



Para que cocinar sea tan divertido como comer,

lea este manual de instrucciones. Así podrá aprovechar todas las ventajas técnicas de su horno microondas.

En este manual se le proporciona información importante para su seguridad. Conocerá las distintas piezas de su nuevo aparato. Se le indica paso a paso como debe realizar los ajustes. Es muy fácil.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste y alturas necesarias para preparar los platos más habituales. Todos ellos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Si alguna vez surge algún problema, el manual contiene información acerca de cómo solucionar las pequeñas anomalías.

Asimismo, cuenta con un índice detallado que le ayudará a encontrar rápidamente lo que busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones para el uso	1-32
Instruções de serviço	33-64

Contenido

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica	4
Antes del montaje	4
Instalación y conexión	5
Lo que debe tener en cuenta	6
Indicaciones de seguridad	6
Advertencias de seguridad para el uso del microondas	8
El panel de mandos	11
Los tipos de calentamiento	12
Los accesorios	12
Antes del primer uso	13
Calentar el compartimento de cocción	13
El microondas	14
Recipiente	14
Potencias del microondas	15
Así se programa	16
Cuadros de cocción/ Consejos y sugerencias prácticas	17
Consejos y advertencias acerca de las tablas	17
Descongelar	17
Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados	19
Calentar alimentos	20
Calentar alimentos	21
Consejos prácticos para usar el microondas	22

Contenido

Asado al grill	23
Así se programa	23
Tabla para el grill	24
Microondas y grill combinados	25
Así se programa	25
Grill y microondas combinados	26
Comidas normalizadas según EN 60705	28
Cuidados y limpieza	29
Productos de limpieza	29
¿Qué hacer en caso de avería?	30
Servicio de Asistencia Técnica	31
Datos técnicos	32

Antes de conectar el nuevo aparato a la red eléctrica

Importantes indicaciones de seguridad

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Guardar las instrucciones de servicio para un posible propietario posterior.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y eliminar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si la línea de conexión está, dañada deberá cambiarla un especialista formado por el fabricante para evitar peligros.

Instalación y conexión

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.

Coloque el aparato de sobremesa sobre una base de apoyo plana y resistente (como mínimo, 85 cm de altura con respecto al suelo). Las ranuras de ventilación de la parte trasera, superior e inferior deben quedar descubiertas.

El aparato se suministra listo para ser conectado y sólo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. El fusible debe ser de 10 amperios (fusibles automáticos L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la placa de características.

Cambiar de sitio la caja de enchufe o cambiar la línea de conexión son trabajos que debe realizar únicamente un electricista cualificado. El enchufe del aparato debe estar siempre accesible.

No se pueden utilizar multienchufes, regletas de enchufes o cables de prolongación. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Lo que debe tener en cuenta

Indicaciones de seguridad

Este aparato cumple las normas de seguridad específicas para aparatos eléctricos. Las reparaciones sólo podrán ser realizadas por técnicos del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos por el fabricante. Las reparaciones realizadas de forma indebida pueden suponer un grave riesgo para el usuario.

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilice este aparato exclusivamente para la preparación de alimentos.

Nunca deben utilizar el aparato sin vigilancia aquellos adultos y niños

- incapacitados física, sensorial o mentalmente para hacer uso de él
- que desconozcan su correcta utilización y estén desinformados sobre las instrucciones de seguridad.

Los niños sólo deben utilizar el microondas cuando se les haya enseñado a hacerlo. Los niños tienen que saber manejar el aparato correctamente y comprender las situaciones de peligro de las que se advierte en las instrucciones de uso.

A fin de que no jueguen con el aparato, no debe dejarse a los niños desatendidos al utilizarlo.

Por norma general, utilice el aparato microondas sólo con el plato giratorio insertado.

Coloque los alimentos siempre en una pieza de vajilla sobre el plato giratorio.

Debe evitar que el líquido que se derrame penetre en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.

Conecte el microondas sólo con alimentos en su interior. De no haber alimentos dentro, el aparato puede sufrir una sobrecarga. La única excepción de esta norma sería una breve prueba de la vajilla (véanse las indicaciones acerca de la vajilla).

No tocar nunca las superficies de los aparatos calefactores y de cocción. Estos aparatos se calientan mucho durante su funcionamiento. Las superficies interiores del horno y los elementos calefactores se calientan asimismo fuertemente. ¡Peligro de quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No utilice la parte superior de los aparatos como bandeja para depositar objetos.

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben quedar aprisionados en la puerta del aparato. Podría resultar dañado el aislamiento de los cables. ¡Cortocircuito, descarga eléctrica!

No deje ningún objeto inflamable en la zona de cocción. Podría incendiarse al conectar. ¡Peligro de quemaduras!

Si observa humo en la zona de cocción, no abra la puerta. Desconecte el cable de la red.

Limpiar el aparato a menudo. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y el éste puede agujerarse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!

La puerta del aparato tiene que cerrar bien. Mantenga limpias las superficies de las juntas de la puerta.

No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

En caso de que la puerta del aparato esté dañada, podrá volver a utilizar el aparato sólo cuando haya sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia. Podría producirse un escape de energía microondas.

¡ATENCIÓN! Aquellos trabajos de reparación contra las microondas deben ser llevados a cabo exclusivamente por personal cualificado para evitar los riesgos que dicha operación conlleva.

Proteja el horno microondas del calor excesivo y de la humedad.

La carcasa no debe abrirse. El aparato funciona con alta tensión.

Si el aparato se avería, desconecte el cable de la red. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

La lámpara de la zona de cocción sólo puede ser cambiada por el Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencias de seguridad para el uso del microondas

Preparación de alimentos



Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, éstas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

¡Peligro de incendio!

Potencia y tiempo del microondas



No programar nunca el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden inflamarse. El aparato puede resultar dañado.

¡Peligro de incendio!

Seguir las indicaciones de las instrucciones de uso.

Vajilla



No utilizar una vajilla que no sea apta para el microondas.

La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar orificios finos en asas y tapaderas. En estos orificios se ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en el hueco puede hacer estallar la vajilla.

¡Peligro de lesiones!

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar.

¡Peligro de quemaduras!

Extraer siempre los platos y accesorios del aparato con un paño de cocina o manopla.

Embalaje



No calentar nunca comidas en embalajes de conservación en caliente.

¡Peligro de incendio!

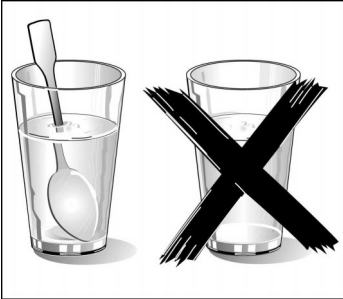
No calentar nunca sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar.

¡Peligro de quemaduras!

Seguir las indicaciones de los envoltorios. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas



Si se calientan líquidos, estos pueden llegar al estado de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Tan sólo un movimiento brusco del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente.

¡Peligro de quemaduras!

Al calentar un líquido introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evita que se llegue al estado de ebullición.

No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes tapados. ¡Peligro de explosión!

No calentar nunca bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

¡Peligro de explosión!

Alimentos para bebés



No calentar nunca alimentos para bebés en recipientes cerrados. Quitar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar tras el calentamiento. Sólo de este modo se extiende el calor de un modo equilibrado.

Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

¡Peligro de quemaduras!

Alimentos con cáscara o piel



No cocer nunca huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Éstos pueden reventar causando una especie de explosión incluso después de haber finalizado el funcionamiento del microondas. Esto también es aplicable a los crustáceos. ¡Peligro de quemaduras!

Con huevos fritos o huevos pasado por agua debe pincharse previamente la yema.

En los alimentos con cáscara o piel, como manzanas, tomates, patatas, salchichas, la cáscara puede reventar. Antes de calentarlos, pinchar la cáscara o la piel.

Secado de alimentos



No secar nunca alimentos con el microondas. ¡Peligro de incendio!

Alimentos con poco contenido en agua



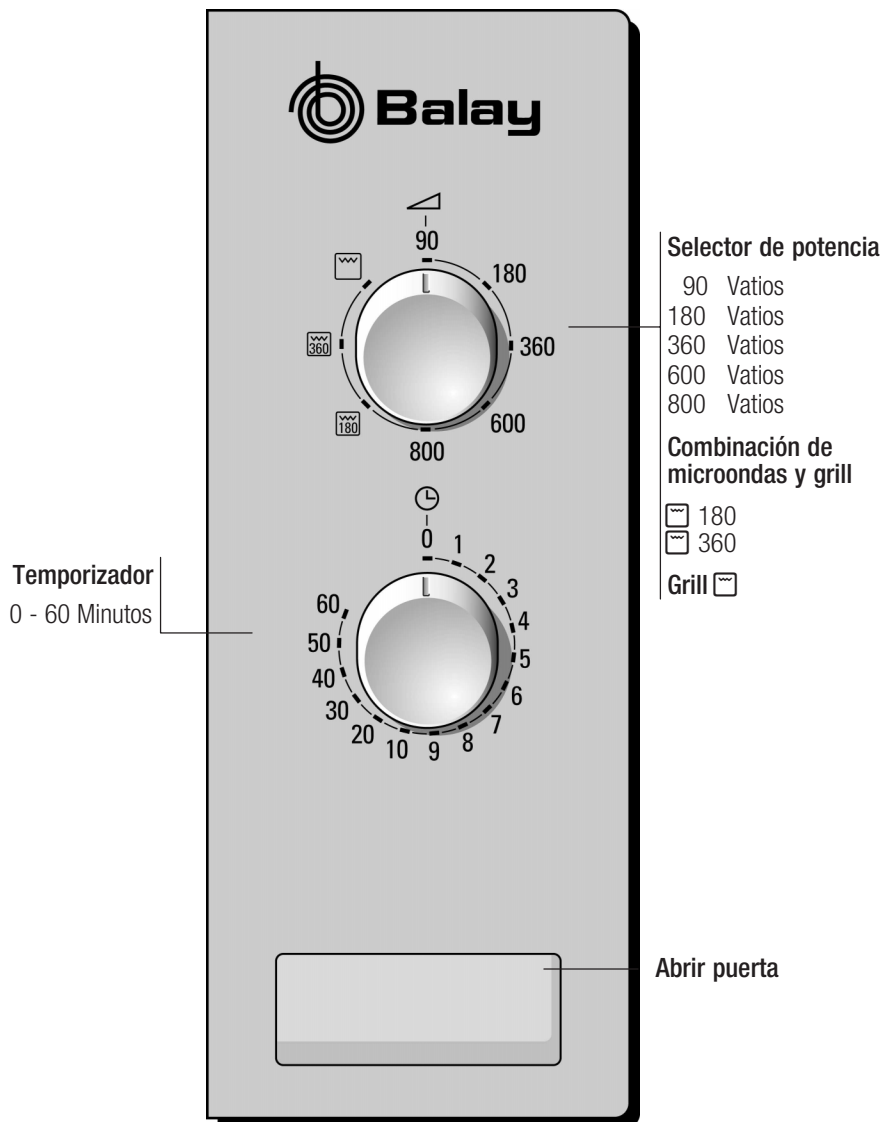
No descongelar o calentar nunca a demasiada potencia o durante demasiado tiempo alimentos con poco contenido en agua, como p. ej., el pan. ¡Peligro de incendio!

Aceite de mesa



No calentar nunca aceite de mesa con el microondas. ¡Peligro de incendio!

El panel de mandos



Los tipos de calentamiento

Microondas

En los alimentos son transformadas en calor. Las microondas son apropiadas para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

Potencias del microondas:

- 800 W para calentar bebidas.
- 600 W para calentar y cocer alimentos.
- 360 W para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
- 180 W para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

Grill

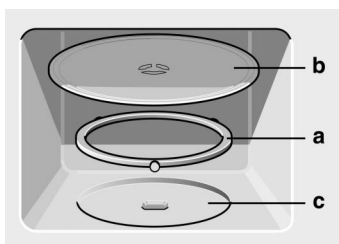
Se pueden asar bistecs, salchichas, pescado o hacer tostadas.

Grill combinado con microondas

En esta modalidad, el grill funciona conjuntamente con el microondas. Los platos se hacen igual de crujientes y dorados pero en menos tiempo y, por tanto, con menos consumo de energía.

Los accesorios

El plato giratorio

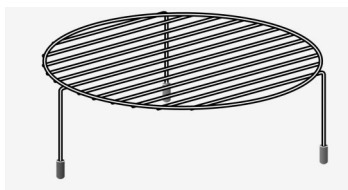


El plato giratorio se coloca de la siguiente forma:

1. Insertar el soporte **a** en el dispositivo de accionamiento **c** en el centro de la parte inferior de la zona de cocción.
- 2 Colocar el plato giratorio **b** sobre el soporte **a**.

Utilice el aparato microondas sólo con el plato giratorio insertado. Asegúrese de que el soporte quede bien encajado. El plato giratorio gira hacia la izquierda o hacia la derecha.

Parrilla




Parrilla para asar al grill, p. ej., bistecs, salchichas o tostadas, se puede utilizar como bandeja para poner cosas, p. ej., fuentes planas en las que se preparan gratinados

Antes del primer uso

Calentar el compartimento de cocción

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el compartimento de cocción cerrado y vacío con el plato giratorio en el interior durante 10 minutos.

1. Programar el selector de potencia en Grill .
2. Programar 10 minutos con el temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal. Abrir la puerta del aparato.

El microondas

Aquí obtendrá información sobre los recipientes y podrá consultar cómo programar el microondas.

Se puede utilizar el microondas en el modo "solo", es decir, sólo o combinado con el grill.

En los alimentos, las microondas se convierten en calor. Las microondas son apropiadas para descongelar con rapidez, calentar, fundir y cocer.

No lo dude y pruebe ya su horno microondas. Caliente, por ejemplo, una taza de agua para hacerse un té.

Tome una taza grande, que no tenga adornos dorados o plateados e introduzca en ella una cucharilla.

1. Programar el selector de potencia a 800 Vatios.

2. Programar con el temporizador 2 minuto.

Al cabo de 2 minuto suena una señal. El agua para el té está caliente.

Mientras se toma el té, vuelva a leer las indicaciones de seguridad al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Recipiente

Recipientes aptos

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales permiten el paso de las microondas.

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos.

Utilice recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que es adecuado para microondas.

Recipientes no aptos

Los recipientes de metal no son aptos. El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados se queda fría.

¡Atención! Los metales - p. ej., la cuchara en un vaso - deben estar, al menos, 2 cm separados de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del horno

Prueba de los recipientes:

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior.

Con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

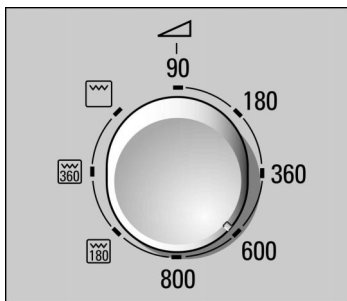
Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introduzca el recipiente vacío en el aparato durante ½ hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar entre tanto la temperatura. El recipiente debe estar frío o templado. Si se calienta mucho o saltan chispas, no es apto.

Potencias del microondas

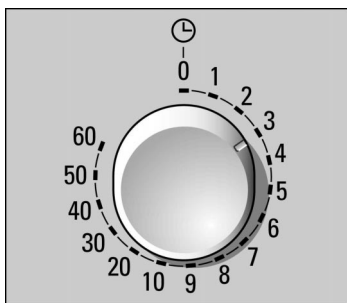
800 Vatios	para calentar bebidas.
600 Vatios	para calentar y cocer alimentos.
360 Vatios	para cocinar carnes y calentar alimentos delicados.
180 Vatios	para ultimar la cocción de los platos que se descongelen.
90 Vatios	para descongelar alimentos delicados.

Así se programa

Ejemplo:
Potencia del microondas
600 W, 3 minutos



1. Poner el selector de potencia en la potencia del microondas deseada.



2. Programar con el temporizador el tiempo de cocción.
Si va a ser inferior a dos minutos, hay que girar primero hasta un tiempo superior para volver a continuación al tiempo deseado.

El microondas inicia su funcionamiento.
Una vez transcurrido el tiempo suena una señal.

Corregir

El tiempo de cocción se puede modificar en cualquier momento.

Finalizar antes de tiempo

El funcionamiento del microondas finaliza cuando se pone el temporizador a 0.

Consejos y advertencias

Si se abre la puerta durante el funcionamiento, el microondas se para y el tiempo programado se interrumpe. Una vez se cierra la puerta, el microondas sigue funcionando.

En caso de que en la tabla se den dos indicaciones de potencia y de tiempo para el microondas, hay que programar la primera y, después de la señal acústica, la segunda.

Cuadros de cocción/ Consejos y sugerencias prácticas

Consejos y advertencias acerca de las tablas

En las tablas siguientes encontrará numerosas opciones y posibilidades de programación para el microondas.

Las indicaciones de duración que se dan en las tablas son solamente valores orientativos. Pueden variar en función del recipiente, de la calidad, temperatura y consistencia de los alimentos.

En las tablas se dan con frecuencia márgenes de tiempo. Seleccione siempre el valor más bajo y, de ser necesario, prolongue después el tiempo de cocción.

Puede que a veces tenga que cocinar con cantidades diferentes a las que se señalan en la tablas.

Para estos casos hay una regla básica:

Doble cantidad - casi doble tiempo de cocción,
mitad de la cantidad - mitad de tiempo de cocción.

Coloque siempre la vajilla sobre el plato giratorio.

Descongelar

Ponga los alimentos congelados en un recipiente sin tapar en el plato giratorio.

Las partes más delicadas, como muslos y alas de pollo, o los bordes grasos de las piezas de asado, se pueden recubrir con pequeños trozos de papel aluminio. El papel aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Una vez transcurrido la mitad del tiempo de descongelación se puede quitar el papel aluminio.

Entremedias, debe dar la vuelta 1 ó 2 veces a los alimentos o removerlos. A las piezas grandes tendrá que darle la vuelta varias veces.

Deje reposar el alimento descongelado de 10 - 20 minutos a temperatura ambiente para igualar la temperatura. Si se trata de aves, puede ya sacarle las vísceras. La carne puede prepararse ya aunque aún tenga un pequeño núcleo congelado.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Carne en piezas de vaca, cerdo, ternera (con o sin hueso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne troceada o en filetes de vaca, cerdo o ternera	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separar los trozos cuando se les dé la vuelta.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10 min.	Los trozos deben ser lo más finos posible cuando se congelen. Darles la vuelta varias veces y retirar la carne que ya esté descongelada.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Aves o piezas de ave	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pescado Filete, rodajas	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separar unos de otros los trozos descongelados.
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Darles la vuelta entremedias con cuidado y separar las descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Mantequilla	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirar el envoltorio completamente
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pan, entero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pastel, seco p. ej., de masa batida	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separar los trozos de pastel cuando se les dé la vuelta. Sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Pastel, jugoso p. ej., pastel de frutas o de cuajada	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Sólo para pasteles sin glaseado o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

Debe darse la vuelta o remover las viandas de 2 - 3 veces mientras se están calentando.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

Las viandas suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Potajes	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne en salsa, p.ej. gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separar los trozos de carne cuando se les dé la vuelta.
Pescado, p.ej., filete	400 g	600 W, 10 - 15 min.	De ser necesario, añadir agua, zumo de limón o vino.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Gratinados, p.ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Guarniciones arroz, pastas	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Añadir algo de líquido.
Verdura, p.ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cubrir el fondo del recipiente con agua.
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cocinar sin añadir sal.

Calentar alimentos

Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.



Cuando caliente líquidos, introduzca siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. El retardo de ebullición es un fenómeno en el cual se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Ésto puede ocasionar lesiones y quemaduras.

Debe dar la vuelta o remover las viandas varias veces mientras se están calentando. Controle la temperatura.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, aprox. ½ min. 360 W, aprox. 1 min. 360 W, aprox. 1½ min.	Sin tetina o tapadera. Agitar bien siempre después de calentar. Agitarlo bien después de calentar. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Carne en salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar los trozos de carne.
Potaje	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Añadir algo de líquido.

Calentar alimentos

Cocine las viandas en recipientes tapados. Es conveniente removerlas o darles la vuelta entremedias.

Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. De ser posible, no debería poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencias del microondas, Vatios Tiempo, minutos	Consejos y advertencias
Pollo sin vísceras, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Dar la vuelta tras la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1 - 2 cucharas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir agua al recipiente, aprox. 1 cm de altura, remover.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Añadir doble cantidad de líquido.
Platos dulces, p.ej., flan (instantáneo), fruta, compota	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Remover bien el flan de 2 - 3 veces con el batidor.

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.

Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica:

Doble cantidad = doble duración

Media cantidad = mitad de duración

El alimento sale demasiado seco.

Seleccionar la próxima vez un tiempo de cocción más corto o ajustar un nivel de potencia del microondas menor. Cubrir el alimento con una tapa y agregar algo de agua o líquido.

El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.

Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las cantidades más grandes y los alimentos de gran altura necesitan unos tiempos de cocción más prolongados.

Tras haber transcurrido el tiempo de cocción, el alimento está sobrecalentado en los bordes, mientras que el centro no está en su punto.

Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez un nivel de potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.

Tras la descongelación, las aves o la carne está cocida por fuera pero por dentro aún no se ha descongelado.

Seleccionar la próxima vez una potencia del microondas menor. Con grandes cantidades, dar la vuelta a los alimentos varias veces.


Consejos y advertencias:

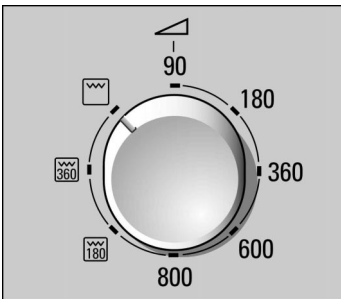
En el cristal de la puerta, en las paredes interiores y en el suelo puede aparecer agua de vapor condensado. Ésto es algo normal que no afecta al buen funcionamiento del microondas. Debe secar el agua condensada cuando haya terminado de cocinar.

Asado al grill

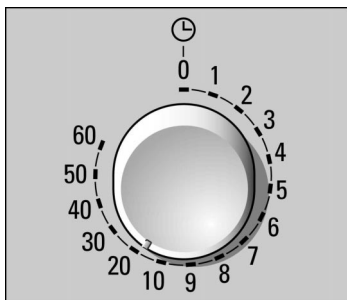
Un grill potente proporciona un calor superficial intenso y un dorado uniforme en los alimentos.

Así se programa

Ejemplo:
Grill , 15 minutos.



1. Programar el selector de potencia en .



2. Programar 15 minutos con el temporizador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El aparato se apaga.

Corregir

La duración programada se puede modificar en cualquier momento.

Interrumpir

Abrir la puerta del aparato. La duración programada sigue transcurriendo tras cerrar la puerta.

Borrar

Girar el temporizador a cero. Volver a realizar el ajuste.

Tabla para el grill

Ase al grill siempre con la puerta del asador cerrada y sin precalentar.

Todos los valores que se dan aquí son valores orientativos que pueden variar según la consistencia de los alimentos.

Coloque la parrilla de grill sobre el plato giratorio.

	Cantidad	Accesorios	Tiempo en minutos
Tostar un poco el pan de molde	2 a 4 rebanadas	Parrilla	1er. lado: aprox. 2 - 4 min. 2º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar rebanada	2 a 4 rebanadas	Parrilla	Dependiendo de la capa: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar la sopa, p. ej., sopa de cebolla	2 a 4 tazas	Plato giratorio	15 - 20 min.

* Untar primero la parrilla con aceite.

** Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas de asado y ajustar el tiempo para el 2º lado.

Microondas y grill combinados

El grill funciona simultáneamente con el microondas.

Las combinaciones posibles son:

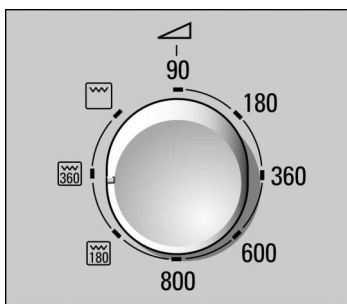
Grill + 180 vatios

Grill + 360 vatios

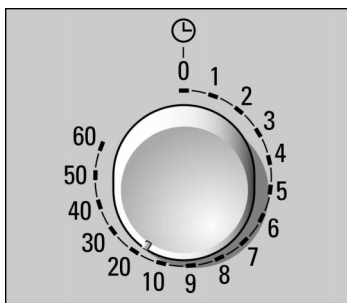
Así se programa

Ejemplo:

 360, 25 minutos.



1. Programar 360 con el selector de potencia .



2. Programar la duración del ciclo de cocción con el temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal.

Consejos y advertencias

Si se abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el microondas se interrumpe y se para el tiempo programado. El microondas sigue funcionando tras cerrar la puerta.

Si se necesita un tiempo de cocción para los alimentos superior a 60 minutos, programar el tiempo restante tras la señal.

Grill y microondas combinados

Coloque los recipientes siempre sobre el plato giratorio y tapar los platos.

Para brasear utilice un recipiente alto. Así se mantendrá limpio el interior del horno.

Utilice recipientes grandes y aplanados para hacer gratén. En recipientes altos y estrechos los alimentos necesitan más tiempo y se vuelven más oscuros en la superficie.

Compruebe si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande, dado que el plato giratorio debe poder girar.

Regule siempre el tiempo de cocción máximo. Controle el plato después del tiempo mínimo indicado.

Antes de cortar la carne déjela reposar durante 5 - 10 minutos. De esta manera el jugo de la carne se reparte uniformemente y no rebosa al cortarla.

Los gratinados deberían reposar y acabar de cocerse durante 5 minutos en el aparato parado.

	Cantidad	Potencia del microondas, W duración en minutos	Accesorios	Consejos y advertencias
Asado de cerdo, p. ej., una pieza del cuello	aprox. 750 g	360 W + asar al grill 40 - 50 min.	Plato giratorio	Dar la vuelta 1 o 2 veces.
Asado de carne picada	aprox. 750 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 6 cm de alto.
Piezas pequeñas de pollo, p. ej., muslos de pollo o alitas de pollo	aprox. 800 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Recipientes sobre la parrilla	Colocar la parte con piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Alitas de pollo, marinadas, congeladas	aprox. 800 g	360 W + asar al grill 15 - 25 min.	Recipientes sobre la parrilla	No dar la vuelta.

	Cantidad	Potencia del microondas, W duración en minutos	Accesorios	Consejos y advertencias
Gratinado de pasta (a base de ingredientes precocinados)	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 25 - 35 min.	Plato giratorio	Espolvorear con queso. Máximo 5 cm de alto.
Gratinado de patatas (de patatas crudas)	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 30 - 40 min.	Plato giratorio	Máximo 4 cm de alto.
Pescado, gratinado	aprox. 400 g	360 W + asar al grill 20 - 25 min.	Plato giratorio	Descongelar previamente el pescado congelado.
Gratinado de requesón	aprox. 1000 g	360 W + asar al grill 30 - 35 min.	Plato giratorio	Máximo 5 cm de alto.
Brochetas de verdura	4 - 5 unidades	180 W + asar al grill 15 - 20 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Brochetas de pescado	4 - 5 unidades	180 W + asar al grill 10 - 15 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.
Lonchas de tocino veteado	aprox. 8 rodajas	180 W + asar al grill 10 - 15 min.	Parrilla	Utilizar pinchos de madera.

* Ajustar el primer tiempo con el mando giratorio. Dar la vuelta a las piezas de asado y ajustar el tiempo para el 2º lado.

Comidas normalizadas según EN 60705

La calidad y el funcionamiento de los hornos microondas son verificados por los correspondientes institutos de control en base a estos platos.

Descongelar con microondas

Plato	Potencias del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 12 - 15 min.	Placa de material sintético apto para microondas Ø 22 cm

Cocción con microondas

Plato	Potencias del microondas W, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos	600 W, 5 min. + 180 W, 20 - 25 min.	565 g, Pyrex 22 x 17 cm
Bizcocho	600 W, 7 - 9 min.	Pyrex Ø 22 cm
Rollo de carne picada	600 W, 22 - 27 min.	Pyrex, 28 cm

Cuidados y limpieza



No utilizar jamás limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor. ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar jamás productos de limpieza abrasivos o afilados. La superficie se puede dañar. Si cae uno de dichos medios en la parte delantera, eliminarlo de forma inmediata con agua.

Productos de limpieza

Parte exterior del aparato	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.
con parte delantera de acero	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave. Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y claras de huevo. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Hendidura en el compartimento de cocción	Paño húmedo. Asegurarse de que no penetre agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Compartimento de cocción	Agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre; secar bien con un paño suave.
Plato giratorio y rodillo anular	Agua con un poco de jabón. Cuando vuelva a colocar el plato giratorio, éste debe quedar bien encajado.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón. Producto limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales.
Junta	Agua con un poco de jabón, secar seguidamente con un paño suave.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, observe las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar
	Corte en el suministro de corriente	Compruebe si funciona la luz de la cocina.
El microondas no se conecta	La puerta no está bien cerrada	Compruebe si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	El temporizador no está programado	Programar el temporizador.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual	La potencia programada en el microondas es demasiado baja	Seleccionar una potencia mayor.
	En el aparato se ha introducido una cantidad de alimento mayor de lo habitual	Doble cantidad - aprox. doble de tiempo.
	Los alimentos estaban más fríos de lo habitual	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio hace un ruido de rascadura o de rozadura	Suciedad o cuerpo extraño en la área del mecanismo de accionamiento del plato	Limpiar el soporte y la hendidura en la zona de cocción.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición si su aparato necesita ser reparado. La dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio, figura en la guía telefónica. Asimismo, los Centros de Asistencia Técnica que les facilitamos podrán nombrarles una delegación del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio.

E-núm. y FD-núm.

No olvide indicar siempre al Servicio de Asistencia Técnica el número del producto (E-núm.) así como el número de fabricación (FD-núm.) de su aparato. Si abre la puerta de la zona de cocción, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. Para que, en caso de avería, no tenga que buscarlos, le aconsejamos anotar aquí directamente los datos de su aparato.

E-núm.	FD
--------	----

Servicio de Asistencia Técnica 🏠

Datos técnicos

Suministro de corriente	AC220-230 V, 50 Hz
Valor total de conexión	1,270 W
Potencias del microondas	800 W
Grill	1000 W
Frecuencia	2,450 MHz
Medidas (alto x ancho x fondo)	
- Aparato	28,0 x 46,2 x 32,0 cm
- Zona de cocción	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Peso	13,5 kg
Verificado por TÜV (Inspección técnica alemana)	sí
Etiqueta CE	sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.

Es un producto del Grupo 2, Clase B.

Grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos.

Clase B indica que el aparato es apto para su uso en el entorno privado.



Para que cozinhar seja um prazer tão grande comocomer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens do seu forno compacto de microondas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo aparelho. E aprenderà a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado, o qual proporciona uma fácil orientação.

Bom apetite.

Índice

Antes de ligar o novo aparelho	36
Antes da montagem	36
Instalação e ligação	37
O que deve ter em atenção	38
Indicações de segurança	38
Indicações de segurança para a utilização do microondas	40
Painel de comandos	43
Os tipos de aquecimento	44
Acessórios	44
Antes da primeira utilização	45
Aquecer o interior do microondas	45
As micro-ondas	46
Recipiente	46
As potências de micro-ondas	47
Como regular	48
Indicações relativamente às tabelas	49
Descongela	49
Descongela, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	51
Aquecer alimentos	52
Cozinhar alimentos	53
Sugestões para o micro-ondas	54

Índice

Grelhar	55
Como regular	55
Tabela de grelhados	56
Microondas e grelhador combinados	57
Como regular	57
Grelhador combinado com micro-ondas	58
Refeições de teste conforme EN 60705	59
Manutenção e limpeza	60
Produtos de limpeza	60
Uma anomalia, que fazer?	61
Assistência Técnica	62
Dados técnicos	63

Antes de ligar o novo aparelho

Recomendações de segurança importantes

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, para poder utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Guarde bem o manual de instruções. Se entregar o aparelho a outras pessoas, junte-lhe o manual.

Antes da montagem

Eliminação ecológica



Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de modo ecológico.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

Se o cabo de ligação estiver danificado, o mesmo tem de ser trocado por um técnico, devidamente qualificado e instruído pelo fabricante, de modo a prevenir perigos.

Instalação e ligação

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Coloque o aparelho de mesa sobre uma superfície plana e firme (pelo menos 85 cm a partir do solo). As ranhuras de ventilação na parte superior, inferior e traseira do aparelho não devem ser obstruídas.

O aparelho está pronto a ligar à corrente e deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A protecção fusível deve ser de 10 amperes (automático L ou B). A tensão de rede deve corresponder à tensão indicada na placa de tipo.

A instalação da tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista. A ficha do aparelho deve ficar acessível.

Não use fichas triplas, múltiplas ou extensões. Em caso de sobrecarga, existe perigo de incêndio.

O que deve ter em atenção

Indicações de segurança

Este aparelho está em conformidade com as determinações de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços Técnicos, devidamente formados pelo fabricante. Reparações indevidamente efectuadas podem provocar danos consideráveis ao utilizador.

Utilize o aparelho apenas para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos, sensoriais e mentais ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma segura e correcta.

As crianças só devem utilizar os aparelhos de micro-ondas depois de bem instruídas para esse efeito. As crianças têm que saber comandar o aparelho correctamente e compreender os perigos, para os quais se chama a atenção nas instruções de serviço.

As crianças que utilizem o aparelho têm de estar sob vigilância para que não brinquem com o aparelho.

Nunca toque nas superfícies dos aparelhos de aquecimento e de cozinhar, pois estas aquecem durante o funcionamento. As superfícies interiores do forno e os elementos da resistência ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

Mantenha, por princípio, as crianças afastadas.

Utilize sempre o micro-ondas com o prato rotativo montado.

Coloque sempre os alimentos dentro de um recipiente e este sobre o prato rotativo.

Certifique-se que não penetra líquido no interior do aparelho, através do accionamento do prato.

Ligue as micro-ondas apenas com alimentos dentro do forno. Sem alimentos, o aparelho pode sofrer uma sobrecarga. Exceptua-se aqui o teste rápido de loiça (ver indicações sobre a loiça).

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Limpe o aparelho com regularidade. No caso de uma limpeza deficiente, a superfície pode ser danificada e o aparelho pode enferrujar com o tempo. A energia de microondas sai para o exterior!

As superfícies dos aparelhos de aquecimento e de cozinhar ficam quentes, quando em funcionamento. Manter as crianças afastadas. Perigo de queimaduras!

Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem ficar entalados na porta do forno. Isso poderia danificar o isolamento dos cabos. Curto-circuito, choque eléctrico!

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Estes podem arder, se o forno for ligado inadvertidamente. Perigo de queimaduras!

Se notar fumo dentro do forno, não deve abrir a porta do forno. Retire a ficha da tomada.

A porta do aparelho deve fechar bem. Mantenha sempre limpas as zonas do vedante da porta.

Se a porta do aparelho estiver danificada, o forno só poderá voltar a ser utilizado depois de reparado por um técnico dos nossos Serviços Técnicos. De contrário, poderia haver uma fuga de energia das micro-ondas.

Proteja o aparelho de micro-ondas de temperatura elevadas e humidade.

Não abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão.

Se o aparelho apresentar qualquer defeito, deverá desligar a ficha da tomada ou o fusível na caixa de fusíveis.

Chamar a Assistência Técnica.

A lâmpada do interior do forno deve ser sempre substituída pelos Serviços Técnicos.

ATENÇÃO! Reparações e manutenções, em que seja necessário remover a cobertura de protecção contra a energia microondas, devem apenas ser efectuadas por técnicos especializados devido aos riscos a elas inerentes.

Indicações de segurança para a utilização do microondas

Preparação de alimentos



Utilize o microondas exclusivamente para preparar alimentos. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos, por ex., as almofadas de grãos ou de cereais aquecidas, mesmo passadas várias horas, podem incendiar-se. Perigo de incêndio!

As crianças só devem utilizar os aparelhos de microondas se tiverem sido ensinadas. As crianças têm de conseguir utilizar o aparelho devidamente e compreender os riscos referidos nas instruções de serviço.

Potência e tempo de microondas



Nunca regule uma potência ou tempo de microondas demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se. O aparelho pode ser danificado. Perigo de incêndio!

Oriente-se pelas indicações dadas pelas instruções.

Loiça



Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

A loiça de porcelana e de cerâmica pode ter furos muito finos nas pegas e nas tampas. Por trás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que possa ter penetrado na cavidade pode fazer com que o recipiente rebente. Perigo de ferimentos!

As refeições aquecidas emitem calor. A loiça pode ficar quente. Perigo de queimaduras!

Retire sempre o recipiente e os acessórios do forno com uma pega.

Embalagens



Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Perigo de incêndio!

Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, de papel ou de materiais inflamáveis.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Perigo de queimaduras! Oriente-se pelas instruções na embalagem. Retire os alimentos de dentro do forno utilizando sempre uma pega.

Bebidas

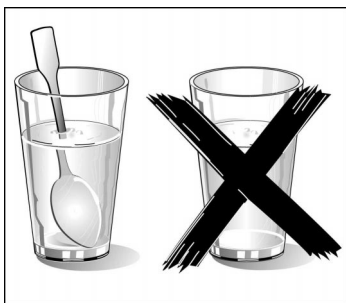







Ao aquecer-se líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada, ou seja, o líquido alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre, repentinamente, em ebulição ou salpique. Perigo de queimaduras!

Quando aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Isto impedirá a ebulição retardada.

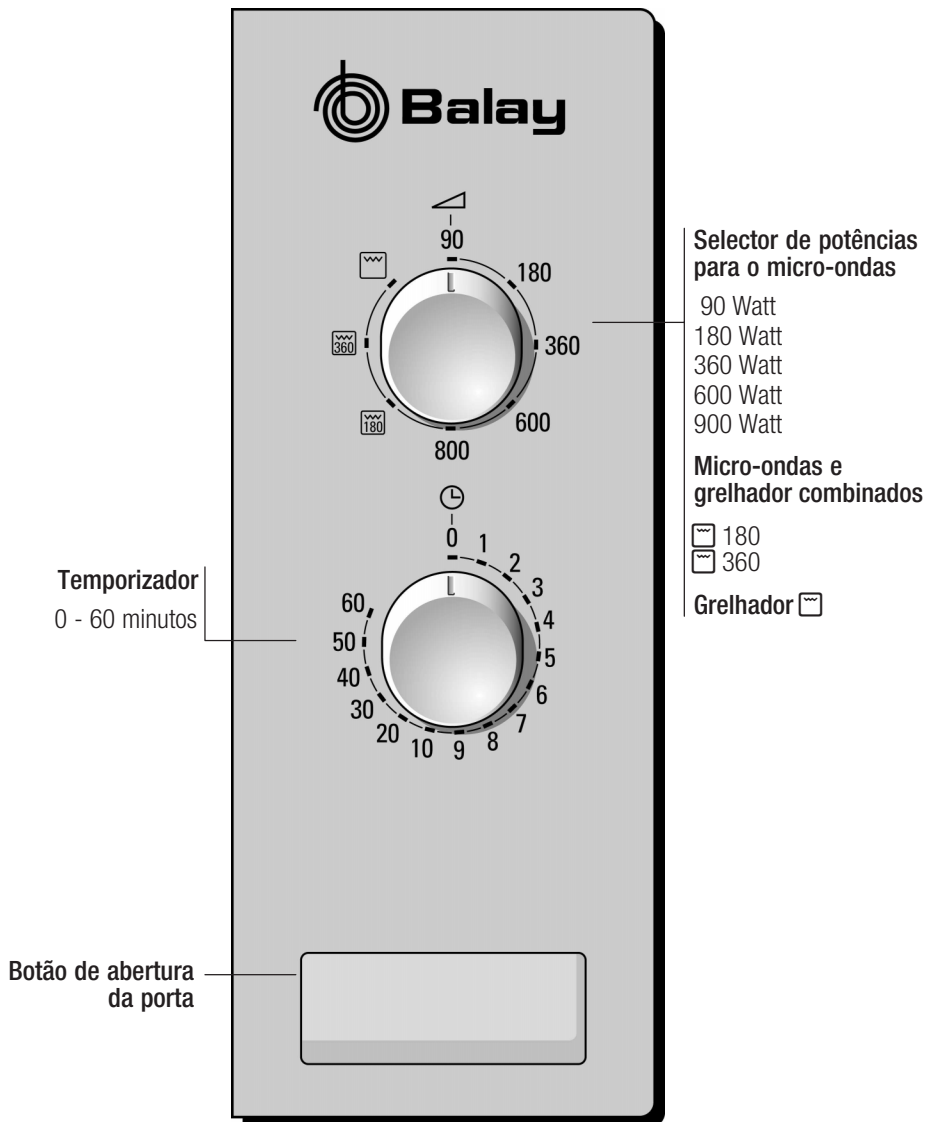
Nunca aqueça bebidas ou outros alimentos em recipientes bem fechados. Perigo de explosão!

Nunca deixe bebidas alcoólicas aquecerem demasiado. Perigo de explosão!



- Comida para bebés**  Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Perigo de queimaduras!
Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Alimentos com casca ou pele**  Não coza ovos com a casca nem aqueça ovos cozidos com a casca. Mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas, os ovos podem rebentar, parecendo uma explosão. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. Perigo de queimaduras!
No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema.
No caso de alimentos com casca ou pele rija, por ex., maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes do aquecimento, deverá picar a pele/casca em vários pontos.
- Secar alimentos**  Nunca seque alimentos no microondas. Perigo de incêndio!
- Alimentos com baixo teor de água**  Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, como por ex., pão, a uma potência elevada ou durante muito tempo. Perigo de incêndio!
- Óleo alimentar**  Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas. Perigo de incêndio!

Painel de comandos



Os tipos de aquecimento

Micro-ondas

Nos alimentos, transformam-se em calor. O micro-ondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Potência de micro-ondas ligada:

- 800 W para aquecer líquidos.
- 600 W para aquecer e cozinhar alimentos.
- 360 W para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados.
- 180 W para descongelar e continuar a cozinhar.
- 90 W para descongelar alimentos delicados.

Grelhar

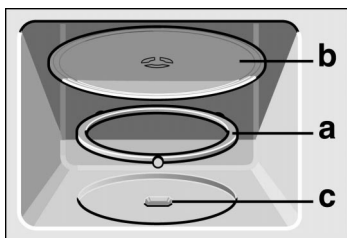
Pode grelhar bifés, salsichas, peixe ou torradas.

Grelhador combinado com micro-ondas

Neste modo, o grelhador trabalha ao mesmo tempo que o micro-ondas. Os pratos ficam estaladiços e dourados mas é muito mais rápido e poupa energia.

Acessórios

Prato rotativo

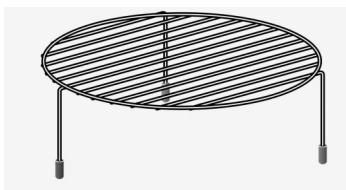


Como regular o prato rotativo:

- 1.** Introduzir o suporte **a** no accionamento **c**, ao centro no interior do forno.
- 2** Colocar o prato rotativo **b** sobre o suporte **a**.

Utilize sempre o aparelho com o prato rotativo montado. Certifique-se que o suporte se encontra correctamente encaixado. O prato rotativo pode rodar para a direita ou para a esquerda.

Utilizar a grelha



Utilizar a grelha para grelhar, por ex., bifés, salsichas ou torradas, ou ainda como superfície de apoio, por ex., para tabuleiros planos para gratinados.

Antes da primeira utilização

Aquecer o interior do microondas

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o microondas fechado e vazio, com o prato rotativo colocado no devido lugar, durante 10 minutos.

1. Coloque o selector de potência no grelhador ☐.
2. Regule 10 minutos no temporizador.

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Abra a porta do aparelho.

As micro-ondas

Nos alimentos, as micro-ondas transformam-se em calor. O micro-ondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

As micro-ondas podem ser utilizadas sozinhas ou combinadas com o grelhador.

Experimente já o seu micro-ondas. Aqueça, por exemplo, uma chávena de água para o seu chá.

Pegue uma chávena grande, sem decoração dourada ou prateada e coloque nela uma colher de chá.

- 1.** Regular o selector de potências para 800 Watt.
- 2.** No temporizador, regular 2 minuto.

Após 2 minuto soa um sinal sonoro. A água para o chá está quente.

Enquanto toma o seu chá, leia uma vez mais as instruções de segurança, que se encontram no princípio das instruções de serviço. Elas são muito importantes.

Recipiente

Recipientes adequados

Adequados são os recipientes resistente ao calor de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às microondas.

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro.

Se a louça tiver decoração dourada ou prateada, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

Recipientes não adequados

Não adequados são os recipientes metálicos. O metal não é permeável à microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos.

Atenção! O metal, por exemplo, a colher dentro do copo, tem de estar afastado pelo menos 2 cm das paredes do forno e parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste da louça

Nunca ligue o microondas sem alimentos lá dentro. A única exceção é o teste de louça a seguir indicado.

Se não tiver a certeza se a sua louça é ou não apropriada para microondas, poderá fazer o seguinte teste:

Coloque o recipiente vazio no forno entre 1/2 e 1 minuto à potência máxima. Verifique a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

As potências de micro-ondas

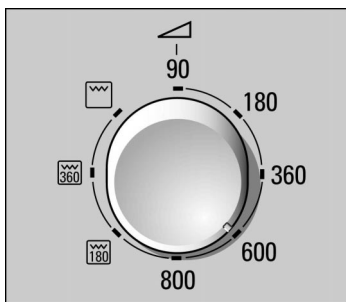
As potências de micro-ondas

800 watt	para aquecer líquidos.
600 watt	para aquecer e cozinhar alimentos.
360 watt	para cozinhar carne e para aquecer alimentos delicados.
180 watt	para descongelar e continuar a cozinhar.
90 watt	para descongelar alimentos delicados.

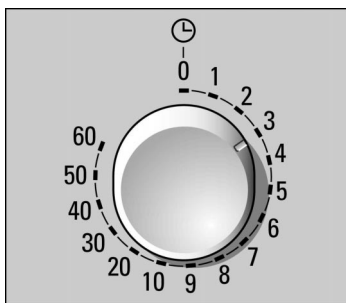
Como regular

Exemplo:

Potência de microondas de 600 W, 3 minutos



1. Regular o selector de potências para a potência de micro-ondas pretendida.



2. No temporizador, regular o tempo de cozedura. Caso pretenda regular menos de dois minutos, rode o temporizador para um período maior e depois para trás, para o tempo desejado.

O micro-ondas arranca.

Terminado o tempo, soa um sinal.

Correcção

Pode alterar o tempo de cozedura em qualquer altura.

Terminar antes do tempo

O micro-ondas deixa de funcionar se colocar o temporizador no 0.

Notas

Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, as micro-ondas são interrompidas e o decurso do tempo regulado pára. Depois de fechar a porta, o micro-ondas continua a trabalhar.

Se, nas tabelas, forem indicadas duas potências de micro-ondas e tempos, regule em primeiro lugar a primeira potência e tempo e depois do sinal sonoro regule a segunda potência.

Tabelas e conselhos

Indicações relativamente às tabelas

Nas tabelas seguintes encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para as micro-ondas.

Os tempos indicados nas tabelas são valores orientativos. Estes dependem da loiça utilizada, da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas encontram-se, por vezes, indicadas amplitudes de tempos. Seleccione, primeiro, o tempo menor e prolongue-o, depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dobro da quantidade - dobro do tempo,

metade da quantidade - metade do tempo.

Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo.

Descongelar

Coloque o alimento congelado dentro de um recipiente destapado, sobre o prato rotativo.

As partes sensíveis, tais como, por ex., pernas e asas de frango ou pontas gordas de assados podem ser cobertas com pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não pode tocar nas paredes do forno. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

Virar ou mexer os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo marcado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes.

Depois de descongelado, deixe o alimento descansar à temperatura ambiente durante 10 - 20 minutos, para a temperatura se uniformizar. No caso de aves, pode retirar então as miudezas. A carne pode continuar a ser cozinhada mesmo que ainda tenha uma pequena parte do centro congelada.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Carne em pedaços ou fatias, de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Ao virar a peça, separar as partes umas das outras.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne picada, misturada	200 g	90 W, 10 min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Aves ou partes de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Peixe	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separe as partes descongeladas umas das outras.
Filetes, lombos de peixe, postas			
Legumes, por ex., ervilhas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruta, por ex., framboesas	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Mexer com cuidado durante a descongelação e separar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Manteiga	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirar totalmente da embalagem
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pão, inteiro	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pão de forma, às fatias	250 g	90 W, 10 - 15 min.	A meio do tempo, retirar as fatias já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Bolos, húmidos por ex., bolos de frutas, bolos de requeijão	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Apenas para bolos sem cobertura nem gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Não sobreponha alimentos.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Vire ou mexa os alimentos 2 - 3 vezes.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada com 2-3 componentes	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Sopas	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Cozido	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne com molho, por ex., guisado	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Ao mexer, separar os pedaços de carne.
Peixe, por ex., filetes	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessário, adicionar água, sumo de limão ou vinho.
Gratinados, por ex., lasanha, canelones	400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompanhamentos	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Adicionar um pouco de líquido.
Arroz, massas	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Cobrir o fundo do prato com água.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Esparregado	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cozinhar sem adicionar água.

Aquecer alimentos

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.



Sempre que aquecer líquidos, deverá introduzir uma colher de café no recipiente, para evitar o atraso da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Apenas com um movimento mais brusco do recipiente, o líquido quente pode entrar, repentinamente, em ebulição ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Mexa ou vire várias vezes os alimentos. Controle a temperatura.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Menú, prato confeccionado, refeição empratada (2 - 3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 5 - 8 min.	
Bebidas	150 ml	800 W, 1 - 2 min.	Introduzir uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado bebidas alcoólicas. Controlar várias vezes.
	300 ml	800 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	800 W, 3 - 4 min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt	Notas	
		Tempo, minutos		
Alimentos para bebês, por ex., biberons de leite	50 ml	180 W, ½ min.	Sem tampa nem tetina. Depois de aquecer, agitar muito bem. Verificar sempre a temperatura antes de dar à criança!	
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.		
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.		
Sopa,	1 tigela	175 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 tigelas	350 g	600 W, 3 - 4 min.	
Carne com molho	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separar as fatias de carne.	
Cozido	400 g	600 W, 6 - 8 min.		
	800 g	600 W, 8 - 11 min.		
Legumes,	1 dose	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Adicionar um pouco de líquido.
	2 doses	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cozinhar alimentos

Cozinhe os alimentos dentro de loiça tapada. Mexa-os ou vire-os várias vezes.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Se possível, não sobreponha alimentos.

Depois de cozinhado, deixe o prato esperar 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt	Notas
		Tempo, minutos	
Frango inteiro sem miúdos, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 5 - 10 min.	

	Quantidade	Potência de micro-ondas, Watt Tempo, minutos	Notas
Legumes, frescos	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Para cada 100 g de legumes adicionar 1 - 2 colheres de sopa de água.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Adicionar cerca de 1 cm de altura de água no recipiente, mexer.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 5 - 7	Adicionar o dobro da quantidade de líquido.
		+ 180 W 12 - 15 min.	
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Alimentos doces, por ex., pudim (instantâneo), fruta, compota,	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mexer o pudim 2 - 3 vezes muito bem com as varas de arames.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Sugestões para o micro-ondas

Não encontra qualquer indicação de regulação para a quantidade de alimentos preparados.

Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte fórmula:

Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo

Metade da quantidade = metade do tempo

A comida ficou muito seca.

Da próxima vez regule um tempo de cozedura inferior ou seleccione uma potência de micro-ondas inferior. Tape a comida e adicione mais líquido.

Decorrido o tempo regulado, a comida ainda não está descongelada, quente ou cozinhada.

Regule um tempo superior. Quantidades maiores e alimentos mais espessos demoram mais tempo a cozinhar.

Decorrido o tempo de cozedura regulado, a refeição está cozida de mais nos bordos, mas no centro ainda não está pronta.

Mexa a refeição decorrido cerca de metade do tempo, e da próxima vez seleccione uma potência inferior e uma duração superior.

Após a descongelação a ave ou a carne estão cozinhadas nas extremidades, mas no centro ainda não descongelaram.

Da próxima vez seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire várias vezes o produto a descongelar, caso se trate de grandes quantidades.


Indicação

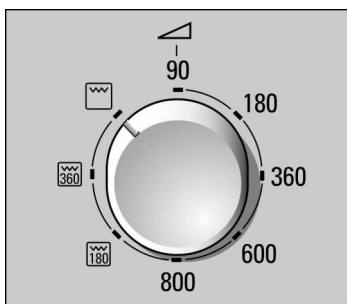
No vidro da porta, nas paredes interiores e no fundo pode formar-se água condensada. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do micro-ondas. Depois de cozinhar, limpe a água condensada com um pano.

Grelhar

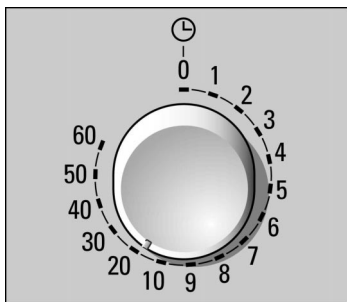
Um grelhador de potência forte assegura um calor intenso nas superfícies, alourando os alimentos de forma uniforme.

Como regular

Exemplo:
Grelhador , 15 minutos.



1. Coloque o selector de potência em .



2. Regule 15 minutos no temporizador.

O tempo de duração terminou
Correcção

Soa um sinal sonoro. O aparelho desliga-se.

Pode corrigir o tempo de duração regulado em qualquer momento.

Parar

Abra a porta do aparelho. Depois de fechar a porta, o tempo de duração regulado continua a decorrer.

Anular

Rode o temporizador para o zero. Regule-o novamente.

Tabela de grelhados

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado e não faça pré-aquecimento.

Os valores indicados são valores de orientação, que podem variar consoante as características do alimento.

Coloque a grelha para grelhados sobre o prato rotativo.

	Quantidade	Acessórios	Tempo em minutos
Pré-tostar pão fatiado	2 - 4 fatias	Grelha	1.º lado: aprox. 2 - 4 min. 2.º lado: aprox. 2 - 3 min.
Gratinar pão torrado	2 - 4 fatias	Grelha	Conforme o recheio: aprox. 5 - 7 min.
Gratinar sopas, por ex., sopa de cebola	2 - 4 tigelas	Prato rotativo	15 - 20 min.

* Untar grelha previamente com óleo.

** Regule o primeiro tempo com o botão. Vire os alimentos a preparar e regule, de seguida, o tempo para o 2.º lado.

Microondas e grelhador combinados

O grelhador funciona simultaneamente com o microondas.


Combinações possíveis:

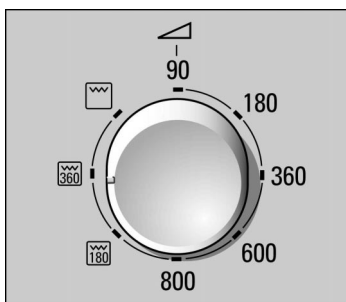
Grelhador + 180 watts

Grelhador + 360 watts

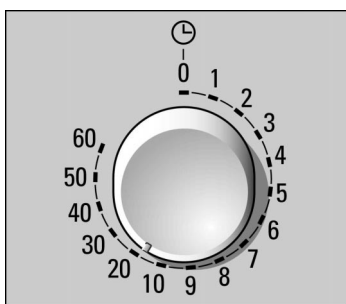
Como regular

Exemplo:

 360, 25 minutos.



1. Coloque o selector de potência em  360.



2. Introduza o tempo de duração com o temporizador.

Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro.

Notas

Se abrir a porta do microondas enquanto este estiver a funcionar, o seu funcionamento é interrompido e pára a contagem do tempo regulado. Depois de fechar a porta, o microondas continua o seu funcionamento.

Se precisar de mais do que 60 minutos para confeccionar o seu prato, regule o tempo restante depois do sinal sonoro.

Grelhador combinado com microondas

Colocar sempre a loiça sobre o prato rotativo e não tapar os alimentos.

Para assar use um recipiente fundo. Assim não sujará o interior do forno.

Para suflés e gratinados, utilize loiça grande e rasa. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

Verifique se a loiça cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande, para o prato rotativo poder rodar.

Regule sempre o tempo máximo de cozedura. Verifique o grau de cozedura ao fim do tempo mínimo indicado.

Antes de cortar a carne deixe-a repousar 5 - 10 minutos. Desta forma, os sucos distribuem-se e não escorrem ao cortar.

Os soufflés e gratinados devem permanecer mais 5 minutos dentro do forno, depois de este ser desligado.

	Quantidade	Potência de microondas, W tempo em minutos	Acessórios	Notas
Carne de porco assada, por ex., cachaço	cerca de 750 g	360 W + grelhador 40 - 50 min.	Prato rotativo	Virar 1 - 2 vezes.
Rolo de carne picada	cerca de 750 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato rotativo	Altura máxima 6 cm.
Frango em pedaços pequenos, por ex., coxas ou asas de frango	cerca de 800 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Recipiente na grelha	Colocar com a pele virada para cima. Não virar.
Asas de frango, marinadas, congeladas	cerca de 800 g	360 W + grelhador 15 - 25 min.	Recipiente na grelha	Não virar.

	Quantidade	Potência de microondas, W tempo em minutos	Acessórios	Notas
Soufflé de massa (com ingredientes pré-cozidos)	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 25 - 35 min.	Prato rotativo	Polvilhar com queijo. Altura máxima 5 cm.
Gratinado de batata (com batatas cruas)	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 30 - 40 min.	Prato rotativo	Altura máxima 4 cm.
Peixe, gratinar	aprox. 400 g	360 W + grelhador 20 - 25 min.	Prato rotativo	Descongelar previamente o peixe ultracongelado.
Soufflé de queijo fresco batido	cerca de 1000 g	360 W + grelhador 30 - 35 min.	Prato rotativo	Altura máxima 5 cm.
Espetadas de legumes	4 - 5 unid.	180 W + grelhador 15 - 20 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.
Espetadas de peixe	4 - 5 unid.	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.
Fatias de bacon	aprox. 8 fatias	180 W + grelhador 10 - 15 min.	Grelha	Utilizar espetos de madeira.

* Regule o primeiro tempo com o botão. Vire os alimentos a preparar e regule, de seguida, o tempo para o 2.º lado.

Refeições de teste conforme EN 60705

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos de micro-ondas são testados por Institutos de Teste, com a ajuda destas refeições.

Descongelar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas W, duração em minutos	Notas
Carne	180 W, 5 Min. + 90 W, 12 - 15 min.	Prato em plástico próprio para micro-ondas Ø 22 cm

Cozinhar com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas W, duração em minutos	Notas
Leite com ovos	600 W, 5 min. + 180 W, 20 - 25 min.	565 g, Pyrex 22 x 17 cm
Biscoito	600 W, 6 - 8 min.	Pyrex Ø 22 cm

Prato	Potência de micro-ondas W, duração em minutos	Notas
Carne picada assada	600 W, 22 - 27 min.	Pyrex, 28 cm

Manutenção e limpeza



Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor. Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos. Podem danificar a superfície. Se um produto destes cair sobre o painel dianteiro, limpe-o imediatamente com água.

Produtos de limpeza

Exterior do aparelho com frente em aço inoxidável	<p>Solução de água e detergente, seque com um pano macio.</p> <p>Solução de água e detergente, seque com um pano macio. As manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo devem ser removidas de imediato.</p> <p>No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada podem ser adquiridos produtos especiais para a limpeza de aço inox.</p>
Cavidade do microondas	<p>Pano húmido, não pode entrar água para o interior do aparelho através da unidade propulsora do prato rotativo.</p>
Interior do microondas	<p>Solução de água quente e detergente ou vinagre diluído em água, seque bem com um pano macio.</p>
Prato e anel rotativos	<p>Solução de água e detergente.</p> <p>Ao colocar o prato rotativo novamente no devido lugar, verifique se está bem encaixado.</p>
Grelha	<p>Solução de água quente e detergente. Produtos de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.</p>
Vidros da porta	<p>Produto limpa-vidros.</p>
Vedante	<p>Solução de água e detergente, seque com um pano macio.</p>

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de recorrer à Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Avaria	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona	Ficha não encaixada na tomada	Encaixar na tomada.
	Falta de corrente	Verique, se a lâmpada da cozinha acende.
O micro-ondas não liga	A porta não está bem fechada	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta.
	Temporizador não está regulado	Regular o temporizador.
Os alimentos demoram mais a aquecer que antes	Está regulada uma potência de micro-ondas demasiado baixa	Seleccionar uma potência mais alta.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade maior de alimentos	O dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.
	Os alimentos estavam mais frios que antes	Mexer ou virar os alimentos a meio do tempo.
O prato rotativo faz um ruído de arranhar ou arrastar	Sujidade ou corpo estranho na zona do accionamento do prato rotativo	Limpar o anel de rolamentos e reentrância do interior do forno.

As reparações só devem ser efectuadas por técnicos dos Serviços Técnicos devidamente preparados. Se o seu aparelho for, indevidamente, reparado, isso poderá acarretar perigos consideráveis para o utilizador.

Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver que ser reparado, então os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de produto (Nº E) e o número de fabrico (Nº FD) do seu aparelho. A placa de identificação de tipo encontra-se à direita, quando se abre a porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

Nº E	FD
Assistência Técnica ☎	

Dados técnicos

Alimentação de corrente	AC220-230 V, 50 Hz
Potência conectada total	1270 W
Potência de micro-ondas	800 W
Grelhador	1000 W
Frequência	2450 MHz
Medidas (A x L x P)	
- Aparelho	28,0x46,2x32,0 cm
- Interior do forno	19,4x29,0x30,0 cm
Peso	13,5 kg
Ensaio TÜV	Sim
Símbolo CE	Sim

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.

É um produto do grupo 2, classe B.

O facto de pertencer ao grupo 2 significa que as microondas são utilizadas para aquecer alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

