
Manual de Instrucciones

ES

Manual de Instruções

PT

AR

تعليمات الاستخدام

MCE 32 BI



The Teka logo consists of a solid black circle above a thick horizontal bar. Below the bar, the word "Teka" is written in a bold, italicized, sans-serif font.

Estimado Cliente:

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

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

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos de forma a recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

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

Índice

Instrucciones de instalación.....	3
Antes de la instalación	3
Instalación eléctrica.....	3
Tras la instalación	3
Indicaciones de seguridad.....	4
Las ventajas de las microondas.....	6
Descripción del horno.....	7
Funciones Básicas.....	8
Microondas.....	8
Grill.....	8
Microondas + Grill	9
Convección.....	10
Microondas + Convección	10
Grill Ventilado	11
Durante el funcionamiento.....	12
Interrupción de una cocción	12
Modificación de los parámetros.....	12
Cancelar una cocción.....	12
Fin del proceso de cocción.....	12
Indicaciones generales para la descongelación.....	13
Descongelación	14
Cocinar con microondas.....	15
Cocinar con Grill.....	17
Cocinar con Microondas + Convección.....	20
Cocinar con Convección.....	21
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?.....	22
Función microondas	22
Grill Ventilado	22
Funciones combinadas con microondas	22
Recipientes y películas de aluminio	22
Tapas	22
Limpieza y Mantenimiento del horno.....	24
Superficie frontal	24
Interior del horno	24
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?.....	26
Sustitución de la Bombilla	26
Características técnicas.....	27
Descripción de las Funciones	27
Especificaciones.....	27
Dimensiones de Instalación.....	81

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y **retire todos los accesorios** y el material de embalaje.

¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos causen daños al generador de microondas.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una **película de protección**. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

Instalación eléctrica

De acuerdo con la legislación vigente, la instalación eléctrica de este aparato debe llevarla a cabo personal cualificado.

Antes de enchufar el microondas, compruebe que el voltaje y la frecuencia de su toma de corriente coincidan con los indicados en la placa de características situada en la parte frontal del hueco del aparato, y en el certificado de garantía, que debe conservar junto con este manual.

El aparato se conecta a través de un enchufe (siempre que haya acceso) o mediante un interruptor omnipolar que debe ser resistente al voltaje de la toma y tener una distancia de apertura entre sus contactos de 3mm como mínimo. Esto garantizará la desconexión del microondas en caso de emergencia o al limpiarlo.

El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones de seguridad para sistemas eléctricos.

ATENCIÓN: ES OBLIGATORIO QUE EL HORNO TENGA CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de tener que sustituir el cable eléctrico flexible que se proporciona con el microondas, un técnico del Servicio Postventa deberá realizar esta tarea, ya que requiere el uso de herramientas especiales.

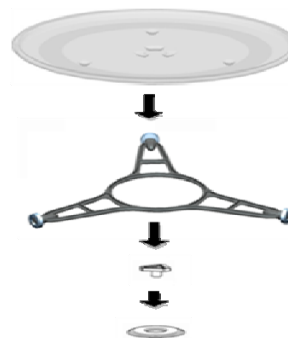
El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

Tras la instalación

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos.**



Durante la instalación, seguir las instrucciones indicadas no final do manual.

Indicaciones de seguridad



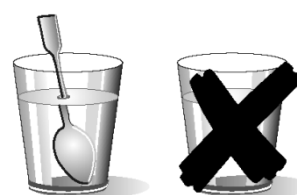
- **¡Atención!** No deje el horno sin vigilancia, especialmente cuando se usa papel, plástico u otros materiales combustibles. Estos materiales pueden carbonizarse e incendiarse. **¡RIESGO DE INCENDIO!**
- **¡Atención!** Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para ahogar las llamas. Desconecte el horno y retire la clavija de la toma o corte la alimentación del horno.
- **¡Atención!** No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**
- **¡Atención!** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.
- **¡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!** Si el horno posee un modo de funcionamiento combinado (microondas con otros medios de calentamiento), no permitir que los niños usen el horno sin la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente 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.

El horno **sólo puede volver a ser utilizado** después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

1. Durante su uso el aparato puede calentarse. Tenga cuidado y evite tocar los elementos calientes situados en el interior del horno.
2. **Atención:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

¡Cuidado!

- **Caliente los alimentos de los bebés siempre en biberones, frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, remueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes dárselo al niño. ¡PELIGRO DE QUEMADURA!**
- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando **calienta pequeñas cantidades de alimentos**. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



¡Cuidado al calentar líquidos!

Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**

Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Indicaciones de seguridad

¡Este horno se destina exclusivamente a uso doméstico!

Utilice el horno exclusivamente para la preparación de comidas.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el **acoplamiento**, el **anillo rotativo** y el respectivo **plato**.
- **No conecte el microondas en vacío**. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. **¡RIESGO DE DAÑOS!**
- **Para efectuar pruebas de programación** del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los **orificios de ventilación**.
- Utilice solamente **vajilla adecuada** para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- **¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad!** Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún **objeto inflamable** en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como **despensa**.
- Los **huevos con cáscara** y los **huevos cocidos enteros** no se deben calentar en hornos microondas porque pueden explotar.
- No use el horno para **freír en baño de aceite**, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- **Para evitar quemaduras**, use siempre guantes de cocina para manipular los recipientes y tocar el horno.
- **No se apoye ni se sienta en la puerta abierta del horno**. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.

- **El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg**. No exceda esta carga para evitar daños.

Limpieza:

- **¡Atención!** El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida (ver capítulo sobre Limpieza del Horno). En el caso de que no se mantenga el horno microondas debidamente limpio, puede producirse el deterioro de su superficie, **pudiendo reducir la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa**.
- **¡Atención!** 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 de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! No se debe retirar la protección exterior**. Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- Si el cable de alimentación se estropea, debe ser sustituido por el fabricante, por agentes autorizados o por técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Las ventajas de las microondas

En la cocina 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, componentes del horno y recipientes.

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

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 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 distribuidas por un esparcidor 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.

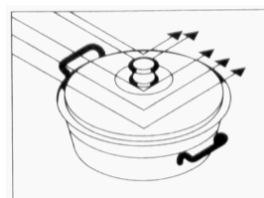
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

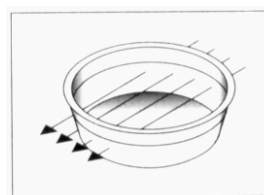
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de 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.

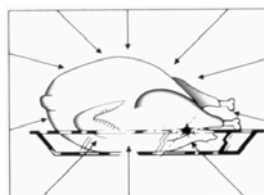
Las microondas son reflejadas por el metal...



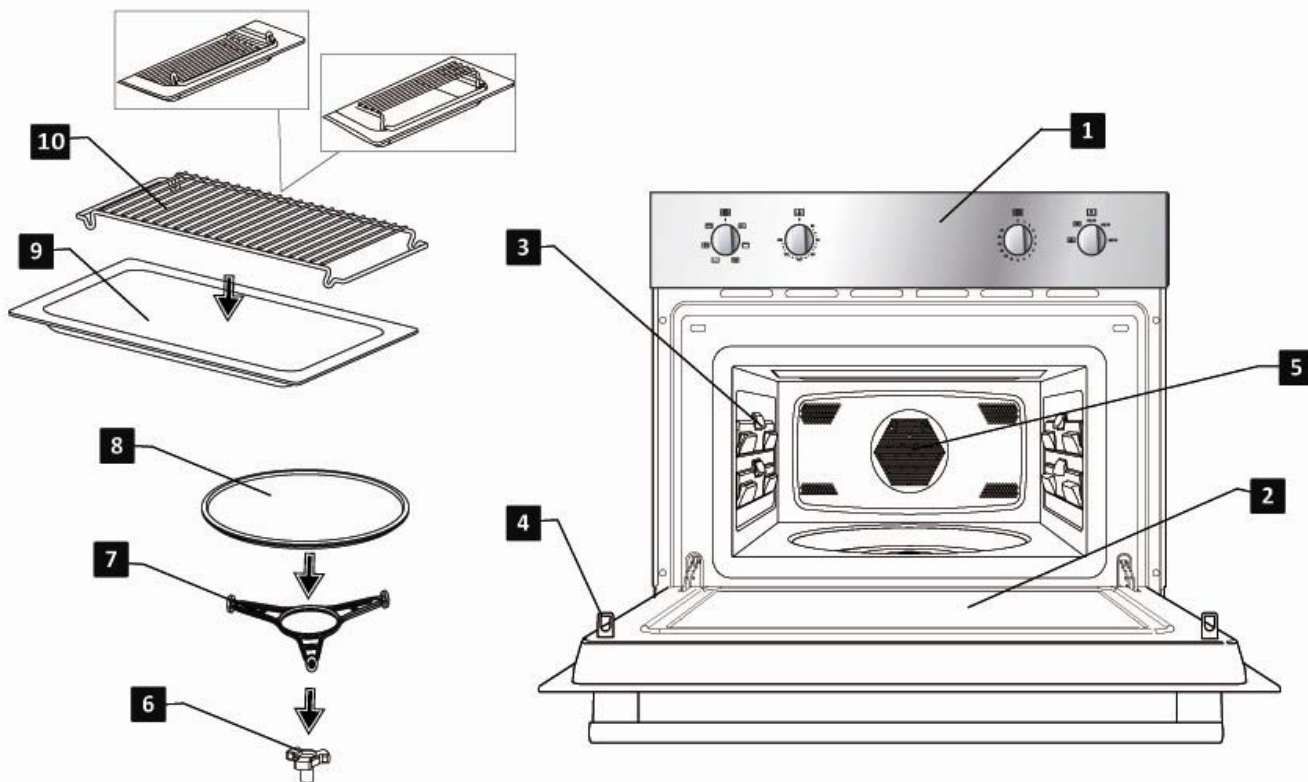
... atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.

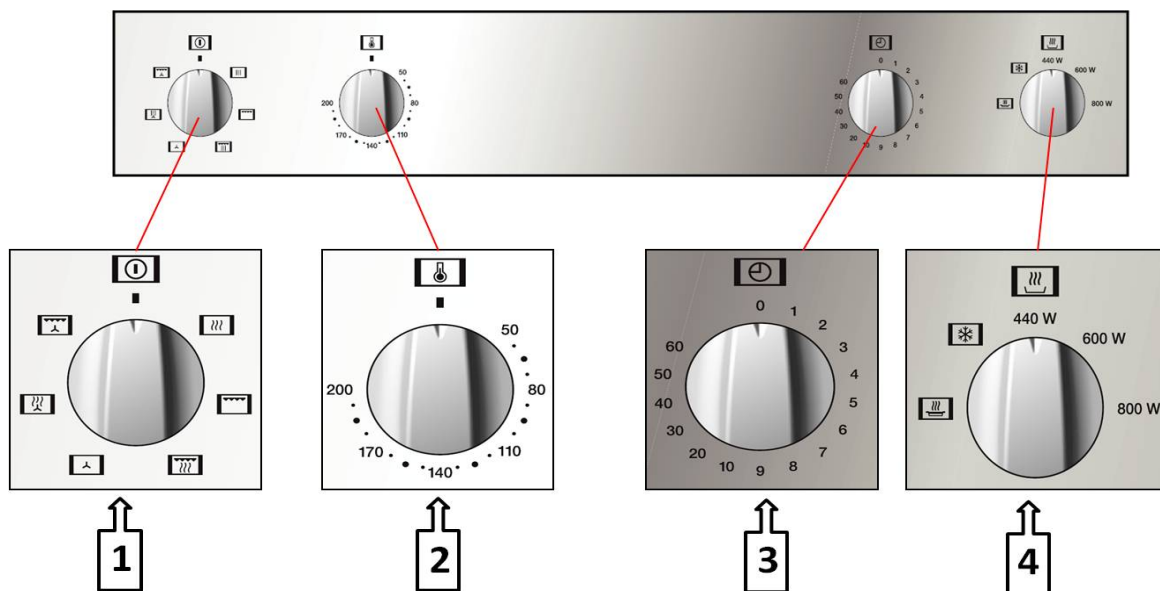


Descripción del horno



- 1. – Panel de mandos
- 2. – Cristal de la puerta
- 3. – Embuticiones soporte bandeja
- 4. – Lengüeta
- 5. – Salida de Convección

- 6. – Acoplamiento del motor
- 7. – Anillo rotativo
- 8. – Plato Rotativo
- 9. – Bandeja
- 10. – Parrilla



- 1. Selector de funciones
- 2. Selector de potencia


- 3. Selector de tiempo
- 4. Selector de potencia de microondas

Funciones Básicas

Microondas

Utilice esta función para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Gire el **selector de funciones** hasta colocarlo en la función microondas .

2. Gire el **selector de potencia** hasta colocarlo en el potencia deseado


3. Gire el **selector de tiempo** al tiempo deseado. El horno empieza a funcionar.

Nota: Para los tiempos de cocción de 2 minutos, primero elige un tiempo de cocción y coloque el tiempo deseado.

Grill

Utilice esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



1. Gire el **selector de funciones** hasta colocarlo en la función grill .

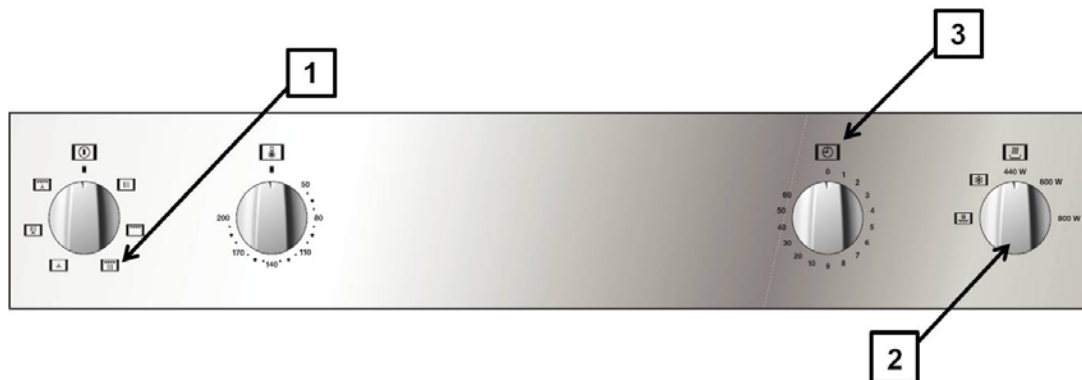
2. Gire el **selector de tiempo** al tiempo deseado. El horno empieza a funcionar.


Nota: Para los tiempos de cocción de 2 minutos, primero elige un tiempo de cocción y coloque el tiempo deseado.

Funciones Básicas

Microondas + Grill

Utilice esta función para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinados.



1. Gire el **selector de funciones** hasta colocarlo en la función microondas .
2. Gire el **selector de potencia** hasta colocarlo en el potencia deseado

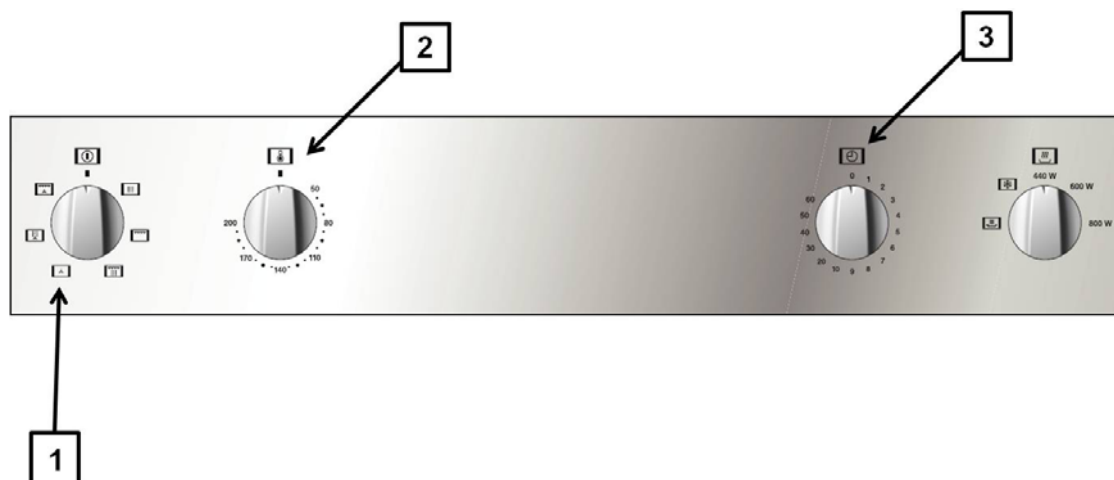
3. Gire el **selector de tiempo** al tiempo deseado. El horno empieza a funcionar.


Nota: Para los tiempos de cocción de 2 minutos, primero elige un tiempo de cocción y coloque el tiempo deseado.

Funciones Básicas

Convección

Utilice esta función para asar los alimentos.



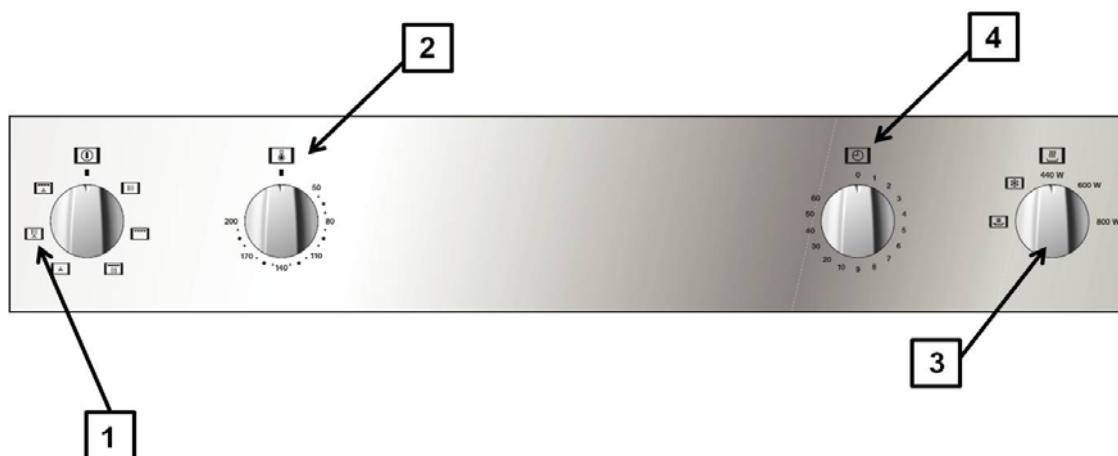
1. Gire el **selector de funciones** hasta colocarlo en la función convección .
2. Gire el **selector de potencia** hasta colocarlo en el potencia deseado


3. Gire el **selector de tiempo** al tiempo deseado. El horno empieza a funcionar.

Nota: Para los tiempos de cocción de 2 minutos, primero elige un tiempo de cocción y coloque el tiempo deseado.

Microondas + Convección

Utilice esta función para asar rápidamente los alimentos.



1. Gire el **selector de funciones** hasta colocarlo en la función convección .
2. Gire el **selector de potencia** hasta colocarlo en el potencia deseada
3. Gire el **selector de potencia de microondas** hasta colocarlo en la potencia deseada.


4. Gire el **selector de tiempo** al tiempo deseado. El horno empieza a funcionar.

Nota: Para los tiempos de cocción de 2 minutos, primero elige un tiempo de cocción y coloque el tiempo deseado.

Grill Ventilado

Utilice esta función para asar uniformemente y al mismo tiempo dorar la superficie de los alimentos.



1. Gire el **selector de funciones** hasta colocarlo en la función convección .
2. Gire el **selector de potencia** hasta colocarlo en el potencia deseado

3. Gire el **selector de tiempo** al tiempo deseado. El horno empieza a funcionar.

Nota: Para los tiempos de cocción de 2 minutos, primero elige un tiempo de cocción y coloque el tiempo deseado.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **display** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start**.

Modificación de los parámetros

Puede modificar la función y la temperatura del aparato mientras este está en funcionamiento, o cuando el proceso de cocción ha sido interrumpido. Para modificar estos parámetros, gire el selector de funciones o el termostato según corresponda.

Siga estas instrucciones para cambiar el nivel de potencia o el tiempo de funcionamiento del aparato:

- Presione las teclas “+” y “-” para modificar el tiempo de funcionamiento.
- Presione la **tecla OK** para validar la modificación. El **piloto del nivel de potencia** comenzará a parpadear.
- Presione las teclas “+” y “-” para modificar el nivel de potencia.
- Presione la **tecla OK**.

Cancelar una cocción

Puede cancelar el proceso de cocción girando el **selector de funciones** hasta colocarlo en el cero, o presionando dos veces la **tecla Stop**.

Fin del proceso de cocción

Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento fijado, el horno emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá la palabra “END”.

Cuando haya terminado de cocinar, gire el selector de funciones y el termostato hasta colocarlos en el cero.

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
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 horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja 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 vueltas 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, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos a intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. 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 para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Descongelación

Para descongelar comida, seleccione la función microondas y uno de los dos niveles de potencia indicados a continuación:

Nivel de Potencia	Potencia
Descongelar / mantener caliente	150 W
Descongelar	290 W

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a 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 (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey.	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus envases**, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- 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 haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.

- 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 sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:

- 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 diferentes tipos de alimentos simultáneamente.

5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si 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

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar a rodajas. Tapar
Brócoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champiñones	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Guisantes y zanahorias,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar en cubos o a rodajas. Tapar
Zanahorias congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales. Tapar
Pimiento	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar a pedazos o a rodajas. Tapar
Puerro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Col de Bruselas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Repollo	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice el grill suministrado conjuntamente con el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill.
Mantenga los niños alejados.
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y el grill alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.
4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **¡Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Sardina/cabracho	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

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

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

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

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

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	400	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	600	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	600	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	400	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	400	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	400	35-40	3-5

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 combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo 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 más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelva los pedazos

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

Cocinar con Microondas + Convección

Tablas y sugerencias – Cocinar carne

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Temperatura °C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Indicaciones
Carne de buey estofada	1000	200	160/170	80/90	10	Recipiente sin tapa
Lomo de cerdo	500/600	200	180/190	35/40	10	Recipiente sin tapa
Pollo, entero	100/1200	400	200	30/40	10	Recipiente con tapa. Parte de la pechuga vuelta hacia arriba. No dar la vuelta.
Pollo en trozos	800	400	200	25/35	10	Recipiente sin tapa. Colocar los trozos con a piel vuelta hacia arriba. No dar la vuelta.
Pato	1500/1700	200	200	70/80	10	Recipiente con tapa. No dar la vuelta.

Consejos sobre como asar

De la vuelta a las piezas de carne a medio del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, deberá reposar todavía 10 minutos en el horno apagado y cerrado. De este modo, el jugo de la carne quedará mejor distribuido.

Añada a la carne magra 2 o 3 cucharas de caldo, a los estofados 8 a 10 cucharas, según el tamaño.

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo de alimento y de la respectiva cantidad.

Si no hay indicación del peso del asado en la tabla, elija la indicación correspondiente al peso inmediatamente más bajo y prolongue el tiempo.

Consejos sobre la vajilla

Comprueba si la vajilla cabe en el interior del horno

Los recipientes de cristal calientes deben colocarse sobre un paño de cocina seco. Si estos recipientes se colocan sobre una superficie fría o mojada, el cristal puede estallar y romperse. Use agarraderos para retirar la vajilla del horno.

Tablas y sugerencias – Cocinar bollos

Alimento	Recipiente	Nivel	Temperatura	Tiempo (min)
Bollo de nueces	Molde de con lateral extraíble	1	170/180	30/35
Tarta de frutas	Molde de con lateral extraíble	2	150/160	35/45
Bollos de frutas	Molde de agujero	1	170/190	30/45
Tartas saladas	Molde de con lateral extraíble	2	160/180	50/70
Bollo simples (bizcocho)	Molde de con lateral extraíble	1	160/170	40/45
Bollos de almendra	Bandeja	2	110	35/45
Hojaldre	Bandeja	2	170/180	35/45

Consejos sobre los moldes para bollos

Los moldes más utilizados son los negros de metal. Si utiliza adicionalmente el microondas, utilice moldes para bollos de cristal, cerámica o plástico. Estos tienen que ser resistentes a temperaturas hasta 250°C. Si utiliza este tipo de moldes, los bollos quedan menos tostados.

Consejos sobre como cocinar bollos

La temperatura y cocción del bollo dependen de la calidad y cantidad de la masa. Intente en primer lugar con un valor inferior, y la próxima vez, ajuste, si es necesario, una temperatura más elevada. Una temperatura más baja permitirá obtener un tostado más uniforme. Coloque siempre el molde en el centro de la bandeja.

Sugerencias de cocción**Como comprobar si el bollo está cocido**

Pinche un palillo en la parte más alta del bollo, 10 minutos antes del final del tiempo de la cocción. Si la masa no queda pegada al palillo, el bollo está listo.

El bollo queda muy oscuro

La próxima vez seleccione una temperatura más baja y deje cocer el bollo durante más tiempo.

El bollo queda muy seco

Haga pequeños orificios con un palillo en el bollo ya terminado. Después, riegue con zumo o una bebida alcohólica. La próxima vez aumente la temperatura cerca del 10° y reduzca el tiempo de cocción.

El bollo no se suelta al dar la vuelta

Deje enfriar el bollo después de cocido, durante 5 a 10 minutos, así se suelta más fácilmente del molde. En el caso de que, aún así, el bollo no se suelte, pase cuidadosamente un cuchillo por la extremidad. La próxima unte bien el molde.

Consejos para ahorrar energía

Cuando haga más que un bollo, es aconsejable introducirlos al horno unos a continuación de otros. El horno todavía está caliente y así se reduce el tiempo de cocción del segundo bollo.

Utilice preferentemente molde oscuros, pintados o esmaltados en negro, pues estos absorben mejor el calor.

En el caso de tiempos de cocción más largos, podrá desconectar el horno 10 minutos antes de que acabe el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

¿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 y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones 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 deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador**.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Aviso:

Asegúrese que no hay objetos inapropiados dentro cuando utilice el microondas. Las bandejas, parrillas o planchas incluidos en el aparato sólo se pueden usar con las funciones de Grill o Aire Caliente.

Función Grill Ventilado

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Funciones combinadas con microondas

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

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan 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 mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- 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.
- La hoja 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 respectivas extremidades.
- **Importante:** la hoja 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 preserva el aroma.

La tapa debe poseer 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 se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

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

Modo de funcionamiento Tipo de vajilla	Microondas		Grill ventilado	Funciones combinadas con microondas
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios (Parilla)	sí	sí	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 sólo 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 horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Eche algunas gotas de zumo de limón en una taza con agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura.

Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 180° el Soporte del Grill (1).
2. Baje suavemente el Grill (2). **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill (2) en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill (1) puede caerse al rodarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill (1) en el orificio existente en el techo del horno y ruédelo 90° hasta la posición de soporte del grill (2).

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

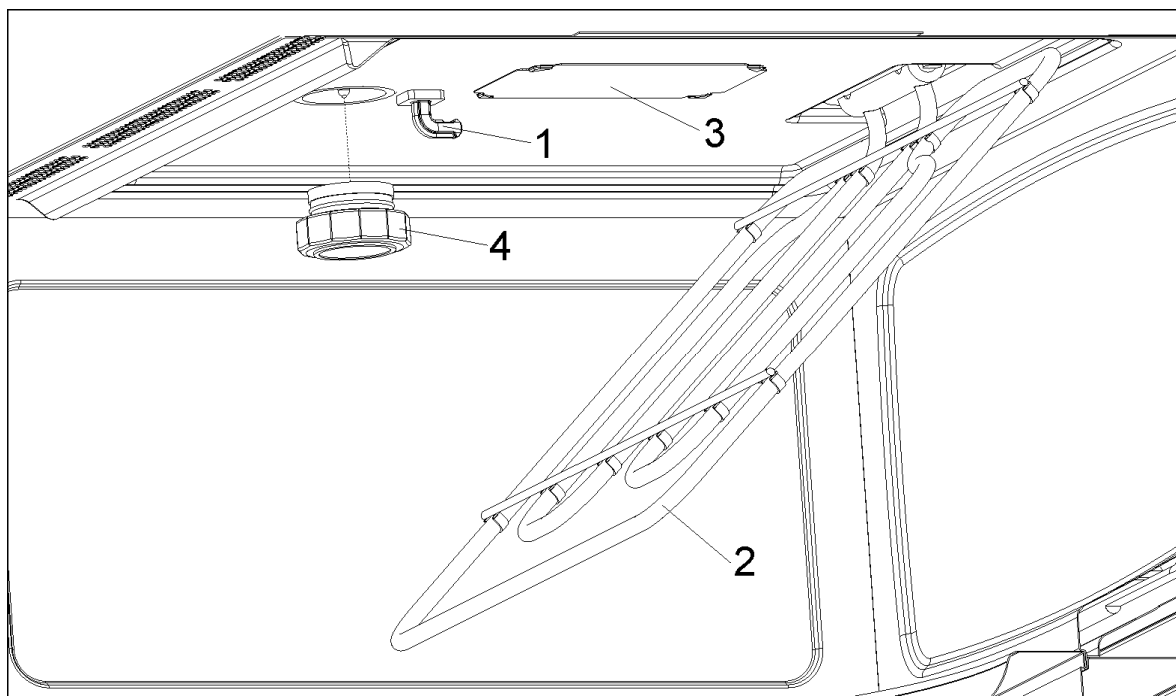
No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

La Tapa de Cristal de la Bombilla (4) está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada fácilmente para limpieza. Para ello desenrosquela y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

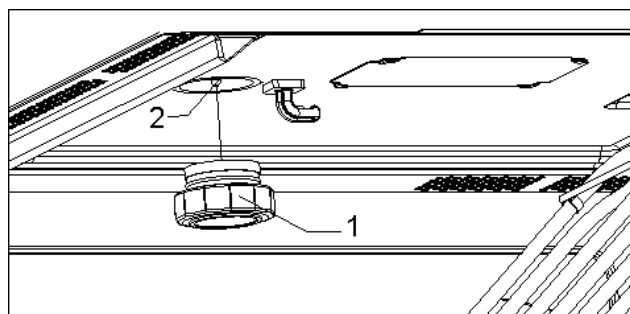
- **¡El display está apagado!** Comprobar si:
 - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
 - EL Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona!** Comprobar si:
 - La clavija está correctamente conectada a la toma.
 - El circuito de alimentación del horno está conectado.
 - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
 - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:
 - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
 - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
 - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:
 - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
 - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
 - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.







Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de G4-12V / 20W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Descripción de las Funciones

Función	Potencia Microondas	Alimentos
 Microondas	150 W	Descongelación lenta para alimentos delicados; mantener caliente.
	300 W	Cocinar con poco calor; rehogar arroz. Descongelación rápida.
	450 W	Derretir mantequilla. Calentar alimento para bebé.
	650 W	Cocinar verduras y alimentos. Cocinar y calentar cuidadosamente. Calentar y cocinar pequeñas cantidades. Calentar alimentos delicados.
	800 W	Cocinar y calentar rápidamente líquidos y alimentos precocinados.
 Microondas + Grill	150 W	Gratinar tostadas.
	300 W	Gratinar aves y carne.
	450 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados.
	650 W	Usar con cuidado: la comida podría quemar.
	800 W	Usar con cuidado: la comida podría quemar.
 Grill	---	Gratinar alimentos.
 Microondas + Convección	150 W	Asar o estofar carne.
	300 W	Asar aves.
	450 W	Otros asados rápidos.
	650 W	Usar con cuidado: la comida podría quemar.
	800 W	Usar con cuidado: la comida podría quemar.
 Convección	---	Asar alimentos y cocinar bollos y pasteles.
 Grill Ventilado	---	Dorar alimentos uniformemente.

Especificaciones

- Tensión AC 230-240 V / 50 Hz
- Potencia requerida 3400 W
- Potencia del grill. 1500 W
- Potencia de la convección..... 1600 W
- Potencia de salida microondas. 1000 W
- Frecuencia de microondas... .. 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxA×P)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxA×P). 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno. 32 ltr
- Peso..... 38 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.

ATENÇÃO!

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

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 os 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 Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), 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.

Instruções de instalação	30
Antes da instalação	30
Instalação eléctrica.....	30
Após a instalação	30
Instruções de segurança	31
As vantagens das microondas	33
Descrição do forno	34
Regulações base	35
Microondas.....	35
Grill	35
Microondas + Grelhador.....	36
Convecção	36
Microondas + Convecção.....	37
Grelhador Ventilado	37
Durante o funcionamento	38
Interrupção de um cozinhado.....	38
Alteração dos parâmetros	38
Cancelar um cozinhado.....	38
Fim de um cozinhado.....	38
Indicações gerais para a descongelação	39
Descongelação	40
Cozinhar com microondas	41
Cozinhar com Grelhador	43
Cozinhar com Microondas + Convecção	46
Cozinhar Convecção	47
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	48
Função microondas.....	48
Função grelhador + ventilador.....	48
Função combinada com microondas	48
Recipientes e películas de alumínio.....	48
Tampas	48
Limpeza e Manutenção do forno	50
Superfície frontal	50
Interior do forno	50
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	52
Substituição da Lâmpada.....	52
Características técnicas	53
Descrição das Funções.....	53
Especificações	53
Dimensões de Instalação	81

Instruções de instalação

Antes da instalação

Verificar que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a porta e **retire todos os acessórios** e o material de embalagem.

Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos causem danos ao gerador de microondas.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de protecção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Certifique-se de que o forno não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha correctamente e se o interior da porta e a frente da cavidade não estão danificadas. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funciona correctamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável. O forno não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou a traseira do forno, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Atenção: após a instalação do forno é necessário assegurar o acesso à ficha.

Instalação eléctrica

A instalação eléctrica tem de ser efectuada por um técnico electricista habilitado, em conformidade com a legislação em vigor.

Antes de ligar o microondas à tomada eléctrica, verifique se a tensão e a frequência da rede eléctrica correspondem às indicadas na placa de características, localizada na cavidade frontal, e no

certificado de garantia, que deve ser guardado juntamente com este manual.

A ligação eléctrica é efectuada através de uma tomada de corrente (onde existir) ou através de um dispositivo de corte omipolar que seja adequado para a intensidade a tolerar e com separação mínima de 3 mm entre contactos, de modo a assegurar o seu desligamento em caso de emergência ou sempre que se proceda à limpeza do microondas.

A ligação deve incluir uma ligação correcta à terra, em conformidade com as normativas vigentes.

ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

A substituição do cabo de alimentação do microondas deverá ser efectuada por um serviço de pós-vendas oficial, em virtude de ser necessária a utilização de ferramentas especiais.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

Após a instalação

O forno só funciona se a porta estiver correctamente fechada.

Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto "Limpeza e Manutenção do forno".

Encaixe o Acoplamento no centro da cavidade do forno e sobreponha o Anel Rotativo e o Prato Rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como os respectivos acessórios, estejam no interior e correctamente colocados. **O prato rotativo pode girar em ambos os sentidos.**



Durante a instalação, seguir as dimensões indicadas no final deste manual.

Indicações de segurança

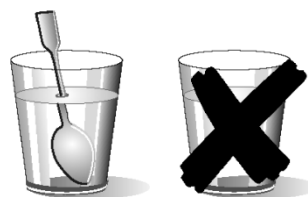


- **Atenção!** Não deixe o forno sem vigilância, especialmente quando se usa papel, plástico ou outros materiais combustíveis. Estes materiais podem carbonizar e incendiar-se. **RISCO DE FOGO!**
 - **Atenção!** Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o forno e retire a ficha da tomada ou corte a alimentação do forno.
 - **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas. **RISCO DE FOGO!**
 - **Atenção!** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir facilmente.
 - **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!** Se o forno possui um modo de funcionamento combinado (microondas com outros meios de aquecimento), não permitir que as crianças usem o forno sem a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas.
 - **Atenção!** O forno 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;
 - O vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- O forno **só pode voltar a ser utilizado** depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- Durante a utilização o aparelho pode ficar muito quente. Por favor, tenha cuidado e evite qualquer contacto com os elementos de calor no interior na cavidade.

- **Cuidado:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.
- Não utilize produtos abrasivos, nem espátulas na limpeza do vidro da porta do forno, pois pode riscar a superfície e eventualmente estilhaçar o vidro.

Cuidado!

- **Aqueça os alimentos para bebé sempre em biberões, 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!**
- 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 uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

Indicações de segurança

Este forno destina-se exclusivamente a uso doméstico!

Utilize o forno exclusivamente para a preparação de refeições.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas:

- Não coloque o forno em funcionamento sem o **acoplamento**, o **anel rotativo** e o respectivo **prato**.
- **Não ligue o microondas em vazio**. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- **Para efectuar testes de programação** do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as microondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os **orifícios de ventilação**.
- Utilize apenas **loija adequada** para microondas. Antes de utilizar loija e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loija).
- **Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade!** Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de microondas.
- Não guarde qualquer **objecto inflamável** no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como **despensa**.
- Os **ovos com casca** e os **ovos cozidos inteiros** não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não use o forno para **fritar em banho de óleo**, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob acção das microondas.
- **Para evitar queimaduras**, use sempre luvas de cozinha para manipular os recipientes e tocar no forno.
- **Não se apoie ou sente na porta aberta do forno**. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.

- **O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg**. Não exceda esta carga para evitar danos.

Limpeza:

- **Atenção!** O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida (ver capítulo sobre Limpeza do Forno). Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo reduzir a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa**.
- **Atenção!** 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 da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

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.
- 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 em peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

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 até 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 contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

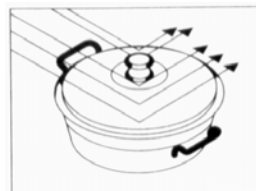
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

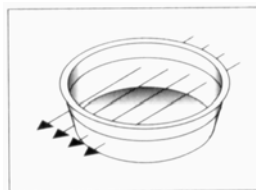
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

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

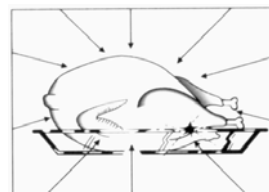
As microondas são reflectidas pelo metal...



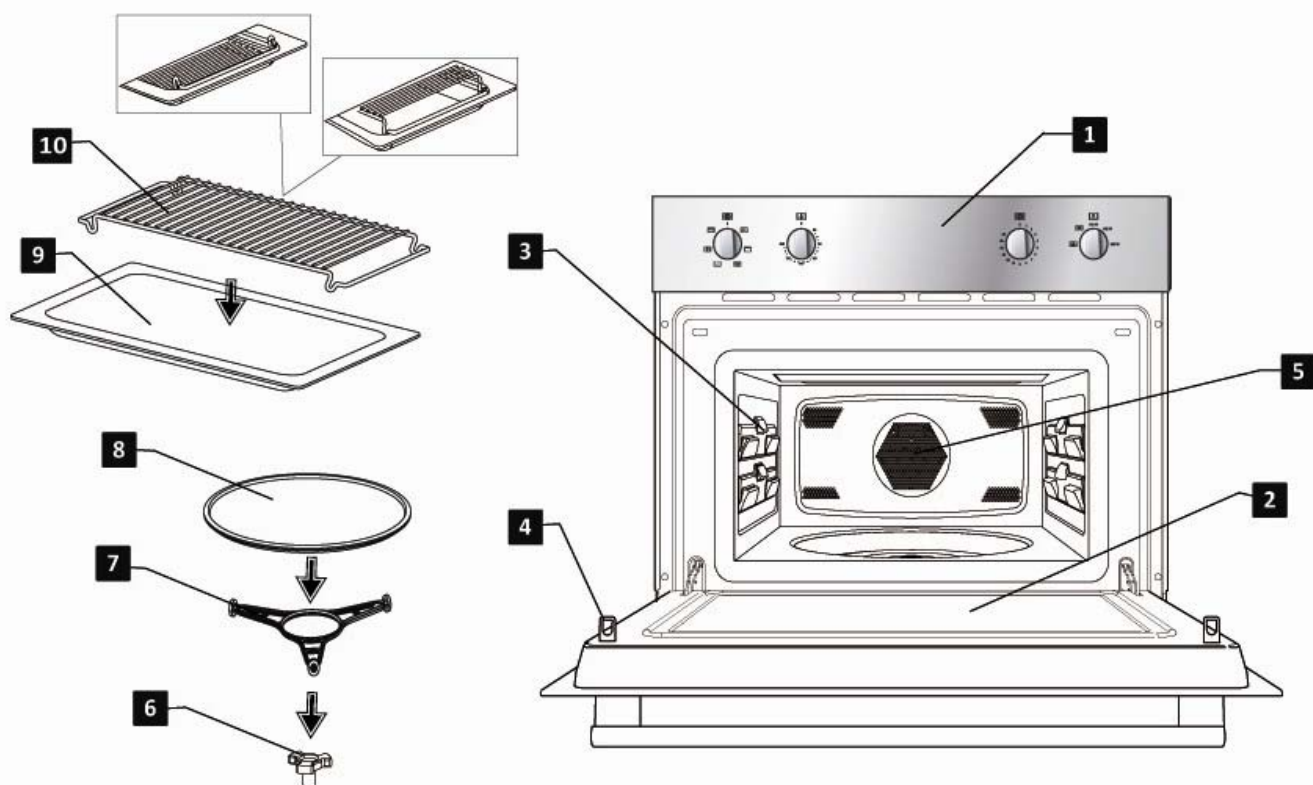
... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.

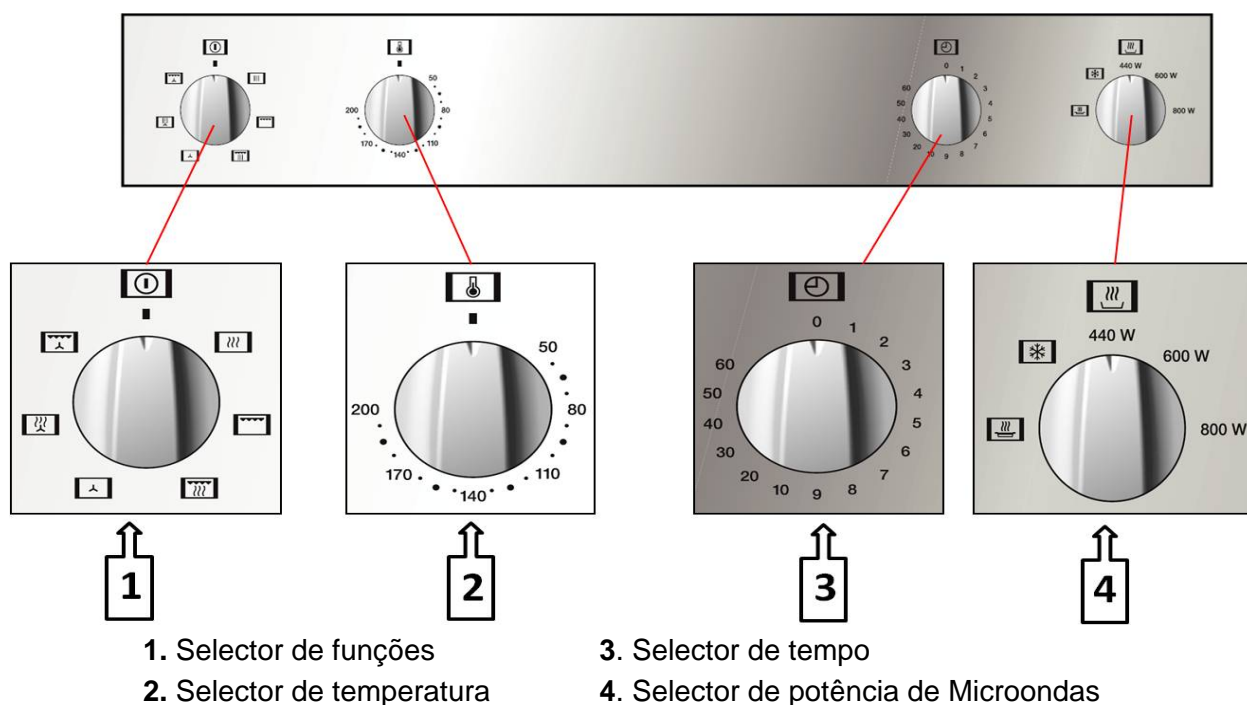


Descrição do forno



- 1. – Painel de comandos
- 2. – Vidro da Porta
- 3. – Suporte da bandeja
- 4. – Linguete
- 5. – Grelhador basculante

- 6. – Acoplamento do motor
- 7. – Anel rotativo
- 8. – Prato Rotativo
- 9. – Bandeja
- 10. – Grelha rectangular



Regulações base

Microondas

Utilizar esta função para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à função Microondas .
2. Rode o **Selector de potência de Microondas** para a potência desejada.
3. Com o selector de tempo, seleccione o tempo desejado. O forno começa a funcionar.

Nota: Para tempos de cozinhados inferiores a 2 minutos, seleccione em primeiro um tempo de cozinhado mais elevado e depois ajuste para o tempo desejado.

Grill

Utilizar esta função para dourar rapidamente a superfície dos alimentos.



1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à função Grill .
2. Com o selector de tempo, seleccione o tempo desejado. O forno começa a funcionar.


Nota: Para tempos de cozinhados inferiores a 2 minutos, seleccione em primeiro um tempo de cozinhado mais elevado e depois ajuste para o tempo desejado.

Funções Básicas

Microondas + Grelhador

Utilizar esta função para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados.



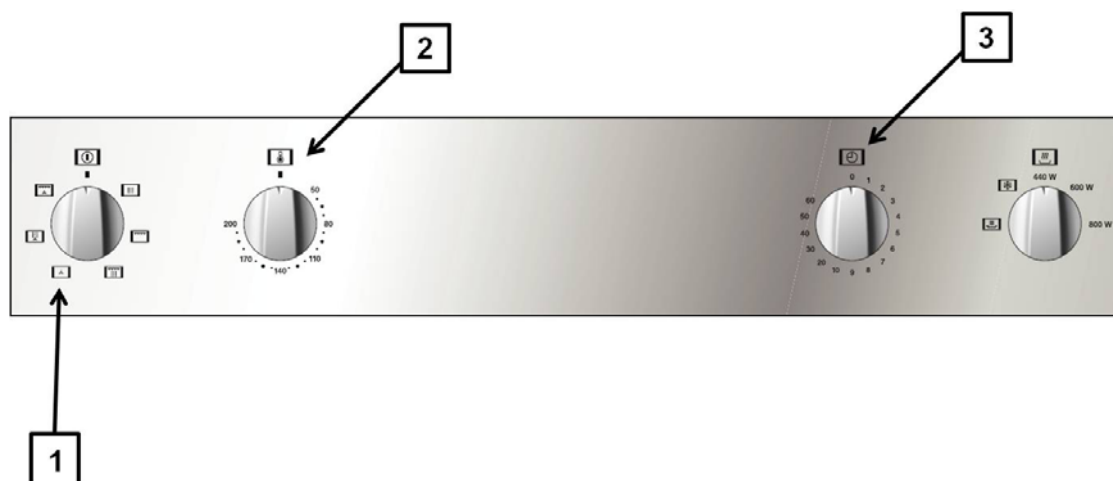
1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à função Microondas + Grelhador .
2. Rode o **Selector de potência de microondas** para a potência desejada.


3. Com o selector de tempo, seleccione o tempo desejado. O forno começa a funcionar.

Nota: Para tempos de cozinhados inferiores a 2 minutos, seleccione em primeiro um tempo de cozinhado mais elevado e depois ajuste para o tempo desejado.

Convecção

Utilizar esta função para assar alimentos.



1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à função Convecção .
2. Rode o **Selector de potência** para a potência desejada.

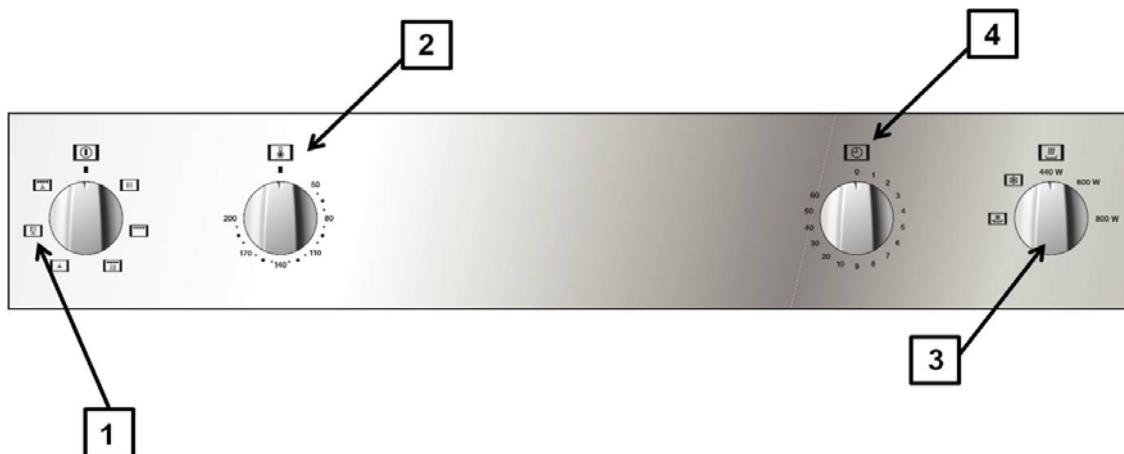
3. Com o selector de tempo, seleccione o tempo desejado. O forno começa a funcionar.


Nota: Para tempos de cozinhados inferiores a 2 minutos, seleccione em primeiro um tempo de cozinhado mais elevado e depois ajuste para o tempo desejado.

Funções Básicas

Microondas + Convecção

Utilizar esta função para assar rapidamente alimentos.



1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à função Microondas + Convecção .
2. Rode o **Selector de potência** para a potência desejada.
3. Rode o **Selector de potência de microondas** para a potência desejada.


4. Com o selector de tempo, seleccione o tempo desejado. O forno começa a funcionar.

Nota: Para tempos de cozinhados inferiores a 2 minutos, seleccione em primeiro um tempo de cozinhado mais elevado e depois ajuste para o tempo desejado.

Grelhador Ventilado

Utilizar esta função para assar uniformemente e ao mesmo tempo dourar a superfície dos alimentos.



1. Rode o **Selector de Funções** para a posição correspondente à função Grelhador Ventilado .
2. Rode o **Selector de potência** para a potência desejada.

3. Com o selector de tempo, seleccione o tempo desejado. O forno começa a funcionar.

Nota: Para tempos de cozinhados inferiores a 2 minutos, seleccione em primeiro um tempo de cozinhado mais elevado e depois ajuste para o tempo desejado.

Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando uma vez a tecla **Stop** ou abrindo a porta do forno.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de microondas.**
- O grelhador é desactivado mas **mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!**
- O temporizador pára e o **mostrador** indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.

Para retomar o processo, feche a porta e prima a tecla **Start**.

Alteração dos parâmetros

A função e a temperatura podem ser alteradas com o forno em funcionamento ou quando o processo de cozedura for interrompido pela mera rodagem do botão para um novo parâmetro.

Para alterar o nível de potência e o tempo de funcionamento, proceda do seguinte modo:

- Prima as teclas “+” e “-” para alterar directamente o tempo de funcionamento.
- Prima a tecla **OK** para activar a alteração do nível de potência. O **Sinalizador do Nível de Potência** ficará a piscar.
- Prima as teclas “+” e “-” para alterar o nível de potência.
- Prima a tecla **OK**.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozedura, rode o **Selector de Funções** para o zero ou prima duas vezes a tecla **Stop**.

Fim de um cozinhado

No final do processo é emitido 1 sinal acústico e no mostrador aparece a indicação “**End**”.

Quando o processo de cozedura estiver concluído, rode o selector de funções e o termóstato para o zero.

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 forno. 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 as 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. Vire os alimentos a intervalos de tempo regulares.
11. 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 para fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Descongelação

Para descongelar alimentos, seleccione a função Microondas com um dos seguintes níveis de potência.

Nível de potência	Potência
Descongelar / Manter quente	200 W
Descongelar	400 W

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 (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedacos de carne, porco, vitela, vaca	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 2 x
	1000	21-23	20-30	Virar 2 x
	1500	32-34	20-30	Virar 2 x
	2000	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	500	8-10	10-15	Virar 2 x
	1000	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Virar 2 x
	500	10-14	20-30	Virar 3 x
Salsicha	200	4-6	10-15	Virar 1 x
	500	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1000	20-24	20-30	Virar 2 x
	2500	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	200	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	500	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	300	8-9	5-10	Virar 1 x
	500	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 1 x
	800	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	250	8-10	10-15	
Requeijão	250	6-8	10-15	
Natas	250	7-8	10-15	

Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com microondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com microondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno 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.
- 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.
- 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 de **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 forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair 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 do 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 que:

- 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 forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla **START**.

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.

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	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar às rodelas. Tapar
Brócolos	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Cogumelos	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas. Tapar
Cenouras congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Batatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais. Tapar
Páprica	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas. Tapar
Alho-porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Chucrute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	600	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill 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. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador.
Mantenha as crianças afastadas.
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. 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.
7. 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. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Sardinha/ruivo	6-8 unid.	15-20	
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 as tostas.
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 grelha. Coloque o trempe sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. Os tempos referidos 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 ótimo 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 rebitam 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 mais grossos várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a grelha.

Tabelas e sugestões – Microondas + Grelhador

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

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

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Massa gratinada	500	Forma baixa	400	12-17	3-5
Batatas gratinadas	800	Forma baixa	600	20-22	3-5
Lasanha	aprox. 800	Forma baixa	600	15-20	3-5
Requeijão gratinado	aprox. 500	Forma baixa	400	18-20	3-5
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 200	Forma baixa	400	10-15	3-5
Aves	aprox. 1000	Recipiente baixo e largo	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200	Malgas de sopa	400	2-4	3-5

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 capítulo sobre o tipo de 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.

Tenha em atenção os tempos de repouso e vire os pedaços de aves.

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).

Cozinhar com Microondas + Convecção

Tabelas e sugestões – Cozinhar carne

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)	Indicações
Carne de vaca estufada	1000	200	160/170	80/90	10	Recipiente sem tampa
Lombo de porco	500/600	200	180/190	35/40	10	Recipiente sem tampa
Frango, inteiro	100/1200	400	200	35/45	10	Recipiente com tampa. Colocar a parte do peito virada para cima. Não vire o alimento.
Frango, em pedaços	800	400	200	30/40	10	Recipiente sem tampa. Colocar os pedaços com pele voltados para cima. Não vire o alimento.
Pato	1500/1700	200	200	80/90	10	Recipiente com tampa. Não vire o alimento.

Conselhos sobre como assar

Vire os pedaços de carne após ter decorrido metade do tempo de cozinhado. Quando o assado estiver pronto, deixe repousar durante 10 minutos com o forno desligado e a porta fechada. Deste modo o suco da carne ficará melhor distribuído. À carne magra adicione 2 a 3 colheres de caldo de carne e aos estufados 8 a 10 colheres, de acordo com o tamanho.

A temperatura e o tempo para assar dependem do tipo de alimento e da respectiva quantidade.

Caso não haja indicação do peso do assado na tabela, opte pela indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e aumente o tempo.

Conselhos sobre o recipiente

Verifique se o recipiente cabe no interior do forno. Os recipientes de vidro devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar ou danificar-se. Use pegas para retirar o recipiente do forno.

Tabelas e sugestões – Cozinhar bolos

Alimento	Recipiente	Nível	Temperatura	Tempo (mín.)
Bolo de nozes	Forma	1	170/180	30/35
Tarte de frutas	Forma	2	150/160	35/45
Bolo de frutas	Forma com buraco no meio	1	170/190	30/45
Quiche	Forma com fecho lateral	2	160/180	50/70
Bolo simples (biscoito)	Forma com fecho lateral	1	160/170	40/45
Bolos de amêndoa	Bandeja	2	110	35/45
Folhados	Bandeja	2	170/180	35/45

Conselhos sobre as formas dos bolos

As formas mais utilizadas são as escuras em metal. Caso também utilize o microondas, use formas em vidro, porcelana ou plástico para bolos. Estas têm também de ser resistentes a temperaturas até 250°C. Se utilizar este tipo de forma os bolos ficam menos queimados.

Conselhos sobre como cozinhar bolos

A temperatura e o cozinhado do bolo dependem da qualidade e da quantidade da massa. Na primeira vez experimente uma temperatura inferior e na próxima vez, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa permite obter um resultado mais uniforme. Coloque sempre a forma no centro da bandeja.

Sugestões de cozinhado**Como verificar se o bolo está cozido**

Espete um palito na parte mais alta do bolo, 10 minutos antes de terminar o tempo de cozinhado. Se a massa não ficar pegada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo ficou muito escuro

Na próxima vez seleccione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo está muito seco

Depois do bolo estar cozinhado faça pequenos orifícios no bolo com um palito. Em seguida, regue com um pouco de sumo ou uma bebida com álcool. Na próxima vez aumente a temperatura aproximadamente 10° e reduza o tempo.

O bolo não se solta depois de o virar

Para que o bolo se solte mais facilmente da forma, depois de cozinhado, deixe arrefecer o bolo entre 5 a 10 minutos. Se ainda assim o bolo não se soltar, enfie cuidadosamente uma faca entre o bolo e a forma. Na próxima vez unte bem a forma.

Conselhos para poupar energia

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhado colocar no forno um bolo a seguir ao outro. O forno permanece quente e deste modo reduz-se o tempo de cozinhado do segundo bolo.

Preferencialmente utilize formas escuras, pintadas ou esmaltadas em preto, pois estas absorvem melhor o calor.

No caso dos tempos de cozinhado mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do final e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

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 painéis e a loiça 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.

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

Teste à loiça

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

Atenção:

Se utilizar a função de microondas por favor, certifique-se não há objetos inadequados dentro do forno, incluindo bandejas, porta-fio ou frigideiras, que fazem parte do aparelho e devem somente ser utilizados com a função Grill ou Ventilação.

Função grelhador + ventilador

No caso da função grelhador + ventilador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função combinada com microondas

Na função combinada com microondas 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 mínima de 3 cm**). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo 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. O 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.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

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

Tipo de loiça	Modo de funcionamento	Microondas		Grelhador + Ventilador	Funções combinadas com microondas
		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 ou 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) Filme plástico para 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 (grelha rectangular)		sim não sim	não sim sim	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 forno

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo ser reduzida a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa.**

Atenção! A limpeza deve ser efectuada com o forno desligado da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Superfície frontal

Basta limpar o forno com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois limpe o forno com um pano seco.

Nos fornos com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe no sentido horizontal sem exercer pressão sobre a superfície.

Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido, clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido porque assim é mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do forno sempre bem limpas de modo a assegurar um correcto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.

Regularmente retire o prato rotativo e o respectivo suporte e limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre o prato rotativo e ligue o forno microondas durante 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (por ex., depois de cozinhar peixe) podem ser facilmente eliminados. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Introduza uma colher de café na chávena para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos à potência máxima de microondas.

Tecto do Forno

Se o tecto do forno estiver sujo, o grelhador pode ser baixado para facilitar a limpeza.

Aguarde até que o grelhador esteja frio antes de o baixar, para evitar o perigo de queimadura. Proceda da seguinte forma:

1. Rode 180° o Suporte do Grelhador (1).
2. Baixe suavemente o Grelhador (2). **Não use força excessiva pois pode causar danos.**
3. Depois de limpar o tecto reponha o Grelhador (2) no seu sítio, repetindo o procedimento inverso.

AVISO IMPORTANTE: O Suporte do Grelhador (1) pode cair enquanto é rodado. Se tal acontecer, insira o Suporte do Grelhador (1) no orifício existente no tecto da cavidade e rode-o 90° até à posição de suporte do Grelhador (2).

A Tampa de Mica (3) localizada no tecto deve ser mantida sempre limpa. Os restos de alimentos acumulados na tampa de mica podem causar danos ou provocar faíscas.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objectos pontiagudos.

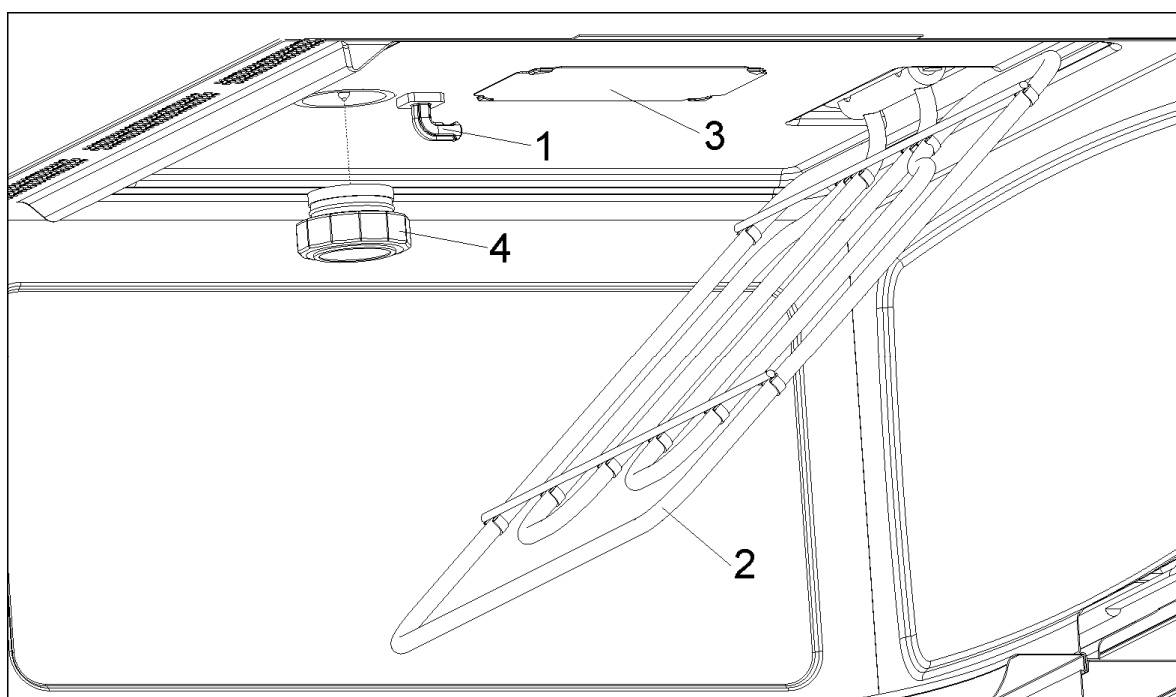
Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.

A Tampa de Vidro da Lâmpada (4) está localizada no tecto do forno e pode ser retirada facilmente para limpeza. Para isso desenrosque-a e limpe-a com água e detergente da loiça.

Acessórios

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 lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos. Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

As questões seguintes podem ser corrigidas sem contactar a Assistência Técnica.

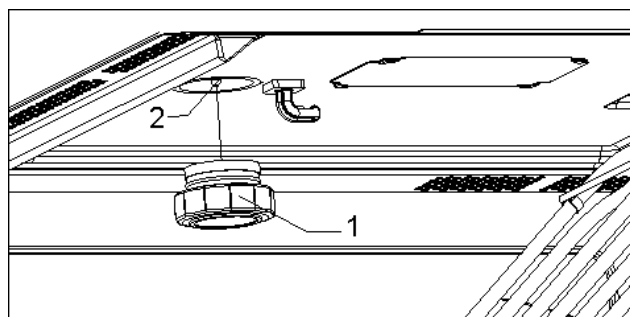
- **O mostrador está apagado!** Verificar se:
 - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas!** Verificar se:
 - O Bloqueio de Segurança está activo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona!** Verificar se:
 - A ficha está correctamente ligada à tomada.
 - O circuito de alimentação do forno está ligado.
 - A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.
 - Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.
- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos!** Verificar se:
 - Existem arcos eléctricos no interior do forno gerados por objectos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
 - A loiça entra em contacto com as paredes do forno.
 - Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente!** Verificar se:
 - Utilizou inadvertidamente loiça de metal.
 - Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
 - Colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado!** Verificar se seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado!** Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.
- **O forno funciona mas iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada







Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o forno da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desenrosque e remova a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Remova a lâmpada de halogéneo (2). **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo de G4 - 12V / 20W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada directamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Enrosque a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Volte a ligar o forno à alimentação eléctrica.



Características técnicas

Descrição das Funções

Função	Potência Microondas	Alimentos
 Microondas	150 W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente.
	300 W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
	450 W	Derreter manteiga. Aquecer alimento para bebé
	650 W	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
	800 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados.
 Microondas + Grelhador	150 W	Gratinar tostas.
	300 W	Grelhar aves e carne.
	450 W	Cozinhar empadões e gratinados.
	650 W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
	800 W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
 Grelhador	---	Grelhar alimentos.
 Microondas + Convecção	150 W	Assar e estofar carne.
	300 W	Assar aves.
	450 W	Outros assados rápidos.
	650 W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
	800 W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
 Convecção	---	Assar alimentos e cozinhar bolos.
 Grill Ventilado	---	Dourar alimentos uniformemente.

Especificações

- Tensão AC 230-240 V / 50 Hz
- Potência requerida 3400 W
- Potência do grelhador. 1500 W
- Potência da convecção 1600 W
- Potência de saída microondas. 1000 W
- Frequência de microondas... .. 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP). 595 × 455 × 542 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)... .. 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno. 32 ltr
- Peso 38 kg

عزيزنا العميل:

خطوات لحماية البيئة



التخلص من العبوة

تحمل العبوة علامة النقطة الخضراء.

استخدم صناديق مناسبة للتخلص من جميع مواد التغليف مثل الورق المقوى والبوليسترين والتغليف البلاستيكي. وبهذه الطريقة يمكنك أن تتأكد من إعادة استخدام مواد التغليف.



التخلص من المعدات الغير مستخدمة

لا ينبغي أن توضع الاجهزة الكهربائية المنزلية ضمن النظم الطبيعية للتخلص من النفايات المدنية الصلبة وذلك وفقا للتعليمات الأوروبية رقم 2002/96/EC الخاصة بإدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية المهالكة (WEEE).

وينبغي تجميع الأجهزة القديمة بشكل منفصل لتمكين استعادة عناصر المواد المكونة وإعادة تدويرها، ولمنع الضرر المحتمل على صحة الإنسان والبيئة. يجب وضع رمز حاوية قمامة مركب بشكل تقاطع مائل على كل هذه المواد لتذكير الناس بواجبهم لتجميع هذه المواد بشكل منفصل.

وينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية أو أماكن البيع، وطلب معلومات عن الأماكن المناسبة للتخلص من أجهزتهم الكهربائية القديمة.

قبل التخلص من جهازك، اجعله غير صالح للاستعمال بسحب سلك الكهرباء وقطعه والتخلص منه.

نرغب قبل كل شيء بأن نشكرك على اختيارك لمنتجاتنا هذا . وكلنا ثقة بأن فرن المايكرويف هذا العصري والعملي والفعال والمنتج بأرقى المواصفات، سيلائم توقعاتك تماما.

يرجى قراءة التعليمات الواردة في هذا الكتيب بعناية فائقة، مما سيسمح لك بالحصول على أفضل النتائج من استخدام فرن المايكرويف الخاص بك.

حافظ على وثائق هذا المنتج للرجوع إليه مستقبلا.

إحرص دائما على إبقاء دليل التعليمات في المتناول، وفي حال أنك أعرت الجهاز إلى شخص آخر، زوده بدليل المستخدم أيضا.

المحتويات

3	تعليمات التركيب
3	قبل التركيب
3	بعد التركيب
4	سلامة المايكرويف
6	مميزات فرن المايكرويف
7	وصف الفرن الخاص بك
8	وظائف أساسية
8	المايكرويف
8	المشواة
9	المايكرويف + المشواة
9	الهواء الساخن
10	المايكرويف + الهواء الساخن
10	المشواة + المروحة
11	خلال تشغيل الفرن
11	مقاطعة دورة الطبخ
11	تغيير الكميات
11	إنهاء دورة الطبخ
12	إزالة الجليد
12	تعليمات عامة لإزالة الجليد
14	الطبخ باستخدام فرن المايكرويف
16	الطبخ باستخدام المشواة
19	التحميص
21	أي نوع من أدوات الفرن يمكن أن نستخدم؟
21	وظيفة المايكرويف
21	وظيفة المشواة + الهواء الساخن
21	الوظيفة المشتركة
21	أواني وطبقات الألومنيوم
21	الأغطية
23	تنظيف وصيانة الفرن
23	السطح الأمامي
23	داخل الفرن
24	سقف الفرن
24	الملحقات
25	ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن
26	المميزات الفنية
81	التركيب

قبل التركيب

تأكد من أن فولتية المدخل المشار إليها على لوحة الميزات هي نفس فولتية مخرج الطاقة الذي ستستعمله.

افتح باب الفرن وأخرج كل الملحقات وانزع مواد التغليف. بما فيها الجزء البوليسثيرين الذي يمسك طبق القرص الدوار.

لا تنزع أغطية الميكا الموجودة على الجدار الداخلي! يوقف هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إيذاء مولد المايكرويف.

تحذير: يمكن أن يكون السطح الأمامي للمايكرويف مغلف بطبقة حماية. انزع هذه الطبقة بعناية قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، وابدأ من الداخل.

تأكد من أن الفرن غير معطل من أي مكان. تأكد من أن باب الفرن يغلق بشكل صحيح وأن داخل الباب والجزء الأمامي من فتحة الفرن غير معطلة. وإذا وجدت أي عطل اتصل بخدمة الدعم الفني.

لا تستخدم الفرن إذا كان سلك الطاقة أو المأخذ تالفين، إذا كان الفرن لا يعمل بشكل صحيح أو إذا كان تالفاً أو ساقطاً. اتصل بخدمة الدعم الفني.

ضع الفرن على سطح ثابت ومتوازن. يجب عدم وضع الفرن بالقرب من أي مصدر للحرارة أو المذياع أو التلفاز.

تأكد خلال التركيب بأن سلك الطاقة لا يلامس أي مكان رطب أو أشياء ذات حواف حادة خلف الفرن. يمكن أن تتلف الحرارة العالية السلك.

تحذير: يجب التأكد بعد تركيب الفرن من سهولة الوصول إلى المأخذ.

بعد التركيب

تم تزويد الفرن بسلك طاقة ومأخذ للتيار أحادي الطور.

إذا كان الفرن سيركب على أساس دائم، فيجب تركيبه من قبل شخص مؤهل. حيث يجب أن يتم توصيل الفرن إلى دارة مع فاصل دارة كلي القطب وبتفتحة فاصلة بين نقاط التقائه بما لا يقل عن 3 ملم.

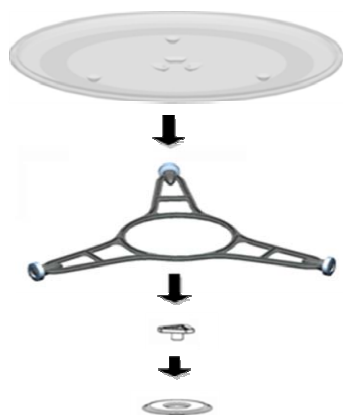
تحذير: يجب أن يتم تركيب توصيل أرضي للفرن.

لا تتحمل الشركة المصنعة ولا البائعين المسؤولية عن أي عطل يحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات إذا لم يتم إتباع تعليمات التركيب هذه.

يعمل الفرن فقط عندما يتم إغلاق الباب بشكل صحيح.

بعد الاستعمال الأول، نظف الفرن من الداخل وملحقات الفرن باتباع تعليمات التنظيف المذكورة في مقطع "تنظيف وصيانة الفرن".

قم بتركيب دعامة القرص الدوار في مركز جوف الفرن وضع حلق القرص الدوار وطبق القرص الدوار في الأعلى، وتأكد من دخولهم في الفتحة. يجب أن يكون طبق القرص الدوار وملحقاته الخاصة في الداخل ومركبة بشكل صحيح في كل مرة تستخدم فيها المايكرويف. يمكن أن يدور طبق القرص الدوار في الاتجاهين.



خلال التركيب، اتبع التعليمات المزودة بشكل منفصل



يصبح الفرن ساخنا خلال الاستعمال، يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.

تحذير: يمكن أن تصبح الأجزاء السهل الوصول إليها ساخنة خلال الاستعمال. يجب إبقاء الأطفال بعيدين.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث أنها ممكن أن تخدش السطح وتسبب تكسير الزجاج.

احذر!

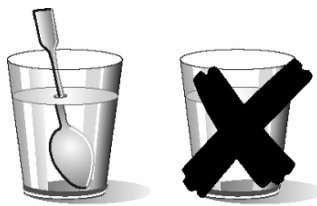
لا تقم أبدا بتسخين الفرن مبدئيا باستخدام وظيفة المايكرويف أو وظيفة المايكرويف المشتركة.

لا تقم بتسخين طعام الأطفال في قوارير ذات غطاء عليها. قم بتحريك الطعام وخلطه جيدا لتضمن أنه تم توزيع الحرارة بشكل متساوي. تأكد من حرارة الطعام قبل تقديمه للأطفال. **خطر الحريق.**

لتجنب تسخين الطعام الزائد أو الاحتراق، من المهم عدم اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلا، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جدا.

للتحميص، استخدم فقط وظيفة المشواة وراقب الفرن طوال الوقت، فمثلا إذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز فسوف تحترق خلال مدة قصيرة جدا.

تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن يذوب عازل السلك. **خطر قصر الدارة.**



انتبه عند تسخين السوائل!

عندما تصل السوائل (ماء، قهوة، شاي، حليب، الخ...) إلى درجة الغليان تقريبا داخل الفرن، ويتم إخراجها فجأة، من الممكن أن تنسكب خارج الوعاء. **خطر الجروح والحريق!** لتجنب ذلك الوضع عند تسخين السوائل، ضع ملعقة شاي أو عود زجاج داخل الوعاء.

● **تحذير!** لا تستخدم صينية الخبز مع وظيفة المايكرويف أو وظيفة المايكرويف المشتركة.

● **تحذير!** لا تترك الفرن بدون مراقبة أبدا، خاصة عند استخدام الأوراق، البلاستيك أو أي مواد سريعة الاحتراق. يمكن لهذه المواد أن تتفحم وتحترق. **خطر الحريق!**

● **تحذير!** إذا رأيت دخانا أو حريقا، أبقِ الباب مغلقا، حتى ينطفئ اللهب، أو قف تشغيل الجهاز وانزع المأخذ من القابس أو افصل مزود الطاقة الرئيسي للفرن.

● لا تقم بتسخين الكحول أو المشروبات الكحولية الصافية في المايكرويف. **خطر الحريق!**

● **تحذير!** لا تقم بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة، لأنها قد تنفجر بسهولة.

● **تحذير!** إن هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) ذوو المقدرات الحسية أو العقلية أو الجسدية الضعيفة، أو ليست لديهم الخبرة والمعرفة، مالم يتم مراقبتهم أو إعطائهم التعليمات حول استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

● **تحذير!** يجب أن لا يسمح للأطفال باستخدام الفرن عندما يكون على وضعية الوظيفة المشتركة (المايكرويف مع طرق تسخين أخرى) بدون مراقبة الكبار نظرا للحرارة العالية التي يتم توليدها.

● **تحذير!** لا يجب استخدام الفرن في حال:

- لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح.
- مفاصل الباب معطلة.
- الأسطح الملامسة بين باب الفرن ومقدمة الفرن تالفة.
- زجاج نافذة الباب تالف.
- إذا كان هناك تماس بالتيار الكهربائي داخل الفرن على الرغم من عدم وجود أشياء معدنية بالداخل.

● يمكن استخدام الفرن فقط بعد أن يتم إصلاحه من قبل فني قسم الدعم الفني.

هذا الفرن مخصص للاستعمال المنزلي!

استخدم الفرن فقط لتحضير الأطعمة.

- يمكن أن يتحمل قرص الدوران والمشواة من الوزن كحد أقصى 8 كيلو غرام. لا تتجاوز هذا الوزن لتجنب إيذاء الفرن.

التنظيف:

تجنب تعطيل الفرن أو المواقف الأخرى الخطيرة باتباع التعليمات التالية:

- تحذير! يجب تنظيف فرن المايكرويف الخاص بك بشكل منتظم. ويجب إزالة كل مخلفات الطعام (انظر قسم تنظيف الفرن). يمكن أن يتلف سطح الفرن إذا لم يتم تركه نظيفا مما يؤدي إلى تقصير عمر التشغيل للفرن و قد يؤدي أيضا إلى مواقف خطيرة.

- لا تقم بتشغيل الفرن بدون وجود الوصلة المتحركة، دعامة القرص الدوار و الطبق الخاص به في مكانها.

- لا تقم أبدا بتشغيل المايكرويف عندما يكون فارغا. يمكن أن يحدث عيب كهربائي زائد إذا لم يكن من طعام داخل الفرن وربما يتلف الفرن. **خطر التلف!**

- يجب إبقاء الاسطح الملامسة للباب (مقدمة الجوف والجزء الداخلي للأبواب) نظيفة جدا من أجل ضمان عمل الفرن بشكل صحيح.

- لتنفيذ تجارب برمجة الفرن، ضع كأس من الماء داخل الفرن. سيمتص الماء الموجات الصغرى ولن يتأذى الفرن.

- يرجى اتباع تعليمات التنظيف الموجودة في قسم " تنظيف وصيانة الفرن".

- لا تغطي أو تعيق فتحات التهوية.

الإصلاحات:

- استخدم فقط الأطباق المناسبة للمايكرويف. تأكد قبل استخدام الأطباق والأوعية في المايكرويف من أنها مناسبة (انظر فقرة أنواع الأطباق).

- تحذير – مايكرويف! يجب عدم نزع حماية الفرن الخارجية. وسيكون أي عمل تصليح أو صيانة يتم تنفيذه من أشخاص غير معتمدين من الشركة المصنعة خطيرا.

- لا تقم أبدا بإزالة غطاء الميكا من على سقف الفرن الداخلي! يوقف هذا الغطاء السمن و قطع الطعام من إتلاف مولد الموجات الصغرى.

- إذا كان سلك الطاقة تالفا، يمكن أن يتم استبداله فقط من قبل الشركة الصنعة، الوكلاء المعتمدين أو الفنيين المؤهلين لهذه المهمة لتجنب المواقف الخطيرة. بالإضافة إلى أن هذه المهمة تحتاج إلى أدوات خاصة.

- لا تترك أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث يمكن أن تؤدي إلى الحريق إذا تم تشغيل الفرن.

- يمكن تنفيذ أعمال الإصلاحات والصيانة، خاصة الأجزاء الناقلة للتيار، فقط من قبل فنيين معتمدين من الشركة المصنعة.

- لا تستخدم الفرن كحجرة مؤن.

- يجب أن لا يتم تسخين البيض مع غلافه والبيض المغلي كاملا في فرن المايكرويف حيث يمكن أن ينفجر.

- لا تستخدم الفرن للقلبي فمن المستحيل ضبط حرارة الزيت عند تسخينه بالمايكرويف.

- استخدم دائما قفازات الفرن للتعامل مع الأطباق والأوعية ولمس الفرن لتجنب الحروق.

- لا تستند أو تجلس على الباب المفتوح، فممكن أن يؤدي الفرن وخاصة منطقة المفاصل. يتحمل الباب من الوزن كحد أقصى 8 كيلو غرام.

لماذا يتم تسخين الطعام

تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وتهتز جزيئات الماء مع الموجات الصغرى.

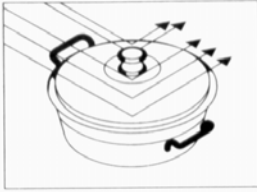
ويولد الاحتكاك بين الجزيئات الحرارة، والتي تسبب ارتفاع درجة حرارة الطعام، إذابته، طبخه، أو إبقائه ساخناً.

وبسبب تشكل الحرارة داخل الطعام:

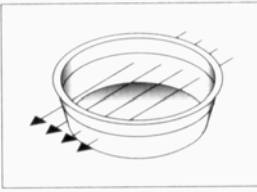
- يمكن أن يتم طبخها بدون أو مع القليل من السوائل أو الزيوت.
- تكون إذابة الطعام أو تسخينه أو طبخه في فرن المايكرويف أسرع من الأفران التقليدية.
- يتم الحفاظ على الفيتامينات و المعادن و المواد المغذية.
- لا يحدث تغيير على لون الطعام ولا نكهته الطبيعية.

تنتقل الموجات الصغرى من خلال الفخار أو الزجاج أو الورق المقوى أو البلاستيك ولكن لا تنتقل من خلال المعدن. ولذلك يجب عدم استخدام الأوعية المصنوعة من أو التي تحتوي على المعادن في أفران المايكرويف.

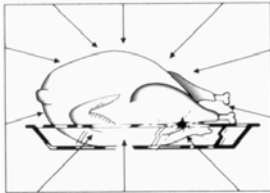
تتعرض الموجات الصغرى بالمعدن



تنتقل من خلال الزجاج والفخار



... يقوم الطعام بامتصاصها.



تنتشر الحرارة في الأفران التقليدية من العناصر الكهربائية أو حراقات الغاز، وينفذ ببطء بالطعام من الخارج إلى الداخل. ولذلك يوجد خسارة كبيرة لطاقة التسخين في الهواء، أجزاء الفرن والأوعية.

تتولد الحرارة في أفران المايكرويف من داخل الطعام نفسه، بتسخينه من الداخل إلى الخارج. ولذلك لا يوجد خسارة للطاقة في الهواء و جدران الفرن الداخلية والأوعية (الأوعية المناسبة للاستخدام في المايكرويف). وهذا يعني أن الطعام فقط يسخن.

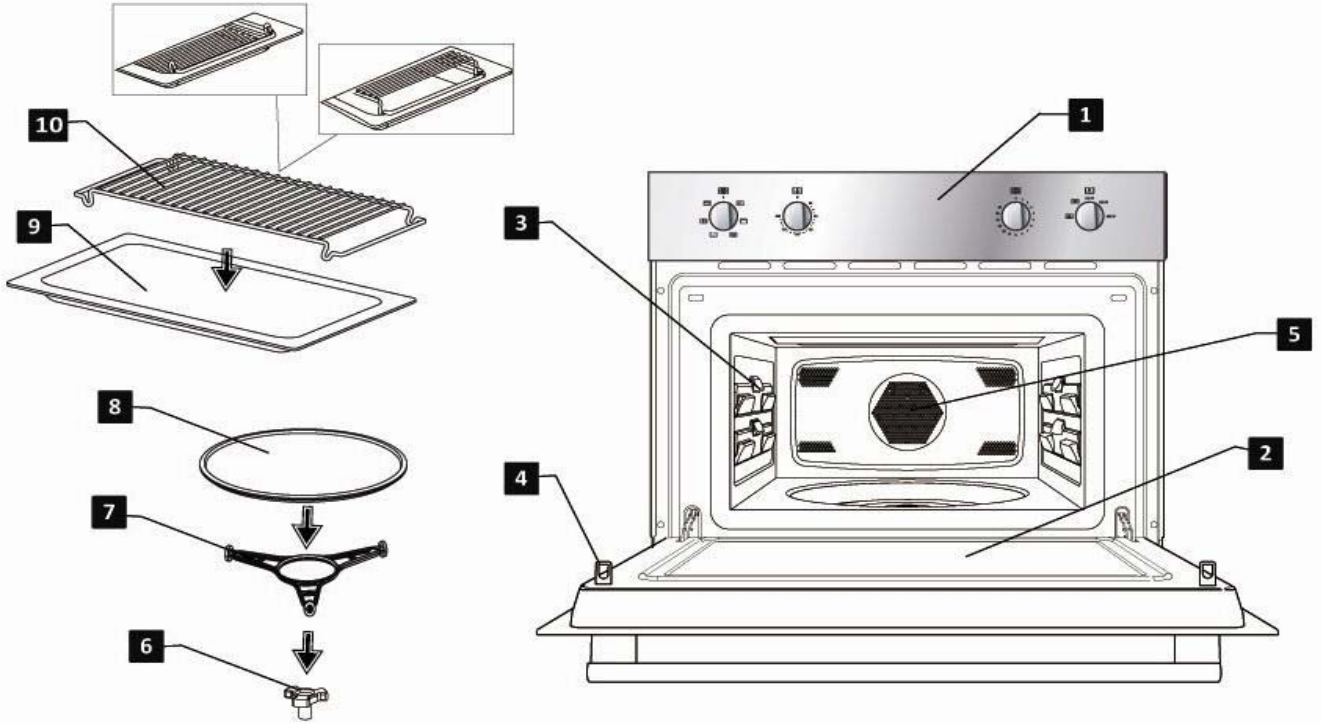
تحتوي أفران المايكرويف على المميزات التالية:

1. توفير وقت الطبخ: بشكل عام يختزل $\frac{3}{4}$ من وقت الطبخ أكثر من الطرق التقليدية.
2. إزالة الجليد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الكهرباء.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطبخ.
5. سهل التنظيف.

كيف يعمل فرن المايكرويف

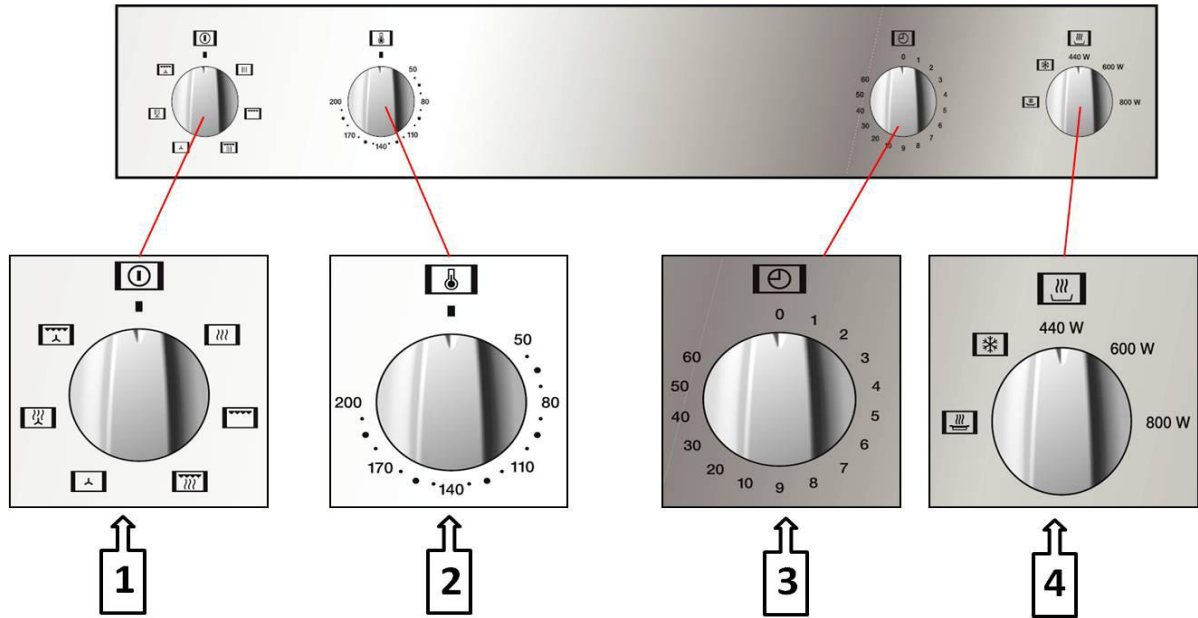
يوجد في أفران المايكرويف صمام ذو توتر عالي يدعى "المغنترون" والذي يحول الطاقة الكهربائية إلى طاقة موجات صغرى. ويتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى داخل جوف الفرن عن طريق دليل موجات وتنتشر عن طريق موزع معدني أو طبق دوران.

تنتشر الموجات الصغرى داخل الفرن في كل الاتجاهات وتنعكس من الجدران، وتتخلل الطعام بشكل متساوي.



6. دعامة القرص الدوار
7. حلق القرص الدوار
8. طبق القرص الدوار
9. صينية الخبز المستطيلة
10. الرف المستطيل.

1. لوحة التحكم
2. نافذة الباب الزجاجية..
3. الدعائم الجانبية
4. لاقطات
5. مخرج الهواء الساخن

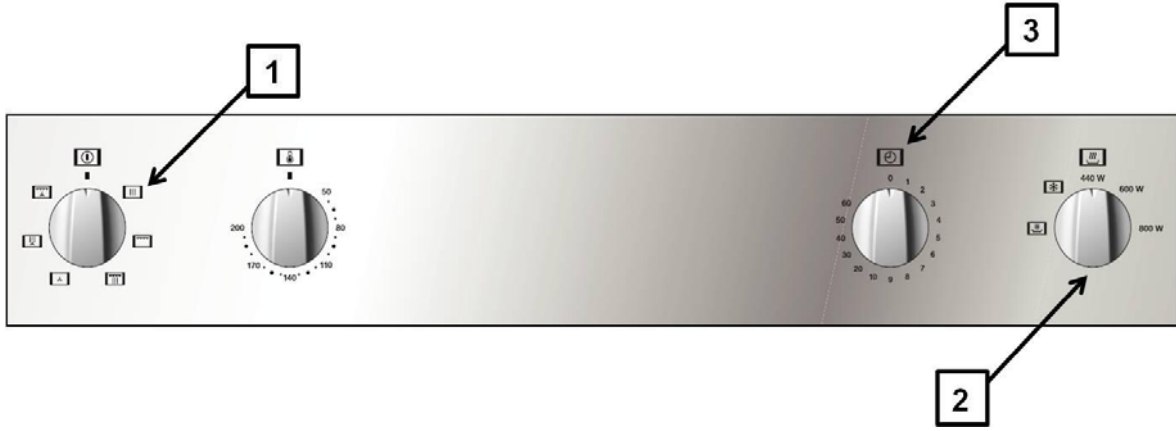


3. المؤقت.
4. مفتاح اختيار مستوى طاقة المايكرويف

1. مفتاح اختيار الوظيفة
2. الترموستات.

الميكرويف

استخدم هذه الوظيفة لطبخ وتسخين الخضار، البطاطس، الرز، السمك واللحم.



1. قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى الوضعية المقابلة لوظيفة الميكرويف (D).
 2. اضبط طاقة الميكرويف بتدوير مفتاح اختيار طاقة الميكرويف إلى الوضعية المطلوبة (راجع قسم وصف الوظائف للمزيد من المعلومات حول مستويات الطاقة المتوفرة).
 3. اضبط وقت التشغيل بتدوير المؤقت إلى الوضعية المطلوبة. وسيبدأ الفرن بالتشغيل.
- يرجى ملاحظة:** لضبط وقت أقل من دقيقتين، قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى وقت أعلى ومن ثم أنزله للوقت المرغوب.

المشواة

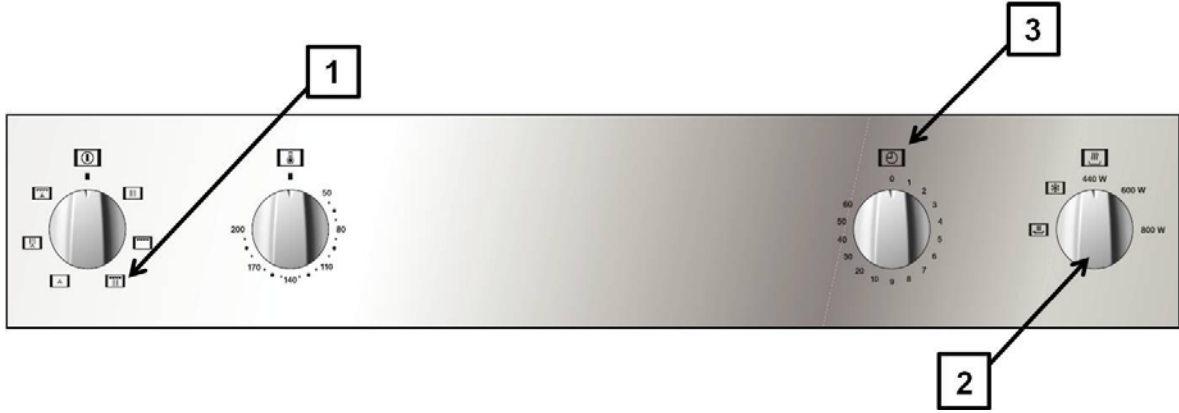
استخدم هذه الوظيفة لتحمير سطح الطعام سريعاً.



1. قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى الوضعية المقابلة لوظيفة المشواة (G).
 2. اضبط وقت التشغيل بتدوير المؤقت إلى الوضعية المطلوبة. وسيبدأ الفرن بالتشغيل.
- يرجى ملاحظة:** لضبط وقت أقل من دقيقتين، قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى وقت أعلى ومن ثم أنزله للوقت المرغوب.

الميكرويف + المشواة

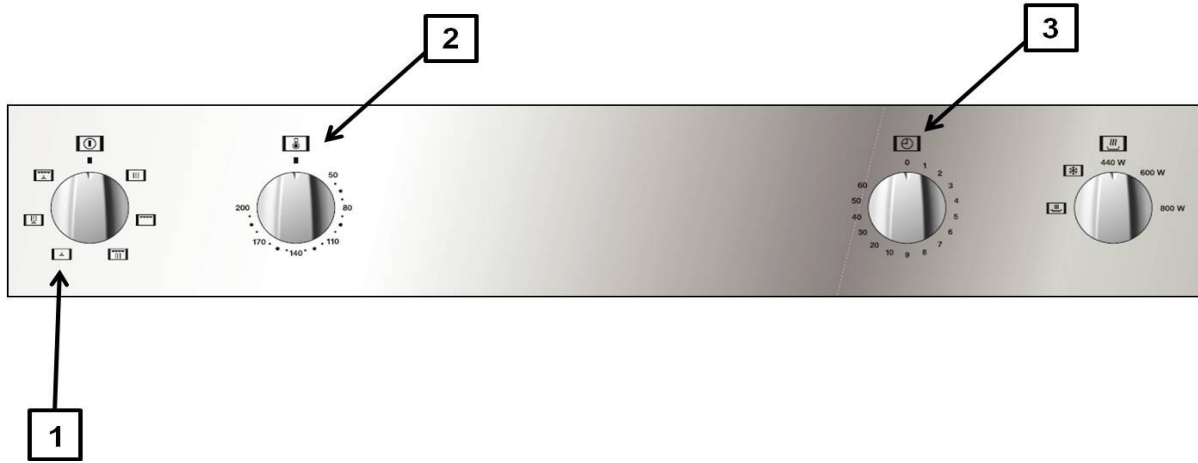
تستخدم هذه الوظيفة لطبخ اللازانيا، الدجاج، البطاطس المطبوخة الطعام المحمص.



1. قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى الوضعية المقابلة لوظيفة الميكرويف + المشواة.
 2. اضبط طاقة الميكرويف بتدوير مفتاح اختيار طاقة الميكرويف إلى الوضعية المطلوبة (راجع قسم وصف الوظائف للمزيد من المعلومات حول مستويات الطاقة المتوفرة).
 3. اضبط وقت التشغيل بتدوير المؤقت إلى الوضعية المطلوبة. وسيبدأ الفرن بالتشغيل.
- يرجى ملاحظة:** لضبط وقت أقل من دقيقتين، قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى وقت أعلى ومن ثم أنزله للوقت المرغوب.

الهواء الساخن

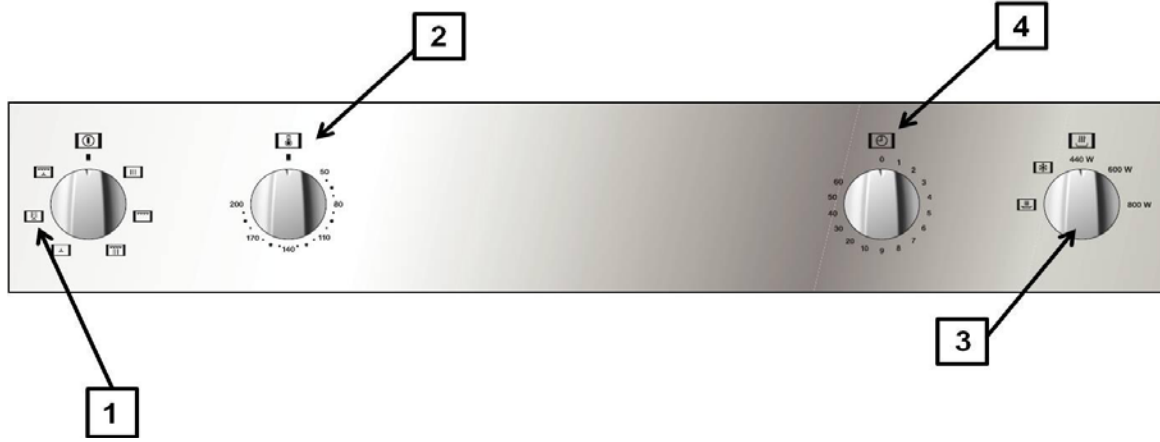
تستخدم هذه الوظيفة لخبز الطعام.



1. قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى الوضعية المقابلة لوظيفة الهواء الساخن.
 2. اضبط حرارة الجوف بتدوير الثرموستات إلى الوضعية المطلوبة.
 3. اضبط وقت التشغيل بتدوير المؤقت إلى الوضعية المطلوبة. وسيبدأ الفرن بالتشغيل.
- يرجى ملاحظة:** لضبط وقت أقل من دقيقتين، قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى وقت أعلى ومن ثم أنزله للوقت المرغوب.

الميكرويف + الهواء الساخن

استخدم هذه الوظيفة لخبز الطعام بسرعة.



4. اضبط وقت التشغيل بتدوير المؤقت إلى الوضعية المطلوبة. وسيبدأ الفرن بالتشغيل.

يرجى ملاحظة: لضبط وقت أقل من دقيقتين، قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى وقت أعلى ومن ثم أنزله للوقت المرغوب.

1. قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى الوضعية المقابلة لوظيفة الميكرويف + الهواء الساخن.
2. اضبط حرارة الجوف بتدوير الثرموستات إلى الوضعية المطلوبة.
3. اضبط طاقة الميكرويف بتدوير مفتاح اختيار طاقة الميكرويف إلى الوضعية المطلوبة (راجع قسم وصف الوظائف للمزيد من المعلومات حول مستويات الطاقة المتوفرة).

المشواة + المروحة

استخدم هذه الوظيفة لخبز الطعام بشكل متساو وبنفس الوقت تحمير السطح.



3. اضبط وقت التشغيل بتدوير المؤقت إلى الوضعية المطلوبة. وسيبدأ الفرن بالتشغيل.

يرجى ملاحظة: لضبط وقت أقل من دقيقتين، قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى وقت أعلى ومن ثم أنزله للوقت المرغوب.

1. قم بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة إلى الوضعية المقابلة لوظيفة الميكرويف + المشواة.
2. اضبط حرارة الجوف بتدوير الثرموستات إلى الوضعية المطلوبة.

تغيير الكميات

يمكن تغيير كميات التشغيل (الوقت، الوزن، الطاقة، الخ...) عندما يكون الفرن يعمل أو عند مقاطعة عملية الطبخ ببساطة بتدوير المفتاح الخاص إلى القيمة الجديدة

إلغاء دورة الطبخ

إذا رغبت بإلغاء عملية الطبخ، قم بتدوير المؤقت إلى الصفر.

إنهاء دورة الطبخ

عندما ينتهي الوقت المضبوط، يصدر الفرن صوت تنبيه ويشير المؤقت إلى الصفر.

مقاطعة دورة الطبخ

يمكنك توقيف عملية الطبخ في أي وقت عن طريق الضغط على مفتاح بدء/توقيف مرة واحدة أو بفتح باب الفرن.

في كلتا الحالتين:

- يتم مقاطعة إنتاج المايكرويف مباشرة .
- يتم إيقاف تشغيل المشواة، ولكنها تبقى ساخنا جدا. خطر الحريق!
- يتوقف المؤقت تلقائيا، وتظهر الشاشة وقت التشغيل المتبقي. ويمكنك بعدها إذا رغبت:

1. تحريك أو تقليب الطعام، لتحسين سوية التسخين.

2. تغيير كمية العملية .

لإعادة التشغيل أغلق الباب واضغط مفتاح البدء/التوقيف.

تعليمات عامة لإزالة الجليد

1. استخدم فقط أطباق مناسبة للمايكرويف عند إزالة الجليد (الفخار، الزجاج، البلاستيك المناسب).
2. تشير وظيفة إزالة الجليد بالوزن والجدول إلى إزالة الطعام الغير مطبوخ (النيء).
3. يعتمد وقت إزالة الجليد على كمية وسماكة الطعام. عند تجميد الطعام ، تذكر عملية إزالة الجليد. و وزع الطعام بشكل متساوي في الوعاء.
4. قم بتوزيع الطعام قدر المستطاع داخل المايكرويف. يجب أن توضع الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أرجل الدجاج باتجاه الخارج. ويمكن حماية الأجزاء الضعيفة بغطاء ألومنيوم. هام: يجب أن لا يتلامس غطاء الألومنيوم مع جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماس كهربائي.
5. يجب تقليب الأجزاء الأكثر سماكة من الطعام عدة مرات.
6. قم بتوزيع الطعام المجمد بأفضل طريقة متساوية ممكنة. لأن الأجزاء النحيفة والضيقة تذوب أسرع من الأجزاء السميكة في الأعلى.
7. يجب عدم تذويب الأطعمة الغنية بالسمن كالزبدة وجبنة الكريمة والكريمة بالكامل. إذا كانوا على درجة حرارة الغرفة فسيكونون جاهزين للتقديم خلال دقائق قليلة. في حالة الكريمة المجمدة كثيرا، وإذا كان هناك بعض قطع الجليد فيها فيجب خفقتها قبل التقديم.
8. ضع الدجاج على طبق مقلوب بحيث يتم تصريف العصارة بشكل أسهل.
9. يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيرا.
10. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: **تورن** (اقلب).
11. انزع الطعام المجمد من الغلاف ولا تنسى أن تنزع أي مشابك معدنية. إذا كان الوعاء المستخدم لحفظ الطعام في الثلاجة يصلح للاستخدام للتسخين والطبخ، قم فقط بنزع الغطاء. وفي الحالات الأخرى يجب وضع الطعام في أوعية مناسبة للاستخدام في أفران المايكرويف.
12. يجب التخلص من السوائل التي تنتج عن عملية إزالة الجليد وخاصة في حالة الدجاج، ولا يجب تحت أي ظرف أن تلامس الأطعمة الأخرى.
13. تذكر بأن وقت الانتظار مطلوب في وظيفة إزالة الجليد التلقائية، للسماح بإزالة الجليد تماما من الطعام.

إزالة الجليد

لإزالة الجليد يجب اختيار وظيفة المايكرويف مع أحد مستويات الطاقة يظهر الجدول التالي أوقات إزالة الجليد والانتظار المتنوعة (لضمان وصول الطعام إلى درجة حرارة متساوية) لأنواع متعددة من الأوزان والأطعمة، بالإضافة إلى النصائح.

الطاقة	مستوى الطاقة
150 وات	إزالة الجليد/حفظ الحرارة
300 وات	إزالة الجليد

الطعام	الوزن (غرام)	وقت إزالة الجليد (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	تعليق
قطع من اللحم، لحم العجل، لحم البقر، لحم الخنزير	100	3-2	10-5	أقلب مرة واحدة
	200	5-4	10-5	أقلب مرة واحدة
	500	12-10	15-10	أقلب مرتين
	1000	23-21	30-20	أقلب مرتين
	1500	34-32	30-20	أقلب مرتين
	2000	45-43	35-25	أقلب 3 مرات
الغولاش	500	10-8	15-10	أقلب مرتين
	1000	19-17	30-20	أقلب 3 مرات
	100	4-2	15-10	أقلب مرتين
لحم مفروم	500	14-10	30-20	أقلب 3 مرات
	200	6-4	15-10	أقلب مرة واحدة
السحق (النقانق)	500	12-9	20-15	أقلب مرتين
	250	6-5	10-5	أقلب مرة واحدة
دجاج، قطع الدجاج	1000	24-20	30-20	أقلب مرتين
فرخة بولارد	2500	42-38	35-25	أقلب 3 مرات
شرائح السمك	200	5-4	10-5	أقلب مرة واحدة
السلمون المرقط	250	6-5	10-5	أقلب مرة واحدة
الروبيان	100	3-2	10-5	أقلب مرة واحدة
	500	11-8	20-15	أقلب مرتين
الفواكه	200	5-4	10-5	أقلب مرة واحدة
	300	9-8	10-5	أقلب مرة واحدة
	500	14-11	20-10	أقلب مرتين
الخبز	200	5-4	10-5	أقلب مرة واحدة
	500	12-10	15-10	أقلب مرة واحدة
	800	17-15	20-10	أقلب مرتين
الزبدة	250	10-8	15-10	
جبنة الكريمة	250	8-6	15-10	
الكريمة	250	8-7	15-10	

الطبخ باستخدام فرن المايكرويف

- **تحذير! اقرأ فقرة " سلامة المايكرويف " قبل بدء الطبخ باستخدام المايكرويف الخاص بك.**

استخدم عند تسخين السوائل أو عية ذات فتحات عريضة، بحيث يخرج البخار بسهولة.

حضر الطعام وفق التعليمات وانتبه لأوقات الطبخ ومستويات الطاقة المشار إليها في الجداول.

الطبخ بالمايكرويف...

كلما زادت كمية الطعام، كلما أصبح وقت الطبخ أطول. تذكر ما يلي:

- ضعف الكمية – ضعف الوقت.
- نصف الكمية – نصف الوقت.

كلما قلت الحرارة، كلما زادت مدة الطبخ.

يسخن الطعام الذي يحتوي على الكثير من السوائل بشكل أسرع.

يساعد التوزيع المثالي للطعام على الطبق الدوار على تحقيق طبخ موحد. سيكون من الممكن تسخين أنواع متعددة من الطعام بنفس الوقت إذا تم وضع الطعام الكثيف على الجزء الخارجي من الطبق والأقل كثافة وسط الطبق.

يمكن فتح باب الجهاز في أي وقت. وعندما تقوم بذلك يتوقف تشغيل الجهاز تلقائياً. ويتابع المايكرويف عمله فقط في حال تم إغلاق الباب والضغط على مفتاح ابدأ.

تحتاج الأطعمة المغطاة إلى فترة طبخ أقل وتكون خصائصها محفوظة بشكل أفضل. يجب أن يسمح الغطاء لممر الموجات الصغرى خلاله ويكون فيه فتحات صغيرة للسماح للبخار بالخروج.

اتبع النصائح التالية عند الطبخ بالمايكرويف الخاص بك:

- قم قبل طبخ أو تسخين الطعام ذو الصدف أو الجلد (مثل، التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) بثقبه كي لا يتفتح. قطع الطعام قبل البدء بتحضيره.
- تأكد قبل استخدام الأوعية فيما إذا كانت مناسبة للاستخدام في فرن المايكرويف (انظر فقرة أنواع أدوات الفرن).

عند تحضير الطعام ذو الرطوبة القليلة جدا (مثل إزالة جليد الخبز، تحضير الفشار، الخ) تتبخر الرطوبة بسرعة. بعدها يعمل الجهاز بفراغ وربما يحترق الطعام. يمكن أن يسبب هذا الموقف الأذى للجهاز وللوعاء المستخدم. ولذلك يجب ضبط الفرن فقط على الوقت المطلوب ويجب مراقبة عملية الطبخ.

لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الزيت (قلبي) في المايكرويف.

أزل الطعام المطبوخ مسبقاً من الأواني، لأن الغلاف ليس مقاوماً للحرارة دائماً. اتبع تعليمات الشركة المصنعة.

إذا كان هناك العديد من الأوعية، مثل الكؤوس، ضعهم بشكل موحد على الطبق الدوار.

يجب عدم إغلاق الأكياس البلاستيكية بمشابك حديد، ولكن بمشابك بلاستيك. ويجب تخريم الكيس عدة مرات بحيث يخرج البخار بسهولة.

تأكد عند تسخين أو طبخ الطعام من أن يصل على الأقل درجة حرارة 70 درجة مئوية.

يمكن أن يتشكل البخار خلال عملية الطهي على النافذة الزجاج للباب ويمكن أن يتساقط بعد فترة. ويكون هذا الوضع طبيعي ويمكن أن يكون ملاحظاً في حال كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يشكل ذلك خطراً على سلامة الجهاز. وقم بعد الطبخ بتنظيف الماء الناتج عن التبخر.

الطبخ باستخدام فرن المايكرويف

الجدول والاقتراحات – طبخ الخضار

التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)	الطاقة (وات)	السائل المضاف	الكمية (غرام)	الطعام
اقطعها إلى شرائح	3-2	11-9	750	100 ملتر	500	القتبيط
ابقها مغطاة	3-2	8-6	750	50 ملتر	300	البروكلي
اقطعها قطع أو شرائح	3-2	8-6	750	25 ملتر	250	الفطر
ابقها مغطاة	3-2	9-7	750	100 ملتر	300	البازلاء والجزر،
اقطعها قطع أو شرائح	3-2	10-8	750	25 ملتر	250	الجزر المجمد
ابقها مغطاة	3-2	7-5	750	25 ملتر	250	البطاطس
قشرها، قطعها إلى قطع متساوية	3-2	7-5	750	25 ملتر	250	الفلفل
ابقها مغطاة	3-2	7-5	750	50 ملتر	250	الكرات
ابقها مغطاة	3-2	8-6	750	50 ملتر	300	كرنب بروكسل
ابقها مغطاة	3-2	10-8	750	25 ملتر	250	المفوف

الجدول والاقتراحات – طبخ السمك

التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	البرنامج الوقت (دقيقة)	الطاقة (وات)	الكمية (غرام)	الطعام
اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت	3	10-12	550	500	شرائح السمك
اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت. يمكن أن تحتاج تغطية نهايات السمك الصغيرة	3-2	2-3 7-9	750 300	800	سمك كامل

للحصول على أفضل النتائج من المشواة، استخدم الشبكة الحديدية 4. يكون من الطبيعي خلال الاستعمال الطويل للمشواة أن يتوقف المزودة مع الجهاز. تشغيل العناصر بشكل مؤقت بسبب ثرموستات السلامة.

5. هام: من المهم عند طبخ أو شوي الطعام في أوعية التأكد فيما إذا كان الوعاء مناسب للاستخدام في المايكرويف. انظر الجدول عن أنواع أدوات الفرن.

6. يمكن خلال استخدام المشواة أن تصل رشاشات الدهن إلى مولد المقاومة وتحترق. هذا الوضع عادي ولا يمثل أي عيب بالتشغيل.

7. قم بتنظيف داخل المايكرويف وملحقاته بعد كل عملية طبخ، لمنع الوسخ من الالتصاق.

خطوات هامة:

1. ينتج المايكرويف عند استخدامه للمرة الأولى الدخان والروائح، والتي تظهر بسبب استخدام الزيوت خلال عملية التصنيع.

2. يصل الزجاج على الباب إلى درجة حرارة عالية خلال استعمال المشواة، أبقى الأطفال بعيدين.

3. تصل الجدران الداخلية للجوف و الشبكة الحديدية إلى درجة عالية جدا خلال تشغيل المشواة ، ولذلك ينصح باستخدام قفازات المطبخ.

الجدول والاقتراحات – المشواة بدون المايكرويف

التعليمات	الوقت (دقيقة)	الكمية (غرام)	السّمك
			السّمك
ضع طبقة من الزبدة ، وعند انقضاء نصف الوقت، اقلبهم ورش البهارات	24-18 20-15	800 8-6 سمكة	سمك القاروس السردين/ سمك الغرنار
اثقبهم بالشوكة خلال منتصف عملية الطبخ واطلبهم.	26-22	8-6 وحدة	اللحم السجق
	20-18	3 وحدة	همبرغر مجمدة
خلال منتصف العملية، ضع القليل من الزيت عليه واطلبه.	30-25	400	لحم ضلع (بسمكة 3 سم تقريبا)
			أنواع أخرى
راقب عملية التحميص	3 - 1/2	4 وحدة	خبز محمص
راقب عملية التحميص	10-5	2 وحدة	شطائر محمصة

لن يكون من الممكن فتح السجق إذا تم ثقبهم بالشوكة قبل أن يتم شويهم.

راقب الطبخ في منتصف عملية الشوي واطلب الطعام إذا احتاج لذلك.

تعتبر المشواة مناسبة بشكل خاص لتحضير قطع رقيقة من السمك واللحم. تحتاج القطع الرقيقة من اللحم لقلبها مرة واحدة فقط بينما تحتاج القطع الأكبر للتقليب عدة مرات.

قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين قبل الاستعمال. إذا لم يكن هناك سبب لعدم فعل ذلك، استخدم الشبكة الحديدية. ضع الشبكة على زبدية بحيث يسقط الماء والسمن فيها. الأوقات المشار إليها هي توضيحية فقط وقد تختلف حسب نوعية ومكونات وكمية الطعام، وأيضا حسب النتائج المطلوبة. يكون طعم السمك واللحم أطيب إذا تم دهانهم بقليل من زيت الخضار، الأعشاب والبهارات وتم تركهم ليتخللوا لبضع ساعات قبل شويهم. يجب إضافة الملح فقط بعد طبخهم على المشواة.

الطبخ باستخدام المشواة

الجدول والاقتراحات – المايكرويف+المشواة

تكون وظيفة المايكرويف مع المشواة مثالية للطبخ السريع و تحمير اللحم بنفس الوقت. وتستخدم أيضا لتحضير الطعام المغطى بالجبن. تعمل وظيفة المايكرويف والمشواة بنفس الوقت. يقوم المايكرويف بالطبخ والمشواة بتحمير الطعام

الطبق	الكمية (غرام)	الطبق	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)
معكرونة بالجبن	500	طبق منخفض	360	17-12	5-3
بطاطس بالجبن	800	طبق منخفض	580	22-20	5-3
لازانيا	800 تقريبا	طبق منخفض	580	20-15	5-3
جبنة الكريمة المشوية	500 تقريبا	طبق منخفض	360	20-18	5-3
رجلي الدجاج الطازجة (مشوية)	200 غرام للقطعة	طبق منخفض	360	15-10	5-3
دجاج	1000 تقريبا	طبق منخفض وعريض	360	40-35	5-3
حساء البصل بالجبن	2 كوب 200 غ	زبادي الحساء	360	4-2	5-3

تحقق قبل استخدام الأطباق والأوعية في المايكرويف من أنها مناسبة للاستعمال بالمايكرويف. استخدم فقط الأطباق أو الأوعية المناسبة للاستخدام في المايكرويف.

إذا لم يكن الوقت كافيا لتحمير الطعام بشكل جيد، فقم بضبط وظيفة المشواة لمدة 5 أو 10 دقائق إضافية.

يرجى اتباع أوقات التحمل ولا تنسى تقليب قطع اللحم. يجب استخدام طبق الدوران في عملية الطبخ مالم يكن هناك تعليمات لفعل العكس.

يجب أن تكون الأطباق المستخدمة في الوظيفة المشتركة مناسبة للاستخدام في المايكرويف والمشواة معا. انظر الجدول حول أنواع أدوات الفرن.

تكون القيم المشار إليها في الجداول صالحة عندما يكون الجوف باردا (ولا تتطلب تسخين مبدئي سلفا).

تذكر بأن القيم المزودة هي مجرد دليل وقد تتنوع حسب الحالة المبدئية، الحرارة، الرطوبة، ونوع الطعام.

الجدول والاقتراحات - التحميص

تحذير! لا تقم أبدا بتسخين الفرن مبدئيا باستخدام وظيفة المايكرويف أو وظيفة المايكرويف المشتركة.

النوع	الكمية (غرام)	الطاقة (وات)	الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	تعليقات
لحم بقر مطهو	1000	150	170/160	90/80	10	لا تضع الغطاء على الوعاء
لحم متن خنزير	600/500	150	190/180	40/35	10	لا تضع الغطاء على الوعاء
دجاجة كاملة	1200/100	300	220/210	40/30	10	ضع الغطاء على الوعاء، الصدر للأعلى، لا تقلبها
قطع دجاج	800	300	220/210	35/25	10	لا تضع الغطاء على الوعاء. رتب القطع مع مواجهة الجلد للأعلى. لا تقلبهم.
بط	1700/1500	150	210/200	80/70	10	ضع الغطاء على الوعاء، لا تقلبها.

نصيحة لتحميص اللحم

إذا لم يظهر وزن اللحم الذي تريد تحميصه بالجدول اختر إعدادات الوزن الذي تحته مباشرة وقم بتمديد وقت الطبخ.

نصيحة حول أدوات الفرن

تأكد من أن أدوات الفرن تناسب داخل الفرن.

اقلب اللحم بعد مضي نصف وقت الطبخ. وعندما يجهز اللحم المحمص، يجب تركه لمدة 10 دقائق انتظار داخل الفرن الذي يجب أن يكون مغلق. سيضمن ذلك توزيع مرق اللحم بشكل جيد.

يجب وضع الأوعية الزجاجية الحارة على قطعة قماش جافة. إذا تم وضع هذه الأشياء على سطح بارد أو رطب فيمكن أن يتصدع الزجاج وينكسر. استخدم قفازات الفرن لإخراج أدوات الفرن من الفرن.

أضف ملعقتين إلى ثلاثة من صلصة اللحم أو سائل مشابه للحم الضامر و 8 إلى 10 ملاعق للحم الناضج، حسب كمية اللحم المعنية.

تعتمد حرارة و وقت التحميص المطلوبان على نوع وكمية اللحم المطبوخ.

الجدول والاقتراحات - الخبز

تحذير! لا تقم أبدا بتسخين الفرن مبدئيا باستخدام وظيفة المايكرويف أو وظيفة المايكرويف المشتركة.

النوع	الوعاء	المستوى	الحرارة	الوقت (دقيقة)
حلوى الجوز	الوعاء القابل لفك الأجزاء	1	180/170	35/30
كعكة الفواكه	الوعاء القابل لفك الأجزاء	2	160/150	45/35
حلوى الفواكه	وعاء الكيك ذو الفتحة المركزية	1	190/170	45/30
الكعك المالح	الوعاء القابل لفك الأجزاء	2	180/160	70/50
حلوى عادية (حلوى اسفنجية)	الوعاء القابل لفك الأجزاء	1	170/160	45/40
حلوى اللوز	وعاء الكيك ذو الفتحة المركزية	2	110	45/35
الفاطائر المنفوخة	وعاء الكيك ذو الفتحة المركزية	2	180/170	45/35

نصيحة حول أوعية خبز الحلوى

إذا كانت الحلوى جافة جدا

اصنع فتحات صغيرة في الحلوى باستخدام عود تخليل الأسنان بعد انتهاء الخبز. ثم رش الحلوى ببعض عصير الفواكه أو مشروب كحولي. في المرة التالية قم بزيادة درجة الحرارة بحوالي 10 درجات وقلل وقت الخبز.

تعتبر العلب المعدنية السوداء أكثر أنواع أوعية الخبز المستخدمة بين الناس. إذا كنت ستستخدم المايكرويف أيضا، استخدم أوعية خبز زجاجية أو سيراميك أو بلاستيكية. ويجب أن يكون الوعاء قادرا على تحمل حرارة تصل إلى 250 درجة مئوية. إذا استخدمت هذا النوع من الأوعية فلن يتم تحمير الحلوى كثيرا.

إذا لم تكن الحلوى تخرج بسهولة عند قلبها

دع الحلوى تبرد قليلا لمدة 5 أو 10 دقائق بعد الخبز و سيتم قلبها بسهولة. وإذا استمرت لا تخرج بسهولة، مرر السكين بعناية حول الحواف. وفي المرة التالية ادهن الزيت بشكل جيد على الوعاء.

نصيحة حول كيفية خبز الحلوى

تتطلب كميات وأنواع مختلفة من المعجنات درجات حرارة وأوقات خبز مختلفة. في البداية قم بتجريب الإعدادات المنخفضة، وإذا احتجت لاحقا قم باستخدام حرارة أعلى. الحرارة الأدنى ستعطي خبز أكثر اتساقا. ضع صينية الحلوى دائما في على مركز القرص الدوار.

نصيحة حول توفير الطاقة

ينصح عند القيام بتحضير أكثر من حلوى بخبزهم بالفرن واحدة بعد الأخرى بينما يكون الفرن مابزال ساخنا. مما يؤدي إلى اختزال وقت الخبز للحلوى الثانية والتي تليها.

ومن الأفضل استخدام أوعية خبز بلون داكن - مصبوغة أو بمينا أسود- بما أن هذه الأوعية تمتص الحرارة بشكل أفضل.

يمكنك عند التعامل مع الطبخ لفترة طويلة من إيقاف تشغيل الفرن قبل 10 دقائق من انتهاء الوقت والاستفادة من الحرارة الكامنة لإكمال الخبز.

اقتراحات الخبز

كيف تتأكد من طبخ الحلوى جيدا

ابدأ بعرز عود تخليل الأسنان في الجزء الأعلى من الحلوى قبل عشر دقائق من انتهاء وقت الخبز. وعندما لا يلتصق أي عجيب بالعود، تكون الحلوى جاهزة.

إذا كانت الحلوى محمرة كثيرا من الخارج

اختر في المرة التالية درجة حرارة أقل و اترك الحلوى تخبز لفترة أطول.

أي نوع من أدوات الفرن يمكن أن نستخدم؟

وظيفة المايكرويف

- انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.
- من المهم في وظيفة المايكرويف تذكر أن الموجات الصغرى تنعكس من الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج، البورسلان، السيراميك، البلاستيك والورق للموجات الصغرى بالمرور.
- لذلك، لا يمكن استخدام الأوعية المعدنية وأطباق الطبخ و الأواني التي تحتوي على أجزاء أو زينة معدنية. و لا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والسيراميك ذات الأجزاء والزخرفة المعدنية (الزجاج الرصاصي).
- وتعتبر المواد المقاومة للصهر والمقاومة للحرارة، الزجاج، الفخار والسيراميك ، المواد المثالية للاستخدام للطبخ في فرن المايكرويف. يجب استخدام البلور والسيراميك الرقيق فقط لفترة قصيرة من الوقت (مثلا، للتسخين).
- ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق والتي قد تصبح ساخنة جدا. لذلك يجب دائما استخدام قفازات الفرن.
- كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها
- ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان باردا أو ليس حارا جدا، يكون مناسباً للاستخدام. ولكن إذا كان حارا جدا أو سبب تماس كهربائي، فيكون غير مناسب للاستخدام في المايكرويف.
- هام: يجب أن لا يلامس الغلاف الألومنيوم جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماس كهربائي.

الأغطية

ينصح باستخدام الأغطية البلاستيكية أو الزجاجية أو الغلاف اللاصق للأسباب التالية:

1. تمنع البخار الكثيف (خاصة في فترات الطبخ الطويلة).
2. تصبح عملية الطبخ أسرع.
3. لا يجف الطعام.
4. يحفظ النكهة.

يجب أن يحتوي الغطاء على فتحات لتجنب حصول الضغط. و يجب أن تحتوي الأكياس البلاستيكية أيضا على فتحات يجب تسخين أوعية طعام الأطفال والأوعية المشابهة بدون الغطاء، حيث أنها ممكن أن تنفجر إذا تم ترك الغطاء.

وظيفة المشواة + الهواء الساخن

بالنسبة لوظيفة المشواة، يجب أن تكون أدوات الفرن مقاومة لحرارة أقلها 300 درجة مئوية.

وتعتبر الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في المشواة.

الوظيفة المشتركة

بالنسبة لوظيفة المايكرويف + المشواة، يجب أن تكون أدوات الفرن المستخدمة مناسبة للطبخ في المايكرويف والمشواة معا.

أواني وطبقات الألومنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقا في الأوعية الألومنيوم أو مغلقة بغلاف ألومنيوم في فرن المايكرويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية:

أي نوع من أدوات الطبخ بالفرن يمكن أن نستخدم؟

جدول أدوات الفرن

يعطي الجدول التالي فكرة عامة عن أنواع أدوات الفرن المناسبة لكل حالة

المشواة	المشواة	المايكرويف		وضع التشغيل نوع الوعاء
		الطبخ	إزالة الجليد/ التسخين	
لا	لا	نعم	نعم	الزجاج والخزف (1) منزلي، غير مقاوم للحرارة، يمكن غسله في غسالة الصحون
نعم	نعم	نعم	نعم	الخزف المصقول زجاج خزف مقاوم للحرارة
لا	لا	نعم	نعم	خزف، أطباق الفخار غير مصقول أو مصقول بدون زخرفة معدنية
لا	لا	نعم	نعم	أطباق الفخار الاسمنتي مصقول غير مصقول
لا	لا	لا	نعم	الأطباق البلاستيكية (2) مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية
لا	لا	نعم	نعم	مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية
لا	لا	لا	لا	الغلاف البلاستيكي (3) غلاف لاصق للطعام سيلوفان
لا	لا	لا	نعم	ورق، ورق مقوى، ورق البرشمان (4)
لا	نعم	لا	نعم	معدن طبقة ألومنيوم
نعم	نعم	نعم	لا	تغليف ألومنيوم (5)
نعم	نعم	لا	لا	ملحقات (الشبكة المعدنية)

1. بدون حواف ذهبية أو فضية ولا زجاج مقوى بالرصاص.
2. تذكر معلومات الشركة المصنعة.
3. لا تستخدم مشابك معدنية لإغلاق الأكياس. ائقب الأكياس. استخدم طبقة رقيقة فقط لتغطية الطعام.
4. لا تستخدم الأطباق الورقية.
5. استخدم فقط أوعية الألومنيوم الضحلة وبدون أغطية. يجب أن لا يتلامس الألومنيوم مع جدران الجوف.

يعتبر التنظيف العمل الوحيد المطلوب للصيانة بالأحوال الطبيعية.

داخل الفرن

نظف الجدران الداخلية للفرن بعد كل استعمال بقطعة قماش مبللة بما أن هذه الطريقة الأسهل لإزالة بقع الطعام التي يمكن أن تلتصق بالداخل.

لإزالة البقع الصعب إزالتها، استخدم منتج تنظيف غير قاسي. لا تستخدم رشاشات أو مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

حافظ دائما على الباب ومقدمة الفرن نظيفين جدا لضمان أن يفتح الباب ويغلق بشكل مناسب.

تأكد أن لا تدخل الماء فتحات التهوية بالميكرويف.

قم بيزع طبق قرص الدوران ودعامته الخاصة لتنظيف قاعدة الفجوة، خاصة بعد فيضان السوائل.

لا تقم بتشغيل الفرن بدون أن يكون طبق قرص الدوران والدعامة الخاصة في مكانهم.

إذا كان جوف الفرن قذر جدا، ضع كأس من الماء على قرص الدوران وقم بتشغيل الميكرويف لمدة 2 أو 3 دقائق على أقصى طاقة. سيطري البخار المتحرر القذارة ليصبح تنظيفها سهلا باستخدام قطعة قماش مبللة.

يمكن أن تصدر الروائح البشعة (مثلا، بعد طبخ السمك) بسهولة. أضف بعض قطرات عصير الليمون أو الخل في كأس من الماء. ضع ملعقة من القهوة في الكأس لتجنب غليان الماء. قم بتسخين الماء لمدة 2 أو 3 دقائق على الطاقة القصوى.

تحذير! يجب تنظيف فرن المايكرويف الخاص بك بشكل منتظم، مع إزالة كل بقايا الطعام. يمكن أن تتلف أسطح المايكرويف إذا لم يتم الحفاظ عليها نظيفة، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.

يجب تنفيذ أعمال التنظيف بعد فصل الفرن من التوصيلات الكهربائية الرئيسية. انزع المقبس من قابس الكهرباء أو افصل دارة تزويد الكهرباء لمُدْفَى الأواني.

لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قاسية، اسفنجات كاشطة أو أشياء حادة حيث يمكن أن تظهر البقع.

لا تستخدم أجهزة تنظيف بتوليد البخار أو الضغط العالي.

السطح الأمامي

عادة، يمكن تنظيف الفرن باستخدام قطعة قماش مبللة فقط. وإذا كان متسخا جدا يمكن إضافة قطرات من سائل التنظيف إلى ماء الغسيل. قم بمسح الفرن باستخدام قطعة قماش جافة.

وبالنسبة للأفران ذات الواجهة الألومنيوم، فيمكن استخدام منتجات تنظيف زجاج خفيفة وقطعة قماش ناعمة لا تصدر زغب. امسح من طرف إلى آخر من دون الضغط على الأسطح.

أزل بقع الليمون، السمن، النشئ أو بياض البيض. يمكن أن تظهر الأكسدة تحت هذه البقع.

لا تدع الماء يدخل داخل الفرن.

سقف الفرن

يجب الحفاظ على أغطية الميكا (3) الموجودة على السقف نظيفة دائما. يمكن أن تسبب أي بقايا للطعام والتي تتجمع على غطاء الميكا التلف أو تثير الشرارات.

يمكن تخفيض المشواة إذا كان سقف الفرن قدرا لتسهيل تنظيفه.

لتجنب خطر الاحتراق، انتظر حتى تبرد المشواة قبل تخفيضها. قم بما يلي:

لا تستخدم منتجات تنظيف كاشطة أو أشياء حادة.

لتجنب أي ضرر، لا تقم بنزع أغطية الميكا.

يقع غطاء المصباح الزجاجي (4) على سقف الفرن ويمكن نزعها بسهولة للتنظيف. ولذلك تحتاج فقط لفكه وتنظيفه بالماء وسائل غسيل الصحون.

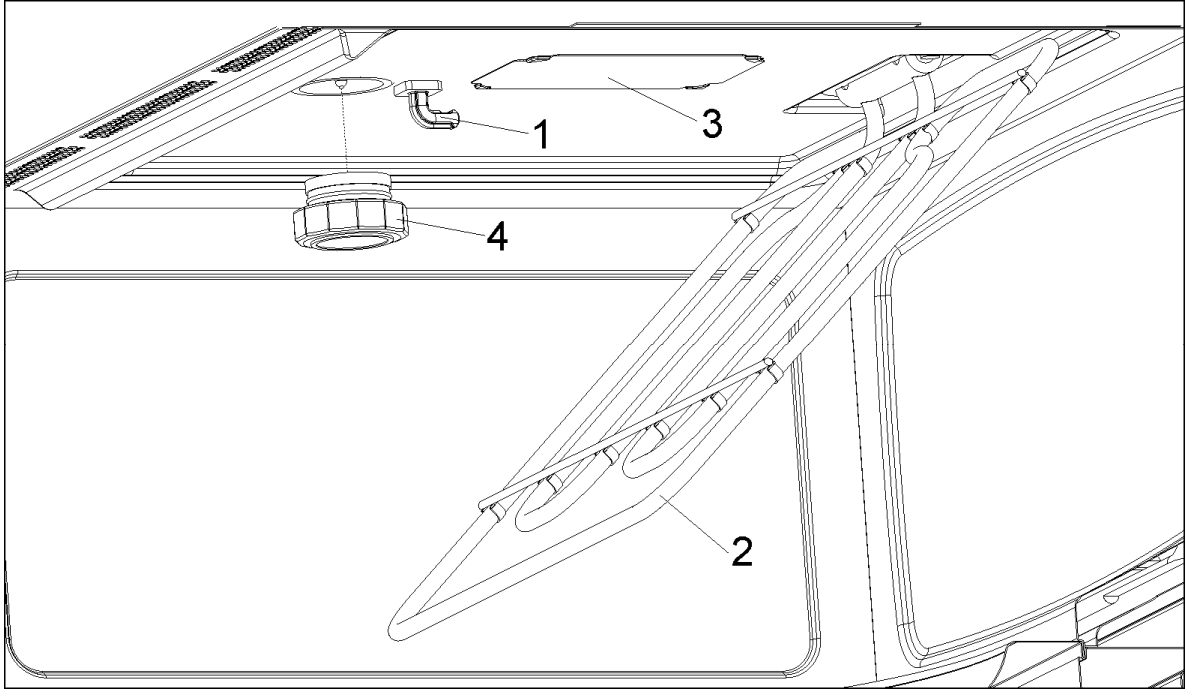
الملحقات

نظف الملحقات بعد كل استعمال. وإذا كانوا قذرين جدا. انقعهم أولا ومن ثم استخدم فرشاة و اسفنجية. يمكن غسل الملحقات في غسالة الصحون.

تأكد من أن الطبق الدوار وقاعدته الخاصة نظيفة دائما. لا تقم بتشغيل الفرن ما لم يكن قرص الدوران ودعامته الخاصة في مكانها.

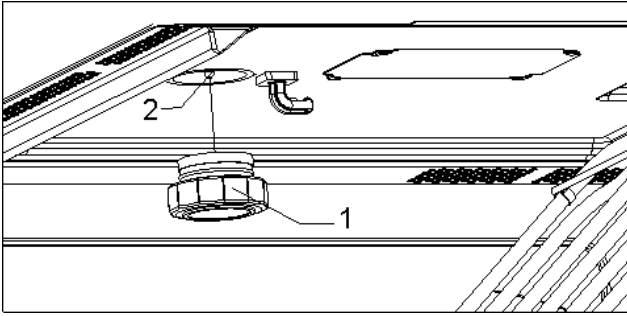
1. قم بتدوير دعامة المشواة ب 180 درجة (1)
2. قم بتخفيض المشواة بلطف (2). لا تستخدم قوة زائدة مما قد يؤدي للتلف.
3. بعد تنظيف السقف، ضع المشواة (2) في مكانها، بتنفيذ العملية السابقة.

تحذير هام: يمكن أن تسقط دعامة عنصر تسخين المشواة (1) خلال تدويرها. وإذا حدث ذلك، فقم بإدخال دعامة عنصر تسخين المشواة (1) في الفتحة الموجودة في سقف الجوف ودورها 90 درجة باتجاه وضعية دعامة عنصر تسخين المشواة (2).



ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن

- تحذير! يجب تنفيذ كل أعمال الإصلاح فقط من قبل فني مختص. وسيكون أي عمل إصلاح يتم من قبل شخص غير مرخص من الشركة المصنعة خطيراً.
 - لا تحتاج للاتصال بخدمة الدعم لحل القضايا التالية:
 - لا تظهر الشاشة! تأكد أن:
 - تم إقفال مؤشر الوقت (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).
 - لا يحدث شيء عندما أضغط المفاتيح! تأكد أن:
 - تم تفعيل قفل السلامة (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).
 - لا يعمل الجهاز! تأكد أن:
 - تم إدخال مأخذ الطاقة بشكل صحيح في القابس.
 - تم تشغيل طاقة الفرن.
 - تم إغلاق الباب كاملاً. يجب أن يغلق الباب مع صوت نقرة مسموعة.
 - لا يوجد أي أجسام غريبة بين الباب و مقدمة الجوف.
 - أسمع أصوات ضجة غريبة عندما يعمل الفرن! تأكد أن:
 - هناك تماس كهربائي داخل الفرن بسبب أشياء معدنية غريبة (انظر فقرة نوع أدوات الفرن).
 - تم تشغيل طاقة الفرن.
 - أدوات الفرن تلامس جدران الفرن.
 - يوجد أشياء رخوة أو أدوات مائدة أو أدوات طبخ داخل الفرن.
 - لا يسخن الطعام أو يسخن بشكل بطيء جداً! تأكد أن:
 - قمت باستخدام أدوات فرن معدنية بالخطأ.
 - قمت باختيار أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيحة.
 - وضعت كمية طعام داخل الفرن أكبر أو أكثر برودة من المعتاد.
- أسمع صوت ضجيج بعد انتهاء عملية الطبخ! لا يعتبر هذا عطلاً. تبقى مروحة التبريد تعمل لبعض الوقت. وعندما تنخفض الحرارة بشكل كافي، تنطفئ المروحة من تلقاء نفسها.
- يشتغل الفرن ولكن الضوء الداخلي لا يعمل! إذا كانت كل الوظائف تعمل بشكل صحيح فيمكن أن يكون المصباح قد احترق. يمكن الاستمرار باستخدام الفرن.
- استبدال مصباح الضوء**
- لاستبدال مصباح الضوء قم بما يلي:
- افصل الفرن من الطاقة الكهربائية. اسحب المأخذ من المقبس أو أطفئ الدارة الرئيسية للفرن.
 - فك وانزع غطاء الضوء الزجاجي (1).
 - انزع مصباح الضوء الهالوجين (2). تحذير! يمكن أن يكون المصباح ساخناً جداً.
 - قم بتركيب مصباح هالوجين جديد 12 فولت/10 وات. تحذير! لا تلمس سطح ضوء المصباح مباشرة بأصابعك لأنك قد تؤدي المصباح. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للمصباح.
 - شد غطاء الضوء الزجاجي في مكانه (1).
 - قم بتوصيل الفرن مرة ثانية للطاقة الكهربائية.

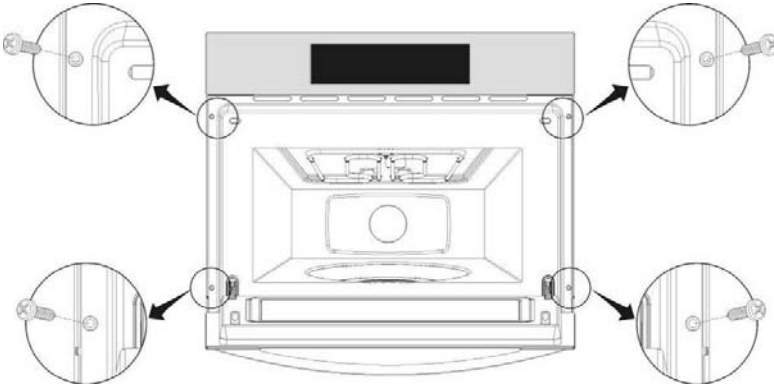
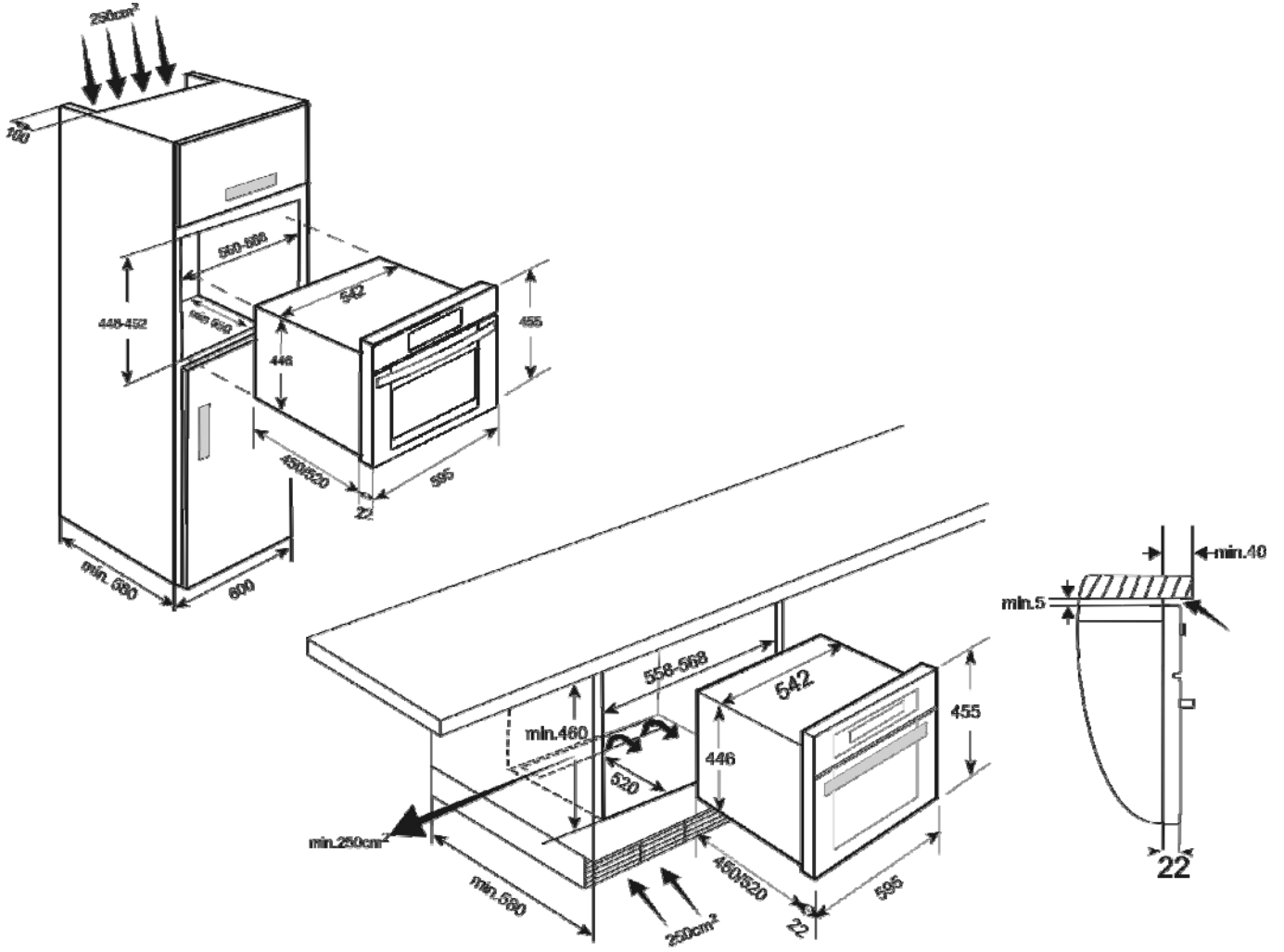


الرمز	الوظيفة	مخرج طاقة المايكرويف	الطعام
	المايكرويف	150 وات	إزالة الجليد ببطئ للأطعمة الحساسة، إبقاء الطعام ساخنًا
		300 وات	الطبخ بحرارة منخفضة، غلي الرز إزالة الجليد بسرعة
		450 وات	تذويب الزبدة تسخين طعام الأطفال
		650 وات	طبخ الخضار والأطعمة الأخرى، الطبخ والتسخين بعناية.
		800 وات	تسخين وطبخ كميات صغيرة من الطعام تسخين الأطعمة الحساسة
	المايكرويف+ المشواة	150 وات	تحميص الطعام
		300 وات	شوي الدجاج واللحم
		450 وات	طبخ الفطائر وأطباق الجبن
		650 وات	استخدم بعناية: يمكن أن يحترق الطعام
		800 وات	استخدم بعناية: يمكن أن يحترق الطعام
	المشواة	---	شوي الأطعمة
	المايكرويف + الهواء الساخن	150 وات	تحميص وجلي اللحم
		300 وات	تحميص الدجاج
		450 وات	تحميص الأطعمة الأخرى بسرعة
		650 وات	استخدم بعناية: يمكن أن يحترق الطعام
		800 وات	استخدم بعناية: يمكن أن يحترق الطعام
	الهواء الساخن	---	تحميص وخبز
	المشواة + المروحة	---	تحمير الطعام بشكل متساوي

الخصائص

- فولتية التيار المتناوب 230-240 فولت/50 هرتز
- الطاقة المطلوبة 3400 وات
- طاقة المشواة 1500 وات
- طاقة الهواء الساخن 1600 وات
- طاقة مخرج المايكرويف 1000 وات
- تردد المايكرويف 2450 ميغا هرتز
- الأبعاد الخارجية (WxAxD) 542x455x595 ملم
- أبعاد الجوف (WxAxD) 390x210x420 ملم
- استطاعة الفرن 32 ليتر
- الوزن 38 كغ

Dimensiones de Instalación / Dimensões de Instalação / التركيب



ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atraviese los 4 agujeros en el marco del horno.

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

عربي:

- أدخل الفرن تماما في الخزانة وضعه في المركز.
- افتح باب المايكرويف وثبت الجهاز إلى الخزانة باستعمال البراغي الأربعة المزودة. أدخل البراغي في الفتحات الأمامية.

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.mx
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	sacliente@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: 1630195