

MANUAL D'USO IT
Microonde

MANUAL DE UTILIZAÇÃO PT
Microondas

MANUAL DE USO ES
Microonda



IT

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **SMEG**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina www.smeg.com

PT

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **SMEG**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!

Este manual de instruções também se encontra disponível em www.smeg.com

ES

Estimado Cliente,

Gracias por haber elegido este producto **SMEG**.

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

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

El manual del usuario también está disponible para su descarga en www.smeg.com

Sommario

1. Avvertenze.....	4
1.1. Informazioni per la sicurezza.....	4
1.2. Smaltimento.....	10
1.3. Etichetta Ambientale.....	10
1.4. Efficienza energetica.....	10
1.5. Questo manuale d'uso.....	10
1.6. Come leggere il manuale d'uso.....	11
2. Descrizione.....	12
2.1. Descrizione generale.....	12
2.2. Pannello di controllo.....	13
2.3. Descrizione dei livelli di potenza.....	13
3. Uso.....	14
3.1. I vantaggi delle microonde.....	14
3.2. Avvertenze.....	15
3.3. Tipi di recipienti utilizzabili.....	15
3.4. Primo utilizzo.....	17
3.5. Uso del forno.....	17
3.6. Funzioni di cottura.....	17
3.7. Durante il funzionamento.....	18
3.8. Tabelle di cottura raccomandate.....	19
4. Pulizia e manutenzione.....	22
4.1. Avvertenze.....	22
4.2. Pulizia delle superfici.....	22
4.3. Pulizia ordinaria giornaliera.....	22
4.4. Macchie di cibo o residui.....	22
4.5. Pulizia dell'apparecchio.....	22
4.6. Frontale dell'apparecchio.....	23
4.7. Manutenzione straordinaria.....	23
4.8. Sostituzione della lampadina.....	23
4.9. Cosa fare se il forno non funziona?.....	23
5. Installazione.....	24
5.1. Prima dell'installazione.....	24
5.2. Dopo l'installazione.....	24
6. Immagini di installazione.....	65



Avvertenze

1.1. Informazioni per la sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo."

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - nei bed and breakfast.

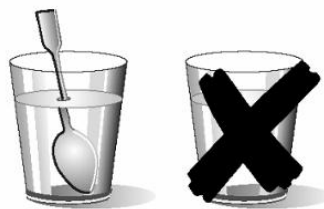


- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **ATTENZIONE!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
 - lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.



Avvertenze

- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- Per evitare che, **durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo**, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- Non incastrare mai il cavo di alimentazione di altri apparecchi elettrici nello sportello dell'apparecchio quando caldo. Potrebbe danneggiarsi l'isolamento del cavo. **Pericolo di cortocircuito!**



Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**

Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

INSTALLAZIONE

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III.



- Se per il collegamento elettrico si usa una spina, quest'ultima deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Protezione contro le scosse elettriche deve essere assicurata attraverso il cablaggio (collegamento a terra).
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.

PULIZIA

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno."

RIPARAZIONI

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.



Avvertenze

- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

ATTENENDOSI ALLE ISTRUZIONI PER L'USO, SI EVITANO DANNI ALL'APPARECCHIO E NON SI CREANO SITUAZIONI PERICOLOSE

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il perno, l'anello di scorrimento e il relativo piatto girante si trovino nel vano cottura.
- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: **PERICOLO DI DANNI!**
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.



- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi e non sedersi sullo sportello del forno aperto. Si potrebbero danneggiare specialmente le cerniere. Lo sportello resiste ad un carico di massimo 8 kg.
- Il base ceramica e le griglie possono resistere ad un carico massimo di 8 kg. Se non si desidera danneggiare l'apparecchio, non superare mai i suddetti valori di carico



Avvertenze

1.2. Smaltimento



Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.



Smaltimento di apparecchiature dismesse

La norma europea 2012/19/EU su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

1.3. Etichetta Ambientale

(secondo il D.Lgs. n.116/2020)

Componente dell'imballaggio	Sigla Materiale (da Decisione 97/129/CE)	Indicazioni per la Raccolta (*)
Cartone Esterno	PAP 20	Carta
Protezione interna	PS 6	Plastica
Nastro adesivo	PP 5	Indifferenziata
Sacchetto Manuale d'uso	LDPE 4	Plastica

(*) Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti.

1.4. Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto relative al consumo energetico e al tempo massimo necessario per raggiungere la modalità basso consumo applicabile.

Consumo energetico quando il prodotto è spento	NA
Consumo energetico in modalità stand-by con display spento	0,2 W
Tempo massimo necessario affinché l'apparecchiatura raggiunga automaticamente la modalità basso consumo applicabile	1 min.

1.5. Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.



1.6. Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura



Avvertenze

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.



Descrizione

Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.



Uso

Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.



Pulizia e manutenzione

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



Installazione

Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo



Avvertenza di sicurezza



Informazione

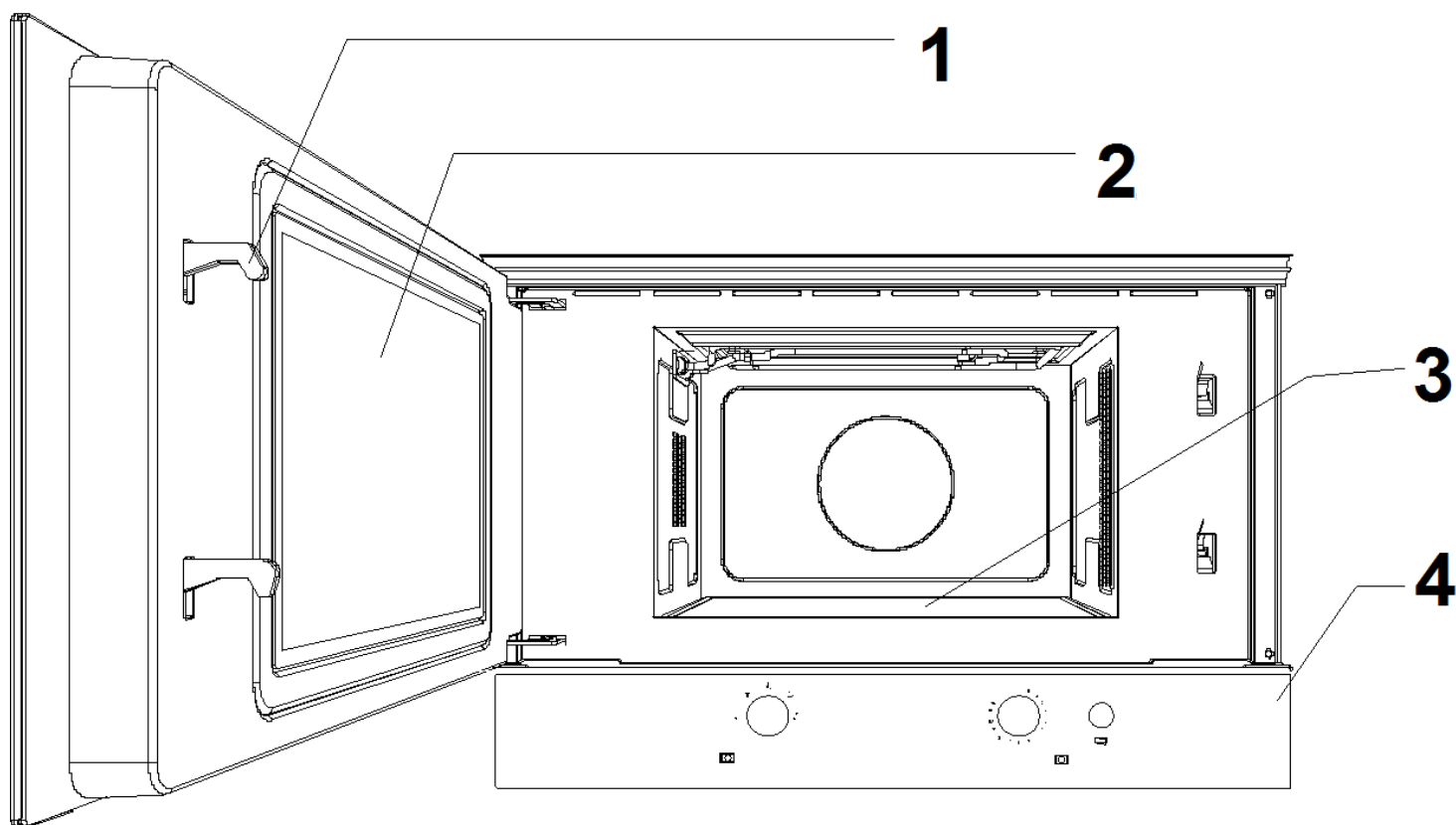


Suggerimento



Descrizione

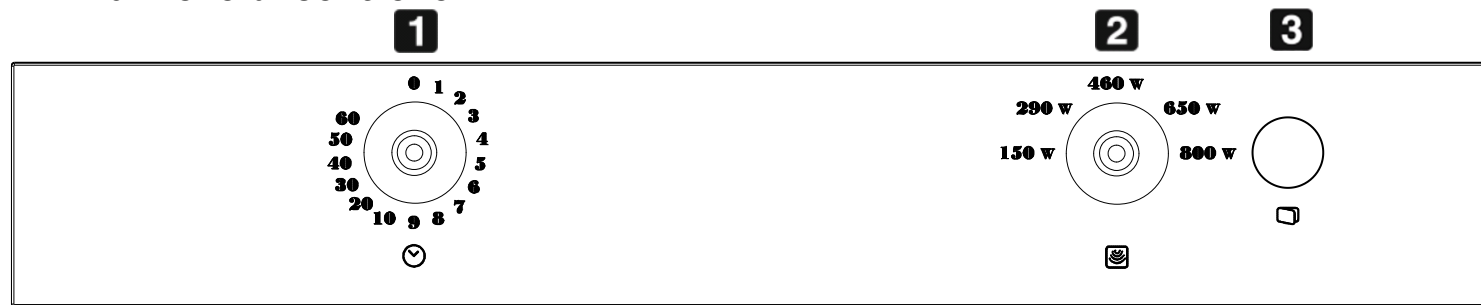
2.1. Descrizione generale



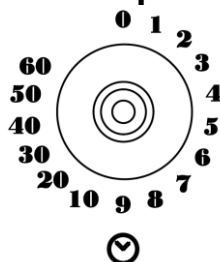
1. Fermo
2. Finestrino del portello
3. Base ceramica
4. Pannello di controllo



2.2. Pannello di controllo



1 Selettore dei Tempi

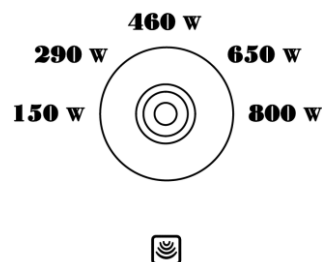


Questa manopola consente:

- Selezionare la durata di cottura.

Le istruzioni sul relativo corretto utilizzo, sono riportate nei capitoli successivi.

2 Selettore dei Potenza



Questa manopola consente:

- Selezionare la potenza di cottura.

3 Tasto di apertura

2.3. Descrizione dei livelli di potenza

Potenza	Alimenti
150W	Scongelamento lento per alimenti delicati, mantenimento in caldo dell'alimento.
290W	Cucinare con poco calore; bollire il riso. Scongelamento rapido.
460W	Fusione del burro. Riscaldamento di alimento per neonati.
650W	Cottura di verdure e altri alimenti. Cottura e riscaldamento prudente. Riscaldamento e cottura di piccole quantità di alimenti. Riscaldamento di alimenti delicati.
800W	Cottura e riscaldamento rapido di liquidi e altri alimenti.



3.1. I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa $\frac{3}{4}$ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano.

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

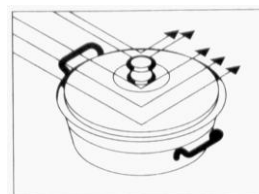
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

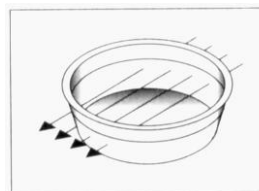
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

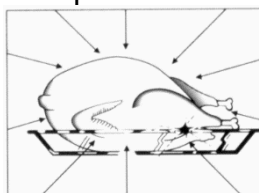
Le microonde vengono riflesse dal metallo...



... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



... e vengono quindi assorbite dal cibo.





3.2. Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso

Pericolo di incendio o scoppio

- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo (ad eccezione della funzione microonde).
- Non introdurre nel forno scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare il forno incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano forno tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.

3.3. Tipi di recipienti utilizzabili

Funzione microonde

Nella funzione microonde è importante tenere presente che le microonde vengono riflesse dalle superfici metalliche. Il vetro, la porcellana, la ceramica, la plastica e la carta permettono invece il passaggio delle microonde.

Pertanto i **tegami e le teglie da cucina in metallo o i recipienti con elementi o decorazioni in metallo non possono essere utilizzati nel forno a microonde**. Gli articoli da cucina in vetro e ceramica con **decorazioni o parti metalliche** (ad esempio il cristallo) non possono essere utilizzati.

I materiali **ideali** da utilizzare per la cottura in forno a microonde sono vetro, porcellana o ceramica refrattari e resistenti al calore. Il cristallo e la porcellana molto fini possono essere utilizzati solo per un tempo breve, per scongelare o riscaldare alimenti già cotti.

Provare le stoviglie

Collocare la stoviglia all'interno del forno al livello massimo di potenza per 20 secondi. Se è fredda o non molto calda, è adatta. Invece, se diventa molto calda o provoca un arco elettrico, non è adatta.

Gli alimenti caldi trasmettono calore alla stoviglia che diventa molto calda. Quindi usare sempre un **guanto!**

Contenitori e pellicole di alluminio

Gi alimenti precotti in contenitori di alluminio o avvolti in pellicola di alluminio possono essere collocati nel forno a microonde purché si seguano le seguenti istruzioni:

- Prestare attenzione alle istruzioni del produttore stampate sulla confezione,
- I contenitori di alluminio non devono essere alti più di 3 cm e non devono venire a contatto con le pareti della cavità (distanza minima dalle pareti: 3 cm). Il coperchio di alluminio deve essere asportato.
- Collocare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto rotante. Se si usa la griglia, il contenitore deve essere collocato su un piatto di porcellana. Non collocare il contenitore direttamente sulla griglia!
- Il tempo di cottura sarà più lungo, in quanto le microonde penetrano nell'alimento soltanto dall'alto. Nel dubbio, utilizzare esclusivamente stoviglie adatte all'uso in forno a microonde.
- La pellicola di alluminio può essere utilizzata per riflettere le microonde durante il processo di scongelamento. Gli alimenti delicati, come ad esempio il pollame o la carne trita, possono essere protetti dal calore eccessivo coprendone le rispettive estremità.
- **Importante:** la pellicola di alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità onde evitare la produzione di archi elettrici

Coperchi

Si consiglia l'uso di coperchi di vetro o plastica o di pellicola autosigillante per alimenti per i seguenti motivi:

1. Impediscono un'evaporazione eccessiva (soprattutto per tempi di cottura molto lunghi);
2. La cottura è più rapida;
3. L'alimento non si essicca;
4. L'aroma si conserva.



Uso

Il coperchio deve essere provvisto di fori per evitare l'accumulo di qualsiasi tipo di pressione. Anche i sacchetti di plastica devono essere provvisti di aperture. I biberon e i vasetti di alimenti per neonati e altri recipienti analoghi devono essere riscaldati esclusivamente senza coperchio,

in quanto, se il coperchio non viene tolto, potrebbero esplodere.

Nella tabella riportata di seguito sono fornite delle indicazioni generiche sul tipo di stoviglie adatte per ciascuna situazione.

Tabella – stoviglie

Modalità di funzionamento Tipo di stoviglia	Microonde	
	Scongelamento / riscaldamento	Cottura
Vetro e porcellana 1) Casalinga, non pirofila, può essere lavata nella lavastoviglie	sì	sì
Ceramica vetrificata Vetro e porcellana pirofili	sì	sì
Ceramica, stoviglie in terracotta non vetrificate vetrificate senza decorazioni metalliche	sì	sì
Stoviglie in terracotta vetrificate non vetrificate	sì no	sì no
Stoviglie di plastica 2) resistenti al calore fino a 100 °C resistenti al calore fino a 250°C	sì sì	no sì
Pellicole di plastica 3) Pellicola autosigillante per alimenti Cellophane	no sì	no sì
Carta, cartone, carta da forno 4)	sì	no
Metallo Pellicola di alluminio Contenitori di alluminio Accessori	sì no no	no sì no

1. Non sono ammessi bordi dorati o argentati ed il cristallo.
2. Tenere presenti le indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare fermagli metallici per chiudere i sacchetti. Perforare i sacchetti. Utilizzare le pellicole soltanto per coprire gli alimenti.

4. Non utilizzare stoviglie di carta.

5. Sono ammessi esclusivamente contenitori di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità.



3.4. Primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).

3.5. Uso del forno

Aprire la porta

Per aprire la porta premere brevemente il Tasto di apertura.

3.6. Funzioni di cottura

Microonde

Penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per

cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto.

1. Portare il Selettore dei Potenza nella posizione corrispondente al livello di potenza desiderato (in base alla tabella "Descrizione dei livelli di potenza").
2. Impostare il tempo di funzionamento ruotando il Selettore dei Tempi nella posizione desiderata. Per tempi inferiori a 2 minuti, impostare un tempo più lungo, quindi ruotare la manopola in senso inverso e impostare il tempo desiderato.
3. Richiudere la porta. Il forno inizierà a funzionare.



Se si apre la porta, la cottura si interrompe.



3.7. Durante il funzionamento...

Interruzione del ciclo di cottura

Il processo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo una volta il tasto Start/Stop o aprendo il portello del forno. In entrambi i casi:

- **L'emissione di microonde sarà immediatamente interrotta.**
- il Selettore dei Tempi si ferma automaticamente indicando il tempo di funzionamento rimanente.

A questo punto è possibile:

- Mescolare o rimescolare gli alimenti per migliorare l'uniformità di riscaldamento;
- Selezionare un'altra funzione posizionando il Selettore di Potenza in un'altra posizione;
- Variare il tempo di funzionamento rimanente azionando il Comando dei Tempi.

Per riavviare il processo, chiudere il portello.

Modifica dei parametri

I parametri d'esercizio (tempo e potenza) possono essere modificati solamente previa interruzione del processo di cottura, procedendo come di seguito indicato:

- Per modificare l'ora, ruotare la manopola del timer. L'ora impostata entra immediatamente in vigore.
- Per modificare la potenza, ruotare il selettore di potenza su una nuova posizione. Il nuovo

livello di potenza verrà applicato entro 30 secondi.

Annullamento del ciclo di cottura

Se si desidera annullare il processo di cottura, ruotare il Selettore dei Tempi portandolo a zero.



Attenzione!

- **Quando si finisce di utilizzare il forno, impostare sempre il Pulsante Timer sullo zero, altrimenti il forno entrerà in funzione alla chiusura dello sportello e potrebbe danneggiarsi se in funzione da vuoto.**

Termine del ciclo di cottura

Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e il Selettore dei Tempi indica il valore ZERO.



Attenzione!

- **Quando si finisce di utilizzare il forno, impostare sempre il Pulsante Timer sullo zero, altrimenti il forno entrerà in funzione alla chiusura dello sportello e potrebbe danneggiarsi se in funzione da vuoto.**



3.8. Tabelle di cottura raccomandate

Cottura a microonde



Avvertenza!

- Prima di cuocere con il microonde, leggere il paragrafo "Informazioni per la sicurezza".

Per la cottura a microonde, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Prima di riscaldare o cuocere alimenti con buccia o pelle (ad es. mele, pomodori, patate, salsicce), forarle affinché non si brucino. Tagliare a pezzetti l'alimento prima di iniziare a prepararlo.
- Prima di utilizzare un contenitore o un piatto, verificare che sia idoneo per l'uso nel microonde (vedere il paragrafo sui tipi di vasellame da forno).
- Nella cottura di alimenti ad umidità molto ridotta (ad es. scongelamento del pane, preparazione di popcorn, ecc.), l'evaporazione sarà rapidissima. Il forno funzionerà quindi come se fosse vuoto, con rischio di bruciatura degli alimenti. Il forno e il contenitore si potrebbero danneggiare. Si raccomanda quindi di impostare il tempo strettamente necessario e di tenere il processo di cottura sotto controllo.
- Nel microonde, non è possibile riscaldare grandi quantità d'olio (per frittura).
- Rimuovere gli alimenti precotti dai relativi contenitori poiché questi non sono sempre di tipo resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- Qualora si abbiano a disposizione diversi contenitori, ad es. tazze, appoggiarle in modo uniforme sulla base ceramica.
- Non chiudere i sacchetti di plastica con clip metalliche. Utilizzare clip di plastica. Forare i sacchetti in più punti in modo tale che il vapore possa fuoriuscire facilmente.
- Riscaldare o cuocere gli alimenti verificando che raggiungano almeno una temperatura di 70°C.
- Durante la cottura, sul finestrino del portello del forno potrebbe formarsi del vapore che potrebbe successivamente gocciolare. Questa situazione è normale e potrebbe anche non

essere notata in caso di temperatura ambiente ridotta. Tale situazione non influenza il corretto funzionamento in sicurezza del forno. Al termine della cottura, eliminare l'acqua formata dalla condensa.

- Per riscaldare i liquidi, utilizzare un contenitore con apertura larga in modo tale che il vapore possa evaporare facilmente.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni e osservare i tempi di cottura e i livelli di potenza riportati nelle tabelle.

Tenere presente che le cifre riportate sono a solo titolo indicativo e possono variare in base allo stato iniziale, alla temperatura, all'umidità e al tipo d'alimento. Si consiglia di regolare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base a ogni singola situazione. In base alle caratteristiche proprie dell'alimento, potrebbe rendersi necessario aumentare o ridurre i tempi di cottura o i livelli di potenza.

Cottura a microonde...

1. Maggiore è la quantità di cibo, più lunghi saranno i tempi di cottura. Tenere presente che:
 - Soppia quantità, doppio tempo
 - Metà quantità, metà tempo
2. Più bassa è la temperatura, più lungo sarà il tempo di cottura.
3. I cibi contenenti molti liquidi si riscaldano più rapidamente.
4. La cottura risulterà più uniforme se l'alimento sarà distribuito in modo uniforme sulla base ceramica. Appoggiando dei cibi densi sulla parte esterna del piatto e dei cibi meno densi al centro del piatto, si potranno riscaldare diversi tipi di alimenti contemporaneamente.
5. Il portello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. Aprendolo, il forno si spegnerà automaticamente. Il forno a microonde riprenderà a funzionare solamente dopo la chiusura del portello e la pressione del tasto d'accensione.
6. I cibi coperti richiedono un tempo di cottura inferiore e conservano meglio le loro proprietà. I coperchi utilizzati devono consentire il passaggio delle microonde e devono prevedere dei piccoli fori che consentano l'evaporazione del vapore



Cottura delle verdure

Alimento	Quantità (gr)	Aggiunta di liquidi	Potenza (w)	Tempo (min)	Tempo di sosta (min)	Istruzioni
Cavolfiori	500	100 ml	850	9-11	2-3	Tagliati a fette
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	850	6-8	2-3	Tenerli coperti
Piselli, carote	300	100 ml	850	7-9	2-3	Tagliati a grossi pezzi o a fette.
Carote congelate	250	25 ml	850	8-10	2-3	Tenerli Coperti
Patate	250	25 ml	850	5-7	2-3	Pelarle e tagliarle in pezzi di pari misura tenerle coperte
Paprica	250	25 ml	850	5-7	2-3	Tagliati a grossi pezzi o a fette.
Porri	250	50 ml	850	5-7	2-3	Tenerli Coperti.
Cavolini di bruxelles congelati	300	50 ml	850	6-8	2-3	Tenerli coperti

Cottura del pesce

Alimento	Quantità (g)	Potenza (w)	Tempo (min)	Tempo di sosta (min)	Istruzioni
Filetti di pesce	500	600	10-12	3	Cuocerli coperti. Girarli a metà cottura.
Pesci interi	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Cuocerli coperti. Girarli a metà cottura. È possibile coprire le piccole estremità del pesce.

Indicazioni generali di scongelamento

- Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
- La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
- La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
- Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. Importante: la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
- I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
- Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
- Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
- Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
- Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
- Girare gli alimenti a intervalli regolari.
- Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.



12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.

13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	14-15 min	10-15 min	Girare 2 volte
	700 g	20-21 min	20-25 min	Girare 2 volte
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Girare 2 volte
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Girare 3 volte
Spezzatino	500 g	12-14 min	10-15 min	Girare 2 volte
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Girare 3 volte
Carne macinata	100 g	4-5 min	5-6 min	Girare 2 volte
	300 g	8-9 min	8-10 min	Girare 3 volte
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare una volta
Salciccia arrosto	125 g	3-4 min	5-10 min	Girare 2 volte
	250 g	8-9 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	15-16 min	10-15 min	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	200 g	7-8 min	5-10 min	Girare 3 volte
	500 g	17-18 min	10-15 min	Girare una volta
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Girare una volta
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Girare una volta
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Girare 2 volte
Filetto di pesce	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare una volta
Trota	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare 2 volte
Granchio	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	12-15 min	10-15 min	Girare una volta
Frutta	200 g	4-5 min	5-8 min	Girare 2 volte
	300 g	8-9 min	10-15 min	Girare una volta
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare una volta
Pane	100 g	2-3 min	2-3 min	Girare 2 volte
	200 g	4-5 min	5-6 min	Girare 2 volte
	500 g	10-12 min	8-10 min	Girare 2 volte
	800 g	15-18 min	15-20 min	Girare 3 volte
Burro	250 g	8-10 min	10-15 min	Girare una volta, tenere coperti
Ricotta	250 g	6-8 min	5-10 min	Girare una volta, tenere coperti
Panna	250 g	7-8 min	10-15 min	Rimuovere il coperchio



Pulizia e manutenzione

4.1. Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del forno dopo l'uso

Pericolo di ustioni

- Effettuare le operazioni di pulizia solamente dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchio.



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- La mancata pulizia del vano forno potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e costituire pericolo.
- Rimuovere sempre i residui di cibo dal vano forno.



Utilizzo improprio

Pericolo di esplosione/ustione

- Non utilizzare detergenti ad elevato contenuto di alcol o che possono rilasciare vapori infiammabili. Un successivo riscaldamento può innescare esplosioni all'interno della cavità.



PRIMA DI PULIRE il forno a microonde, ACCERTARSI CHE LA SPINA NON SIA INSERITA NELLA PRESA.

4.2. Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

4.3. Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

4.4. Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

4.5. Pulizia dell'apparecchio

Pulizia della cavità del forno

La pulizia è l'unico tipo di manutenzione normalmente richiesta.

Dopo ogni utilizzo del forno, pulire le pareti interne con un panno morbido che è il modo migliore per rimuovere eventuali spruzzi o macchie di cibo incrostati all'interno.

Per rimuovere la sporcizia difficile da eliminare, utilizzare un detergente non aggressivo. Non usare spray per forni o altri detergenti aggressivi o abrasivi.

Tenere sempre il portello e la parte anteriore del forno puliti in modo tale da garantire che il portello si apra e chiuda senza problemi.

Prestare attenzione affinché l'acqua non s'infiltri nei fori di aerazione del microonde.

Estrarre regolarmente il piatto e il relativo supporto e pulire la base della cavità, in particolare in caso di versamento di liquidi.

Se la cavità del forno è molto sporca, appoggiare un bicchiere d'acqua sul base ceramica e accendere il forno a microonde per 2-3 minuti alla massima potenza. Il vapore rilasciato ammorbidirà lo sporco che potrà quindi essere pulito con facilità utilizzando un panno morbido.

Gli odori sgradevoli (ad es. dopo la cottura del pesce) possono essere facilmente eliminati. Versare alcune gocce di succo di limone in una tazza con acqua. Mettere un cucchiaino a caffè in una tazza per evitare che l'acqua trabocchi. Riscaldare l'acqua per 2-3 minuti alla potenza massima del microonde.



4.6. Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

4.7. Manutenzione straordinaria

Si renderà occasionalmente necessario adottare delle semplici misure di assistenza o sostituire le parti di ricambio soggette a usura, quali guarnizioni, lampadine, ecc. Sono di seguito riportate le operazioni specifiche a ogni procedura.



Prima di eseguire qualsiasi operazione che richieda l'accesso a parti in tensione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

4.8. Sostituzione della lampadina

La lampada può essere sostituita soltanto da personale del Servizio Assistenza Tecnica, poiché si rendono necessari utensili speciali.

4.9. Cosa fare se il forno non funziona?



Avvertenza!

Qualsiasi riparazione dovrà essere esclusivamente eseguita da un tecnico qualificato. È pericoloso che le operazioni siano eseguite da personale non autorizzato dal produttore.

Per rispondere alle seguenti domande, non è necessario contattare il servizio d'assistenza tecnica.

Il forno non funziona! Verificare:

- Che la spina sia correttamente inserita nella presa;
- Che l'alimentazione del forno sia attivata;
- Che il portello sia completamente chiuso; il portello dovrebbe chiudersi emettendo un clic;
- Che non vi siano corpi estranei tra il portello e la parte anteriore della cavità.

Durante il funzionamento del forno si odono strain rumori! Verificare:

- Che non vi siano archi elettrici all'interno del forno dovuti da corpi estranei metallici (vedere il paragrafo sul tipo di vasellame da forno);
- Che il vasellame da forno non sia a contatto delle pareti del forno;
- Che all'interno del forno non siano rimasti posate o utensili da cucina.

Il cibo non si riscalda o si riscalda molto lentamente! Verificare:

- Di non aver inavvertitamente utilizzato vasellame da forno di tipo metallico;
- Di aver selezionato i tempi di funzionamento e il livello di potenza corretti;
- Che il cibo inserito nel forno non sia di quantità superiore o più freddo del solito.

Il cibo è troppo caldo, secco o bruciato! Verificare:

- Di aver selezionato i tempi di funzionamento e il livello di potenza corretti.

Il forno si accende, ma la luce interna rimane spenta!

- Se tutte le funzioni si attivano correttamente, è probabile che la lampadina sia bruciata. È possibile continuare a usare il forno.

Al termine del processo di cottura, si sentono dei rumori!

- Non si tratta di un guasto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo periodo. Quando la temperatura è diminuita in modo sufficiente, la ventola si spegnerà automaticamente.

Lo sportello del forno non si apre.

- Controllare che il forno sia collegato. Lo sportello del forno si apre soltanto quando il forno è collegato alla rete elettrica.



Se si nota qualsiasi altro tipo di anomalia, contattare il Servizio Assistenza Clienti.



Tutti gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale tecnico specializzato.



Installazione

5.1. Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.



Attenzione!

- Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato

posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.



Attenzione!

- **Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.**

5.2. Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un ruttore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.



Attenzione!

- **Il presente apparecchio deve essere assolutamente collegato a terra.**

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Índice

1. Advertências	26
1.1. Informações de segurança	26
1.2. Eliminação.....	31
1.3. Eficiência energética	31
1.4. Este manual de utilização	31
1.5. Como ler o manual de utilização	31
2. Descrição	32
2.1. Descrição geral	32
2.2. Painel de Controle	33
2.3. Descrição dos níveis de potência	33
3. Utilização	34
3.1. As vantagens dos micro-ondas	34
3.2. Advertências	35
3.3. Que tipo de loiça pode ser utilizada?	35
3.4. Primeira utilização	37
3.5. Utilização do forno	37
3.6. Funções de cozedura	37
3.7. Durante o funcionamento... ..	38
3.8. Tempos recomendados de preparação	39
4. Limpeza e manutenção	42
4.1. Advertências	42
4.2. Limpeza das superfícies	42
4.3. Limpeza diária normal.....	42
4.4. Manchas de alimentos ou resíduos	42
4.5. Limpeza do aparelho	42
4.6. Superfície frontal	43
4.7. Manutenção extraordinária	43
4.8. Substituição da lâmpada	43
4.9. O que fazer se o forno não funciona?	43
5. Instalação	44
5.1. Antes da instalação	44
5.2. Após a instalação	44
6. Imagens de Instalação	65



Advertências

1.1. 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.



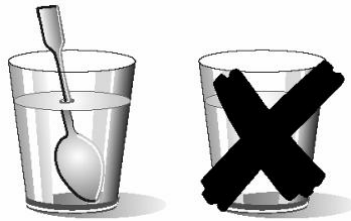
O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.

- **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 boiões 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!**



Advertências

- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendear-se-ia em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



- **Cuidado ao aquecer líquidos!**

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser 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 eléctrico 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 eléctrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.
- A proteção contra choques eléctricos tem que ser garantida através da instalação eléctrica (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.



Advertências

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

- 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.
- A base cerâmica e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.



1.2. Eliminação



Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

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

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

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

1.3. Eficiência energética

Informações do produto sobre o consumo de energia e o tempo máximo necessário para alcançar o modo de baixa potência aplicável.

Consumo de energia quando o produto está desligado	NA
Consumo de energia em modo de espera com o visor desligado	0,2 W
Tempo necessário para que o aparelho atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	1 min.

1.4. Este manual de utilização

Este manual é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

- Antes de usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

1.5. Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:



Advertências

Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.



Descrição

Descrição do aparelho e dos acessórios.



Utilização

Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.



Limpeza e manutenção

Informações para a correcta limpeza e manutenção do aparelho.



Instalação

Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação

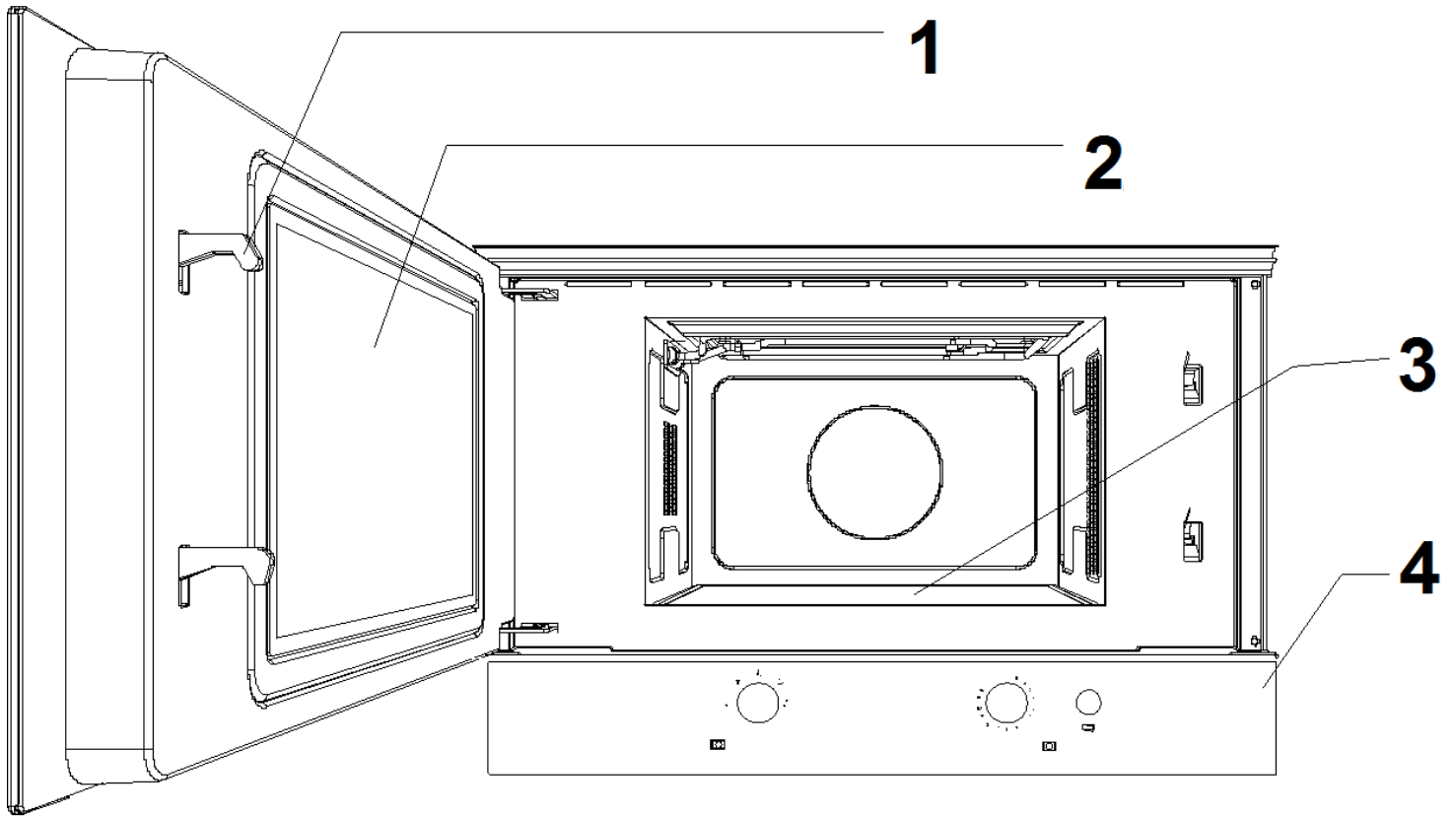


Sugestão



Descrição

2.1. Descrição geral



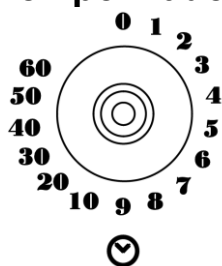
1. Ganchos
2. Vidro da janela da porta
3. Base de cerâmica
4. Painel de controlo



2.2. Painel de Controle



1 Botão do Temporizador

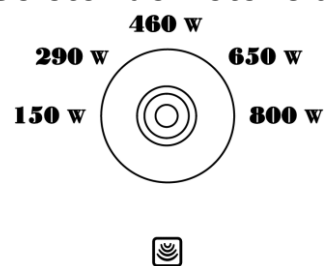


Este botão permite:

- Selecionar a duração do cozinhado

Para obter instruções acerca da sua correta utilização, consulte os capítulos seguintes.

2 Botão Seletor de Potência



Este botão permite:

- Selecionar a potência do cozinhado

3 Botão de Abertura da Porta

2.3. Descrição dos níveis de potência

Potência	Alimentos
150W	Descongelar lentamente alimentos delicados, mantendo a comida quente
290W	Cozinhar em calor brando, cozer arroz Descongelar rapidamente
460W	Derreter manteiga Aquecer comida de bebé
650W	Cozinhar vegetais e outro tipo de alimentos Cozinhar e aquecer com cuidado Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer comida delicada
800W	Cozinhar e aquecer líquidos e outras comidas rapidamente



3.1. As vantagens dos micro-ondas

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 micro-ondas 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 micro-ondas), ou seja, apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos micro-ondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Modo de funcionamento do forno micro-ondas

No forno micro-ondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia elétrica em energia de micro-ondas. Estas ondas eletromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de uma Base de cerâmica.

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

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por ação das micro-ondas.

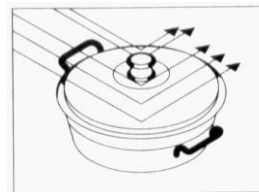
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como se forma o calor no interior dos alimentos:

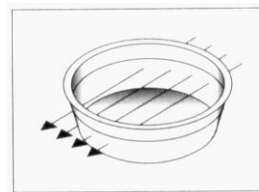
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno micro-ondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

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

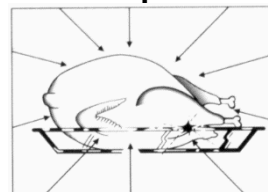
As micro-ondas são refletidas pelo metal...



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



... e são absorvidos pelos alimentos.





3.2. Advertências



Temperatura elevada no interior do forno durante a utilização

Perigo de incêndio ou explosão

- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do forno.
- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do forno.
- Não utilize loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos (com excepção da função microondas).
- Não introduza no forno latas de conservas ou recipientes fechados.
- Não deixe o forno abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Retire do compartimento do forno todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.

3.3. Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função Micro-ondas

Na função Micro-ondas tenha em atenção que as Micro-ondas são reflectidas 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 para cozinhar 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 refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Teste à loiça

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

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

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 aspectos:

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

Tampas

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

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



Utilização

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé

e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

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

Tabela – Loiça

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

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.

4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.



3.4. Primeira utilização

1. Remova as eventuais películas protectoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e do compartimento de cozedura.
3. Remova e lave todos os acessórios do aparelho (ver 4 Limpeza e manutenção).

3.5. Utilização do forno

Abertura da porta

Para abrir a porta pressione o Botão de Abertura da Porta.

3.6 Funções de cozedura

Microondas

Ao penetrarem diretamente nos alimentos, as microondas permitem cozinhar em tempos muito

reduzidos e com uma considerável poupança de energia. Adequadas para cozinhar sem gordura, são também indicadas para descongelar e para aquecer os alimentos, mantendo-lhes intactos tanto o seu aspecto original como o aroma.

1. Rode o botão Seletor de Potência na posição correspondente ao nível de potência pretendido (ver tabela “Descrição das Funções”).
2. Rode o botão do Temporizador para o tempo de funcionamento desejado. Para tempos abaixo de 2 minutos, coloque o botão do Temporizador num tempo superior e depois baixe para o tempo desejado.
3. Feche a porta. O forno começa a funcionar.



Se a porta for aberta, a função de cozedura será interrompida.



Utilização

3.7. Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando o Botão de Abertura da Porta.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de Micro-ondas.**
- O temporizador pára e indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

- Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
- Alterar os parâmetros do processo.
- Cancelar o processo, ver como em “Cancelar um cozinhado”

Para retomar o processo, feche a porta.

Alteração dos parâmetros

Os parâmetros de funcionamento (tempo, potência) podem ser alterados quando o processo de cozinhado está interrompido, procedendo da seguinte forma:

- Para alterar o tempo, rode o botão do Temporizador. O novo tempo definido é assumido imediatamente
- Para alterar a potência, rode o Botão Seletor de Potência. A nova potência

definida será assumida dentro de 30 segundos.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, rode o botão do Temporizador até o zero.



Atenção!

- **Quando acabar de utilizar o Micro-ondas, rode sempre o botão do temporizador para a posição zero. Caso contrário, ao fechar a porta, o Micro-ondas irá voltar a funcionar, o que poderá danificá-lo se este estiver vazio.**

Fim de um cozinhado

No final do processo é emitido um sinal acústico e o botão do temporizador encontra-se no zero.



Atenção!

- **Quando acabar de utilizar o Micro-ondas, rode sempre o botão do temporizador para a posição zero. Caso contrário, ao fechar a porta, o Micro-ondas irá voltar a funcionar, o que poderá danificá-lo se este estiver vazio.**



3.8. Tempos recomendados de preparação

Cozinhar com Micro-ondas



Atenção!

- Leia a secção “Informações de segurança” antes de cozinhar com o micro-ondas.

Ao cozinhar com micro-ondas, siga as seguintes recomendações:

- Antes de aquecer ou cozinhar os alimentos com pele ou casca (por ex. maçãs, tomates, batatas, enchidos) pique-os para que não rebentem. Corte os alimentos antes de começar a prepará-los no micro-ondas.
- Antes de utilizar um recipiente ou prato, certifique-se de que é adequado para utilizar no micro-ondas (consulte a secção sobre os tipos de loiça adequada para o forno).
- Ao preparar alimentos com pouca humidade (por ex. descongelar pão, fazer pipocas, etc.) a evaporação é muito rápida. O forno funciona então como se estivesse vazio e os alimentos podem queimar-se. Nessa situação, podem danificar-se o forno e o recipiente. Deverá, por isso, definir apenas o tempo necessário à preparação e vigiar os alimentos durante todo o processo.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (para fritar) no micro-ondas.
- Retire os alimentos pré-cozinhados dos recipientes em que se adquirem, pois nem sempre resistem ao calor. Siga as instruções do fabricante desses alimentos.
- Se pretender utilizar vários recipientes, tais como taças, distribua-as uniformemente pela base cerâmica.
- Não feche sacos de plástico com molas metálicas. Utilize antes molas plásticas. Pique várias vezes os sacos para que o vapor possa sair com facilidade.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos, certifique-se de que atingem, no mínimo, uma temperatura de 70°C.
- Durante a cozedura, poderá formar-se vapor na janela da porta do forno e este poderá começar a pingar em forma de água. Esta

situação é normal e será mais visível quanto mais baixa a temperatura ambiente. O funcionamento em segurança do forno não é afectado. Depois de terminar, limpe a água resultante da condensação.

- Ao aquecer líquidos, utilize recipientes com uma abertura larga para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos conforme as instruções e lembre-se dos tempos e dos níveis de potência indicados nas tabelas.

Lembre-se que os valores apresentados são meramente indicativos e podem variar dependendo do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É recomendável que se ajustem os tempos e os níveis de potência consoante a situação. Dependendo das características exactas do alimento, poderá ter de aumentar ou reduzir os tempos e os níveis de potência.

Cozinhar com micro-ondas...

1. Quanto maior a quantidade de alimento(s), maior o tempo de preparação necessário. Recorde-se:
 - Dobro da quantidade » dobro do tempo
 - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto mais baixa a temperatura, mais prolongado o tempo de preparação.
3. Os alimentos com maior componente líquida aquecem mais rapidamente.
4. A preparação (aquecimento ou cozedura) será tanto mais uniforme quanto melhor distribuídos estiverem os alimentos pela base cerâmica. Se colocar alimentos mais compactos na berma do prato e menos compactos no centro, pode aquecer diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo.
5. A porta do forno pode ser aberta a qualquer altura. Ao fazê-lo, o forno desliga-se automaticamente. O micro-ondas só voltará a funcionar quando fechar a porta e premir o botão.
6. Os alimentos cobertos (tapados) requerem menos tempo de preparação e retêm melhor as respetivas propriedades. As tampas utilizadas devem permitir que as micro-ondas perpassem e devem ter pequenas aberturas ou orifícios para permitir a saída do vapor.



Utilização

Preparação de vegetais

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquido	Potência (w)	Tempo (min)	Tempo espera (min)	Instruções
Couve-flor	500	100 ml	850	9-11	2-3	Cortar em fatias
Brócolos	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Cogumelos	250	25 ml	850	6-8	2-3	Manter tapados
Ervilhas, cenouras	300	100 ml	850	7-9	2-3	Cortar em fatias ou aos cubos. Manter tapados
Cenouras congeladas	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Batatas	250	25 ml	850	5-7	2-3	Descascar e cortar em pedaços de tamanhos idênticos manter tapadas
Pimento	250	25 ml	850	5-7	2-3	Cortar em fatias ou aos cubos. Manter tapado.
Alho francês	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Couves de bruxelas congeladas	300	50 ml	850	6-8	2-3	Manter tapadas

Preparação de peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (w)	Tempo (min)	Tempo espera (min)	Instruções
Filetes De peixe	500	600	10-12	3	Cozinhar tapados Virar a meio do tempo
Peixe inteiro	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Cozinhar tapado. Virar a meio do tempo Poderá ser necessário proteger as extremidades do peixe.

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. Importante: a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Virar os alimentos em intervalos regulares.

Utilização



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 a fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

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



Limpeza e manutenção

4.1. Advertências



Temperatura elevada no interior do forno após a utilização

Perigo de queimaduras

- Realize as operações de limpeza apenas depois de ter deixado arrefecer o aparelho.



Utilização não correcta

Riscos de danos nas superfícies

- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- A falta de limpeza do compartimento do forno poderá influir negativamente na vida útil do aparelho e constituir um perigo.
- Remova sempre os resíduos de alimentos do compartimento forno.



Utilização imprópria

Perigo de explosão/queimadura

- Não utilize detergentes com elevado teor de álcool ou que possam libertar vapores inflamáveis. Um aquecimento subsequente pode provocar explosões no interior da cavidade.



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

4.2. Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

4.3. Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Deite o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxagúe cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

4.4. Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilize os produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxagúe muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

4.5. Limpeza do aparelho

Limpeza do interior do forno

A única manutenção necessária é apenas a limpeza.

Depois de cada utilização do forno, limpe as paredes interiores com um pano húmido, pois assim é mais fácil remover salpicos ou nódoas de comida que possam ter restado no interior.

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

Mantenha a porta e a parte frontal do forno sempre bem limpas para garantir que a porta abre e fecha devidamente.

Certifique-se de que não entra água nos orifícios de ventilação do micro-ondas.

Retire regularmente a base cerâmica e o respetivo suporte e limpe a base interior do forno, especialmente depois de se ter derramado qualquer líquido.

Se o interior do forno estiver muito sujo, coloque um copo com água na base cerâmica e ligue o micro-ondas por 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amaciará a sujidade que poderá depois ser facilmente limpa com um pano macio.



4.6. 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.

4.7. Manutenção extraordinária

Ocasionalmente, o forno requererá procedimentos menores de assistência técnica ou a substituição de peças sujeitas a desgaste, tais como as lâmpadas, etc. As operações específicas de cada procedimento deste tipo estão indicadas abaixo.



Antes de efetuar qualquer operação que envolva peças com corrente, desligue o aparelho da eletricidade.

4.8. Substituição da lâmpada

Caso necessite de substituir a lâmpada contacte a Assistência Técnica, uma vez que será necessário desinstalar o forno para proceder à substituição da lâmpada.

4.9. O que fazer se o forno não funciona?



Atenção!

- Todos os tipos de reparações devem ser realizados por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas poderá ser perigosa.

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

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 objectos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
- A loiça entra em contacto com as paredes do forno.
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente! Verificar se:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal.
- 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 seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.

O forno funciona mas iluminação interior não acende!

- Se todas as funções operam corretamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Ouve-se um ruído quando a porta está aberta!

- Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar quando a porta está aberta.

A porta do forno não abre.

- Verifique se a ficha está corretamente ligada à tomada. A porta do forno só abre quando o forno está ligado à rede elétrica.



Instalação

5.1. 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.**

5.2. 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".

Índice

1. Advertencias	46
1.1. Información sobre seguridad	46
1.2. Eliminación	51
1.3. Eficiencia energética	51
1.4. Este manual de uso	51
1.5. Cómo leer el manual de uso	51
2. Descripción	52
2.1. Descripción general	52
2.2. Panel de Controle	53
2.3. Descripción del nivel de potencia	53
3. Uso	54
3.1. Las ventajas de las microondas	54
3.2. Advertencias	55
3.3. ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	55
3.4. Primer uso	57
3.5. Uso del horno	57
3.6. Funciones de cocción	57
3.7. Durante el funcionamiento	58
3.8. Tablas de cocción recomendadas	59
4. Limpieza y mantenimiento	62
4.1. Advertencias	62
4.2. Limpieza de las superficies	62
4.3. Limpieza ordinaria diaria	62
4.4. Manchas de comida o restos	62
4.5. Limpieza del aparato	62
4.6. Superficie frontal	63
4.7. Mantenimiento extraordinario	63
4.8. Sustituir la bombilla	63
4.9. ¿Qué hacer cuando el horno no funciona?	63
5. Instalación	64
5.1. Antes de la instalación	64
5.2. Tras la instalación	64
6. Imágenes de Instalación	65
5. Instalación	66



Advertencias

1.1. 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.

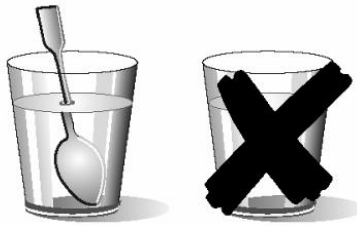
El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

- 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.



Advertencias

- 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 constantes 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.



Advertencias

- 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 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.
- La base cerámica y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.



1.2. Eliminación

Eliminación del embalaje



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

Eliminación de aparatos fuera de uso



En base a la Norma europea 2012/19/EU de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (REEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

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

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

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

1.3. Eficiencia energética

Información del producto relativa al consumo de energía y al tiempo máximo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable.

Consumo de energía con el producto apagado	NA
Consumo en modo de espera con la pantalla apagada	0,2 W
Tiempo necesario para que el aparato alcance automáticamente el modo de bajo consumo	1 min.

1.4. Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, leer detenidamente el presente manual de uso.

1.5. Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



Advertencias

Información general sobre este manual de uso, de seguridad y para la eliminación final.



Descripción

Descripción del aparato y de sus accesorios.



Uso

Información sobre el uso del aparato y de los accesorios, consejos para la cocción.



Limpieza y mantenimiento

Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.



Instalación

Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad



Información

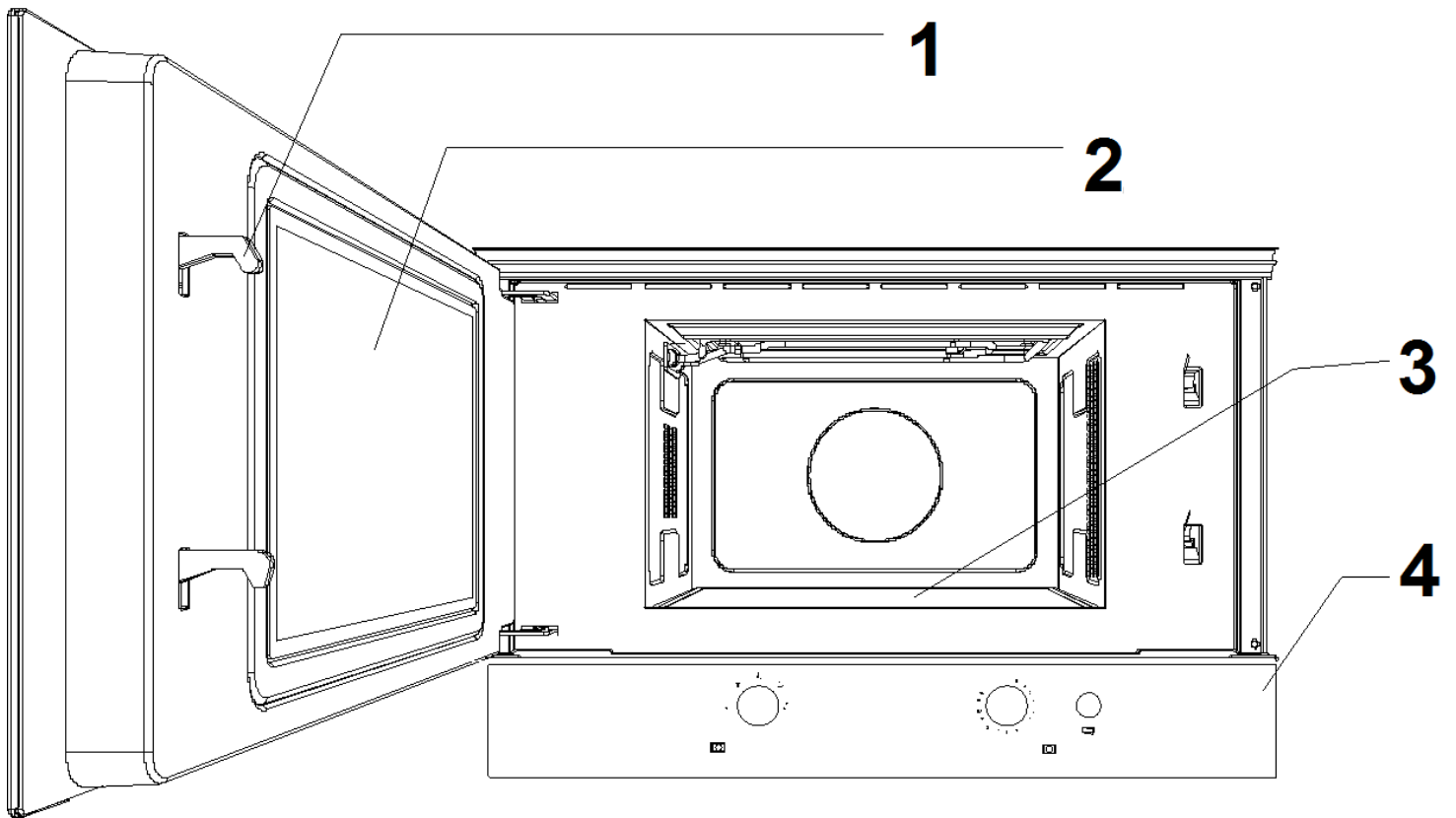


Sugerencia



Descripción

2.1. Descripción general



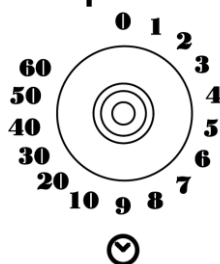
1. Cierres
2. Vidrio de ventana de la puerta
3. Base de cerámica
4. Panel de control



2.2. Painel de Controle



1 Mando del temporizador

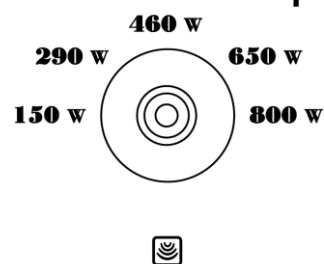


Con este botón, usted puede:

- Seleccionar la duración de la cocción

Para el manejo correcto de este botón, por favor consulte los capítulos siguientes.

2 Mando de selección de potencia



Este botón permite:

- Seleccionar la potencia de la cocción

3 Tecla de apertura de puerta

2.3. Descripción del nivel de potencia

Potencia	Alimentos
150W	Descongelación lenta de alimentos delicados o mantenimiento del calor.
290W	Cocción lenta o de arroz Descongelación rápida.
460W	Derretimiento de mantequilla. Calentamiento de alimentos para bebés.
650W	Cocción de verdura y otros alimentos. Cocción y calentamiento con cuidado. Calentamiento y cocción de cantidades pequeñas. Calentamiento de alimentos delicados.
800W	Cocción y calentamiento rápido de líquidos y otros alimentos.



3.1. Las ventajas de las microondas

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

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

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

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

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de una Base de cerámica.

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.

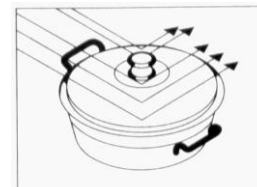
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

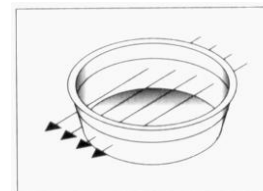
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, lípidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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.

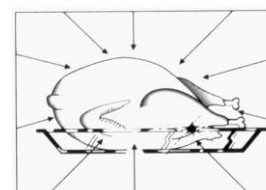
Las microondas son reflejadas por el metal...



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



... y son absorbidos por los alimentos.





3.2. Advertencias



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

Peligro de incendio o explosión

- No utilizar productos en spray en las proximidades del horno.
- No utilizar o dejar materiales inflamables cerca del horno.
- No utilizar vajillas o envases de plástico para la cocción de comida (excepto en la función microondas).
- No introducir alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No dejar nunca sin vigilancia el horno durante las cocciones que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retirar del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.

3.3. ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

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

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

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

Pruebe la vajilla

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

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

Recipientes y películas de aluminio

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

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

Tapas

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

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



Uso

La tapa debe tener orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé

y otros recipientes semejantes sólo pueden calentarse sin tapa, pues pueden reventar.

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

Tabla – vajilla

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

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

Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.

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



3.4. Primer uso

1. Quitar las posibles películas de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quitar las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quitar y lavar todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento).

3.5. Uso del horno

Abrir la puerta

Para abrir la puerta pulse la Tecla de apertura de puerta

3.6. Funciones de cocción

Microondas

Penetrando directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en tiempos muy breves y con un notable ahorro de energía.

Adecuados para cocinar sin grasas, son adecuadas también para descongelar los alimentos y también para calentarlos, manteniendo de hecho intactos su aroma y su aspecto originario.

1. Coloque el mando de Selección de potencia en la posición correspondiente al nivel de potencia que desee (ver tabla "Descripción").
2. Gire el mando Temporizador para programar el tiempo de funcionamiento que desee. Si desea utilizarlo durante menos de 2 minutos, gire el mando Temporizador hasta una posición más alta y, luego, vuelva a bajarlo hasta el tiempo que desee.
3. Cierre la puerta. El horno inicia su funcionamiento.



Si la puerta se abre la función de cocción se para.



3.7. Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando la Tecla de apertura de puerta.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El temporizador se para y indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

- Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
- Cambiar los parámetros del proceso.
- Cancelar el proceso, ver como en "Cancelar una cocción".

Para retomar el proceso cierre la puerta.

Modificación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento (tiempo, potencia) pueden ser cambiados cuando el proceso de cocción está interrumpido, procediendo de la siguiente forma:

- Para cambiar el tiempo, gire el Mando del temporizador. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.

- Para cambiar la potencia, gire el mando de selección de potencia. La nueva potencia es asumida en 30 segundos.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, gire el Temporizador hasta el cero.



Atención!

- **cuando termine de utilizar el horno, gire siempre el mando del Temporizador a cero. Si no lo hace, el horno empezará a funcionar cuando cierre la puerta y puede dañarse si funciona mientras está vacío.**

Fin de una cocción

Al final del proceso se emite una señal acústica y el mando del Temporizador estará posicionado a cero.



Atención!

- **Cuando termine de utilizar el horno, gire siempre el mando del Temporizador a cero. Si no lo hace, el horno empezará a funcionar cuando cierre la puerta y puede dañarse si funciona mientras está vacío.**



3.8. Tablas de cocción recomendadas.

Cocinar con micro-ondas



¡Advertencia!

- Lea detenidamente el capítulo “Normas de seguridad” antes de utilizar el horno micro-ondas.

Siga las siguientes reglas para cocinar con un horno micro-ondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con piel (por ejemplo manzanas, tomates, salchichas) perfora su piel para evitar que exploten. Corte los alimentos a trozos antes de su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente o plato asegúrese de que es compatible con las micro-ondas (consulte el capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Cuando cocine alimentos con muy poca humedad (por ejemplo al descongelar el pan o hacer palomitas etc.), la evaporación es muy rápida, por lo que el horno trabaja como si estuviera vacío y podría dañarse. Por este motivo, ajuste siempre el tiempo mínimo recomendado y vigile el proceso de cocción.
- No es posible calentar grandes cantidades de aceite (de freír) en el horno micro-ondas.
- Retire los alimentos previamente cocidos de su envoltorio, ya que éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones del fabricante.
- Si va a cocer alimentos en diferentes envases, por ejemplo varias tazas, colóquelas uniformemente encima de la base cerámica.
- No cierre las bolsas de plástico con clips metálicos. Utilice siempre clips de plástico. Perfore las bolsas repetidamente para que el vapor pueda escapar fácilmente.
- Cuando caliente o cocine alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de 70 °C.
- Durante la cocción, en la puerta del horno se puede formar vapor, que empieza a condensar. Esta situación es normal, y se incrementa a bajas temperaturas ambientales. El funcionamiento correcto del

horno no se verá afectado por este fenómeno. Cuando la cocción ha finalizado, retire el agua de condensación que se ha formado.

- Para calentar líquidos, utilice recipientes amplios. De este modo el vapor se disipará más rápidamente.

Prepare los alimentos según las instrucciones y cumpla con los tiempos de cocción y la potencia del horno recomendados en las tablas correspondientes.

Recuerde que los valores indicados son meramente orientativos, que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se recomienda ajustar el tiempo y la potencia del horno separadamente para cada tipo de alimento. Dependiendo de las características exactas del alimento, usted deberá aumentar o disminuir los tiempos de cocción o la potencia del horno.

Cocinar con micro-ondas...

1. mayor cantidad de alimento, más tiempo de cocción. Recuerde lo siguiente:
 - “Doble cantidad, doble tiempo”
 - “Media cantidad, mitad de tiempo”
2. Cuanto más baja sea la temperatura, mayor será el tiempo de cocción.
3. Los alimentos con mucho líquido se calientan con más rapidez.
4. La cocción será más uniforme cuanto más homogéneamente se distribuya el alimento sobre la base cerámica. Si usted coloca un alimento muy denso en la parte exterior del plato y uno menos denso en el centro del mismo, podrá cocer simultáneamente diferentes tipos de alimentos.
5. Usted puede abrir la puerta en cualquier momento, ya que el horno se para inmediatamente de forma automática. El micro-ondas se vuelve a conectar en cuanto usted vuelva a cerrar la puerta y pulse el botón de puesta en marcha.
6. Los alimentos cubiertos se cuecen más rápidamente y conservan mejor sus propiedades. Sin embargo, todo tapa debe dejar pasar las micro-ondas y tener orificios que permitan la evacuación del vapor.



Uso

Cocción de verduras

Alimento	Cantidad (gr.)	Adición de líquidos	Potencia	Alimento	Cantidad (gr.)	Adición de líquidos
Coliflor	500	100 ml	850	9-11	2-3	Cortar en rodajas Mantener cubierto
Brócoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Setas	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Guisantes, zanahorias	300	100 ml	850	7-9	2-3	Cortar en tiras o rodajas.
Zanahorias congeladas	250	25 ml	850	8-10	2-3	Mantener cubierto
Patatas	250	25 ml	850	5-7	2-3	Pelar y cortar en trozos iguales Mantener cubierto
Pimientos	250	25 ml	850	5-7	2-3	Cortar en tiras o rodajas.
Puerro	250	50 ml	850	5-7	2-3	Mantener cubierto
Col de bruselas congelada	300	50 ml	850	6-8	2-3	Mantener cubierto

Cocción de pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (w)	Tiempo (min.)	Tiempo de remanencia (min.)	Instrucciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar cubierto Girar a la mitad de la cocción
Pescado entero	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Cocinar cubierto Girar a la mitad de la cocción. Puede cubrir los extremos delgados del pescado

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. Las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. Importante: el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y

finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.

7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.

8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.

9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.

10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.

11. retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.



12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.

13. Tenga en cuenta que es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

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



Limpeza y mantenimiento

4.1. Advertencias



Temperatura elevada dentro del horno después de su uso

Peligro de quemaduras

- Efectuar las operaciones de limpieza solamente después de haber dejado que el aparato se enfríe.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilizar en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilizar materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La falta de limpieza del compartimento del horno podría influir negativamente en la vida del aparato y constituir un peligro.
- Quitar siempre los restos de comida del compartimento del horno.



Uso impropio

Peligro de explosión/ quemaduras

- Non utilizar detergentes con un elevado contenido en alcohol o que puedan soltar vapores inflamables. Un calentamiento sucesivo puede provocar explosiones dentro de la cavidad.



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

4.2. Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

4.3. Limpieza ordinaria diaria

Utilizar siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Verter el producto sobre un paño húmedo y pasarlo por la superficie, aclarar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

4.4. Manchas de comida o restos

No utilizar en ningún caso esponjas de acero ni rascadores cortantes para no dañar las superficies.

Utilizar los productos normales, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o de material plástico. Enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

4.5. Limpieza del aparato

Limpieza del interior del horno

La limpieza es el único mantenimiento que requiere el horno micro-ondas.

Después de cada uso del horno, limpie las paredes interiores con un paño humedecido. Es el método más eficaz para retirar salpicaduras o manchas de alimentos y grasas.

Para limpiar la suciedad más resistente, utilice un producto no abrasivo. No utilice sprays para hornos u otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Mantenga siempre perfectamente limpios la puerta y la parte frontal del horno para que la puerta se pueda abrir correctamente.

Asegúrese de que el agua no penetre en los orificios de ventilación del horno micro-ondas.

Saque regularmente la base cerámica y su soporte y limpie la base de la cavidad del horno, especialmente si se han derramado líquidos.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso de agua sobre la base cerámica y haga funcionar el horno a máxima potencia de micro-ondas durante 2 ó 3 minutos. El vapor generado ablanda la suciedad, que después puede ser retirada con un paño humedecido.

Los olores desagradables (por ejemplo después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Ponga unas gotas de zumo de limón



en una taza de agua y una cucharadita de café para evitar que el agua rebose al hervir. Haga funcionar el horno a máxima potencia de microondas durante 2 ó 3 minutos.

4.6. 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.

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

4.7. Mantenimiento extraordinario

Ocasionalmente, el horno requiere algunos trabajos de reparación, como la sustitución de piezas de desgaste como juntas, bombillas etc. Los procedimientos específicos para estos trabajos se describen a continuación.



Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en las partes activas del aparato, desconéctelo y desenchufe el cable de la alimentación eléctrica.

4.8. Sustituir la bombilla

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

4.9. ¿Qué hacer cuando el horno no funciona?



¡Advertencia!

- Cualquier tipo de reparación del aparato sólo deberá ser realizada por un técnico especializado. Toda reparación hecha por una persona no autorizada puede ser peligrosa.

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

¡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.

¡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.

¡Se oye un ruido cuando la puerta está abierta!

- Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando cuando la puerta está abierta.

La puerta del horno no se abre.

- Asegúrese de que la clavija está correctamente conectada a la toma. La puerta del horno solo se abre cuando el horno está conectado a la red eléctrica.



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



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



Instalación

5.1. 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 dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

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

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

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



¡Atención!

- **Tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.**

5.2. 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 esta 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"

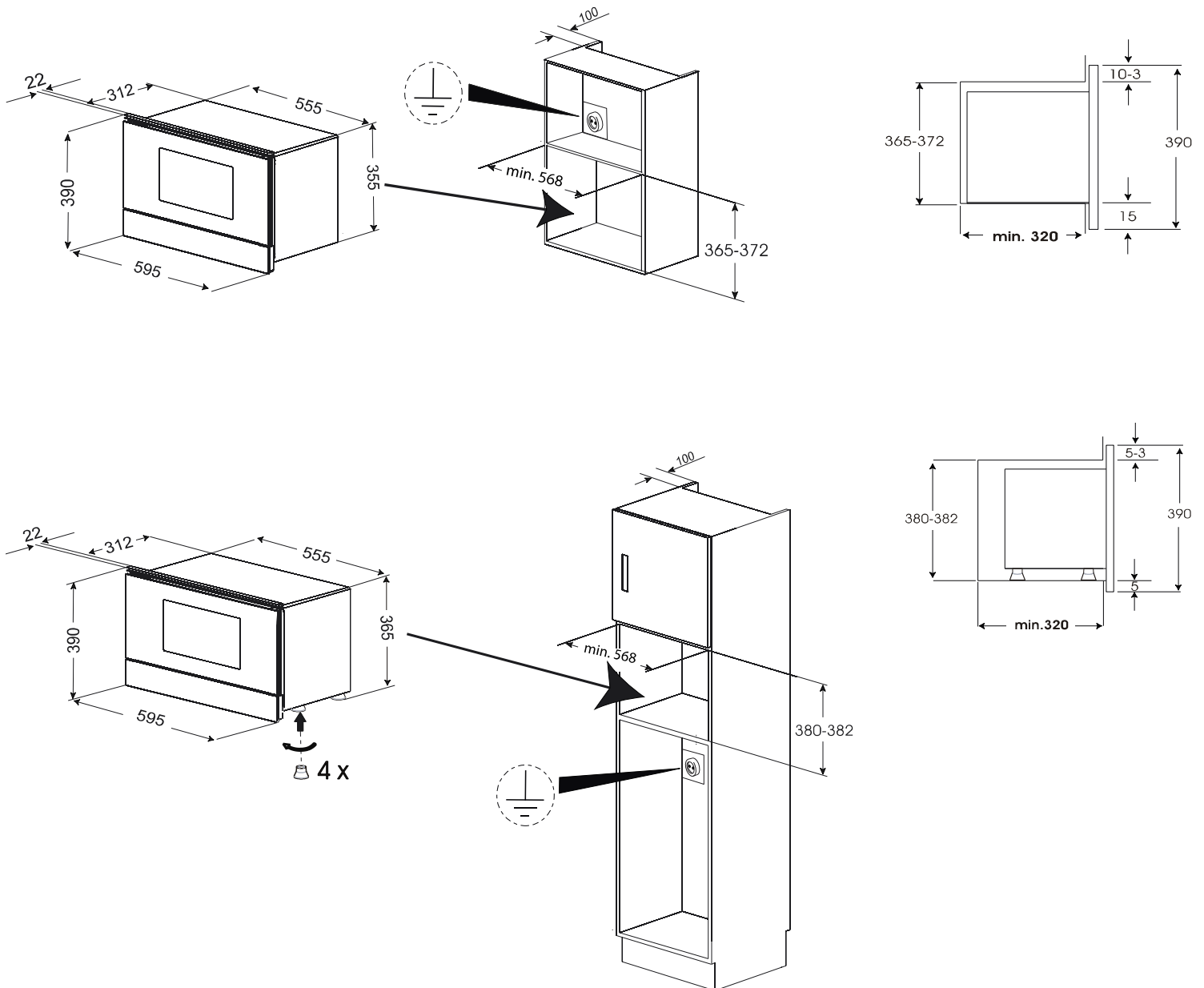
Immagini di installazione / Imagens de Instalação / Imágenes de Instalación



IT Il presente forno a microonde è progettato per essere installato a 850 mm dal pavimento. Il presente forno a microonde non può essere installato sotto un piano da lavoro o al di sotto di un altro forno, per evitare perdite di liquido.

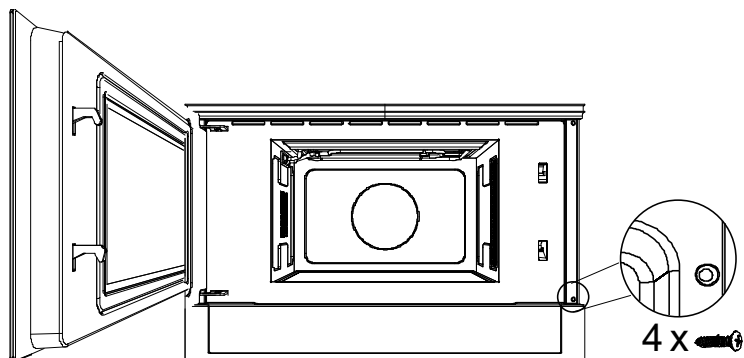
PT Este micro-ondas foi desenhado para ser instalado acima de 850mm do nível do chão. Este micro-ondas não pode ser instalado debaixo de uma bancada ou debaixo de outro forno, de forma a evitar derrames líquidos.

ES Este microondas está diseñado para ser instalado a una altura de al menos 850 mm sobre el nivel del suelo. Este microondas no se puede instalar debajo de una encimera o debajo de otro horno, para evitar derrames de líquidos.





Immagini di installazione / Imagens de Instalação / Imágenes de Instalación



IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparechio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

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.

ES

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

