el centro.</li> </ul>
El producto horneado ha quedado demasiado oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.</li> </ul>

<b>Objetivo</b>	<b>Consejo</b>
El producto horneado se ha dorado de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reducir la temperatura del horno.</li> <li>Cortar el papel de hornear de forma apropiada.</li> <li>Colocar el molde para hornear en el centro.</li> <li>Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.</li> </ul>
El producto horneado aún no está bien hecho por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.</li> <li>Añadir menos líquido.</li> </ul> <p>Pastel con capa jugosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hornear la base previamente.</li> <li>Espolvorear la base con almendras o pan rallado.</li> <li>Colocar la cobertura sobre la base.</li> </ul>
El producto horneado no se desprende al volcar el molde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tras el horneado, dejar que se enfríe la elaboración durante 5-10 minutos.</li> <li>Passar con cuidado un cuchillo por el borde del pastel para que se suelte el pastel.</li> <li>Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío.</li> <li>En el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.</li> </ul>




## 20.9 Gratinados

Este aparato permite preparar platos gratinados.

### Indicaciones de preparación para gratinados

- El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura de la elaboración. Para gratinados, se recomienda usar un molde para gratinar de 4 a 5 cm de altura. En recipientes estrechos y altos, los alimentos necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- Respetar las alturas de inserción indicadas.
- Dejar reposar el gratinado durante 5 minutos en el horno apagado.

## Ajustes recomendados para gratinados

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Gratinados dulces, p. ej., suflé de queso con fruta, 1,5 kg	Molde para gratinar	0		130-150	180	25-35
Gratinados salados con ingredientes cocidos, p. ej., pasta gratinada, 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

## 20.10 Aves, carne y pescado

Este aparato permite preparar aves, carne y pescado.

### Consejos relativos a los recipientes para cocer alimentos

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

Si se coloca un recipiente de cristal sobre una superficie húmeda o fría, el cristal puede estallar.

- ▶ Colocar el recipiente de cristal caliente sobre un salvamanteles seco.
- Utilizar solo recipientes que sean adecuados para su uso.  
Lo más adecuado es usar recipientes de vidrio. 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 su uso convencional, las fuentes de asado brillantes reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto; las aves, las carnes y el pescado tardan más en hacerse y se doran menos.  
Para cocer a fuego lento de forma convencional, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.
- Respetar las indicaciones del fabricante de los recipientes correspondientes.

#### Recipiente sin tapa

- Para preparar aves, carne y pescado, se recomienda utilizar 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 un recipiente 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.

### Indicaciones de preparación para cocinar a fuego lento en combinación con microondas

- La combinación de cocción con microondas permite reducir significativamente el tiempo de cocción.
- El tiempo de cocción para preparar alimentos con microondas viene determinado por el peso total. Si se desea preparar una cantidad distinta a la indicada, aplicar la siguiente regla básica: si se utiliza el doble de cantidad, se debe aplicar casi el doble de tiempo de cocción.
- Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.
- Los moldes para asar de metal o las cazuelas de barro ovaladas solo son adecuados para asar sin microondas.

### Indicaciones de preparación para cocinar a fuego lento con aporte de vapor

- Algunos alimentos quedan más crujientes con la función de vapor. Su superficie queda más brillante y se resecan menos.
- Utilizar un recipiente sin tapa.
- Utilizar recipientes resistentes al vapor y al calor.
- 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.

### Indicaciones de preparación para cocer al vapor en el recipiente para cocción al vapor

- A diferencia de la función de aporte de vapor, con la función de cocción al vapor la carne se cocina más suavemente, pero sin que se forme una costra. De este modo, queda especialmente jugosa.
- Como alternativa, a gusto del usuario, es posible dorar las piezas de carne antes de la cocción al vapor, lo que acorta el tiempo de cocción. Las piezas de gran tamaño necesitan tiempos de cocción más prolongados. No es necesario dar la vuelta a las piezas de carne.
- Para cocer al vapor de aves, carne o pescado, poner el alimento en el recipiente de cocción al vapor, colocarlo a su vez 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, este se detiene; en la pantalla aparecerá una indicación al respecto.

### Indicaciones de preparación para asar al grill

- Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. No asar nunca al grill con la puerta del aparato abierta.
- Colocar el alimento directamente sobre la parrilla. Adicionalmente, colocar la bandeja de cristal debajo de la parrilla; de este modo, se recoge la grasa fácilmente.
- A ser posible, seleccionar piezas de grosor y peso similares; de este modo, se doran de forma homogénea y se mantienen jugosas.
- Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas para grill. Si se pincha la carne con un tenedor, esta pierde jugo y se seca.
- Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

**Nota:** Las varillas calefactoras del grill se conectan y desconectan automáticamente; esto es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado. Al asar al grill puede producirse humo.

### Valores de ajuste recomendados

- Los valores de ajuste son válidos para introducir 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, un ave o un 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 la cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.
- A ser posible, seleccionar piezas de grosor y peso similares; de este modo, se doran de forma homogénea y se mantienen jugosas.
- Cuanto más grande es el ave, el pescado o la porción de carne, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.
- Dar la vuelta las aves, la carne y el pescado según se indica en la tabla de ajustes.

### Indicaciones de preparación para aves

- 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 a la pechuga.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse primero de que la parte de la pechuga o de la piel esté colocada hacia abajo.

### Indicaciones de preparación para carne

- Untar la carne magra al gusto con mantequilla o cubrirarla con tiras de tocino.
- Añadir algo de líquido para asar las carnes magras. En recipientes de cristal, la base debe estar ligeramente cubierta de líquido.
- Realizar un corte en forma de cruz en la corteza.
- Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado; esto permite que los jugos de la carne se distribuyan mejor. Envolver la carne en papel de aluminio. En el tiempo de cocción indicado no se incluye el tiempo de reposo recomendado.
- Asar y estofar en un 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 usen fuentes de asados esmaltadas u oscuras, se requerirá más líquido que cuando se usen recipientes de cristal.
- El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.
- Mantener 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 si es 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.

### Indicaciones de preparación para pescado

- No es necesario dar la vuelta a los pescados enteros.
- Si se quiere cocinar a fuego lento el pescado en la parrilla, pincelarla previamente de antemano con aceite para que luego resulte más fácil despegar el pescado.
- Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

### Ajustes recomendados para aves

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Pollo, entero, cocido, 1,3 kg	Recipiente con tapa	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Pollo, entero, asado, 1,3 kg	Recipiente sin tapa	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo, 800 g	Recipiente sin tapa	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Pechuga de pato, 500 g	Parrilla + Bandeja de cristal	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Pechuga de ganso, muslos de ganso, 700-900 g	Recipiente sin tapa	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

<sup>2</sup> Colocar con el lado de la pechuga hacia arriba.

<sup>3</sup> No dar la vuelta a los alimentos.

<sup>4</sup> Dejar reposar 5 minutos.

<sup>5</sup> Pinchar la piel.

<sup>6</sup> Colocar con el lado de la piel hacia arriba.

<sup>7</sup> Utilizar un recipiente alto sin tapa.

### Ajustes recomendados para carne

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Estofado de buey, 1 kg	Recipiente con tapa	0		160-170	-	180	-	80-90
Rosbif poco hecho, 1,5 kg	Recipiente sin tapa	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Bistec de ternera, 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades de 200 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Carne de cerdo sin corteza, p. ej., cuello, 750 g	Recipiente sin tapa	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Carne de cerdo con corteza, p. ej. paletilla, 1 kg <sup>3</sup>	Recipiente sin tapa	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>
Solomillo de cerdo, 500-600 g	Recipiente sin tapa	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

<sup>2</sup> Al final, dejar reposar 10 minutos.

<sup>3</sup> Cortar la corteza.

<sup>4</sup> No dar la vuelta a los alimentos.



Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Filetes de cuello de cerdo, 2-3 cm de grosor, 2-3 unidades de 120 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Salchichas para grill, 4-6 unidades de 150 g cada una	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Asado de carne picada, 750 g	Recipiente sin tapa	0	++	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

<sup>2</sup> Al final, dejar reposar 10 minutos.

<sup>3</sup> Cortar la corteza.

<sup>4</sup> No dar la vuelta a los alimentos.

### Ajustes recomendados para pescado

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	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 con tapa	3		-	-	-	3	18-20
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 sin tapa	0	+	-	3	600	-	10-15
Ventresca de pescado, 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 de 300 g cada una	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	-	3	18-22

### Consejos prácticos para asar y estofar

Si los asados o estofados no salen como se espera, pueden consultarse los siguientes consejos.

Objetivo	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comprobar si se ha seleccionado la altura de inserción correcta.</li> <li>■ Seleccionar una temperatura más baja.</li> <li>■ Reducir la duración del tiempo de cocción.</li> </ul>
El asado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comprobar si se ha seleccionado la altura de inserción correcta.</li> <li>■ Seleccionar una temperatura más baja.</li> <li>■ Reducir la duración del tiempo de cocción.</li> </ul>
La corteza del asado es demasiado fina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aumentar la temperatura.</li> <li>○ bien:</li> <li>■ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.</li> </ul>
La salsa se ha quemado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seleccionar un recipiente más pequeño.</li> <li>■ Añadir más líquido al asar.</li> </ul>
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande.</li> <li>■ Añadir menos líquido al asar.</li> </ul>
Si se estofa carne, esta se quema.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Comprobar que el recipiente encaje bien con la tapa y quede bien cerrado.</li> <li>■ Disminuir la temperatura.</li> <li>■ Añadir líquido al estofar.</li> </ul>

### 20.11 Verduras y guarniciones

Este aparato permite preparar verduras y guarniciones.

#### Indicaciones de preparación para microondas

- Utilizar un recipiente con tapa apto para microondas.
- Utilizar un recipiente alto con tapa para cocinar arroz y añadir la cantidad de agua indicada en la tabla.


#### Indicaciones de preparación para cocinar 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 que sean más grandes.
- La calidad y el grado de madurez influyen también en el tiempo de cocción. Por lo tanto, los ajustes especificados deben servir solamente de guía.
- Distribuir siempre los alimentos de manera uniforme en sus 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, este se detiene; en la pantalla aparecerá una indicación al respecto.











#### Indicaciones de preparación para cuscús

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

### Ajustes recomendados para verduras y guarniciones

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Alcachofas, enteras, frescas	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	35-40

<sup>1</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

<b>Alimento</b>	<b>Accesorio/recipiente</b>	<b>Altura de inserción</b>	<b>Modo de calentamiento</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Nivel de potencia del microondas en W</b>	<b>Nivel de vapor</b>	<b>Duración en min</b>
Hojas de espinacas, frescas, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	5-7
Coliflor, entera, fresca	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	2		-	-	3	28-35
Brócoli, entero, fresco, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	2		-	-	3	20-23
Floretes de brócoli, congelados, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	14-16
Verdura, fresca, 250 g	Recipiente con tapa	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Verdura, fresca, 500 g	Recipiente con tapa	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Mazorcas de maíz, frescas, 2 unidades	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	25-35
Verduras variadas, congeladas, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	12-15
Zanahorias en rodajas, al vapor, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	18-20
Aros de puerro, frescos, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	10-12

<sup>1</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Judías verdes frescas, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	18-20
Remolacha, entera, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	50-60
Espárragos verdes, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	10-15
Calabacín en rodajas, al vapor, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	12-14
Patatas, cortadas en cuartos, 250 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	28-30
Patatas, cortadas en cuartos, 500 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	30-32
Patatas, cortadas en cuartos, 750 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		-	-	3	32-35
Patatas fritas, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	30-40
Tortitas de patata, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	25-35
Croquetas, congeladas	Bandeja de cristal	2		190-210	-	-	25-35
Arroz, 125 g +300 ml agua	Recipiente con tapa	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 4-6 <b>2.</b> 12-15
Arroz, 250 g +500 ml agua	Recipiente con tapa	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 6-8 <b>2.</b> 15-18
Cuscús, 1:2	Bandeja de cristal	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

## 20.12 Postres

Este aparato permite preparar postres.

### Indicaciones de preparación de arroz con leche

- Añadir leche en la proporción indicada. Por ejemplo, en una proporción de 1:25, por cada 100 g de arroz, añadir 250 ml de leche.

### Ajustes recomendados para postres

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Nivel de vapor	Duración en min
Flan de caramelo	Bandeja de cristal + Ramequines para suflé	3		-	3	40-50
Bollos dulces al vapor	Bandeja de cristal	3		-	2	20-25
Arroz con leche 1:2,5 <sup>1</sup>	Bandeja de cristal	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Bandeja de cristal	3		-	3	9-12
Palomitas para microondas, 1 bolsa de 100 g	Recipiente con tapa	0		600	-	3-5
Dulces, p. ej., flan instantáneo, 500 ml	Recipiente con tapa	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Añadir leche en la proporción indicada.

<sup>2</sup> Remover los alimentos de vez en cuando.

## 20.13 Comidas normalizadas

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

### Horneado

Tener en cuenta esta información a la hora de hornear platos de prueba.

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Tener en cuenta las indicaciones sobre precalentamiento en los ajustes recomendados. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para hornear, emplear al comienzo la temperatura más baja de las indicadas.
- Colocar el molde para hornear sobre la parrilla.

### Ajustes recomendados para hornear

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo 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 <sup>1</sup>	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

<sup>1</sup> Precalentar el aparato 5 minutos.

### Preparación con microondas

Tener en cuenta esta información a la hora de preparar platos de prueba con la función de microondas.

Utilizar recipientes resistentes al calor y aptos para microondas.

### Ajustes recomendados para descongelar con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Descongelar carne, 500 g	Recipiente sin tapa	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 7 <b>2.</b> 8-12

### Ajustes recomendados para cocinar con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Crema pastelera, 1000 g	Recipiente sin tapa	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Bizcocho, 475 g	Recipiente sin tapa	0		600	8-10
Albóndigas de pescado, 900 g	Recipiente sin tapa	0		600	20-25

### Ajustes recomendados para cocinar en combinación con microondas

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Temperatura en °C	Nivel de grill	Nivel de potencia del microondas en W	Duración en min
Gratinado de patatas	Recipiente sin tapa	0	+	-	1	360	25-32
Bizcocho, 700 g	Recipiente sin tapa	1	+	190-200	-	180	20-27
Pollo	Recipiente sin tapa	0	+	190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Colocar con el lado de la pechuga hacia abajo.

<sup>2</sup> Usar un recipiente alto y sin tapa.

<sup>3</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

### Cocer al vapor

Tener en cuenta esta información a la hora de cocer al vapor platos de prueba.

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

### Ajustes recomendados para cocer al vapor

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de vapor	Duración en min
Guisantes, congelados, 1000 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	- <sup>1</sup>
Brócoli, fresco, 300 g	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	10-12
Brócoli, fresco, un recipiente	Bandeja de cristal + Recipiente para cocción al vapor	3		3	16-18

<sup>1</sup> La prueba está completada cuando se alcanzan 85 °C en el punto más frío (véase la Norma IEC 60350-1).

### Asar al grill

Tener en cuenta esta información a la hora de asar al grill platos de prueba.

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

**Ajustes recomendados para asar al grill**

Alimento	Accesorio/recipiente	Altura de inserción	Modo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en min
Tostadas, doradas	Parrilla	3		3	4-5
Hamburguesa de ternera, 12 unidades	Parrilla + Bandeja de cristal	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Dar la vuelta al alimento después de la mitad del tiempo total.

## 21 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



### 21.1 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Antes de poner en marcha el aparato, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Los muebles donde se encastre el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C; los frontales de los muebles adyacentes, hasta 65 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el aparato. Retirar las virutas; podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.

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

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

Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados o causar cortes al tocarlas.

- ▶ Llevar guantes protectores

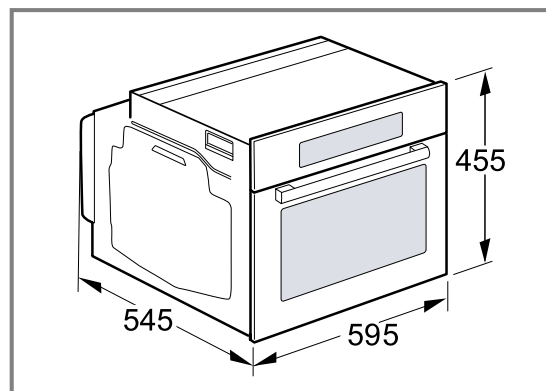
#### **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Es peligroso utilizar cables de conexión de red prolongados y adaptadores no autorizados.

- ▶ No utilizar alargaderas ni tomas de corriente múltiples.
- ▶ Si el cable de conexión de red es demasiado corto, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
- ▶ Utilizar solo adaptadores autorizados por el fabricante.

### 21.2 Medidas del aparato

Aquí se pueden consultar las dimensiones del aparato.



### 21.3 Muebles empotrados

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Este aparato no está diseñado para un montaje de sobremesa o para su uso dentro de un armario.

Asegurarse de que el armario de instalación no cubra ninguna placa posterior por detrás del aparato. Entre la pared y el fondo del armario o el panel posterior del armario situado por encima, debe mantenerse una distancia mínima de 35 mm.

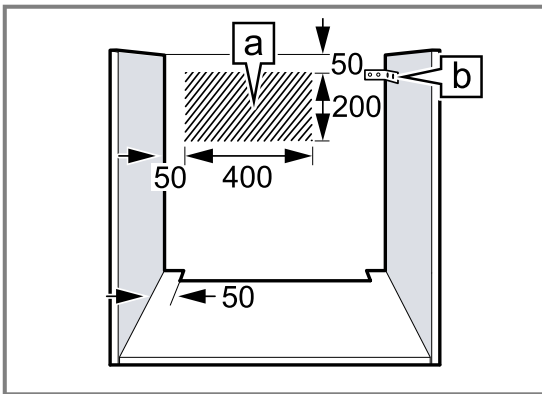
Asegurarse de que el armario de instalación de la parte delantera tenga un orificio de ventilación de 50 cm<sup>2</sup>. Para respetar los orificios de ventilación, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.

En el caso de los muebles modulares sin abertura de ventilación, es preciso que el orificio sea de 200 cm<sup>2</sup> en la zona trasera de las paredes laterales.

No cubrir las aberturas de ventilación ni los orificios de aspiración.

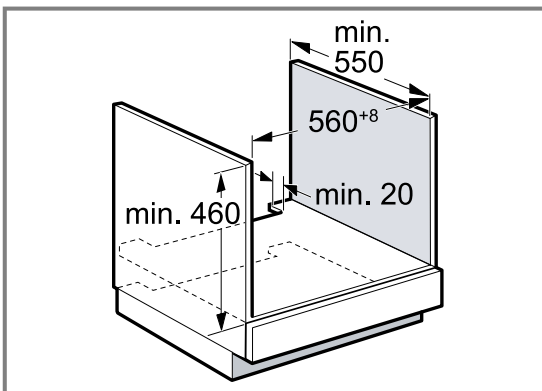
Asegurarse de que la toma de corriente se encuentre en la zona de la superficie sombreada [a] o fuera del marco de encastre.

Fijar a la pared los muebles que no estén fijados mediante una escuadra estándar [b].



### 21.4 Montaje debajo de una encimera

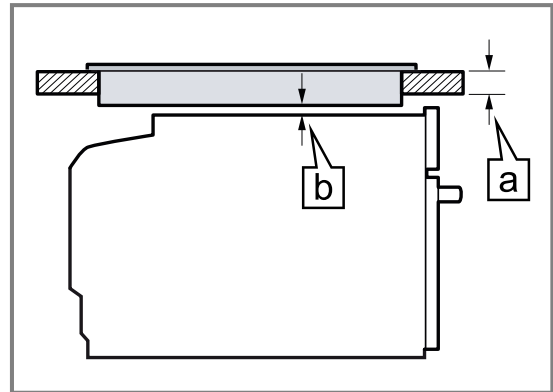
Tener en cuenta las dimensiones y las distancias de seguridad al instalar el aparato bajo una encimera. Para poder ventilar el aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.



La encimera debe estar fijada sobre el mueble empotrado.

### 21.5 Instalación debajo de la placa de cocción

Si el aparato se monta debajo de una placa de cocción, deben respetarse las siguientes medidas mínimas, incluida, en caso necesario, la estructura inferior.



En función de la separación mínima necesaria ([b]) se determina el grosor mínimo necesario de la encimera ([a]).

Tipo de placa	[a] encastrada en mm	[a] enrasada en mm	[b] en mm
Placa de inducción	48	49	5
Placa con superficie de inducción total	58	59	5

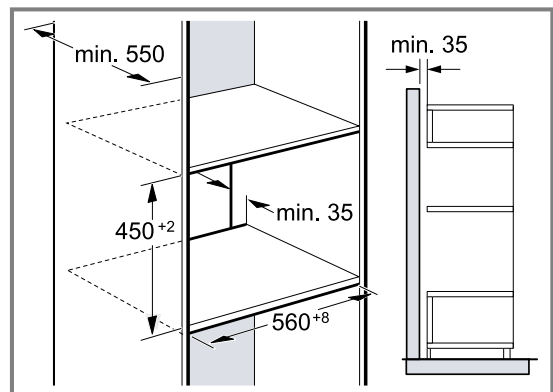
Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

**Nota:** No apto para montaje bajo placa de gas o placa eléctrica.

### 21.6 Montaje en un armario en alto

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en un armario en alto.

Para la ventilación del aparato, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.



Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores, debe retirarse la primera.

No montar el aparato a demasiada altura, a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.



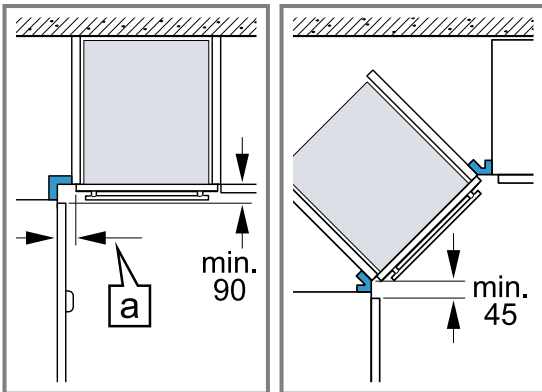
## 21.7 Combinación con un cajón calentaplatos

Montar primero el cajón calentaplatos. Tener en cuenta las instrucciones de montaje del cajón calentaplatos.

Introducir el electrodoméstico en el cajón calentaplatos del armario de montaje. Al introducir el horno, no dañar la placa del cajón calentador.

## 21.8 Montaje en esquina

Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en el caso de un montaje en esquina.



Para que sea posible abrir la puerta del aparato, observar las medidas mínimas en el montaje en esquina. La medida  $\square$  depende del grosor del frontal del mueble y del tirador.

## 21.9 Conexión eléctrica

Para conectar eléctricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

### **⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!**

El aparato contiene imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al aparato.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.
- La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.
- El aparato debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.
- Para evitar riesgos, los cables de conexión dañados deben ser sustituidos por el fabricante, el Servicio de Atención al Cliente u otro profesional con cualificación equivalente.
- La protección contra contacto accidental debe garantizarse durante el montaje.

### Conexión del aparato a la red eléctrica

**Nota:** El aparato solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma de tierra.

1. Conectar el conector de aparato frío del cable de conexión de red al aparato. Comprobar que el conector frío esté firmemente asentado.
2. Introducir el enchufe del cable de conexión de red del aparato en una toma de corriente cercana al mismo. Después de instalar el aparato, asegurarse de que se pueda acceder libremente al enchufe del cable de alimentación; en caso de que no pueda quedar accesible, debe instalarse un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de instalación.

### Conectar el aparato a la red eléctrica sin conector con contacto de puesta a tierra

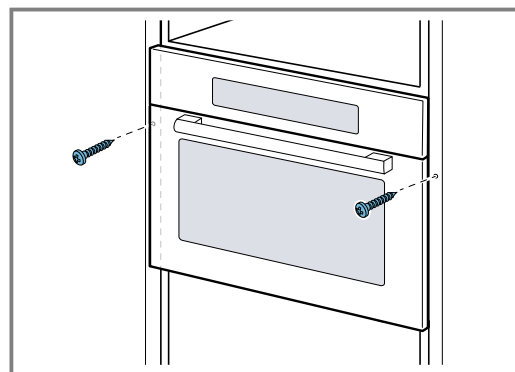
**Nota:** La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Debe instalarse un dispositivo de separación omnipolar en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de instalación.

1. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente. El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
2. Conectar el aparato según el esquema de conexión. Tensión, ver placa de características.
3. Conectar los conductores de la línea de conexión a red de acuerdo con la codificación por colores:
  - verde-amarillo = toma a tierra  $\oplus$
  - azul = conductor neutro («cero»)
  - marrón = fase (conductor externo)

## 21.10 Montar el aparato

1. Nivelar el aparato en posición exactamente horizontal con un nivelador de agua.
2. Introducir completamente el aparato.
3. Nivelar el aparato en posición horizontal y centrada.
4. Atornillar el aparato al mueble.



5. Retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del compartimento de cocción.

**Nota:** No obstruir la separación entre la encimera y el aparato con listones adicionales. No colocar tiras de protección térmica en las paredes laterales del mueble para horno.

## 21.11 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.

**es** Instrucciones de montaje

- 2.** Aflojar los tornillos de ajuste.
- 3.** Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

# Índice

## MANUAL DO UTILIZADOR

1	<b>Segurança</b> .....	59
2	<b>Evitar danos materiais</b> .....	63
3	<b>Proteção do meio ambiente e poupança</b> .....	64
4	<b>Familiarização</b> .....	64
5	<b>Acessórios</b> .....	69
6	<b>Antes da primeira utilização</b> .....	70
7	<b>Operação base</b> .....	70
8	<b>Micro-ondas</b> .....	72
9	<b>MicroCombi</b> .....	74
10	<b>Grelhador</b> .....	74
11	<b>Vapor</b> .....	75
12	<b>Sistema automático de programas</b> .....	78
13	<b>Funções de tempo</b> .....	83
14	<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	84
15	<b>Regulações base</b> .....	84
16	<b>Limpeza e manutenção</b> .....	85
17	<b>Eliminar anomalias</b> .....	89
18	<b>Eliminação</b> .....	92
19	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	92
20	<b>Como obter bons resultados</b> .....	92
21	<b>INSTRUÇÕES DE MONTAGEM</b> .....	110
21.1	<b>Montagem segura</b> .....	111



## 1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

### 1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

### 1.2 Utilização correta

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

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

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.

Utilize o aparelho apenas se:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- Em aplicações domésticas e semelhantes, como, por exemplo: em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios e outras áreas comerciais; em propriedades agrícolas; de clientes em hotéis e outras instalações residenciais; em alojamentos com pequeno almoço incluído.
- a uma altitude de 2000 m acima do nível do mar.

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

### 1.3 Limitação do grupo de utilizadores

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

## 1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", Página 69

### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

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

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

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 e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

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

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas 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.

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

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

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

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

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

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

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

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

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

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

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

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Usar luvas de proteção.

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

As reparações indevidas são perigosas.

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

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A penetração de humidade pode causar choque eléctrico.

▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho. Um aparelho ou um cabo eléctrico danificados são objetos perigosos.

▶ Nunca operar um aparelho danificado.

▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.

▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 92*

### **⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!**

No painel de comandos ou nos comandos estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes electrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

▶ Os portadores de implantes electrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

### **⚠ AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.

▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.

▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

## **1.5 Micro-ondas**

LER COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES E GUARDAR PARA UMA UTILIZAÇÃO FUTURA

### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

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

▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.

▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.

▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

Os alimentos e as suas embalagens e recipientes podem incendiar-se.

▶ Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.

▶ Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

▶ Nunca regule a potência de micro-ondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes nestas Instruções de serviço.

▶ Nunca seque alimentos no micro-ondas.

▶ Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do micro-ondas ou durante muito tempo.

O óleo alimentar pode incendiar-se.

▶ Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no micro-ondas.

### **⚠ AVISO – Risco de explosão!**

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

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

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

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

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

O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés.

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

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

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

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

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

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

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

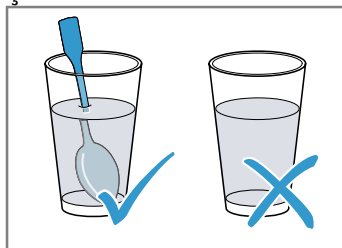
A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.

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

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

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que 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 – Risco de ferimentos!**

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

- ▶ Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.

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

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

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

O aparelho trabalha com alta tensão.

- ▶ Nunca retire a caixa do aparelho.

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

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

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

## 1.6 Vapor

Respeite estas indicações sempre que utilizar uma função de vapor.

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

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 após cada funcionamento do aparelho com vapor.
- No interior do aparelho forma-se vapor quente.
- ▶ Durante o funcionamento do aparelho com vapor, não meter as mãos no interior do aparelho.

Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter.

- ▶ Retire cuidadosamente acessórios quentes apenas com uma luva de forno.

### ⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**

Vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (deflagração) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ 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.

## 2 Evitar danos materiais

### 2.1 Informações gerais

#### **ATENÇÃO!**

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

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.
- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação.
  - ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
  - ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.
- ▶ Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
  - ▶ Não entale nada na porta do aparelho.
  - ▶ Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.

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

- ▶ Mantenha o vedante sempre limpo.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

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

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- ▶ Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

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

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

### 2.2 Micro-ondas

Respeite estas indicações sempre que utilizar o microondas.

#### **ATENÇÃO!**

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

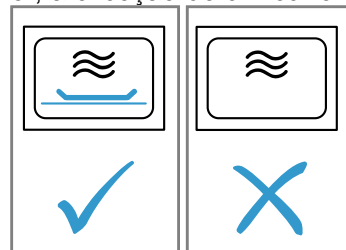
- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

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

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

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

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



A confecção repetida e sucessiva de pipocas no microondas com uma potência do microondas demasiado elevada pode dar origem a danos no interior do aparelho.

- ▶ Entre as confecções, deixe que o aparelho arrefeça durante vários minutos.
- ▶ Nunca regule uma potência do microondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize no máximo 600 W.
- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre sobre um prato de vidro.

## 2.3 Vapor

Respeite estas indicações sempre que utilizar a função de vapor.

### ATENÇÃO!

Formas de silicone não são adequadas ao funcionamento combinado com vapor.

▶ A loiça tem de ser resistente ao calor e ao vapor. Recipientes com pontos de ferrugem podem provocar uma corrosão no interior do aparelho. Mesmo as manchas mais pequenas podem provocar corrosão.

▶ Não utilizar recipientes com manchas de ferrugem. Líquidos que escorrem sujam a base do interior do aparelho.

▶ Ao cozinhar a vapor num recipiente perfurado, colocar sempre o tabuleiro, o tabuleiro universal ou o recipiente não perfurado por baixo. O líquido que escorre é recolhido.

Água quente no depósito de água pode danificar o sistema de vapor.

▶ Encher o depósito de água exclusivamente com água fria.

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a 120 °C dá origem a danos no esmalte.

- ▶ Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
- ▶ Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

Se a solução anticalcário entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, ficarão danificados.

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

A limpeza do depósito de água na máquina de lavar loiça provoca danos.

- ▶ Não lavar o depósito de água na máquina de lavar loiça.
- ▶ Limpar o depósito de água com um pano macio e detergente da loiça comum, disponível no mercado.

## 3 Proteção do meio ambiente e poupança

### 3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

### 3.2 Poupança de energia

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

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

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

Ocultar o relógio no estado de vigília.

- O aparelho poupa energia no estado de vigília.

## 4 Familiarização



### 4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.







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

### Seletor de função

O seletor de função permite regular tipos de aquecimento e outras funções. Em algumas variantes do aparelho, o seletor de função é retrátil. Se rodar o seletor de função da posição zero para uma função, decorrem poucos segundos até que a respetiva função esteja disponível.








Símbolo	Regulação	Utilização
o	Posição zero	O aparelho está desligado e encontra-se no modo de poupança de energia.
	Micro-ondas	Selecione o modo de micro-ondas.
	Cozinhar a vapor	É alimentado vapor quente para o interior do aparelho.



<b>Símbolo</b>	<b>Regulação</b>	<b>Utilização</b>
	Ar quente circulante	A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho.
	Grelhador	Toda a superfície por baixo das resistências do grelhador fica quente.
	Grelhador com circulação de ar	A ventoinha espalha o ar quente das resistências do grelhador em torno dos alimentos.
	Descalcificar	Esta função descalcifica o evaporador e mantém-no em condições de funcionamento.
	Enxaguamento	Os tubos da unidade a vapor são lavados com água. Recomendamos que a função de lavagem seja executada após cada funcionamento a vapor.
	Programas	Para muitos pratos pode encontrar regulações previamente programadas.

### Zonas táteis

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

<b>Símbolo</b>	<b>Zona tátil</b>	<b>Utilização</b>
	Micro-ondas	Selecione os níveis de potência do micro-ondas ou adicione a função de micro-ondas à função de grelhar ou à função de vapor.
	Cozinhar a vapor	Selecione o nível de vapor ou adicione a função de vapor a um tipo de aquecimento.
	Programas	Aceda à seleção de programas e regule o número de programa com o seletor rotativo.
	Funções de tempo	Selecione as funções de tempo e regule-as com o seletor rotativo.
	Pré-aquecimento rápido/Fecho de segurança para crianças	Premir brevemente: ativar ou desativar o pré-aquecimento rápido. Premir prolongadamente: ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças.
	Temperatura/peso	Selecione a temperatura ou o peso e regule-os com o seletor rotativo.
	Start/Stop	Inicie ou interrompa o funcionamento.

### Visor

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


O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado.

O valor que pode ser regulado é realçado entre parênteses.

Pode alterar o valor realçado diretamente com o seletor rotativo.

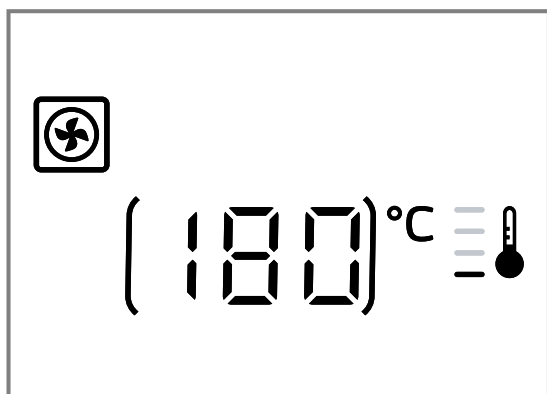
### Elementos do visor

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

Símbolo	Nome	Significado
	Temporizador	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica o tempo do temporizador.
	Tempo de duração	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica o tempo de duração.
	Hora	Se o símbolo estiver assinalado, o visor indica a hora.
h:min	Horas/minutos	O tempo de duração é indicado em horas e minutos.
min:s	Minutos/segundos	O tempo de duração é indicado em minutos e segundos.
	Fecho de segurança para crianças	Quando o símbolo está aceso, a proteção para crianças está ativada.
	Recipiente de recolha	<p>O símbolo mostra o estado do recipiente de recolha.</p> <p>O símbolo está aceso e a seta pisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O recipiente de recolha encontra-se no respetivo compartimento.</li> <li>▪ O recipiente de recolha está cheio.</li> <li>▪ Esvazie o recipiente de recolha.</li> </ul> <p>O símbolo começa a piscar e a seta não pisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O recipiente de recolha não se encontra no respetivo compartimento.</li> <li>▪ Introduza o recipiente de recolha no respetivo compartimento.</li> </ul> <p>O símbolo está aceso e a seta não está acesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O recipiente de recolha encontra-se no respetivo compartimento.</li> <li>▪ Nenhuma medida adicional necessária.</li> </ul>
	Depósito de água	<p>O símbolo mostra o estado do depósito de água.</p> <p>O símbolo está aceso e a seta pisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O depósito de água encontra-se no respetivo compartimento.</li> <li>▪ O depósito de água está vazio.</li> <li>▪ Encha o depósito de água.</li> </ul> <p>O símbolo começa a piscar e a seta não pisca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O depósito de água não se encontra no respetivo compartimento.</li> <li>▪ Introduza o depósito de água no respetivo compartimento.</li> </ul> <p>O símbolo está aceso e a seta não está acesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ O depósito de água encontra-se no respetivo compartimento.</li> <li>▪ Nenhuma medida adicional necessária.</li> </ul>
	Preaquecimento rápido	Quando o símbolo está aceso, o preaquecimento rápido está ativado.
	Descalcificar	Se o símbolo se acender, é necessário descalcificar o aparelho.

### Indicação da temperatura

O visor da temperatura indica o progresso do aquecimento.



O termómetro amarelo no lado direito inferior do visor indica que o aparelho está a aquecer. Quando está 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. Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

### Modo noturno

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

### Seletor rotativo

Com o seletor rotativo altera os valores de regulação apresentados pelo visor.

Na maioria das listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto começa novamente o primeiro ponto. Em algumas listas de seleção, p. ex., Tempo de duração, rode novamente o seletor rotativo para trás, quando é alcançado o valor mínimo ou máximo.

## 4.2 Modos de funcionamento

O menu está subdividido em diferentes modos de funcionamento.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento	Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para a confeção ideal dos seus pratos.
Micro-ondas	O micro-ondas permite cozinhar, aquecer ou descongelar os alimentos de forma mais rápida.
Cozinhar a vapor	Confecionar os alimentos a vapor. Existem vários níveis de vapor de regulação precisa para a confeção ideal dos seus pratos.
Funcionamento combinado com micro-ondas	Para além da função de vapor ou da função de grelhador, pode ativar o micro-ondas.
Funcionamento combinado com vapor	Para além da função de micro-ondas ou da função de grelhador, pode ativar a função de vapor.
Limpeza	Há várias funções de limpeza disponíveis: Descalcificar e Enxaguamento
Regulações base	Adapte as regulações base. → "Regulações base", Página 84

## 4.3 Tipos aquecimento

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

Símbolo	Nome	Temperatura / Níveis	Utilização
	Grelhador	Potências do grelhador: ■ 1 = fraco ■ 2 = médio ■ 3 = forte	Grelhar alimentos planos como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos.
	Ar quente circulante	40 °C 100-230 °C	Deixar levedar massa lêveda, descongelar tartes de natas. Cozer ou assar num só nível.
	Grelhador com circulação de ar	100-190 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores.

**Nota:** O aparelho indica uma temperatura recomendada para cada tipo de aquecimento. Pode assumir esta temperatura recomendada ou alterá-la no respetivo intervalo.

#### 4.4 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

##### Ventoinha de arrefecimento

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

##### ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

► Não tape as ranhuras de ventilação.

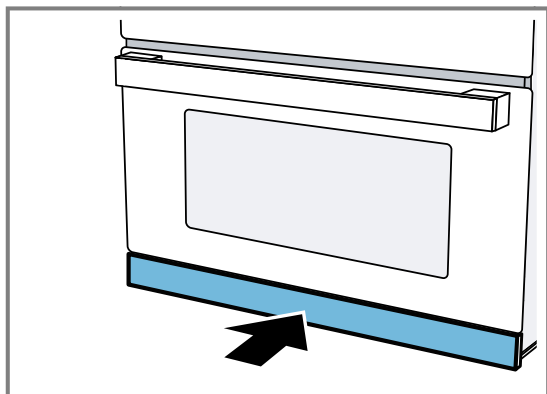
Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período. Quando o aparelho está a funcionar no modo de micro-ondas, ele permanece frio, mas a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha de arrefecimento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

##### Água de condensação

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

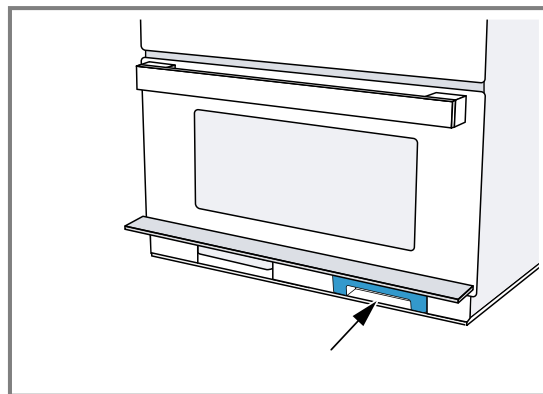
#### 4.5 Guarnição do depósito

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.



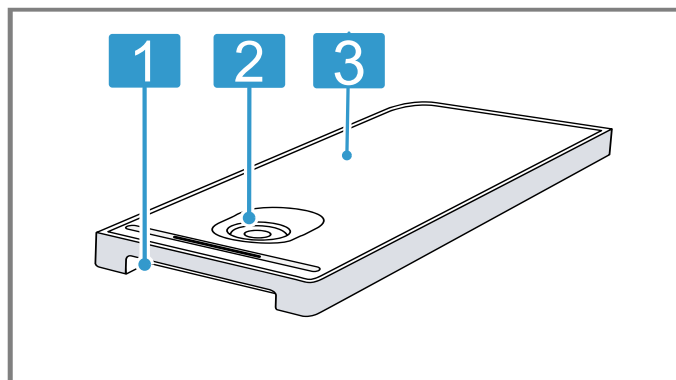
#### 4.6 Depósito de água

O depósito de água encontra-se à direita, atrás da guarnição do depósito.



Para funcionamentos com vapor, encha o depósito de água com água.

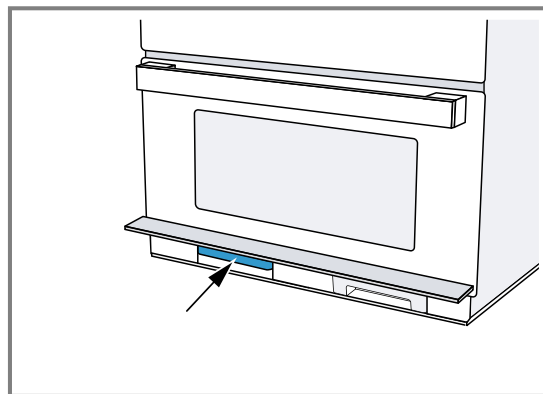
→ "Encher o depósito de água", Página 76



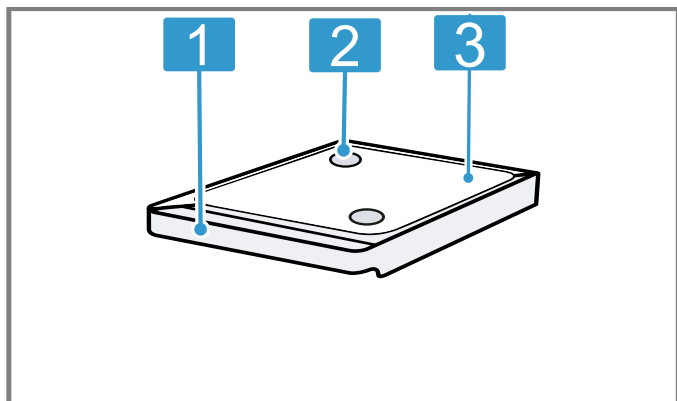
- 1 Pega para retirar e inserir
- 2 Abertura para o enchimento e esvaziamento
- 3 Tampa do depósito

#### 4.7 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 → *Página 87*.



- |          |                             |
|----------|-----------------------------|
| <b>1</b> | Pega para retirar e inserir |
| <b>2</b> | Aberturas de recolha        |
| <b>3</b> | Tampa do depósito           |

## 5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Acessórios	Utilização
Grelha	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grelha para cozer e assar no funcionamento do forno.</li> <li>▪ Grelha para grelhar, p. ex., bifes, salsichas ou tostas</li> <li>▪ Grelha como base para colocar, p. ex., formas para gratinar</li> </ul>
Tabuleiro de vidro	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para cozinhar alimentos</li> <li>▪ Proteção contra salpicos ao grelhar diretamente sobre a grelha</li> <li>▪ Adequado para micro-ondas</li> </ul>
Recipiente para cozinhar a vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para cozinhar arroz, batatas e legumes</li> <li>▪ Coloque o recipiente para cozinhar a vapor no tabuleiro de vidro para cozinhar nos modos de funcionamento Vapor ou Vapor com micro-ondas</li> <li>▪ Coloque os alimentos diretamente no recipiente para cozinhar a vapor</li> </ul>

### 5.1 Acessórios adicionais

Consoante o modelo do aparelho são fornecidos acessórios adicionais.

Acessórios	Utilização
Grelha de forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grelha para assar</li> <li>▪ Colocar no tabuleiro de vidro, com as bases viradas para baixo</li> <li>▪ Permite que a gordura e os sucos da carne escorram para dentro do tabuleiro de vidro</li> <li>▪ Não adequada para o funcionamento de micro-ondas ou para o funcionamento a vapor</li> </ul>

### 5.2 Outros acessórios

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

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

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

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

#### Assadeira de vidro

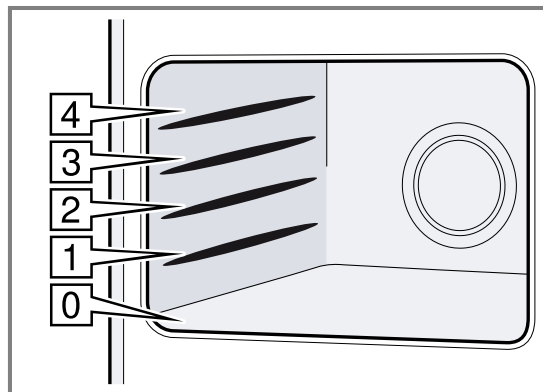
Utilização

- Estufados
- Pratos de forno

## 5.3 Níveis de inserção

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção. Os níveis de inserção são contados de baixo para cima. Coloque o acessório na guia e insira-o completamente.

A base do aparelho no nível 0 é particularmente adequada ao funcionamento de micro-ondas. A potência do micro-ondas é melhor na base do aparelho. Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.



## 6 Antes da primeira utilização

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

### 6.1 Acertar a hora

Ao iniciar o funcionamento, o realce está na indicação da hora. No visor pisca 12:00 e o símbolo ☹ está aceso.

1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
  2. Prima ☹.
- ✓ A hora foi acertada.

### 6.2 Regular a dureza da água

#### Requisitos

- Antes de ajustar a dureza da água, informe-se junto do seu fornecedor de água acerca da dureza da água da sua rede pública.
  - O aparelho está desligado.
1. Mantenha ☹ premido durante alguns segundos.
- ✓ No visor aparece a primeira regulação base.
2. Prima ☹ as vezes necessárias até surgir 005.
  3. Selecione a dureza da água com o seletor rotativo.

**Dica:** Se a sua água potável for muito calcária, aconselhamos a utilização de água descalcificada. Se utilizar exclusivamente água descalcificada, defina o intervalo de dureza da água “descalcificada”.

**Dica:** Se utilizar água mineral, defina o intervalo de dureza da água “muito dura”. Se utilizar água mineral, esta não pode conter dióxido de carbono.

Intervalo da dureza da água	Regulação
0	0 descalcificada

Intervalo da dureza da água	Regulação
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 (acima de 3,8 mmol/l)	4 muito dura

4. Para guardar alterações, mantenha ☹ premido durante alguns segundos.

### 6.3 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

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

**Requisito:** No interior do aparelho não há restos de embalagens, acessórios ou outros objetos.

1. Antes do aquecimento, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.
  2. Feche a porta do aparelho.
  3. Areje a divisão enquanto o aparelho estiver a aquecer.
  4. Regule ☒ com o seletor de função.
  5. Com o seletor rotativo, regule para 180 °C.
  6. Prima ▶II.
- ✓ O aparelho começa a aquecer.
7. Após uma hora, desligue o aparelho com ▶II.
  8. Rode o seletor de função para a posição inicial.
  9. Aguarde que o interior do aparelho arrefeça.

### 6.4 Limpeza dos acessórios

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

## 7 Operação base

### 7.1 Ligar o aparelho

- ▶ Rode o seletor de função, para ligar o aparelho.

- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
- ✓ No visor surge um valor sugerido.

**Nota:** Apenas pode regular o fecho de segurança para crianças 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.

## 7.2 Desligar o aparelho

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

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.
- ✓ O visor exibe a hora.
- ✓ Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

**Nota:** Nas

→ "Regulações base", *Página 84* pode definir se a hora deve ou não ser apresentada com o aparelho desligado.

## 7.3 Regular o modo de funcionamento

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

1. Selecione o modo de funcionamento com o seletor de função.  
Se necessário, efetue outras regulações. Para tal, toque no respetivo campo e altere o valor com o seletor rotativo.
2. Prima ►II.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.

## 7.4 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento com o seletor de função.  
✓ Uma temperatura recomendada aparece no visor.
2. Regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. Prima ►II.  
✓ O aparelho começa a aquecer.  
✓ O LED ►II está aceso.  
✓ O visor da temperatura começa a ser preenchido.

**Nota:** Pode alterar a temperatura em qualquer altura durante o funcionamento, com o seletor rotativo. Após o pré-aquecimento, é normal que ocorram oscilações mínimas de temperatura, dependendo do tipo de aquecimento.

Durante o funcionamento, não pode regular a temperatura para 40 °C.

## 7.5 Regular o tempo de duração

1. Regule um modo de funcionamento.
2. Prima ⊖, até que I→I fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Prima ►II.  
✓ O aparelho começa a aquecer.  
✓ ►II acende-se.  
✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.

## 7.6 Interromper o funcionamento

1. Prima ►II ou abra a porta do aparelho.  
✓ O aparelho interrompe o funcionamento.  
✓ ►II pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima ►II.  
✓ O aparelho prossegue o funcionamento.  
✓ ►II acende-se.

## 7.7 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

## 7.8 Preaquecimento rápido

O preaquecimento rápido permite ao seu aparelho alcançar a temperatura regulada de forma particularmente rápida. Utilize o preaquecimento rápido para temperaturas reguladas acima dos 100 °C.

Nestes tipos de aquecimento é possível o preaquecimento rápido:

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

**Nota:** A função de preaquecimento rápido não está disponível para o modo de ar quente circulante a 40 °C.

### Ativar o preaquecimento rápido

Para obter um resultado de cozedura uniforme, coloque o prato dentro do forno apenas quando o preaquecimento rápido tiver terminado.

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima ⏏.  
✓ No visor acende-se ⏏.
3. Prima ►II.  
✓ O aparelho começa a aquecer.  
✓ ►II acende-se.  
✓ Quando o aquecimento rápido chega ao fim, soa um sinal. ⏏ apaga-se.
4. Coloque o prato no interior do aparelho.  
O aparelho prossegue com o tipo de aquecimento regulado e a temperatura regulada.

### Cancelar o preaquecimento rápido

- ▶ Prima ⏏.
- ✓ ⏏ apaga-se no visor.
- ✓ O aparelho prossegue com o tipo de aquecimento regulado e a temperatura regulada.

**Nota:** O preaquecimento rápido é automaticamente desativado, após 15 minutos, o mais tardar.

## 7.9 Desativação automática de segurança

A desativação automática de segurança 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.

## 8 Micro-ondas

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

### 8.1 Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas

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

**Nota:** Antes de utilizar recipientes para o micro-ondas, respeite as instruções do fabricante. Em caso de dúvida, efetue um teste de loiça.

#### Adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes em material resistente ao calor e adequado para micro-ondas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vidro</li> <li>■ Vitrocerâmica</li> <li>■ Porcelana</li> <li>■ Plástico termorresistente</li> <li>■ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras</li> </ul>	Estes materiais são permeáveis às micro-ondas. Os micro-ondas não danificam recipientes resistentes ao calor.
Talheres de metal	<b>Nota:</b> Para evitar a ebulição retardada, pode utilizar talheres de metal, p. ex., uma colher no vidro.

#### ATENÇÃO!

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

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

#### Não adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes metálicos	O metal não é permeável às micro-ondas. Os alimentos praticamente não aquecem.
Recipientes com decoração dourada ou prateada	Os micro-ondas podem danificar decorações douradas ou prateadas. <b>Dica:</b> Se o fabricante garantir que o recipiente é adequado para micro-ondas, poderá utilizar o recipiente.

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

Verifique se o recipiente é adequado para micro-ondas, realizando um teste de loiça. Só durante um teste de loiça é que pode operar o aparelho no modo de micro-ondas sem alimentos.

#### ⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

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

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho.
2. Regule o aparelho na potência máxima durante ½ a 1 minuto.
3. Inicie o funcionamento com ▶II.
4. Verifique várias vezes o recipiente:
  - Se o recipiente estiver frio ou morno, é adequado para o micro-ondas.
  - Se o recipiente estiver quente ou se se formarem faíscas, interrompa o teste de loiça. O recipiente não é adequado para o micro-ondas.

### 8.3 Potências do micro-ondas

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

Potência do micro-ondas em W	Utilização
90	Descongelar alimentos sensíveis.
180	Descongelar e continuar a cozinhar alimentos.
360	Cozinhar carne e peixe ou aquecer alimentos sensíveis.
600	Aquecer e cozinhar alimentos.
1000	Aquecer líquidos.

#### Notas

- O aparelho recomenda um tempo de duração para cada nível do micro-ondas. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.
- A potência máxima de micro-ondas está prevista apenas para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, nos primeiros minutos, a potência do micro-ondas é reduzida progressivamente para 600 W. A potência máxima fica disponível após um período de arrefecimento.

#### Valores recomendados

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



## 8.4 Intervalos das regulações de tempo

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

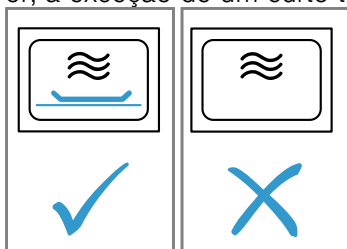
Duração de funcionamen- to	Intervalo
0-1 minutos	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 horas 30 minu- tos	5 minutos

## 8.5 Regular o micro-ondas

### ATENÇÃO!

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

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



1. Respeite as indicações de segurança → *Página 61* e as indicações para evitar danos materiais → *Página 63*.
2. Regule o seletor de função para ☰.
  - ✓ O aparelho está pronto a funcionar. No visor é indicada como valor recomendado a potência máxima de micro-ondas ☰.
3. Para regular a potência pretendida do micro-ondas, prima ☰.
  - ✓ No visor é assinalado o nível do micro-ondas e indicado um tempo de duração recomendado.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
5. Inicie o funcionamento com ▶II.
  - ✓ Durante o funcionamento, é possível alterar o tempo de duração em qualquer altura com o seletor rotativo.
  - ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento do micro-ondas inicia-se.
  - ✓ O LED ▶II está aceso.

**Nota:** Depois de decorrido o tempo de duração, o aparelho termina o funcionamento do micro-ondas e soa um sinal.

## 8.6 Regular o tempo de duração

1. Regule um modo de funcionamento.
2. Prima ☹, até que I→I fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.

4. Prima ▶II.
  - ✓ O aparelho começa a aquecer.
  - ✓ ▶II acende-se.
  - ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.

## 8.7 Alterar a potência do micro-ondas

- ▶ Prima em ☰ até que o nível pretendido esteja selecionado no visor.

**Nota:** Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa. Se adicionar a função de micro-ondas após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento com ▶II.

## 8.8 Interromper o funcionamento

1. Prima ▶II ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
  - ✓ ▶II pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima ▶II.
  - ✓ O aparelho prossegue o funcionamento.
  - ✓ ▶II acende-se.

## 8.9 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

## 8.10 Aquecer e secar o interior do aparelho

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

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova imediatamente a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Limpe a humidade do fundo do aparelho.
4. Selecione ☰ com o seletor de função.
5. Prima ☹ duas vezes.
  - ✓ I→I está assinalado no visor.
6. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
7. Inicie o funcionamento com ▶II.
  - ✓ A secagem inicia-se e termina após 15 minutos.
8. Abra a porta do aparelho durante 1 a 2 minutos, para deixar sair o vapor de água.

## 8.11 Secar manualmente o interior do aparelho





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

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



## 9 MicroCombi

Pode combinar a função de micro-ondas com todos os tipos de aquecimento e a função de vapor.

O modo MicroCombi pode ser utilizado com as seguintes funções:


-  Cozinhar a vapor
-  Ar quente circulante
-  Grelhador
-  Grelhador com circulação de ar

Exceções:

-  Potência de micro-ondas 1000 W
-  Ar quente circulante 40 °C


### 9.1 Regular o MicroCombi

Utilize o micro-ondas para um tipo de aquecimento.

1. Coloque o seletor de função num tipo de aquecimento combinável.
  - ✓ O visor mostra um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. Para regular a potência pretendida do micro-ondas, prima .
  - ✓ O visor mostra um valor recomendado para o tempo de duração.
4. Regule o tempo de duração com o seletor rotativo.
5. Inicie o funcionamento com ►II.
  - ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento inicia-se.
  - ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.
  - ✓ ►II acende-se.

- ✓ Depois de decorrido o tempo de duração, o aparelho termina o funcionamento e soa um sinal.

### 9.2 Alterar a potência do micro-ondas

- ▶ Prima em  até que o nível pretendido esteja selecionado no visor.

**Nota:** Se tocar várias vezes, os níveis de potência vão passando da potência mais alta para a mais baixa.

Se adicionar a função de micro-ondas após o início, o aparelho para. Inicie o funcionamento com ►II.

### 9.3 Interromper o funcionamento

1. Prima ►II ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
  - ✓ ►II pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima ►II.
  - ✓ O aparelho prossegue o funcionamento.
  - ✓ ►II acende-se.

### 9.4 Cancelar o funcionamento


Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

## 10 Grelhador



Com o grelhador pode dourar ou gratinar os seus alimentos. Pode utilizar apenas o grelhador ou combiná-lo com o micro-ondas.

### 10.1 Regular o grelhador

1. Regule o seletor de função para .
2. Regule uma potência do grelhador com o seletor rotativo.
  - ✓ O visor mostra a potência do grelhador.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
4. Inicie o funcionamento com ►II.
  - ✓ O aparelho começa a aquecer. Depois de aquecer, é normal haver pequenas oscilações de temperatura.
  - ✓ A indicação da temperatura acende-se completamente.

**Nota:** Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal.

### 10.2 Regular o tempo de duração

1. Regule um modo de funcionamento.
2. Prima , até que  fique realçado.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.

4. Prima ►II.
  - ✓ O aparelho começa a aquecer.
  - ✓ ►II acende-se.
  - ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.

### 10.3 Alterar a potência do grelhador

Quando a função de grelhador está selecionada ou o funcionamento já tiver iniciado, poderá alterar a potência do grelhador em qualquer altura.

- ▶ Altere a potência do grelhador com o seletor rotativo.
- ✓ O tempo de duração permanece inalterado.

### 10.4 Interromper o funcionamento

1. Prima ►II ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
  - ✓ ►II pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima ►II.
  - ✓ O aparelho prossegue o funcionamento.
  - ✓ ►II acende-se.

## 10.5 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

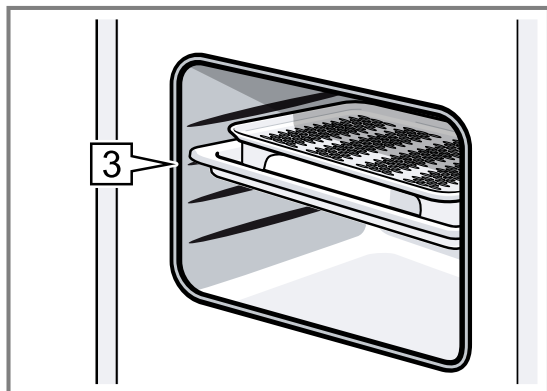
- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial.

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

- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

# 11 Vapor

Pode utilizar a função de vapor de forma isolada ou em combinação com a função de grelhador e a função de micro-ondas. Para utilizar a função de vapor de uma forma ideal, retire a grelha. Insira o tabuleiro de vidro no nível 3 e coloque o recipiente para cozinhar a vapor no tabuleiro de vidro.



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

### 11.1 Regular o vapor

**Nota:** Se não tiver utilizado o aparelho há bastante tempo, realize primeiro uma lavagem.

→ "Enxaguamento", Página 88

#### ⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

#### ⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer.

- ▶ Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguardar até o depósito de água ter arrefecido.
- ▶ Retirar o depósito de água do respetivo compartimento.

1. Selecione com o seletor de função.
  - ✓ 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 em pisca.
2. Retire o depósito de água, encha-o com água fresca até à marca MAX e insira-o totalmente no respetivo compartimento.
 

→ "Encher o depósito de água", Página 76

3. Prima até que seja alcançado o nível de potência pretendido.
  - ✓ O visor mostra o nível de vapor selecionado.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
 

Pode também regular primeiro o tempo de duração e só depois o nível de vapor.
5. Inicie o funcionamento com .
  - ✓ A seta em apaga-se e o símbolo sem seta está aceso.
  - ✓ acende-se,
  - ✓ A indicação da temperatura acende-se completamente.
  - ✓ O tempo de duração começa a decrescer no visor. Consoante o nível de vapor, o enchimento do depósito de água pode durar mais ou menos tempo.

#### Notas

- Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal.
- Quando o depósito de água fica vazio durante o funcionamento, o funcionamento 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 retome o funcionamento com .
- Pode alterar o nível de vapor em qualquer altura durante o funcionamento através de .
- Depois de cozinhar ao vapor, limpe a calha aparapingos e o interior do aparelho.
 

→ "Após cada funcionamento a vapor", Página 77

### 11.2 Funcionamento combinado com vapor

Em alguns tipos de aquecimento, pode ativar a função de vapor. Ao cozinhar com ajuda de vapor, o aparelho adiciona vapor no interior do aparelho em diferentes intervalos e intensidades. Consegue-se, assim, um melhor resultado de cozedura.

O seu alimento a cozinhar

- fica com uma crosta estaladiça.
- fica com uma superfície brilhante.
- fica suculento e tenro por dentro.
- reduz apenas minimamente o seu volume.

O funcionamento combinado com vapor pode ser utilizado com as seguintes funções:





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

Exceções:

- Potência de micro-ondas 1000 W
- Ar quente circulante 40 °C

#### Regular o funcionamento combinado com vapor

Utilize o micro-ondas para um tipo de aquecimento.

1. Coloque o seletor de função num tipo de aquecimento combinável.
  - ✓ O visor mostra um valor recomendado para a temperatura.
2. Regule a potência desejada com o seletor rotativo
3. Prima  até que o nível pretendido esteja selecionado no visor.
  - ✓ No visor surge o símbolo do depósito de água .
4. Encha o depósito de água.
5. Inicie o funcionamento com .
  - ✓ O tempo de duração decorre e o funcionamento inicia-se.
  - ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível.
  - ✓  acende-se.
  - ✓ Depois de decorrido o tempo de duração, o aparelho termina o funcionamento e soa um sinal.

#### Notas





- Quando o depósito de água fica vazio, o funcionamento continua sem a ajuda de vapor. No visor não surge nenhuma indicação.
- O resultado de cozedura é influenciado pela abertura da porta do aparelho. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

#### Alterar o nível de vapor

- ▶ Prima  até o nível pretendido surgir no visor.

**Nota:** Ao 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. Ao tocar novamente, a função de vapor é ativada, começando no nível mais alto.

#### 11.3 Interromper o funcionamento

1. Prima  ou abra a porta do aparelho.
  - ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
  - ✓  pisca.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima .
  - ✓ O aparelho prossegue o funcionamento.
  - ✓  acende-se.

#### 11.4 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- ▶ Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.

#### 11.5 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.

##### **AVISO – Risco de incêndio!**

Vapores de líquidos inflamáveis podem inflamar-se (deflagração) no interior do aparelho devido às superfícies muito quentes. A porta do aparelho pode saltar para fora. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ 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.

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

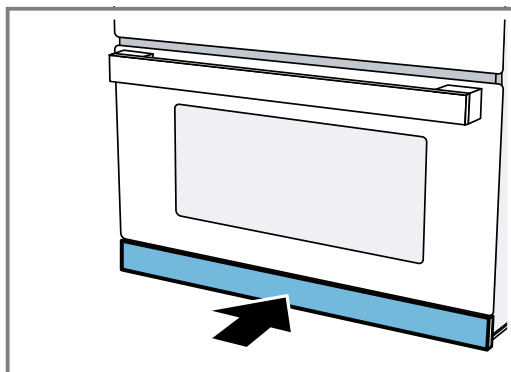
Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer.

- ▶ Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguardar até o depósito de água ter arrefecido.
- ▶ Retirar o depósito de água do respetivo compartimento.

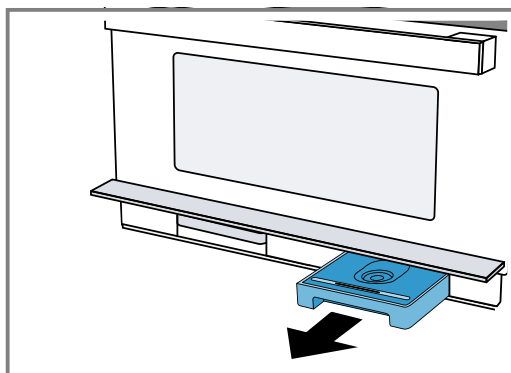
**Requisito:** A dureza da água está corretamente regulada.

→ "Regular a dureza da água", Página 70

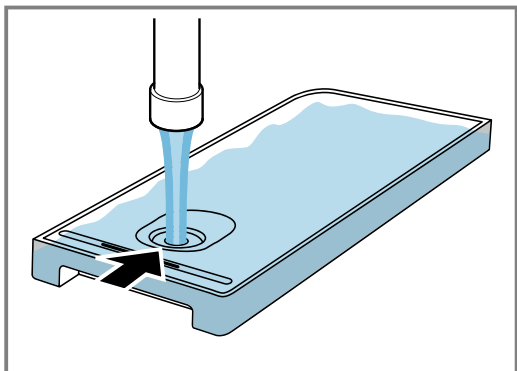
1. Pressione a parte central da guarnição do depósito.



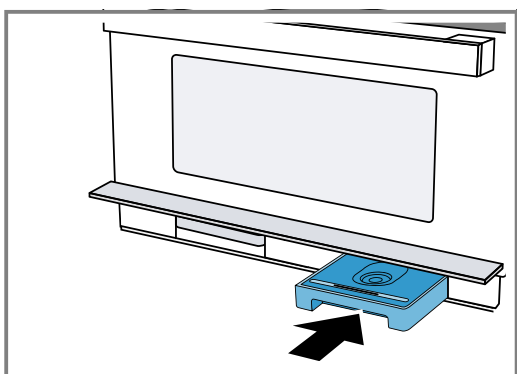
- ✓ A guarnição do depósito abre-se.
2. Extraia o depósito de água do respetivo compartimento.



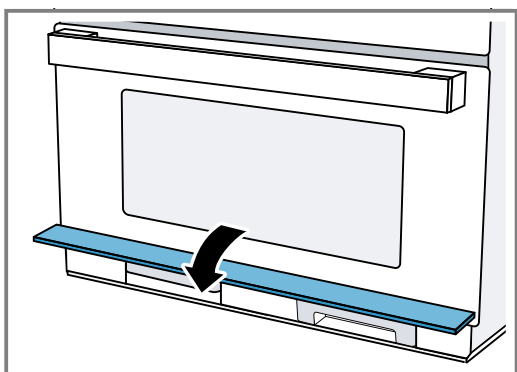
3. Encha o depósito de água até à marca "MAX" com água fria.



4. Coloque o depósito de água no respetivo compartimento e insira totalmente.



5. Feche a guarnição do depósito.



## 11.6 Atestar o depósito da água

### Notas

- Se o depósito de água ficar vazio durante o funcionamento, o aparelho comporta-se de modo diferente consoante o modo de funcionamento:
  - Funcionamento a vapor: o aparelho interrompe o funcionamento. No visor aparece uma mensagem. No nível de vapor mais alto, um depósito cheio dá para aprox. 30 a 40 minutos; nos níveis de vapor mais baixos, a duração é significativamente maior.
  - Vapor com micro-ondas: o aparelho interrompe o funcionamento. Um depósito cheio dá para aprox. 50 minutos.
  - Grelhador com vapor: o aparelho retoma o funcionamento com grelhador. No visor não aparece nenhuma mensagem. No nível de vapor mais alto, um depósito cheio dá para aprox. 3 horas de funcionamento; nos níveis de vapor mais baixos, a duração é significativamente maior.

- Os tempos de duração indicados podem variar.

1. Abra o painel de comandos.
2. Retire o depósito de água.
3. Encha o depósito de água até à marca MAX.
4. Insira o depósito de água cheio e feche o painel de comandos.

## 11.7 Após cada funcionamento a vapor

No interior do aparelho permanece humidade. Limpe cuidadosamente a calha apara-pingos e o interior do aparelho.

Após cada funcionamento ao vapor recomendamos a execução da função de limpeza Enxaguamento . Em seguida, esvazie e seque o depósito de água e o recipiente de recolha.

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

### Enxaguar o aparelho

Para que o seu aparelho permaneça limpo, pode bombear água através do sistema de tubos. O aparelho escoa em seguida a água para o recipiente de recolha.

**Nota:** Depois do enxaguamento podem encontrar-se partículas de calcário soltas no recipiente de recolha. Isto é normal e não afeta o funcionamento do aparelho.

1. Selecione com o seletor de função.
- ✓ O visor mostra o tempo de duração do programa. Não pode alterar o tempo de duração.
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 esvazie os possíveis restos de água.
6. Enxague bem o depósito de água e encha com água limpa.
7. Insira totalmente o depósito de água.
8. Feche a guarnição do depósito.
9. Prima **▶II**.
- ✓ O aparelho bombeia água através dos tubos.
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo de duração no visor.
- ✓ Assim que o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.
10. Esvazie o recipiente de recolha.

### Esvaziar o depósito de água

#### AVISO – Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, o depósito de água pode aquecer.

- ▶ Depois de um funcionamento prévio do aparelho, aguardar até o depósito de água ter arrefecido.
- ▶ Retirar o depósito de água do respetivo compartimento.

#### ATENÇÃO!

A limpeza do depósito de água na máquina de lavar loiça provoca danos.

- ▶ Não lavar o depósito de água na máquina de lavar loiça.
- ▶ Limpar o depósito de água com um pano macio e detergente da loiça comum, disponível no mercado.

1. Pressione o centro da guarnição do depósito.
- ✓ A guarnição do depósito abre para cima.
2. Extraia o depósito de água.
3. Retire cuidadosamente a tampa do depósito de água.
4. Esvazie o depósito de água, lave-o com um detergente da loiça e enxague-o bem com água limpa.
5. Seque todas as peças com um pano macio.
6. Seque a junta da tampa esfregando-a.
7. Deixe secar o depósito de água com a tampa aberta.
8. Coloque a tampa no depósito de água e aperte-a contra ele.
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.

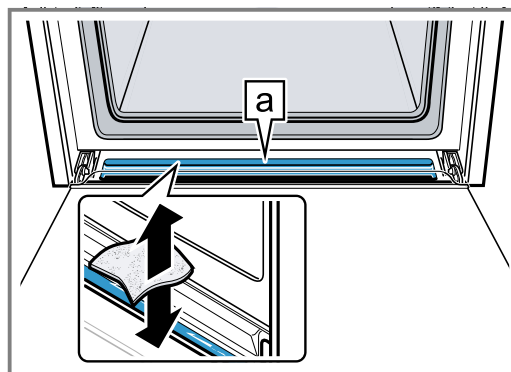
### Secar a calha de escoamento

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

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.  
▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

**Requisito:** O interior do aparelho está arrefecido.

1. Abra a porta do aparelho.
2. Abra a guarnição do depósito.
3. Retire o depósito de água e o recipiente de recolha.
4. **Nota:**  
A calha apara-pingos [a] encontra-se na parte inferior do interior do forno.



Absorva a água existente na calha apara-pingos [a] com um pano esponja e limpe com cuidado.

### Aquecer e secar o interior do aparelho

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

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova imediatamente a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Limpe a humidade do fundo do aparelho.
4. Selecione [☒] com o seletor de função.
5. Prima [⊖] duas vezes.  
✓ [→] está assinalado no visor.
6. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração de 15 minutos.
7. Inicie o funcionamento com [▶II].  
✓ A secagem inicia-se e termina após 15 minutos.
8. Abra a porta do aparelho durante 1 a 2 minutos, para deixar sair o vapor de água.

### Secar manualmente o interior do aparelho

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

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

## 12 Sistema automático de programas

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

### 12.1 Indicações sobre as regulações para os pratos

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

- Utilize apenas alimentos em perfeito estado.

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

## 12.2 Visão geral das refeições

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

### Descongelar

**Dica:** Cole o autocolante de programas no seu aparelho. Pode assim aceder de forma mais rápida e simples aos programas.

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
<i>PD1</i>	Carne picada de vaca, borrego ou porco <sup>1,2</sup>	recipiente raso, aberto	0	0,10 - 1,20	Retire a carne já descongelada depois de a virar.
<i>PD2</i>	Filete de peixe <sup>1,2</sup>	recipiente raso, aberto	0	0,10 - 1,00	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca
<i>PD3</i>	Pedaços de frango com osso <sup>1,2</sup>	recipiente raso, aberto	0	0,15 - 1,20	Coloque os pedaços de frango com a pele virada para baixo.
<i>PD4</i>	Fatias de pão <sup>1,2</sup>	recipiente raso, aberto	0	0,10 - 0,50	Pão de trigo, pão de mistura de trigo, pão integral; descongele apenas a quantidade necessária de pão. O pão fica duro depressa. Se possível, separe as fatias de pão.

<sup>1</sup> Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

<sup>2</sup> Use recipientes próprios para microondas.

### Aves, carne, peixe

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
<i>PD5</i>	Pedaços de frango, fresco <sup>1,2</sup>	Grelha + tabuleiro de vidro	3 + 2	0,15 - 1,00	Pernas de frango, meio frango Coloque os pedaços de frango com a pele virada para baixo.
<i>PD6</i>	Rosbife, mal passado	Tabuleiro de vidro	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Rosbife, no ponto	Tabuleiro de vidro	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Rosbife, bem passado	Tabuleiro de vidro	1	0,50 - 2,00	
<i>PD9</i>	Perna de borrego com osso, no ponto	Tabuleiro de vidro	1	1,00 - 2,00	
<i>PD10</i>	Perna de borrego com osso, bem passada	Tabuleiro de vidro	1	1,00 - 2,00	

<sup>1</sup> Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

<sup>2</sup> Use recipientes próprios para microondas.

<sup>3</sup> Encha o depósito de água.

<sup>4</sup> Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
P11	Peixe, inteiro, fresco <sup>3</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,20 - 1,20	Tempere o interior com sumo de limão.
P12	Filete de peixe, fresco <sup>3</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	
P13	Filete de peixe, congelado <sup>3</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	Utilize filetes de peixe finos, com espessura uniforme.
P14	Guisado de ingredientes frescos <sup>4,2</sup>	Recipiente com tampa	0	0,20 - 2,00	Utilize carne, legumes e caldo em partes iguais e indique o peso total.

<sup>1</sup> Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

<sup>2</sup> Use recipientes próprios para microondas.

<sup>3</sup> Encha o depósito de água.

<sup>4</sup> Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

### Legumes, acompanhamentos

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
P15	Brócolos, frescos <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,10 - 1,00	
P16	Ervilhas, congeladas <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,10 - 1,00	
P17	Rodelas de cenoura, frescas <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,10 - 0,75	Quanto mais grossas as rodelas, mais crocante o resultado. Se desejar cozinhar os alimentos por completo, introduza um peso maior; deste modo, prolonga-se a duração do programa.
P18	Espargos verdes, frescos <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,10 - 0,70	Não amontoar.
P19	Ovos, mal cozidos <sup>1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	2 - 10 unidades	Ovos de galinha, refrigerados

<sup>1</sup> Encha o depósito de água.

<sup>2</sup> Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

<sup>3</sup> Use recipientes próprios para microondas.



<b>N.º</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Faixa de peso em kg</b>	<b>Notas</b>
<i>P20</i>	Arroz <sup>2, 3</sup>	recipiente fundo com tampa	0	0,10 - 0,50	Utilize apenas arroz agulha. Não utilize arroz em sacos de cozinhar. Adicione 2 a 3 vezes a quantidade de água ao arroz. Quando o programa chegar ao fim, deixe o arroz repousar durante 5 a 10 min.
<i>P21</i>	Batatas assadas	Grelha	2	0,20 - 1,50	Batatas de tamanho médio, aprox. 250 g. Lave e seque as batatas. Pique várias vezes a casca com um garfo.
<i>P22</i>	Batatas cozidas <sup>3, 1</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	Descasque as batatas e corte as batatas em cubos. Quanto maiores os pedaços, mais crocante o resultado.
<i>P23</i>	Compota de frutas <sup>3, 1, 2</sup>	Tabuleiro para vapor + tabuleiro de vidro	3	0,30 - 0,80	Adicione à fruta um pouco de açúcar e canela. Na compota de frutos vermelhos, adicione as framboesas e os morangos só depois do sinal para mexer.

<sup>1</sup> Encha o depósito de água.

<sup>2</sup> Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

<sup>3</sup> Use recipientes próprios para microondas.

### **Pré-confecionados**

<b>N.º</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Acessórios</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Faixa de peso em kg</b>	<b>Notas</b>
<i>P24</i>	Batatas fritas, congeladas <sup>1</sup>	Tabuleiro de vidro	2	0,20 - 0,80	Não amontoar.
<i>P25</i>	Croquetes, congelados <sup>1</sup>	Tabuleiro de vidro	2	0,25 - 0,80	Não amontoar.
<i>P26</i>	Pizza, pré-confecionada, refrigerada	Grelha	2	0,10 - 0,60	Pizza com base de massa fina.
<i>P27</i>	Pizza, pré-confecionada, congelada	Grelha	1	0,10 - 0,50	Pizza com base de massa fina, baguete de pizza.

<sup>1</sup> Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

N.º	Alimentos	Acessórios	Nível de inserção	Faixa de peso em kg	Notas
P28	Massa gratinada, pré-confeccionada e refrigerada	Recipiente no tabuleiro de vidro	2	0,30 - 1,00	Lasanha, canelones ou massas gratinadas com massas pré-cozidas.
P29	Aquecer uma refeição, refrigerada	recipiente raso no tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	
P30	Aquecer uma refeição, congelada	recipiente raso no tabuleiro de vidro	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

### 12.3 Regular o prato

- Coloque o seletor de função em **I**.
  - Com o seletor rotativo, regule o prato desejado.
  - Prima **°C**.
    - No visor aparece realçada a regulação do peso.
  - Com o seletor rotativo, regule o peso. Antes de iniciar, pode alternar entre o prato e o peso com **I** e **°C**.
    - O aparelho regula automaticamente o tempo de duração adequado.
  - Prima **▶**. Depois de iniciar, deixa de ser possível alterar o prato e o peso. Com **°C**, pode visualizar o peso regulado.
    - O aparelho começa a funcionar.
    - ▶** acende-se.
    - O tempo de duração decorre de forma visível.
    - Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal.
  - Rode o seletor de função para a posição inicial.
- Nota:** Antes de iniciar, pode alternar entre os programas e o peso através de **I** e **°C**. Depois de iniciar, deixa de ser possível alterar o número do programa e o peso. Através de **°C**, pode consultar o peso regulado.

### 12.4 Alterar o prato

- Prima durante 4 segundos em **▶** ou abra a porta do aparelho.
  - O prato é repostado.
- Selecione um novo prato.

### 12.5 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

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

### 12.6 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

- Rode o seletor de funções para a posição inicial. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
- O aparelho cancela as funções em curso.

## 13 Funções de tempo

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

### 13.1 Visão geral das funções de tempo

O seu aparelho dispõe de várias funções de tempo. Com  $\ominus$  acede ao menu e percorre as várias funções. No visor acendem-se os símbolos das funções disponíveis, a função já selecionada está realçada.

Função de tempo	Utilização
Temporizador $\triangle$	Pode regular o temporizador independentemente do funcionamento. Não influencia o aparelho. Transcorrido um tempo do temporizador, soa um sinal.
Tempo de duração $\text{I} \rightarrow \text{I}$	Transcorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento. Só após a regulação de um tipo de aquecimento é que pode aceder ao tempo de duração com $\ominus$ . Transcorrido um tempo de duração, soa um sinal.
Hora $\omin�$	Se não estiver a ser executada outra função em primeiro plano, o aparelho exibirá a hora no visor.

**Nota:** Pode desligar antecipadamente o sinal, premindo em  $\omin�$ . Nas regulações base  $\rightarrow$  *Página 84* pode alterar o tempo durante o qual soa um sinal.

### 13.2 Consultar funções de tempo

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

- ▶ Prima  $\omin�$ , até que  $\omin�$ , ou  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  fique realçado.
- ✓ No visor é apresentado o respetivo valor.

### 13.3 Regular o temporizador

1. Prima  $\omin�$ .
  - ✓  $\triangle$  e os símbolos de tempo estão acesos 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.
  - ✓  $\triangle$  está aceso no visor e o tempo do temporizador transcorre de forma visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.
  - ✓ Uma vez transcorrido o tempo do temporizador, soa um sinal. No visor é apresentado  $---:--$ .
3. Pode desligar o temporizador tocando em qualquer campo.

### 13.4 Alterar o temporizador

- ▶ Altere o tempo do temporizador com o seletor rotativo.
- ✓ Após alguns segundos, o aparelho indica o tempo de temporizador regulado.

### 13.5 Apagar o temporizador

- ▶ Coloque o tempo do temporizador em  $---:--$  com o seletor rotativo.
- ✓ O temporizador está desligado.

### 13.6 Regular tempo de duração

1. Prima  $\omin�$  duas vezes.
  - ✓ O visor mostra  $---:--$  e os símbolos de tempo estão acesos.
2. Com o seletor rotativo, regule um tempo de duração.
  - 3. Prima  $\blacktriangleright \text{II}$ .
    - ✓ O aparelho começa a funcionar.
    - ✓ O tempo de duração transcorre de forma visível e  $\blacktriangleright \text{II}$  está aceso no visor. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.
    - ✓ Uma vez transcorrido o tempo de duração, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado  $---:--$ .
4. Desligue o sinal com  $\omin�$ .
5. Para desligar o aparelho, rode o seletor de função para a posição zero.

### 13.7 Alterar o tempo de duração

- ▶ Altere o tempo de duração com o seletor rotativo.
- ✓ Após alguns segundos surge no visor o tempo de duração alterado.
- ✓ O tempo de duração decorre de forma visível.

### 13.8 Anular o tempo de duração

**Nota:** Quando se regula a função do temporizador, deve premir-se primeiro  $\omin�$  para alterar o tempo de duração.

- ▶ Coloque o tempo de duração em  $---:--$  com o seletor rotativo.
- ✓ Após poucos segundos, o aparelho assume a alteração.

### 13.9 Acertar a hora

Ao iniciar o funcionamento, o realce está na indicação da hora. No visor pisca  $12:00$  e o símbolo  $\omin�$  está aceso.


1. Acerte a hora com o seletor rotativo.
2. Prima  $\omin�$ .
  - ✓ A hora foi acertada.

### 13.10 Alterar a hora


**Requisito:** O aparelho está desligado.

1. Prima  $\omin�$  duas vezes.
  - ✓ O visor exibe  $\omin�$  e a hora.

2. Acerte a hora com o seletor rotativo.

3. Prima .

✓ A hora foi acertada.

**Nota:** Se, depois de acertar a hora, não tocar em , o aparelho aplica automaticamente o valor acertado após alguns segundos.



Se tiver alterado a posição do seletor de função durante as regulações, o aparelho só pode ser utilizado quando girar o seletor de função para a posição zero. Para reduzir o consumo do seu aparelho no estado de vigília, pode ocultar a hora.


## 14 Fecho de segurança para crianças

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

### 14.1 Ativar o fecho de segurança para crianças


**Requisito:** O aparelho está desligado.

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

**Nota:** Se tiver regulado um tempo do temporizador , este continua. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, não poderá alterar o tempo do temporizador.

Pode terminar os sinais sonoros tocando num qualquer campo.

### 14.2 Desativar o fecho de segurança para crianças







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

## 15 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

### 15.1 Vista geral das regulações base

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

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
	Duração do sinal	1 = curta = 10 segundos 2 = média = 30 segundos <sup>1</sup> 3 = longa = 2 minutos	Regule a duração do sinal depois de decorrido o tempo de duração ou do temporizador.
	Som das teclas	0 = desligado 1 = ligado <sup>1</sup>	Ligue ou desligue o som das teclas.
	Luminosidade do visor	1 = baixa 2 = média <sup>1</sup> 3 = alta	Regule a luminosidade do visor.
	Indicação do tempo	0 = desligado 1 = ligado <sup>1</sup>	Visualize a hora no visor.
	Iluminação do interior do aparelho	0 = desligado 1 = ligado <sup>1</sup>	Ligue ou desligue a iluminação do interior do aparelho.
	Dureza da água	0 = descalcificada 1 = macia 2 = média 3 = dura 4 = muito dura <sup>1</sup>	Ajuste a dureza da água → <i>Página 70.</i>

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

Indicação	Regulação base	Seleção	Descrição
c07	Definição de fábrica	0 = desligado <sup>1</sup> ! = ligado	Reponha as regulações alteradas para as definições de fábrica.
c08	Modo de demonstração	0 = desligado <sup>1</sup> ! = ligado	Ligue ou desligue o modo de demonstração. <b>Nota:</b> O modo de demonstração é visível apenas durante os primeiros 5 minutos após a ligação do aparelho.

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

## 15.2 Alterar as regulações base

**Requisito:** O aparelho está desligado.

- Mantenha ⊖ premido durante alguns segundos.
  - ✓ O visor indica a primeira regulação base.
- Com o seletor rotativo, altere a regulação base.
- Prima ⊖.
  - ✓ O visor indica a regulação base seguinte.
- Selecione todas as regulações base pretendidas com ⊖ e altere os valores.

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

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

## 15.3 Cancelar a alteração das regulações base

- ▶ Rode o seletor de funções.
- ✓ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

# 16 Limpeza e manutenção

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

## 16.1 Dicas para o tratamento do aparelho

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

Medida	Vantagem
Mantenha o aparelho sempre limpo e remova de imediato a sujidade. Limpe o interior do aparelho após cada utilização.	Assim, a sujidade não ficará incrustada e não se queimará.
Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina.	Evite a corrosão.
Utilize o tabuleiro de vidro para bolos muito húmidos.	O interior do aparelho não fica tão sujo.
Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.	O interior do aparelho não fica tão sujo.
Se possível, utilize ar quente circulante.	Menos sujidade é gerada

## 16.2 Produto de limpeza

Utilize apenas produtos de limpeza adequados.

### ⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

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

### ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

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

Panos esponja novos contêm resíduos resultantes da produção.

- ▶ Lavar bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

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

### 16.3 Limpar o aparelho

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

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

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

#### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

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

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

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

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Respeite as indicações relativas à limpeza dos componentes do aparelho ou de superfícies.
3. Salvo indicação contrária:
  - Limpe os componentes do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
  - Seque com um pano macio.

### 16.4 Limpar a frente do aparelho

#### **ATENÇÃO!**

Uma limpeza incorreta pode danificar a parte frontal do aparelho.

- ▶ Não limpe com limpa-vidros, com raspador metálico ou com raspadores para vidros.
- ▶ Para evitar corrosão em frentes de aço inoxidável, remova de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo.
- ▶ Nas superfícies em aço inoxidável, utilize um produto de conservação específico para aço inoxidável para superfícies quentes.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe a frente do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.

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

3. Em frentes de aparelho de aço inoxidável, aplique uma camada fina de produto de conservação de aço inoxidável com um pano macio. Os produtos de conservação de aço inoxidável podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou no comércio especializado.
4. Secar com um pano macio.

### 16.5 Limpar o painel de comandos

#### **ATENÇÃO!**

Uma limpeza incorreta pode danificar o painel de comandos.

- ▶ Nunca limpe o painel de comandos de forma a ficar molhado.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe o painel de comandos com um pano de microfibras ou um pano macio húmido.
3. Secar com um pano macio.

### 16.6 Limpar os vidros da porta

#### **ATENÇÃO!**

Uma limpeza incorreta pode danificar os vidros da porta.

- ▶ Não utilize raspadores para vidros.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe os vidros da porta com um pano multiusos húmido e um produto limpa-vidros.

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

3. Secar com um pano macio.

### 16.7 Limpar o puxador da porta

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe o puxador da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.

**Nota:** Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixará de ser possível remover estas manchas.

3. Secar com um pano macio.

### 16.8 Limpar o vedante da porta

#### **ATENÇÃO!**

Uma limpeza incorreta pode danificar o vedante da porta.

- ▶ Não limpe com um raspador metálico ou com um raspador para vidros.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe o vedante da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.
3. Secar com um pano macio.

### 16.9 Limpar as superfícies de aço inoxidável

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe com um pano multiusos e uma solução quente à base de detergente.
3. Secar com um pano macio.
4. Verifique a posição do vedante da porta após a limpeza.

## 16.10 Limpar o interior do aparelho

### ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o interior do aparelho.

- ▶ Não utilize spray para fornos, produtos abrasivos ou outros produtos limpa-fornos agressivos.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe com solução quente à base de detergente ou água e vinagre.
3. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos. Utilize o produto limpa-fornos apenas com o interior do aparelho frio.

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

4. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
5. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

## 16.11 Limpeza dos acessórios

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano multiusos húmido e solução quente à base de detergente.
3. Limpe bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos ou uma escova de limpeza.
4. Limpe a grelha com produto de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça. Em caso de forte sujidade, utilize uma bobina de aço inoxidável ou um produto limpa-fornos.
5. Secar com um pano macio.

## 16.12 Limpar as superfícies de autolimpeza

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 está em funcionamento. Por isso, não precisa de limpar esta área.

### ATENÇÃO!

Usar um produto de limpeza para fornos nas superfícies de autolimpeza danifica as superfícies.

- ▶ Não utilize qualquer produto de limpeza para fornos nas superfícies de autolimpeza. Se, no entanto, um produto de limpeza para fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer auxílio de limpeza abrasivo.

**Requisito:** O interior do aparelho está arrefecido.

- ▶ Remova os resíduos acastanhados e brancos com água e uma esponja macia.

**Nota:** 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.

## 16.13 Limpar o recipiente de recolha

### ATENÇÃO!

O calor pode danificar o recipiente de recolha.

- ▶ Não seque o recipiente de recolha no interior do aparelho quente.
- ▶ Não lave o recipiente de recolha na máquina de lavar loiça.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe o recipiente de recolha com um pano multiusos e uma solução quente à base de detergente.
3. Enxague bem com água limpa.
4. Secar com um pano macio.
5. Deixe secar o recipiente de recolha com a tampa aberta.
6. Seque a junta da tampa esfregando-a.

## 16.14 Limpar o depósito de água

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe o depósito de água com um pano multiusos e uma solução quente à base de detergente.
3. Enxague bem com água limpa.
4. Secar com um pano macio.
5. Deixe secar o depósito de água com a tampa aberta.
6. Seque a junta da tampa esfregando-a.

## 16.15 Limpar o alojamento do depósito

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Seque o alojamento do depósito após cada utilização esfregando-o.

## 16.16 Limpar a saída de vapor no interior do aparelho


1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 85*
2. Limpe a saída de vapor no interior do aparelho com uma solução quente à base de detergente e uma esponja de limpeza ou uma escova de limpeza macia.

## 16.17 Função de limpeza

Utilize a função de limpeza para limpar o aparelho.

### Descalcificação

Para que o seu aparelho se mantenha em boas condições de funcionamento, descalcifique-o com regularidade.

A frequência da descalcificação depende da dureza da água e do número de funcionamentos a vapor realizados. O aparelho indica-lhe, através de  no visor, quando faltarem 5 (ou menos) ciclos possíveis de funcionamento com vapor. Se não realizar a descalcificação, não poderá regular mais nenhum funcionamento com vapor.

Ao todo, a descalcificação demora aprox. 32 minutos. A descalcificação consiste em dois passos automáticos.

- Descalcificação, demora aprox. 31 minutos

- Enxaguamento após descalcificação, demora aprox. 1 minuto

Por motivos de higiene, realize a descalcificação por completo.

Se interromper a descalcificação, não poderá regular mais nenhum funcionamento com vapor. Para que o aparelho fique novamente pronto a ser utilizado, execute o ciclo de enxaguamento.

### Iniciar a descalcificação

A descalcificação do seu aparelho demora aprox. 31 minutos.


#### ATENÇÃO!

Produtos de descalcificação não recomendados podem provocar danos no aparelho

- ▶ Para a descalcificação, utilize exclusivamente o produto de descalcificação recomendado por nós. Os períodos de atuação durante a descalcificação estão ajustados ao produto de descalcificação.

Se a solução anticalcário entrar em contacto com o painel de comandos ou outras superfícies sensíveis, ficarão danificados.

- ▶ Remover de imediato a solução anticalcário com água.

1. Selecione  com o seletor de função.
- ✓ O visor mostra o tempo de duração da descalcificação. Não pode alterar o tempo de duração.
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.
6. Misture água com um produto de descalcificação, até obter uma solução descalcificadora.
  - Misture 250 ml de água e 50 ml de produto de descalcificação líquido, até obter uma solução descalcificadora ou dissolva uma pastilha de descalcificação, peso 18 g, durante 5 minutos em 250 ml de água.
7. Deite a solução descalcificadora no depósito de água e insira o depósito de água por completo.
8. Feche a guarnição do depósito.
9. Prima **▶II**
  - ✓ O aparelho é descalcificado.
  - ✓ No visor decorre o tempo restante da duração.
  - ✓ Assim que a descalcificação tiver decorrido, soa um sinal. O aparelho faz uma pausa.
10. Abra a guarnição do depósito.
11. Retire, esvazie e insira o recipiente de recolha.
12. Retire o depósito de água, enxague-o bem, encha-o com água limpa e volte a inseri-lo.
13. Feche a guarnição do depósito.
14. Prima **▶II**
  - ✓ O aparelho executa automaticamente dois ciclos de enxaguamento. Assim que o ciclo de enxaguamento chega ao fim, soa um sinal.

**Nota:** Respeite a relação de mistura do produto de descalcificação.

Produto de descalcificação, líquido (referência 00311680): relação de mistura 1:5, 50 ml de descalcificante em 250 ml de água.

Pastilhas de descalcificação (referência 00311864): dissolva uma pastilha de descalcificação, peso 18 g, durante 5 minutos em 250 ml de água.


### Enxaguamento

Se não tiver utilizado a função de vapor durante um tempo prolongado, enxague o aparelho.

Para que o seu aparelho permaneça limpo, pode bombear água através do sistema de tubos. O aparelho escoa em seguida a água para o recipiente de recolha.

**Nota:** Depois do enxaguamento podem encontrar-se partículas de calcário soltas no recipiente de recolha. Isto é normal e não afeta o funcionamento do aparelho.

### Efetuar um ciclo de enxaguamento

1. Selecione  com o seletor de função.
  - ✓ O visor mostra o tempo de duração do programa. Não pode alterar o tempo de duração do programa.
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 esvazie os possíveis restos de água.
6. Enxague bem o depósito de água e encha com água limpa.
7. Insira totalmente o depósito de água.
8. Feche a guarnição do depósito.
9. Prima **▶II**.
  - ✓ Água é bombeada através dos tubos.
  - ✓ Começa a contagem decrescente do tempo de duração no visor.
  - ✓ Assim que o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal.

### Limpeza posterior

Depois de cada descalcificação ou enxaguamento tem de realizar os seguintes passos.

1. Abra a guarnição do depósito.
2. Esvazie, limpe e seque o recipiente de recolha e o depósito de água.
3. Rode o seletor de função para a posição inicial.
  - ✓ O processo está concluído e o aparelho 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.

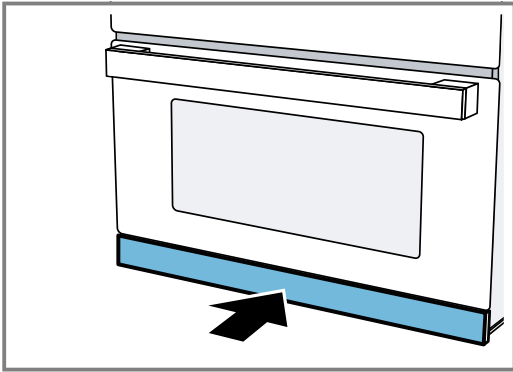
#### ATENÇÃO!

O calor pode danificar o recipiente de recolha.

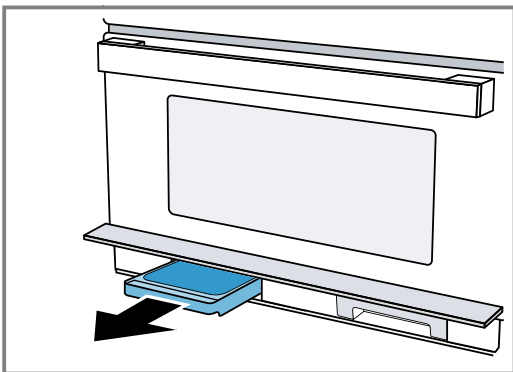
- ▶ Não seque o recipiente de recolha no interior do aparelho quente.
- ▶ Não lave o recipiente de recolha na máquina de lavar loiça.



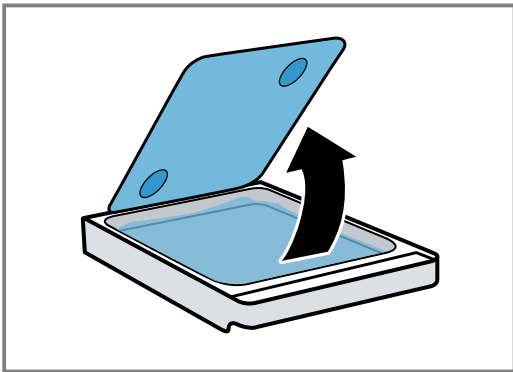
1. Pressione ligeiramente a parte central da guarnição do depósito.



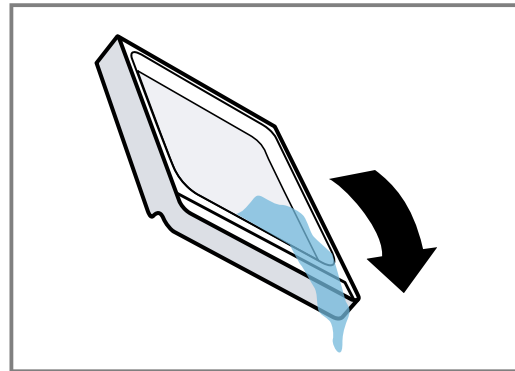
- ✓ A guarnição do depósito abre-se. O recipiente de recolha e o depósito de água ficam acessíveis.
2. Retire o recipiente de recolha do respetivo compartimento.



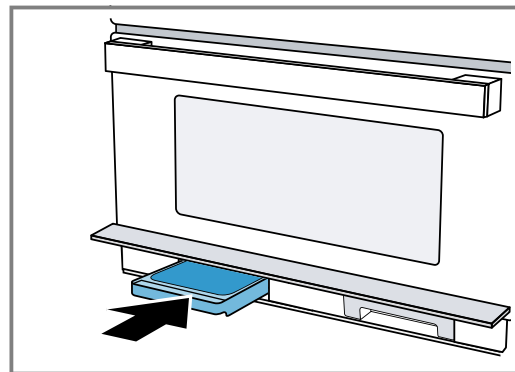
3. Abra a tampa do recipiente de recolha.



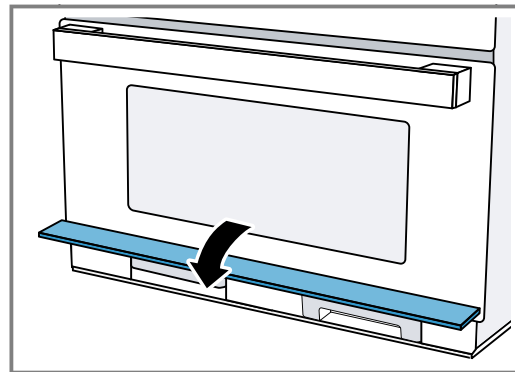
4. Esvazie o recipiente de recolha.



5. Coloque o recipiente de recolha no respetivo compartimento e insira-o por completo.



6. Feche a guarnição do depósito.



- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.

## 17 Eliminar anomalias

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

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

As reparações indevidas são perigosas.

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

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

As reparações indevidas são perigosas.

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

## 17.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	<p>A ficha do cabo de alimentação não está inserida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.</li> </ul> <p>O fusível na caixa de fusíveis foi acionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.</li> </ul> <p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.</li> </ul> <p>Falha de funcionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico.</li> <li>2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos.</li> <li>✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se.</li> <li>3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 92</li> </ol> <p>A porta não está bem fechada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se há restos de comida ou corpos estranhos presos na porta.</li> </ul>
No visor acende-se ∞ e não é possível regular o aparelho.	<p>A proteção para crianças está ativada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prima ∞ até ∞ se apagar.</li> </ul>
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	<p>A lâmpada LED está fundida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se este erro ocorrer repetidamente, contacte a Assistência técnica.</li> </ul>
No visor pisca 12:00 e o símbolo ☹ está aceso.	<p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Volte a acertar a hora. → "Acertar a hora", Página 83</li> </ul>
O aparelho não está em funcionamento. No visor surge o tempo de duração.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>▶▶</b> não foi premido.</li> <li>▶ Prima <b>▶▶</b>.</li> </ul>
O micro-ondas não funciona.	<p>A porta não está bem fechada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verifique se há restos de comida ou corpos estranhos presos na porta.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>▶▶</b> não foi premido.</li> <li>▶ Prima <b>▶▶</b>.</li> </ul>
As refeições aquecem mais lentamente do que anteriormente.	<p>Está regulada uma potência do micro-ondas demasiado baixa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Regule uma potência do micro-ondas mais elevada. → <i>Página 73</i></li> </ul> <p>Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Regule um tempo de duração mais longo. Para o dobro da quantidade necessita do dobro do tempo.</li> </ul> <p>Os alimentos estão mais frios do que o habitual.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vire ou mexa os alimentos de vez em quando.</li> </ul>
O funcionamento do micro-ondas é interrompido.	<p>O aparelho tem uma anomalia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se este erro ocorrer repetidamente, contacte a Assistência técnica.</li> </ul>
O aparelho não aquece; os dois pontos piscam no visor.	<p>O modo de demonstração está ativado nas regulações base.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho da corrente, desligando, por breves instantes, o disjuntor no quadro elétrico.</li> <li>2. Desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base → <i>Página 84</i>.</li> </ol>
Os símbolos relativos ao depósito de água e ao recipiente de recolha piscam continuamente.	<p>Problema técnico</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certifique-se de que o depósito de água e o recipiente de recolha estão inseridos por completo no respetivo compartimento.</li> <li>2. Se os símbolos continuarem a piscar continuamente, contacte o serviço de apoio ao consumidor.</li> </ol> <p><b>Nota:</b> Pode continuar a utilizar o aparelho, com exceção da função de vapor.</p>

<b>Avaria</b>	<b>Causa e diagnóstico</b>
O ar quente ou o vapor escapa pela parte superior da porta.	<p>Não se trata de uma avaria. O ventilador de refrigeração do aparelho está em funcionamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul> <p>O ventilador continua em funcionamento, por um curto período de tempo, mesmo após a operação. O aparelho é protegido pelo ventilador contra um sobreaquecimento.</p>
O ventilador de refrigeração continua a funcionar após a operação.	<p>O aparelho tem de arrefecer após a operação.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul> <p>O ventilador continua em funcionamento, por um curto período de tempo, mesmo após a operação. O aparelho é protegido pelo ventilador contra um sobreaquecimento.</p>
O ventilador de refrigeração funciona com a porta aberta.	<p>O aparelho tem de arrefecer durante e após a operação.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul> <p>Todas as funções de cozedura são interrompidas quando se abre a porta.</p>
O vapor não é visível no modo de ar quente circulante e no modo combinado com grelhador.	<p>O vapor não é visível em todas as faixas de temperatura. Quanto mais quente, menos visível é o vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul>
O recipiente de recolha está vazio após o funcionamento a vapor.	<p>No funcionamento a vapor normal e no funcionamento combinado com vapor, a água de condensação é recolhida pela placa de vidro no piso e pela calha apara-pingos cinzenta na placa inferior. Não cai no recipiente de recolha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul> <p>O recipiente de recolha destina-se unicamente ao processo de enxaguamento e ao processo de descalcificação, e não ao funcionamento a vapor normal e ao funcionamento combinado com vapor.</p>
Há partículas de calcário brancas no recipiente de recolha.	<p>Durante o enxaguamento ou a descalcificação, partículas finas de calcário desprendem-se da caldeira.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique a regulação da dureza da água.</li> <li>2. Realize a descalcificação nos intervalos indicados.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Descalcifique o aparelho da forma descrita no manual de instruções do aparelho.</li> </ul>
Consumo de água reduzido no funcionamento combinado. Nomeadamente no funcionamento combinado com 3 funções.	<p>No funcionamento combinado com vapor, nomeadamente no funcionamento combinado com 3 funções, pode suceder que, em parte, apenas uma pequena quantidade de vapor seja utilizada. Deste modo, será consumida apenas uma pequena quantidade de água do depósito de água fresca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nenhuma ação necessária.</li> </ul>

## 17.2 Indicações no painel de indicações

<b>Avaria</b>	<b>Causa e diagnóstico</b>
Surge no visor a mensagem E0532	<p>A sujidade no painel de comandos faz com que uma zona tátil esteja permanentemente ativa.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho.</li> <li>2. Limpe o painel de comandos.</li> <li>3. Torne a ligar o aparelho.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se este erro se repetir imediatamente depois de ligar o aparelho, contacte o serviço de apoio ao consumidor.</li> </ul>
Surge no visor a mensagem E5005	<p>A função de vapor foi várias vezes ativada com o depósito de água vazio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Antes de voltar a utilizar o aparelho, certifique-se de que o depósito de água está cheio de água fria e inserido por completo no respetivo compartimento.</li> <li>▶ Se este erro ocorrer repetidamente, contacte a Assistência técnica.</li> </ul>

## 18 Eliminação

Aqui fica a saber como eliminar corretamente aparelhos usados.

### 18.1 Eliminar o aparelho usado

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

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

## 19 Serviço de Assistência Técnica

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

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

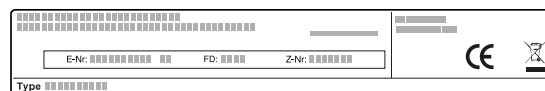
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

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

Este produto dispõe de fontes de luz da classe de eficiência energética D. As fontes de luz estão disponíveis como peça de reposição e só podem ser substituídas por pessoal especializado.

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

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



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

## 20 Como obter bons resultados

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

### 20.1 Como proceder da melhor forma

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

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

→ "Sistema automático de programas", Página 78

1. Antes da utilização, retire os recipientes de que não necessita do interior do aparelho.
2. Selecione um alimento a partir das recomendações de regulação.
3. Coloque o alimento num recipiente adequado. Utilize os recipientes e os acessórios indicados nas recomendações de regulação.

Utilize recipientes e acessórios que sejam adequados ao tipo de preparação.

→ "Recipientes e acessórios adequados para microondas", Página 72

Utilize os acessórios originais do seu aparelho. Eles estão perfeitamente adaptados ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

4. **Dica:** Caso pretenda confeccionar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas, regule aproximadamente o dobro do tempo de duração para o dobro da quantidade.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da refeição no interior frio do aparelho.

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 estão 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 sugestões no final da tabela dos valores de regulação.

No modo de funcionamento com micro-ondas, regule o tempo de duração mais longo e verifique o prato após o tempo de duração mais curto.

Quando cozinhar com vapor, certifique-se logo de início se o depósito de água está cheio.

Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.

As indicações de temperatura e de tempo nas tabelas dependem da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Experimente primeiro os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

5. Coloque o prato no interior do aparelho de acordo com o nível de inserção.

6. **⚠ AVISO – Risco de escaldadura!**

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

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

**⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

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.

Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

## 20.2 Indicações de preparação gerais

Respeite estas informações ao preparar todas as refeições.

### Formação de condensação

Quando prepara alimentos no interior do aparelho, pode formar-se lá muito vapor de água.

Uma vez que o seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético, em funcionamento muito pouco calor sai para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as partes exteriores do mesmo, pode formar-se água de condensação junto à porta do aparelho, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. A formação de água de condensação é um fenómeno normal de origem física.

Se pré-aquecer o aparelho ou abrir cuidadosamente a respetiva porta, evitará a formação de condensação. Confeções com auxílio de vapor ou com um tipo de aquecimento a vapor exigem que se forme muito vapor de água no interior do aparelho. Limpe o interior do aparelho quando este tiver arrefecido.

### Formas

Para um resultado de cozedura ideal, recomendamos a utilização de formas escuras de metal.

Formas claras de alumínio, formas de cerâmica e formas de vidro prolongam o tempo de cozedura e os bolos não ficam uniformemente dourados.

Se desejar utilizar formas de silicone, verifique nas indicações do fabricante se são adequadas para o funcionamento a vapor e com micro-ondas e siga as indicações e receitas do fabricante. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as normais. As quantidades e as indicações relativas à receita podem variar.

### Papel vegetal

Utilize apenas papel vegetal adequado para a temperatura seleccionada. Corte o papel vegetal em excesso.

**⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

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 e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

## 20.3 Dicas para uma confeção sem acrilamida

A acrilamida é prejudicial à saúde e surge quando prepara derivados de cereais e produtos de batata a temperaturas muito elevadas.

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

## 20.4 Sugestões para descongelar e aquecer

Tenha em atenção estas sugestões para obter bons resultados ao descongelar e aquecer.

Preocupação	Dica
No fim do tempo de duração, o alimento deve estar descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um tempo de duração mais prolongado. Quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
No fim do tempo de duração, o alimento não deve estar demasiado quente nos bordos, mas deve estar pronto no meio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vá mexendo o alimento de vez em quando.</li> <li>▪ Regule uma potência do micro-ondas mais baixa e um tempo de duração mais longo.</li> </ul>
Após o descongelamento, as aves ou peixe não devem estar apenas cozidos por fora e ainda congelados por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regule uma potência do micro-ondas mais baixa.</li> <li>▪ No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.</li> </ul>
O alimento não deve ficar demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regule uma potência do micro-ondas mais baixa.</li> <li>▪ Regule um tempo de duração mais curto.</li> <li>▪ Tape o alimento.</li> <li>▪ Adicione mais líquido.</li> </ul>

## 20.5 Sugestões para descongelar e aquecer com micro-ondas

Se algo não resultar ao descongelar ou aquecer com o micro-ondas, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Dica
Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	Prolongue ou diminua o tempo de cozedura. Fórmula empírica: dobro da quantidade = quase o dobro do tempo; metade da quantidade = metade do tempo
O alimento ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diminua o tempo de cozedura.</li> <li>    Ou:</li> <li>▪ Selecione uma potência de micro-ondas mais baixa.</li> <li>▪ Adicione mais líquido e tape o alimento.</li> </ul>

Preocupação	Dica
Após o fim do tempo, o seu alimento ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Prolongue o tempo de cozedura.
Após o fim do tempo de cozedura, o seu alimento está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vá mexendo o alimento de vez em quando.</li> <li>▪ Regule, da próxima vez, uma potência mais baixa e um tempo de duração maior.</li> </ul>
Uma vez descongelada, a sua ave ou carne começou a ficar cozida por fora mas por dentro ainda não está descongelada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Da próxima vez, selecione uma potência de micro-ondas mais baixa.</li> <li>▪ No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.</li> </ul>

## 20.6 Descongelação automática

O seu aparelho permite-lhe descongelar alimentos ultracongelados.

### Descongelar alimentos

1. Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base no interior do aparelho. Pode cobrir as partes delicadas com pequenos pedaços de folha de alumínio, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados. A folha não pode tocar nas paredes do aparelho.
2. Inicie o funcionamento. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.
3. **Nota:** Quando se descongela carne e aves produz-se líquido. O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
4. Pelo meio, vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes. Vire pedaços grandes várias vezes.
5. Para que a temperatura se equilibre, deixe os alimentos descongelados repousar à temperatura ambiente durante cerca de 10 a 60 minutos. No caso das aves, pode retirar as miudezas. A carne pode ser processada, mesmo que uma pequena parte no centro esteja congelada.

**Recomendações de regulação para descongelar**

<b>Alimento</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Nível de in- serção</b>	<b>Tipo de aqueci- mento</b>	<b>Potência de micro-ondas em W</b>	<b>Tempo de duração em min</b>
Carne inteira, com e sem osso, 800 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <sup>1</sup> <b>2.</b> 15-25 <sup>1</sup>
Carne inteira, com e sem osso, 1000 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <sup>1</sup> <b>2.</b> 25-35 <sup>1</sup>
Carne inteira, com e sem osso, 1500 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 20 <sup>1</sup> <b>2.</b> 25-35 <sup>1</sup>
Carne em pedaços ou fatias, 200 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>2</sup> <b>2.</b> 4-6 <sup>2</sup>
Carne em pedaços ou fatias, 500 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>2</sup> <b>2.</b> 5-10 <sup>2</sup>
Carne em pedaços ou fatias, 800 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>2</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>2</sup>
Carne picada, mista, 200 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Carne picada, mista, 500 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>1,5</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>1,5</sup>
Carne picada, mista, 800 g <sup>3</sup>	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>1,5</sup> <b>2.</b> 15-20 <sup>1,5</sup>
Aves ou pedaços de aves, 600 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>6,7</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>6,7</sup>
Aves ou pedaços de aves, 1200 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>6,7</sup> <b>2.</b> 20-25 <sup>6,7</sup>
Pato, 2000 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 20 <sup>1,7</sup> <b>2.</b> 30-40 <sup>1,7</sup>
Ganso, 4500 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 30 <sup>8,7</sup> <b>2.</b> 60-80 <sup>8,7</sup>
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias, 400 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>9</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>9</sup>
Peixe inteiro, 300 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <sup>6</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>6</sup>
Peixe inteiro, 600 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 8 <sup>6</sup> <b>2.</b> 15-25 <sup>6</sup>
Legumes, p. ex., ervilhas, 300 g	Recipiente aberto	0		180	10-15 <sup>10</sup>
Legumes, p. ex., ervilhas, 600 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>10</sup> <b>2.</b> 9-15 <sup>10</sup>
Fruta, p. ex., framboesas, 300 g	Recipiente aberto	0		180	7-10 <sup>10,9</sup>
Fruta, p. ex., framboesas, 500 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 8 <sup>10,9</sup> <b>2.</b> 5-10 <sup>10,9</sup>
Manteiga, descongelar, 125 g <sup>11</sup>	Recipiente aberto	0		90	6-8
Manteiga, descongelar, 250 g <sup>11</sup>	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 3-5
Pão, inteiro, 500 g	Recipiente aberto	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <sup>6</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>6</sup>

<sup>1</sup> Virar várias vezes o alimento.<sup>2</sup> Ao virar, separe os pedaços de carne uns dos outros.<sup>3</sup> Congelar os alimentos o mais espalmados possível.<sup>4</sup> Retire a carne já descongelada.<sup>5</sup> Ao virar, separar as partes descongeladas.<sup>6</sup> Virar, de vez em quando, o alimento.<sup>7</sup> Remova o líquido resultante da descongelação.<sup>8</sup> Vire o alimento a cada 20 minutos.<sup>9</sup> Separe as partes descongeladas.<sup>10</sup> Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.<sup>11</sup> Remover a embalagem por completo.<sup>12</sup> Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.<sup>13</sup> Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de in-serção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Pão, inteiro, 1000 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 15-25 <sup>6</sup>
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 500 g <sup>12, 13</sup>	Recipiente aberto	0		90	10-15
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 750 g <sup>12, 13</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes, 500 g <sup>12</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes, 750 g <sup>12</sup>	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Virar várias vezes o alimento.

<sup>2</sup> Ao virar, separe os pedaços de carne uns dos outros.

<sup>3</sup> Congelar os alimentos o mais espalmados possível.

<sup>4</sup> Retire a carne já descongelada.

<sup>5</sup> Ao virar, separar as partes descongeladas.

<sup>6</sup> Virar, de vez em quando, o alimento.

<sup>7</sup> Remova o líquido resultante da descongelação.

<sup>8</sup> Vire o alimento a cada 20 minutos.

<sup>9</sup> Separe as partes descongeladas.

<sup>10</sup> Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

<sup>11</sup> Remover a embalagem por completo.

<sup>12</sup> Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

<sup>13</sup> Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

## 20.7 Aquecer

O seu aparelho permite-lhe aquecer alimentos.

### Aquecer alimentos ultracongelados

#### AVISO – Risco de queimaduras!

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.

1. Retire as refeições prontas da embalagem e coloque-as num recipiente adequado para micro-ondas.
2. Distribua os alimentos de forma plana no recipiente.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Não amontoe os alimentos.

3. Cubra os alimentos com uma tampa adequada, um prato ou película especial para micro-ondas.
4. Coloque o recipiente na base do aparelho.
5. Inicie o funcionamento.
6. Entretanto, vire ou mexa os alimentos 2 a 3 vezes. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
7. Para que a temperatura se equilibre, deixe os alimentos aquecidos repousar durante 2 a 5 minutos à temperatura ambiente.

### Recomendações de regulação para aquecer alimentos ultracongelados

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de in-serção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Sopa, congelada, 400 g	Recipiente fechado	0		600	8-15
Guisado, congelado, 500 g	Recipiente fechado	0		600	8-13
Guisado, congelado, 1000 g	Recipiente fechado	0		600	20-25
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta com 2-3 componentes, congelada, 300-400 g	Recipiente fechado	0		600	11-15
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, congelados, 500 g	Recipiente fechado	0		600	12-17 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ao mexer, separar os pedaços de carne uns dos outros.

<sup>2</sup> Adicionar um pouco de líquido ao alimento.

<sup>3</sup> Adicionar um pouco de água, cobrindo o fundo do recipiente.

<sup>4</sup> Cozinhar o alimento sem adição de água.

<sup>5</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.



Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, congelados, 1000 g	Recipiente fechado	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Pratos de forno, p. ex., lasanha, canelones, congelados, 450 g	Recipiente fechado	0		600	10-15
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, congelados, 250 g <sup>2</sup>	Recipiente fechado	0		600	2-5
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, congelados, 500 g <sup>2</sup>	Recipiente fechado	0		600	8-10
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, congelados, 300 g <sup>3</sup>	Recipiente fechado	0		600	8-10
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, congelados, 600 g <sup>3</sup>	Recipiente fechado	0		600	14-17
Espinafres com natas, congelados, 500 g <sup>4</sup>	Recipiente fechado	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Ao mexer, separar os pedaços de carne uns dos outros.

<sup>2</sup> Adicionar um pouco de líquido ao alimento.

<sup>3</sup> Adicionar um pouco de água, cobrindo o fundo do recipiente.

<sup>4</sup> Cozinhar o alimento sem adição de água.

<sup>5</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

## Aquecer alimentos

### AVISO – Risco de queimaduras!

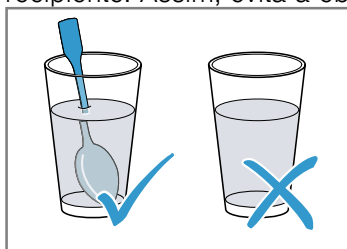
Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

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

### AVISO – Risco de escaldadura!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que ligeiramente. O líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar.

- Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



## ATENÇÃO!

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

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

1. Retire as refeições prontas da embalagem e coloque-as num recipiente adequado para micro-ondas.
2. Distribua os alimentos de forma plana no recipiente. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Não amontoe os alimentos.
3. Cubra os alimentos com uma tampa adequada, um prato ou película especial para micro-ondas, caso este procedimento esteja indicado na tabela.
4. Coloque o recipiente na base do aparelho. Quando ativar a função de vapor, coloque o prato no tabuleiro de vidro no nível 3 e encha o depósito de água.
5. Inicie o funcionamento.
6. Entretanto, vire ou mexa várias vezes os alimentos. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
7. Controle a temperatura.
8. Para que a temperatura se equilibre, deixe os alimentos aquecidos repousar durante 2 a 5 minutos à temperatura ambiente.

## Recomendações de regulação para aquecer

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Comida para bebés, p. ex., biberão de leite, 150 ml <sup>1</sup>	Recipiente aberto	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Bebidas, 200 ml <sup>4</sup>	Recipiente aberto	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Bebidas, 500 ml <sup>4</sup>	Recipiente aberto	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Sopa, 2 tigelas de 175 g cada	Recipiente aberto	0		600	-	3-4
Sopa, 4 tigelas de 175 g cada	Recipiente aberto	0		600	-	6-8
Carne ou pedaços de carne com molho, 500 g <sup>7</sup>	Recipiente fechado	0		600	-	7-10
Menu, refeição confecionada, refeição pronta com 2-3 componentes, 400 g	Recipiente aberto	0	+	360	3	9-14
Guisado, 400 g	Recipiente fechado	3		600	-	6-8
Guisado, 800 g	Recipiente fechado	0		600	-	8-11
Legumes, 150 g	Recipiente aberto	3	+	360	3	3-5
Legumes, 300 g	Recipiente aberto	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Aquecer comida para bebés sem tetina ou tampa.

<sup>2</sup> Agitar sempre bem o alimento depois de aquecer.

<sup>3</sup> Verificar sempre a temperatura.

<sup>4</sup> Colocar uma colher no copo.

<sup>5</sup> Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas.

<sup>6</sup> Verificar, de vez em quando, o alimento.

<sup>7</sup> Separar as fatias de carne umas das outras.

## 20.8 Bolos, biscoitos e pão

Este aparelho permite-lhe cozer bolos, biscoitos e pão. 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.

### Indicações de preparação para cozer em combinação com micro-ondas

- Ao cozer em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.
- Utilize recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas.
- No modo combinado, pode utilizar formas metálicas comuns.

### Indicações de preparação para cozer com auxílio de vapor

- Alguns alimentos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Ficam com uma superfície mais brilhante e não ficam tão secos.
- Encha o depósito de água até à marca "MAX". Quando toda a água tiver sido consumida, o prato continua a ser cozinhado com o tipo de aquecimento regulado, sem adição de vapor.

### Indicações de preparação para produtos ultracongelados

- Retire completamente a embalagem.
- Remova o gelo do alimento. Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo.
- Os produtos ultracongelados estão pré-cozidos em parte de forma irregular. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

### Indicações de preparação para pão e pãezinhos

#### ATENÇÃO!

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

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- Ative a função de vapor juntamente com o ar quente circulante.
- Os valores de regulação para massas de pão aplicam-se quer a massas de tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.

**Recomendações de regulação para bolos em formas**

<b>Alimento</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Potência de micro-ondas em W</b>	<b>Tempo de duração em min</b>
Bolo de massa batida, simples	Forma Bundt, forma redonda baixa com abertura ou forma de bolo inglês	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Bolo de massa batida, fino, p. ex., bolo de areia	Forma Bundt, forma redonda baixa com abertura ou forma de bolo inglês	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Bolo de nozes	Forma de mola com Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		160-170	-	35-45
Pão de ló, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tarte de fruta ou tarte de queijo fresco batido, de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de mola ou forma redonda alta com abertura	1		170-190	90	30-45
Tartes salgadas, p. ex., quiche ou tarte de cebola	Forma de mola com Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

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

**Recomendações de regulação para bolos no tabuleiro**

<b>Alimento</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Potência de micro-ondas em W</b>	<b>Nível de vapor</b>	<b>Tempo de duração em min</b>
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 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro de vidro	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Strudel com recheio de fruta, pré-confeccionado, congelado	Tabuleiro de vidro	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Tabuleiro de vidro	2		210-230	-	-	25-35

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Pizza, pré-confeccionada, congelada	Grelha	2		180-190	180	-	8-15
Baguete de pizza, pré-confeccionada, congelada	Grelha	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho.

### Recomendações de regulação para bolos pequenos e bolachas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Bolachas	Tabuleiro de vidro	2		150-170	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

### Recomendações de regulação para pão e pãezinhos

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Pão, 1 kg	Tabuleiro de vidro	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Pão, 1,5 kg	Forma de bolo inglês	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Pãezinhos, p. ex. pãezinhos de trigo	Tabuleiro de vidro	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Pão de forma, 12 fatias	Grelha	3		-	3	-	3-6
Pão de forma, 4 fatias	Grelha	3		-	3	-	3-6
Tostas, gratinadas, 2-4 fatias	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho.

### Sugestões para cozer bolos


Se algo não resultar ao cozer bolos, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Dica
Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique se a forma está limpa por fora.</li> <li>Altere a posição da forma no interior do aparelho.</li> <li>Continue a cozer sem micro-ondas e prolongue a duração da cozedura.</li> </ul>

Preocupação	Dica
Como saber se o bolo já está cozido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto.</li> </ul>

<b>Preocupação</b>	<b>Dica</b>
O seu bolo afunda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.</li> <li>▪ Utilize menos líquido.</li> <li>    Ou:</li> <li>▪ Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.</li> </ul>
O seu bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Unte apenas o fundo da forma de mola.</li> <li>▪ Desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca depois de cozer.</li> </ul>
Os seus bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crie um espaço de aprox. 2 cm à volta de cada bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.</li> </ul>
O seu bolo está, na totalidade, muito claro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique o nível de inserção e o acessório.</li> <li>▪ Aumente a temperatura de cozedura.</li> <li>    Ou:</li> <li>▪ Prolongue o tempo de cozedura.</li> </ul>
O seu bolo em forma ou caixa fica muito escuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coloque a forma ao centro.</li> </ul>
O seu bolo está muito escuro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.</li> </ul>
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduza a temperatura de cozedura.</li> <li>▪ Corte o papel vegetal em excesso.</li> <li>▪ Coloque a forma ao centro.</li> <li>▪ Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.</li> </ul>

### Recomendações de regulação para suflês e gratinados

<b>Alimento</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Potência de micro-ondas em W</b>	<b>Tempo de duração em min</b>
Suflês doces, p. ex., suflê de queijo fresco batido com fruta, 1,5 kg	Forma para gratinados	0		130-150	180	25-35

<b>Preocupação</b>	<b>Dica</b>
O seu bolo ainda não ficou bem cozido por dentro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.</li> <li>▪ Adicione menos líquido.</li> </ul> <p>Nos bolos com cobertura húmida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coza previamente a massa da base.</li> <li>▪ Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado.</li> <li>▪ Coloque a cobertura no fundo.</li> </ul>
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo durante 5 a 10 minutos.</li> <li>▪ Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca.</li> <li>▪ Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio.</li> <li>▪ Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.</li> </ul>

## 20.9 Suflês e gratinados

Este aparelho permite-lhe preparar suflês e gratinados.

### Indicações de preparação para suflês e gratinados

- O estado de cozedura de um suflê depende do tamanho do recipiente e da altura do suflê. Para suflês e gratinados, recomenda-se utilizar uma forma para gratinar de 4 a 5 cm de altura. Em recipientes estreitos e altos, os alimentos demoram mais tempo a cozer e ficam mais escuros na parte de cima.
- Utilize recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas.
- Siga os níveis do tabuleiro indicados.
- Deixe repousar suflês ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Suflês salgados à base de ingredientes cozinhados, p. ex., massa gratinada, 1 kg	Forma para gratinados	0		180-190	600	12-17
Suflês salgados à base de ingredientes crus, p. ex., massa gratinada, 1,1 kg	Forma para gratinados	0		170-180	600	20-30

## 20.10 Aves, carne e peixe

Este aparelho permite-lhe preparar aves, carne e peixe.

### Indicações de preparação para cozinhar no recipiente

#### AVISO – Risco de ferimentos!

Quando se coloca um recipiente de vidro quente sobre uma base fria ou húmida, o vidro pode quebrar.

- ▶ Colocar os recipientes de vidro quentes sobre uma base seca.
- Utilize apenas recipientes apropriados para a sua utilização.  
Os recipientes mais indicados são os de vidro. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.
- As assadeiras reluzentes de aço inoxidável ou alumínio não são adequadas para a utilização com micro-ondas.  
Na utilização convencional, as assadeiras reluzentes refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas.  
Aves, carne e peixe cozem mais lentamente e cozam menos.  
Para cozinhar de forma convencional, utilize uma temperatura mais elevada e um tempo de cozedura mais prolongado.
- Respeite as instruções do fabricante relativas ao seu recipiente.

#### Recipiente aberto

- Para preparar aves, carne e peixe, é preferível utilizar uma assadeira alta.
- Coloque a forma na base do aparelho.
- Caso use 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.

### Indicações de preparação para cozer a fogo lento em combinação com micro-ondas

- Ao cozer a fogo lento em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.

- Na preparação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.  
Caso pretenda preparar uma quantidade diferente da indicada, poderá orientar-se pelo princípio: "Para o dobro da quantidade necessita aproximadamente do dobro do tempo de cozedura".
- Utilize recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas.
- As assadeiras de metal ou um "Römertopf" (assadeira em barro com tampa) são adequados apenas para cozinhar sem micro-ondas.

### Indicações de preparação para cozer a fogo lento com auxílio de vapor

- Alguns alimentos ficam mais estaladiços com o auxílio de vapor. Ficam com uma superfície mais brilhante e não ficam tão secos.
- Não tape os recipientes.
- Utilize recipientes resistentes 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".  
Quando toda a água tiver sido consumida, o prato continua a ser cozinhado com o tipo de aquecimento regulado, sem adição de vapor.

### Indicações de preparação para 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 suculenta.
- Para um sabor alternativo, pode saltear peças de carne antes de as cozinhar a vapor, para reduzir o tempo de cozedura. As peças maiores precisam de mais tempo de cozedura. As peças de carne não precisam de ser viradas.
- 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. No visor aparecerá uma indicação a alertar para esse facto.

### Indicações de preparação para grelhar

- Mantenha a porta do aparelho fechada com o grelhador em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Insira adicionalmente 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. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne só deve ser temperada com sal depois de grelhada. O sal retira a água à carne.

**Nota:** 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 de aves, carne ou peixe acabados de sair do frigorífico, sem recheio e prontos a assar no interior frio do aparelho.
- 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.
- Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas.
- 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.

### Indicações de preparação para aves

- Em caso de pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.
- Dê uns cortes na pele do peito de pato.

- Não vire o peito de pato.
- Ao virar aves, certifique-se de que, primeiro, o lado do peito ou da pele fica virado para baixo.

### Indicações de preparação para 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 tem de ficar ligeiramente coberto.
- Dê uns cortes em cruz num courato.
- Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar ainda durante mais 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. Envolve 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. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.
- Deve existir um espaço de, pelo menos, 3 cm entre a carne e a tampa. O volume da carne pode aumentar.
- Para estufar, pode ser necessário saltar a carne antes. Acrescente água, vinho, vinagre ou outro líquido semelhante ao estufado. O fundo do recipiente tem de ficar coberto até uma altura de 1-2 cm.

### Indicações de preparação para peixe

- Não precisa virar um peixe inteiro.
- Se quiser cozinhar peixe sobre a grelha, unte-a previamente com um pouco de óleo para que depois seja mais fácil soltar o peixe.
- Saberá que o peixe está cozinhado, se a barbatana dorsal se soltar facilmente.

### Recomendações de regulação para aves

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Frango, inteiro, cozido, 1,3 kg	Recipiente fechado	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Frango, inteiro, assado, 1,3 kg	Recipiente aberto	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

<sup>2</sup> Coloque com a parte do peito virada para cima.

<sup>3</sup> Não virar o alimento.

<sup>4</sup> Deixe repousar durante 5 minutos.

<sup>5</sup> Pique a pele.

<sup>6</sup> Coloque com a parte da pele virada para cima.

<sup>7</sup> Utilize um recipiente alto e aberto.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Pedaços de frango, p. ex., um quarto de frango, 800 g	Recipiente aberto	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Peito de pato, 500 g	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Peito de ganso, pernas de ganso, 700-900 g	Recipiente aberto	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

<sup>2</sup> Coloque com a parte do peito virada para cima.

<sup>3</sup> Não virar o alimento.

<sup>4</sup> Deixe repousar durante 5 minutos.

<sup>5</sup> Pique a pele.

<sup>6</sup> Coloque com a parte da pele virada para cima.

<sup>7</sup> Utilize um recipiente alto e aberto.

### Recomendações de regulação para carne

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Carne de vaca para estufar, 1 kg	Recipiente fechado	0		160-170	-	180	-	80-90
Rosbife, mal passado, 1,5 kg	Recipiente aberto	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Bifes de vaca, 2-3 cm de espessura, 2-3 peças, 200 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Carne de porco sem courato, p. ex., cachorro, 750 g	Recipiente aberto	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Carne de porco com courato, p. ex., pá, 1 kg <sup>3</sup>	Recipiente aberto	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>
Lombo de porco 500-600 g	Recipiente aberto	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Bifes do cachorro de porco, 2-3 cm de espessura, 2-3 unidades, 120 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

<sup>2</sup> No fim, deixe repousar 10 minutos.

<sup>3</sup> Dê uns cortes no courato.

<sup>4</sup> Não virar o alimento.



Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Salsichas grelhadas 4-6 peças, 150 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Rolo de carne picada, 750 g	Recipiente aberto	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.  
<sup>2</sup> No fim, deixe repousar 10 minutos.  
<sup>3</sup> Dê uns cortes no courato.  
<sup>4</sup> Não virar o alimento.

### Recomendações de regulação para peixe

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Filete de peixe, fresco 400 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	-	3	15-17
Pedaços de filletes de peixe 400 g, congelados	Recipiente fechado	3		-	-	-	3	18-20
Pedaços de filletes de peixe 800 g, congelados	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	-	3	23-25
Filete de peixe, gratinado, 500 g	Recipiente aberto	0		-	3	600	-	10-15
Postas de peixe, 2-3 unidades, 150 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		-	3	-	-	8-12
Peixe, inteiro, p. ex. trutas, 2-3 unidades, 300 g cada	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	-	3	18-22

### Dicas para assar e estufar

Se algo não resultar ao assar ou estufar, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Dica
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique se está selecionado o nível correto do tabuleiro.</li> <li>▪ Selecione uma temperatura mais baixa.</li> <li>▪ Reduza a duração do assado.</li> </ul>

Preocupação	Dica
O seu assado ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique se está selecionado o nível correto do tabuleiro.</li> <li>▪ Selecione uma temperatura mais baixa.</li> <li>▪ Reduza a duração do assado.</li> </ul>

Preocupação	Dica
A crosta do seu assado ficou muito fina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aumente a temperatura.</li> <li>Ou:</li> <li>▪ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.</li> </ul>
O molho do seu assado queimou-se.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Escolha um recipiente mais pequeno.</li> <li>▪ Acrescente mais líquido ao assar.</li> </ul>
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior.</li> <li>▪ Acrescente menos líquido ao assar.</li> </ul>
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem.</li> <li>▪ Reduza a temperatura.</li> <li>▪ Acrescente líquido ao estufar.</li> </ul>

- Utilize um recipiente alto com tampa para cozer arroz e adicione a quantidade de água indicada na tabela.

#### Indicações de preparação para 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 também influenciam o tempo de cozedura. Portanto, os valores de regulação especificados são meramente indicativos.
- Distribua sempre os alimentos uniformemente 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. No visor aparecerá uma indicação a alertar para esse facto.

#### Indicações de preparação para couscous

- Acrescente água ou líquido na proporção indicada. Para uma proporção de 1:2, adicione, p. ex., 200 ml de líquido para cada 100 g de couscous.




## 20.11 Legumes e acompanhamentos

Este aparelho permite-lhe preparar legumes e acompanhamentos.

### Indicações de preparação para o micro-ondas

- Utilize recipientes fechados próprios para micro-ondas.











### Recomendações de regulação para legumes e acompanhamentos

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Alcachofras, inteiras, frescas	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	35-40
Espinafres, frescos, 250 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	5-7
Couve-flor, inteira, fresca	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	2		-	-	3	28-35

<sup>1</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

<b>Alimento</b>	<b>Acessório / recipiente</b>	<b>Nível de inserção</b>	<b>Tipo de aquecimento</b>	<b>Temperatura em °C</b>	<b>Potência de micro-ondas em W</b>	<b>Nível de vapor</b>	<b>Tempo de duração em min</b>
Brócolos, inteiros, frescos, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	2		-	-	3	20-23
Raminhos de brócolos, congelados, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	14-16
Legumes, frescos, 250 g	Recipiente fechado	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Legumes, frescos, 500 g	Recipiente fechado	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Maçarocas de milho, frescas, 2 unidades	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	25-35
Mistura de legumes, congelados, 250 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	12-15
Cenouras, em rodela cozidas ao vapor, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	18-20
Rodelas de alho francês, frescas, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	10-12
Feijão-verde fresco, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	18-20
Beterraba, inteira, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	50-60
Espargos, verdes, 250 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	10-15

<sup>1</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Curgete em rodelas, cozida ao vapor, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	12-14
Batatas, cortadas em quartos, 250 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	28-30
Batatas, cortadas em quartos, 500 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	30-32
Batatas, cortadas em quartos, 750 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		-	-	3	32-35
Batatas fritas, congeladas	Tabuleiro de vidro	2		190-210	-	-	30-40
Batatas Rösti, congeladas	Tabuleiro de vidro	2		190-210	-	-	25-35
Croquetes, congelados	Tabuleiro de vidro	2		190-210	-	-	25-35
Arroz, 125 g + 300 ml de água	Recipiente fechado	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Arroz, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Couscous, 1:2	Tabuleiro de vidro	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.



## 20.12 Sobremesas

Este aparelho permite-lhe preparar sobremesas.

### Indicações de preparação para arroz doce

- Adicione leite na proporção indicada. Para uma proporção de 1:2,5, adicione, p. ex., 250 ml de leite para cada 100 g de arroz doce.

### Recomendações de regulação para sobremesas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Flan Caramel	Tabuleiro de vidro + Miniformas para suflês	3		-	3	40-50
Bolinhos de massa	Tabuleiro de vidro	3		-	2	20-25

<sup>1</sup> Adicione leite na proporção indicada.

<sup>2</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Arroz doce 1:2,5 <sup>1</sup>	Tabuleiro de vidro	3		-	3	30-40
Fruta, compota, 500 g	Tabuleiro de vidro	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 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Adicione leite na proporção indicada.

<sup>2</sup> Vá mexendo o alimento de vez em quando.

## 20.13 Refeições de teste

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

### Cozer

Respeite estas informações ao cozer refeições de teste.

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas recomendações de regulação. Os valores de regulação não preveem o preaquecimento rápido.
- Para cozer, comece por utilizar a temperatura mais baixa.
- Coloque as formas sobre a grelha.

### Recomendações de regulação para cozer

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min
Biscoitos	Tabuleiro de vidro	2		160-170	30-35
Bolinhos	Tabuleiro de vidro	2		160-170 <sup>1</sup>	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

<sup>1</sup> Pré-aqueça o aparelho durante 5 minutos.

### Preparação com micro-ondas

Respeite estas informações ao preparar refeições de teste com o micro-ondas.

Utilize recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas.

### Recomendações de regulação para descongelar com micro-ondas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Descongelar carne, 500 g	Recipiente aberto	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

### Recomendações de regulação para cozinhar com micro-ondas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Doce de ovos, 1000 g	Recipiente aberto	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Pão de ló, 475 g	Recipiente aberto	0		600	8-10
Bolinhos de carne, 900 g	Recipiente aberto	0		600	20-25

### Recomendações de regulação para cozinhar em combinação com micro-ondas

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Gratinado de batata	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 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Coloque com a parte do peito virada para baixo.

<sup>2</sup> Utilize um recipiente alto sem tampa.

<sup>3</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

### Cozinhar a vapor

Respeite estas informações ao cozinhar a vapor refeições de teste.

Insira o tabuleiro de vidro com o recipiente para cozinhar a vapor no nível 3.

### Recomendações de regulação para cozinhar a vapor

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Nível de vapor	Tempo de duração em min
Ervilhas, congeladas, 1000 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		3	- <sup>1</sup>
Brócolos, frescos, 300 g	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		3	10-12
Brócolos, frescos, um recipiente	Tabuleiro de vidro + Recipiente para cozinhar a vapor	3		3	16-18

<sup>1</sup> A verificação termina quando se atinge uma temperatura de 85 °C no local mais frio (ver IEC 60350-1).

### Grelhar

Respeite estas informações ao grelhar refeições de teste.

- Insira o tabuleiro de vidro por baixo da grelha. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.
- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.

### Recomendações de regulação para grelhar

Alimento	Acessório / recipiente	Nível de inserção	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração em min
Tostas, douradas	Grelha	3		3	4-5
Hambúrguer de vaca, 12 unidades	Grelha + Tabuleiro de vidro	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

## 21 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



### **⚠ 21.1 Montagem segura**

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

- Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas auto-colantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 65 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

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

As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas e originar ferimentos de corte.

- ▶ Use luvas de proteção

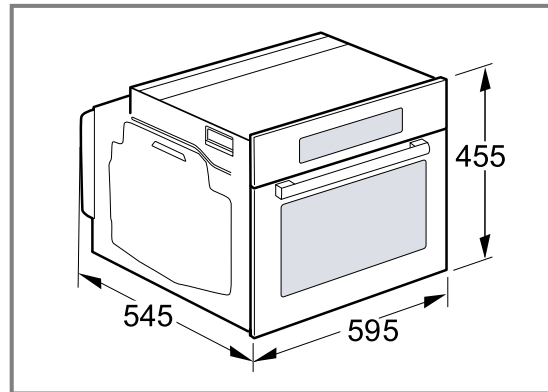
### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

A utilização de extensões do cabo elétrico e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- ▶ Se o cabo elétrico for muito curto, contactar a Assistência Técnica.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores homologados pelo fabricante.

### **21.2 Medidas do aparelho**

Aqui encontra as medidas do aparelho




### **21.3 Móveis embutidos**

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a montagem embutida. Este aparelho não se destina a ser utilizado como aparelho de mesa ou no interior de um armário.

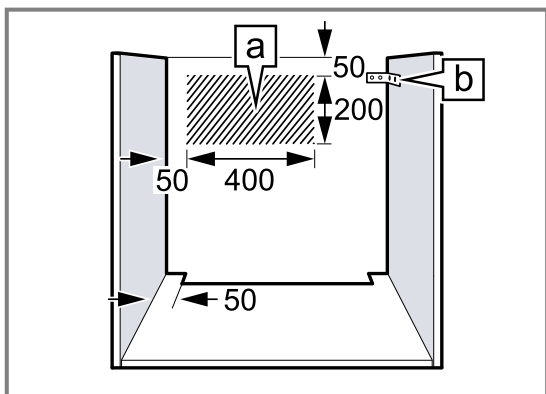
Certifique-se de que o armário de embutir não possui uma parede traseira por trás do aparelho. Entre a parede e a base do armário ou a parede traseira do armário localizado por cima tem que existir uma distância mínima de 35 mm.

Certifique-se de que o armário de embutir dispõe de uma abertura de ventilação de 50 cm<sup>2</sup> na parte frontal. Para a abertura de ventilação, corte o rodapé ou aplique uma grelha de ventilação.

Certifique-se de que móveis transformáveis sem recorte para ventilação possuem uma abertura de ventilação de 200 cm<sup>2</sup> na zona traseira das paredes laterais. Não cubra as ranhuras de ventilação nem as aberturas de aspiração.

Certifique-se de que a tomada de ligação se encontra na zona sombreada  ou fora do aro de encastre.

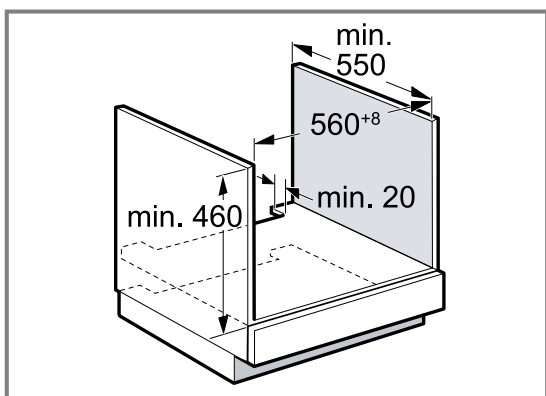
Os móveis que não se encontrem fixos devem ser fixados à parede com um suporte em L disponível no comércio [b].



#### 21.4 Montagem por baixo de uma bancada de trabalho

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança ao montar por baixo de uma bancada de trabalho.

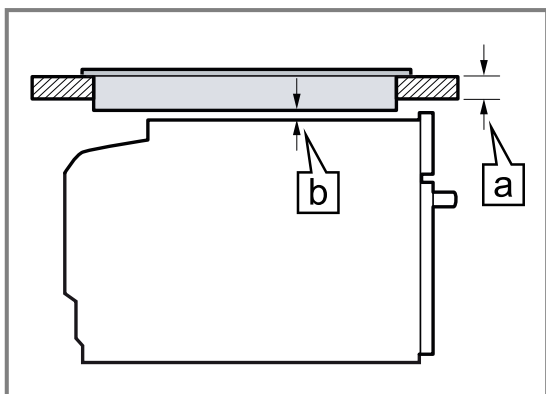
Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar um recorte para ventilação.



A bancada tem de ser fixada no móvel de embutir.

#### 21.5 Montagem por baixo de uma placa de cozinha

Se o aparelho for montado por baixo de uma placa de cozinha, têm de ser respeitadas medidas mínimas; se for o caso, inclusivamente a estrutura inferior.



Com base na separação mínima necessária [b] determina-se a espessura mínima necessária da bancada [a].

Tipo da placa de cozinhar	[a] saliente, em mm	[a] plana à superfície, em mm	[b] em mm
Placa de indução	48	49	5
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	58	59	5

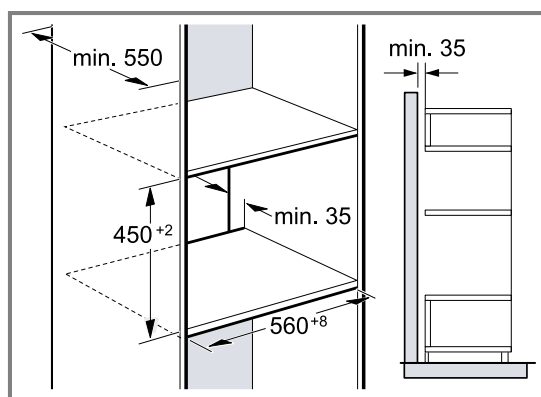
Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

**Nota:** Não adequado para a instalação por baixo de uma placa a gás ou uma placa elétrica.

#### 21.6 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.

Para a ventilação do aparelho, os fundos falso devem apresentar um recorte para ventilação.



Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.

Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

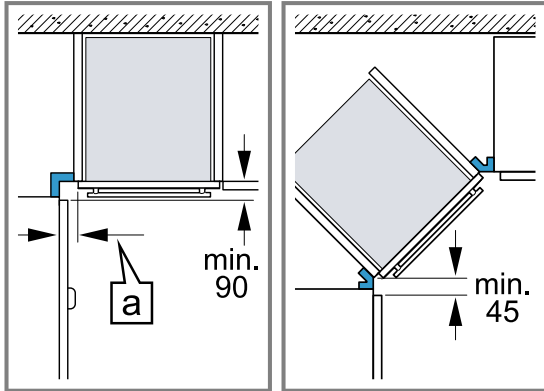
#### 21.7 Combinação com uma gaveta de aquecimento

Montar primeiro a gaveta de aquecimento. Respeite as instruções de montagem da gaveta de aquecimento. Inserir o aparelho na gaveta de aquecimento, no armário embutido. Ao inserir, proceder com cuidado para não danificar a aba da gaveta de aquecimento.



## 21.8 Montagem de canto

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança na montagem de canto.



De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite as medidas mínimas ao efetuar a montagem de canto. A medida [a] depende da espessura da frente do móvel e do puxador.

## 21.9 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

### ⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

O aparelho contém ímãs permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao aparelho.
- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normas locais.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- Um cabo de ligação danificado tem de ser trocado pelo fabricante, pelo serviço de apoio ao consumidor ou por uma pessoa com qualificações equivalentes, por forma a prevenir eventuais riscos.
- A proteção contra contacto accidental tem de estar garantida através da montagem.

### Ligação elétrica do aparelho

**Nota:** O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada com ligação à terra, instalada em conformidade com as normas.

1. Ligue a ficha do cabo elétrico ao aparelho. Verifique que a ficha está bem encaixada.
2. Ligue a ficha elétrica do aparelho a uma tomada na proximidade do aparelho.  
Após a montagem do aparelho, certifique-se de que a ficha do cabo de ligação à rede está facilmente acessível. Se o acesso à ficha do cabo de ligação à rede não estiver facilmente acessível, monte na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento onipolar em conformidade com as regras de instalação.

## Ligação elétrica do aparelho sem ficha de contacto de proteção

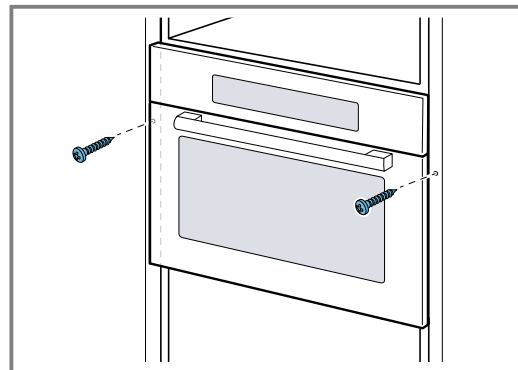
**Nota:** O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Se não for possível um acesso fácil, é necessário montar na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento onipolar em conformidade com as regras de instalação.

1. Identificar os condutores de fase e neutro ("zero") da tomada de ligação.  
O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
2. Ligue de acordo com o esquema de ligações. Tensão, ver placa de características.
3. Ligue os fios do cabo de ligação à rede eléctrica respeitando as cores:
  - verde-amarelo = condutor de proteção Ⓢ
  - azul = condutor neutro ("zero")
  - castanho = fase (condutor externo)

## 21.10 Montar o aparelho

1. Alinhe o aparelho na horizontal com exactidão, utilizando o nível de bolha de ar.
2. Insira o aparelho por completo.
3. Alinhe o aparelho na horizontal e ao centro.
4. Aparafuse o aparelho ao móvel.



5. Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta.

**Nota:** Não vedar o espaço entre a bancada e o aparelho com réguas adicionais.

Não aplicar réguas de proteção térmica nas paredes laterais do armário de modificação.

## 21.11 Desmontar o aparelho

1. Desligar o aparelho da corrente.
2. Desaperte os parafusos de fixação.
3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.



A series of horizontal lines forming a ruled page for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.

# Balay, más contigo que nunca






Registra tus electrodomésticos en [www.balay.es/balay-contigo](http://www.balay.es/balay-contigo) y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

-  **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
-  **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
-  **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.



Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic. Entra en [www.balay.es/tienda](http://www.balay.es/tienda) y encuentra:

-  **Repuestos y accesorios originales.**
-  **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
-  **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**



Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

-  **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
-  **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** **976 305 712** y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en [balay.es](http://balay.es)
-  **Mejor precio garantizado.**
-  **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Electrodomésticos España, S.A.  
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20  
Parque Empresarial PLA-ZA  
50197 Zaragoza  
ESPAÑA  
[www.balay.es](http://www.balay.es)

Síguenos en:



9001686396 (011103)  
es, pt