

Manual de instrucciones

Microondas
Microondas

[pt] Manual do utilizador e instruções de instalação 2
[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje 41

3CW5179.2, 3CW5179.3

Balay
Por un mundo más cómodo

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1 Segurança 2
2 Evite danos materiais 6
3 Proteção do meio ambiente e poupança 6
4 Familiarização 8
5 Acessórios 11
6 Antes da primeira utilização 11
7 Operação base 12
8 Micro-ondas 13
9 Sistema automático de programas 16
10 Funções de tempo 18
11 Fecho de segurança para crianças 18
12 Regulações base 19
13 Limpeza e manutenção 20
14 Eliminar falhas 22
15 Eliminação 23
16 Assistência Técnica 23
17 Como obter bons resultados 24

18 INSTRUÇÕES DE MONTAGEM 37
18.2 Montagem segura 37

⚠ 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:

- para preparar alimentos e bebidas.
- 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.

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 11*

⚠ 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. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▸ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▸ Não aquecer bebidas espirituosas (≥ 15% vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).
- ▸ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de escaldadela!

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.

- ▸ Use luvas de proteção.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar.

→ *"Evite danos materiais", Página 6*

- ▸ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▸ Não aquecer bebidas espirituosas (≥ 15% vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).
- ▸ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

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 componen-

tes 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 infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.
- ▸ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▸ Nunca opere um aparelho danificado.
- ▸ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▸ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▸ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▸ Contacte o Serviço de Assistência Técnica. →*Página 23*

⚠ 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.

Objetos ou utensílios armazenados no micro-ondas podem incendiar-se.
- ▸ Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que não existem objetos ou utensílios no interior do aparelho que não sejam adequados para serem utilizados no micro-ondas.
- ▸ Não utilize o interior do aparelho para guardar objetos inflamáveis, utensílios de cozinha ou alimentos e semelhantes, quando o micro-ondas não se encontra em funcionamento.

⚠ 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.

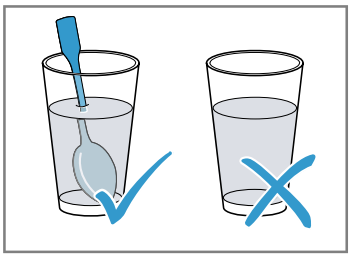
A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.

- ▸ 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 escaldadela!

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!

Uma limpeza deficiente pode destruir a superfície do aparelho, reduzir o tempo de vida útil e originar situações perigosas como, por exemplo, escapar energia de micro-ondas.

- ▸ Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida.
- ▸ Mantenha o interior do aparelho, o vedante da porta, a porta e a dobradiça sempre limpos.
  → *"Limpeza e manutenção", Página 20*

Nunca opere o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas.

- ▸ Nunca utilize o aparelho se a porta, o respetivo vedante ou aro de plástico estiverem danificados.
- ▸ Mande reparar apenas pelo serviço de apoio ao consumidor.

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

- ▸ Nunca retire a cobertura da caixa.

- Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO
Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.

- Não aquecer bebidas espirituosas (≥ 15% vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).

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. Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Não entale nada na porta do aparelho.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente 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.

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 micro-ondas.

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

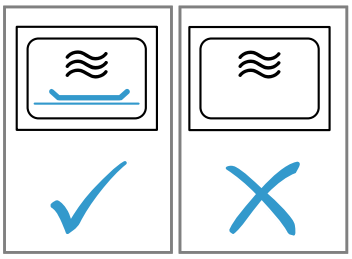
- O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

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

- Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho.

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.



A confecção repetida e sucessiva de pipocas no micro-ondas 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.

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

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

Recipientes inadequados podem provocar danos.

- Ao utilizar o grelhador, o funcionamento combinado do micro-ondas ou o ar quente, utilize apenas recipientes que suportem temperaturas elevadas.

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 Poupar energia

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

Nota: Para poupar energia, no modo de baixo consumo energético, a indicação do display é escurecida após 1 minuto.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.
- ✔ Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.
- ✔ Estas absorvem especialmente bem o calor.

Preparar vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.
- ✔ O interior do aparelho está quente após o primeiro processo de cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos alimentos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.
- ✔ O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.
- ✔ Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

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.

Aqueça em simultâneo duas tigelas com líquido.
- ✔ O aquecimento em simultâneo de várias refeições exige menos energia que o aquecimento de várias refeições de forma sucessiva.

Ocultar o relógio no modo de baixo consumo energético.
- ✔ O aparelho poupa energia no modo de baixo consumo energético.

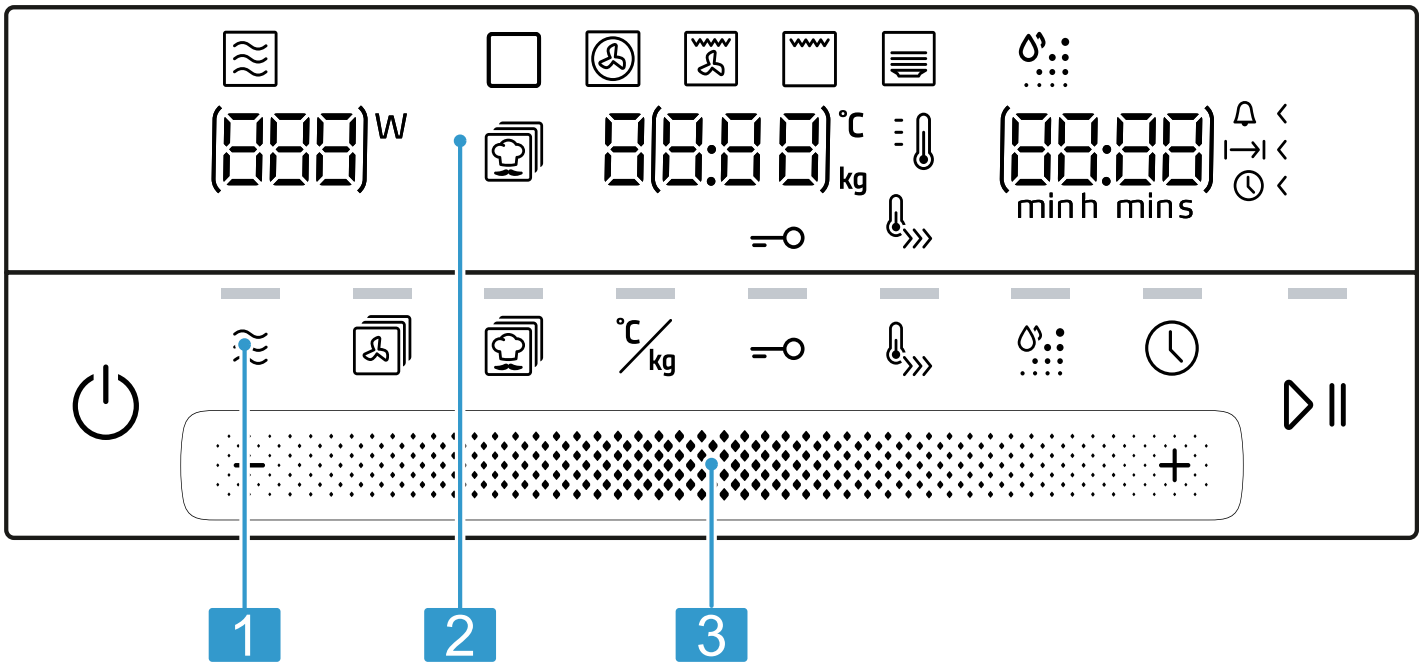
Nota: De acordo com a conceção ecológica UE, Diretiva 2023/826, o presente aparelho encontra-se num estado diferente quando está desligado. Este é designado em seguida como modo de baixo consumo energético. Mesmo quando a função principal não está ativa, o aparelho necessita de energia para:
- deteção de acionamento dos comandos touch
- monitorização da abertura de porta
- processamento da hora (sem indicação)

Por definição, não existe nem um modo de "Desligado", nem um "modo de espera“, pelo que é utilizada a designação Modo de baixo consumo energético. Para a medição do modo de baixo consumo energético deve utilizar-se a norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Familiarização

4.1 Elementos de comando

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.

1	Campos táteis
2	Visor
3	Zona de regulação

Zona de regulação

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

A zona de regulação funciona como uma roda. Para alterar a regulação, arraste o dedo para a esquerda ou para a direita. Quanto mais rápido arrastar, maior será a velocidade da roda. Toque em cima da roda para parar e aceitar a regulação exata.
Nas listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto, recomeça-se com o primeiro ponto.
Nos valores, p. ex., Peso, tem de retroceder novamente na zona de regulação, assim que forem alcançados os valores mínimo ou máximo.

Campos táteis

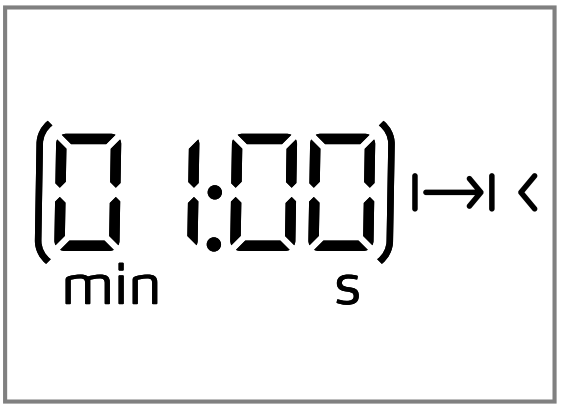
Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

Símbolo	Nome	Utilização
⏻	Lig./Deslig.	Ligar e desligar o aparelho.
≈	Micro-ondas	Selecione os níveis de potência do micro-ondas ou conecte a função de micro-ondas a um tipo de aquecimento.
	Tipos aquecimento	Consulte a seleção dos tipos de aquecimento.
	Sistema automático de programas	Consulte a seleção automática de programas.
°C/kg	Temperatura/peso	Selecionar Regular a temperatura e o peso.
	Fecho de segurança para crianças	Premir prolongadamente: ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças.
	Pré-aquecimento rápido	Ativar ou desativar o pré-aquecimento rápido.

Símbolo	Nome	Utilização
	Aqualisis	Ativar a função de limpeza Aqualisis
	Funções de tempo	Regular o temporizador, o tempo de duração ou a hora.
	Start/Stop	Premir brevemente: iniciar ou parar o funcionamento. Premir prolongadamente: terminar o funcionamento. As regulações são repostas.

Visor

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



Valor ativo	O valor diretamente regulável é destacado entre parêntesis. Pode alterar o valor ativo através da zona de regulação.
Valor passivo	Os valores que não estão entre parêntesis não podem ser alterados diretamente. Se pretender alterar um valor, tem de ativar primeiro o valor.

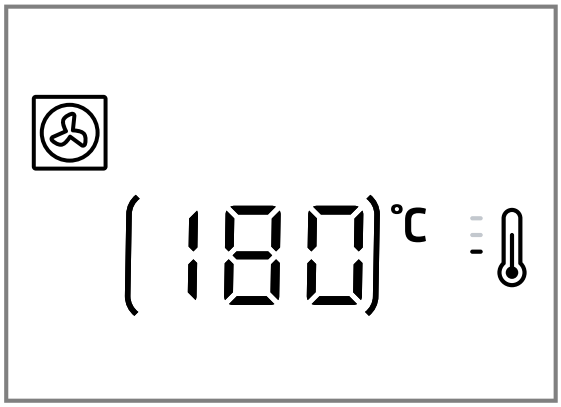
Elementos do visor

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

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

Indicação da temperatura

A indicação da temperatura indica o progresso do aquecimento.



Após o início do funcionamento, o termómetro acende-se e as barras ao lado preenchem-se, para indicar o progresso de aquecimento da temperatura no interior do aparelho. Quando todas as barras estiverem preenchidas, o aparelho está aquecido. No nível do grelhador, as barras estão imediatamente preenchidas.
No nível do micro-ondas, não existe indicação da temperatura.
Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Modo noturno

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

4.2 Tipos aquecimento

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

Símbolo	Nome	Temperatura / Níveis	Utilização
≋	Micro-ondas	Potências do micro-ondas: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Para descongelar, cozinhar e aquecer alimentos e líquidos.
	Ar quente circulante	40 °C 100-230 °C	Deixar levedar massa lêveda, descongelar tartes de natas. Cozer ou assar num só nível.
	Grelhar com ar circulante	100-230 °C	Asse aves, peixes inteiros ou pedaços maiores de carne.
	Pré-aquecer	30-70 °C	Pré-aquecer a loiça.
	Grelhador	Potências do grelhador: ▪ 1 = fraca ▪ 2 = média ▪ 3 = forte	Grelhar alimentos planos como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos.
	Programas	-	Para muitos pratos existem regulações previamente programadas.

4.3 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação no interior do mesmo acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação volta a desligar-se.
Quando se inicia o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se na maioria dos modos de funcionamento. Uma vez concluído o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho desliga-se.

Pode definir nas regulações base se a iluminação do interior do aparelho acende quando o aparelho está em funcionamento. →*Página 19*

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 perío-

do. Quando o aparelho está a funcionar no modo de micro-ondas, ele permanece frio, mas a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do micro-ondas.

Água de condensação

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

4.4 Porta do aparelho

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

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.
Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

Acessórios	Utilização
Grelha	▪ Grelha para cozer e assar no funcionamento do forno e com microcombinado. ▪ Grelha para grelhar, p. ex., bifes, salsichas ou tostas ▪ Grelha como base para colocar, p. ex., formas para gratinar ▪ Grelha não indicada para potência máxima do micro-ondas

5.1 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.
Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospetos: *www.balay.es*
Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.
Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

Outros acessórios	Utilização
Assadeira de vidro	▪ Estufados ▪ Pratos de forno
Tabuleiro de pizza	▪ Bolo de tabuleiro ▪ Bolachas

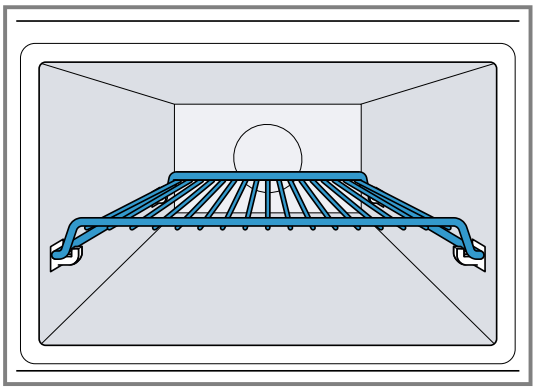
5.2 Engatar acessórios

O acessório pode ser engatado em duas posições.

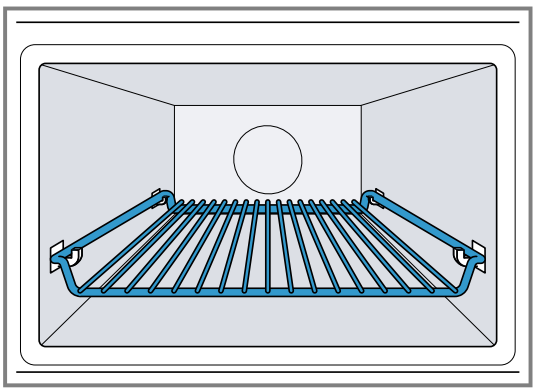
▸ Engate o acessório de modo que ele não toque na porta do aparelho.

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

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.



A imagem mostra a posição de engate ⁀.



A imagem mostra a posição de engate ‿.

6 Antes da primeira utilização

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

6.1 Efetuar a primeira colocação em funcionamento

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

- ▸ Ligue o aparelho à corrente.
- ✔ O valor 12:00 pisca no visor e ⏲ acende-se.

Acertar a hora

1. Acerte a hora com a zona de regulação.
2. Prima ⏲.
- ✔ A hora foi acertada.

Nota: Para baixar o consumo do seu aparelho no modo de baixo consumo energético, pode ocultar a hora.

6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

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

1. Certifique-se de que não há restos de embalagens, acessórios ou outros objetos no interior do aparelho.
2. Feche a porta do aparelho.
3. Prima .
   Mantenha o ar quente circulante como valor sugerido.
4. Prima °C/kg.
5. Com a zona de regulação, defina a temperatura para 180 °C.
6. Prima ▷II.
- ✔ O aparelho começa a funcionar.
7. Prima ▷II após uma hora.
8. Desligue o aparelho com ⏻.
- ✔ O aparelho está limpo.
- ✔ O aparelho está desligado.

6.3 Limpeza dos acessórios

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

7 Operação base

7.1 Ligar o aparelho

- ▸ Prima ⏻ para ligar o aparelho.
- ✔ O aparelho está pronto a funcionar.
- ✔ No visor surge um valor sugerido.

7.2 Desligar o aparelho

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

- ▸ Prima ⏻ para desligar o aparelho.
- ✔ O aparelho cancela as funções em curso.
- ✔ O visor exibe a hora.
- ✔ Algumas indicações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

7.3 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de funções.
- ✔ No visor surge um valor sugerido.
2. Se necessário, altere as regulações. Para tal, prima o respetivo campo e altere o valor com o seletor rotativo.
3. Prima ▷II.
- ✔ O aparelho começa a funcionar.
- ✔ ▷II acende.
- ✔ No caso de um tipo de aquecimento com temperatura, a indicação da temperatura começa a ser preenchida.
4. Se necessário, altere a temperatura com o seletor rotativo durante o funcionamento.
   Durante o funcionamento, não é possível regular a temperatura para 40 °C.

7.4 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

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

7.5 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

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

7.6 Aquecimento rápido

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

Nestes tipos de aquecimento, pode utilizar o aquecimento rápido:

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

Regular o aquecimento rápido

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

1. Regule o tipo de aquecimento e uma temperatura adequados a partir dos 100 °C.
2. Prima 🌡.
✔ No visor acende-se ♨.
3. Prima ▷II.
✔ Inicia-se o aquecimento rápido.
✔ ▷II acende.
✔ O aquecimento rápido termina quando a temperatura regulada for alcançada. Ouve-se um sinal sonoro e no visor apaga-se ♨. O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura regulados.
✔ O aquecimento rápido é automaticamente desativado, após 15 minutos, o mais tardar.

Cancelar o aquecimento rápido

▸ Prima 🌡.
✔ No visor apaga-se ♨. O seu aparelho prossegue com o tipo de aquecimento e temperatura regulados.

7.7 Desativação de segurança

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

O tempo de duração até à desativação depende da regulação:

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

Se o aparelho tiver sido desligado através de desativação de segurança, surge no visor *E2*. Pode confirmar esta mensagem premindo ▷II.

8 Micro-ondas

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

No modo puro de micro-ondas, coloque o recipiente sobre a base do interior do aparelho.

8.1 Potências do micro-ondas

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

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

Valores recomendados

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

8.2 Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas

Para aquecer uniformemente os seus alimentos e não danificar o seu aparelho, utilize recipientes e acessórios adequados.
Antes de utilizar recipientes para o micro-ondas, respeite as instruções do fabricante. Em caso de dúvida, efetue um teste de loiça. Testar a adequação da loiça para micro-ondas →*Página 14*

Adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Loiça em material resistente ao calor e adequado para micro-ondas: ▪ Vidro ▪ Vitrocerâmica ▪ Porcelana ▪ Plástico termorresistente ▪ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras	O material resistente ao calor não fica danificado pelo micro-ondas.
Acessório fornecido: grelha	A grelha fornecida foi concebida para o aparelho e, por isso, é adequada para o micro-ondas.
Talheres de metal	Para evitar a ebulição retardada, pode utilizar talheres de metal, p. ex., uma colher de vidro.

Recipientes e acessórios	Motivo
	Nota: O metal pode formar faíscas, que podem danificar o interior do aparelho e o vidro interior da porta. O metal tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Não adequado para micro-ondas

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

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

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

8.3 Testar a adequação da loiça para micro-ondas

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

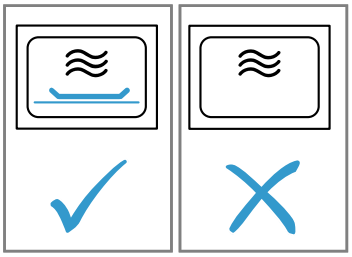
⚠ **AVISO – Risco de escaldadela!**
As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca toque nas peças quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.

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

8.4 Regular o micro-ondas

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

ATENÇÃO
O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga.
- Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



1. Respeite as indicações de segurança →*Página 4* e as indicações para evitar danos materiais →*Página 6*.
2. Observe as indicações relativas aos recipientes e acessórios adequados para micro-ondas. →*Página 13*
3. Prima ≈.
✔ O aparelho está pronto a funcionar.
✔ O visor indica a potência máxima de micro-ondas de 900 W como valor recomendado.
4. Regule a potência pretendida do micro-ondas através da zona de regulação.
✔ O visor indica a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.
5. Prima ◷.
6. Na zona de regulação, defina o tempo de duração desejado.
7. Inicie o funcionamento com ▷II.
Durante o funcionamento, pode alterar o tempo de duração em qualquer altura através da zona de regulação.
✔ O tempo de duração decorre e o funcionamento do micro-ondas inicia-se.
✔ ▷II acende.
✔ Depois de decorrido o tempo de duração, o funcionamento do micro-ondas termina e ouve-se um sinal sonoro.
8. Quando o prato estiver pronto, abra a porta do aparelho ou prima um campo à escolha.

8.5 Intervalos das regulações de tempo

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

Duração de funcionamento	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 minutos	5 minutos

8.6 Alterar a potência do micro-ondas

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

8.7 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

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

8.8 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

▸ Prima ⏻.
   A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
✔ O aparelho cancela as funções em curso.

8.9 MicroCombi

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

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

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

Exceções:

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

Regular o MicroCombi

Ative o micro-ondas com um tipo de aquecimento.

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

Alterar a potência do micro-ondas

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

Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

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

Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

▸ Prima ⏻.
   A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
✔ O aparelho cancela as funções em curso.

8.10 Aquecer e secar o interior do aparelho

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

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova imediatamente a sujidade mais grosseira no interior do aparelho.
3. Limpe a humidade do fundo do aparelho.
4. Prima ⏻ para ligar o aparelho.
5. Prima .
6. Regule o tipo de aquecimento Grelhador com circulação de ar através da zona de regulação.
7. Prima .
8. Regule 150 °C através da zona de regulação.
9. Prima duas vezes.
✔ ⟼ está assinalado no visor.

10. Na zona de regulação, defina um tempo de duração de 15 minutos.
11. Inicie o funcionamento com ▷II.

✔ A secagem inicia-se e termina após 15 minutos.

12. Abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia.

8.11 Secar manualmente o interior do aparelho

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

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

9 Sistema automático de programas

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

9.1 Indicações sobre as regulações para os pratos

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

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

9.2 Visão geral dos alimentos

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

Descongelar
No modo de micro-ondas também pode colocar o recipiente sobre a base do interior do aparelho ou sobre a grelha.

N.º	Alimentos	Acessórios	Faixa de peso em kg	Notas
P01	Carne picada	recipiente raso, aberto	0,2-1,0	A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
P02	Pedaços de carne	recipiente raso, aberto	0,2-1,0	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
P03	Frango, pedaços de frango	recipiente raso, aberto	0,4-1,8	O líquido tem de ser retirado ao virar os alimentos e, em caso algum, deve ser usado ou entrar em contacto com outros alimentos.
P04	Pão	recipiente raso, aberto	0,2-1,0	Descongele apenas a quantidade de pão necessária. Ele fica duro muito depressa. Se possível, separe as fatias.

Programas de cozinhar
No modo de micro-ondas também pode colocar o recipiente sobre a base do interior do aparelho ou sobre a grelha.

N.º	Alimentos	Acessórios	Faixa de peso em kg	Notas
P05	Arroz	recipiente fechado	0,05-0,2	Não use arroz em sacos de cozinhar. Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Regule o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.

N.º	Alimentos	Acessórios	Faixa de peso em kg	Notas
P06	Batatas	recipiente fechado	0,15-1,0	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicione 1 colher de sopa de água por 100 g.
P07	Legumes	recipiente fechado	0,15-1,0	Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Adicione 1 colher de sopa de água por 100 g.

Programas de cozinhar combinados

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

9.3 Regular o prato

1. Prima ⏀.
✔ No visor surge o número do primeiro prato e uma sugestão de peso.
2. Regule o prato pretendido através da zona de regulação.
3. Prima °C/kg.
4. Regule o peso através da zona de regulação.
Antes de iniciar, é possível alternar entre o prato e o peso com ⏀ e °C/kg.
✔ O aparelho regula automaticamente o tempo de duração adequado.
5. Prima ▷II.
Após o início, deixa de ser possível alterar o prato e o peso. É possível visualizar o peso regulado com °C/kg.
✔ O aparelho começa a funcionar.
✔ ▷II acende.
✔ O tempo de duração decorre de forma visível.
✔ Em alguns programas, soa um breve sinal sonoro, quando tem de mexer ou virar os alimentos.
6. Depois de decorrido o tempo de duração:
▸ Ouve-se um sinal. O aparelho deixa de aquecer.
▸ Prima ⏻.

9.4 Interromper o funcionamento

Pode interromper o funcionamento a qualquer momento.

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

9.5 Cancelar o funcionamento

Pode cancelar o funcionamento a qualquer momento.

▸ Prima ⏻.
A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após a interrupção ou cancelamento do funcionamento.
✔ O aparelho cancela as funções em curso.

10 Funções de tempo

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

10.1 Consultar funções de tempo

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

- ▸ Prima ⏲, até que ⏲, 🔔 ou ↦ fique realçado.
- ✔ No visor é apresentado o respetivo valor.

10.2 Alterar a hora

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

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

Nota: Para baixar o consumo do seu aparelho no modo de baixo consumo energético, pode ocultar a hora.

10.3 Tempo de duração

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

Regular o tempo de duração

1. Regule o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Prima ⏲, até que fique em foco ↦.
3. Na zona de regulação, defina o tempo de duração desejado.
4. Prima ⏯.
- ✔ O aparelho começa a funcionar.
- ✔ ⏯ acende.
- ✔ O tempo de duração decorre de forma visível.

Terminar o tempo de duração

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

1. Prima ⏲.
- ✔ O sinal está desligado.
2. Prima ⏻.
- ✔ O aparelho está desligado.

Alterar o tempo de duração

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

Anular o tempo de duração

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

10.4 Temporizador

Pode definir um tempo do temporizador, após o qual soa um sinal. Pode regular um tempo do temporizador de, no máximo, 24 horas.
A função decorre independentemente do funcionamento e de outras funções de tempo. O sinal do temporizador distingue-se de outros sinais.

Regular o temporizador

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

Terminar o temporizador

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

- ▸ Prima um símbolo à escolha.
- ✔ O temporizador está desligado.

Alterar o temporizador

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

Apagar o temporizador

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

11 Fecho de segurança para crianças

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

11.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Nota: Se o fecho de segurança para crianças for ativado, enquanto a hora estiver oculta, então a hora volta a ser automaticamente apresentada. A hora e ⊸ são apresentadas.

Requisito: O aparelho está desligado.
- ▸ Prima aprox. 4 segundos em ⊸.
- ✔ O painel de comandos está bloqueado.
- ✔ No visor surge o símbolo ⊸.
- ✔ Se estiver regulado um tempo de temporizador, este avança. Enquanto o fecho de segurança para crianças estiver ativado, o tempo de temporizador não pode ser alterado. Sinais sonoros, p. ex., após o tempo de temporizador ter decorrido, podem ser terminados premindo uma tecla à escolha

11.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

- ▸ Prima ⊸ durante aprox. 4 segundos.
- ✔ O painel de comandos está desbloqueado.

12 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

12.1 Vista geral das regulações base

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

Nota: A hora é apresentada automaticamente quando o fecho de segurança para crianças é ativado.

Visor	Regulação base	Seleção	Descrição
c01	Duração do sinal	1 = curta = 10 segundos 2 = média = 30 segundos [1] 3 = longa = 2 minutos	Regule a duração do sinal depois de decorrido o tempo de duração ou do temporizador.
c02	Som das teclas	0 = Desligado 1 = ligado [1]	Ligar ou desligar o som das teclas.
c03	Luminosidade do visor	1 = baixa 2 = médio [1] 3 = alta	Regular a luminosidade do visor.
c04	Indicação do tempo	0 = Desligado 1 = ligado [1]	Visualize a hora no visor.
c05	Iluminação do interior do aparelho	0 = Desligado 1 = ligado [1]	Ligue ou desligue a iluminação do interior do aparelho.
c06	Configurações de fábrica	0 = desligado [1] 1 = ligado	Reponha as regulações alteradas para as definições de fábrica.
c08	Volume do sinal	1 = baixa 2 = médio [1] 3 = alta	Regule o volume do sinal.

12.2 Alterar as regulações base

Requisito: O aparelho tem de estar desligado.
1. Mantenha ◷ premido durante alguns segundos.
- ✔ O visor indica a primeira regulação base.
2. Altere a regulação base na zona de regulação.
3. Prima ◷.
- ✔ O visor indica a regulação base seguinte.
4. Selecione todas as regulações base pretendidas com ◷ e altere os valores.
5. Para guardar as alterações, mantenha ◷ premido durante alguns segundos.

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

12.3 Cancelar a alteração das regulações base

- ▸ Prima ⏻.
- ✔ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

[1] Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

13 Limpeza e manutenção

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

13.1 Produtos 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.

O sal contido em panos esponja novos pode danificar as superfícies.
- Lave 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.

13.2 Limpar o aparelho

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

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**
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 20*
2. Respeite as indicações relativas à limpeza dos componentes do aparelho ou de superfícies.
3. Salvo indicação contrária:
   - Limpe os componentes do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
   - Seque com um pano macio.

13.3 Limpar o interior do aparelho

1. Respeite as indicações relativas a .
   → *"Produtos de limpeza", Página 20*
2. Utilize solução quente à base de detergente ou vinagre para efetuar a limpeza.
3. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos. Utilize produto para limpeza de fornos apenas com o interior do aparelho frio.
   Não utilize spray para fornos, outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos.
   Para evitar riscos na superfície, não utilize esfregões de palha de aço, esponjas abrasivas ou produtos para limpeza de panelas.
   Dica: Para eliminar odores desagradáveis, aqueça uma chávena de água com alguns gotas de sumo de limão durante 1 a 2 minutos com potência máxima de micro-ondas. Para evitar uma ebulição retardada, coloque sempre uma colher no recipiente.
4. Secar com um pano macio.

Limpar o fundo de vidro

1. Respeite as indicações relativas a .
   → *"Produtos de limpeza", Página 20*
2. Limpe o fundo de vidro com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.
   Não limpe com raspadores de metal ou para vidros.
   Não esfregue.
3. Secar com um pano macio.

13.4 Limpar a frente do aparelho

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 20*
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.

13.5 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 20*
2. Limpe o painel de comandos com um pano de microfibras ou um pano macio húmido.
3. Secar com um pano macio.

13.6 Limpeza dos acessórios

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. →*Página 20*
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.

13.7 Dicas para o tratamento do aparelho

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

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

13.8 Limpar os vidros da porta

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 20*
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.

13.9 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 20*
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.

13.10 Secar manualmente o interior do aparelho

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**
Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.
- Deixar o aparelho arrefecer antes de o limpar.

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

13.11 Ativar o Aqualisis

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

1. Deite algumas gotas de detergente numa chávena com água.
2. Para evitar a ebulição retardada, coloque uma colher na chávena.
3. Coloque a chávena no centro do interior do aparelho.
4. Prima .
✔ O Aqualisis inicia-se.
✔ Após aprox. 8 minutos, o aparelho desliga-se automaticamente.
5. Após o fim da função de limpeza, limpe o interior do aparelho com um pano macio.
6. Deixe o interior do aparelho secar.

14 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no 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!
Reparações indevidas são perigosas.
- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
  → *"Assistência Técnica", Página 23*

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!
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.

14.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e resolução de problemas
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▸ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▸ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. ▸ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	Falha de funcionamento **1.** Desligue o disjuntor no quadro elétrico. **2.** Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos. ✔ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. **3.** Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → *"Assistência Técnica", Página 23*
O aparelho não aquece; os dois pontos piscam no visor.	O modo de demonstração está ativado. **1.** Desligue brevemente o aparelho da corrente, desligando e voltando a ligar o disjuntor no quadro elétrico. **2.** Desative o modo de demonstração no espaço de 5 minutos, alterando a regulação base c7 para o valor 0.
O funcionamento do micro-ondas é cancelado.	Falha de funcionamento **1.** Desligue o disjuntor no quadro elétrico. **2.** Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos. ✔ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. **3.** Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → *"Assistência Técnica", Página 23*
As refeições aquecem mais lentamente do que anteriormente.	Foi regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa. ▸ Selecione uma potência de micro-ondas mais elevada.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal. ▸ Regule um tempo de duração mais prolongado. O dobro da quantidade necessita do dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios do que o habitual. ▸ Mexa ou vire os alimentos de vez em quando.
O micro-ondas não funciona.	A porta não foi bem fechada. ▸ Verifique se há restos de comida ou um elemento estranho presos na porta.
	▷‖ não foi premido. ▸ Prima ▷‖.

Avaria	Causa e resolução de problemas
No visor pisca 12:00 e o símbolo está aceso.	Faltou a alimentação elétrica. ▸ Volte a acertar a hora. → *"Acertar a hora", Página 12*
O aparelho não está em funcionamento. No visor surge o tempo de duração.	⏯ não foi premido. ▸ Prima ⏯.

14.2 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e resolução de problemas
Surge no visor a mensagem *E2*.	A desativação de segurança automática foi ativada. ▸ Prima uma tecla qualquer.
Surge no visor a mensagem *E11*.	Humidade no painel de comandos. ▸ Deixe o painel de comandos secar.

15 Eliminação

15.1 Eliminar o aparelho usado

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

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



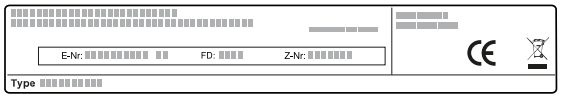
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido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

16 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.
Além disso, na nossa Assistência Técnica pode ainda obter outras peças sobresselentes originais relevantes para o funcionamento e armazenáveis, até 15 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado.
Para mais informações deve contactar a nossa Assistência Técnica.
Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.
Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.
Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G. As luzes estão disponíveis como peças de reposição e só podem ser substituídas por pessoal especializado.
Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826online em *www.balay.es*, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

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

Se contactar os serviços técnicos, necessitará do número do produto (E-Nr.) e do número de fabrico (FD) que se encontram na placa de características do aparelho.
Encontra a placa de características com os 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.

17 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.

17.1 Como proceder da melhor forma

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

⚠ **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.

ATENÇÃO
Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

Nota: Informação para pessoas alérgicas ao níquel
Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

1. Selecione um prato adequado nas visões gerais.

   Dicas
   - Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, observe estas informações básicas:
     – → *"Segurança", Página 2*
     – → *"Água de condensação", Página 11*
   - Se não encontrar exatamente o prato ou a aplicação que pretende confeccionar ou realizar, oriente-se por um prato semelhante.
2. Retire os acessórios do interior do aparelho.
3. Selecione os recipientes e os acessórios adequados. Utilize os recipientes e os acessórios indicados nas recomendações de regulação.
4. Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.
5. Regule o aparelho de acordo com as recomendações de regulação.
6. ⚠ **AVISO – Risco de escaldadela!**
   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.

   Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho.

17.2 Descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.
O tempo de duração depende do recipiente e da temperatura, bem como da composição e da quantidade dos alimentos. Por isso, as tabelas contêm intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez. Se utilizar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas, respeite a fórmula empírica: o dobro da quantidade – quase o dobro do tempo de duração, metade da quantidade – metade do tempo de duração.

Dicas para congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

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

Problemas	Dica
Pretende preparar uma quantidade diferente da indicada na tabela.	Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas: ▪ o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo ▪ Metade da quantidade = metade do tempo

Descongelar com micro-ondas

Nota
Indicações de preparação

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

Prato	Acessório / recipienteAcessório / recipiente	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 800 g	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 1,0 kg	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25

Prato	Acessório / recipienteAcessório / recipiente	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso), 1,5 kg	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 200 g [1]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 500 g [1]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias, 800 g [1]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne picada, mista, 200 g [2]	Recipiente aberto	90	10-15
Carne picada, mista, 500 g [2]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne picada, mista, 800 g	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Aves ou pedaços de aves, 600 g	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Aves ou pedaços de aves, 1,2 kg	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pato, 2,0 kg	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias, 400 g [1]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Peixe inteiro, 300 g	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Peixe inteiro, 600 g	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Legumes, p. ex., ervilhas, 300 g	Recipiente aberto	180	10-15
Legumes, p. ex., ervilhas, 600 g	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruta, p. ex., framboesas, 300 g [1]	Recipiente aberto	180	7-10
Fruta, p. ex., framboesas, 500 g [1]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Manteiga, descongelar, 125 g	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Manteiga, descongelar, 250 g	Recipiente aberto	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pão inteiro, 500 g	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pão inteiro, 1,0 kg	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 500 g [3]	Recipiente aberto	90	15-25
Bolos, secos, p. ex., bolo de massa batida, 750 g [3]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes, 500 g [3]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes, 750 g [3]	Recipiente aberto	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

[1] Separe as partes descongeladas.
[2] Retire a carne já descongelada.
[3] Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

Descongelar e aquecer alimentos ultracongelados

Nota

Indicações de preparação

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

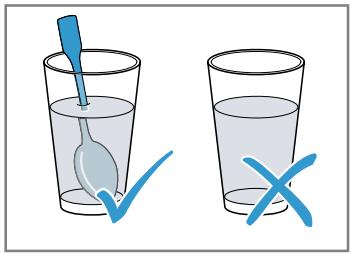
Prato	Acessório / recipiente	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Menu, refeição confecionada, refeição pronta, 300-400 g	Recipiente fechado	600	10-15
Sopa, 400 g	Recipiente fechado	600	8-15
Guisado, 500 g	Recipiente fechado	600	10-15
Guisado, 1 kg	Recipiente fechado	600	20-25
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 500 g	Recipiente fechado	600	25-30
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 1 kg	Recipiente fechado	600	25-30
Peixe, p. ex., filetes, 400 g	Recipiente fechado	600	10-15
Peixe, p. ex., filetes, 800 g	Recipiente fechado	600	18-20
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, cozida, 250 g [1]	Recipiente fechado	600	2-5
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa, cozida, 500 g [1]	Recipiente fechado	600	8-10
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, pré-cozidas, 300 g [1]	Recipiente fechado	600	5-8
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras, pré-cozidas, 600 g [1]	Recipiente fechado	600	14-17
Espinafres com natas, 500 g	Recipiente fechado	600	11-16

Aquecer com micro-ondas

⚠ **AVISO – Risco de escaldadela!**

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.



[1] Adicionar um pouco de água ao alimento.

ATENÇÃO
Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.
- O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

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

Prato	Acessório / recipiente	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Menu, refeição confecionada, refeição pronta, aprox. 400 g	Recipiente aberto	600	5-10
Bebidas, 200 ml	Vidro Colocar uma colher no vidro	900	1-2
Bebidas, 500 ml	Vidro Colocar uma colher no vidro	900	2-4
Comida para bebés, p. ex., biberão de leite, 150 ml [1]	Colocar o biberão sem tetina ou tampa no fundo do aparelho	360	1-2
Sopa, 2 tigelas, cada. 175 g	Recipiente aberto	900	4-5
Sopa, 4 tigelas, cada. 175 g	Recipiente aberto	900	5-6
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada, 500 g	Recipiente fechado	600	10-15
Guisado, 400 g	Recipiente fechado	600	5-10
Guisado, 800 g	Recipiente fechado	600	10-15
Legumes, 150 g [2]	Recipiente aberto	600	2-3
Legumes, 300 g [2]	Recipiente aberto	600	3-5

Cozinhar com micro-ondas

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

Prato	Acessório / recipiente	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Frango inteiro, fresco, sem miúdos, 1,3 kg	Recipiente fechado	600	30-35

[1] Após o aquecimento, agite ou mexa bem. Controle a temperatura.
[2] Adicionar um pouco de água ao alimento.

Prato	Acessório / recipiente	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Filete de peixe, fresco 400 g	Recipiente fechado	600	10-15
Legumes, frescos, 250 g	Recipiente fechado	600	5-10
Legumes, frescos, 500 g	Recipiente fechado	600	10-15
Batatas, 250 g	Recipiente fechado	600	8-10
Batatas, 500 g	Recipiente fechado	600	10-15
Arroz, 125 g + 250 ml de água	Recipiente fechado	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Arroz, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Doces, p. ex., pudim (instantâneo), 500 ml [1]	Recipiente fechado	600	5-8

Pudim instantâneo

⚠ **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. Numa taça alta própria para micro-ondas, misture um pacote de pó para pudim com açúcar e um pouco de leite, de acordo com o indicado na embalagem, de modo a não deixar grumos.
2. Adicione o resto do leite e mexa mais uma vez.
3. Coloque a taça no interior do aparelho e feche a porta do aparelho.
4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
5. Mexa pela primeira vez após 3 minutos. Depois volte a mexer sempre a cada minuto até obter a consistência desejada.
   O tempo de duração depende da temperatura do leite e do recipiente usado.

Pipocas de micro-ondas

Nota
Indicações de preparação
- Utilize apenas recipientes de vidro planos e resistentes ao calor. Não utilize porcelana nem pratos muito fundos.
- Ajuste o tempo de duração em função da quantidade.
- Para que as pipocas não queimem, retire por breves instantes e agite o saco de pipocas após 1 minuto e 30 segundos. Atenção: está quente!

Prato	Acessório / recipiente	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min
Pipocas de micro-ondas, 100 g	Travessa de vidro	600	3-5

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

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

Preocupação	Sugestão
O alimento está demasiado seco.	▪ Reduza o tempo de duração ou selecione uma potência do micro-ondas inferior. ▪ Adicione mais líquido e tape o alimento.
Após o fim do tempo, o alimento ainda não está descongelado, aquecido ou cozinhado.	Prolongue o tempo de duração. As quantidades maiores e os cozinhados altos necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo, o cozinhado ainda não está pronto no interior, embora esteja demasiado quente por fora.	▪ Mexa de vez em quando. ▪ Reduza a potência do micro-ondas e prolongue o tempo de duração.
Após a descongelação, a carne ou a ave ainda não está descongelada por dentro, embora já comece a ficar cozida por fora.	▪ Reduza a potência do micro-ondas. ▪ Vire pedaços a descongelar grandes várias vezes.

17.3 Bolos e biscoitos

Recomendações de regulação para bolos e biscoitos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade da massa. Por isso, as tabelas contêm intervalos de referência. Comece com o valor mais baixo e regule-o, se necessário, da próxima vez para um valor mais elevado. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme.

[1] Entretanto, mexa 2-3 vezes com o batedor de arame.

Sugestões para cozer bolos

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

Problemas	Dica
O seu bolo deve crescer de modo uniforme.	▪ Unte apenas o fundo da forma de mola. ▪ Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente da forma com uma faca.
Bolos pequenos não devem ficar colados durante a cozedura.	Deixe uma distância mínima de 2 cm para cada pedaço de bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
Verifique se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não ficar colada ao palito, significa que o bolo está pronto.
Pretende fazer um bolo segundo uma receita própria.	Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.
Utilize formas em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	▪ A forma deve ser resistente ao calor até 250°C. ▪ Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado. ▪ Com o micro-ondas, o tempo de duração poderá ser mais curto do que o indicado na tabela.

Bolos na forma

Nota

Indicações de preparação

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

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

[1] Deixe repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Massa lêveda com cobertura húmida	Tabuleiro redondo para pizzas	—		170-190	-	55-65
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro redondo para pizzas	—		170-190	-	35-45

Bolos pequenos

Nota

Indicações de preparação

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

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Bolachas	Tabuleiro redondo para pizzas	—		150-170	20-35
Macarons	Tabuleiro redondo para pizzas	—		110-130	35-45
Suspiros	Tabuleiro redondo para pizzas	—		100	80-100
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	—		160-180	35-40
Folhados	Tabuleiro redondo para pizzas	—		190-200	35-45

Pão e pãezinhos

Nota

Indicações de preparação

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

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

Sugestões para continuar a cozer

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

Preocupação	Sugestão
O seu bolo afunda.	▪ Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. ▪ Utilize menos líquido. Ou: ▪ Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo ficou demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro.	▪ Verifique o nível de inserção e o acessório. ▪ Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C. Ou: ▪ Prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado escuro.	Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro em cima e demasiado escuro em baixo.	Insira o bolo um nível acima.
O seu bolo ficou demasiado escuro em cima e demasiado claro em baixo.	▪ Insira o bolo um nível abaixo. ▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	▪ Reduza a temperatura de cozedura. ▪ Corte o papel vegetal em excesso. ▪ Coloque a forma ao centro. ▪ Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.
O seu bolo está pronto por fora, mas ainda não ficou bem cozido por dentro.	▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura. ▪ Adicione menos líquido. Nos bolos com cobertura húmida: ▪ Coza previamente a massa da base. ▪ Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado. ▪ Coloque a cobertura no fundo.
O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.	▪ Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo durante 5 a 10 minutos. ▪ Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca. ▪ Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. ▪ Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.
Vêem-se faíscas entre a forma e a grelha.	▪ Verifique se a forma está limpa por fora. ▪ Mude a posição da forma no interior do aparelho. ▪ Continue a cozer sem micro-ondas e prolongue a duração da cozedura.

17.4 Assar e grelhar

A temperatura e a duração do assado dependem da quantidade e da qualidade dos alimentos. Por isso, as tabelas contêm intervalos de referência.
Comece com o valor mais baixo e regule-o, se necessário, da próxima vez para um valor mais elevado.

Assados em recipientes

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

Notas gerais sobre assados em recipientes

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

Recipiente aberto
Utilize uma assadeira alta.

Recipiente fechado

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

⚠ **AVISO – Risco de escaldadela!**
Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▸ Levante a tampa de modo a que o vapor quente possa sair para o outro lado.
- ▸ Mantenha as crianças afastadas.

Notas

- Carne magra ou carne estufada
  - – Deite líquido com aprox. 1/2 cm de altura no recipiente, p. ex., água, vinho, vinagre ou semelhante.

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

Grelhar

Grelhe os alimentos que pretende que fiquem crocantes.

ATENÇÃO
Alimentos ácidos podem danificar a grelha
▸ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

Informação para pessoas alérgicas ao níquel
Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

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

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

Dicas para assar e estufar

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

Preocupação	Sugestão
A carne magra não deve ficar ressequida.	▪ Unte a carne à vontade com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.
Pretende preparar um pedaço de carne para assar com courato.	▪ Dê uns cortes em cruz no courato. ▪ Primeiro, asse a carne com o courato virado para baixo.
O interior do aparelho deve, na medida do possível, permanecer limpo.	▪ Prepare os alimentos numa assadeira fechada a uma temperatura mais alta.
A carne deve permanecer quente e suculenta, p. ex., rosbife.	▪ Quando o assado estiver pronto, deixe repousá-lo durante 10 minutos no interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso. ▪ Após a preparação, envolva os alimentos em folha de alumínio.

Carne de vaca

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

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Carne de vaca para estufar, aprox. 1 kg	Grelha Recipiente fechado	2		180-200	180	120-145
Rosbife, no ponto, aprox.1 kg	Grelha Recipiente aberto	2		210-230	180	30-40
Bife de vaca, no ponto, 2-3 unidades, 2-3 cm de espessura, 200 g cada	Grelha Travessa de vidro	4		3	-	20-30

Carne de porco

Nota

Indicações de preparação

- As recomendações de regulação aplicam-se à inserção dos alimentos no aparelho não pré-aquecido.
- Decorrido metade do tempo, vire o assado sem courato. Por fim, deixe repousar o assado durante mais cerca de 10 minutos.
- Coloque a carne para assar no recipiente com o courato virada para cima. Dê uns cortes no courato. Não vire o assado. Por fim, deixe repousar o assado durante mais cerca de 10 minutos.
- Vire os bifes do cachaço após 2/3 do tempo.

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

Outros pratos de carne

Nota

Indicações de preparação

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

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

Aves

Nota

Indicações de preparação

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

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

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
	Travessa de vidro					
Peito de ganso, pernas de ganso, 700-900 g	Grelha Recipiente aberto	—		210-230	90	30-40

Peixe

Nota

Indicações de preparação

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

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

Sugestões para a próxima vez que cozinhar

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

Problemas	Dica
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	▪ Selecione uma temperatura mais baixa. ▪ Reduza a duração do assado.
O seu assado ficou demasiado seco.	▪ Selecione uma temperatura mais baixa. ▪ Reduza a duração do assado.
A crosta do seu assado ficou muito fina.	▪ Aumente a temperatura. Ou: ▪ Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.
O molho do seu assado queimou.	▪ Escolha um recipiente mais pequeno. ▪ Adicione mais líquido durante o assado.
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	▪ Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior. ▪ Adicione menos líquido durante o assado.
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	▪ Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem. ▪ Reduza a temperatura. ▪ Adicione líquido ao estufar.
O seu assado está mal passado.	▪ Corte a carne. ▪ Prepare o molho no recipiente para assados. ▪ Coloque as fatias no molho. ▪ Termine a cozedura das fatias do assado com o micro-ondas.

17.5 Soufflés, gratinados e tostas

Nota

Indicações de preparação

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

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / potência do grelhador	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Soufflé, doce, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto	—		140-160	360	25-30
Soufflé, salgado de ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg	Recipiente aberto	—		150-170	600	20-25
Gratinado de batata à base de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto	—		210-220	600	20-25
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha	—		3	-	8-10

17.6 Produtos pré-confecionados ultracongelados

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

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

17.7 Refeições de teste

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

Descongelar com micro-ondas

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

Cozinhar com micro-ondas

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

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

Cozinhar em combinação com micro-ondas

Nota

Indicações de preparação

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

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Gratinado de batata	Grelha Recipiente aberto	2	Grelha com ventilador	210-220	600	25-30
Bolos	Grelha Recipiente aberto	2	Ar quente	190-200	180	20-27
Frango	Grelha Recipiente aberto	2	Grelha com ventilador	190	360	30-45

Cozer

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

Prato	Acessório / recipiente	Altura de engate	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Pão de ló de água	Grelha Forma de mola Ø 26 cm	2	Ar quente	170-180	30-40
Bolo de maçã coberto	Grelha Forma de mola com Ø 20 cm	2	Ar quente	170-190	80-100
Biscoitos	Travessa de vidro	2	Ar quente	160-170	30-35
Bolinhos	Travessa de vidro	2	Ar quente	160-170	25-30

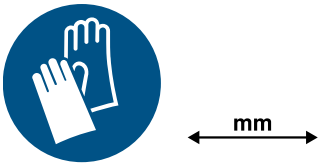
Grelhar

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

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

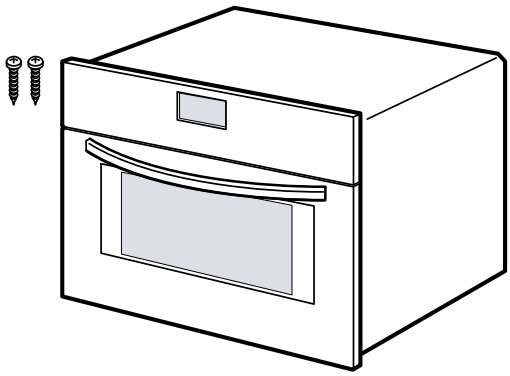
18 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



18.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.



18.2 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.
- Não utilize o puxador da porta para o transporte ou montagem.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas autocolantes 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 embutir têm de ser resistentes a temperaturas até 95 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 70 °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 de alimentação e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▸ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- ▸ Utilize exclusivamente adaptadores e cabos elétricos homologados pelo fabricante.
- ▸ Se o cabo elétrico for demasiado curto e não estiver disponível um cabo elétrico mais comprido, contacte um especialista em eletricidade para adaptar a instalação doméstica.

ATENÇÃO

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

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

18.3 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- 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 normais locais.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.

Ligar o aparelho eletricamente com ficha de contacto de proteção

Nota: O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas.

- ▸ Ligue a ficha elétrica do aparelho a uma tomada na proximidade do aparelho.
  Com o aparelho montado, a ficha elétrica do cabo de ligação elétrica tem de estar facilmente acessível. Se

não for possível um acesso fácil à ficha da tomada, é necessário montar na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.

Ligação elétrica do aparelho sem ficha de contacto de proteção

Nota: O aparelho apenas pode ser ligado por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.
Na instalação elétrica fixa tem de estar montado um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.

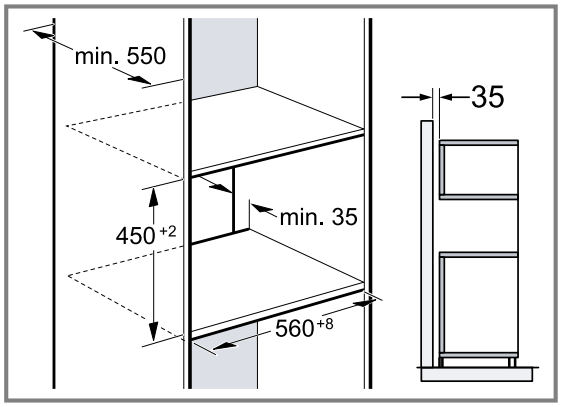
1. Identificar os condutores de fase e neutro ("zero") da tomada de ligação.
   O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
2. Tensão, ver placa de características.
3. Ligue os fios do cabo de ligação à rede elétrica respeitando as cores:
   - verde/amarelo = condutor de proteção ⏚
   - azul = condutor neutro ("zero")
   - castanho = fase (condutor externo)

18.4 Móveis embutidos

Este aparelho destina-se exclusivamente à montagem embutida. Este aparelho não foi concebido como aparelho de mesa ou para utilização no interior de um armário.
O armário de embutir não deve possuir um painel traseiro 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.
O armário de embutir tem de ter uma abertura de ventilação de 50 cm² na parte frontal. Para o efeito, corte o rodapé ou aplique uma grelha de ventilação. Não cubra as grelhas de ventilação nem os orifícios de aspiração.
A instalação do aparelho é permitida para uma altura inferior a 850 mm acima do solo.

18.5 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.

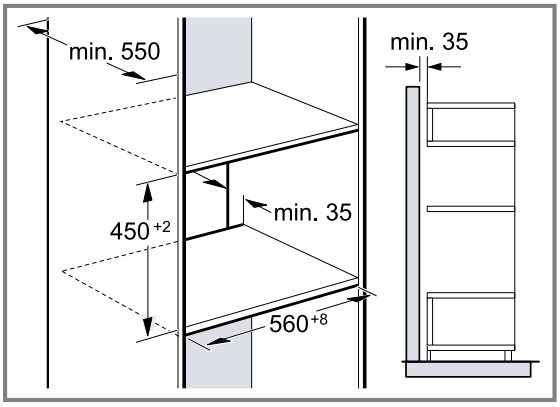


Para a ventilação do aparelho, os fundos falso devem apresentar um recorte para ventilação.
Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.

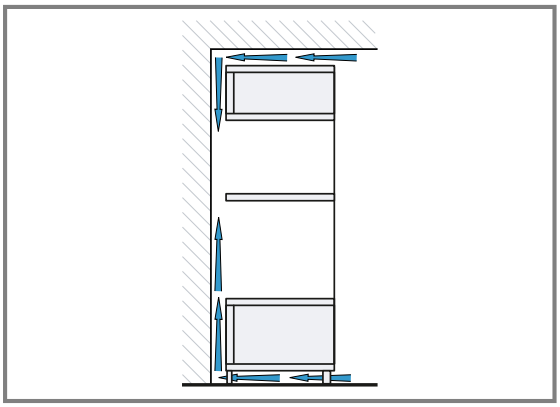
Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

18.6 Montagem de dois aparelhos sobrepostos

O seu aparelho também pode ser montado por cima ou por baixo de outro aparelho. Respeite as medidas e as instruções de montagem ao montar em posição sobreposta.



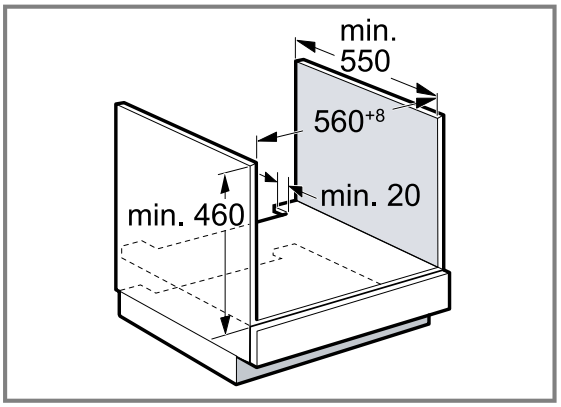
Para a ventilação dos aparelhos, os fundos falso devem apresentar um recorte para ventilação.
Para garantir uma ventilação suficiente de ambos os aparelhos é necessária uma abertura de ventilação de no mín. 200°cm² na área do rodapé. Para o efeito, corte o rodapé ou aplique uma grelha de ventilação.
É necessário garantir uma renovação do ar de acordo com o desenho.



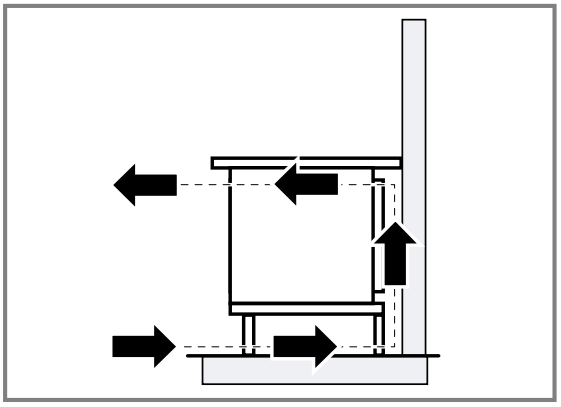
Monte os aparelhos a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

18.7 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.

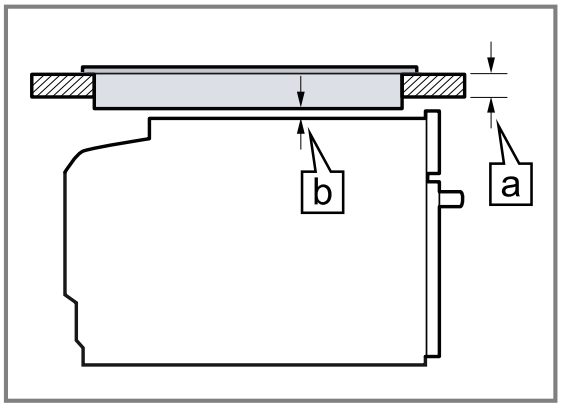


Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar um recorte para ventilação.
A bancada tem de ser fixada no móvel de embutir.
Respeite as instruções de montagem eventualmente existentes da placa de cozinhar.
Deve respeitar instruções de montagem nacionais divergentes da placa de cozinhar.
Para garantir uma ventilação suficiente do aparelho é necessária uma abertura de ventilação de no mín. 100 cm². Por exemplo, corte o rodapé ou aplique uma grelha de ventilação.



18.8 Montagem por baixo de uma placa de cozinhar

Se o aparelho for montado por baixo de uma placa de cozinhar, têm de ser respeitadas medidas mínimas; se for o caso, inclusivamente a estrutura inferior.



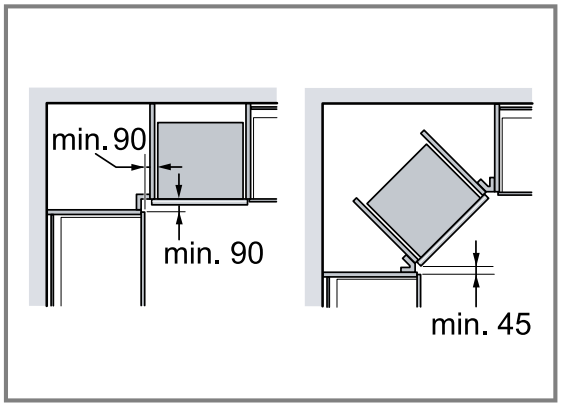
Com base na distância mínima necessária ⓑ resulta a espessura mínima da bancada ⓐ.

Tipo de placa de cozinhar	ⓐ **saliente, em mm**	ⓐ **plana à superfície, em mm**	ⓑ **em mm**
Placa de indução	45	46	5
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	55	56	5
Placa a gás	35	46	5 [1]
Placa elétrica	35	38	2

Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

18.9 Montagem de canto

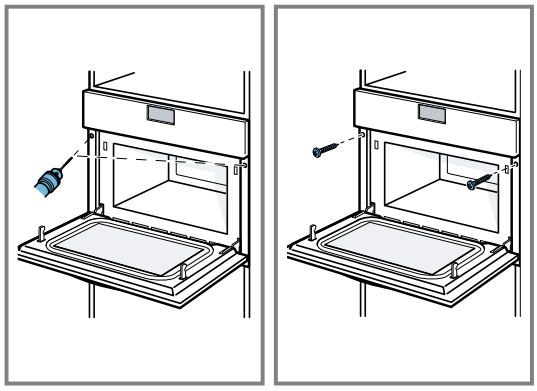
Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança na montagem de canto.



[1] Deve respeitar instruções de montagem nacionais divergentes da placa de cozinhar.

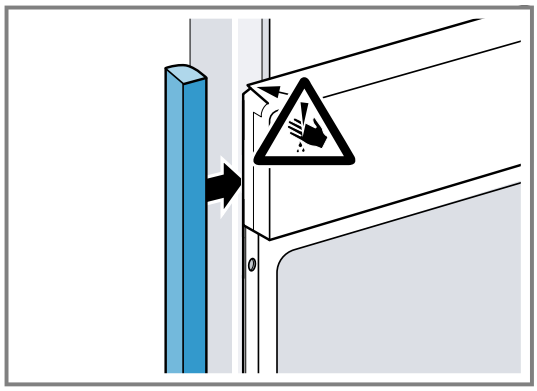
18.10 Montar o aparelho

1. Alinhe o aparelho ao centro.
2. Aparafuse o aparelho ao móvel.

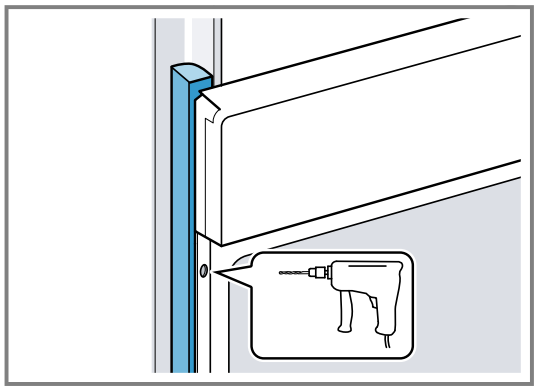


18.11 Em cozinhas sem puxadores com puxador tipo friso vertical:

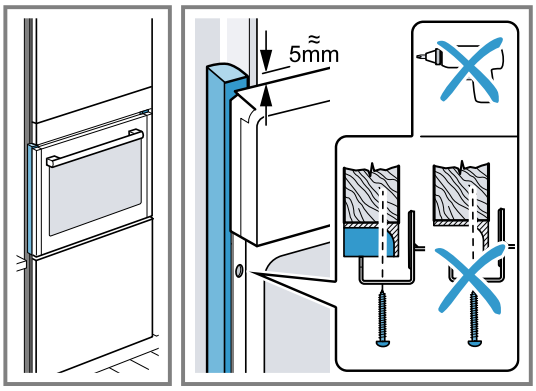
1. Aplicar de ambos os lados uma peça de enchimento adequada para cobrir possíveis arestas afiadas e assegurar uma montagem segura.



2. Fixar a peça de enchimento no móvel.
3. Furar previamente a peça de enchimento e o móvel, de modo a estabelecer uma união roscada.



4. Fixar o aparelho com um parafuso adequado.



18.12 Desmontar o aparelho

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Desaperte os parafusos de fixação.
3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora.

Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad 41
2 Evitar daños materiales 45
3 Protección del medio ambiente y ahorro 46
4 Familiarizándose con el aparato 47
5 Accesorios 50
6 Antes de usar el aparato por primera vez 50
7 Manejo básico 51
8 Microondas 52
9 Programas automáticos 55
10 Funciones de programación del tiempo 56
11 Seguro para niños 57
12 Ajustes básicos 58
13 Cuidados y limpieza 58
14 Solucionar pequeñas averías 61
15 Eliminación 62
16 Servicio de Asistencia Técnica 62
17 Así se consigue 63
18 INSTRUCCIONES DE MONTAJE 75
18.2 Montaje seguro 76

⚠ 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.
- 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.

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 50*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
Los objetos inflamables almacenados en el compartimento de cocción pueden arder.
- ▸ No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.
- ▸ Si sale humo del interior del aparato, apagar el aparato o desenchufarlo y mantener la puerta cerrada para apagar cualquier llama que pueda producirse.

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. La puerta del aparato puede abrirse de golpe. Pueden escaparse vapores calientes y llamas.
- ▸ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▸ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▸ Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
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.

Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y hacer que se abra de golpe y se caiga la puerta del aparato. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos.
→ *"Evitar daños materiales", Página 45*
- ▸ Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación para cocinar, debe hacerse en pequeñas cantidades.
- ▸ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).
- ▸ Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ 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 poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▸ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▸ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▸ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▸ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página 62*

⚠ 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.

Los objetos o utensilios almacenados en el microondas pueden arder.
- ▸ Antes de poner en funcionamiento el aparato, comprobar que no haya objetos ni utensilios en el compartimento de cocción que no sean aptos para su uso en el microondas.
- ▸ No utilizar el compartimento de cocción para guardar objetos inflamables, utensilios de cocina, alimentos u otros objetos similares cuando el microondas no esté en funcionamiento.

⚠ 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.

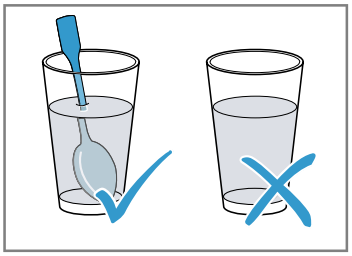
Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes.
- ▸ Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.

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!
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!
Una limpieza deficiente puede deteriorar la superficie del aparato, reducir su vida útil y provocar situaciones peligrosas, como fugas de energía del microondas.
- ▸ Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos.
- ▸ Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y las bisagras.
  → *"Cuidados y limpieza", Página 58*

No poner en marcha el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas.
- ▸ No utilizar el aparato si la puerta del compartimento de cocción, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados.
- ▸ Solo podrá repararlo el Servicio de Asistencia Técnica.

En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior.
- ▸ Nunca se debe retirar la carcasa.
- ▸ Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

2 Evitar daños materiales

2.1 En general

ATENCIÓN
Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente y provocar daños permanentes en el aparato. La acumulación de gases puede abrir de golpe la puerta del aparato, que podría caerse. Los cristales de la puerta pueden romperse y hacerse añicos. La insuficiencia de presión generada puede deformar notablemente del compartimento de cocción hacia el interior.
- ▸ No calentar bebidas alcohólicas (de más de 15 % en vol.), sin diluir (p. ej., añadidas o vertidas en los alimentos).

Si 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. Tras el funcionamiento con temperaturas altas, dejar enfriar el compartimiento de cocción únicamente con la puerta cerrada.
- ▸ No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
- ▸ No conservar ningún alimento dentro del compartimiento de cocción.
- ▸ No fijar nada en la puerta del aparato.

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.

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.

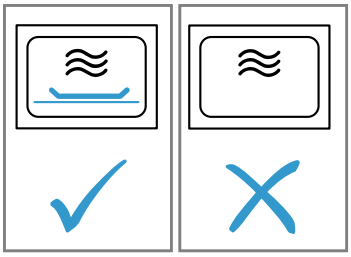
2.2 Microondas

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el microondas.

ATENCIÓN
Si el metal toca la pared del compartimento de cocción, se generan chispas que pueden dañar el aparato o destrozar 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 aparado 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 compartimento 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.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.

La entrada del microondas resulta dañada al quitar la tapa.
- ▸ No colocar nunca la tapa de la entrada del microondas en el compartimento de cocción.

Una vajilla inadecuada puede producir daños.
- ▸ Si se utiliza el funcionamiento del grill, el funcionamiento combinado del microondas o el aire caliente, utilizar únicamente vajilla capaz de resistir altas temperaturas.

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 Ahorrar energía

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

Nota: Para ahorrar energía, la pantalla se oscurecerá y pasará al modo de bajo consumo al cabo de 1 minuto.

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

✔ Si no se precalienta el aparato, se ahorra energía.

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

✔ Estos moldes para hornear absorben especialmente bien el calor.

Preparar varios platos directamente uno detrás de otro o en paralelo.

✔ El compartimento de cocción se calienta tras la primera cocción. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del siguiente plato.

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

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

Descongelar los alimentos ultracongelados antes de cocinarlos.

✔ Así se ahorra la energía necesaria para la descongelación.

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

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

Calentar simultáneamente dos tazas con líquido.

✔ Calentar al mismo tiempo varios alimentos requiere menos energía que calentar los alimentos uno detrás de otro.

Ocultar la hora en el modo de bajo consumo.

✔ El aparato reduce el consumo de energía en el modo de bajo consumo.

Nota: De acuerdo con el Reglamento 2023/826 sobre diseño ecológico de la UE, este aparato se encuentra en otro estado cuando está en modo desactivado. En adelante se denominará modo o estado de bajo consumo.
Incluso cuando la función principal no está activa, el aparato necesita energía para:

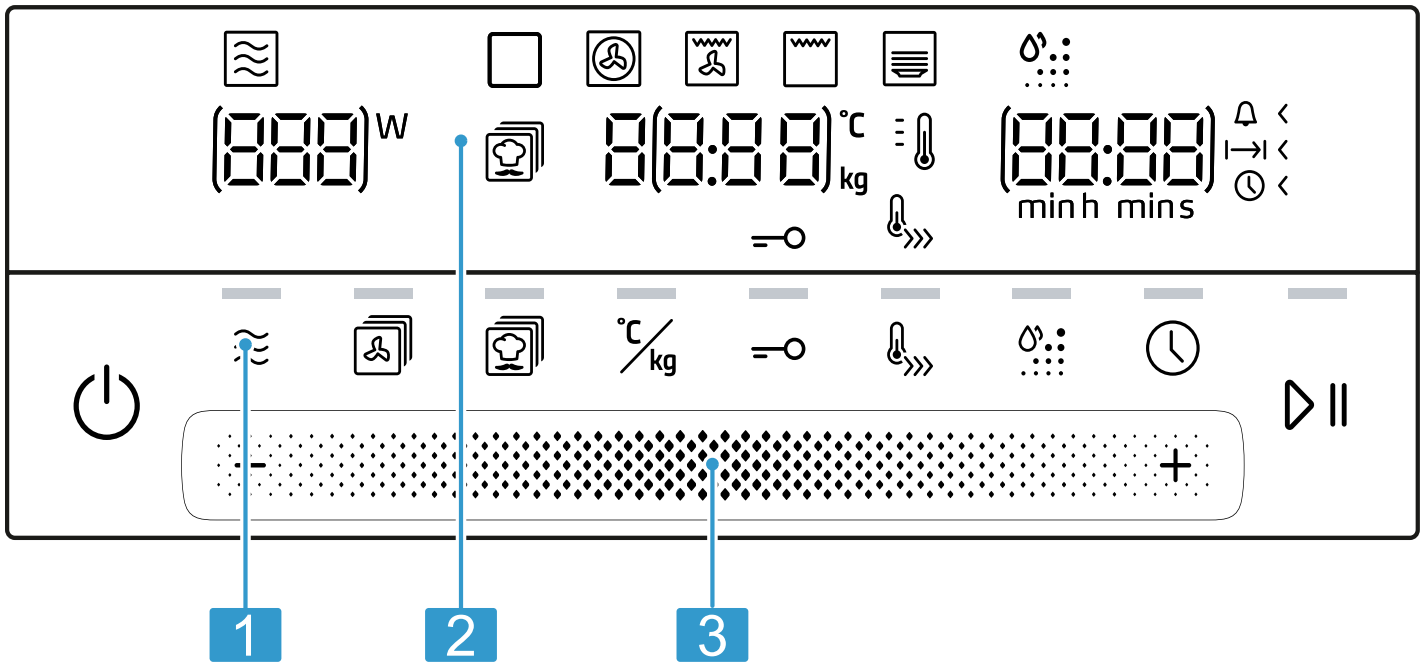
- Detección del manejo de las teclas táctiles
- Control de la apertura de la puerta
- Edición de la hora (sin indicador)

Por definición, no existe un modo «desactivado» ni un estado «preparado», por lo que se habla de modo o estado de bajo consumo. Para medir el modo o estado de bajo consumo debe utilizarse la norma EN IEC 60350-1:2023.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Mandos

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.

1	Campos táctiles
2	Panel indicador
3	Zona de programación

Zona de programación

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

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

Campos táctiles

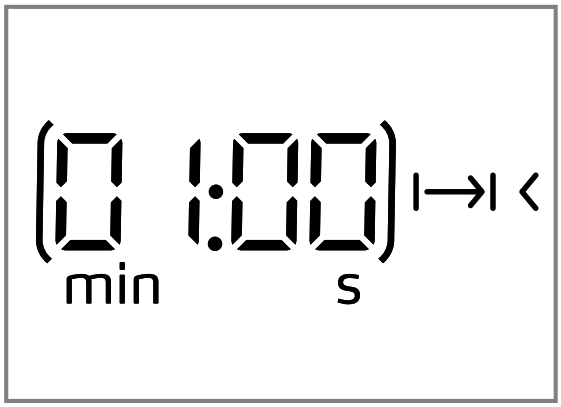
Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Símbolo	Nombre	Aplicación
⏻	Activado/Desactivado	Encender y apagar el aparato.
≋	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
	Tipos de calentamiento	Abrir el menú de selección de tipos de calentamiento.
	Programas automáticos	Abrir el menú de selección de programas automáticos.
°C/kg	Temperatura/peso	Ajustar la temperatura y el peso.
	Seguro para niños	Pulsación larga: activar o desactivar el seguro para niños.
	Precalentamiento rápido	Activar o desactivar el calentamiento rápido.

Símbolo	Nombre	Aplicación
	Aqualisis	Activar la función de limpieza Aqualisis
	Funciones de programación del tiempo	Ajustar el reloj avisador, la duración o la hora.
	Start/Stop	Pulsación corta: iniciar o detener el funcionamiento. Mantener pulsado: finalizar el funcionamiento. Se están restableciendo los ajustes.

Panel indicador

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



Valor activo	Si un valor puede ajustarse directamente, aparecerá resaltado entre paréntesis. El valor activo se puede cambiar usando la zona de programación.
Valor pasivo	Los valores que no están entre paréntesis no pueden modificarse directamente. Si se desea modificar un valor, primero debe activarse.

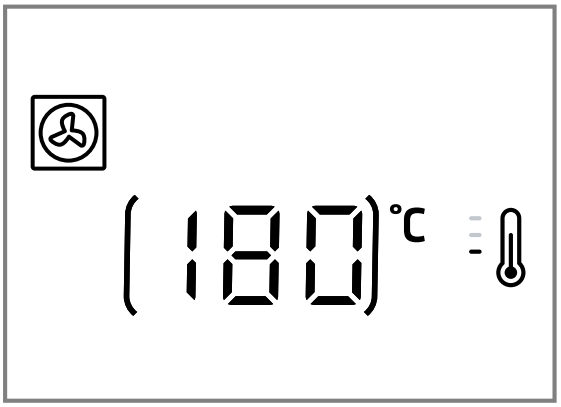
Elementos del panel indicador

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

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

Indicación de temperatura

La indicación de temperatura muestra el progreso de calentamiento.



Una vez iniciado el funcionamiento, el termómetro se ilumina y las barras colindantes se completan para indicar el progreso de calentamiento de la temperatura de la cavidad interior. Cuando todas las barras están completas, el aparato se calienta. Cuando se asa al grill, las barras se completan inmediatamente.
Si se utiliza el microondas, no hay ninguna indicación de temperatura.
La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

Modo noche

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

4.2 Tipos de calentamiento

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

Símbolo	Nombre	Temperatura/nivel	Aplicación
≋	Microondas	Potencia del microondas: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Para descongelar, cocinar a fuego lento y calentar los alimentos o líquidos.
	Aire caliente	40 °C 100-230 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema. Hornear o asar en un solo nivel.
	Turbogrill	100-230 °C	Asar carne de ave, pescado entero o piezas de carne grandes.
	Precalentar	30-70 °C	Precalentar vajilla.
	Grill	Niveles de grill: ▪ 1 = lento ▪ 2 = medio ▪ 3 = fuerte	Asar al grill piezas de carne planas, como filetes, salchichas o tostadas. Gratinar alimentos.
	Programas	-	En este apartado hay ajustes ya programados para múltiples platos.

4.3 Compartimento de cocción

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

Iluminación interior

Si se abre la puerta del aparato, se vuelve a encender la iluminación del compartimento de cocción. Si la puerta permanece abierta más de 15 minutos, se vuelve a apagar la iluminación.
Si se inicia el funcionamiento, la iluminación interior se enciende en la mayoría de los modos. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación interior se apaga.

En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior se encienda durante el funcionamiento.
→ *Página 58*

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.

4.4 Puerta del aparato

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

5 Accesorios

Utilice accesorios originales. Están pensados para este aparato.
En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.

Accesorios	Utilización
Parrilla	▪ Parrilla para hornear y asar en el modo de funcionamiento del horno y con MicroCombi. ▪ Parrilla para asar al grill bistecs, salchichas o tostadas. ▪ Parrilla como superficie de colocación, p. ej., para moldes o refractarios poco profundos. ▪ Parrilla no apta para la potencia máxima del microondas

5.1 Accesorios especiales

Otros accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.
En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato:
www.balay.es
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.

Otros accesorios	Aplicación
Fuente de asados de cristal	▪ Guisos ▪ Gratinados
Bandeja para pizza	▪ Pastel en bandeja ▪ Galletas

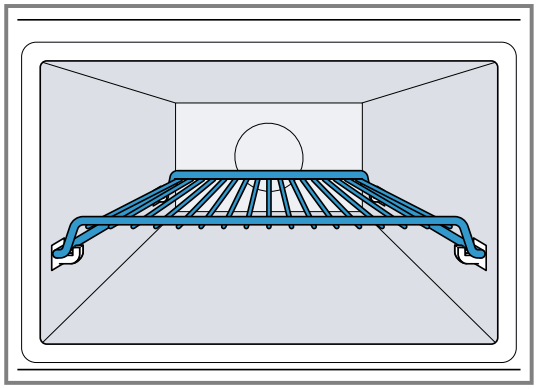
5.2 Montar los accesorios

Los accesorios pueden montarse en dos posiciones.

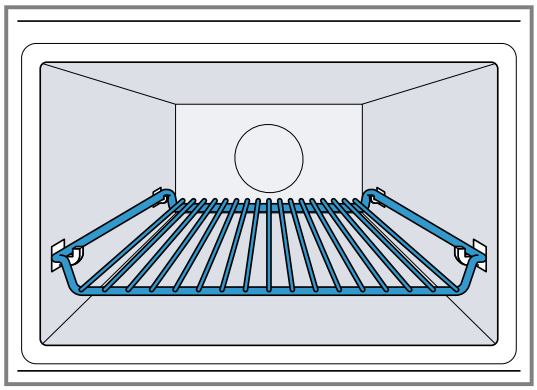
▸ Montar el accesorio de manera que no toque la puerta del aparato.

⁀	Montar el accesorio hacia arriba.
‿	Montar el accesorio hacia abajo.

En función del tipo de aparato, los accesorios suministrados pueden ser diferentes.



La imagen muestra la posición de montaje ⁀.



La imagen muestra la posición de montaje ‿.

6 Antes de usar el aparato por primera vez

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

6.1 Realizar la primera puesta en marcha

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

- ▸ Conectar el aparato a la red eléctrica.
- ✔ El valor *12:00* parpadea en el panel indicador y ⏲ se ilumina.

Ajustar la hora

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

Nota: Para reducir el consumo en el modo de bajo consumo, se puede ocultar la indicación de la hora.

6.2 Limpiar el aparato antes de usarlo por vez primera.

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

1. Asegurarse de que no haya restos de embalaje, accesorios u otros objetos en el compartimento de cocción.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar 🔊.
   Mantener el aire caliente 🌀 como valor recomendado.
4. Pulsar °⅕kg.
5. Ajustar la temperatura a 180 °C usando la zona de ajustes.
6. Pulsar ▷II.
- ✔ El aparato inicia el funcionamiento.
7. Pulsar ▷II después de una hora.
8. Apagar el aparato con ⏻.
- ✔ El aparato está limpio.
- ✔ El aparato está desconectado.

6.3 Limpieza de los accesorios

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

7 Manejo básico

7.1 Encender el aparato

- ▸ Pulsar ⏻ para encender el aparato.
- ✔ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✔ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.

7.2 Desconectar el aparato

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

- ▸ Pulsar ⏻ para apagar el aparato.
- ✔ El aparato interrumpe las funciones en curso.
- ✔ En la pantalla se muestra la hora ajustada.
- ✔ Algunas indicaciones permanecen visibles en el panel indicador incluso con el aparato apagado.

7.3 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el selector de funciones.
- ✔ En el panel indicador se muestra el valor recomendado.
2. Modificar los ajustes si fuera necesario. Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando giratorio.
3. Pulsar ▷II.
- ✔ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✔ ▷II se ilumina.
- ✔ En el caso de un modo de calentamiento con temperatura, la indicación de temperatura se llena.
4. En caso necesario, modificar la temperatura con el mando giratorio durante el funcionamiento.
   No es posible seleccionar la temperatura a 40 °C.

7.4 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

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

7.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

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

7.6 Calentamiento rápido

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

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

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

Ajustar el calentamiento rápido

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

1. Ajustar un tipo de calentamiento adecuado y una temperatura superior a 100 °C.
2. Pulsar 🌡».
- ✔ En el panel indicador se ilumina 🌡».

3. Pulsar ▷II.
✔ Se inicia el calentamiento rápido.
✔ ▷II se ilumina.
✔ Si se ha alcanzado la temperatura ajustada, el calentamiento rápido finaliza. Suena una señal y se apaga en el panel indicador. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.
✔ El calentamiento rápido se desactiva de forma automática al cabo de 15 minutos como máximo.

Interrumpir el calentamiento rápido

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

7.7 Desconexión de seguridad

Para su protección el aparato va dotado con una desconexión de seguridad. Cuando lleva mucho tiempo en marcha, el aparato se apaga automáticamente.

El tiempo que pasa hasta apagarse depende del ajuste:
- Aire caliente 40 °C y precalentamiento: 24 horas
- Aire caliente 100-230 °C y turbogrill: 5 horas
- Grill: 90 minutos

Si el sensor de seguridad apaga el aparato, *E2* se muestra en el panel indicador. Este mensaje puede confirmarse pulsando ▷II.

8 Microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar, hornear o descongelar con especial rapidez. El microondas se puede utilizar solo o combinado con un modo de calentamiento.

En el modo solo microondas, colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción.

8.1 Potencia del microondas

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

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

Valores recomendados

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

8.2 Recipiente y accesorio aptos para el microondas

Para calentar los alimentos uniformemente y no dañar el aparato, siempre recipientes y accesorios adecuados.
Antes de utilizar un recipiente para el microondas, tener en cuenta las indicaciones del fabricante. En caso de duda, someter el recipiente a una prueba. Probar el recipiente para microondas →*Página 53*

Apto para el microondas

Recipientes y accesorios	Motivos
Recipiente resistente al calor y material adecuado para el microondas: ▪ Cristal ▪ Vitrocerámica ▪ Porcelana ▪ Plástico resistente a la temperatura ▪ Cerámica totalmente esmaltada sin fisuras	El material resistente al calor no resulta dañado con las microondas.
Accesorios suministrados: parrilla	La parrilla suministrada está diseñada para el aparato y, por lo tanto, es adecuada para el microondas.
Cubiertos de metal	Para evitar un retardo en la ebullición se pueden utilizar cubiertos metálicos como, p. ej., una cuchara en un vaso.

Recipientes y accesorios	Motivos
	Nota: El metal puede generar chispas que pueden dañar el compartimento de cocción y el cristal de la puerta del aparato. Los metales deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno.

No apto para el microondas

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

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

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

8.3 Probar el recipiente para microondas

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

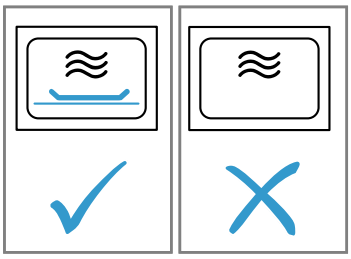
⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- ▸ No tocar nunca las partes calientes.
- ▸ Mantener fuera del alcance de los niños.

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 ⏯.
4. Comprobar el recipiente varias veces:
   - – Si el recipiente está frío o templado, es apto para el microondas.
   - – Si el recipiente está caliente o se están generando chispas, cancelar la prueba. El recipiente no es apto para el microondas.

8.4 Ajustar el microondas

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

ATENCIÓN
El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo.
- ▸ Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente.



1. Tener en cuenta las Indicaciones de seguridad →*Página 43* y las Advertencias para evitar daños materiales →*Página 45*.
2. Observar las indicaciones de la vajilla y de los accesorios aptos para microondas. →*Página 52*
3. Pulsar ≈.
- ✔ El aparato está listo para el funcionamiento.
- ✔ El panel indicador muestra un valor recomendado de potencia máxima del microondas de 900 W.
4. Ajustar la potencia del microondas deseada en la zona de ajustes.
- ✔ El panel indicador muestra una potencia del microondas y un valor recomendado.
5. Pulsar ◷.
6. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
7. Iniciar el funcionamiento con ⏯.
   La duración puede modificarse durante el funcionamiento en cualquier momento en la zona de ajustes.
- ✔ La duración se inicia y el microondas se enciende.
- ✔ ⏯ se ilumina.
- ✔ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del MicroCombi y suena una señal.
8. Cuando el plato esté listo, abrir la puerta del aparato o pulsar cualquier campo.

8.5 Intervalos de los ajustes de tiempo

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

Duración de funcionamiento	Intervalo
0-1 minutos	5 segundos

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

8.6 Modificar la potencia del microondas

1. Pulsar ≋.
2. Ajustar la potencia del microondas deseada en la zona de ajustes.
   Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con ▷II.

8.7 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

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

8.8 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

▸ Pulsar ⏻.
   Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
✔ El aparato interrumpe las funciones en curso.

8.9 MicroCombi

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

El modo MicroCombi está equipado con los siguientes tipos de calentamiento:
- Aire caliente
- Turbogrill
- Grill

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

Programar el MicroCombi

Activar un tipo de calentamiento en le microondas.

1. Pulsar ≋.
✔ El aparato está listo para el funcionamiento.
✔ El panel indicador muestra un valor recomendado de potencia máxima del microondas de 900 W.
2. Ajustar la potencia del microondas deseada en la zona de ajustes.
✔ El panel indicador muestra una potencia del microondas y un valor recomendado.
3. Pulsar .
4. Seleccionar un tipo de calentamiento combinable en la zona de ajustes.
✔ Aparece un valor recomendado de temperatura.
5. Pulsar °⅘kg.
6. Ajustar la temperatura en la zona de ajustes.
7. Pulsar ⏲.
8. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
9. Iniciar el funcionamiento con ▷II.
✔ La duración se inicia y el modo MicroCombi se enciende.
✔ Una vez transcurrida la duración, finaliza el funcionamiento del MicroCombi y suena una señal.

Modificar la potencia del microondas

1. Pulsar ≋.
2. Ajustar la potencia del microondas deseada en la zona de ajustes.
   Si se agrega la función microondas después del inicio, se pausa el aparato. Iniciar el funcionamiento con ▷II.

Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

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

Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

▸ Pulsar ⏻.
   Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
✔ El aparato interrumpe las funciones en curso.

8.10 Calentar el compartimento de cocción y secar

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

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Eliminar de inmediato la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
3. Secar la humedad de la base del compartimento de cocción.
4. Pulsar ⏻ para encender el aparato.
5. Pulsar .
6. Ajustar el tipo de calentamiento turbogrill en la zona de ajustes.
7. Pulsar °⅘kg.
8. Ajustar 150 °C en la zona de ajustes.
9. Pulsar ⏲ dos veces.
✔ ⤚ aparece marcado en el panel indicador.
10. Ajustar una duración de 15 minutos en la zona de ajustes.
11. Iniciar el funcionamiento con ▷II.
✔ Se inicia el secado y finaliza tras 15 minutos.

12. Abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua.

8.11 Secar a mano el interior del aparato

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

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

9 Programas automáticos

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

9.1 Indicaciones sobre los ajustes para diferentes platos

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

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

9.2 Vista general de los platos

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

Descongelar
En el modo solo microondas, también se puede colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción o sobre la parrilla.

Nº	Platos	Accesorios	Margen de Peso en Kg	Notas
P01	Carne picada	Recipiente plano sin tapa	0,2-1,0	Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
P02	Porciones de carne	Recipiente plano sin tapa	0,2-1,0	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P03	Pollo, trozos de pollo	Recipiente plano sin tapa	0,4-1,8	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P04	Pan	Recipiente plano sin tapa	0,2-1,0	Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente. Separar las rebanadas si es posible.

Programas de cocción
En el modo solo microondas, también se puede colocar el recipiente sobre la base del compartimiento de cocción o sobre la parrilla.

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

Nº	Platos	Accesorios	Margen de Peso en Kg	Notas
P07	Verduras	Recipiente con tapa	0,15-1,0	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.

Programas de cocción combinados

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

9.3 Ajustar el plato

1. Pulsar 🍽.
✔ El panel indicador muestra el número del primer plato y un peso recomendado.
2. Ajustar el plato deseado en la zona de ajustes.
3. Pulsar °C/kg.
4. Ajustar el plato en la zona de ajustes.
   Antes del inicio puede modificarse con 🍽 y °C/kg entre el plato y el peso.
✔ El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada.
5. Pulsar ▷II.
   El plato y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa. El peso ajustado puede modificarse con °C/kg.
✔ El aparato inicia el funcionamiento.
✔ ▷II se ilumina.
✔ Se muestra el tiempo transcurrido.
✔ En algunos programas suena una señal breve si es necesario remover o dar la vuelta a los alimentos.
6. Si la duración ha transcurrido:
   ▸ Suena una señal acústica. El aparato deja de calentar.
   ▸ Pulsar ⏻.

9.4 Interrumpir el funcionamiento

Puede detenerse el funcionamiento en cualquier momento.

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

9.5 Cancelar el funcionamiento

Puede cancelarse el funcionamiento en cualquier momento.

▸ Pulsar ⏻.
Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.
✔ El aparato interrumpe las funciones en curso.

10 Funciones de programación del tiempo

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

10.1 Consultar las funciones de tiempo

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

- ▸ Pulsar ⏲ hasta que ⏲, 🔔 o ⇥ aparezcan destacados.
- ✔ En el panel indicador se muestra el valor correspondiente.

10.2 Modificar la hora

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

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

Nota: Para reducir el consumo en el modo de bajo consumo, se puede ocultar la indicación de la hora.

10.3 Duración

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

Ajustar la duración

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar ⏲ hasta que ⇥ aparezca destacado.
3. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
4. Pulsar ⏯.
- ✔ El aparato inicia el funcionamiento.
- ✔ ⏯ se ilumina.
- ✔ Se muestra el tiempo transcurrido.

Finalizar la duración

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

1. Pulsar ⏲.
- ✔ La señal está desconectado.
2. Pulsar ⏻.
- ✔ El aparato está desconectado.

Modificar la duración

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

Cancelar la duración

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

10.4 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo en el reloj avisador, tras el cual sonará una señal. Es posible ajustar hasta un máximo de 24 horas en el reloj avisador.
Funciona independientemente del modo de funcionamiento del aparato y de otras funciones de tiempo. La señal del reloj avisador se diferencia de otras señales.

Ajustar el reloj avisador

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

Finalización del reloj avisador

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

- ▸ Pulsar un símbolo cualquiera.
- ✔ El reloj avisador se apaga.

Modificación del reloj avisador

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

Cancelar el reloj avisador

- ▸ Ajustar el tiempo del reloj avisador a *00:00* en la zona de ajustes.
- ✔ El reloj avisador se apaga.

11 Seguro para niños

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

11.1 Activar el seguro para niños

Nota: Si la función del seguro para niños se activa mientras el reloj está apagado, el reloj volverá a encenderse de nuevo automáticamente. Se muestra el reloj y ⊸.

Requisito: El aparato está desconectado.

- ▸ Mantener pulsado ⊸ durante aprox. 4 segundos.
- ✔ El panel de mando se bloquea.
- ✔ En el panel indicador aparece el símbolo ⊸.
- ✔ Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador, este continúa. Mientras esté activo el seguro para niños, no se puede cambiar el tiempo del reloj avisador. Los tonos de aviso, p. ej., una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador, pueden finalizarse pulsando cualquier tecla.

11.2 Desactivar el seguro para niños

- ▸ Mantener pulsado ⊸ durante aprox. 4 segundos.
- ✔ El panel de mando está desbloqueado.

12 Ajustes básicos

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

12.1 Vista general de los ajustes básicos

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

Nota: Cuando se activa el seguro para niños, el reloj se enciende automáticamente.

Indicación	Ajuste básico	Selección	Descripción
c01	Duración de la señal	1 = breve = 10 segundos 2 = medio = 30 segundos [1] 3 = largo = 2 minutos	Ajustar la duración de la señal después de que haya finalizado una duración o un reloj avisador.
c02	Tono de teclas	0 = desconectado 1 = activado [1]	Activar o desactivar los tonos de tecla táctil.
c03	Brillo de la pantalla	1 = bajo 2 = media [1] 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla.
c04	Indicación horaria	0 = desconectado 1 = activado [1]	Mostrar la hora en el panel indicador.
c05	Iluminación interior	0 = desconectado 1 = activado [1]	Activar o apagar la iluminación interior.
c06	Ajuste de fábrica	0 = desconectado [1] 1 = activado	Restablecer los ajustes modificados y volver a los ajustes de fábrica.
c08	Volumen de la señal acústica	1 = bajo 2 = media [1] 3 = alto	Ajustar el volumen de la señal acústica.

12.2 Modificar los ajustes básicos

Requisito: El aparato debe estar apagado.

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

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

12.3 Cancelar el cambio en los ajustes básicos

- ▸ Pulsar ⏻.
- ✔ Todos los cambios se desestiman y no se guardan.

13 Cuidados y limpieza

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

13.1 Productos de limpieza

Utilizar exclusivamente productos de limpieza adecuados.

[1] Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

⚠ **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.

La sal contenida en una bayeta nueva puede dañar las superficies.
- ▸ Lavar bien las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

13.2 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 rascadores 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 58*
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.

13.3 Limpiar el interior del horno

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la . → *"Productos de limpieza", Página 58*
2. Utilizar agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre.
3. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar productos de limpieza para el horno solo cuando el compartimento de cocción esté frío.
   No utilizar sprays para hornos, otros productos de limpieza para hornos agresivos ni limpiadores abrasivos.
   Para evitar arañar la superficie, no utilizar estropajos, esponjas ásperas ni estropajos de metal.
   Consejo: Para eliminar los olores desagradables, calentar una taza de agua con unas gotas de zumo de limón durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del microondas. Para evitar un retardo en la ebullición, colocar siempre una cuchara en el recipiente.
4. Secar con un paño suave.

Limpiar la base de cristal

1. Tener en cuenta las indicaciones relativas a la . → *"Productos de limpieza", Página 58*
2. Limpiar la base de cristal con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta suave.
   No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza. No frotar.
3. Secar con un paño suave.

13.4 Limpiar el frontal del aparato

ATENCIÓN
Una limpieza inadecuada podría dañar la parte frontal del aparato.
- ▸ No utilizar limpiacristales, rascadores 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 58*
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.

13.5 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 58*
2. Limpiar el panel de control con un paño de microfibra o un paño suave y ligeramente humedecido.
3. Secar con un paño suave.

13.6 Limpieza de los accesorios

1. Respetar las indicaciones sobre los productos de limpieza. →*Página 58*
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.

13.7 Consejos para el mantenimiento del aparato

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

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

13.8 Limpiar los cristales de la puerta

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 58*
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.

13.9 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 58*
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.

13.10 Secar a mano el interior del aparato

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

1. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
2. Secar el interior del aparato con un paño suave.
3. Dejar la puerta del aparato abierta hasta que el interior del aparato esté completamente seco.

13.11 Activar Aqualisis

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

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

14 Solucionar pequeñas averías

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 62*

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

14.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El aparato no funciona.	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▸ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El fusible de la caja de fusibles ha saltado. ▸ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▸ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
	Avería **1.** Desconectar el fusible de la caja de fusibles. **2.** Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✔ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. **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 62*
Cuando el aparato no se calienta, parpadean dos puntos en el panel indicador.	El modo demo está activado. **1.** Desconectar brevemente el aparato de la red eléctrica; para ello, desconectar el fusible de la caja de fusibles y volver a conectarlo. **2.** Desactivar el modo Demo en un intervalo de 5 minutos modificando el valor c7 en el ajuste básico 0.
Se interrumpe la función microondas.	Avería **1.** Desconectar el fusible de la caja de fusibles. **2.** Volver a conectar el fusible tras unos 10 s. ✔ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. **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 62*
Los alimentos tardan más en calentarse que antes.	Se ha seleccionado una potencia del microondas demasiado baja. ▸ Seleccionar una potencia superior en el microondas.
	Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones. ▸ Ajustar una duración prolongada. Una cantidad doble necesitan el doble de tiempo.
	Los platos estaban más fríos que en otras ocasiones. ▸ Remover o mezclar los platos a mitad del proceso.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo. ▸ Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u objeto extraño en la puerta.
	No se ha pulsado ▷II. ▸ Pulsar ▷II.

Avería	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. ▸ Volver a ajustar la hora. → *"Ajustar la hora", Página 51*
El aparato no está en funcionamiento. En el panel indicador se muestra una duración.	No se ha pulsado ⏯. ▸ Pulsar ⏯.

14.2 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
Aparece un mensaje *E2* en el panel indicador.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. ▸ Pulsar una tecla cualquiera.
Aparece el mensaje *E11* en el panel indicador.	Humedad en el panel de mando. ▸ Dejar secar el panel de mando.

15 Eliminación

15.1 Eliminación del aparato usado

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

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

16 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro servicio al cliente durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.
Además, nuestro servicio al cliente puede suministrar otras piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 15 años después de la comercialización del aparato.
Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.
Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
El presente producto contiene fuentes de luz de la clase de eficiencia energética G. Las fuentes de luz se encuentran disponibles como repuesto y puede ser reemplazadas únicamente por un personal especializado.
La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.balay.es* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

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

Cuando se ponga en contacto con el servicio al cliente, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD), que encontrará 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.

17 Así se consigue

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

17.1 Lo mejor es proceder de la siguiente manera

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

⚠ **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.

ATENCIÓN
Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.
- ▸ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

Nota: Advertencia para alérgicos al níquel
En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

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

   Consejos
   - Si se utiliza el aparato por primera vez, debe tenerse en cuenta esta información básica:
     – → *"Seguridad", Página 41*
     – → *"Agua de condensación", Página 50*
   - Si no se encuentra exactamente el plato que se desea preparar o la aplicación que se desea llevar a cabo, buscar un plato similar.
2. Sacar los accesorios del compartimento de cocción.
3. Seleccionar recipientes y accesorios adecuados. Utilizar el recipiente y los accesorios que aparecen en los ajustes recomendados.
4. Precalentar el aparato solo si así lo indican la receta o los ajustes recomendados.
5. Ajustar el aparato según los ajustes recomendados.
6. ⚠ **ADVERTENCIA¡ – Riesgo de quemaduras!**
   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.

   Cuando el plato esté cocinado, desconectar el aparato.

17.2 Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Ajustes recomendados para descongelar, calentar y cocinar a fuego lento en el microondas.
La duración depende del recipiente y de la temperatura, del estado, de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar por el valor más bajo y, si es necesario, fijar un valor más alto la próxima vez. Si se utilizan cantidades distintas de las indicadas en las tablas, hay que seguir la regla general: doble cantidad – casi el doble de duración; mitad de cantidad – mitad de duración.

Consejos para descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

Contacto	Consejo
Si se desea preparar una cantidad diferente a la que se indica en la tabla.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: ▪ Doble cantidad = casi el doble de tiempo ▪ La mitad de cantidad = la mitad de tiempo

Descongelar en el microondas

Nota
Indicaciones de preparación
- ▪ Utilizar una vajilla adecuada para el microondas sin tapa.
- ▪ Entretanto, remover o dar la vuelta al plato entre 2 y 3 veces. Al darle la vuelta, retirar el líquido resultante de la descongelación.
- ▪ Las partes delicadas, como, p. ej., los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado, ya se puede retirar el papel de aluminio.

Plato	Accesorio/recipiente accesorio/recipiente	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 800 g	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20

Plato	Accesorio/recipiente accesorio/ recipiente	Potencia del micro-ondas en vatios	Duración en minutos
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 1,0 kg	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos), 1,5 kg	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 200 g [1]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 500 g [1]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo, 800 g [1]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne picada, variada, 200 g [2]	Recipiente sin tapa	90	10-15
Carne picada, variada, 500 g [2]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne picada, variada, 800 g	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Ave o trozos de ave, 600 g	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Ave o trozos de ave, 1,2 kg	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Pato, 2,0 kg	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filetes, rodajas o ventresca de pescado, 400 g [1]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pescado entero, 300 g	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pescado entero, 600 g	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Verduras, p. ej., guisantes, 300 g	Recipiente sin tapa	180	10-15
Verduras, p. ej., guisantes, 600 g	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruta, p. ej., frambuesas, 300 g [1]	Recipiente sin tapa	180	7-10
Fruta, p. ej., frambuesas, 500 g [1]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Descongelar mantequilla, 125 g	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Descongelar mantequilla, 250 g	Recipiente sin tapa	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pan entero, 500 g	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pan entero, 1,0 kg	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 500 g [3]	Recipiente sin tapa	90	15-25
Bizcocho seco, p. ej., pasteles de masa de bizcocho, 750 g [3]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 500 g [3]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Bizcochos jugosos, p. ej., bizcochos de fruta o de requesón, 750 g [3]	Recipiente sin tapa	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

[1] Separar las partes descongeladas.
[2] Retirar la carne ya descongeladas.
[3] Solo para bizcochos sin glaseado, nata, gelatina o crema.

Descongelar y calentar alimentos congelados

Nota

Indicaciones de preparación

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

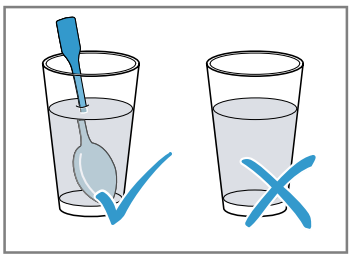
Plato	Accesorio/recipiente	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Menú, plato único, plato precocinado, 300-400 g	Recipiente con tapa	600	10-15
Sopa, 400 g	Recipiente con tapa	600	8-15
Guiso, 500 g	Recipiente con tapa	600	10-15
Guiso, 1 kg	Recipiente con tapa	600	20-25
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 500 g	Recipiente con tapa	600	25-30
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 1 kg	Recipiente con tapa	600	25-30
Pescado, p. ej., filetes, 400 g	Recipiente con tapa	600	10-15
Pescado, p. ej., filetes, 800 g	Recipiente con tapa	600	18-20
Guarniciones, p. ej., arroz o pasta cocidos, 250 g [1]	Recipiente con tapa	600	2-5
Guarniciones, p. ej., arroz o pasta cocidos, 500 g [1]	Recipiente con tapa	600	8-10
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli o zanahorias precocinados, 300 g [1]	Recipiente con tapa	600	5-8
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli o zanahorias precocinados, 600 g [1]	Recipiente con tapa	600	14-17
Espinacas a la crema, 500 g	Recipiente con tapa	600	11-16

Calentar en el microondas

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

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 destrozar 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] Añadir un poco de agua a los alimentos.

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

Plato	Accesorio/recipiente	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Menú, plato único, plato precocinado, aprox. 400 g	Recipiente sin tapa	600	5-10
Bebidas, 200 ml	Cristal Introducir una cuchara en el vaso	900	1-2
Bebidas, 500 ml	Cristal Introducir una cuchara en el vaso	900	2-4
Alimentos para bebé, p. ej., biberones, 150 ml [1]	Colocar los biberones sin tetilla ni tapa sobre el suelo del compartimento de cocción	360	1-2
Sopa, 2 tazas, cada una, de 175 g	Recipiente sin tapa	900	4-5
Sopa, 4 tazas, cada una, de 175 g	Recipiente sin tapa	900	5-6
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch, 500 g	Recipiente con tapa	600	10-15
Guiso, 400 g	Recipiente con tapa	600	5-10
Guiso, 800 g	Recipiente con tapa	600	10-15
Verduras, 150 g [2]	Recipiente sin tapa	600	2-3
Verduras, 300 g [2]	Recipiente sin tapa	600	3-5

Cocinar a fuego lento en el microondas

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

Plato	Accesorio/recipiente	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo entero, fresco, sin vísceras, 1,3 kg	Recipiente con tapa	600	30-35
Filete de pescado, fresco, 400 g	Recipiente con tapa	600	10-15

[1] Agitar bien o remover tras el calentamiento. Controlar la temperatura.
[2] Añadir un poco de agua a los alimentos.

Plato	Accesorio/recipiente	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Verdura, fresca, 250 g	Recipiente con tapa	600	5-10
Verdura, fresca, 500 g	Recipiente con tapa	600	10-15
Patatas, 250 g	Recipiente con tapa	600	8-10
Patatas, 500 g	Recipiente con tapa	600	10-15
Arroz, 125 g + 250 ml agua	Recipiente con tapa	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Arroz, 250 g + 500 ml agua	Recipiente con tapa	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Dulces, p. ej., pudding (instantáneo) 500 ml [1]	Recipiente con tapa	600	5-8

Pudin en polvo

⚠ **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. Mezclar un paquete de pudin en polvo con azúcar y un poco de leche en un bol alto apto para microondas siguiendo las instrucciones del paquete para que no queden grumos.
2. Añadir el resto de la leche y remover de nuevo.
3. Colocar el bol en el compartimento de cocción y cerrar la puerta del aparato.
4. Ajustar el aparato siguiendo los ajustes recomendados.
5. Remover por primera vez después de 3 minutos. A continuación, remover poco a poco durante un minuto hasta alcanzar la consistencia deseada.
   La duración depende de la temperatura de la leche y del recipiente utilizado.

Palomitas para el microondas

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

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

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

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

Objetivo	Consejo
El alimento está demasiado seco.	▪ Acortar la duración o seleccionar una potencia del microondas más baja. ▪ Cubrir el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocinado.	Prolongar la duración. Las cantidades más grandes o los alimentos gruesos necesitan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo, el plato aún no está listo por dentro pero se ha sobrecalentado por fuera.	▪ Remover de vez en cuando. ▪ Reducir la potencia del microondas y prolongar la duración.
La carne o el ave no se ha descongelado por dentro tras la descongelación, pero ya está cocinada por fuera.	▪ Reducir la potencia del microondas. ▪ Dar la vuelta a los trozos grandes varias veces.

17.3 Repostería

Ajustes recomendados para pasteles y repostería.
La temperatura y la duración del tiempo de cocción dependen de la textura y la cantidad de la masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes. Comenzar con el valor más bajo y, si es necesario, ajustar uno más alto la próxima vez. Con una tem-

[1] Remover 2-3 veces durante el proceso con varilla batidora.

peratura más baja se consigue un dorado más uniforme.

Consejos prácticos para el horneado

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

Contacto	Consejo
El pastel debe subir de manera uniforme.	▪ Engrasar solo la base del molde desarmable. ▪ Después del horneado, extraer el pastel del molde con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
Los pasteles pequeños no deben pegarse entre sí durante el horneado.	Dejar una distancia mínima de 2 cm alrededor de cada pastel. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
Determinar si el pastel está listo.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
Si se quiere seguir una receta propia.	Orientarse a partir de las recetas similares que figuran en las tablas.
Utilizar moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica.	▪ El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. ▪ En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. ▪ La duración se acorta con respecto a los datos de la tabla.

Pasteles en moldes

Nota

Instrucciones de preparación

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

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

[1] Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza			170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza			170-190	-	35-45

Repostería pequeña

Nota

Instrucciones de preparación

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

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja redonda para pizza			150-170	20-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza			110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza			100	80-100
Magdalenas	Molde de tartaletas en la parrilla			160-180	35-40
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza			190-200	35-45

Pan y panecillos

Nota

Instrucciones de preparación

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

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

Consejos para el siguiente horneado

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

Objetivo	Consejo
El pastel se desmorona.	▪ Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. ▪ Utilizar menos líquido. O bien: ▪ Reducir la temperatura del horno 10 °C y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura del horno 10 °C y acortar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado claro.	▪ Comprobar la altura de inserción y el accesorio. ▪ Aumentar la temperatura del horno 10 °C. O bien: ▪ Prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado en conjunto demasiado oscuro.	Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción.

Objetivo	Consejo
El pastel ha quedado demasiado claro por arriba y demasiado oscuro por abajo.	Colocar el pastel a una altura superior.
El pastel ha quedado demasiado oscuro por arriba y demasiado claro por abajo.	▪ Colocar el pastel a una altura inferior. ▪ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción
Las pastas se han dorado de forma irregular.	▪ Reducir la temperatura del horno. ▪ Cortar el papel especial para hornear de forma apropiada. ▪ Colocar el molde para hornear en el centro. ▪ Todas las pastas deben tener el mismo tamaño y grosor.
El pastel está hecho por fuera, pero aún no se ha horneado por dentro.	▪ Reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de cocción. ▪ Añadir menos líquido. Pastel con capa jugosa: ▪ Hornear la base previamente. ▪ Espolvorear la base con almendras o pan rallado. ▪ Colocar la cobertura sobre la base.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	▪ Tras el horneado, dejar que se enfríe el pastel durante 5-10 minutos. ▪ Aflojar con cuidado el borde del pastel con un cuchillo. ▪ Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde para hornear con un paño húmedo y frío. ▪ Para el próximo horneado, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	▪ 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.

17.4 Asar y asar al grill

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la textura y la cantidad del plato. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se indican márgenes.

Comenzar con el valor más bajo y, si es necesario, ajustar uno más alto la próxima vez.

Asar en el recipiente

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

Observaciones generales para asar en el recipiente.

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

Recipiente sin tapa

Utilizar un molde para hornear alto.

Recipiente con tapa

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

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Al abrir la tapa después de la cocción, puede salir vapor muy caliente. Según la temperatura, puede ocurrir que no se vea el vapor.

- ▸ Abrir la tapa de tal modo que el vapor caliente salga lejos del cuerpo.
- ▸ No dejar que los niños se acerquen.

Notas

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

Asar al grill

Asar al grill los alimentos que deban quedar crujientes.

ATENCIÓN

Los alimentos ácidos pueden dañar la rejilla.

- ▸ No colocar en la rejilla alimentos ácidos, como frutas o alimentos al grill marinados en sustancias ácidas.

Advertencia para alérgicos al níquel

En raras ocasiones, pequeñas trazas de níquel podrían infiltrarse en los alimentos.

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

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

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

Al asar al grill, puede producirse humo.

Consejos prácticos para asar y estofar

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

Objetivo	Consejo
La carne magra no debe secarse.	▪ Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.
Si se desea hacer un asado con corteza de tocino.	▪ Cortar la corteza en forma de cruz. ▪ Freír primero el asado con la corteza de tocino hacia abajo.
Mantener el compartimento de cocción lo más limpio posible.	▪ Preparar los alimentos en un asador cerrado a una temperatura más alta.
La carne debe permanecer caliente y jugosa, p. ej., el rosbif.	▪ Cuando el asado esté listo, dejar reposar durante 10 minutos con el compartimento de cocción cerrado. Esto permite que los jugos de la carne se distribuyan mejor. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo. ▪ Envolver los alimentos en papel de aluminio tras la preparación.

Carne de buey

Nota

Instrucciones de preparación

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

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

Carne de cerdo

Nota

Instrucciones de preparación

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

- Dar la vuelta a los bistecs de cuello una vez transcurridos 2/3 del tiempo.

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C/nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocineta (p. ej., pescuezo), aprox. 750 g	Parrilla Recipiente con tapa			220-230	180	40-50
Asado con tocineta (p. ej., paletilla), aprox. 1 kg	Parrilla Recipiente sin tapa			190-210	-	130-150
Filete de pescuezo, 2-3 piezas, 2-3 cm de grosor	Parrilla Plato de cristal			3	-	25-35

Otros platos de carne

Nota

Instrucciones de preparación

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

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

Ave

Nota

Instrucciones de preparación

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

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

Pescado

Nota

Instrucciones de preparación

- Los ajustes recomendados se aplican a la elaboración de platos en el aparato no precalentado.
- Poner el pescado entero, p. ej. el salmón, en el centro de la parrilla.
- Engrasar antes la parrilla con aceite.

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

Consejos para el siguiente asado

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

Contacto	Consejo
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes.	▪ Seleccionar una temperatura más baja. ▪ Reducir la duración del tiempo de cocción.
El asado está demasiado seco.	▪ Seleccionar una temperatura más baja. ▪ Reducir la duración del tiempo de cocción.
La corteza del asado es demasiado fina.	▪ Aumentar la temperatura. O bien: ▪ Encender el grill hacia el final del tiempo de asado.
La salsa se ha quemado.	▪ Seleccionar un recipiente más pequeño. ▪ Añadir más líquido al asador.
La salsa ha quedado demasiado ligera y aguada.	▪ Para que se evapore más líquido, seleccionar un recipiente más grande. ▪ Añadir menos líquido al asador.
Si se estofa carne, esta se quema.	▪ Comprobar que la cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. ▪ Disminuir la temperatura. ▪ Añadir más líquido al estofado.
El asado no está bien hecho.	▪ Trinchar el asado. ▪ Preparar la salsa en la cacerola. ▪ Colocar los filetes de carne asada en la salsa. ▪ Cocinar a fuego lento los filetes de carne asada al microondas.

17.5 Gratinados y tostadas

Nota

Instrucciones de preparación

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

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

17.6 Productos ultracongelados

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

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

17.7 Comidas normalizadas

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

Descongelar en el microondas

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

Cocinar a fuego lento en el microondas

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

Plato	Accesorio/recipiente	Altura de suspensión	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Crema pastelera, 1 kg	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Tarta de bizcocho, 475 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	600	8-10
Asado de carne picada, 900 g	Recipiente sin tapa	Base del compartimento de cocción	18-23	18-23

Cocinar a fuego lento en combinación con el microondas

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

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

Horneado

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

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

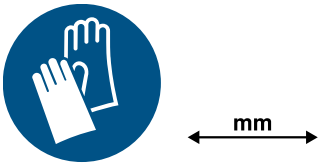
Asar al grill

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

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

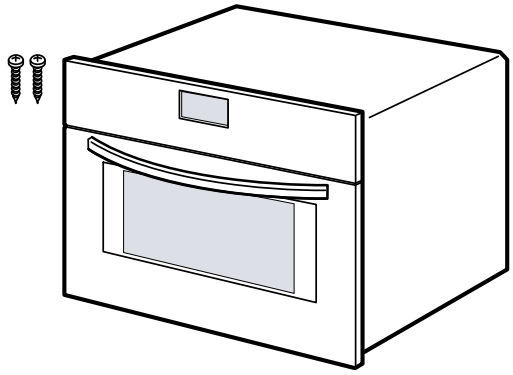
18 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



18.1 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.



⚠ 18.2 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.
- No utilizar el tirador de la puerta para el transporte o el montaje.
- 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 aloje el aparato deben poder resistir una temperatura de hasta 95 °C, y los frontales de los muebles adyacentes, hasta 70 °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.
- ▸ Usar guantes de protección.

⚠ 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.
- ▸ Utilizar solo adaptadores y cables de conexión de red autorizados por el fabricante.
- ▸ Si el cable de conexión de red es demasiado corto y no hay disponible ningún cable de mayor longitud, ponerse en contacto con un técnico electricista para adaptar la instalación doméstica.

ATENCIÓN
El tirador de la puerta puede romperse si se utiliza para transportar el aparato. El tirador de la puerta no aguanta el peso del aparato.
- ▸ No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta.

18.3 Conexión eléctrica

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

- 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.

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

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

- ▸ Enchufar la clavija del aparato en una toma de corriente cercana.
  Cuando el aparato esté montado, la clavija debe quedar accesible. En caso de que la clavija no pueda quedar accesible, debe instalarse un dispositivo de desconexión en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normas de instalación.

Conectar el aparato a la red eléctrica sin enchufe con contacto de toma de tierra

Nota: El aparato solo lo podrá conectar personal profesional cualificado para ello. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Debe haberse instalado un dispositivo de separación en la instalación eléctrica fija según lo dispuesto en las normas de instalación.

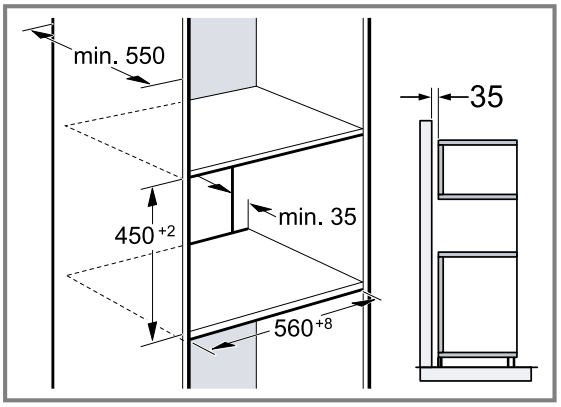
1. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente.
   El aparato puede resultar dañado si no se conecta de forma adecuada.
2. Tensión, ver placa de características.
3. Conectar los hilos del cable de conexión a la red de acuerdo con la codificación por colores: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

18.4 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.
No debe haber ninguna placa posterior en el armario donde se aloje el aparato. Entre la pared y el fondo del armario o el panel posterior del armario situado encima, debe mantenerse una distancia mínima de 35 mm.
El armario donde se aloje el aparato debe tener un orificio de ventilación de 50 cm² en la parte delantera. Para ello, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación. No cubrir las aberturas de ventilación ni los orificios de aspiración.
Se permite el montaje del aparato hasta una altura de 850 mm como máximo por encima del suelo.

18.5 Montaje en un armario en alto

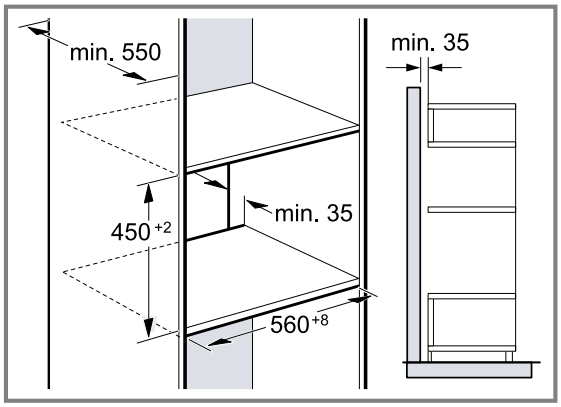
Tener en cuenta las distancias de seguridad y las dimensiones de montaje en columna encima de un horno.



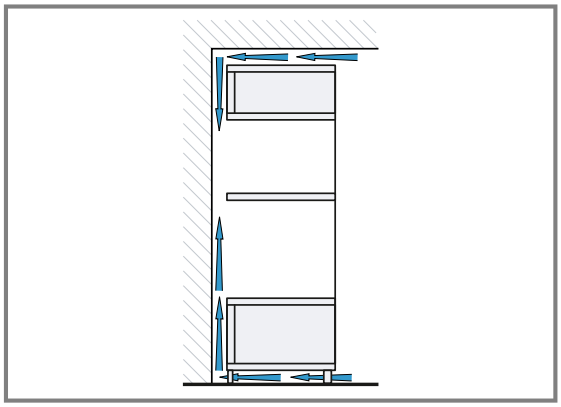
Para la ventilación del aparato, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.
Si el armario en alto cuenta con una placa posterior adicional además de las placas posteriores del aparato, debe retirarse la placa adicional.
No montar el aparato demasiado alto a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

18.6 Instalar dos aparatos uno encima de otro

El aparato también se puede montar encima o debajo de otros aparatos. Tener en cuenta las dimensiones y las indicaciones de montaje al instalar un aparato encima de otro.



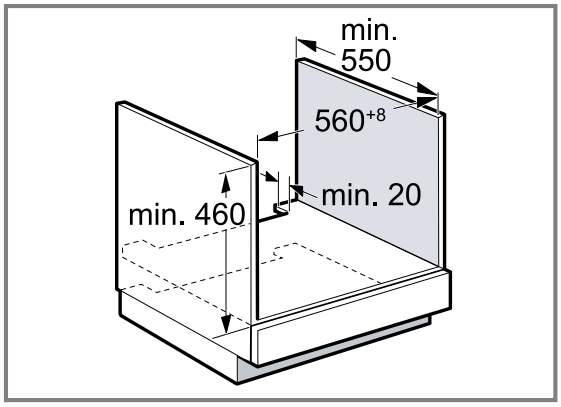
Para la ventilación de los aparatos, los paneles intermedios deben contar con una ranura de ventilación.
Para garantizar una ventilación suficiente de ambos aparatos, se requiere un orificio de ventilación de al menos 200 cm² en el área del zócalo. Para ello, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.
Es preciso proceder con cuidado para asegurarse de que el intercambio de aire se produzca de conformidad con el esquema.



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

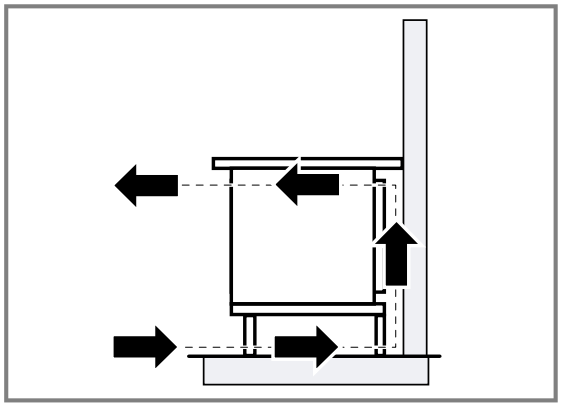
18.7 Montaje debajo de una encimera

Tener en cuenta las dimensiones y las distancias de seguridad al instalar el aparato bajo una encimera.



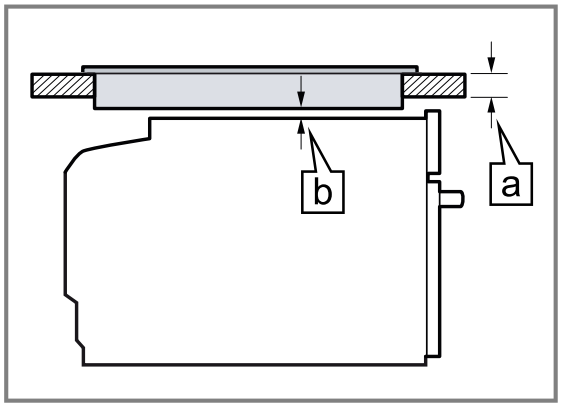
Para facilitar la ventilación del aparato, el panel intermedio debe disponer de una ranura de ventilación.

La encimera debe estar fijada sobre el mueble empotrado.
Tener en cuenta las posibles instrucciones de montaje de la placa de cocción.
Tener en cuenta las diferentes indicaciones nacionales de montaje de la placa de cocción.
Para garantizar una circulación del aire adicional del aparato, se requiere un orificio de ventilación de al menos 100 cm² en el área del zócalo. Por ejemplo, recortar la placa protectora del zócalo o colocar una rejilla de ventilación.



18.8 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.



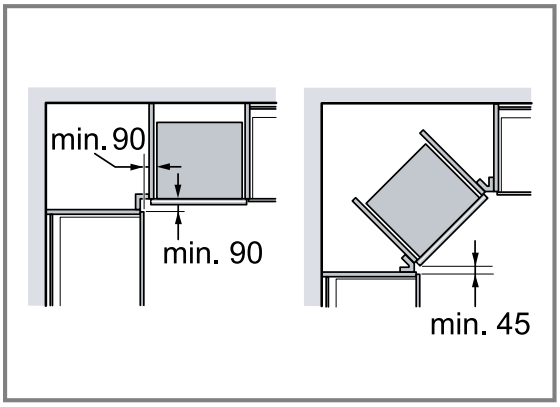
En función de la separación mínima necesaria, [b] se determina el grosor mínimo de la encimera [a].

Tipo de placa	[a] encastrada en mm	[a] enrasada en mm	[b] en mm
Placa de inducción	45	46	5
Placa con superficie de inducción total	55	56	5
Placa de gas	35	46	5 [1]
Placa eléctrica	35	38	2

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

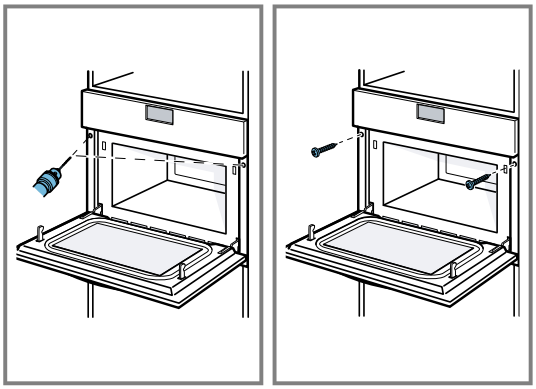
18.9 Montaje en esquina

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



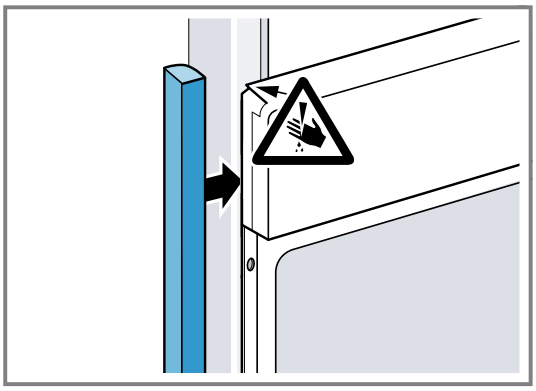
18.10 Montar el aparato

1. Centrar el aparato.
2. Atornillar el aparato al mueble.



18.11 En cocinas sin tiradores con maneta vertical:

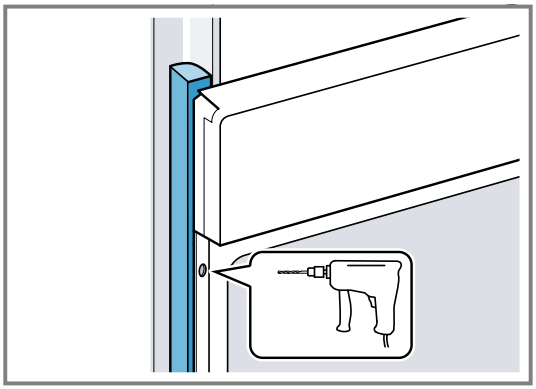
1. Colocar una pieza de relleno adecuada en ambos lados para cubrir posibles bordes afilados y garantizar un montaje seguro.



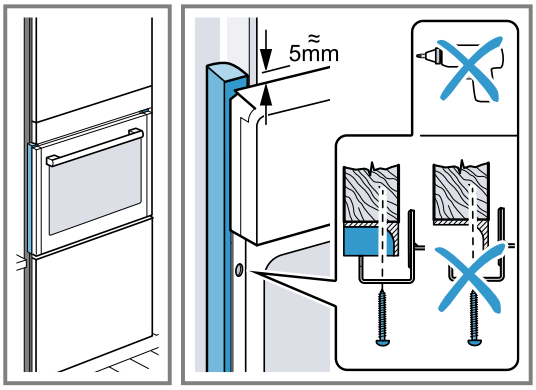
2. Fijar la pieza de relleno al mueble.

[1] Tener en cuenta las diferentes indicaciones nacionales de montaje de la placa de cocción.

3. Pretaladrar la pieza de relleno y el mueble para crear una conexión roscada.



4. Fijar el aparato con los tornillos adecuados.



18.12 Desmontar el aparato

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

Balay, más contigo que nunca

Balay contigo

Registra tus electrodomésticos en **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.

Tienda Balay

Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic.
Entra en **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%.**

Servicio Técnico Oficial

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
- **Mejor precio garantizado.**
- **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

Séguenos en:

BLOG

9001677487 (051202) REG25
pt, es