
Manual de instrucciones	ES
Instructions for Use	EN
Mode d'Emploi	FR
Manual de instruções	PT

TMW 18 HG / TMW 20 HG



Teka

Estimado Cliente:

Antes de continuar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, va a satisfacer sus expectativas.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, ya que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización de su horno microondas.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. Si cede el aparato a terceros, ¡entregueles también el manual correspondiente!

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Índice

Indicaciones de seguridad	3
Instrucciones de instalación	5
Las ventajas del horno microondas	6
Modo de funcionamiento del horno microondas.....	6
Por qué se calientan los alimentos.....	6
Descripción del aparato	7
Instrucciones de utilización	8
Ajuste del reloj.....	8
Bloqueo de Seguridad.....	8
Función: Microondas	9
Función: Grill	9
Función: Microondas + Grill.....	9
Función: Descongelación por Peso (automático).....	10
Función: Descongelación por Tiempo (Manual).....	10
Funcionamiento Rápido.....	11
Parada Plato Rotatorio	11
Durante el funcionamiento	12
Interrupción de la función	12
Fin del programa	12
Descongelación	13
Indicaciones generales para la descongelación.....	14
Cocinar con microondas	15
Indicaciones importantes!.....	16
Tablas y sugerencias – Cocinar verduras	17
Tablas y sugerencias – Cocinar pescado.....	17
Cocinar con Grill	18
Tablas y sugerencias – Grill sin microondas	18
Tablas y consejos – Microondas y grill.....	19
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	20
Función microondas	20
Prueba la vajilla	20
Función grill	20
Función combinada	20
Recipientes y películas de aluminio	20
Tapas	20
Tabla – vajilla.....	21
Limpieza y Mantenimiento del microondas	22
¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?	23
Características técnicas	24
Descripción de las funciones.....	24
Especificaciones.....	24



- **¡Atención!** Para evitar cualquier tipo de llama, utilice el microondas solamente bajo vigilancia. Los niveles de potencia muy elevados o tiempos de cocción muy largos pueden calentar excesivamente el alimento y provocar incendios.
- Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para apagar las llamas. Desconecte el aparato y el enchufe de la toma.
- **¡Atención!** Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni con falta de experiencia o conocimientos, a menos que exista la supervisión o la instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- **¡Atención!** Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato
- **¡Atención!** Durante el funcionamiento del grill hay que tener bastante cuidado. Mantenga a los niños alejados!
- Nuestros aparatos cumplen las correspondientes disposiciones y normas sobre equipos técnicos. Sin embargo, no cubren todos los posibles riesgos de accidente.
- Cuando utilice materiales inflamables, como plásticos o recipientes de papel, para calentar o cocinar alimentos, hay que vigilar constantemente el proceso de cocción, debido al riesgo de incendio.
- Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados para ello. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El cable de alimentación no puede entrar en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o con el aparato cuando está caliente.
- Al conectar aparatos eléctricos cerca del microondas, asegúrese de que los cables de alimentación no entran en contacto con el microondas cuando está caliente, ni quedan pillados con la puerta del mismo, para evitar daños y peligros.

- Preste atención a los fallos de funcionamiento. El aparato no se puede utilizar si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frontal están dañadas;
 - El cristal de la ventana está dañado;
 - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.
- Los orificios de ventilación no pueden estar tapados.

Limpeza / mantenimiento:

- Antes de efectuar trabajos de mantenimiento y de limpieza, retire el enchufe de la toma.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza que constan en el apartado "Limpieza y cuidados a tener en cuenta".
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues pueden dañar la superficie y romper el vidrio.
- Las superficies de contacto (el frontal de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse limpias, para garantizar un funcionamiento correcto. Limpie las superficies de contacto con un detergente neutro y un paño de limpieza que no raye ni provoque ningún tipo de fricción.
- **Atención:** Nunca utilice el aparato si las superficies de contacto están dañadas. Vuelva a utilizar el aparato sólo si ha sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

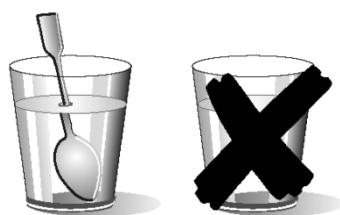
Indicaciones de seguridad

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños al aparato:

- No coloque el aparato en marcha sin el soporte rotativo y el respectivo plato.
- No encienda el aparato en vacío. Puede provocar sobrecarga, en el caso de que no haya alimentos en su interior.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explotar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas.

EXISTE PELIGRO DE INCENDIO.

- Atención: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.



¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando se calientan líquidos (agua, café, té, leche, etc.), pueden alcanzar casi un punto de ebullición dentro del aparato y si son retirados repentinamente, pueden proyectarse hacia fuera del recipiente. ¡Puede causar lesiones y quemaduras!
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de plástico o una varilla de cristal en el recipiente.

¡Cuidado!

- Cuando caliente **pequeñas cantidades de alimentos** es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder. Por ejemplo, el pan puede arder al cabo de 3 minutos si está seleccionada una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza la función combinado (microondas con grill) para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Caliente el **alimento para bebé** siempre en frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, mueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes de dárselo al niño.
¡Peligro de quemaduras!

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! La protección exterior no se debe retirar.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- **Atención:** La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si el cable de alimentación está dañado, solamente el Servicio de Asistencia Técnica puede proceder a la sustitución del mismo por uno que tenga las mismas características, para evitar daños.
- Las reparaciones y el mantenimiento, especialmente de las piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de instalación

Con la ayuda del botón de apertura, abra la puerta y retire todo el material de embalaje. A continuación, limpie el interior y los accesorios con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos ni con olores intensos.

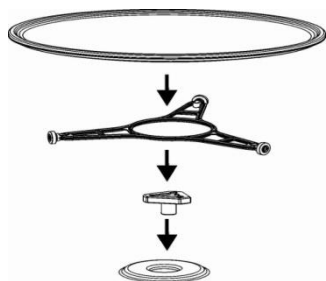
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

- Puerta y bisagras
- Frontal del microondas
- Superficies interiores y exteriores del aparato

NO UTILICE EL APARATO si observa algún tipo de defecto en las partes anteriormente referidas. Si fuera el caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Encaje el acoplamiento del motor en el centro de la cavidad del microondas y sobreponga el soporte del plato rotativo y el plato rotativo hasta que encajen. Siempre que haga uso del microondas, es necesario que tanto el plato rotativo como su respectivo soporte estén en el interior y correctamente colocados. El plato rotativo gira tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el sentido contrario.



¡Atención! El exterior del microondas puede estar envuelto por una película de protección. Antes de la primera puesta en marcha, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Para garantizar una buena ventilación del aparato, instale el microondas en un mueble de cocina con una apertura en la parte superior (ver las hojas adjuntas).

Atención: tras la colocación del microondas, hay que garantizar el acceso al enchufe.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con la parte trasera del aparato, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Si instala un microondas y un horno en columna, no puede colocar el microondas debajo del horno, debido a la formación de condensación.

El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

El aparato está equipado con un cable de alimentación y un enchufe para corriente monofásica.

ATENCIÓN: EL MICROONDAS SÓLO PUEDE CONECTARSE A TOMAS CON CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de fallo, el fabricante y los vendedores no asumen ninguna responsabilidad si se comprueba que no se han observado las instrucciones de instalación.

Las ventajas del horno microondas

En el fogón convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos de fuera a dentro. Existe, por ello, una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, los componentes del horno y los recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior hacia el exterior. No existe ninguna pérdida de calor al aire, las paredes de la cavidad y los recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, solamente se calienta el alimento.

En resumen, los hornos Microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno Microondas existe una válvula de alta tensión, llamada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y son distribuidas por un dispersor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las Microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las Microondas.

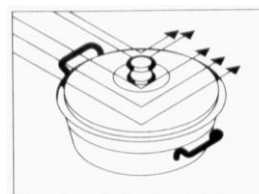
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

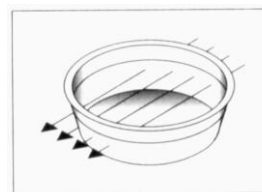
- Estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se alteran el color natural ni el aroma.

Las Microondas pasan a través de la porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

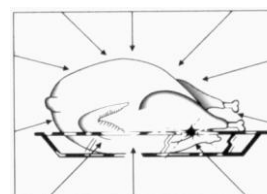
Las microondas son reflejadas por el metal...

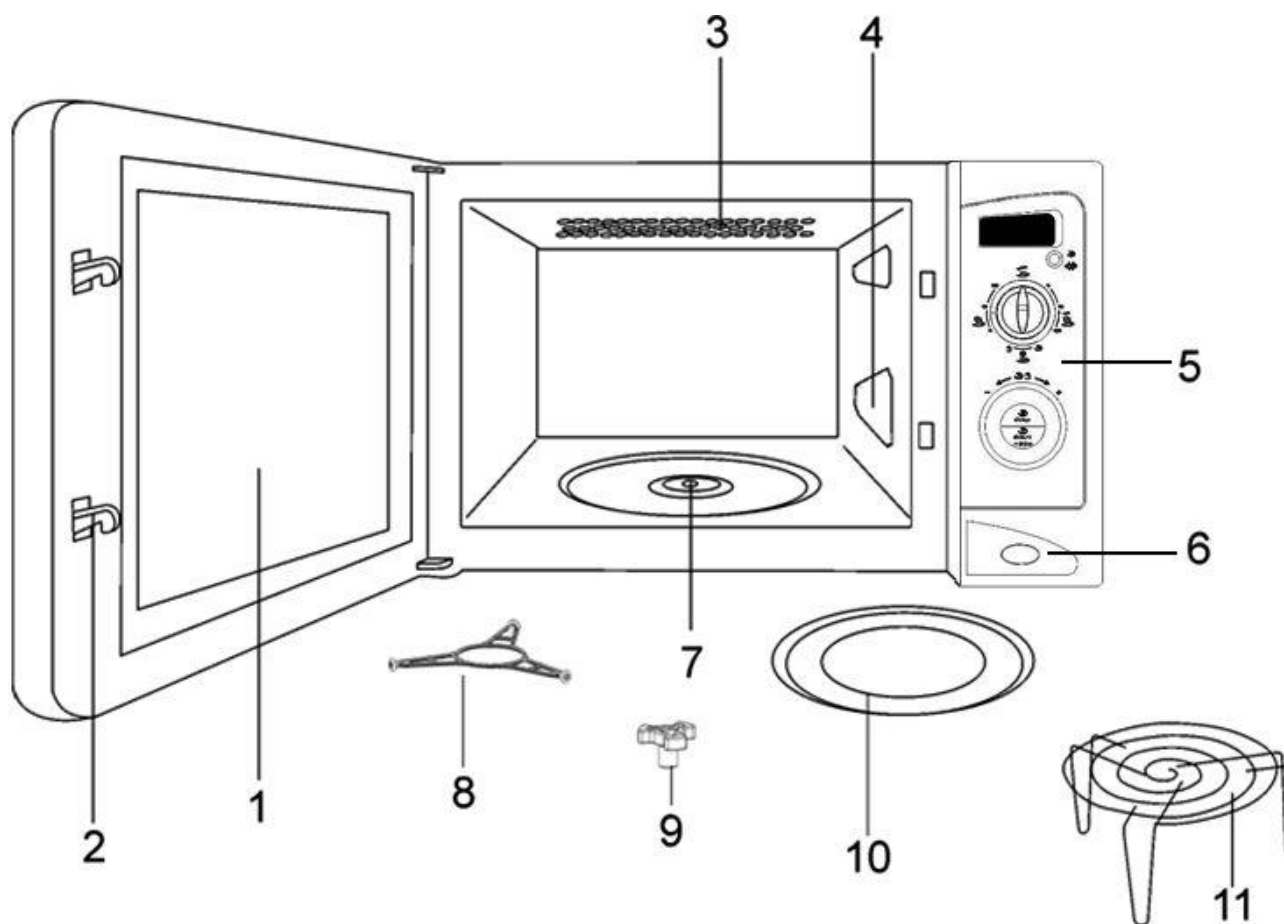


... atraviesan el cristal y a porcelana...



... y son absorbidas por los alimentos.



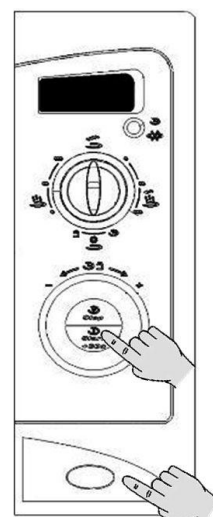


1. Cristal de la puerta
2. Lengüeta
3. Grill de cuarzo
4. Tapas de mica
5. Panel de mandos

6. Botón de apertura
7. Encaje del soporte rotativo
8. Soporte rotativo
9. Acoplamiento del motor
10. Plato rotativo
11. Rejilla

Instrucciones de utilización

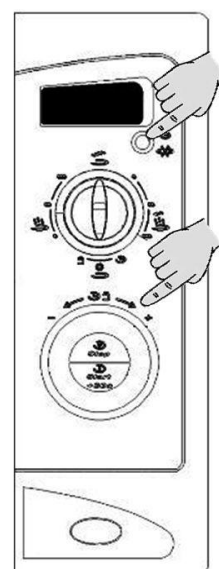
1. Conecte el horno a una toma de corriente apropiada.
2. Abra la puerta, presionando el Botón de Apertura de Puerta. En los modelos sin este botón basta con tirar de la puerta. La luz del horno se encenderá.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre el plato rotatorio o la parrilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado conforme a lo descrito en los siguientes capítulos.
5. Cierre la puerta y presione la tecla START/+30”.
6. El horno comenzará a funcionar. La pantalla mostrará el tiempo restante de cocción.



Ajuste del reloj

1. Si el horno está en funcionamiento, presione la tecla RELOJ hasta que los dígitos de la hora comiencen a parpadear.
2. Introduzca el valor de la hora girando el BOTÓN ROTATORIO en cualquiera de los sentidos.
3. Presione la tecla RELOJ nuevamente para modificar los minutos.
4. Introduzca el valor de los minutos girando el BOTÓN ROTATORIO en cualquiera de los sentidos.
5. Presione la tecla RELOJ para terminar.

NOTA: Siempre que el horno sea conectado a la red eléctrica o después de un corte de energía, la información de la pantalla parpadeará hasta que el reloj sea ajustado, mostrando el tiempo transcurrido desde el momento inicial.

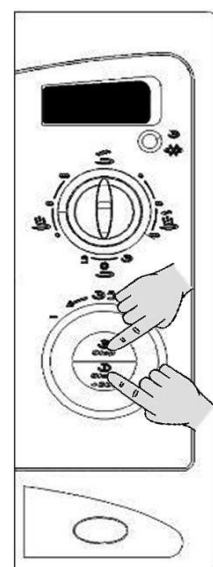


Bloqueo de Seguridad

1. El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para evitar que lo utilicen menores), presionando la tecla STOP durante 3 segundos. Al final de este tiempo, el horno emite una señal sonora, la pantalla muestra cuatro rayas horizontales y el horno deja de funcionar.

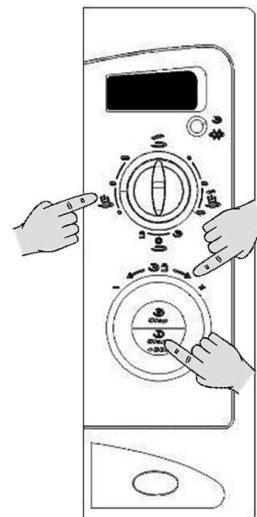
NOTA: puede visualizar el reloj presionando la tecla START/30”.

2. Para desbloquear, presione la tecla START/30” durante 3 segundos. Al final de este tiempo, el horno emitirá un señal sonora y la pantalla volverá a mostrar el reloj.

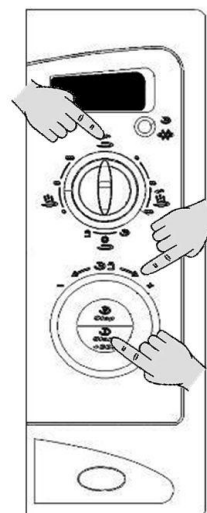


Función: Microondas

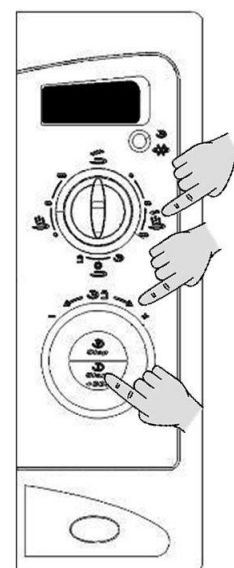
1. Coloque el Selector de FUNCIONES en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo a la tabla siguiente.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento, girando el BOTÓN ROTATORIO en ambos sentidos. La tecla START/+30" se iluminará.
3. Presione la tecla START/+30". El horno comenzará a funcionar, la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento restante y la tecla STOP se iluminará.

**Función: Grill**

1. Coloque el Selector de FUNCIONES en la posición I.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento, girando el BOTÓN ROTATORIO en ambos sentidos. La tecla START/+30" se iluminará. El tiempo máximo programable es de 30 minutos.
3. Presione la tecla START/+30". El horno comenzará a funcionar, la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento restante y la tecla STOP se iluminará.

**Función: Microondas + Grill**

1. Coloque el Selector de FUNCIONES en la posición correspondiente al nivel de potencia de microondas deseado de acuerdo con la tabla siguiente.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento, girando el BOTÓN ROTATORIO en ambos sentidos. La tecla START/+30" se iluminará. El tiempo máximo programable es de 30 minutos.
3. Presione la tecla START/+30". El horno comenzará a funcionar, la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento restante y la tecla STOP se iluminará.



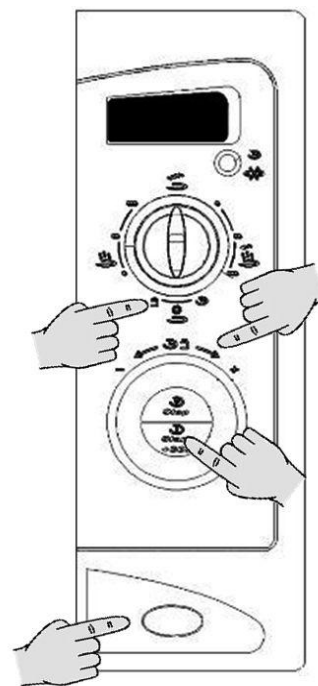
Instrucciones de utilización

Función: Descongelación por Peso (automático)

1. Coloque el Selector de FUNCIONES en la posición **D**.
2. Seleccione el tipo de alimento con el BOTÓN ROTATORIO. El tipo de alimento seleccionado aparece en la pantalla con la indicación . 0., en la que "." es el tipo de alimento a descongelar de acuerdo a la siguiente tabla:

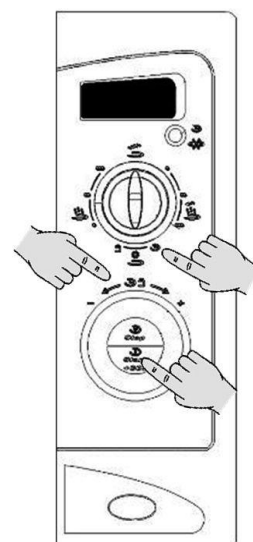
Pantalla	Tipo de Alimento
. 0 1	Carne
. 0 2	Pescado
. 0 3	Aves
. 0 4	Fruta
. 0 5	Pan

3. Presione la tecla START/+30". La pantalla indica el peso y la tecla START/+30" se ilumina.
4. Introduzca el peso aproximado de los alimentos que fueron colocados en el microondas, girando el Botón ROTATORIO en ambos sentidos.
5. Presione la tecla START/+30". El horno comenzará a funcionar, la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento restante y la tecla STOP se iluminará.
6. Una vez transcurrido el 25% del tiempo de descongelación, el horno se parará y el indicador de la tecla START/+30" parpadeará. El horno emitirá una señal sonora de tres pitidos que se repetirá de 30 en 30 segundos. Abra la puerta y remueva los alimentos. Adviértase la importancia de remover los alimentos para evitar que éstos se cocinen en la superficie.
7. Cierre la puerta y presione nuevamente la tecla START/+30". El horno comenzará a funcionar, la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento restante y la tecla STOP se iluminará.



Función: Descongelación por Tiempo (Manual)

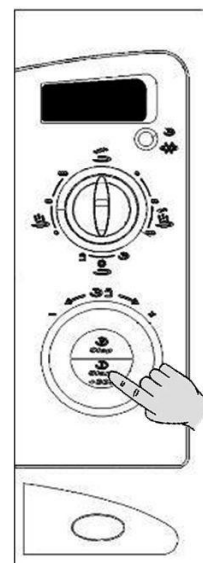
1. Coloque el Selector de FUNCIONES en la posición **E**.
2. Introduzca el tiempo deseado de descongelación, girando el BOTÓN ROTATORIO en ambos sentidos. La tecla START/+30" se iluminará. El tiempo máximo programable es de 90 minutos.
3. Presione la tecla START/+30". El horno comenzará a funcionar, la pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento restante y la tecla STOP se iluminará.



Funcionamiento Rápido

Si la tecla START/+30" fuera presionada sin ser seleccionado el tiempo de funcionamiento, el horno microondas funcionará durante 30 segundos en la función que estuviera seleccionada

Cada vez que la tecla START/+30" sea presionada el tiempo de funcionamiento restante aumentará en 30 segundos.

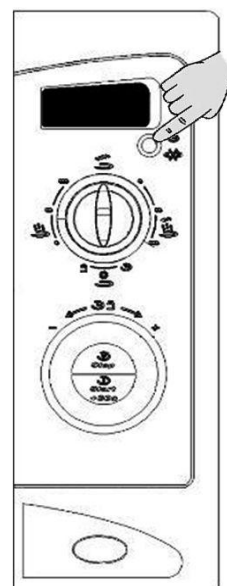


Parada Plato Rotatorio

La rotación del plato rotatorio puede ser anulada de la siguiente manera:

1. Presionar brevemente la tecla RELOJ/PLATO (si la presiona durante más de 3 segundos, accederá a la función Ajuste del Reloj).
2. El horno emite una señal sonora y la tecla RELOJ/PLATO se ilumina, indicando que la rotación del plato ha sido anulada.
3. Para volver a activar, presionar brevemente la tecla RELOJ/PLATO.
4. El horno emitirá una señal sonora y la tecla RELOJ/PLATO deja de estar iluminada, indicando que la rotación del plato está activada.

NOTA: La rotación del plato rotatorio puede ser activada o desactivada con el horno funcionando o parado.



Durante el funcionamiento...

Durante el proceso de cocción, puede abrir la puerta en cualquier momento, así:

- LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE.
- El grill se desactiva permaneciendo a una temperatura elevada.
- El temporizador se detiene y la pantalla pasa a indicar el tiempo de funcionamiento que falta.

Si lo desea, puede:

1. Dar la vuelta o mover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Seleccionar otra función, colocando el Selector de FUNCIONES en otra posición.
3. Ajustar el tiempo de funcionamiento que falta, girando el BOTÓN ROTATORIO.

Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla START/30". De este modo, el aparato estará de nuevo en marcha.

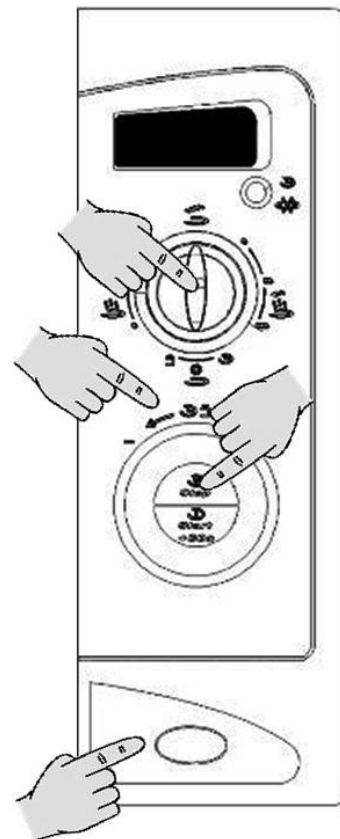
Interrupción de la función

Para interrumpir el funcionamiento del horno antes de concluir el tiempo programado, presione la tecla STOP o abra la puerta.

Si no pretende continuar la cocción de los alimentos, cierre la puerta y presione nuevamente la tecla STOP.

Fin del programa

Una vez finalizado el programa, se emite 3 veces una señal acústica y en la pantalla aparece indicado **"End"**. Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla STOP.



Descongelación

La tabla siguiente presenta, de un modo general, los distintos tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance

una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Observación
Trozos de carne, ternera, buey, cerdo	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500 g	12-14 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Salchicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Pescado	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Trucha	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 3 x
Pan	100 g	2-3 min	2-3 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250 g	8-10 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Requesón	250 g	6-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Nata	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar la tapa

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. La función descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.
10. Retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.
11. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.
12. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

Cocinar con microondas

Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver: ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?).

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

Cuando caliente líquidos, utilice recipientes con una gran apertura, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se aconseja ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento hay que aumentar o acortar los tiempos cocción o subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:
 - Doble de la cantidad – doble del tiempo
 - Mitad de la cantidad – mitad del tiempo

2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar distintos tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del aparato se puede abrir en cualquier momento. El aparato se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si se cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Indicaciones importantes!

- Los huevos con cáscara y los huevos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explotar.
- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas) **pínchelos** para que no revienten.
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej., **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El aparato funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al aparato y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se pueden calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- No caliente líquidos en recipientes herméticos. ¡**Peligro de explosión!**
- **No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas** en el microondas.
- No caliente ningún tipo de material o líquido explosivo en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de los envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones indicadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.
- No cierre las **bolsas de plástico** con pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de **70°C**.
- Durante la cocción puede formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	1/8 l	800	9-11	2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar en rodajas.
Brócoli	300	1/8 l	800	6-8	2-3	
Champiñones	250	-	800	6-8	2-3	
Guisantes & zanahorias,	300	½ taza	800	7-9	2-3	Cortar en cubos o en rodajas.
zanahorias congeladas	250	2-3 cuchara sopa	800	8-10	2-3	
Patatas	250	2-3 cuchara sopa	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimientos	250	-	800	5-7	2-3	Cortar en trozos o en rodajas.
Puerro	250	½ taza	800	5-7	2-3	
Coles de Bruselas, congelada	300	½ taza	800	6-8	2-3	
Repollo	250	½ taza	800	8-10	2-3	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	640	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800	3-5	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.
		320	10-12		

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el aparato.

Coloque la rejilla para que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el aparato.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el microondas se utiliza por primera vez, se forma algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. Tras la primera utilización del grill es normal que la zona con orificios que protege las resistencias del grill empiece a quedar ligeramente deformada y dorada, debido a las temperaturas elevadas.
3. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Para que el aparato quede fuera del alcance de los niños, póngalo a una altura mínima de 80 cm.
4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Se aconseja la utilización de guantes de cocina.
5. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
6. Importante: cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!
7. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y queden quemadas. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
8. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800-	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrido la mitad del tiempo, dé la vuelta.
Sardina/cabracho	6-8 Ud.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 Ud.	22-26	Pinche una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 Ud.	18-20	
Entrecot (aprox. 3 cm de grosor)	400	25-30	Una vez transcurrido la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Restantes			
Tostadas	4 Ud.	1½-3	Vigile el gratinado.
Gratinar sándwich	2 Ud.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Los tiempos indicados son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, así como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de cocinar al grill, se pincelan con aceite vegetal, especias y hierbas y se dejan finalmente marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de cocinar al grill.

Las salchichas no revientan si las pincha antes con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, de la vuelta o pinche con aceite.

El grill es especialmente adecuado para cocinar trozos de carne y pescado finos. Los trozos de carne finos sólo tienen que ser dados la vuelta una vez, los más grandes varias veces. En el caso del pescado, se aconseja unir las dos extremidades del mismo, la boca con el rabo, y colocarlo sobre la rejilla.

Tablas y consejos – Microondas y grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar deprisa y, al mismo tiempo, dorar la carne. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan alternadamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)
Patatas gratinadas	800g	Forma baja	800	20-22
Lasaña	aprox. 800 g	Forma baja	800	15-20

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinada tiene que ser adecuada para microondas y para grill. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante 5 ó 10 min. más en la función grill.

Los gratinados y las aves requieren un tiempo de cocción extra, entre 3 a 5 min., para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Si no hay indicaciones en contra, utilice el plato rotativo para cocinar.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no es necesario calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico, el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla para cocinar de metal o los recipientes con partes o decoración metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej., cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles se deben utilizar durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya confeccionados.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el interior durante 20 seg. a temperatura máxima. Si está fría o poco caliente, es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, que puede quedar muy caliente. Por ello, ¡utilice siempre un **guante!**

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 250°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función combinada

En la función combinada, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para microondas como para grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con papel de aluminio se pueden colocar en el microondas si se respetan los siguientes puntos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se mantiene el aroma.

La tapa debe tener orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo pueden calentarse sin tapa, pues pueden reventar.

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

Modo de funcionamiento Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Microondas + Grill
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) sin vidriados vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) vidriado no vidriado	sí no	sí no	no no	no no
Vajilla de plástico 2) resistente al calor hasta 100°C resistente al calor hasta 250°C	sí sí	no sí	no no	no no
Películas de plástico 3) Película para conservación de alimentos Celofán	no sí	no sí	no no	no no
Papel, cartón, pergamino4)	sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios (rejilla)	sí no no	no sí no	sí sí sí	no sí sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.

4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del microondas

ANTES DE LIMPIAR EL MICROONDAS, ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE NO SE ENCUENTRA CONECTADO A LA TOMA.

Después de utilizar el aparato, déjelo enfriar. No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos, estropajos que rayen o objetos puntiagudos.

Superficie exterior:

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.

Interior:

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.

¡Importante! El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.

Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.

A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.

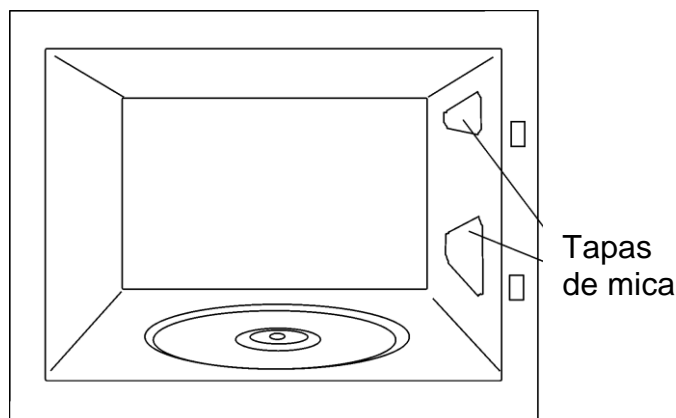
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato:

1. **Estas partes tienen que estar siempre limpias, principalmente las superficies de contacto entre la puerta y la parte del frontal del aparato, para que no haya fugas.**
2. Para limpiar, utilice un detergente neutro y agua tibia. Seque con un paño suave.

Tapas de mica:

Mantenga las tapas de mica siempre limpias. Los restos de alimentos en las tapas pueden, a través de la combustión, deformarla o provocar chispas. Por ello, límpielas regularmente, pero no utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos. No retire las tapas para evitar cualquier riesgo.



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

- ¿El enchufe de red está correctamente conectado a la toma?
- ¿La puerta está completamente cerrada? La puerta tiene que cerrar de forma audible.
- ¿Existen cuerpos extraños entre la puerta y el marco?

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

- ¿Utilizó inadvertidamente vajilla de metal?
- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?
- ¿Colocó en el interior del microondas una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente?

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

- ¿Existe arco eléctrico en el interior del microondas?
- ¿La vajilla entra en contacto con las paredes de la cavidad?
- ¿Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del microondas?

La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución del cable de alimentación




- El cable de alimentación solo debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.

En el caso de que observe algún otro tipo de fallo, contacte con el Servicio de Apoyo al Cliente.

Cualquier tipo de reparación sólo puede ser realizada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Microondas	P 01 ----- 130W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente.
		P 02 ----- 240W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz. Descongelación rápida.
		P 03 ----- 440W	Derretir mantequilla. Calentar alimento para bebé.
		P 04 ----- 640W	Cocinar verduras y alimentos. Cocinar y calentar cuidadosamente. Calentar y cocinar pequeñas cantidades. Calentar alimentos delicados.
		P 05 ----- 800W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados.
	Microondas+Grill	P 01 ----- 130W	Gratinar tostadas.
		P 02 ----- 240W	Cocinar al grill aves y carne.
		P 03 ----- 440W	Cocinar pasteles de carne y gratinados.
		P 04 ----- 640W	Preparación de redondo de carne.
		P 05 ----- 800W	Gratinado de patatas.
	Grill	---	Grillados.

Especificaciones

- Tensión AC..... 230 V / 50 Hz
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Potencia requerida 1200 W
- Potencia del grill. 1050 W
- Potencia de salida microondas. 750 W
- Frecuencia de microondas... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 480 x 305 x 323 mm
- Dimensiones interiores (LxAxP)..... 305 x 210 x 280 mm
- Capacidad del horno. 18 l
- Peso 15,8 kg

Dear Customer:

First of all, we would like to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with the highest quality materials, will live up to your expectations.

Please read the instructions in this book carefully, as they will help you to get better results in using your microwave oven.

PLEASE KEEP THE DOCUMENTATION ON THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Keep your instructions manual close at hand. If you give the appliance to another person, remember to give them the corresponding manual as well!

Tips on environmental protection

Eliminating the packaging



The packaging carries the Green Dot. Use the right bins when discarding all of the packaging materials, such as the cardboard, styrene and plastic films. This will ensure that the packaging materials are recycled.



Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Before you dispose of your appliance, remove the power cable, cut it and dispose of it.

Table of contents

Safety tips	27
Installation instructions	29
Advantages of the microwave oven	30
Microwave oven operating mode.....	30
Why the food is heated.....	30
Description of the appliance	31
Instructions for use	32
Setting the Clock	32
Safety Block	32
Function: Microwave.....	33
Function: Grill	33
Function: Microwave + Grill	33
Function: Defrosting by Weight (Automatic)	34
Function: Defrosting by Time (Manual)	34
Quick Start.....	35
Stop Rotating Plate.....	35
During operation	36
Interrupting function.....	36
End of function	36
Defrosting	37
General tips for defrosting	38
Cooking with microwaves	39
Important tips!.....	40
Tables and suggestions – Cooking vegetables	41
Tables and suggestions – Cooking fish.....	41
Cooking with Grill	42
Tables and suggestions – Grill without microwave	42
Tables and tips – Microwave and grill.....	43
What type of containers may be used?	44
Microwave function.....	44
Test the dishes	44
Grill function	44
Combined function	44
Aluminium containers and foils.....	44
Lids.....	44
Table – dishware	45
Cleaning and care	46
Troubleshooting	47
Technical Features	48
Description of functions of buttons	48
Specifications	48



- **Warning!** In order to avoid any type of flame, only use the microwave when you are there to supervise. Very high power levels or very long cooking times may heat the food to excess and cause fires.
- If you see smoke or fire, keep the door closed, to put out the flames. Switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities; or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** Considerable care is required when the grill is functioning. Keep children away from the appliance!
- Our appliances meet the necessary regulations and rules for technical equipment. However, these do not cover all the possible accident risks.
- When using inflammable materials, such as plastics or paper containers, to heat or cook foods, the cooking process must be monitored on a continuous basis, because of the risk of fire.
- Before using dishes or containers in the microwave, check if they are microwave-safe-Only use microwave-safe dishes.
- The power cable should not touch damp, sharp-edged objects or the appliance when it is hot.
- When connecting electrical appliances in the vicinity of the microwave, ensure that the power cables do not touch the microwave when it is hot and that they do not get caught in the oven door, in order to avoid damage and danger.

- Pay attention to operating faults. The appliance may not be used in the following cases:
 - If the door does not close properly;
 - If the door-hinges are damaged;
 - If the contact surfaces between the door and the front are damaged;
 - If the glass in the window is damaged;
 - If there is often an electrical arch inside the oven, without the presence of any metallic object.
- The ventilation holes may not be covered.

Cleaning / maintenance:

- Before carrying out any maintenance or cleaning, remove the plug from the socket.
- Please remember the cleaning tips contained in the section "Cleaning and care".
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The contact surfaces (the front of the cavity and the inside of the door) must be kept quite clean in order to guarantee correct functioning. Clean the contact surfaces with a neutral detergent and a cloth that does not scratch or cause any type of friction.
- **Warning:** Never use the appliance if the contact surfaces are damaged. Only use the appliance again if it has been repaired by a technician from the Technical Support Service.

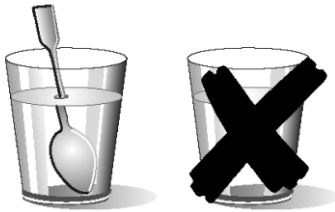
Safety tips

The following tips avoid damage to the appliance:

- Do not switch on the appliance without the turntable support and respective plate.
- Do not switch on the appliance when it is empty. This may result in overload, if there is no food inside.
- Only use microwave-safe dishes.
- Do not keep any inflammable object inside the oven, because it may go on fire when the oven is switched on.
- Eggs with shells and whole boiled eggs should not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave.

THIS IS A FIRE HAZARD.

- Warning: do not heat liquids or other foods in closed containers, because they could easily explode.



Be careful when heating liquids!

- When heating liquids (water, coffee, tea, milk, etc.), they may almost reach boiling point inside the appliance and if they are removed suddenly, may fly out of the container. This may cause injuries and burns!
- In order to avoid this type of situations, put a plastic spoon or glass rod in the container when heating liquids.

Be careful!

- When heating **small amounts of food**, it is very important not to select long periods of time or very high power levels, because the food may overheat or burn. For example, bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- **To toast, only use the grill function and supervise the oven at all times. If you are using the combined function (microwave and grill) to toast, the bread will go on fire in a very short period of time.**
- Always heat **baby food** in jars or bottles without lids or teats. After heating the food, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. Check the temperature of the food before giving it to the child, **Burning hazard!**

In case of repair:

- **Warning – Microwaves! The outer protection should not be removed.** Any repair or maintenance carried out by persons that have not been authorised by the manufacturer is dangerous.
- **Warning:** The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.
- If the power cable is damaged, only the Technical Support Service may replace it with one of the same characteristics, in order to avoid damage.
- Repairs and maintenance, especially of charged parts, may only be carried out by technicians that have been authorised by the manufacturer.

Installation instructions

Use the “open” button to open the door and remove all packaging materials. Then clean the inside and the accessories with a damp cloth and dry them. Do not use abrasive or strong-smelling products.

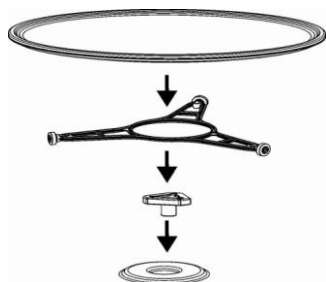
Ensure that the following parts are in good condition:

- Door and hinges
- Front of the microwave
- Inner and outer surfaces of the appliance

DO NOT USE THE APPLIANCE if you notice any kind of defect in the aforementioned parts. If this occurs, contact the Technical Support Service.

Place the appliance on a stable, flat surface.

Fit the motor coupling in the centre of the microwave cavity and place the turntable support and the turntable plate on top until it clicks into position. Whenever the microwave is used, both the rotating plate and the respective base must be inside the oven and correctly positioned. The rotating plate turns clockwise and anti-clockwise.



Warning! The microwave oven may be wrapped in a protective film. Before switching it on for the first time, carefully remove this film, starting at the underside.

In order to ensure proper ventilation for the appliance, install the microwave in a kitchen unit with an opening on the top (see attached sheets).

Warning: after installing the microwave, it is necessary to guarantee access to the electrical socket.

During installation, ensure that the power cable does not come into contact with the back of the appliance, because the high temperatures may damage the cable.

If you are installing a microwave and a conventional oven in the same column, the microwave must not be placed under the oven, because of the formation of condensation.

The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

The appliance is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

WARNING: THE MICROWAVE MUST ONLY BE CONNECTED TO GROUNDED ELECTRICAL SOCKETS.

In case of fault, the manufacturer and the seller will not accept any responsibility if the installation instructions have not been properly followed.

Advantages of the microwave oven

In a conventional cooker, the heat that is radiated through the resistances or gas burners slowly penetrates the foods from the outside in. Therefore, there is a great loss of energy in heating the air, the oven components and the containers holding the food.

In the microwave, the heat is generated by the foods themselves, i.e. the heat goes from the inside out. There is no loss of heat to the air, the walls of the cavity or the containers (as long as they are microwave-safe containers). This means that only the food is heated.

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

1. Savings in cooking time; in general, there is a $\frac{3}{4}$ reduction in time compared to conventional cooking.
2. Ultra fast defrosting of foods, thus reducing the danger of bacteria developing.
3. Energy-saving.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the reduction in cooking time.
5. Easy cleaning.

Microwave oven operating mode

The microwave oven contains a high voltage valve called a Magnetron, which converts the electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled towards the inside of the oven by a wave guide and distributed using a metallic disperser or a rotating plate.

Inside the oven, the microwaves are propagated in all directions and reflected by the metallic walls, thus uniformly penetrating the foods.

Why the food is heated

Most foods contain water and the water molecules vibrate with the microwaves.

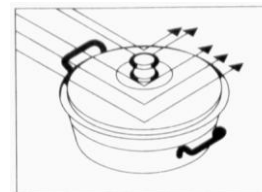
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

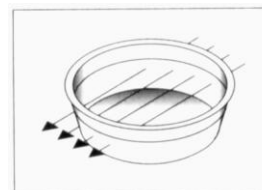
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

The microwaves go through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not through metal. For this reason, metallic containers or containers with metallic parts should not be used in the microwave oven.

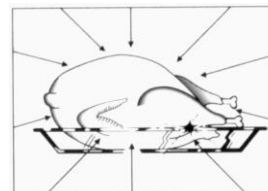
Microwaves are reflected by metal...



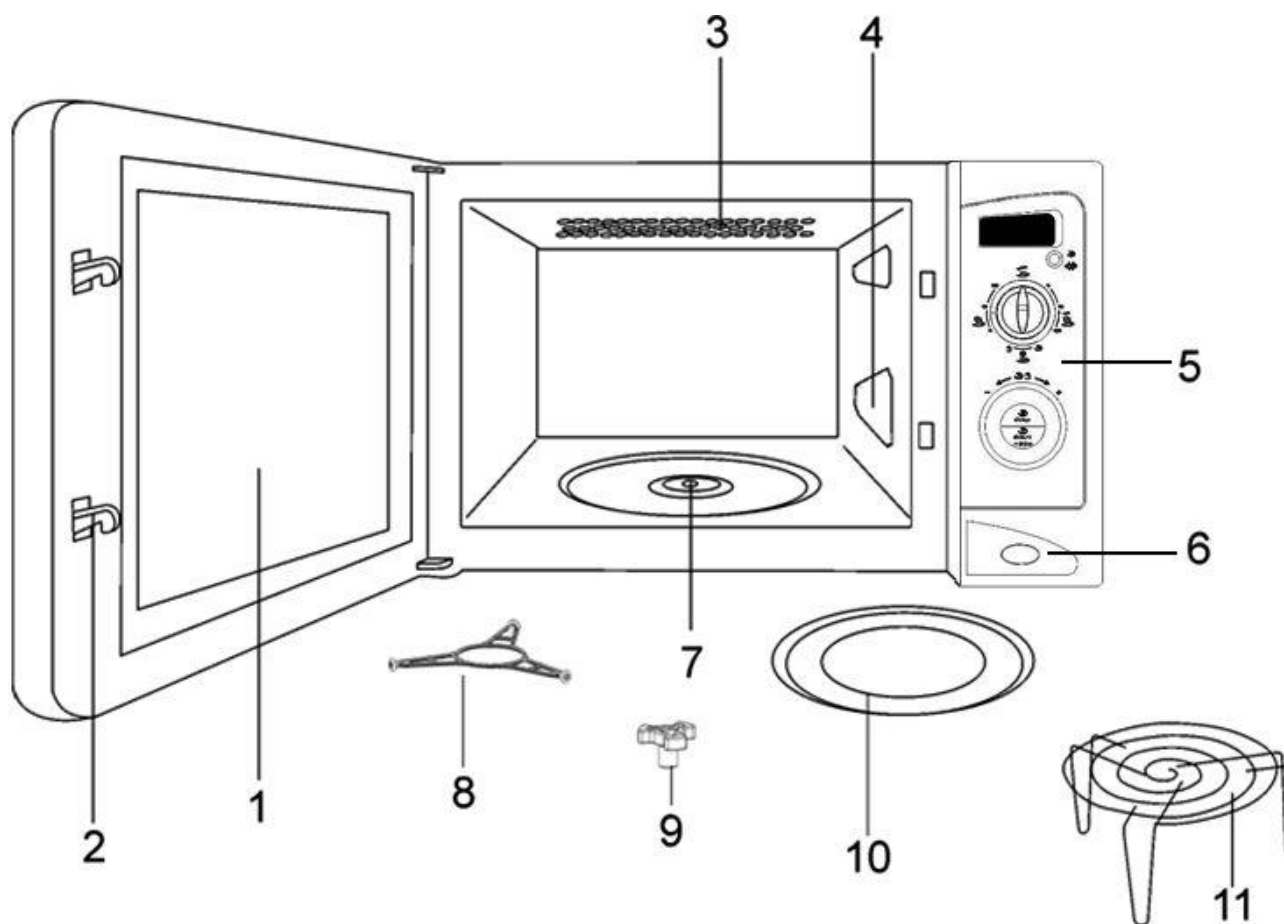
... they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.



Description of the appliance

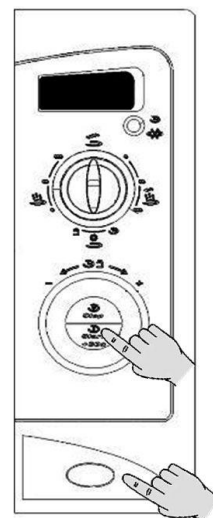


1. Glass window on the door
2. Catch
3. Quartz grill
4. Mica covers
5. Control panel

6. Open button
7. Slot for the motor coupling
8. Turntable support
9. Motor coupling
10. Rotating plate
11. Grille

Instructions for use

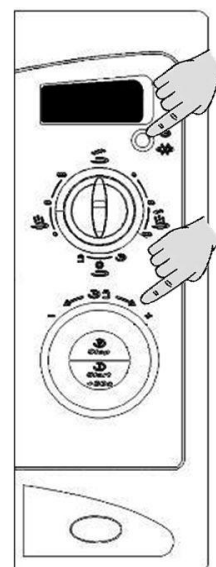
1. Connect the oven to an appropriate power point.
2. Open the door, pressing the Door Open button. For models without this button, just pull the door to open. The oven light will come on.
3. Place the recipient with the food on the turntable or shelf.
4. Select the desired cooking function and cooking time as indicated in the following chapters.
5. Close the door and press the START/+30" button.
6. The oven will start to operate. The Display will show the remaining cooking time.



Setting the Clock

1. If the oven is on, press the CLOCK button and the hour digits start to flash.
2. Enter the correct hour by turning the ROTARY BUTTON in either direction.
3. Press the CLOCK button again to activate the minutes selection.
4. Enter the correct minutes by turning the ROTARY BUTTON in either direction.
5. Press the CLOCK button to finish.

N.B. Whenever the oven is connected to the mains electricity supply or after a power cut the display will flash until the clock is correctly set, showing the time that has passed since the power was connected.

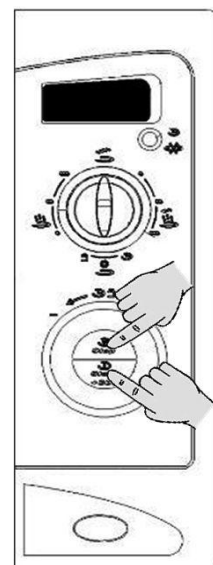


Safety Block

1. The oven's operation may be blocked (e.g. to prevent children from using it) by pressing the STOP button for 3 seconds. After this time the oven will issue a confirmation sound, the display will show four horizontal dashes and the oven will cease to work.

N.B. To consult the clock time press the START/30" button.

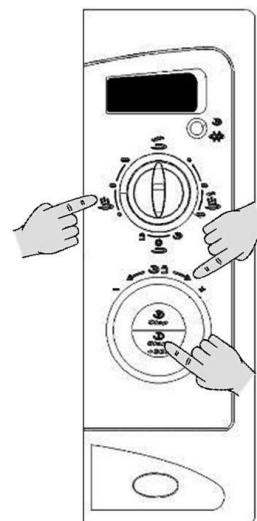
2. To unblock the oven, press the START/30" button for 3 seconds. After this time the oven will issue a confirmation sound and the display will show the clock again.



Instructions for use

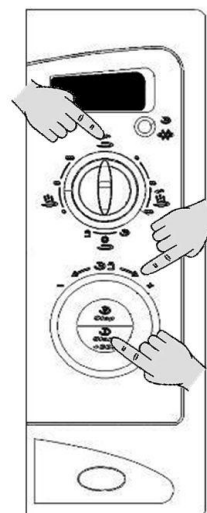
Function: Microwave

1. Set the FUNCTION selector to the position corresponding to the desired power level, according to the following table.
2. Enter the operating time by turning the ROTARY BUTTON in either direction. The START/+30" button will light up.
3. Press the START/+30" button. The oven will start to operate, the display will show the remaining operating time and the STOP button will light up.



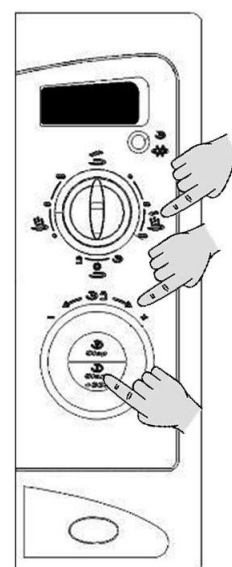
Function: Grill

1. Set the FUNCTION selector to position I.
2. Enter the operating time by turning the ROTARY BUTTON in either direction. The START/+30" button will light up. The maximum time setting is 30 minutes.
3. Press the START/+30" button. The oven will start to operate, the display will show the remaining operating time and the STOP button will light up.



Function: Microwave + Grill

1. Set the FUNCTION selector to the position corresponding to the desired microwave power level according to the following table.
2. Enter the operating time by turning the ROTARY BUTTON in either direction. The START/+30" button will light up. The maximum time setting is 30 minutes.
3. Press the START/+30" button. The oven will start to operate, the display will show the remaining operating time and the STOP button will light up.



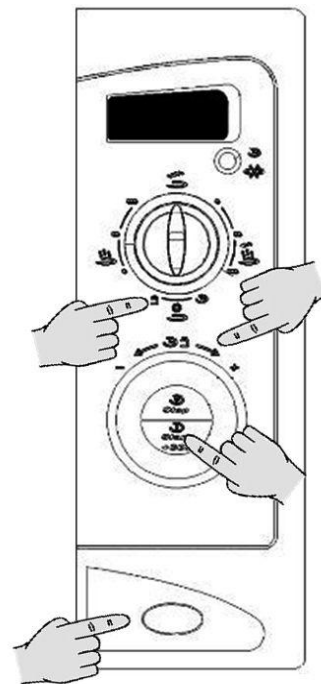
Instructions for use

Function: Defrosting by Weight (Automatic)

1. Set the FUNCTION selector to position **D**.
2. Select the type of food with the ROTARY BUTTON. The selected type of food appears on the display with the indication . 0 ., in which "." is the type of food to be defrosted according to the following table:

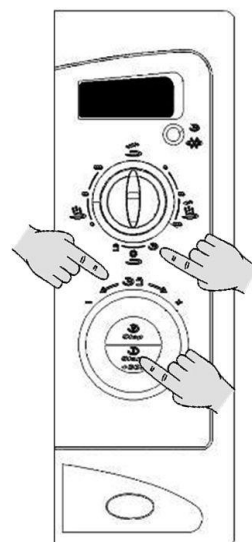
Display	Type of Food
. 0 1	Meat
. 0 2	Fish
. 0 3	Poultry
. 0 4	Fruit
. 0 5	Bread

3. Press the START/+30" button. The display indicates the weight and the START/+30" button lights up.
4. Enter the approximate weight of the food that has been placed inside the microwave by turning the ROTARY BUTTON in either direction.
5. Press the START/+30" button. The oven will start to operate, the display will show the remaining operating time and the STOP button will light up.
6. Once 25% of the defrosting time has passed the oven will stop and the indicator of the START/+30" button will flash. The oven will issue a three-note warning sound which will be repeated every 30 seconds. Open the door and turn the food. Note the importance of turning the food in order to prevent their surface from becoming cooked.
7. Close the door and press the START/+30" button again. The oven will start to operate, the display will show the remaining operating time and the STOP button will light up.



Function: Defrosting by Time (Manual)

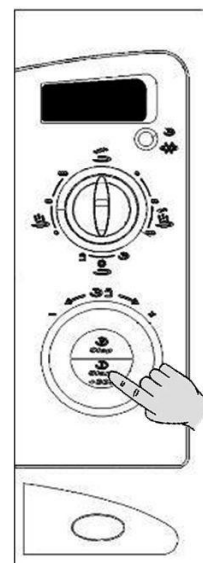
1. Set the FUNCTION selector to position **E**.
2. Enter the desired defrosting time by turning the ROTARY BUTTON in either direction. The START/+30" button will light up. The maximum time setting is 90 minutes.
3. Press the START/+30" button. The oven will start to operate, the display will show the remaining operating time and the STOP BUTTON will light up.



Quick Start

If the START/+30" button is pressed without any operating time being selected, the microwave oven will operate for 30 seconds in the selected function.

Whenever the START/+30" butto is pressed the remaining operating time will increase by 30 seconds.

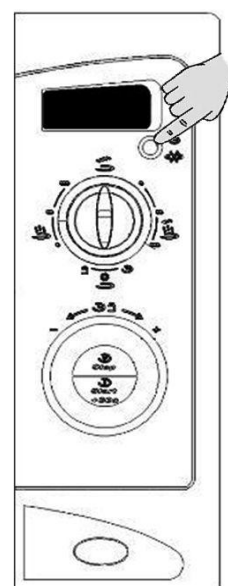


Stop Rotating Plate

The rotation of the turntable may be cancelled in the following way:

1. Briefly press the CLOCK/TURNTABLE button (if it is pressed for more than 3 seconds it will give access to the Clock Setting function).
2. The oven issues a confirmation sound and the CLOCK/TURNTABLE button lights up, indicating that the rotation of the turntable has been cancelled.
3. To reactivate, briefly press the CLOCK/TURNTABLE button.
4. The oven will issue a confirmation sound and the CLOCK/TURNTABLE button will cease to be lit, indicating that the rotation of the turntable is activated.

N.B. The rotation of the turntable may be activated or deactivated with the oven operating or stopped.



During operation...

It is possible to open the door of the oven at any moment while the foods are being cooked. In this case:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS AUTOMATICALLY INTERRUPTED;
- The grill switches off, but remains very hot;
- The timer stops automatically, with the display indicating the remaining operating time.

If you wish, you may:

1. Move or turn the foods around to improve uniformity of the heating process;
2. Select another function, placing the FUNCTION SELECTOR in another position;
3. Change the operating time that is left, by turning the TIMER BUTTON.

Close the door again. The oven starts to function.

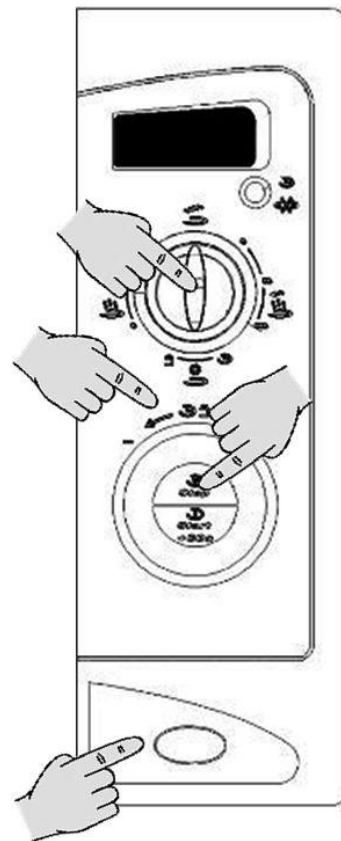
Interrupting function

To interrupt the operation of the oven before the end of the programmed time, press the STOP button or open the door.

If you do not wish to continue cooking the food, close the door and press the STOP button again.

End of function

At the end of the cooking time the oven stops, issues 3 warning sounds and the display shows the word "End". The warning sounds are repeated every 30 seconds until the oven door is opened or the STOP button is pressed.



Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform

temperature) according to the type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

Food	Weight	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Turn around 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Turn around 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Turn around 3 x
Stewed meat	500 g	12-14 min	10-15 min	Turn around 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Turn around 3 x
Minced meat	100 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 2 x
Sausage	125 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Turn around 1 x
Poultry, poultry parts	200 g	7-8 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Turn around 2 x
Chicken	1000 g	34-35 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Turn around 2 x
Fish	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Trout	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Shrimps	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 3 x
Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn around 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn around 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn around 2 x
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn around 1 x, keep covered
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn around 1 x, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

Defrosting

General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The tables refer to defrosting of raw foods.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. **Important:** the aluminium foil should not come in contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.
5. The most dense parts should be turned around several times.
6. Distribute the frozen food in the most uniform manner possible, because the thin, narrow parts defrost fast than the thickest parts at the top.
7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Remove frozen foods from its packaging and do not forget to remove any metal clips. If the containers that are used to keep the foods in the freezer may also be used for heating and cooking, just remove the lid. Otherwise, place the foods in containers that are suitable for microwave ovens.
11. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
12. Bear in mind that a resting period is required in defrosting function, so that the food is totally defrosted. This normally takes between 15 to 20 minutes.

Cooking with microwaves

Before using a container, check if it is suitable for using in a microwave oven (see: “What kind of containers may be used?”).

Cut the food before starting to prepare it.

When heating liquids, use containers with a large neck, so that the steam may evaporate easily.

Prepare foods according to the tips and pay attention to the cooking times and power levels indicated in the tables.

Remember that the values given are merely a guideline and that they may vary depending on the initial state, temperature, humidity and type of food. We recommend that the times and power levels be adjusted to each situation. Depending on the food, the cooking time should be extended or shortened and the power level should be raised or reduced.

Cooking with microwaves...

1. The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:
 - Double the quantity - double the time
 - Half the quantity – half the time

2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Liquid foods heat faster.
4. Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.
5. The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.
6. Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.

Cooking with microwaves

Important tips!

- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or **skin** (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them with a fork** so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.), the humidity evaporates very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**fry**) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. **Explosion hazard!**
- **Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks** in the microwave.
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove **precooked foods from the packaging**, because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer's instructions.
- **If there are various different containers**, such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or **jars of baby food** without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.
- **Plastic bags** should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of **70°C**.
- During the cooking process, **water vapour** may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking, clean the water resulting from the condensation.

Cooking with microwaves

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Cauliflower	500	1/8 l	800	9-11	2-3	Spread some butter on top. Cut in slices.
Broccoli	300	1/8 l	800	6-8	2-3	
Mushrooms	250	-	800	6-8	2-3	
Peas & carrots, frozen carrots	300	½ cup	800	7-9	2-3	Cut in cubes or slices.
	250	2-3 soup-spoonfuls	800	8-10	2-3	
Potatoes	250	2-3 soup-spoonfuls	800	5-7	2-3	Peel, cut in equal-sized parts.
Peppers	250	-	800	5-7	2-3	Cut in pieces or slices.
Leeks	250	½ cup	800	5-7	2-3	
Frozen Brussels sprouts	300	½ cup	800	6-8	2-3	
Cabbage	250	½ cup	800	8-10	2-3	

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Fillets of fish	500	640	10-12	3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed.
Whole fish	800	800 320	3-5 10-12	2-3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed. It may be necessary to cover the ends of the fish.

Cooking with Grill

In order to get the best results from the grill, use the grille that is supplied along with the appliance.

Place the grille in such a position so that it does not come into contact with the metallic surfaces of the cavity, as there is the danger of an electrical arch being formed, which could damage the appliance.

IMPORTANT TIPS:

1. When the microwave is being used for the first time, it produces some smoke and a smell, which occur because of the use of oils during the manufacture process.
2. After the grill has been used for the first time, it is normal that the area with the holes that protects the grill resistances should start to deform slightly and turn a golden colour, due to the high temperatures.
3. The glass in the door reaches very high temperatures while the grill is being used. In order that the appliance be out of reach of children, it should be situated at a minimum height of 80 cm.

4. While the grill is operating, the walls of the cavity and the grille reach very high temperatures. The use of oven gloves is recommended.
5. During a longer use of the grill, it is normal for the resistances to switch off on a temporary basis, due to the safety thermostat.
6. Important: when the food is grilled or cooked in containers, it is important to check if the container is suitable or not. See the table on the types of dishes!
7. When using the grill, the splashes of grease may reach the resistance and be burned. This is a normal situation and does not represent any operating fault.
8. After each cooking process, clean the inside and the accessories, to prevent the dirt from sticking.

Tables and suggestions – Grill without microwave

Food	Quantity (g)	Time (min.)	Tips
Fish			
Dorada	800-	18-24	Spread a light layer of butter on the fish. When half the time has elapsed, turn them around.
Sardine/red scorpion fish	6-8 Units	15-20	
Meat			
Sausage	6-8 Units	22-26	Prick with a fork half way through the cooking process and turn them around.
Frozen hamburger	3 Units	18-20	
Entrecote (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Half way through the process, spread a little oil or butter on it and turn it around.
Others			
Toast	4 Units	1½-3	Supervise the browning process.
Grilled sandwiches	2 Units	5-10	Supervise the browning process.

Heat the grill for 2 minutes before use. If there is no reason not to do so, use the grille. The times that are indicated are merely indicative and they may vary depending on the composition and the quantity of food, as well as on the desired results. Fish and meat will taste best if they are coated in a little vegetable oil, herbs and spices and left to marinade for a few hours before being grilled. The salt should only be added after cooking on the grill.

Sausages will not open if they are picked with a fork before being grilled.

Half way through the grill process, supervise the cooking and if necessary, turn the food around or add a little more oil.

The grill is particularly suitable for preparing thin pieces of meat and fish. Thin pieces of meat need only be turned once, while larger pieces will need to be turned several times. In the case of fish, we recommend that the two ends of the fish be joined together, the mouth and the tail before placing on the grille.

Cooking with Grill

Tables and tips – Microwave and grill

The microwave with grill function is ideal for cooking fast and browning meat at the same time. It may also be used to prepare foods “au gratin”.

The microwave and the grill function on an alternate basis. The microwaves cook and the grill browns the food.

Dish	Quantity (g)	Type of container	Power (Watts)	Time (min.)
Potatoes “au gratin”	800g	Low dish	800	20-22
Lasagne	approx. 800 g	Low dish	800	15-20

Before using dishes and containers in the microwave, check that they are microwave-safe. Only use dishes that are microwave-safe.

The dishes used in the combined function must be suitable for both microwave and grill. See the table on the types of dishes to be used.

Remember that the values provided are merely indicative in nature and that they may vary depending on the initial state, the temperature, humidity and the type of food.

If the time is not sufficient to brown the food properly, set the grill function for 5 or 10 minutes more.

“Au gratin” dishes and poultry require between 3 and 5 minutes more cooking time, so that the temperature is distributed uniformly in the food.

If there are no instructions to the contrary, the rotating plate should be used in the cooking process.

The values indicated in the tables are valid for when the cavity is cold (no preheating required in advance).

What type of containers may be used?

Microwave function

In the microwave function, it is important to remember that the microwaves are reflected by metallic surfaces. Glass, porcelain, ceramic, plastic and paper will allow the microwaves to pass through.

Therefore, **metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic components or decorations may not be used in the microwave.** Glassware and ceramic with **metallic decorations or parts** (e.g. lead glass) may not be used.

The **ideal** materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very fine crystal and porcelain should only be used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

Test the dishes

Place the dish inside the oven at the maximum power level for 20 seconds. If it is cold or not very hot, it is suitable. However, if it gets very hot or causes an electrical arch, it is not suitable.

Hot foods transmit heat to the dish, which may become very hot. Therefore, always use a **glove!**

Grill function

In the case of the grill function, the dish must be resistant to temperatures of at least 250°C.

Plastic dishes are not suitable.

Combined function

In the combined function, the dishes that are used must be suitable for both microwave and grill cooking.

Aluminium containers and foils

Precooked foods in aluminium containers or wrapped in aluminium foil may be placed in the microwave oven if the following instructions are followed:

- Pay attention to the manufacturer's instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity (minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.
- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.
- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

Lids

The use of glass or plastic lids or adherent film is recommended, for the following reasons:

1. They prevent excessive evaporation (especially in very long cooking periods);
2. The cooking process is faster;
3. The food does not go dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes to avoid any type of pressure from building up. Plastic bags should also have openings. Baby bottles and baby food jars and other similar containers must only be heated without the lid, as they might explode if it is left on.

The following table gives general guidelines on the type of dishes that are suitable for each situation.

What type of containers may be used?

Table – dishware

Operating mode Type of dish	Microwave		Grill	Microwave + Grill
	Defrost / heat	Cook		
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher	yes	yes	no	no
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain	yes	yes	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Earthenware dishes glazed unglazed	yes no	yes no	no no	no no
Plastic dishes 2) heat-resistant up to 100°C heat-resistant up to 250°C	yes yes	no yes	no no	no no
Plastic films 3) Cling film Cellophane	no yes	no yes	no no	no no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	no	no	no
Metal Aluminium foil Aluminium containers 5) Accessories (grille)	yes no no	no yes no	yes yes yes	no yes yes

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity.

Cleaning and care

BEFORE CLEANING the microwave, ENSURE THAT THE PLUG IS NOT IN THE SOCKET.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

Outer surface:

1. Clean the outer surface with a neutral detergent, lukewarm water and a damp cloth.
2. Do not allow water to pass through the outer structure.

Inside:

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

Important! The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.

Then they should be rinsed with hot water and dried well.

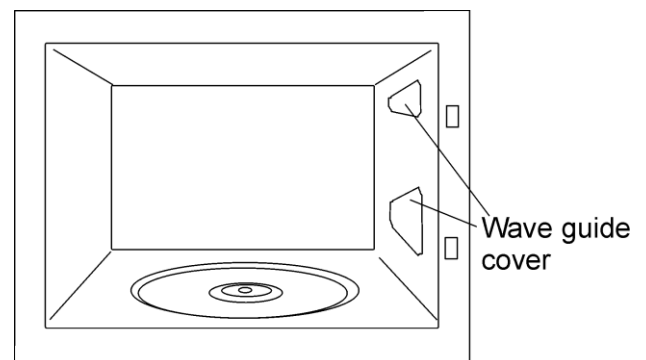
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance:

1. **These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.**
2. To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Mica covers:

Always keep the mica covers clean. Food remaining in the covers may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.



Troubleshooting

The appliance does not function properly:

- Is the power plug correctly inserted in the socket?
- Is the door properly closed? The door should make an audible click when it closes.
- Are there any foreign bodies between the door and the ring?

The foods do not heat up or they heat very slowly:

- Did you use a metallic dish by mistake?
- Did you select the right operating time and power level?
- Did you place a larger or colder amount of food than usual in the microwave?

The food is too hot, dry or burned:

- Did you select the right operating time and power level?

There are noises while the appliance is in operation:

- Is there an electrical arch inside the microwave?
- Is the dish coming into contact with the walls of the cavity?
- Are there loose skewers or spoons inside the microwave?

The inside lighting does not come on:

- If all of the functions are operating correctly, the bulb is probably blown. You may continue to use the appliance.
- The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.

The power cable is damaged:




- The power cable must be replaced by the manufacturer, authorised agents or technicians that are qualified to perform this task, in order to avoid dangerous situations and because special tools are needed.

If any other type of fault is noticed, contact the Customer Support Service.

All repairs must be performed by specialised technicians.

Technical Features

Description of functions of buttons

Symbol	Description	Power	Foods
	Microwave	P 01 ----- 130W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
		P 02 ----- 240W	Cooking at low heat, boiling rice. Fast defrosting.
		P 03 ----- 440W	Melting butter. Heating baby food.
		P 04 ----- 640W	Cooking vegetables and other foods. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small quantities. Heating delicate foods.
		P 05 ----- 800W	Cooking and heating liquids and other foods fast.
	Microwave + Grill	P 01 ----- 130W	Browning toast.
		P 02 ----- 240W	Grilling poultry and meat.
		P 03 ----- 440W	Cooking meatloaves and "au gratin" dishes.
		P 04 ----- 640W	Preparing meat round.
		P 05 ----- 800W	Potatoes "au gratin".
	Grill	---	Grill all sorts of foods.

Specifications

- AC voltage 230 V / 50 Hz
- Fuse. 12 A / 250 V
- Power required 1200 W
- Grill power. 1050 W
- Microwave output power..... 750 W
- Microwave frequency..... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D). 480 x 305 x 323 mm
- Cavity dimensions (W×A×D). 305 x 210 x 280 mm
- Oven capacity..... 18 l
- Weight 15,8 kg

Cher Client,

Avant toute chose, nous souhaitons vous remercier d'avoir choisi notre produit. Nous sommes sûrs que ce four micro-ondes, moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de première qualité, satisfera toutes vos attentes.

Nous vous prions de lire attentivement les instructions qui figurent dans ce manuel car elles vous assureront de meilleurs résultats lors de l'utilisation de votre four micro-ondes.

CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

Gardez le mode d'emploi à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez lui remettre également le manuel.

Indications sur la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage



L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.



Élimination des appareils hors d'usage

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations d'une collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'élimination de leur appareil hors d'usage

Avant d'éliminer votre appareil, rendez-le inutilisable. Tirez le câble d'alimentation, coupez-le et jetez-le.

Sommaire

Consignes de sécurité	51
Instructions pour l'installation	53
Les avantages des micro-ondes	54
Mode de fonctionnement du four micro-ondes	54
Comment les aliments chauffent-ils ?	54
Description de l'appareil	55
Instructions d'utilisation	56
Réglage de l'Heure	56
Blocage de Sécurité	56
Fonction : Micro-ondes	57
Fonction : Gril	57
Fonction : Micro-ondes + Gril	57
Fonction : Décongélation en fonction du Poids (automatique)	58
Fonction : Décongélation en fonction du Temps (manuel)	58
Micro-ondes : Lancement rapide	59
Arrêt du Plateau Rotatif	59
Pendant le fonctionnement...	60
Interruption de la fonction	60
Fin du programme	60
Décongélation	61
Indications générales pour la décongélation	62
Cuisiner aux micro-ondes	63
Indications importantes	64
Tableaux et suggestions – Cuire des légumes	65
Tableaux et suggestions – Cuire du poisson	65
Cuisiner au Gril	66
Tableaux et suggestions – Gril sans Micro-ondes	67
Tableaux et conseils – Micro-ondes + Gril	68
Quel type de vaisselle utiliser ?	69
Fonction Micro-ondes	69
Testez la vaisselle	69
Fonction Gril	69
Fonction Combinée	69
Récipients et papier d'aluminium	69
Couvercles	69
Tableau – vaisselle	70
Nettoyage et entretien du four	71
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?	72
Caractéristiques techniques	73
Description des fonctions	73
Spécifications	73



- **Attention** : Afin d'éviter tout type de flamme, n'utilisez le micro-ondes que sous surveillance. Les niveaux de puissance très élevés ou les temps de cuisson prolongés peuvent chauffer excessivement l'aliment et provoquer des incendies.
- Si vous observez de la fumée ou du feu, laissez la porte fermée afin que les flammes s'éteignent. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- **Attention** : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui auraient des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées; ou qui ne possèderaient pas l'expérience et la connaissance nécessaire, à moins qu'elles ne soient supervisées ou que des instructions ne leur aient été fournies par une personne responsable de leur sécurité, pour l'utilisation appropriée de l'appareil.
- **Attention** : Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention** : Lors du fonctionnement du gril, il convient de redoubler d'attention. Maintenez les enfants éloignés.
- Nos appareils respectent les dispositions et normes applicables aux équipements électriques. Toutefois, tous les risques possibles d'accident ne sont pas couverts.
- Lorsque vous utilisez des matériaux inflammables, comme du plastique ou des récipients en papier, pour chauffer ou cuire des aliments, il faut surveiller de façon continue le processus de cuisson en raison du risque d'incendie.
- Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec une source d'humidité, des objets à arrêtes vives ou l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité du micro-ondes,

assurez-vous que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec ci lorsqu'il est chaud ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte, afin d'éviter tout dommage et tout risque d'accident.

- Prêtez attention aux problèmes de fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil si :
 - La porte ne se ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal sont endommagées;
 - La vitre de la porte est endommagée;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.
- Les orifices de ventilation ne doivent jamais être couverts.

Nettoyage / entretien :

- Avant d'effectuer toute tâche d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Veuillez suivre les indications de nettoyage figurant dans la section « Nettoyage et entretien du four ».
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte vitrée du four car ils risqueraient de rayer la surface, qui pourrait ensuite voler en éclat.
- Les surfaces de contact (le panneau frontal et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues propres afin de garantir un fonctionnement correct. Nettoyez les surfaces de contact à l'aide d'un détergent neutre et d'un chiffon qui ne raye pas et ne provoque aucun type de friction.
- **Attention** : N'utilisez jamais l'appareil si les surfaces de contact sont endommagées. Ne réutilisez l'appareil que si celui-ci a été réparé par un technicien du Service d'Assistance Technique.

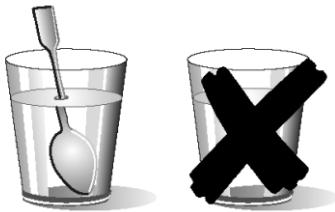
Consignes de sécurité

Le respect des indications suivantes permet d'éviter d'endommager l'appareil :

- Ne mettez pas l'appareil en marche sans le plateau rotatif et son support.
- N'allumez pas l'appareil à vide. Une surcharge peut se produire lorsqu'il n'y a pas d'aliments en son intérieur.
- Utilisez uniquement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Ne placez aucun objet inflammable à l'intérieur du four, car celui-ci pourrait prendre feu si le four était mis en marche.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- Ne chauffez pas d'alcool pur ni de boissons alcooliques dans le micro-ondes.

IL EXISTE UN RISQUE D'INCENDIE.

- Attention : Ne chauffez pas de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient éclater facilement.



Faites attention lorsque vous chauffez des liquides !

- Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc.) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. Danger de lésions et de brûlures !
- Afin d'éviter ce type de situation, placez une cuillère en plastique ou une tige en verre dans le récipient lorsque vous chauffez des liquides.

Attention !

- Lorsque vous chauffez de **petites quantités d'aliments**, il est très important de ne pas sélectionner de périodes prolongées, ni des niveaux de puissance trop élevés, afin d'éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu. À titre d'exemple, le pain peut s'enflammer au bout de 3 minutes si vous sélectionnez une puissance trop élevée.
- **Pour griller, n'utilisez que la fonction Gril et surveillez bien votre four. Si vous utilisez la fonction Combinée (Micro-ondes + Gril), le pain prend feu en très peu de temps.**
- Chauffez toujours les **aliments pour bébés** dans des pots ou biberons sans couvercle ni tétine. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien pour que la chaleur se distribue de façon uniforme. Vérifiez la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. **Il existe un danger de brûlure !**

En cas de réparation !

- **«Attention – Micro-ondes !».** La **protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute tâche de réparation ou d'entretien effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est source de risque.
- **Attention :** La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'Assistance Technique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, seul le Service d'Assistance Technique peut procéder à son remplacement par un câble aux mêmes caractéristiques afin d'éviter tout dommage ou risque d'accident.
- Les réparations et l'entretien, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être effectuées que par des techniciens agréés par le fabricant.

Instructions pour l'installation

À l'aide du bouton d'ouverture, ouvrez la porte, puis retirez tous les matériaux de protection. Ensuite, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits abrasifs ou à odeur forte.

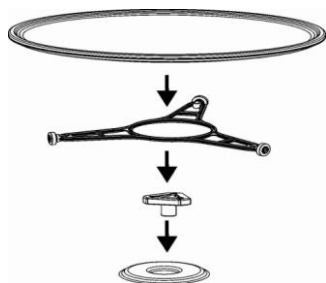
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état :

- Porte et gonds
- Panneau frontal du micro-ondes
- Surfaces intérieures et extérieures de l'appareil

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si vous observez un défaut au niveau des parties mentionnées ci-dessus. Si tel est le cas, contactez le Service d'Assistance Technique.

Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support du plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau rotatif et son support soient correctement installés à l'intérieur. Le plateau rotatif tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre que dans le sens contraire.



Attention : L'extérieur du micro-ondes peut être enveloppé d'un film de protection. Avant la première mise en marche, retirez soigneusement ce film, en commençant par la partie inférieure.

Afin de garantir une bonne ventilation de l'appareil, installez le micro-ondes dans un meuble de cuisine présentant une ouverture dans sa partie supérieure (voir les feuilles ci-jointes).

Attention : L'emplacement du micro-ondes doit permettre l'accès à la prise de courant.

Lors de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec la partie arrière de l'appareil car de hautes températures peuvent endommager le câble.

Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l'un au-dessus de l'autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.

L'appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios et de téléviseurs.

L'appareil est équipé d'un câble et d'une prise d'alimentation pour courant monophasé.

ATTENTION : LE MICRO-ONDES NE DOIT ÊTRE BRANCHÉ QUE DANS DES PRISES DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE.

En cas de problème, le fabricant et les vendeurs déclinent toute responsabilité s'il s'avère que les instructions d'installation n'ont pas été observées.

Les avantages des micro-ondes

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants :

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau rotatif.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils ?

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

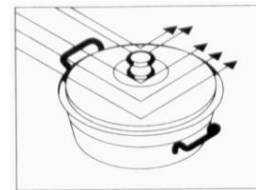
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments :

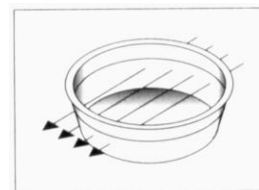
- Ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- Décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- La couleur et l'arôme naturels des aliments ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

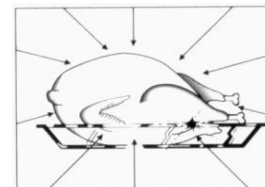
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



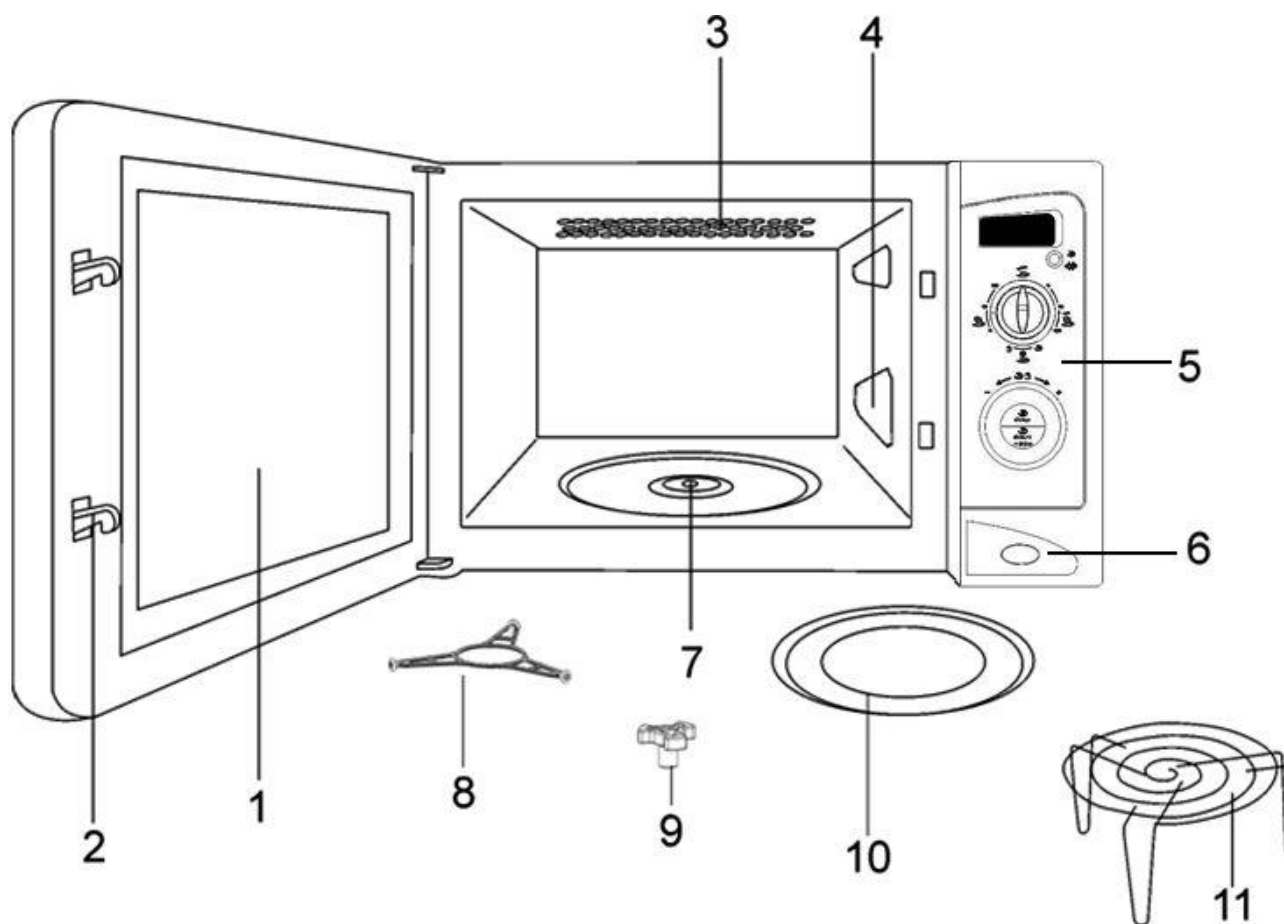
... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Description de l'appareil



1. Vitre de la porte

2. Languettes

3. Gril en quartz

4. Couvercle en mica

5. Panneau de contrôle

6. Bouton d'ouverture

7. Orifice pour le manchon du moteur

8. Support du plateau

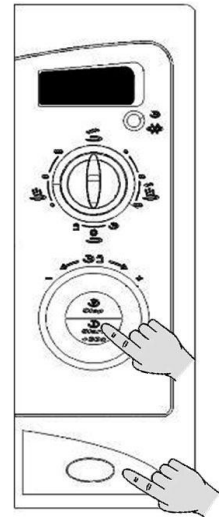
9. Manchon du moteur

10. Plateau rotatif

11. Grille

Instructions d'utilisation

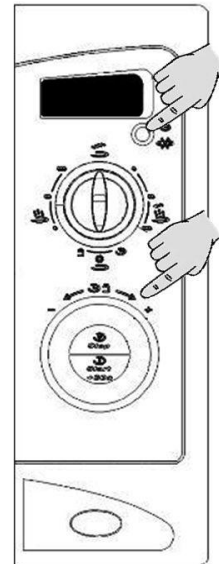
1. Branchez le four micro-ondes dans une prise de courant appropriée.
2. Ouvrez la porte en appuyant sur le Bouton d'Ouverture. Pour les modèles qui ne possèdent pas ce bouton, il suffit de tirer sur la porte. La lampe du micro-ondes s'allume.
3. Placez le récipient avec les aliments sur le plateau rotatif ou sur la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, comme décrit dans les sections suivantes.
5. Fermez la porte et appuyez sur la touche START/+30".
6. Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.



Réglage de l'Heure

1. Appuyez sur la touche de l'HORLOGE jusqu'à ce que l'affichage digital clignote.
2. Réglez l'heure en tournant le BOUTON ROTATIF dans n'importe quel sens.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de l'HORLOGE pour régler les minutes.
4. Introduisez les minutes en tournant le BOUTON ROTATIF dans un sens ou dans l'autre.
5. Appuyez sur la touche de l'HORLOGE pour terminer l'opération.

NOTE : Du moment que le four est branché au courant électrique, après une coupure de courant, l'information indiquée sur l'écran d'affichage clignotera jusqu'à ce que l'heure soit réglée, indiquant le temps écoulé depuis le moment initial.

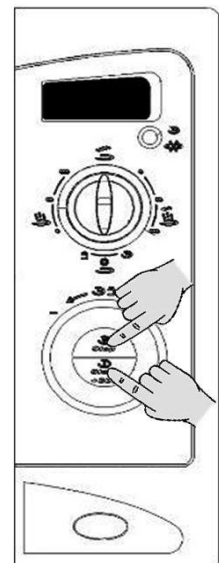


Blocage de Sécurité

1. Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant sur la touche STOP pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit. L'écran affichera 4 lignes et le four se bloquera.

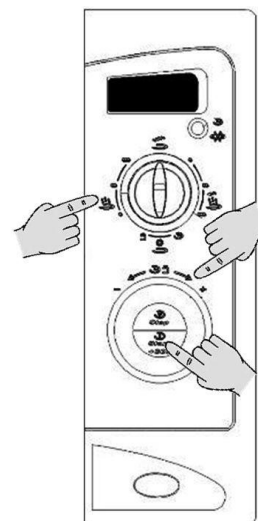
NOTE : Remarque: vous pouvez afficher l'heure à tout moment en appuyant brièvement sur la touche START/30".

2. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche START/30" pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit et l'écran affichera à nouveau l'heure.



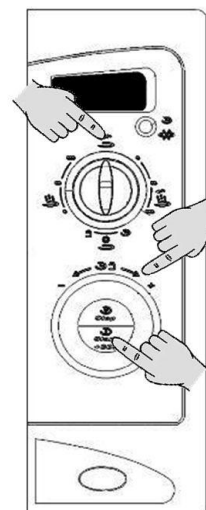
Fonction : Micro-ondes

1. Mettez le sélecteur de FONCTIONS sur la position correspondant au niveau de puissance souhaité conformément au tableau suivant:
2. Introduisez le temps de fonctionnement en faisant tourner le BOUTON ROTATIF dans les deux sens. La touche START/+30" s'illuminera.
3. Appuyez sur la touche START /+30". Le four se met en marche. L'écran d'affichage indique le temps de fonctionnement restant et la touche STOP s'allume.



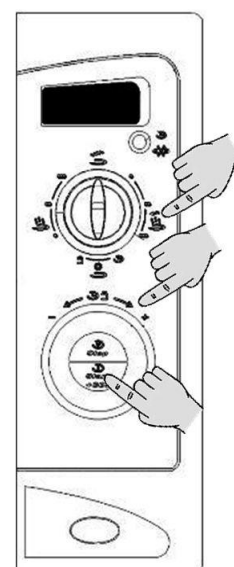
Fonction : Gril

1. Mettez le sélecteur de FONCTIONS sur la position I.
2. Introduisez le temps de fonctionnement souhaité en faisant tourner le BOUTON ROTATIF dans les deux sens. La touche START/+30" s'allume. Le temps maximum programmable est de 30 minutes.
3. Appuyez sur la touche START /+30". Le four se met en marche. L'écran d'affichage indique le temps de fonctionnement restant et la touche STOP s'allume.



Fonction : Micro-ondes + Gril

1. Mettez le sélecteur de FONCTIONS sur la position correspondant au niveau de puissance du micro-ondes désiré conformément au tableau suivant :
2. Introduisez le temps de fonctionnement souhaité en faisant tourner le BOUTON ROTATIF dans les deux sens. La touche START/+30" s'allume. Le temps maximum programmable est de 30 minutes.
3. Appuyez sur la touche START /+30". Le four se met en marche. L'écran d'affichage indique le temps de fonctionnement restant et la touche STOP s'allume.



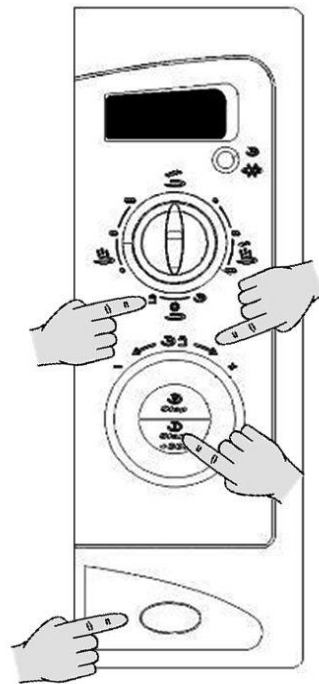
Instructions d'utilisation

Fonction : Décongélation en fonction du Poids (automatique)

1. Mettez le sélecteur de FONCTIONS sur la position **D**.
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité à l'aide du BOUTON ROTATIF. Le type d'aliment sélectionné apparaît sur l'écran d'affichage avec l'indication . 0., où "." indique le type d'aliment à décongeler conformément au tableau suivant:

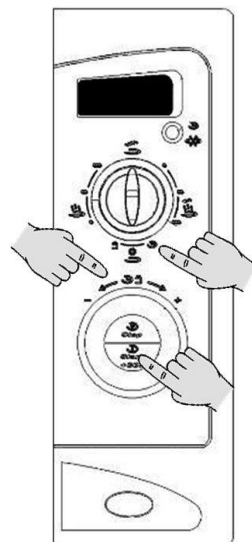
Affichage	Type d'aliment
. 0 1	Viande
. 0 2	Poisson
. 0 3	Volailles
. 0 4	Fruits
. 0 5	Pain

3. Appuyez sur la touche START/+30". L'écran d'affichage indique le poids et la touche START /+30" s'allume.
4. Introduisez le poids approximatif des aliments qui ont été placés dans le micro-ondes en faisant tourner le BOUTON ROTATIF dans les deux sens.
5. Appuyez sur la touche START /+30". Le four se met en marche. L'écran d'affichage indique le temps de fonctionnement restant et la touche STOP s'allume.
6. Une fois écoulé 25% du temps de décongélation, le four s'arrête et l'indicateur de la touche START/+30" clignote. Le four émet un signal sonore (trois bips) qui se répète toutes les 30 secondes. Il est important de remuer les aliments afin d'éviter que ceux-ci ne cuisent superficiellement.
7. Fermez la porte et appuyez à nouveau sur la touche START/+30". Le four se met en marche. L'écran d'affichage indique le temps de fonctionnement restant et la touche STOP s'allume.



Fonction : Décongélation en fonction du Temps (manuel)

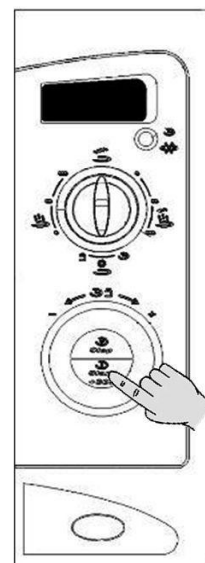
1. Mettez le sélecteur de FONCTIONS sur la position **E**
2. Introduisez le temps de décongélation souhaité en faisant tourner le BOUTON ROTATIF dans les deux sens. La touche START /+30" s'allume. Le temps maximum programmable est de 90 minutes.
3. Appuyez sur la touche START /+30". Le four se met en marche. L'écran d'affichage indique le temps de fonctionnement restant et la touche STOP s'allume.



Micro-ondes : Lancement rapide

Si vous appuyez sur la touche START /+30" sans avoir sélectionné le temps de fonctionnement, le four micro-ondes fonctionne pendant 30 secondes sur la fonction sélectionnée.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche START/+30", le temps de fonctionnement restant augmente de 30 secondes.

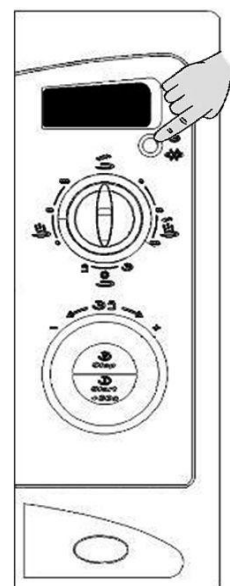


Arrêt du Plateau Rotatif

La rotation du plateau rotatif peut être annulée de la façon suivante :

1. Appuyez brièvement sur la touche de l'HORLOGE / PLATEAU ; (si vous appuyez pendant plus de 3 secondes, vous accédez à la fonction Réglage de l'Heure).
2. Le four émet un signal sonore et la touche de l'HORLOGE / PLATEAU s'illumine, indiquant ainsi que la rotation du plateau a été annulée.
3. Pour l'activer à nouveau, appuyez brièvement sur la touche de l'HORLOGE / PLATEAU.
4. Le four émettra un signal sonore et la touche de l'HORLOGE / PLATEAU s'éteindra, indiquant ainsi que la rotation du plateau est activée.

NOTE : La rotation du plateau rotatif peut être activée ou désactivée avec le four en marche ou éteint.



Pendant le fonctionnement...

Vous pouvez ouvrir la porte du four quand bon vous semble lors de la cuisson des aliments. Si vous le faites :

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES S'INTERROMPT IMMÉDIATEMENT ;
- Le gril se désactive mais reste toutefois à une température élevée;
- Le temporisateur s'arrête automatiquement et l'ECRAN affiche le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments afin d'obtenir un chauffage plus uniforme ;
2. Sélectionner une autre fonction, en mettant le SELECTEUR DE FONCTIONS sur une autre position;
3. Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le BOUTON DU TEMPORISATEUR.

Refermez la porte. Le four se remet en marche

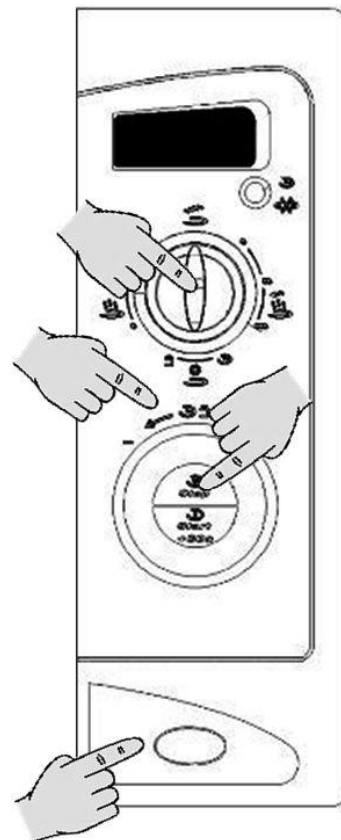
Interruption de la fonction

Pour interrompre le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

Si vous ne désirez pas continuer la cuisson des aliments, fermez la porte et appuyez à nouveau sur la touche STOP.

Fin du programme

A la fin du temps de cuisson, le four s'arrête, émet 3 signaux sonores et l'écran affiche l'indication suivante : "End". Les signaux sonores se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte du four ou que vous appuyiez sur la touche STOP.



Décongélation

Le tableau suivant présente, de façon générale, les différents temps de décongélation et de repos (pour garantir que l'aliment présente une

température uniforme) en fonction du type et du poids des aliments, ainsi que les recommandations applicables.

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Morceaux de viande (veau, bœuf, porc)	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	500 g	14 - 15 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
	700 g	20 - 21 min	20 - 25 min	Retourner 2 x
	1 000 g	29 - 30 min	25 - 30 min	Retourner 3 x
	1500 g	42 - 45 min	30 - 35 min	Retourner 3 x
Viande à l'étouffée	500 g	12 - 14 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
	1000 g	24 - 25 min	25 - 30 min	Retourner 3 x
Viande hachée	100 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retourner 1 x
	300 g	8 - 9 min	8 - 10 min	Retourner 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
Saucisse	125 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	250 g	8 - 9 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	500 g	15 - 16 min	10 - 15 min	Retourner 1 x
Volaille, pièces de volaille	200 g	7 - 8 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	500 g	17 - 18 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
Poulet	1000 g	34 - 35 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
	1200 g	39 - 40 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
	1500 g	48 - 50 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
Poisson	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
Truite	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
Crevettes	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	500 g	12 - 15 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
Fruit	200 g	4 - 5 min	5 - 8 min	Retourner 1 x
	300 g	8 - 9 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retourner 3 x
Pain	100 g	2 - 3 min	2 - 3 min	Retourner 1 x
	200 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retourner 1 x
	500 g	10 - 12 min	8 - 10 min	Retourner 2 x
	800 g	15 - 18 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
Beurre	250 g	8 - 10 min	10 - 15 min	Retourner 1 x, couvrir
Fromage blanc	250 g	6 - 8 min	5 - 10 min	Retourner 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7 - 8 min	10 - 15 min	Retirer le couvercle

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour la décongélation, n'utilisez que de la vaisselle apte pour micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. Les tableaux correspondants font référence à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez l'aliment en parties égales à la taille du récipient à utiliser.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du micro-ondes. Les parties les plus épaisses de poisson ou des cuisses de poulet doivent être placées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec du papier aluminium. **Important** : Le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four, afin d'éviter la formation d'étincelles.
5. Les pièces les plus denses doivent être retournées plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible car les parties les plus fines se décongèlent plus vite que les parties plus épaisses.
7. Les aliments riches en graisse, comme le beurre, le fromage et la crème fraîche, ne doivent pas être totalement décongelés. S'ils sont laissés quelques minutes à température ambiante, ils seront prêts à servir. Dans le cas de la crème fraîche surgelée, si vous observez de petits morceaux de glace, battez-la avant de la consommer.
8. Placez les volailles sur une assiette retournée afin que le jus de la viande puisse s'écouler plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans un linge pour qu'il ne se dessèche pas trop.
10. Retirez l'aliment congelé de l'emballage sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Dans le cas des récipients qui servent à garder les aliments dans le congélateur et qui peuvent également être utilisés pour chauffer et cuire, ne retirez que le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients aptes pour fours micro-ondes.
11. Le liquide résultant de la décongélation, principalement celui des volailles, doit être jeté et ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
12. Notez qu'avec la fonction de décongélation, un temps de repos est nécessaire pour que l'aliment soit complètement décongelé, ce qui se produit normalement au bout de 15 à 20 minutes.

Cuisiner aux micro-ondes

Avant d'utiliser un récipient, vérifiez si celui-ci est apte pour micro-ondes (voir « Quel type de vaisselle utiliser ? »).

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

Lorsque vous chauffez des liquides, utilisez des récipients à grande ouverture pour que la vapeur puisse s'évaporer facilement.

Préparez les aliments en suivant les indications et tenez compte des temps de cuisson et des niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment. Il est conseillé d'adapter les temps et niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il convient d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, ou d'augmenter ou de réduire le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson est long. Tenez compte des règles suivantes :
 - Double de la quantité – double du temps
 - Moitié de la quantité – moitié du temps

2. Plus la température est faible, plus le temps de cuisson est long.
3. Les aliments liquides chauffent plus vite.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif favorise une cuisson uniforme. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre, vous pouvez chauffer différents types d'aliment simultanément.
5. Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil quand bon vous semble. L'appareil se déconnecte alors automatiquement. Le micro-ondes ne continue à fonctionner que si vous refermez la porte.
6. Les aliments couverts requièrent un temps de cuisson plus court et, de plus, préservent mieux leurs caractéristiques. Le couvercle doit laisser passer les micro-ondes et avoir de petits orifices permettant la sortie de la vapeur.

Cuisiner aux micro-ondes

Indications importantes

- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- Avant de chauffer ou de cuire des aliments avec une coquille ou de la **peau** (par exemple, des pommes, des tomates, des pommes de terre ou des saucisses), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas.
- Lorsque vous chauffez des aliments qui contiennent peu d'eau (par exemple, lorsque vous **décongelez du pain** ou que vous faites du pop-corn) une évaporation rapide se produit. L'appareil fonctionne alors comme s'il était à vide et l'aliment peut se carboniser. Cette situation peut causer des dommages à l'appareil et au récipient utilisé. Il convient donc de régler juste le temps nécessaire et de surveiller la cuisson.
- Il ne faut pas chauffer de grandes quantités d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Ne chauffez pas de liquides dans des récipients hermétiques. **Il existe un danger d'explosion !**
- **Ne chauffez pas d'alcool pur ni de boissons alcooliques** dans le micro-ondes.
- Ne chauffez aucun type de matériau ou de liquide explosif dans le micro-ondes.
- Retirez les **plats pré-cuisinés de leur emballage** car ceux-ci ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, comme par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Retirez toujours la tétine ou le couvercle des biberons et des **petits pots pour bébés** avant de les chauffer. Après les avoir chauffés, remuez ou agitez bien le contenu pour que la chaleur se distribue uniformément. La température des récipients est plus faible que celle des aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou attaches métalliques, mais utilisez des pinces en plastique. Perforez le sac plusieurs fois pour que la vapeur puisse sortir facilement.
- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments, assurez-vous qu'ils atteignent une température minimale de **70°C**.
- Pendant la cuisson, il peut se former de la **vapeur d'eau** sur la vitre de la porte qui peut ensuite former des gouttes. Cette situation est normale et peut y compris s'accroître si la température ambiante est basse. Il n'y a aucun risque pour la sécurité de l'appareil. Après la cuisson, épongez l'eau provenant de la condensation.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Choux-fleur	500	1/8 l	800	9 - 11	2 - 3	Beurrer la partie supérieure. Couper en rondelles.
Brocoli	300	1/8 l	800	6 - 8	2 - 3	
Champignons	250	-	800	6 - 8	2 - 3	
Petits pois et carottes	300	½ tasse	800	7 - 9	2 - 3	Couper en cubes ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	2-3 cuillères à soupe	800	8 - 10	2 - 3	
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	800	5 - 7	2 - 3	Éplucher, couper en morceaux de même taille.
Poivrons	250	-	800	5 - 7	2 - 3	Couper en morceaux ou en rondelles.
Poireaux	250	½ tasse	800	5 - 7	2 - 3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	800	6 - 8	2 - 3	
Chou	250	½ tasse	800	8 - 10	2 - 3	

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Filets de poisson	500	640	10 - 12	3	Couvrir. Retourner une fois la moitié du temps écoulée.
Poisson entier	800	800 320	3 - 5 10 - 12	2 - 3	Couvrir. Retourner une fois la moitié du temps écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités du poisson.

Cuisiner au Gril

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec l'appareil.

Placez la grille de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de l'intérieur du micro-ondes, afin d'éviter tout risque d'étincelle, ce qui pourrait endommager l'appareil.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois, il dégage de la fumée et une odeur caractéristique, dues à l'utilisation d'huiles lors du processus de fabrication.
2. Après la première utilisation du gril, il est normal que la zone à orifices qui protège les résistances du gril commence à se déformer et à brunir légèrement en raison des températures élevées.
3. La vitre de la porte atteint des températures très élevées lors de l'utilisation du gril. Pour que l'appareil soit hors de portée des enfants, placez-le à une hauteur minimale de 80 cm.
4. Lors du fonctionnement du gril, les parois intérieures et la grille atteignent des températures très élevées. L'utilisation de gants de cuisine est conseillée.
5. Pendant une utilisation prolongée du gril, il est normal que les résistances s'éteignent temporairement sous l'action du thermostat de sécurité.
6. Important : Lorsque les aliments sont cuits au gril dans des récipients, il faut vérifier si ceux-ci sont appropriés ou non. Voir le tableau sur le type de vaisselle.
7. Lorsque vous utilisez le gril, il est possible que des éclaboussures de graisse atteignent la résistance et brûlent. Il s'agit d'une situation normale qui ne représente aucun type de problème de fonctionnement.
8. Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires pour que la saleté ne s'incruste pas.

Tableaux et suggestions – Gril sans Micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (min)	Indications
Poisson			
Dorade	800-	18 - 24	Beurrer légèrement. Une fois la moitié du temps écoulée, retourner.
Sardine	6 - 8 unités	15 - 20	
Viande			
Saucisse	6 - 8 unités	22 - 26	Une fois la moitié du temps écoulée, percer avec une fourchette et retourner.
Hamburger congelé	3 unités	18 - 20	
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25 - 30	Une fois la moitié du temps écoulée, beurrer et retourner.
Autres			
Toasts	4 unités	1½ - 3	Surveiller.
Gratiner un sandwich	2 unités	5 - 10	Surveiller.

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Les temps indiqués sont donnés à titre d'information et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité de l'aliment, ainsi que du degré de cuisson souhaité. Le poisson et la viande acquièrent une saveur optimale s'ils sont badigeonnés d'huile végétale, assaisonnés avec des épices et des herbes, et laissés à mariner pendant quelques heures avant de les cuire au gril. N'ajoutez le sel qu'après la cuisson au gril.

Les saucisses n'éclatent pas si elles sont percées au préalable avec une fourchette.

Une fois la moitié du temps écoulée, surveillez la cuisson et, si nécessaire, retournez ou badigeonnez d'huile.

Le gril est particulièrement indiqué pour cuire de petits morceaux de viande et de poisson. Les petits morceaux de viande ne doivent être retournés qu'une seule fois, les plus grands plusieurs fois. Dans le cas du poisson, il est conseillé d'unir les deux extrémités de celui-ci, la tête avec la queue, et de le placer sur la grille.

Cuisiner au Gril

Tableaux et conseils – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes + Gril est idéale pour cuire rapidement de la viande, tout en la dorant. Elle est également utile pour gratiner des aliments.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent alternativement. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (min)
Pommes de terre gratinées	800 g	Forme basse	800	20 - 22
Lasagne	environ 800 g	Forme basse	800	15 - 20

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment.

Si le temps s'est avéré insuffisant pour bien dorer l'aliment, mettez-le pendant 5 ou 10 min de plus sur la fonction gril.

Les gratins et les volailles requièrent un temps de cuisson extra, de 3 à 5 min, pour que la température se distribue uniformément.

Sauf indication contraire, utilisez le plateau rotatif pour cuire.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont indiquées pour un four froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Quel type de vaisselle utiliser ?

Fonction Micro-ondes

Avec la fonction Micro-ondes, tenez compte du fait que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. En revanche, le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., le verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisis.

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle à l'intérieur du four pendant 20 secondes à la puissance maximale. Si elle ressort froide ou tiède, elle est apte. En revanche, si elle chauffe beaucoup ou provoque des étincelles, elle ne l'est pas.

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude. C'est pourquoi il faut toujours utiliser un **gant** !

Fonction Gril

Dans le cas de la fonction gril, la vaisselle doit résister à des températures d'au moins 250°C.

La vaisselle en plastique n'est pas adéquate.

Fonction Combinée

Avec la fonction combinée, la vaisselle à utiliser doit être apte tant pour le micro-ondes que pour le gril.

Récipients et papier d'aluminium

Les plats pré-cuisinés dans des récipients en aluminium ou recouverts de papier aluminium peuvent être mis dans le micro-ondes à condition de respecter les points suivants :

- Tenez compte des recommandations du fabricant qui figurent sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four (distance min. de 3 cm). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes lors du processus de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant leurs extrémités.
- **Important** : Le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.

Couvercles

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre, en plastique ou du film transparent, car ils offrent les avantages suivants :

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

Le couvercle doit avoir des orifices pour qu'il ne se forme aucun type de pression. Les sacs en plastique doivent aussi être ouverts. Les biberons tout comme les petits pots pour bébés et autres récipients similaires ne doivent être chauffés que sans couvercle, car ils pourraient exploser.

Le tableau suivant vous donne une idée générale du type de vaisselle approprié pour chaque situation.

Quel type de vaisselle utiliser ?

Tableau – vaisselle

Mode de fonctionnement Type de vaisselle	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + Gril
	Décongeler / chauffer	Cuire		
Verre et porcelaine 1) domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.	oui	oui	non	non
Céramique vitrifiée verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) vitrifiée non vitrifiée	oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) résistant à la chaleur jusqu'à 100°C résistant à la chaleur jusqu'à 250°C	oui oui	non oui	non non	non non
Films plastiques 3) Film pour la conservation des aliments Cellophane	non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton 4)	oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires (grille)	oui non non	non oui non	oui oui oui	non oui oui

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.
4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Nettoyage et entretien du four

AVANT DE NETTOYER LE MICRO-ONDES, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT.

Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs, des matériaux qui rayent ou des objets pointus.

Surface extérieure :

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et un chiffon humide.
2. Évitez l'entrée d'eau à l'intérieur de la carcasse.

Intérieur :

1. Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un chiffon humide.
2. Évitez l'entrée d'eau dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
3. Si un certain temps s'est écoulé depuis le dernier nettoyage et que l'intérieur du four micro-ondes est sale, placez un verre d'eau sur le plateau et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 4 minutes à la puissance maximale. La vapeur libérée facilitera le nettoyage de la saleté incrustée, qui partira facilement à l'aide d'un chiffon doux.

Important : L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut atteindre les parties sous tension et provoquer un court-circuit.

Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.

Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.

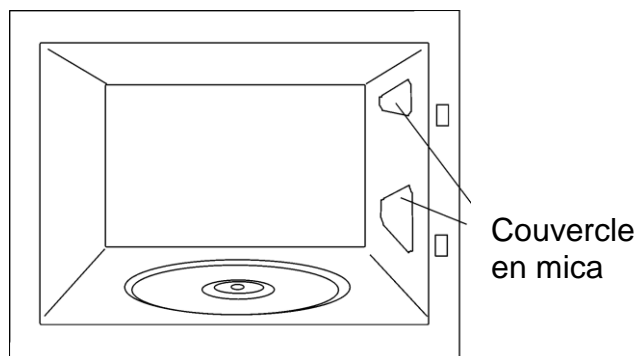
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez-les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau rotatif et son support soient toujours propres.

Porte, gonds de la porte et panneau frontal de l'appareil :

1. **Ces parties doivent être toujours propres, surtout les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal de l'appareil, pour qu'il n'y ait pas de fuites.**
2. Pour nettoyer, utilisez un détergent neutre et de l'eau tiède. Séchez avec un chiffon doux.

Couvercle en mica :

Maintenez le couvercle en mica toujours propre. Les restes d'aliments sur le couvercle peuvent, par combustion, le déformer ou provoquer des étincelles. Il faut donc le nettoyer régulièrement, mais sans utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Ne retirez pas le couvercle afin d'éviter tout risque d'accident.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

L'appareil ne fonctionne pas correctement :

- L'appareil est branché correctement dans la prise de courant ?
- La porte est complètement fermée ? La porte doit être fermée de façon audible.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le four ?

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement :

- Vous avez utilisé par inadvertance de la vaisselle en métal ?
- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats ?
- Vous avez placé à l'intérieur du micro-ondes une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude ?

L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé :

- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats ?

Lors du fonctionnement de l'appareil, vous entendez des bruits :

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes ?
- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures ?
- Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four ?

La lampe intérieure ne s'allume pas :

- Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe soit grillée. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.
- La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'Assistance Technique.

Le câble d'alimentation est endommagé :




- Le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, des agents agréés ou des techniciens qualifiés pour cette tâche, de façon à éviter des situations dangereuses. De plus, des outils spéciaux sont nécessaires.

Si vous observez tout autre type de problème, contactez le Service d'Assistance au Client.

Les réparations ne peuvent être réalisées que par des techniciens spécialisés.

Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Micro-ondes	P 01 ----- 130W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Maintenir chaud.
		P 02 ----- 240W	Cuisiner à faible température, cuire du riz. Décongélation rapide.
		P 03 ----- 440W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
		P 04 ----- 640W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
		P 05 ----- 800W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.
	Micro-ondes + Gril	P 01 ----- 130W	Gratiner des toasts.
		P 02 ----- 240W	Cuire de la volaille et de la viande au gril
		P 03 ----- 440W	Cuire des tourtes et des gratins.
		P 04 ----- 640W	Préparer des rôtis.
		P 05 ----- 800W	Cuire des gratins de pommes de terre.
	Gril	---	Griller.

Spécifications

- Tension AC..... 230 V / 50 Hz
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Puissance requise 1200 W
- Puissance du gril..... 1050 W
- Puissance de sortie des micro-ondes. 750 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (L×H×P). 480 x 305 x 323 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P). 305 x 210 x 280 mm
- Capacité du four..... 18 l
- Poids 15,8 kg

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde. Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Indicações de segurança	76
Instruções de instalação	78
As vantagens do forno microondas	79
Modo de funcionamento do forno microondas	79
Porque é que os alimentos aquecem	79
Descrição do aparelho	80
Instruções de utilização	81
Acerto do Relógio	81
Bloqueio de Segurança	81
Função: Microondas	82
Função: Grelhador	82
Função: Microondas + Grelhador	82
Função: Descongelação por Peso (automática)	83
Função: Descongelação por Tempo (Manual)	83
Microondas: Início Rápido	84
Paragem do Prato Rotativo	84
Durante o funcionamento	85
Interrupção da função	85
Fim do programa	85
Descongelação	86
Indicações gerais para a descongelação	87
Cozinhar com microondas	88
Indicações importantes!	89
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes	90
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe	90
Cozinhar com Grelhador	91
Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas	92
Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador	93
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	94
Função microondas	94
Teste à loiça	94
Função grelhador	94
Função combinada	94
Recipientes e películas de alumínio	94
Tampas	94
Tabela – Loiça	95
Limpeza e Manutenção do microondas	96
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	97
Características técnicas	98
Descrição das Funções	98
Especificações	98

Indicações de segurança



- **Atenção!** De modo a evitar qualquer tipo de chama, utilize o microondas apenas sob vigilância. Os níveis de potência muito elevados ou tempos de cozinhado muito longos podem aquecer excessivamente o alimento e provocar fogo.
- Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o aparelho e a ficha da tomada.
- **Atenção!** Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **Atenção!** As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- **Atenção!** Durante o funcionamento do grelhador é necessário ter bastante cuidado. Mantenha as crianças afastadas!
- Os nossos aparelhos cumprem as respectivas disposições e normas sobre equipamentos técnicos. Contudo, não cobrem todos os possíveis riscos de acidente.
- Quando utilizar materiais inflamáveis, como plásticos ou recipientes de papel, para aquecer ou cozinhar alimentos é necessário vigiar constantemente o processo de cozinhado, devido ao risco de fogo.
- Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.
- O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou com o microondas, quando este está quente.
- Ao ligar aparelhos eléctricos perto do microondas, assegure-se que os cabos de alimentação não entrem em contacto com o aparelho quando está quente, nem fiquem

entalados na porta do mesmo, de modo a evitar danos e perigos.

- Tenha atenção às falhas de funcionamento. O aparelho não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar correctamente;
 - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- Os orifícios de ventilação não podem estar tapados.

Limpeza / manutenção:

- Antes de efectuar trabalhos de manutenção e de limpeza, retire a ficha da tomada.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do microondas”.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de palha-de-aço para limpar a porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, podendo resultar no estilhaçamento do vidro.
- As superfícies de contacto (a frente da cavidade e a parte de dentro da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento. Limpe as superfícies de contacto com um detergente neutro e um pano de limpeza que não risque, nem provoque qualquer tipo de fricção.
- **Atenção:** nunca utilize o aparelho se as superfícies de contacto estiverem danificadas. Volte apenas a utilizar o aparelho, se este tiver sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

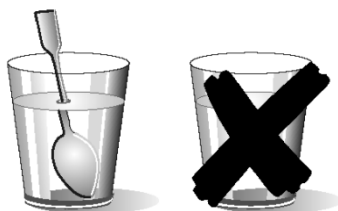
Indicações de segurança

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no aparelho:

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem o suporte rotativo e o respectivo prato.
- Não ligue o aparelho em vazio. Este pode ficar em sobrecarga, caso não haja alimentos no interior.
- Utilize apenas loiça adequada para microondas.
- Não guarde qualquer objecto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas.

EXISTE PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

- **Atenção:** não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão facilmente explodir.



Cuidado ao aquecer líquidos!

- Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) estão a ser aquecidos, se encontram quase em ponto de ebulição dentro do aparelho e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. Pode causar lesões e queimaduras!
- Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente.

Cuidado!

- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- **Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar a função combinado (microondas com grelhador) para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.**
- Aqueça o **alimento para bebé** sempre em frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. **Perigo de queimadura!**

Em caso de reparação:

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- **Atenção:** A lâmpada do microondas só pode ser substituída pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente as peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Instruções de instalação

Com ajuda do botão de abertura, abra a porta e retire todo o material de embalagem. Em seguida, limpe o interior e os acessórios com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos, nem com odores intensos.

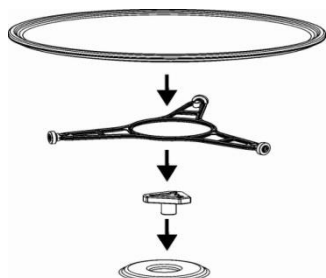
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do microondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

NÃO UTILIZE O APARELHO se verificar algum tipo de defeito nas partes anteriormente referidas. Se for o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Encaixe o acoplamento do motor no centro da cavidade do microondas e sobreponha o suporte do prato rotativo e o prato rotativo, até estes encaixarem. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como o respectivo suporte, estejam no interior e correctamente colocados. O prato rotativo tanto gira no sentido dos ponteiros do relógio, como no sentido contrário.



Atenção! A protecção exterior do microondas pode estar envolvida numa película de protecção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Para garantir uma boa ventilação do aparelho, instale o microondas num móvel de cozinha com uma abertura na parte superior (ver as folhas em anexo).

Atenção: Após o encaixe do microondas é necessário garantir o acesso à ficha.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com a traseira do aparelho, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Se instalar um microondas e um forno em coluna, não é possível colocar o microondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

ATENÇÃO: O MICROONDAS SÓ PODE SER CONECTADO A TOMADAS COM LIGAÇÃO À TERRA.

Em caso de falha, o fabricante e os revendedores não assumem qualquer responsabilidade se se verificar inobservância das instruções de instalação.

As vantagens do forno microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

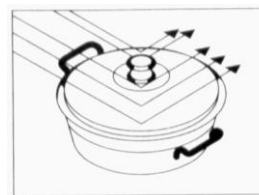
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

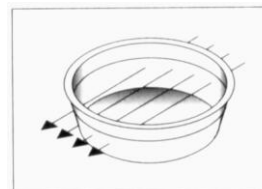
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

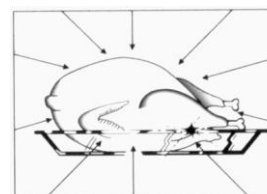
As microondas são reflectidas pelo metal...



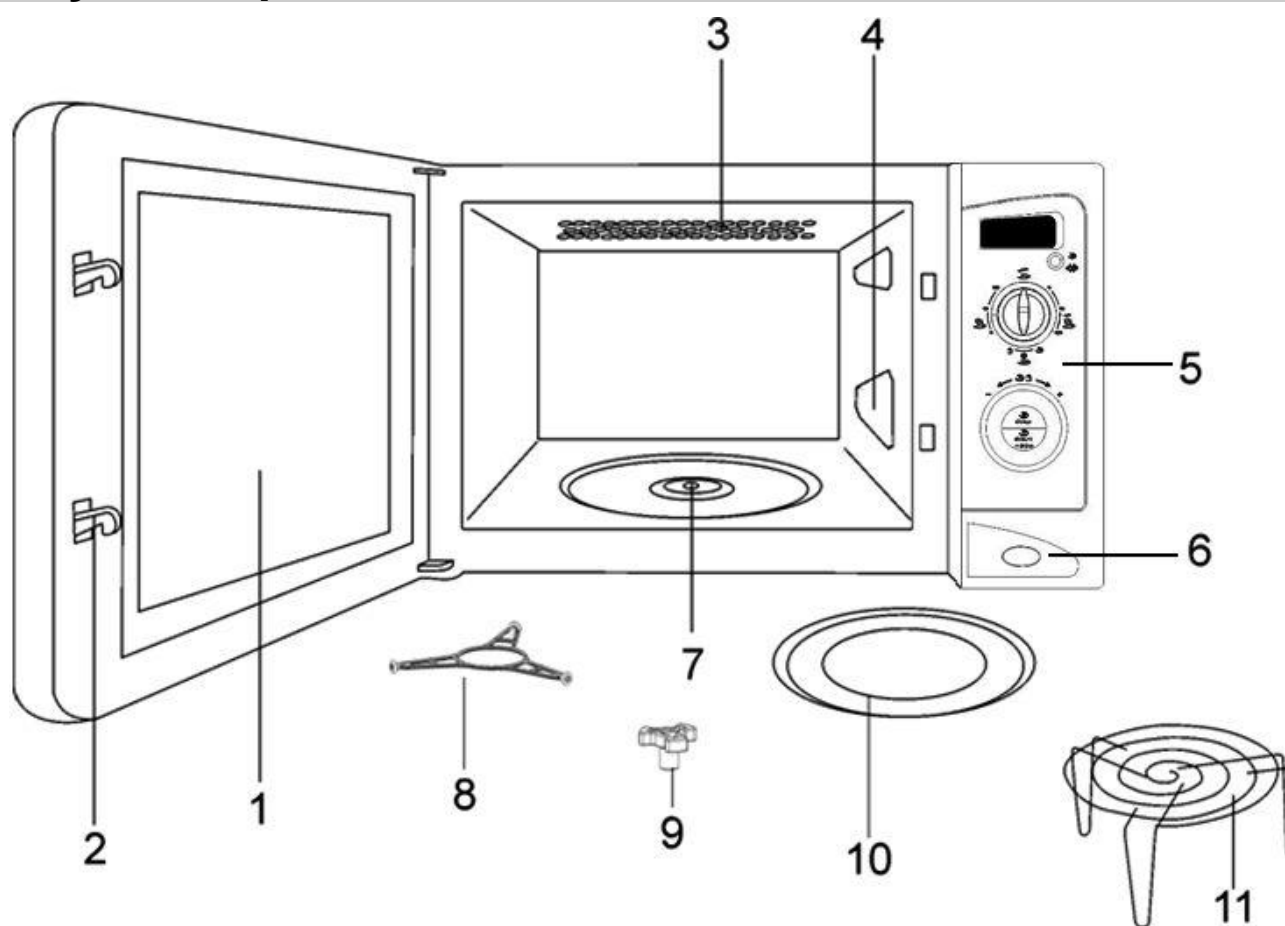
...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



Descrição do aparelho

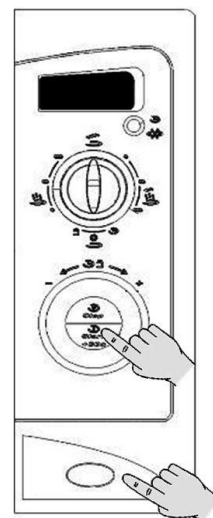


1. Vidro da porta
2. Linguete
3. Grelhador de quartzo
4. Tampas de mica
5. Painel de comandos

6. Botão de abertura
7. Encaixe do suporte rotativo
8. Suporte rotativo
9. Acoplamento do motor
10. Prato rotativo
11. Trempe

Instruções de utilização

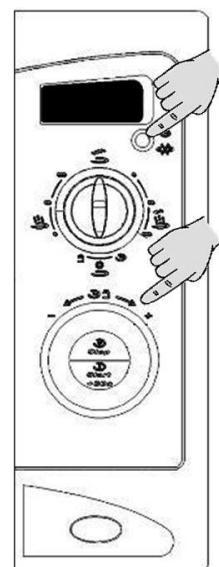
1. Ligue o forno a uma tomada de corrente apropriada.
2. Abra a porta, pressionando o Botão de Abertura da Porta. Nos modelos sem este botão basta puxar a porta. A luz do forno deverá acender.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja ou sobre a grelha.
4. Selecione a função e o tempo de cozedura pretendidos conforme descrito nos capítulos seguintes.
5. Feche a porta e pressione a tecla START/+30”.
6. O forno começa a funcionar. O Mostrador apresenta o tempo de funcionamento a decrescer.



Acerto do Relógio

1. Sem o forno estar em funcionamento, pressione a tecla RELÓGIO até os dígitos da hora começarem a piscar.
2. Introduza o valor da hora rodando o BOTÃO ROTATIVO em qualquer dos sentidos.
3. Pressione a tecla RELÓGIO novamente para alterar o valor dos minutos.
4. Introduza o valor dos minutos rodando o BOTÃO ROTATIVO em qualquer dos sentidos.
5. Pressione a tecla RELÓGIO para terminar.

NOTA: Sempre que o forno for ligado à rede eléctrica ou após uma falha de energia, o mostrador ficará a piscar até que seja acertado o relógio, contando o tempo enquanto se mantém a piscar.

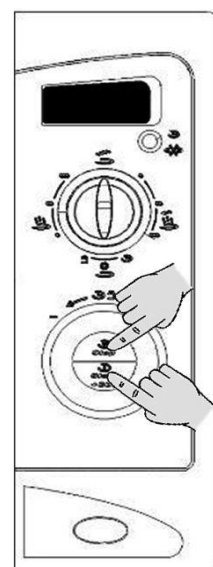


Bloqueio de Segurança

1. O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar a sua utilização por crianças) pressionando a tecla STOP durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro, o Mostrador apresenta 4 traços e o forno deixa de funcionar.

NOTA: pode visualizar o Relógio pressionando a tecla START/30”.

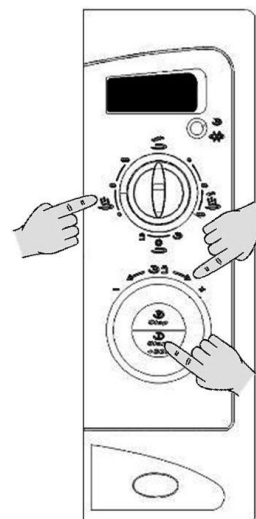
2. Para desbloquear, pressione a tecla START/30” durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro e o Mostrador volta a apresentar o Relógio.



Instruções de utilização

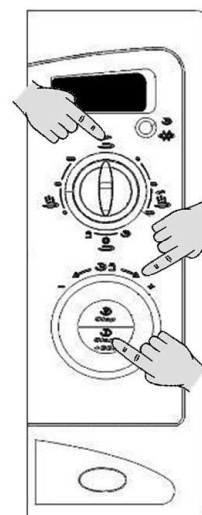
Função: Microondas

1. Coloque o Selector de FUNÇÕES posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte.
2. Introduza o tempo de funcionamento, rodando o BOTÃO ROTATIVO em ambos os sentidos. A tecla START/+30" ilumina-se.
3. Pressione a tecla START/+30". O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer e a tecla STOP ilumina-se.



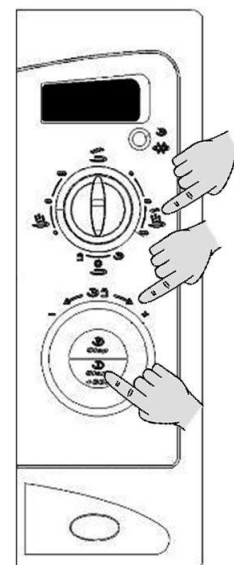
Função: Grelhador

1. Coloque o Selector de FUNÇÕES na posição I.
2. Introduza o tempo de funcionamento, rodando o BOTÃO ROTATIVO em ambos os sentidos. A tecla START/+30" ilumina-se. O tempo máximo programável é de 30 minutos.
3. Pressione a tecla START/+30". O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer e a tecla STOP ilumina-se.



Função: Microondas + Grelhador

1. Coloque o Selector de FUNÇÕES posição correspondente ao nível de potência de microondas desejado de acordo com a tabela seguinte.
2. Introduza o tempo de funcionamento, rodando o BOTÃO ROTATIVO em ambos os sentidos. A tecla START/+30" ilumina-se. O tempo máximo programável é de 30 minutos.
3. Pressione a tecla START/+30". O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer e a tecla STOP ilumina-se.



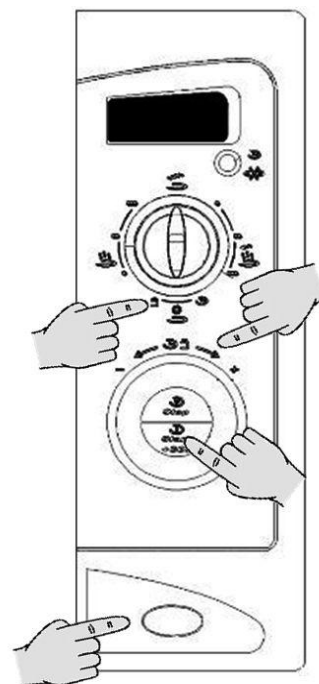
Instruções de utilização

Função: Descongelação por Peso (automática)

1. Coloque o Selector de FUNÇÕES na posição **D**.
2. Selecciono o tipo de alimento com o **BOTÃO ROTATIVO**. O tipo de alimento seleccionado aparece no mostrador com a indicação . 0., em que “.” é o tipo de alimento pretendido de acordo com a tabela seguinte:

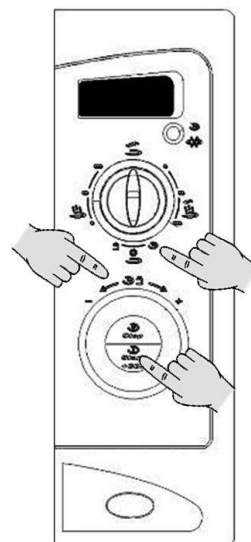
Mostrador	Tipo de Alimento
. 0 1	Carne
. 0 2	Peixe
. 0 3	Ave
. 0 4	Fruta
. 0 5	Pão

3. Pressione a tecla **START/+30"**. O mostrador indica o peso e a tecla **START/+30"** ilumina-se.
4. Introduza o peso aproximado dos alimentos que foram colocados no microondas, com o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.
5. Pressione a tecla **START/+30"**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer e a tecla **STOP** ilumina-se.
6. Decorrido 25% do tempo de descongelação, o forno pára e o indicador da tecla **START/+30"** pisca. É emitido um sinal sonoro de três toques, que é repetido de 30 em 30 segundos. Abra a porta e vire os alimentos. Salienta-se a importância de virar os alimentos para evitar que estes fiquem cozidos à superfície.
7. Feche a porta e pressione novamente a tecla **START/+30"**. O forno recomeça a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer e a tecla **STOP** ilumina-se.



Função: Descongelação por Tempo (Manual)

1. Coloque o Selector de FUNÇÕES na posição **E**.
2. Introduza o tempo desejado de descongelação, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos. A tecla **START/+30"** ilumina-se. O tempo máximo programável é de 90 minutos.
3. Pressione a tecla **START/+30"**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer e a tecla **STOP** ilumina-se.

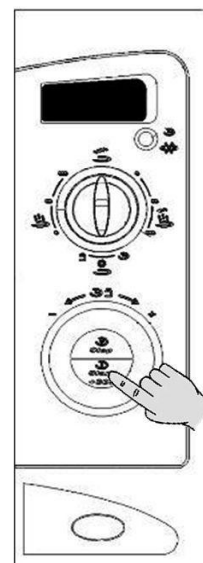


Instruções de utilização

Microondas: Início Rápido

Se a tecla START/30" for pressionada sem ser seleccionado o tempo de funcionamento, o forno microondas funcionará durante 30 segundos na função que estiver seleccionada.

Cada vez que a tecla START/+30" for pressionada o tempo de funcionamento restante será aumentado de mais 30 segundos.

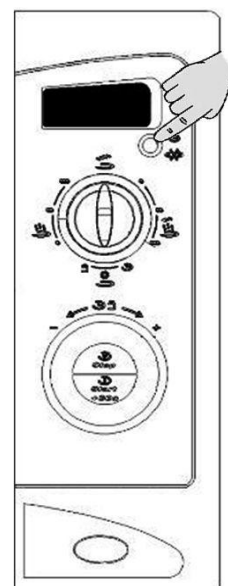


Paragem do Prato Rotativo

A rotação do prato rotativo pode ser impedida da seguinte forma:

1. Premir brevemente a tecla RELÓGIO/PRATO (se premir durante mais do que 3 segundos acede à função Acerto do Relógio).
2. O forno apita e a tecla RELÓGIO/PRATO ilumina-se, indicando que a rotação do prato está desligada.
3. Para voltar a activar a rotação do prato, premir brevemente a tecla RELÓGIO/PRATO.
4. O forno apita e a tecla RELÓGIO/PRATO deixa de estar iluminada, indicando que a rotação do prato está activa.

NOTA: A rotação do prato rotativo pode ser desligada ou activada com o forno a funcionar ou inactivo.



Durante o funcionamento...

Durante o processo de cozinhado, pode abrir a porta em qualquer momento, assim:

- A PRODUÇÃO DE MICROONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O grelhador é desactivado permanecendo a uma temperatura elevada.
- O temporizador pára e o mostrador passa a indicar o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme;
2. Definir uma outra função ou alterar a potência do microondas, colocando o Selector de FUNÇÕES noutra posição;
3. Ajustar o tempo de funcionamento restante, rodando o BOTÃO ROTATIVO.

Feche novamente a porta e prima a tecla START/30". O forno recomeçará a funcionar.

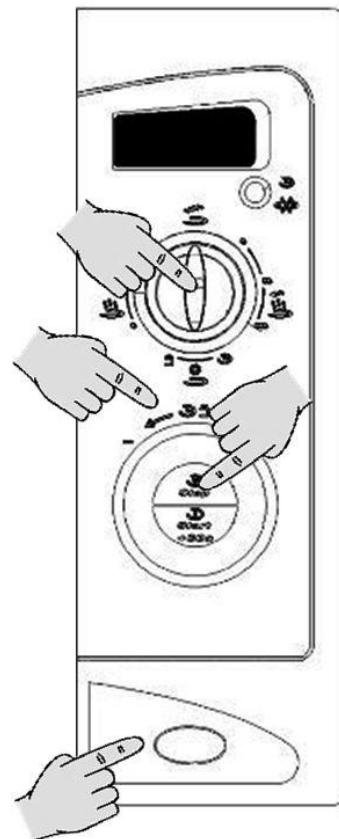
Interrupção da função

Para parar o funcionamento do forno antes de concluído o tempo programado, pressione a tecla STOP ou abra a porta.

Se não pretender continuar a cozedura dos alimentos, feche a porta e pressione novamente a tecla STOP.

Fim do programa

No final do tempo de funcionamento, o forno pára, emite 3 sinais sonoros e o Mostrador apresenta a palavra "End". Os sinais sonoros são repetidos cada 30 segundos até a porta do forno ser aberta ou a tecla STOP ser pressionada.



Descongelação

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento

alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
Pedacos de carne, vitela, vaca, porco	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Virar 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Virar 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Virar 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Virar 3 x
Carne estufada	500 g	12-14 min	10-15 min	Virar 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Virar 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 2 x
Salsicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Virar 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Virar 2 x
Frango	1000 g	34-35 min	15-20 min	Virar 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Virar 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Virar 2 x
Peixe	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Truta	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Camarão	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Virar 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 3 x
Pão	100 g	2-3 min	2-3 min	Virar 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Virar 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Virar 2 x
Manteiga	250 g	8-10 min	10-15 min	Virar 1 x, tapado
Requeijão	250 g	6-8 min	5-10 min	Virar 1 x, tapado
Natas	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar a tampa

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
11. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
12. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

Cozinhar com microondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
 - Dobro da quantidade – dobro do tempo
 - Metade da quantidade – metade do tempo

2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Indicações importantes!

- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. **Perigo de explosão!**
- **Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas** no microondas.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os **pratos pré confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	1/8 l	800	9-11	2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Brócolos	300	1/8 l	800	6-8	2-3	
Cogumelos	250	-	800	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras, cenouras congeladas	300	½ chávena	800	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
	250	2-3 colher sopa	800	8-10	2-3	
Batatas	250	2-3 colher sopa	800	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica	250	-	800	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Alho-porro	250	½ chávena	800	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	800	6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	800	8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	640	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800	3-5	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.
		320	10-12		

Cozinhar com Grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a trempe fornecida em conjunto com o aparelho.

Posicione a trempe de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o aparelho.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o microondas é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. Após a primeira utilização do grelhador é normal que a zona com orifícios, que protege as resistências do grelhador, comece a ficar ligeiramente deformada e dourada, devido às temperaturas elevadas.
3. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. Para que o aparelho fique fora do alcance das crianças, coloque-o a uma altura mínima de 80 cm.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a trempe atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
5. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
6. Importante: quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver: tabela relativa à loiça!
7. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada	800	18-24	Barre ligeiramente com manteiga e unte.
Sardinha/ruivo	6-8 unid.	15-20	Após ter decorrido metade do tempo, vire.
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie o gratinado.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a trempe. Os tempos indicados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo.

O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os maiores várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a trempe.

Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar a carne. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam alternadamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Tempo (min.)
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	800	20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	800	15-20

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver: tabela relativa à loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Os gratinados e as aves requerem um tempo extra de cozinhado, entre 3 a 5 min., para que a temperatura se distribua uniformemente.

Se não houver indicações em contrário, utilize o prato rotativo para cozinhar.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria. (não é necessário aquecer previamente).

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as panelas e a loiça para cozinhar de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Teste à loiça

Coloque a loiça no interior durante 20 seg. à potência máxima. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Função grelhador

No caso da função grelhador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 250°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função combinada

Na função microondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré-confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

A seguinte tabela dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

Modo de funcionamento Tipo de loiça	Microondas		Grelhador	Microondas + Grelhador
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2) vidrado não vidrado	sim não	sim não	não não	não não
Loiça de plástico 2) resistente ao calor até 100°C resistente ao calor até 250°C	sim sim	não sim	não não	não não
Películas de plástico 3) Película para conservação de alimentos Celofane	não sim	não sim	não não	não não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios (trempe)	sim não não	não sim não	sim sim sim	não sim sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do microondas

ANTES DE LIMPAR O MICROONDAS, CERTIFIQUE-SE DE QUE A FICHA NÃO SE ENCONTRA CONECTADA À TOMADA.

Depois de utilizar o aparelho, deixe-o arrefecer. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos.

Superfície exterior:

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interior:

1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos à potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Importante! O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.

As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.

Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.

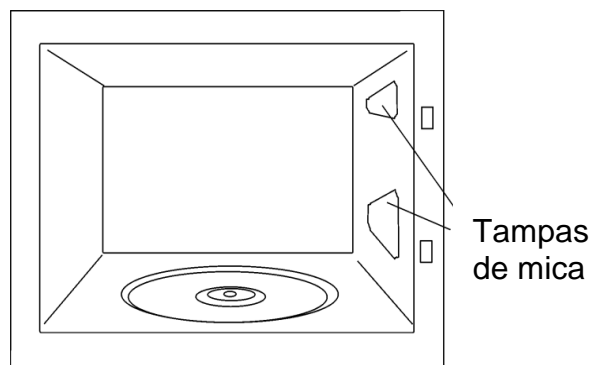
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

Tampas de mica:

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

- A ficha de rede está correctamente ligada à tomada?
- A porta está completamente fechada? A porta tem de fechar de forma audível.
- Existem corpos estranhos entre a porta e o aro?

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal?
- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?
- Colocou no interior do microondas uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente?

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do microondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do microondas?

A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

O cabo de alimentação está danificado:




- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Microondas	P 01 ----- 130W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente.
		P 02 ----- 240W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
		P 03 ----- 440W	Derreter manteiga. Aquecer alimento para bebé.
		P 04 ----- 640W	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
		P 05 ----- 800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados.
	Microondas + Grill	P 01 ----- 130W	Gratinar tostas.
		P 02 ----- 240W	Grelhar aves e carne.
		P 03 ----- 440W	Cozinhar empadões e gratinados.
		P 04 ----- 640W	Preparação de rolo de carne.
		P 05 ----- 800W	Gratinado de batatas.
	Grill	---	Grelhar alimentos.

Especificações

- Tensão AC 230 V / 50 Hz
- Fusível..... 12 A / 250 V
- Potência requerida 1200 W
- Potência do grelhador. 1050 W
- Potência de saída microondas. 750 W
- Frequência de microondas... .. 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 480 x 305 x 323 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 305 x 210 x 280 mm
- Capacidade do forno..... 18 l
- Peso 15,8 kg

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@koppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.m x
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	saciente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód.: 183964-e