



User's Guide

Models

MS 622 BIS L

MS 622 BIS R

ES Guía de Uso
PT Guia de Utilização
NL Handleiding

ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

PORTUGUÊS



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

NEDERLANDS



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat.

Afhankelijk van het model, de accessoires kunnen verschillen van die in de beelden.

Índice

Información sobre seguridad	4	Indicaciones generales para la descongelación	18
Seguridad de niños y personas vulnerables	4	Cocinar con microondas	19
Seguridad general	4	Cocinar con microondas.....	19
Instalación	7	Tablas y sugerencias – Cocinar verduras	20
Limpieza	7	Tablas y sugerencias – Cocinar pescado	20
Reparación	8	Cocinar con Grill	20
Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas.....	8	Tabla y sugerencias – Microondas + Grill	21
Las ventajas de las microondas	10	¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?....	22
Modo de funcionamiento del horno microondas	10	Función microondas	22
Por qué se calientan los alimentos.....	10	Pruebe la vajilla.....	22
Descripción del horno	11	Función grill	22
Descripción de las Funciones	12	Función microondas + grill	22
Regulaciones base	13	Recipientes y películas de aluminio.....	22
Ajuste del reloj.....	13	Tapas.....	22
Ocultar/Mostrar el Reloj	13	Tabla – Vajilla.....	23
Bloqueo de Seguridad	13	Limpieza y Mantenimiento del horno	24
Funciones Básicas.....	14	Superficie frontal	24
Microondas	14	Interior del horno	24
Grill.....	14	Techo del Horno	24
Microondas + Grill.....	14	Accesorios.....	25
Descongelación por tiempo (manual)....	15	¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?	25
Descongelación por peso (automático). 15		La sustitución de la bombilla	26
Funciones especiales	15	Características técnicas.....	26
Función Especial	15	Especificaciones.....	26
Durante el funcionamiento.....	16	Protección medioambiental	26
Interrupción de una cocción.....	16	Instrucciones de instalación	27
Modificación de los parámetros	16	Antes de la instalación.....	27
Cancelar una cocción.....	17	Tras la instalación.....	27
Fin de una cocción	17	Instalación	78
Descongelación	17		

Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo hostales o pensiones.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- ¡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.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- ¡Cuidado! 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.

Instalación

- El sistema eléctrico debe estar equipado con un medio de desconexión, con una separación de contacto en todos los polos que proporcione completa desconexión en la categoría de sobretensión III.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija, entonces esta debe ser accesible después de la instalación
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- ¡Atención! El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

Limpieza

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- 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 constante **en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”**.

Reparación

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

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.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

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.

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.

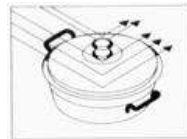
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

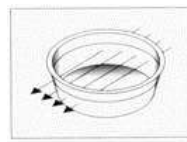
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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.

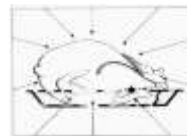
Las microondas son reflejadas por el metal...



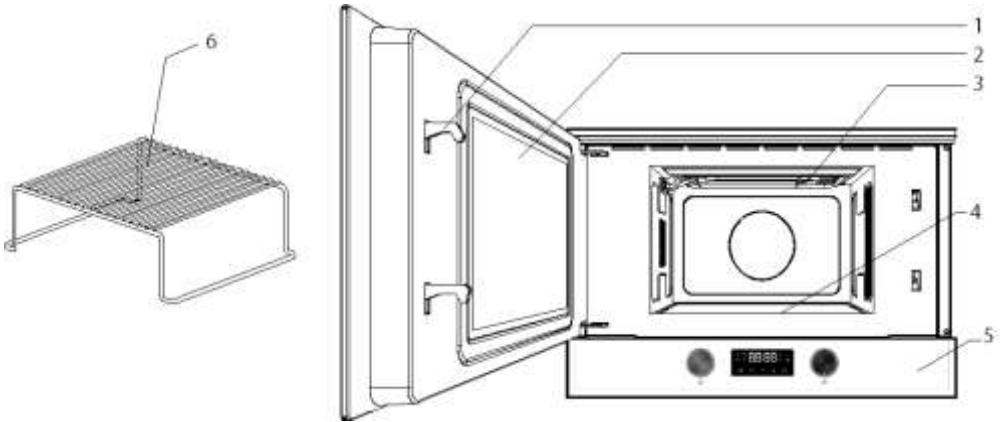
...atraviesan el cristal y la porcelana...



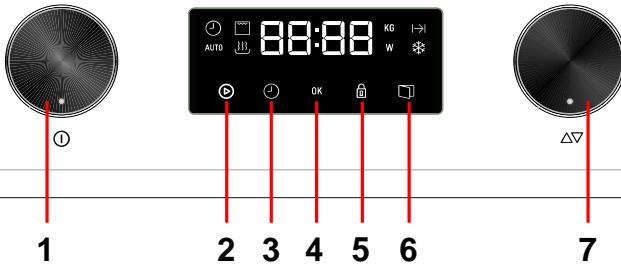
... y son absorbidos por los alimentos.



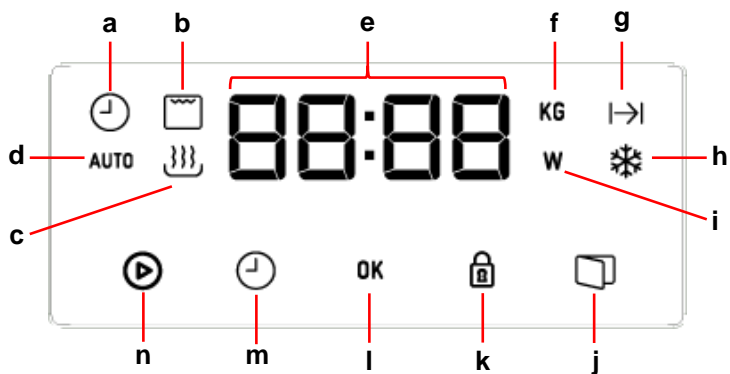
Descripción del horno



- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. Cierres | 4. Base de cerámica |
| 2. Vidrio de ventana de la puerta | 5. Panel de control |
| 3. Grill abatible | 6. Parrilla |



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Mando Selección de función | 5. Tecla Bloqueo de Seguridad |
| 2. Tecla Start/Stop (Inicio/Parada) | 6. Tecla Apertura de puerta |
| 3. Tecla Reloj | 7. Mando Giratorio |
| 4. Tecla OK | |

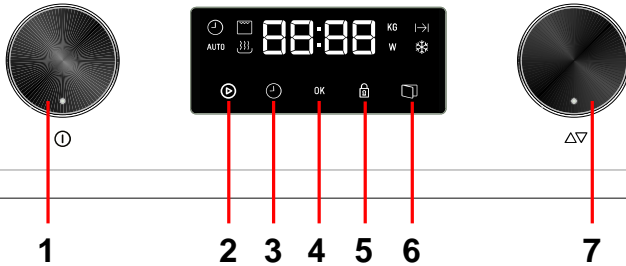


- a Indicador de Reloj
- b Indicador de función Grill
- c Indicador de función Microondas
- b + c Indicador de función Grill + Microondas
- d Indicador de funciones especiales
- e Display (pantalla)
- f Descongelación por peso
- g Indicador de Duración
- h Descongelación por tiempo
- i Indicador de Potencia
- j Tecla Apertura de puerta
- k Tecla Bloqueo de Seguridad
- l Tecla OK
- m Tecla Reloj
- n Tecla Start/Stop (Inicio/Parada)

Descripción de las Funciones

Símbolo	Función	Potencia Salida Microondas	Alimentos
	Microondas	90 W	Descongelación lenta para alimentos delicados; mantener caliente
		180 W	Cocinar con poco calor; rehogar arroz Descongelación rápida
		360 W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
		600 W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
		850 W	Cocinar y calentar rápidamente líquidos y alimentos precocinados,
 + 	Microondas + Grill	90 W	Gratinar tostadas
		180 W	Gratinar aves y carne
		360 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
	Grill	---	Preparación de rollo de carne

Regulaciones base



Ajuste del reloj

Después de conectar el horno microondas por primera vez o después de un fallo eléctrico, el display del reloj parpadeará, para indicar que la hora no es correcta. Para programar el reloj, siga las siguientes instrucciones:

1. Pulse la tecla Reloj (3) cuando el display esté mostrando el reloj (no necesariamente tras un fallo eléctrico o la primera conexión). Los números de la hora empezarán a parpadear.
2. Gire el mando giratorio (7) para programar la hora correcta.
3. Pulse de nuevo la tecla Reloj (3) para programar los minutos. Los números de los minutos empezarán a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (7) para programar los minutos correctos.
5. Para finalizar, pulse la tecla Reloj (3) de nuevo.

Ocultar/Mostrar el Reloj

Si no desea ver la hora en la pantalla le molesta puede ocultarla presionando la tecla del Reloj durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos permanecerán parpadearo mientras el reloj está oculto.

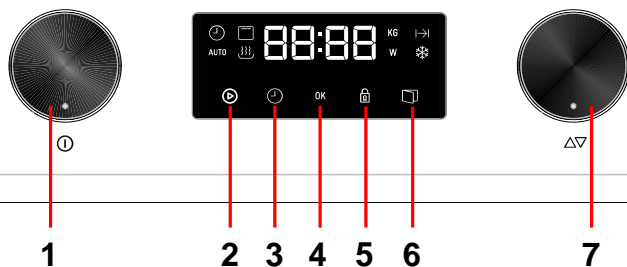
Si desea volver a mostrar el reloj, presione de nuevo la tecla del Reloj durante 3 segundos.

Bloqueo de Seguridad

Se puede bloquear el funcionamiento del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).

1. Para bloquear el horno, pulse la tecla Bloqueo de seguridad (5) durante 3 segundos. Sonará un aviso y el display inferior mostrará el símbolo "🔑". El horno queda bloqueado y no puede usarse.
2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo la tecla Bloqueo de seguridad (5) durante 3 segundos. Sonará un aviso y el display inferior mostrará la hora de nuevo.

Funciones Básicas



Microondas

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

1. Gire la tecla Selección de función (1) hasta que parpadee el indicador de la función Microondas. En el display se muestra 1:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de la potencia del microondas parpadea en el display. El indicador de potencia del microondas empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia del microondas. Si no gira el mando, el horno funcionará a 850 W.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start/ Stop (2). El horno empieza a funcionar.

NOTA:

Si se pulsa el botón Inicio durante la secuencia anterior, el horno iniciará el proceso de cocción con los parámetros del display.

Grill

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

1. Gire la tecla Selección de función (1) hasta que parpadee el indicador de la función Grill. En el display se muestra 10:00 parpadeando.

2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Start/ Stop (2). El horno empieza a funcionar.

Microondas + Grill

1. Gire la tecla Selección de función (1) hasta que parpadee el indicador de la función Microondas + Grill. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de la potencia del microondas parpadea en el display. El indicador de potencia del microondas empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia del microondas. Si no gira el mando, el horno funcionará a 360 W. La potencia máxima que se puede seleccionar es 360 W.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start/ Stop (2). El horno empieza a funcionar.

NOTA:

Si se pulsa el botón Inicio durante la secuencia anterior, el horno iniciará el proceso de cocción con los parámetros del display.

Descongelación por tiempo (manual)

Use esta función para descongelar todo tipo de comida rápidamente.

1. Gire la tecla Selección de función (1) hasta que parpadee el indicador de la función Descongelación por tiempo. En el display se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Start/ Stop (2). El horno empieza a funcionar.
5. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra **turn**.

4. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar el peso de los alimentos. Si no gira el mando, el horno funcionará con la programación para 200 g.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start/ Stop (2). El horno empieza a funcionar.
7. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra **turn**.

La tabla siguiente muestra los programas de Descongelar por peso, indicando rangos de peso y tiempos de cocción y descongelamiento (para garantizar que la temperatura de la comida sea uniforme).

Descongelación por peso (automático)

Use esta función para descongelar carne, aves, pescado, frutas y pan rápidamente.

1. Gire la tecla Selección de función (1) hasta que parpadee el indicador de la función Descongelación por peso. El display muestra el tipo de alimento «Pr 1» parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (7) en cualquier dirección para programar el tipo de alimento. Si no gira el mando, el horno funcionará con el tipo de alimento «Pr 1».
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor del peso de los alimentos parpadea en el display inferior. El indicador de peso empieza a parpadear.

Progr ma	Alimen tos	Peso (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de cocción (min)
Pr 1	Carne	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Aves	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Pescado	100 – 2500	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Frutas	100 – 1000	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Pan	100 – 1500	2'24 – 36'15	10 – 20

Nota importante: consulte «Instrucciones generales para descongelación».

Funciones especiales

Función Especial “Auto”

Use esta función para cocinar varios tipos de comida.

1. Gire la tecla Selección de función (1) hasta que parpadee la luz de Función especial «Auto». En el display parpadea el programa «P1».

2. Gire el Mando giratorio (7) en cualquier dirección para escoger el programa. Si no gira el mando, el horno funcionará con el programa «P1».
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.

4. Pulse la tecla Start/ Stop (2). El horno empieza a funcionar.
5. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra Turn

La tabla siguiente muestra los programas de la Función especial “Auto” disponibles:

Programa	Tipo de comida	Tiempo (min.)	Instrucciones
P1	Cocer patatas	10	Coloque las patatas (aprox. 500g) y un poco de agua en un recipiente resistente al calor sobre la base de cerámica.
P2	Refritos y estofados	19	Colocar el refrito/estofado (por ejemplo: col, pollo estofado) en el recipiente, tapar y colocar en la base de cerámica del microondas.

Notas importantes:

- Use siempre platos adecuados para microondas y una tapa para evitar la pérdida de líquidos.
- El tiempo necesario para calentar la comida dependerá de su temperatura inicial. La comida sacada directamente de la nevera tardará más en calentarse que la comida a temperatura ambiente. Si la temperatura de la comida no es la deseada, seleccione un peso superior o

inferior la próxima vez que caliente la comida.

- Después de calentar la comida, remuévala y deje que la temperatura se uniformice durante algún tiempo.
- Atención: el envase puede estar muy caliente después de calentar la comida. A pesar de que los microondas no calientan la mayor parte de los envases, estos pueden quedarse calientes por transmisión del calor de la comida.

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.

3. Cancelar el proceso, presionando de nuevo la tecla Stop.

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

Modificación de los parámetros

El tiempo puede ser alterado cuando el proceso de cocción sea interrumpido de la siguiente forma:

Gire el Mando Giratorio (7) para escoger el nuevo tiempo.

La potencia solo puede ser cambiada

cuando el proceso de cocción esté interrumpido:

- Pulse la tecla Start/ Stop (2) para interrumpir el proceso de cocción;
- Pulse la Tecla OK (4) hasta que el display parpadee;

- Gire el Mando Giratorio (7) para escoger la nueva potencia;
- Pulse de nuevo la Tecla OK (4) para validar;
- Pulse de nuevo la Tecla Start/ Stop (2), para que el horno vuelva a funcionar.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla Stop durante 3 segundos.

En el caso de que el proceso haya sido interrumpido y pretenda cancelarlo, presione la tecla Stop.

A continuación, se emite una señal acústica y en el display aparece la indicación de las horas.

Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicas y en el display aparece la indicación **“End”**.

Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla Stop.

Descongelación

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 (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observaciones
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey	0.1	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1.0	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1.5	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2.0	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	0.5	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1.0	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	0.1	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	0.5	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	0.2	4-6	10-15	Dar la vuelta 1 x
	0.5	9-12	15-20	Dar la vuelta 2 x
Aves, partes de aves	0.25	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1.0	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2.5	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	0.25	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	0.1	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x

Alimento	Peso (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observaciones
Pan	0.3	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	0.8	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	0.25	8-10	10-15	
Requesón	0.25	6-8	10-15	
Nata	0.25	7-8	10-15	

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 apuntar hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. Importante: el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser 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 hondo para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se reseque demasiado.
10. Dar la vuelta a la comida en 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.

Cocinar con microondas

¡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 cocinar-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 éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- Si tiene varios recipientes, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre la Base de cerámica.
- 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 la Base de cerámica facilita una

cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior de la Base de cerámica y los menos densos en el centro de la Base, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.

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

cierra la puerta y presiona—otra vez el botón START.

- 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.

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (kg)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Coliflor	0.5	1/8 l	850	5	9-11	2-3
Brócoli	0.3	1/8 l	850	5	6-8	2-3
Champiñones	0.25	-	850	5	6-8	2-3
Guisantes y zanahorias,	0.3	½ taza	850	5	7-9	2-3
Zanahorias congeladas	0.25	2-3 cucharas sopa	850	5	8-10	2-3
Patatas	0.25	2-3 cucharas sopa	850	5	5-7	2-3
Pimiento	0.25	-	850	5	5-7	2-3
Puerro	0.25	½ taza	850	5	5-7	2-3
Col de Bruselas, congelada	0.3	½ taza	850	5	6-8	2-3
Repollo	0.25	½ taza	850	5	8-10	2-3

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (kg)	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	0.5	600	4	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	0.8	850 360	5 3	3-5 10-12	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con Grill

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

Ponga el grill de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de 20

la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

- 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.
- El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Mantenga a los niños alejados.
 - Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice el grill.
 - 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.
 - Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
 - ¡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!

- Cuando se utiliza el grill puede que las salpicaduras de grasa acaben quemando los componentes. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
- Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tabla 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 (kg)	Vajilla	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	0.5	Forma baja	180	2	17-20
Patatas gratinadas	0.8	Forma baja	600	5	24-28
Lasaña	aprox. 0.8	Forma baja	600	5	15-20
Requesón gratinado	aprox. 0.5	Forma baja	180	4	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre el grill)	cada 0.2	Forma baja	360	3	15-20
Pollo	aprox. 1.0	Recipiente alto y ancho	360	4	40-45
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 0.2	Cuenco de sopa	360	3	4-8

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si éstos 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 5 ó 10 min más. en la función grill.

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

Si no hay indicaciones en contra, utilice la Base de cerámica para cocinar.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad

está fría (no hay que calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico 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 gante de cocinar.

Pruebe la vajilla

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

Función grill

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.

Función microondas + grill

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 película 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). Se debe retirar cualquier tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre la Base de cerámica. Si utiliza el grill, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la parrilla
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- Importante: El papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo: (SÓLO PARA LA FUNCIÓN MICROONDAS).

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.

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

Tabla – Vajilla

Tipo de vajilla	Modo de funcionamiento	Microondas		Grill	Microondas + Grill
		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 No vidriado		sí no	sí no	no no	no no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C Resistente al calor hasta 250°C		sí sí	no sí	no no	no no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos Celofán		no sí	no sí	no no	no no
Papel, cartón, pergamino 4)		sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios		sí no sí	no sí sí	sí sí sí	no sí sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas 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 u 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 limpiacríales 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, a fin de asegurar un correcto funcionamiento.

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

Regularmente, limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin la Base de cerámica.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la Base cerámica 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 ó 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Techo del Horno

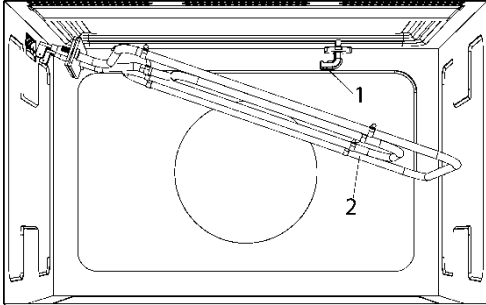
Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura. Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 90° 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 girarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill (1) en el orificio existente en el techo del horno y gírelo 90° hasta la posición de soporte del grill (2).

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.



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 la Base de cerámica está siempre limpia. No conecte el horno sin la Base de cerámica.

¿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 baje 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.
- La pantalla muestra "cErr"! Desconecte el enchufe y espere aproximadamente 5 segundos. Después de eso, se puede conectar el microondas de nuevo, el "cerr" mensaje desaparece y el aparato está en pleno funcionamiento.

La sustitución de la bombilla

Si la bombilla necesita sustitución llamar a la Asistencia Técnica, ya que es necesario desinstalar el horno para reemplazarla.

Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida..... 2700 W
- Potencia del grill..... 1250 W
- Potencia de salida microondas..... 850 W
- Frecuencia de **microondas**... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LXA×P)..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensiones de la cavidad (LXA×P)..... 350 × 220 × 280 mm
- Capacidad del horno..... 22 ltr
- Peso..... 22 kg

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 2012/19/EU referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 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 para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar con 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, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

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.

¡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 dañados. En caso de daños, contacte con 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 con 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.

Tras la instalación

El horno está equipado con un cable de alimentación y clavija para corriente monofásica.

Un técnico cualificado debe realizar la instalación del horno, si ésta va a ser permanente. En tal caso, la conexión del horno se debe efectuar mediante un interruptor de corte omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre sus contactos.

ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

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.

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”.

Índice

Informações de segurança	29	Indicações gerais para a descongelação	43
Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis	29	Cozinhar com Micro-ondas	43
Segurança geral	29	Cozinhar com micro-ondas.....	44
Instalação	32	Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes	44
Limpeza.....	32	Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe ..	45
Reparação	33	Cozinhar com Grill	45
Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas	33	Tabela e sugestões – Micro-ondas + Grill	46
As vantagens do forno microondas	35	Que tipo de loiça pode ser utilizada?	46
Modo de funcionamento do forno microondas	35	Função Micro-ondas	46
Porque é que os alimentos aquecem	35	Teste à loiça	47
Descrição do forno	36	Função Grill	47
Descrição das Funções.....	37	Função micro-ondas + Grill.....	47
Regulações base	38	Recipientes e películas de alumínio	47
Acerto do relógio.....	38	Tampas.....	47
Ocultar/Mostrar o Relógio.....	38	Tabela – Loiça	48
Bloqueio de Segurança	38	Limpeza e Manutenção do forno	48
Funções Básicas.....	39	Superfície frontal	49
Micro-ondas	39	Interior do forno.....	49
Grill.....	39	Teto do Forno.....	49
Micro-ondas + Grill.....	39	Acessórios.....	49
Descongela por tempo (manual)	40	O que fazer em caso de falha de funcionamento?	50
Descongelação por peso (automático)..	40	Substituição da Lâmpada.....	50
Funções Especiais.....	40	Características técnicas.....	51
Função Especial	40	Especificações	51
Durante o funcionamento.....	41	Proteção ambiental.....	51
Interrupção de um cozinhado	41	Instruções de instalação	51
Alteração dos parâmetros	41	Antes da instalação	51
Cancelar um cozinhado.....	42	Após a instalação	52
Fim de um cozinhado.....	42	Acessórios	75
Descongelação	42	Instalação	78

Informações de segurança



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:

- áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
 - ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
 - **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
 - Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
 - Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
 - O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
 - **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - 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 elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.
 - O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de bociões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Atenção! Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. RISCO DE FOGO!
- Cuidado! De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função Grill 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 elétricos 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 projetados

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.

Instalação

- O sistema elétrico deve estar equipado com um dispositivo de desconexão, com separação de contactos em todos os polos que garanta uma desconexão completa na categoria de sobretensão III.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica (conexão à terra).
- **ATENÇÃO:** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.

Limpeza

- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- 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 correto funcionamento.

- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à **limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”**.

Reparação

- **ADVERTÊNCIA:** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- **ADVERTÊNCIA:** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA:** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

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 respetivo prato.
- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.

- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- 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 micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- 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.

As vantagens do forno microondas

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

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

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Modo de funcionamento do forno microondas

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

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

Porque é que os alimentos aquecem

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

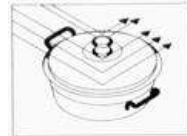
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

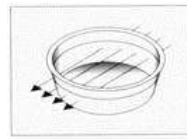
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

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

As microondas são reflectidas pelo metal...



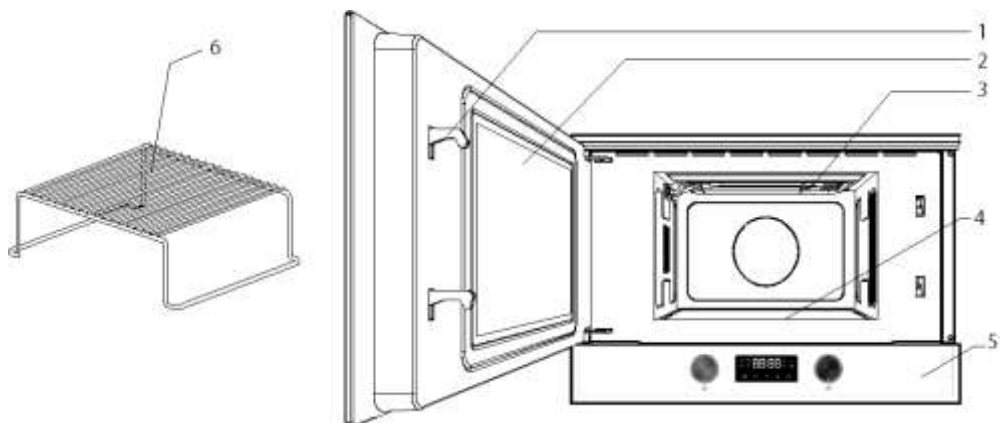
...atravessam o vidro e a porcelana...



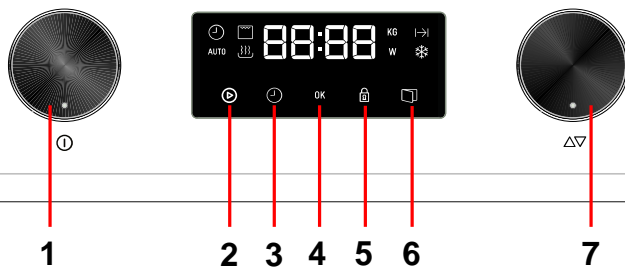
...e são absorvidos pelos alimentos.



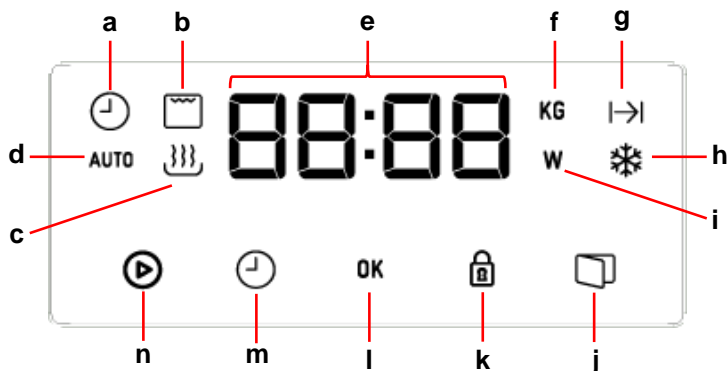
Descrição do forno



- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Linguetes | 4. Base de cerâmica |
| 2. Vidro da janela da porta | 5. Painel de controlo |
| 3. Grill rebatível | 6. Grelha |



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Botão de Seleção de função | 5. Tecla Bloqueio de Segurança |
| 2. Botão Start/Stop (Iniciar/Parar) | 6. Botão Abrir Porta |
| 3. Tecla de Relógio | 7. Botão Giratório |
| 4. Tecla OK | |

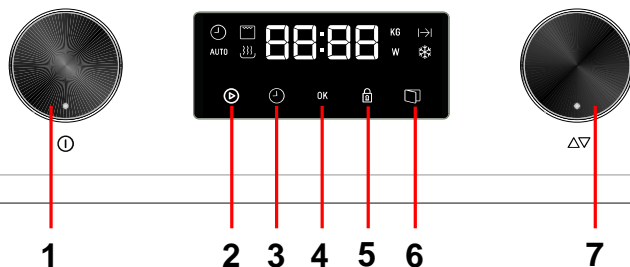


- | | | | |
|-------|---|---|----------------------------------|
| a | Indicador de Relógio | h | Descongelamento por Tempo |
| b | Indicador de função Grill | i | Indicador de Potência |
| c | Indicador de função Micro-ondas | j | Botão Abrir Porta |
| b + c | Indicador de Função Grill + Micro-ondas | k | Tecla Bloqueio de Segurança |
| d | Indicador de Função Especial | l | Tecla OK |
| e | Display (mostrador) | m | Tecla de Relógio |
| f | Descongelamento por Peso | n | Botão Start/Stop (Iniciar/Parar) |
| g | Indicador de Duração | | |

Descrição das Funções

Símbolo	Função	Potência Saída Micro-ondas	Alimentos
	Micro-ondas	90 W	Descongelamento lento para alimentos delicados; manter quente
		180 W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelamento rápida
		360 W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
		600 W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		850 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados,
	Micro-ondas + Grill	90 W	Gratinar tostas
		180 W	Grelhar aves e carne
		360 W	Cozinhar empadões e gratinados
	Grill	---	Preparação de rolo de carne

Regulações base



Acerto do relógio

Depois de o Micro-ondas ser ligado pela primeira vez ou depois de uma falha de energia, o mostrador do relógio fica intermitente para indicar que a hora apresentada não está correcta. Para acertar o relógio, proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla Relógio (3) quando o display (mostrador) exibir o relógio (não é necessário depois de uma falha de energia ou numa primeira ligação). Os dígitos das horas ficam intermitentes.
2. Rode o Botão Giratório (7) para definir o valor correcto para a hora.
3. Prima novamente a tecla o Relógio (3) para definir os minutos. Os dígitos dos minutos ficam intermitentes.
4. Rode o Botão Giratório (7) para definir o valor correcto para os minutos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla Relógio (3).

Ocultar/Mostrar o Relógio

Se o relógio incomodar pode ocultá-lo pressionando a tecla Relógio (3) durante 3 segundos. Os pontos que separam as horas dos minutos permanecerão a piscar enquanto o relógio estiver oculto.

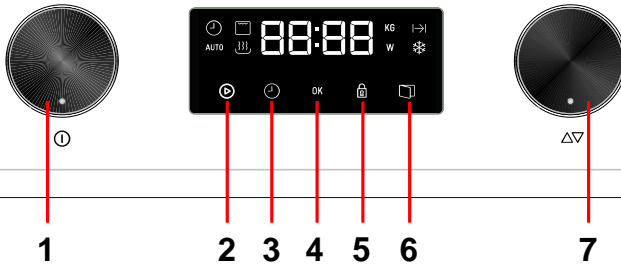
Se pretender voltar a mostrar o relógio, prima novamente a tecla Relógio (3) durante 3 segundos.

Bloqueio de Segurança

O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).

1. Para bloquear o forno, prima a tecla de Bloqueio de Segurança (5) durante 3 segundos. O forno emitirá um sinal sonoro e o mostrador inferior irá exibir o símbolo "🔑". Neste estado, o forno encontra-se bloqueado, não podendo ser utilizado.
2. Para desbloquear o forno, prima novamente a tecla Bloqueio de Segurança (5) durante 3 segundos. O forno emitirá um sinal sonoro e o mostrador inferior irá exibir novamente as horas.

Funções Básicas



Micro-ondas

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

1. Rode o botão Selector de Função (1) até que o indicador da função Micro-ondas acenda. O display (mostrador) exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor da potência dos micro-ondas pisca no mostrador inferior. O indicador de potência dos micro-ondas começa a piscar.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o nível de potência do micro-ondas. Se não premir este botão, o forno funciona a 850 W de potência por defeito.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) (2). O forno começa a funcionar.

NOTA:

O botão Start (Iniciar) pode ser premido em qualquer altura seguindo a sequência acima para o forno iniciar o processo de cozinhar com os parâmetros que surgem no mostrador.

Grill

Utilize esta função para dourar rapidamente os alimentos.

1. Rode o botão Selector de Função (1) até que o indicador da função Grill acenda. O display exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) (2). O forno começa a funcionar.

Micro-ondas + Grill

Utilizar esta função para dourar rapidamente a superfície dos alimentos.

1. Rode o botão Selector de Função (1) até que a luz da função Micro-ondas + Grill acenda. O display exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor da potência das micro-ondas pisca no display. O indicador de potência das micro-ondas começa a piscar.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o nível de potência das micro-ondas. Se não premir este botão, o forno funciona a 360 W de potência por defeito. A potência máxima que pode ser selecionada é 360 W.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) (2). O forno começa a funcionar.

NOTA:

O botão Start (Iniciar) pode ser premido em qualquer altura seguindo a sequência acima para o forno iniciar o processo de cozinhar com os parâmetros que surgem no mostrador.

Descongelação por tempo (manual)

Utilizar esta função para descongelar todo o tipo de comida rapidamente.

1. Rode o botão Selector de Função (1) até que o indicador da função Descongelação por Tempo acenda. O display exhibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) (2). O forno começa a funcionar.
5. Vire os alimentos sempre que o forno emitir um sinal sonoro e o display exhibir a palavra intermitente: *ευρο*.

Descongelação por peso (automático)

Use esta função para descongelar rapidamente carne, aves, peixe, fruta e pão.

1. Rode o botão Selector de Função (1) até que o indicador da função Descongelação por Peso acenda. O display exhibe o tipo de alimentos "Pr 1" intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o tipo de alimento. Se não rodar este botão, o micro-ondas funciona com o tipo "Pr 1" por defeito.

3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O peso dos alimentos pisca no display. O indicador do peso começa a piscar.
4. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o peso dos alimentos. Se não rodar este botão, o forno funciona com 200 g por defeito.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) (2). O forno começa a funcionar.
7. Vire os alimentos sempre que o forno emitir um sinal sonoro e o mostrador exhibir a palavra intermitente: *ευρο*.

A tabela seguinte mostra os programas para descongelar por peso, indicando os intervalos de peso e tempos de descongelação e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme).

Progra ma	Alime nto	Peso (kg)	Tempo (min.)	Tempo de conserva ção (min.)
Pr 1	Carne	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Aves	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Peixe	100 – 2500	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Fruta	100 – 1000	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Pão	100 – 1500	2'24 – 36'15	10 – 20

Nota importante: ver "Indicações gerais para a descongelação".

Funções Especiais

Função Especial "Auto"

Use esta função para cozinhar vários tipos de alimentos.

1. Rode o botão Selector de Função (1) até que o indicador de Função Especial «Auto» acenda. O display exhibe o programa "P1" intermitente.
2. Rode o botão Giratório (7) em qualquer direção para definir o programa. Se não

rodar este botão, o forno funciona com o programa "P1".

3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) (2). O forno começa a funcionar.

A tabela seguinte mostra os programas disponíveis na Função Especial "Auto":

Programa	Tipo de cozinhado	Tempo (min.)	Instruções
P1	Cozer batatas	10	Coloque as batatas (aprox. 500g) e alguma água num recipiente resistente ao calor sobre a base de cerâmica.
P2	Refogados/Estufados	19	Coloque o refogado/estufado (por exemplo: Couve, frango estufado) numa taça, tapar e colocar sobre a base de cerâmica.

Notas importantes:

- Use sempre pratos adequados ao Micro-ondas e uma tampa para cobrir de modo a evitar a perda de líquidos.
- O tempo necessário para aquecer a comida irá depender da sua temperatura inicial. A comida retirada directamente do frigorífico irá demorar mais tempo a aquecer que a comida que está à temperatura ambiente. Se a temperatura não estiver ao seu gosto, selecione um peso superior ou inferior da próxima vez que aquecer a comida.
- Depois de aquecer, mexa a comida e em seguida deixe-a repousar durante algum tempo para permitir que os alimentos tenham uma temperatura uniforme.
- Aviso! Depois de aquecer, o recipiente poderá estar muito quente. Embora os Micro-ondas não aqueçam a maioria dos recipientes, estes poderão ficar quentes pela transmissão de calor pela comida.

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 micro-ondas.
- O Grill é desactivado mas mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!
- O temporizador pára e o display 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.
3. Cancelar o processo, pressionando novamente a tecla Stop.

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

Alteração dos parâmetros

O tempo pode ser alterado quando o processo de cozinhado está interrompido, procedendo da seguinte forma:

Rodar o Botão giratório (7) para seleccionar um novo tempo.

A potência só pode ser alterada se o processo de cozinhado estiver interrompido

- Carregar uma vez no Botão Start/Stop (2). O forno pára de funcionar;
- Carregar o Botão OK (4), até o display piscar;
- Rodar o Botão giratório (7) para seleccionar uma nova potência,
- Carregar de novo no Botão OK (4) para validar;
- Carregar no Botão Start/Stop (2), o forno volta a funcionar com os novos parâmetros.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, prima a tecla Start/Stop durante 3 segundos.

Em seguida, é emitido um sinal acústico e no display (mostrador) aparece a indicação das horas.

Fim de um cozinhado

No final do processo são emitidos 3 sinais acústicos e no mostrador aparece a indicação “End”.

Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla Stop seja premida.

Descongelação

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

temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respetivas recomendações.

Alimento	Peso (kg)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedacos de carne, porco, vitela, vaca	0.1	2-3	5-10	Virar 1 x
	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.5	10-12	10-15	Virar 2 x
	1.0	21-23	20-30	Virar 2 x
	1.5	32-34	20-30	Virar 2 x
	2.0	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	0.5	8-10	10-15	Virar 2 x
	1.0	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	0.1	2-4	10-15	Virar 1 x
	0.5	10-14	20-30	Virar 2 x
Salsicha	0.2	4-6	10-15	Virar 1 x
	0.5	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	0.25	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1.0	20-24	20-30	Virar 2 x
	2.5	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	0.25	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	0.1	2-3	5-10	Virar 1 x
	0.5	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.3	8-9	5-10	Virar 1 x
	0.5	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.5	10-12	10-15	Virar 1 x
	0.8	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	0.25	8-10	10-15	
Requeijão	0.25	6-8	10-15	
Natas	0.25	7-8	10-15	

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para micro-ondas (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 elétrico.
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 para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Virar os alimentos em intervalos 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 micro-ondas.
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 automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Cozinhar com Micro-ondas

Atenção! Leia atentamente o capítulo **“Indicações de Segurança”** antes de cozinhar com micro-ondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- 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 micro-ondas (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 micro-ondas.
- 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 a Base de cerâmica.
- 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

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (kg)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Couve-flor	0.5	1/8 l	850	5	9-11	2-3
Brócolos	0.3	1/8 l	850	5	6-8	2-3
Cogumelos	0.25	-	850	5	6-8	2-3

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 micro-ondas...

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 facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do recipiente e os menos densos no centro do recipiente, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e premir novamente o botão 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 micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Alimento	Quantidade (kg)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Ervilhas & cenouras, Cenouras congeladas	0.3	½ chávena	850	5	7-9	2-3
	0.25	2-3 colher sopa	850	5	8-10	2-3
Batatas	0.25	2-3 colher sopa	850	5	5-7	2-3
Páprica	0.25	-	850	5	5-7	2-3
Alho-porro	0.25	½ chávena	850	5	5-7	2-3
Couve-de-bruxelas, congelada	0.3	½ chávena	850	5	6-8	2-3
Chucrute	0.25	½ chávena	850	5	8-10	2-3

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (kg)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	0.5	600	4	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	0.8	850 360	5 3	3-5 10-12	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

Cozinhar com Grill

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

Posicione a grelha de modo a não entrar em contato com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco elétrico, o que pode danificar o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

- 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.
- O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do Grill. Mantenha as crianças afastadas.
- Aqueça previamente o Grill durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha.
- Durante o funcionamento do Grill as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
- Durante uma utilização mais prolongada do Grill é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.

6. Importante! Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
7. Ao utilizar o Grill é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.

8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada

Tabela e sugestões – Micro-ondas + Grill

A função Micro-ondas com Grill é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar alimentos. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O Micro-ondas e o Grill funcionam simultaneamente. As Micro-ondas cozinham e o Grill tosta.

Prato	Quantidade (kg)	Loiça	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)
Massa gratinada	0.5	Forma baixa	180	2	17-20
Batatas gratinadas	0.8	Forma baixa	600	5	24-28
Lasanha	aprox. 0.8	Forma baixa	600	5	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 0.5	Forma baixa	180	4	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 0.2	Forma baixa	360	3	15-20
Frango	aprox. 1.0	Recipiente alto e largo	360	4	40-45
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 0.2	Malgas de sopa	360	3	4-8

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

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para micro-ondas e para Grill. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!

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.

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

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

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função Micro-ondas

Na função micro-ondas tenha em atenção que as micro-ondas são refletidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o

barro, o plástico, o papel deixam passar as micro-ondas.

Por isso as panelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no micro-ondas. 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 micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refratários 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 micro-ondas. Se esta estiver fria ou pouco quente indica que é adequada. Porém, se aquecer muito ou causar arco elétrico não é adequada.

Função Grill

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

A loiça de plástico não é adequada.

Função micro-ondas + Grill

Na função micro-ondas + Grill a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para micro-ondas como para Grill.

Recipientes e películas de alumínio

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

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 diretamente sobre a Base de cerâmica. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente diretamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou peixes, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respetivas extremidades.
- Importante: a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco elétrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo: (UNICAMENTE PARA A FUNÇÃO MICRO-ONDAS)

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.

Tabela – Loiça

Tipo de loiça	Modo de funcionamento	Micro-ondas		Grill	Micro-ondas + Grill
		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		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 cliques 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 micro-ondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno micro-ondas 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 efetuada com o forno desligado da alimentação elétrica. 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 objetos pontiagudos.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jato 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.

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 correto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do micro-ondas.

Regularmente, limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem a Base de cerâmica.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre a Base de cerâmica e ligue o forno micro-ondas 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 micro-ondas.

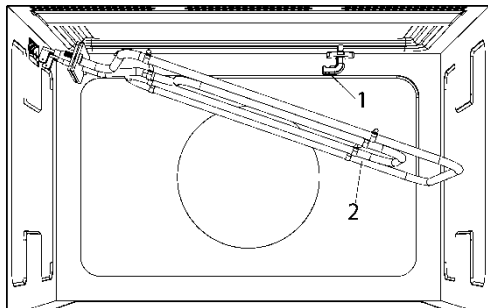
Teto do Forno

Se o teto do forno estiver sujo, o Grill pode ser baixado para facilitar a limpeza.

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

1. Rode 90° o Suporte do Grill (1).
2. Baixe suavemente o Grill (2). Não use força excessiva pois pode causar danos.
3. Depois de limpar o teto reponha o Grill (2) no seu sitio, repetindo o procedimento inverso.

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



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 a Base de cerâmica está sempre limpa. Não ligue o forno sem a Base de cerâmica.

O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efetuada 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 ativo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- O forno não funciona! Verificar se:
 - A ficha está corretamente 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 elétricos no interior do forno gerados por objetos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Louça).
 - A louça 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 louça de metal.
 - Selecionou 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 selecionou 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 a iluminação interior não acende! Se todas as funções operam corretamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- O mostrador indica a mensagem **“cErr”**
Desligue o aparelho da tomada e aguarde aproximadamente 5 segundos. Volte a ligar o aparelho, a mensagem **“cErr”** deixara de aparecer e o aparelho encontra-se operacional.

Substituição da Lâmpada

Caso necessite de substituir a lâmpada contactar a Assistência Técnica.

Características técnicas

Especificações

- Tensão AC (ver placa de características)
- Potência requerida 2700 W
- Potência do Grill 1250 W
- Potência de saída Micro-ondas. 850 W
- Frequência de Micro-ondas... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP). 595 x 390 x 334 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP). 350 x 220 x 280 mm
- Capacidade do forno. 22 ltr
- Peso 22 kg

Proteção 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 destes materiais.

Eliminação de aparelhos fora de uso

A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), prevê que os eletrodomésticos não devam ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desatualizados 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 eletrodomésticos velhos.

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

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.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa película de proteção. 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 corretamente 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 funcionar corretamente 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, objetos 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.

Após a instalação

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

A montagem definitiva do forno deve ser feita por um técnico qualificado. Neste caso, o forno deve ser ligado a um circuito através de um disjuntor de pólos com uma separação mínima de 3 mm entre os contactos.

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

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.

O forno só funciona se a porta estiver corretamente 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**”.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	54	Ontdooien	67
Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen	54	Algemene aanwijzingen om te ontdooien	68
Algemene veiligheid	54	Koken met de magnetron.....	69
Installatie	57	Koken met de magnetron.....	69
Reiniging	57	Tabellen en suggesties – Groente koken	70
Reparatie.....	58	Tabellen en suggesties – Vis bereiden ..	70
Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden	59	Koken met de grill.....	70
Voordelen van microgolven	60	Tabelle en suggesties – Magnetron + Grill	71
Hoe werkt de magnetronoven?.....	60	Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?.....	72
Waarom wordt het voedsel warm?	60	Magnetron-functie	72
Beschrijving van de oven	61	Het testen van serviesgoed	72
Functiebeschrijving	62	Grill-functie	72
Basisregelingen	63	Magnetron + grill-functie	72
De klok instellen	63	Aluminium bakjes en aluminiumfolie.....	72
Klok tonen/verbergen instellen.....	63	Deksels.....	73
Veiligheidsblokkering.....	63	Tabel – Serviesgoed	73
Basisfuncties.....	64	Reiniging en onderhoud van de oven.....	74
Magnetron	64	Buitenkant	74
Grill	64	Binnenkant.....	74
Magnetron + Grill.....	64	Bovenwand van de oven	74
Ontdooien per tijd (handmatig).....	65	Wat te doen bij storingen?	75
Ontdooien op gewicht (automatisch)	65	Vervanging van de lamp	76
Speciale functies.....	65	Technische gegevens	76
Speciale functie: Voedsel opwarmen	65	Specificatie	76
Tijdens de bereiding.....	66	Aanwijzingen over milieubescherming ..	76
Een bereiding onderbreken	66	Installatie-instructies	77
Instellingen wijzigen	66	Vóór de installatie	77
Een bereiding stopzetten	67	Na de installatie	77
Einde van een bereiding	67		

Veiligheidsinformatie



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Waarschuwing: Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
 - boerderijen,

- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- bed-and-breakfast accommodaties.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen..
- Waarschuwing: Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- Opgelet! De oven niet gebruiken indien:
 - De deur niet goed sluit;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
 - Het deurglas beschadigd is;
 - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.
- De oven kan pas hergebruikt worden na reparatie door een vakman van de technische dienst.

- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- Opgelet! Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**
- Om bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen!
- Gebruik de grill functie uitsluitend om te gratineren en houdt het apparaat voortdurend in de gaten. Indien er een combi-functie gebruikt wordt voor de grill, moet goed op de tijd gelet worden.
- Opgelet! Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!



- Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!

Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. **GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!**

Om dit soort toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.

Installatie

- In het elektrische systeem moet een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen, met een contactscheiding op alle polen die zorgt voor volledige ontkoppeling bij overspanning van categorie III.
- Als voor de elektrische aansluiting een plug wordt gebruikt, dan moet die na installatie toegankelijk zijn.
- Als de elektrische verbinding wordt opgezet door een stekker en de laatste is bereikbaar na montage, dan is het niet nodig de genoemde separatie inrichting.
- Bescherming tegen elektrische schokken moet worden gewaarborgd door de elektrische installatie (aarding).
- Waarschuwing: De oven moet geaard zijn.

Reiniging

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen

- aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie"
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- **Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.**

Reparatie

- Waarschuwing: Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Waarschuwing: Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- Waarschuwing: Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden

- Zet de oven niet in werking zonder het verbindingsstuk, de ring en het draaiplateau.
- Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. GEVAAR VOOR SCHADE!
- Als u programmatests wil uitvoeren met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Gebruik uitsluitend serviesgoed uit materiaal dat geschikt is voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- Gebruik de oven niet om te frituren, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Voordelen van microgolven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen $\frac{3}{4}$ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacterieën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een Keramische grondplaat.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

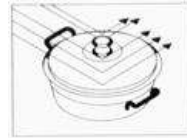
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

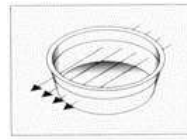
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

Microgolven worden door metaal **weerkatst...**



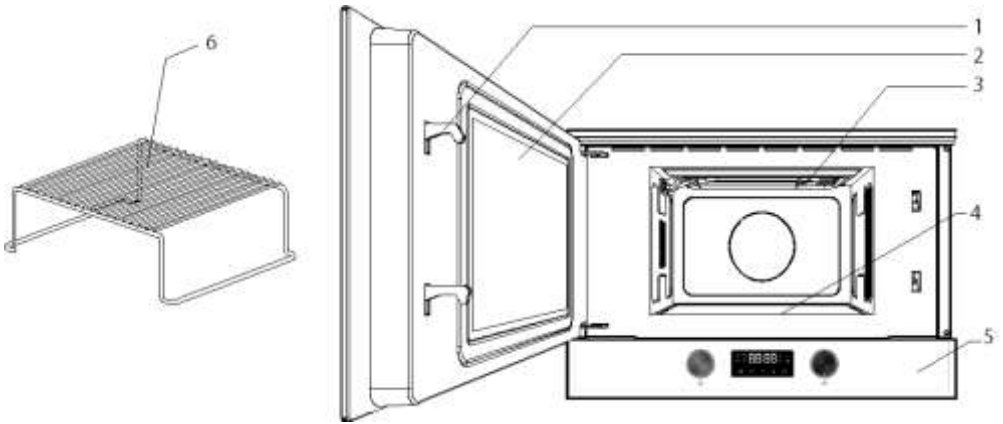
... dringen door glas en porselein...



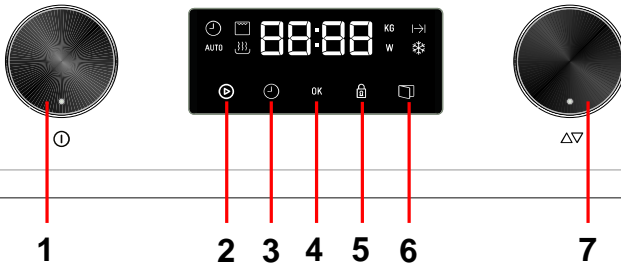
... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



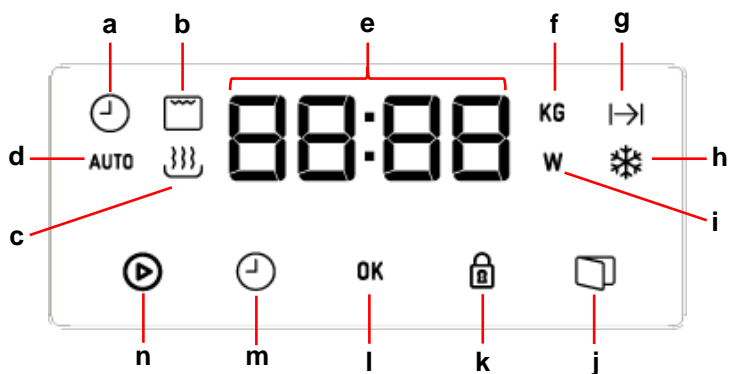
Beschrijving van de oven



- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Haken | 4. Keramische grondplaat |
| 2. Deurvenster | 5. Bedieningspaneel |
| 3. Kantelbare grill | 6. Rooster |



- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1. Functie-instelknop | 5. Toets Veiligheidsblokkering |
| 2. Toets Klok | 6. Knop Deur openen |
| 3. Toets Klok | 7. Draaiknop |
| 4. Toets OK | |

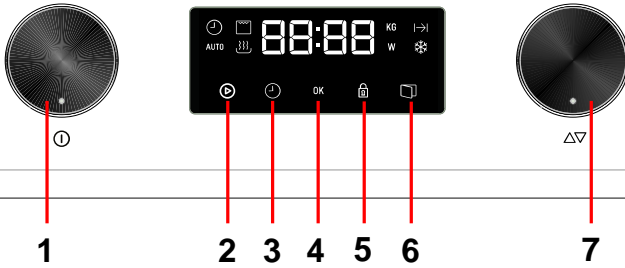


- a Klok indicator
- b Grill functie-indicator
- c Magnetron functie-indicator
- b + c Grill + Magnetron functie-indicator
- d Speciale functie-indicator
- e Display
- f Ontdooien van het gewicht
- g Duur indicator
- h Ontdooien door de tijd
- i Vermogen indicator
- j Knop Deur openen
- k Toets Veiligheidsblokkering
- l Toets OK
- m Toets Klok
- n Toets Klok

Functiebeschrijving

Symbol	Functie	Vermogens-standen Magnetron	Voedsel
	Magnetron	90 W	Langzaam ontdooien van delicaat voedsel; warm houden
		180 W	Koken met weinig hitte; rijst opstoven Snel ontdooien
		360 W	Boter smelten Babyvoeding opwarmen
		600 W	Groente en voedsel koken Zorgvuldig koken en opwarmen Kleine hoeveelheden opwarmen en koken Delicaat voedsel opwarmen
		850 W	Snel vloeistoffen en vooraf bereid voedsel koken en opwarmen
	Magnetron + Grill	90 W	Toast gratineren
		180 W	Gevogelte en vlees grilleren
		360 W	Pastei bereiden en gratineren
	Grill	---	Voedsel grilleren

Basisregelingen



De klok instellen

Nadat uw magnetron voor het eerst is aangesloten of na een stroomonderbreking, licht de klokweergave knipperend op om aan te geven dat de weergegeven tijd niet juist is. Volg onderstaande stappen om de klok in te stellen:

1. **Druk op de toets “Klok” (3) wanneer de klok in het display verschijnt** (niet noodzakelijkerwijs na een stroomonderbreking of bij de eerste aansluiting). De uuraanduiding gaat knipperen.
2. Draai aan de Draaiknop (7) om het juiste uur in te stellen.
3. **Druk nogmaals op de toets “Klok” (3) om de minuten in te stellen**. De minuutaanduiding gaat knipperen.
4. Draai aan de Draaiknop (7) om de juiste minuutwaarde in te stellen.
5. **Druk nogmaals op de toets “Klok” (3) om de tijd vast te leggen**.

Klok tonen/verbergen instellen

Als de klok u stoort kunt u hem verbergen door de toets Klok (3) 3 seconden ingedrukt te houden. De dubbelepunt tussen de uren en minuten blijft knipperen als de klok verborgen is.

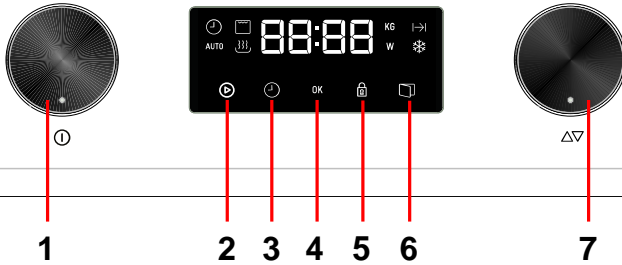
Als u de klok weer wil tonen, dient u nogmaals de toets Klok (3) 3 seconden ingedrukt te houden.

Veiligheidsblokkering

De ovenwerking kan worden geblokkeerd (bijvoorbeeld om te voorkomen dat de oven door kinderen wordt gebruikt).

1. Om de oven te blokkeren, drukt u 3 seconden op de toets “**Veiligheidsblokkering**” (5). U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt het symbool “**🔒**”. De oven is nu geblokkeerd en kan niet worden gebruikt.
2. Om de oven te deblokkeren, drukt u nogmaals 3 seconden op de toets “**Veiligheidsblokkering**” (5). U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt opnieuw de tijd.

Basisfuncties



Magnetron

Gebruik deze functie om groente, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het Magnetronfunctielampje knippert. In het display verschijnt knipperend 1:00.
2. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om de duur in te stellen.
3. The microwaves power value flashes on the lower display. Het microgolff vermogen knippert op het display. De indicator van het microgolff vermogen begint te knipperen.
4. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om het niveau van het microgolff vermogen in te stellen. Als u niet op deze toets drukt, werkt de oven met een vermogen van 850 W.
5. Druk op de toets OK (4) ter bevestiging.
6. De oven begint te werken.

OPMERKING:

De toets Start mag op elk willekeurig moment tijdens bovenstaande sequentie worden ingedrukt en de oven zal het bereidingsproces starten met de parameters op het display.

Grill

Gebruik deze functie om snel de oppervlakte van het voedsel bruin te maken.

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het Grillfunctielampje knippert. In het display verschijnt knipperend 10:00.
2. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om de duur in te stellen.
3. Druk op de toets OK (4) ter bevestiging.
4. Druk op de toets Start/Stop (2). De oven begint te werken.

Magnetron + Grill

Gebruik deze functie om lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gratineerde gerechten te bereiden.

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het lampje van de Magnetron + Grill-functie knippert. In het display verschijnt knipperend 10:00.
2. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om de duur in te stellen.
3. Druk op de toets OK (4) ter bevestiging. Het microgolff vermogen knippert in het display. De indicator van het microgolff vermogen begint te knipperen.
4. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om het niveau van het microgolff vermogen in te stellen. Als u niet op deze toets drukt, werkt de oven met een vermogen van 360 W. Het maximale vermogen dat kan worden geselecteerd is 360 W.
5. Druk op de toets OK (4) ter bevestiging.
6. Druk op de toets Start/Stop (2). De oven begint te werken.

OPMERKING:

De toets Start mag op elk willekeurig moment tijdens bovenstaande sequentie worden ingedrukt en de oven zal het bereidingsproces starten met de parameters op het display.

Ontdooien per tijd (handmatig)

Gebruik deze functie om snel allerlei soorten voedsel te ontdooien.

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het lampje van de functie Ontdooien op tijd knippert. In het display verschijnt knipperend 10:00.
2. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om de duur in te stellen.
3. Druk op de toets OK (4) ter bevestiging.
4. Druk op de toets Start/Stop (2). De oven begint te werken.
5. Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal weergeeft en in het display de volgende melding verschijnt: $\overline{t u r n}$.

Ontdooien op gewicht (automatisch)

Gebruik deze functie voor het snel ontdooien van vlees, gevogelte, vis, fruit en brood.

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het lampje van de functie Ontdooien op gewicht knippert. In het display verschijnt knipperend de voedselsoort "Pr 1".
2. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om de voedselsoort in te stellen.

Indien u niet aan deze knop draait, werkt de oven volgens voedselsoort "Pr 1".

3. Druk op de toets OK (4) ter bevestiging. Het voedselgewicht knippert op het display. De indicator van het gewicht begint te knipperen.
 4. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om het voedselgewicht in te stellen. Indien u niet aan deze knop draait, werkt de oven volgens 200 g.
 5. Druk op de toets OK (4) ter bevestiging.
 6. Druk op de toets Start/Stop (2). De oven begint te werken.
 7. Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal afgeeft en op het display de volgende melding verschijnt: $\overline{t u r n}$.
- In de volgende tabel treft u de functieprogramma's voor het ontdooien op gewicht aan, met de betreffende gewichtsbereiken en ontdooi- en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel een gelijkmatige temperatuur heeft).

Programma	Voedsel	Gewicht (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
Pr 1	Vlees	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Gevogelte	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Vis	100 – 2500	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Fruit	100 – 1000	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Brood	100 – 1500	2'24 – 36'15	10 – 20

Belangrijk: Zie "Algemene aanwijzingen voor ontdooien".

Speciale functies**Speciale functie: Voedsel opwarmen**

Gebruik deze functie voor het opwarmen van verschillende soorten voedsel.

1. Draai aan de Functie-instelknop (1) tot het lampje van de Speciale functie

knippert. In het display verschijnt knipperend het programma "P1".

2. Draai de Draaiknop (7) in de juiste richting om het programma in te stellen. Indien u niet aan deze knop draait, werkt de oven met programma "P1".

3. Druk op de toets OK (4)
4. Druk op de toets Start/Stop (2). De oven begint te werken.
5. Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal afgeeft en op het display de volgende melding verschijnt: **turn**.
Onderstaande tabel geeft het programma van de Speciale functie “Auto”

Programm	Aard van de keuken	Tijd (min.)	Instructies
P1	Cook Aardappelen	10	Doe de aardappelen (ong. 500 g) met een beetje water in een voor de magnetron geschikte schaal en plaats deze op het Keramische grondplaat in de oven.
P2	Langzaam gekookt / Gestoofde gerechten	19	Plaats de ingrediënten om langzaam gekookte / gestoofde (bijv. kool, kip stoofpot) worden in een kom, de schaal en leg ze op de keramische basis te dekken.

Belangrijk:

- Gebruik altijd magnetronbestendig serviesgoed en een deksel of afsluiting om verlies van vloeistof te voorkomen.
- De tijd die nodig is om het voedsel op te warmen, is afhankelijk van de begintemperatuur. Voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt, heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel op kamertemperatuur. Als de temperatuur van het voedsel niet goed is, stel dan de volgende keer dat u het voedsel opwarmt, een zwaarder of lichter gewicht in.

- Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal afgeeft en op het display de volgende melding verschijnt: **turn**.
- Roer het voedsel na het opwarmen en laat vervolgens het voedsel even rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig door het voedsel kan verspreiden.
- Opgelet! Na het opwarmen kan de schaal erg heet zijn. Hoewel microgolven het meeste serviesgoed niet verwarmen, kan de schaal door warmteafgifte van het voedsel toch warm worden.

Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de Start/Stop-toets te drukken of door de deur van de oven te openen.

In alle gevallen:

- Stopt de uitzending van microgolven onmiddellijk.
- Wordt de grill stopgezet maar behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Gevaar voor brandwonden!
- De tijdschakelaar stopt en het display duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. De instellingen wijzigen.
3. Het proces stopzetten door op de Start/Stop-toets te drukken.

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de Start/Stop-toets.
Instellingen wijzigen

De instellingen (tijd, vermogen) kunnen worden gewijzigd, wanneer het bereidingsproces onderbroken is. Ga hierbij als volgt te werk:

De tijd:

De tijd kan op elk moment worden gewijzigd:

- Stel m.b.v. de draaiknop (7) de nieuwe tijd in.

Het vermogen:

Het vermogen kan alleen worden gewijzigd nadat u het bereidingsproces heeft onderbroken:

- Druk op de Start/Stop-toets (2) totdat de oven uitschakelt.
- **Druk op de “OK”-toets (4) totdat het display begint te knipperen.**
- Stel m.b.v. de draaiknop het nieuwe vermogen in.
- **Druk nogmaals op de “OK”-toets (4) om te bevestigen.**
- Druk op de Start/Stop-toets (2); de oven wordt weer in werking gesteld.

Een bereiding stopzetten

Als u het bereidingsproces wil stopzetten, houd dan de Start/Stop-toets 3 seconden ingedrukt.

U hoort vervolgens een geluidssignaal en het uur verschijnt op het display.

Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces hoort u 3 geluidssignalen en verschijnt er **“End”** op het display

De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of tot er op de Start/Stop-toets wordt gedrukt.

Ontdooien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige

temperatuur krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	0.1	2-3	5-10	1 x Omkeren
	0.2	4-5	5-10	1 x Omkeren
	0.5	10-12	10-15	2 x Omkeren
	1.0	21-23	20-30	2 x Omkeren
	1.5	32-34	20-30	2 x Omkeren
	2.0	43-45	25-35	3 x Omkeren
Stoofvlees	0.5	8-10	10-15	2 x Omkeren
	1.0	17-19	20-30	3 x Omkeren
Gehakt vlees	0.1	2-4	10-15	1 x Omkeren
	0.5	10-14	20-30	2 x Omkeren
Worst	0.2	4-6	10-15	1 x Omkeren
	0.5	9-12	15-20	2 x Omkeren
Gevogelte, stukken gevogelte	0.25	5-6	5-10	1 x Omkeren
Kip Gevogelte	1.0	20-24	20-30	2 x Omkeren
	2.5	38-42	25-35	3 x Omkeren
Visfilets	0.2	4-5	5-10	1 x Omkeren
Forel	0.25	5-6	5-10	1 x Omkeren

Voedsel	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Opmerking
Garnalen	0.1	2-3	5-10	1 x Omkeren
	0.5	8-11	15-20	2 x Omkeren
Fruit	0.2	4-5	5-10	1 x Omkeren
	0.3	8-9	5-10	1 x Omkeren
	0.5	11-14	10-20	2 x Omkeren
Brood	0.2	4-5	5-10	1 x Omkeren
	0.5	10-12	10-15	1 x Omkeren
	0.8	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	0.25	8-10	10-15	
Kwark	0.25	6-8	10-15	
Room	0.25	7-8	10-15	

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Als er in het geval van diepgevroren room stukjes ijs in zitten, dient de room voor gebruik opgeklopt te worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Koken met de magnetron

Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk **“Veiligheidsinstructies”** **alvorens met de magnetron te koken.**

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met schil of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) prik de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. brood ontdooien, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (frituren) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal kant-en-klare maaltijden uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- Als er meerdere stukken serviesgoed zijn, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over de hele Keramische grondplaat.
- Sluit plastic zakken niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een

minimumtemperatuur van 70°C bereiken.

- Tijdens het kookproces kan er waterdamp ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.
- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik serviesgoed met een grote opening, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
 - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
 - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op de Keramische grondplaat vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van de Keramische grondplaat legt en de dunneren in het midden, zal u

- verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.

6. Afgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarm-tijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	850	9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Erwten & wortels	300	100 ml	850	7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Diepgevroren wortels	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Aardappelen	250	25 ml	850	5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Prei	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	850	6-8	2-3	Afdekken
Zuurkool	250	25 ml	850	8-10	2-3	Afdekken

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarmtijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600	10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.

Koken met de grill

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

Plaats het rooster zo dat het niet in contact komt met de metalen

oppervlakken van de binnenruimte, aangezien er gevaar voor boogontlading bestaat, wat de oven kan beschadigen.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. Houd kinderen buiten bereik.
3. Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid. Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen.
4. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.
5. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
6. Belangrijk! Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
7. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vet spatjes op de weerstand terechtkomen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
8. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aancoekt

Tabelle en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grill-functie is ideaal om snel voedsel te koken en het tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kan u er ook voedsel mee gratineren.

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De microgolven koken en de grill braadt.

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Serviesgoed	Vermogen (Watt)	Tijd (min.)	Doorwarm tijd (min.)
Gegratineerde pasta	500	Lage vorm	180	17-20	3-5
Gegratineerde aardappelen	800	Lage vorm	600	24-28	3-5
Lasagne	ca. 800	Lage vorm	600	15-20	3-5
Gegratineerde kwark	ca. 500	Lage vorm	180	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (op het rooster)	200 elk	Lage vorm	360	15-20	3-5
Gevogelte	ca. 1000	Hoge en brede schaal of pot	360	40-45	3-5
Uiensoep gratineren	2 kopjes van 200	Soepkommetjes	360	4-8	3-5

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt

te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed!

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel nog 5 of 10 min. onder de grill staan.

Houd rekening met de doorwarmtijden en keer de stukken gevogelte om.

Gebruik de Keramische grondplaat bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden houden in dat de binnenruimte koel is (het is niet nodig voor te verwarmen).

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden. Glas en aardewerk met metalen delen of versieringen (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een pannenlap!

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Grill-functie

Bij de grill-functie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Magnetron + grill-functie

Bij de magnetron + grill-functie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (minstens 3 cm afstand). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op de Keramische grondplaat. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier: (ALLEEN VOOR DE MAGNETRON (opwarm) FUNCTIE.)

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingsstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

Tabel – Serviesgoed

Serviesgoed	Ingestelde functie	Magnetron		Grill	Magnetron + Grill
		Ontdooien / opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1) Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser		ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk Vuurvast glas en porselein		ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2) Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen		ja	ja	nee	nee
Terracotta 2) Geglazuurd Ongeglazuurd		ja nee	ja nee	nee nee	nee nee
Plastic 2) Hittebestendig tot 100°C Hittebestendig tot 250°C		ja ja	nee ja	nee nee	nee nee
Plastic folie 3) Plastic film voor voedingsmiddelen Cellofaan		nee ja	nee ja	nee nee	nee nee
Papier, karton, perkament 4)		ja	nee	nee	nee
Metaal Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen 5) Accessoires		ja nee ja	nee ja ja	ja ja ja	nee ja ja

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.

4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

Reiniging en onderhoud van de oven

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

Opgelet! De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd. Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd, wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik bij ovens met een aluminium voorkant een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek, aangezien het dan gemakkelijker is spatjes en aangekoekt eten te verwijderen.

Gebruik om hardnekkig vuil te verwijderen een niet bijtend middel. Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Verwijder regelmatig de Keramische grondplaat en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op de Keramische grondplaat en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap, en een theelepel om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

Bovenwand van de oven

Als de bovenwand van de oven erg vuil is, kan het grillelement naar beneden worden geklapt om het reinigen te vergemakkelijken.

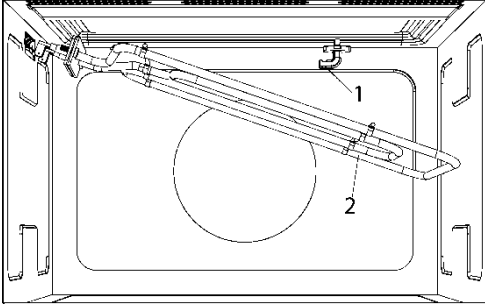
Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

1. Draai de steunhaak van de grill 180° (1).
2. Klap het grillelement voorzichtig naar beneden (2). Forceer niets, want dat zou schade kunnen veroorzaken.
3. Nadat u de bovenwand hebt schoongemaakt, plaats het grillelement weer op zijn plaats (2) en draai de haak weer terug.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING: De grillsteun (1) kan bij draaien vallen. Als dit gebeurt, steek de grillsteun (1) dan in de opening boven in de magnetron en draai hem 180° tot aan de steunstand van de grill (2).

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.



Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst.

- Het display staat uit! Controleer of:
 - De uraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt! Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- De oven werkt niet! Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
 - De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
 - Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.
- Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat! Controleer of:
 - Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
 - Het servies in contact komt met de ovenwanden.
 - Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.
- Het voedsel warmt niet of heel traag op! Controleer of:
 - U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
 - De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.
- Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand! Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd! Dat is

Accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Als deze erg vuil zijn, laat ze eerst weken en gebruik vervolgens een borstel en een spons. De accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Zorg ervoor dat de keramische plaat en houder altijd schoon zijn. Zet de magnetron niet aan zonder dat de keramische plaat en zijn respectieve houder op hun plaats zitten.

geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.

- De oven werkt maar het lampje binnenin niet! Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.
- Het display toont **"cErr"**!

Trek de stekker en wacht ongeveer 5 seconden. Daarna kun je weer aansluiten in de magnetron, de "cErr" bericht verdwijnt en het apparaat volledig operationeel is.

Vervanging van de lamp

Als het lampje moet vervangen bellen met de Technische bijstand aangezien het noodzakelijk is om de oven om het te vervangen verwijderen.

Technische gegevens

Specificatie

- Spanning AC (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen 2700 W
- Vermogen grill 1250 W
- Vermogen magnetron 850 W
- Microgolffrequentie 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d) 595 × 390 × 334 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d) 350 × 220 × 280 mm
- Inhoud oven 22 ltr
- Gewicht 22 kg

Aanwijzingen over milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.

Verwijdering van afgedankte apparaten



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden

afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinning- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het

door en verwijder het.

Installatie-instructies

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en verwijder alle accessoires en verpakkingsmateriaal.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een beschermende folie. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de

hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is uitgerust met een snoer met stekker voor eenfasestroom.

Wanneer de oven op permanente basis geïnstalleerd wordt, dient de installatie te worden uitgevoerd door vakmensen. In dit geval moet de oven worden aangesloten op een circuit met een alpolige stroomonderbreker waarvan de contactpunten minimaal 3 mm van elkaar verwijderd zijn.

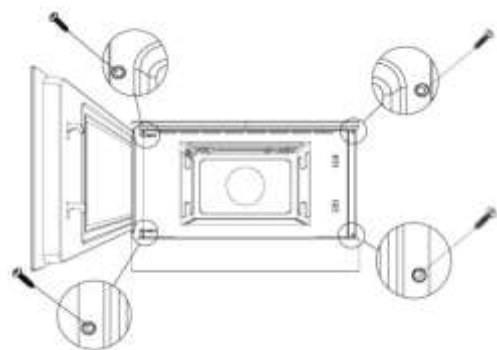
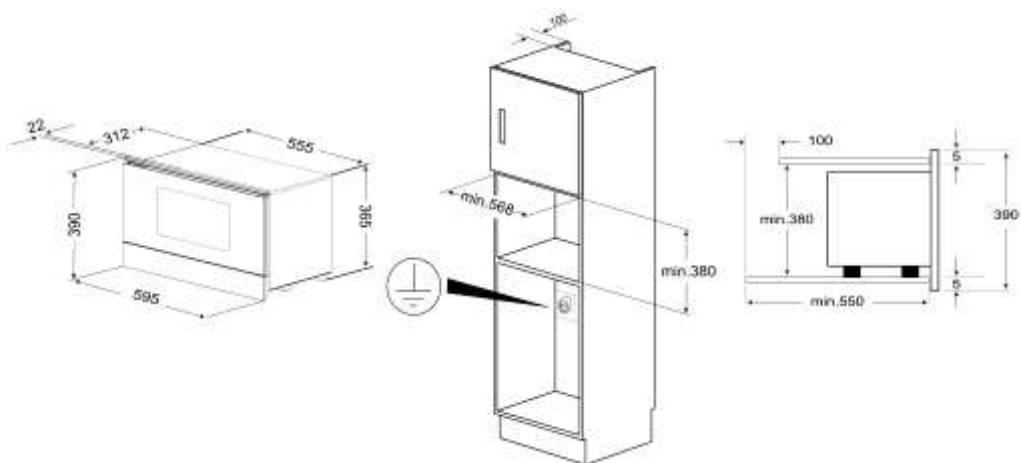
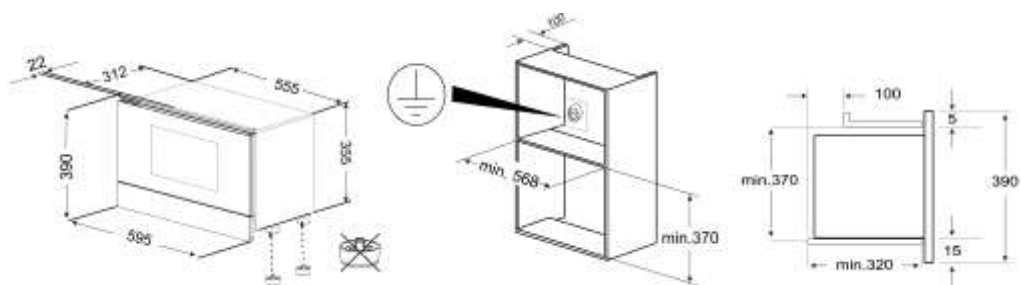
OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud van de oven".

Instalación / Instalação



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, atravesando 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.

NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de oven deur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bhd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Matenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 986 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No. 1506, Shengyuan Henghua Bldg, No. 200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 13	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinsky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Montong Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Kuchentechnik (Malaysia) Sdn. Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Tomasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Sillmane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Kuchentechnik Peru S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. Z O.O.	ul 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3854-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 529 500
Romania S.C. Teka Kuchentechnik România S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor., of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Russia Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Poccия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd.	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Caja,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchathavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-a, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Kuchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Floor 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

