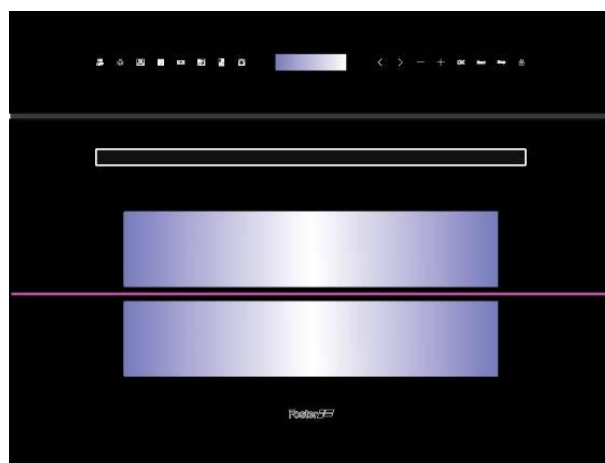

Manual de Instrucciones

ES

Manual de Instruções

PT

FL F46 MICRO



Foster 

Índice

Información sobre seguridad	3
Instrucciones de seguridad	6
Las ventajas de las microondas	7
Descripción del horno	8
Regulaciones base	10
Funciones Básicas	12
Funciones especiales.....	17
Durante el funcionamiento.....	20
Descongelación	21
Cocinar con microondas.....	23
Cocinar con grill	25
Asar y cocer	27
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?.....	30
Limpieza y Mantenimiento del horno	32
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?	34
Características técnicas.....	35
Indicaciones sobre protección medioambiental	35
Instrucciones de instalación.....	37
Instalación	73

Estimado Cliente:

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

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, entregueles también el correspondiente manual!

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

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 sólo en aplicaciones domésticas y no para otras aplicaciones, 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.

Información sobre seguridad

- 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..

INSTALACIÓN

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del porta fusibles), interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (por ejemplo: disyuntor de circuito, 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

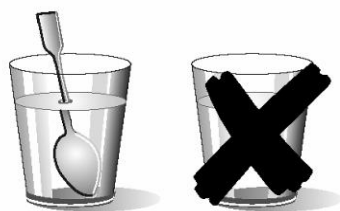
- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **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.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de seguridad

- 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.

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

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

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

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

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

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

Modo de funcionamiento del horno microondas

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

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

Por qué se calientan los alimentos

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

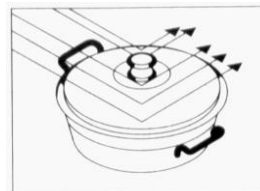
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

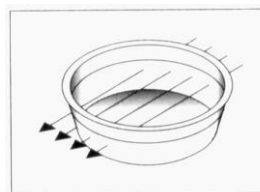
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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

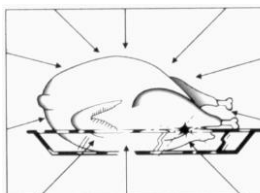
Las microondas son reflejadas por el metal...



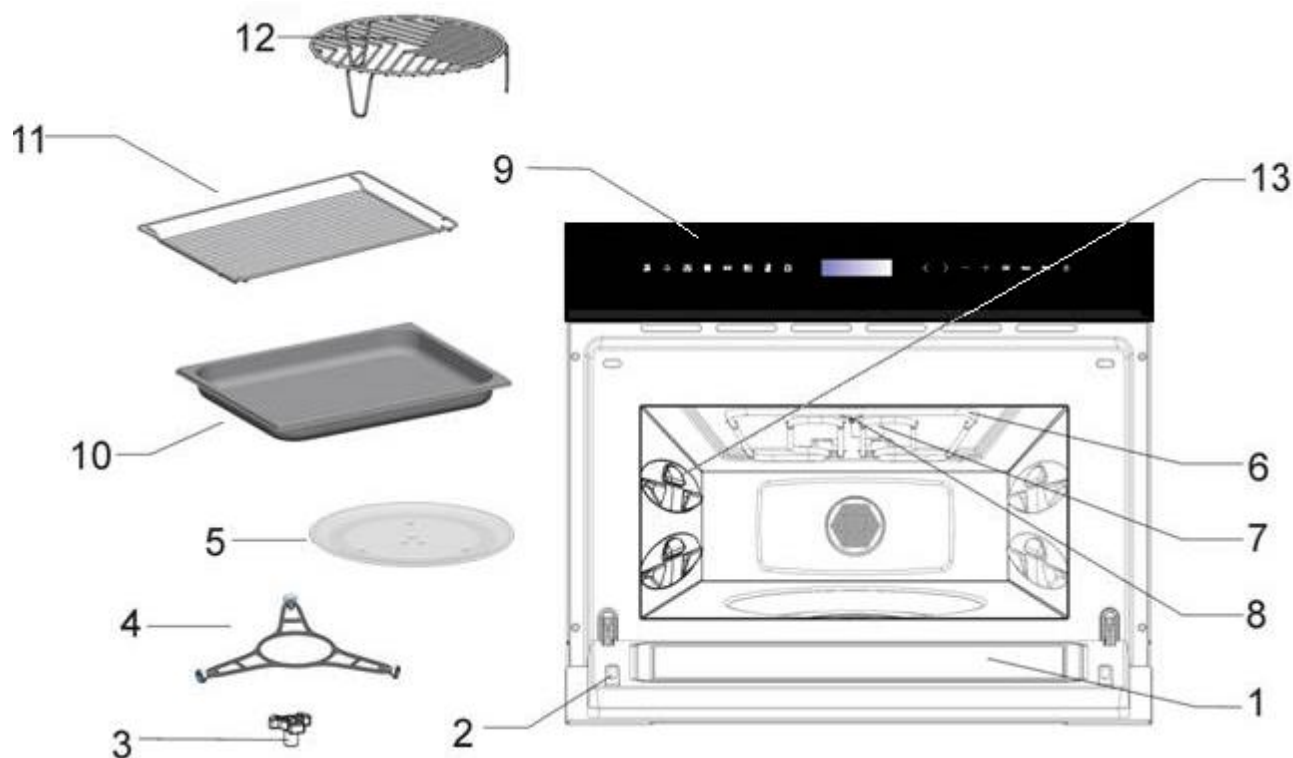
... atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno



- 1. – Cristal de la puerta
- 2. – Lengüeta
- 3. – Acoplamiento del motor
- 4. – Anillo rotativo
- 5. – Plato rotativo
- 6. – Grill
- 7. – Tapa de mica







- 8. – Bombilla
- 9. – Panel de mandos
- 10. – Bandeja
- 11. – Parrilla rectangular
(No utilizar con la función microondas)
- 12. – Parrilla
(No utilizar con la función microondas)
- 13. – Soportes para bandeja



- 1. – Indicador de funciones
- 2. – Pantalla
- 3. – Teclas “Izquierda” y “Derecha”
- 4. – Teclas “+” y “-“

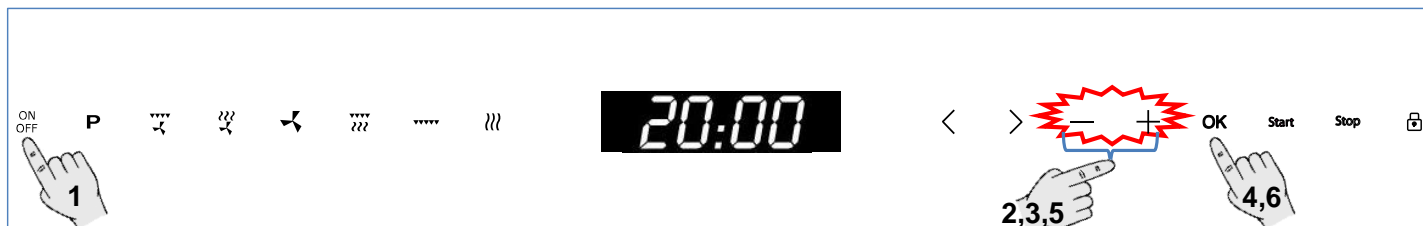
- 5. – Tecla “OK”
- 6. – Tecla – Start
- 7. – Teclas – Stop
- 8. – Bloqueo de seguridad

Descripción de las Funciones

Símbolo	Función	Potencia Salida Microondas	Alimentos
	Microondas	200 W	Descongelar lentamente alimentos delicados; para descongelar y seguir cocinando a baja potencia.
		400 W	Cocer carne, pescado y arroz. Descongelar rápidamente cantidades pequeñas y alimentos para bebés, como por ejemplo biberones.
		600 W	Calentar y cocer alimentos.
		800 W	Cocer verduras y patatas. Cocer gratinados y platos preparados. Descongelar y cocer pequeñas cantidades.
		1000 W	Calentar líquidos.
	Microondas + Grill	200 W	Gratinar tostadas.
		400 W	Gratinar aves y carne.
		600 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados.
	Grill	----	Gratinar alimentos.
	Grill +Aire caliente	---	Gratinar carne y pescado, trozos finos.
			Gratinar aves.
			Patatas – descongelar y dorar los productos ultracongelados.
	Aire caliente	---	Asar y cocer.
	Microondas + Aire caliente	200-600 W	Asar rápidamente carne, pescado y aves. Cocer pasteles húmedos y secos.

Regulaciones base

Ajuste del reloj



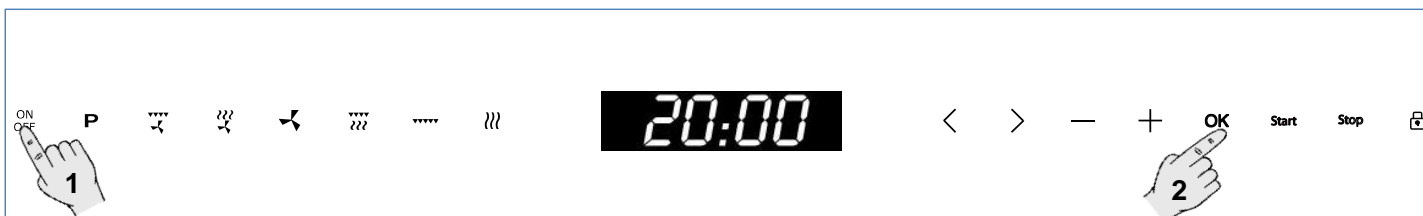
Después de conectar el horno a la corriente o tras un fallo de energía, el reloj queda parpadeando, indicando que el valor de la hora no es correcto. Para ajustar el reloj proceda de la siguiente forma:

1. Presione la tecla “ON/OFF” para iniciar el horno.
2. Presione las teclas “-” y “+” al mismo tiempo durante 3 segundos. El indicador de horas queda parpadeando. (Este procedimiento no es necesario en la primera vez que se hace la

conexión del horno o se hay un fallo de energía).

3. Presione las teclas “-” y “+” para configurar el valor de las horas.
4. Presione la tecla OK ara confirmar la hora. La pantalla de minutos parpadea.
5. Presione las teclas “-” y “+” para configurar el valor de los minutos.
6. Para terminar, presione de nuevo la tecla OK.

Ocultar/Mostrar el Reloj



Si el reloj le incomoda, puede ocultarlo:

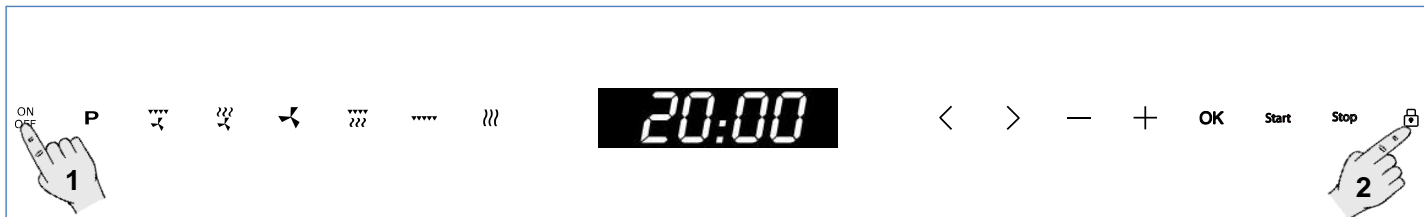
1. Presione la tecla “ON/OFF” para iniciar el horno.
2. Presione la tecla OK durante 3 segundos.

Los puntos que separan las horas de los minutos permanecerán parpadeando.

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

Bloqueo de Seguridad

El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para impedir su utilización por los niños).



1. Presione la tecla “ON/OFF” para iniciar el horno.
2. Presione la tecla “**Bloqueo de seguridad**” durante 3 segundos. A continuación, se emite una señal acústica y la pantalla

parpadea. El horno queda bloqueado, no pudiendo realizarse ninguna operación.

Para desbloquear el horno, presione de nuevo la tecla “**Bloqueo de seguridad**” durante 3 segundos.

Parar plato giratorio



Si la rotación del plato molesta, puede pararlo

Procediendo de la siguiente manera:

Prima al mismo tiempo las teclas

„<“ y „>“.. El plato termina de girar.

Para volver a poner en marcha

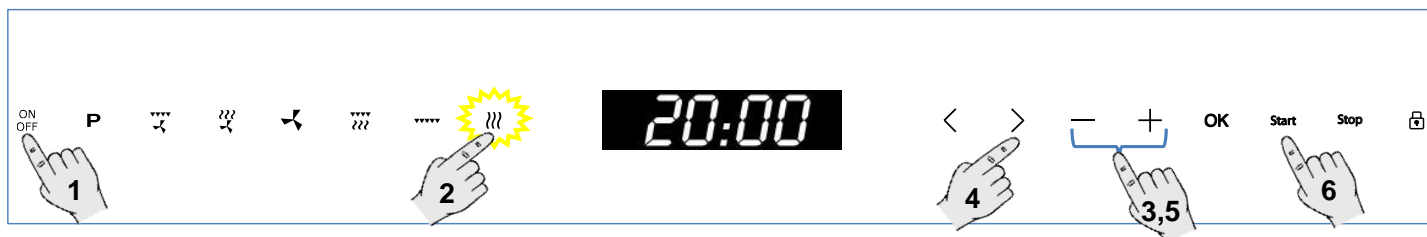
el plato, apretar nuevamente al mismo tiempo

las teclas „<“ y „>“.

Funciones Básicas

Microondas

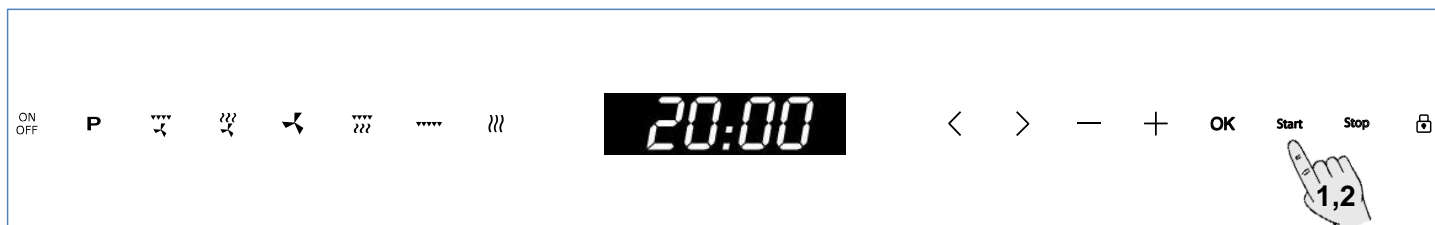
Utilizar esta función para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Presione la tecla "ON/OFF"
2. Presione la tecla de función **Microondas**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione la tecla de "+" y "-" para cambiar la potencia de microondas. (Ver capítulo características)
4. Presione la tecla ">" para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Presione las teclas de "-" y "+" para configurar el tiempo de funcionamiento deseado (por ej., 1 minuto)..
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.
7. Para cambiar las definiciones, presione las teclas "<" o ">" así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas "+" y "-" puede cambiar los valores.

Microondas – Inicio Rápido

Utilizar esta función para calentar rápidamente alimentos con elevado contenido de agua, tales como agua, café, té o sopa no densa.

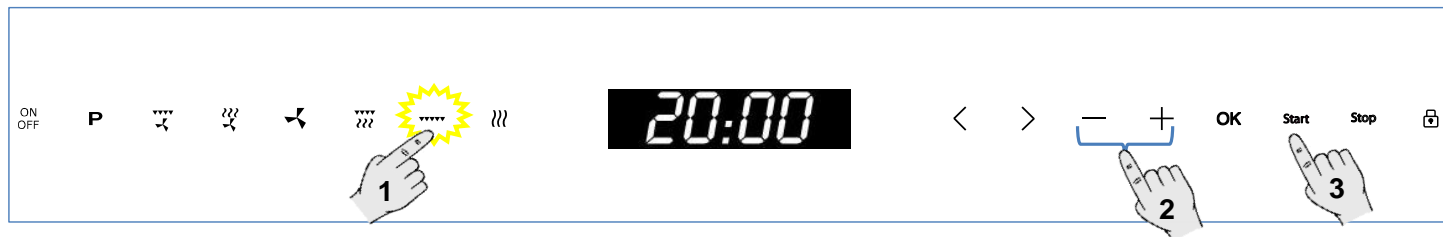


1. Presione la tecla "START". El horno empieza a funcionar en la función Microondas a potencia máxima durante 30 segundos.
2. En el caso de que pretenda aumentar el tiempo de funcionamiento, presione de nuevo la tecla **Start**. Cada vez que se presiona esta tecla, el tiempo de funcionamiento aumenta en 30 segundos.

NOTA: Cuando se selecciona la potencia de 1000 W, el tiempo de funcionamiento está limitado a un máximo de 15 minutos.

Grill

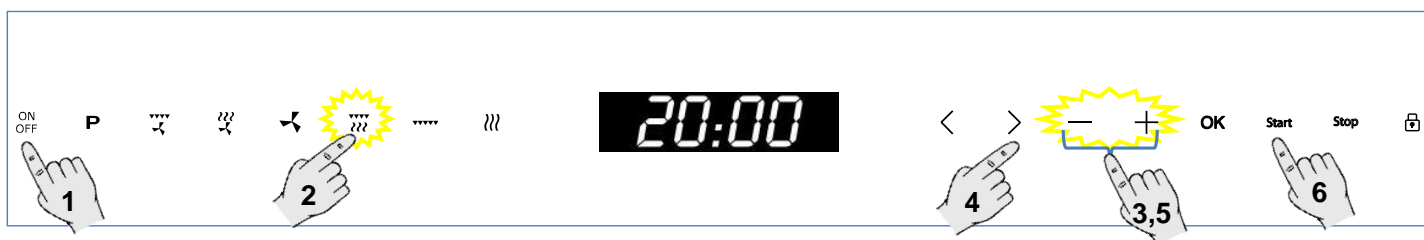
Utilizar esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



1. Presione la tecla de función del **Grill**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado (por ej., 15 minutos).
3. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

Microondas + Grill

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

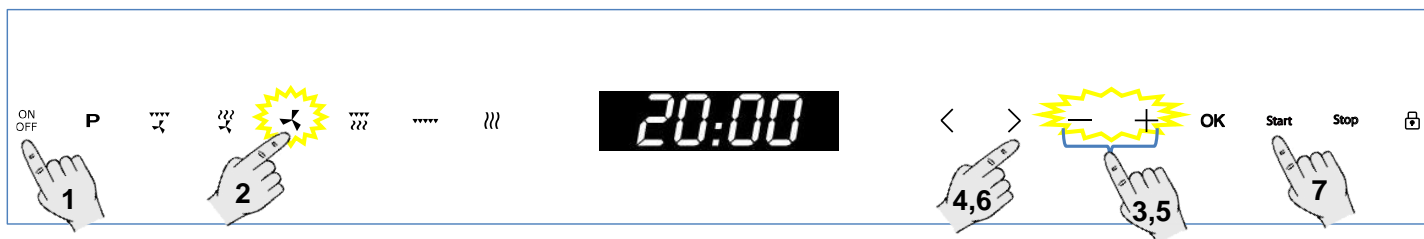


1. Presione la tecla “ON/OFF”.
2. Presione la tecla de función **Microondas + Grill**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado.
4. Betätigen Sie die Taste „>“
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar la potencia deseada (ver capítulo características técnicas).
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

Funciones Básicas

Aire caliente

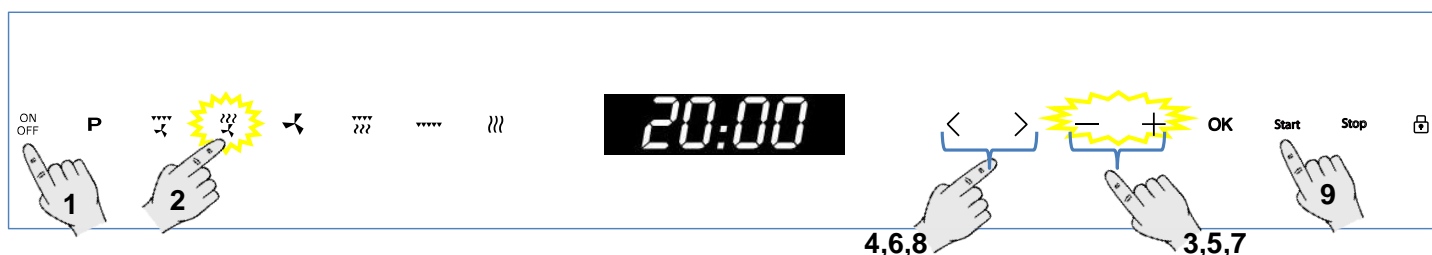
Utilizar esta función para cocinar y asar.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Aire caliente**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas "-" y "+" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado.
4. Presione la tecla ">" para entrar en las definiciones de temperatura.
5. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
6. Para cambiar las definiciones, presione las teclas "<" o ">" así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas "+" y "-" puede cambiar los valores.
7. Presione la tecla Start. El horno comienza a funcionar.

Microondas + Aire caliente

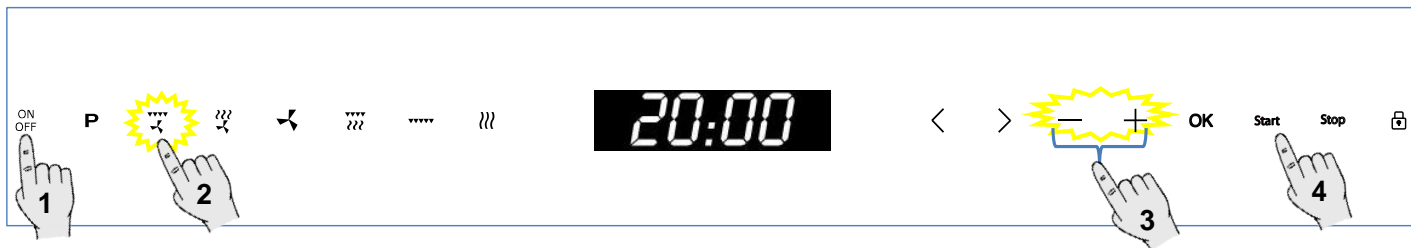
Utilizar esta función para cocer y asar.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Microondas + Aire Caliente**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas "-" y "+" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado.
4. Presione la tecla ">" para entrar en las definiciones de temperatura.
5. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
6. Presione la tecla ">".
7. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas "<" o ">" así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas "+" y "-" puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla Start. El horno comienza a funcionar.

Grill con Aire caliente

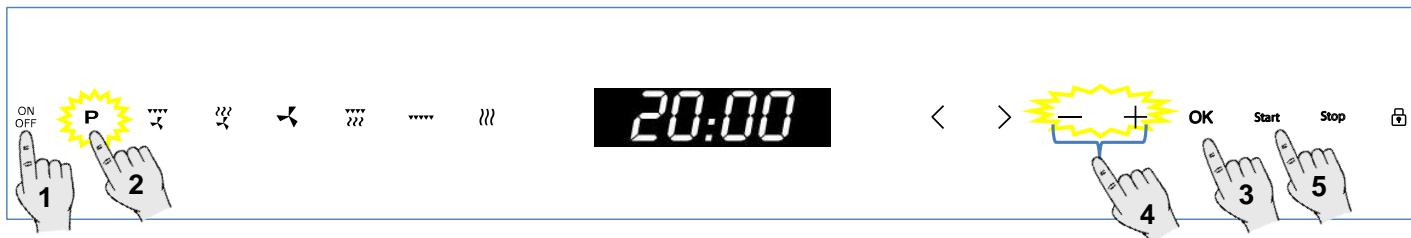
Utilizar esta función para dorar carne, pescado, aves o patatas fritas.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Grill con Aire caliente**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas "-" y "+" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado.
4. Presione la tecla Start. El horno comienza a funcionar.

Descongelación por tiempo (manual)

Utilizar esta función para descongelar rápidamente cualquier tipo de alimento.

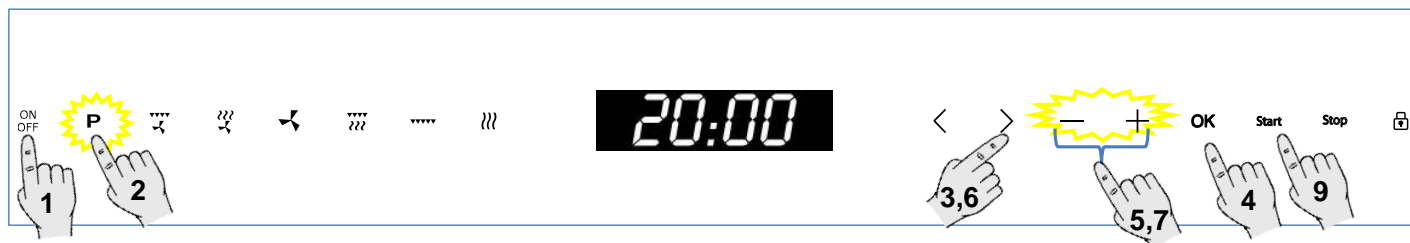


1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Descongelación por peso (automático)**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione las teclas "-" y "+" para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado.
4. Presione la tecla „>“ para entrar en las definiciones de tiempo.
5. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
6. Presione la tecla „>“.
7. Presione las teclas de "-" y "+" para seleccionar la temperatura deseada.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“ o „>“ así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas "+" y "-" puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

Funciones Básicas

Descongelación por peso (automático)

Utilizar esta función para descongelar rápidamente carne, aves, pescado, fruta y pan.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de **función automática**. La tecla de función se ilumina.
3. Seleccione la función descongelación por peso con la tecla „>“.
4. Presione la tecla Iniciar para seleccionar la función.
4. Presione la tecla „>“ para entrar en las definiciones de descongelación por peso.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el programa deseado (tabla abajo).
6. Presione la tecla „>“.
7. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la temperatura deseada.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“ o „>“ así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas “+” y “-” puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

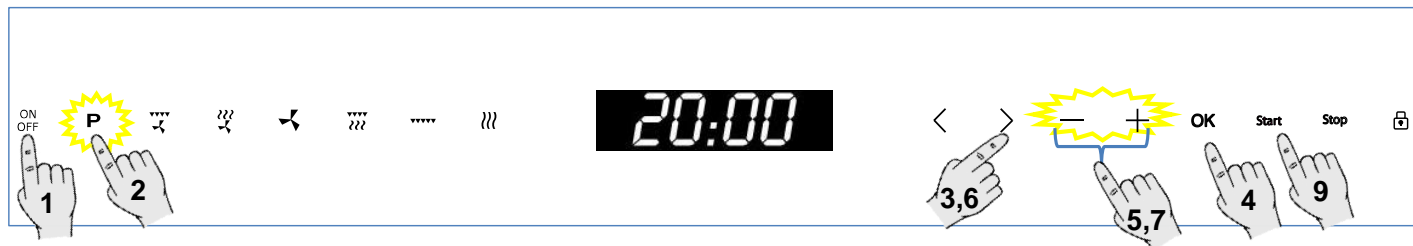
La siguiente tabla presenta los programas de la función de descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Aves	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pescado	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pan	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: ver “Indicaciones generales para la descongelación”.

Función Especial P1: Calentar alimentos

Utilizar esta función para calentar varios tipos de alimentos.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Programación Automática**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione la tecla „>“ dúas veces para activar la función P1. .
4. Presione la tecla Iniciar para seleccionar la función.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la temperatura deseada.
6. Presione la tecla „>“.
7. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“ o „>“ así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas “+” y “-“ puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar..

La siguiente tabla presenta los programas de la Función Especial P1, con indicación de los rangos de peso, tiempos de funcionamiento y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
A 01	Sopa	200 – 1500	3 – 15	Volver 1 – 2x, tapar
A 02	Platos precocinados, alimentos compactos	200 – 1500	3 – 20	Volver 1 – 2x, tapar
A 03	Platos con varios alimentos menos compactos	200 – 1500	3 – 18	Volver 1 – 2x, tapar
A 04	Verduras	200 – 1500	2,6 – 14	Volver 1 – 2x, tapar

Notas importantes:

- Use siempre recipientes adecuados para microondas y una tapa o cubierta de forma a evitar la pérdida de líquidos.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento, en especial cuando el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: *turn*.
- El tiempo requerido para calentar los alimentos depende de su temperatura inicial. Los alimentos sacados directamente del

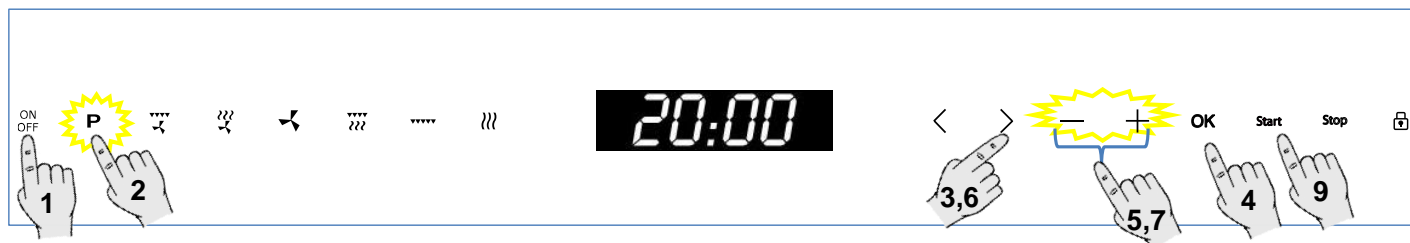
frigorífico tardan más tiempo a calentar que los alimentos que están a temperatura ambiente. Si la temperatura del alimento no se corresponde a la deseada, seleccione un peso mayor o menor la próxima vez que caliente el alimento.

- Después de calentar, remueva los alimentos y deje reposar durante algún tiempo para uniformizar la temperatura.
- **¡Atención!** Tras el calentamiento el recipiente puede estar muy caliente. Pese a que las microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden calentarse por transmisión de calor de los alimentos.

Funciones especiales

Función Especial P2: Cocinar

Utilizar esta función para cocinar alimentos frescos.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Programación Automática**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione la tecla „>“ dúas veces para activar la función P2.
4. Presione la tecla Iniciar para seleccionar la función.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la Programación deseada.
6. Presione la tecla „>“ para entrar en las definiciones de peso.
7. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“ o „>“ así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas “+” y “-” puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función Especial P3, con indicación de los rangos de peso, tiempos de funcionamiento y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
b 01	Patatas	200 – 1000	4 – 17	Volver 1 – 2x, tapar
b 02	Verduras	200 – 1000	4 – 15	Volver 1 – 2x, tapar
b 03	Arroz	200 – 500	13 – 20	Una cantidad de arroz, dos partes de agua
b 04	Pescado	200 – 1000	4 – 13	Tapar

Notas importantes:

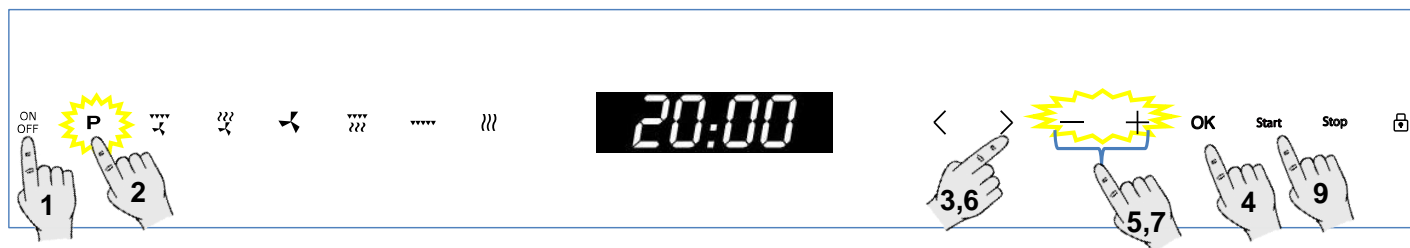
- Use siempre recipientes adecuados para microondas y una tapa o cubierta de forma a evitar la pérdida de líquidos.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento, en especial cuando el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: *turn*.
- **Atención!** Tras la cocción, el recipiente puede estar muy caliente. Pese a que las microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden calentarse por transmisión del calor de los alimentos.

Instrucciones de preparación:

- Pescado – Añada 1 a 3 cucharas de sopa de agua o de zumo de limón.
- Arroz – Añada una cantidad de agua equivalente al doble de la cantidad de arroz.
- Patatas con piel – Use patatas del mismo tamaño. Lávelas y perfore la piel varias veces. Añada 1 a 3 cucharas de sopa de agua.
- Patatas sin piel y Verduras Frescas– Corte en trozos del mismo tamaño. Añada una cuchara de sopa de agua por cada 100 g de verduras y sal al gusto.

Función Especial P3: Descongelar & Gratinar

Utilizar esta función para descongelar y gratinar varios tipos de alimentos.



1. Presione la tecla "ON/OFF".
2. Presione la tecla de función **Programación Automática**. La tecla de función se ilumina.
3. Presione la tecla „>“dúas veces para activar la función P3.
4. Presione la tecla Iniciar para seleccionar la función.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la Programación deseada (ver tabla abajo).
6. Presione la tecla „>“ para entrar en las definiciones de peso.
7. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
8. Para cambiar las definiciones, presione las teclas „<“o „>“así puede seleccionar la función deseada. Con las teclas “+” y “-“ puede cambiar los valores.
9. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función Especial P3, con indicación de los rangos de peso y tiempos de funcionamiento (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Parrilla
C 02	Precocinados	350 – 500	8 – 14	Volver 1x, tapar
C 03	Derivados de patata	200 – 450	10 – 12	Bandeja de cristal

Notas importantes:

- Utilice siempre vajilla apta para microondas y resistente al calor (por ejemplo moldes). El grill da lugar a temperaturas muy altas. Cuando use el programa C 02, coloque siempre una tapadera para evitar pérdida de líquidos.
- Dé la vuelta a los alimentos cuando el horno emite una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación **turn**.

Atención! Tras la cocción, el recipiente puede estar muy caliente. Aunque los microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden llegar a alcanzar altas temperaturas debido al calor emitido por la resistencia del grill.

Instrucciones de preparación:

- Pizza, congelada – Utilizar pizzas congeladas precocinadas y pizzas-baguete.
- Precocinados, congelados – Utilizar lasaña, canelones, soufflé de gambas, todos congelados. Tapar siempre.
- Derivados de Patata, congelados – Las patatas fritas, las croquetas de patata y las patatas salteadas tienen que ser adecuadas para su preparación en el horno.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

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

En cualquiera de los casos:

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

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.
3. Cancelar el proceso, presionando la tecla **Stop**.

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

Modificación de los parámetros

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

1. Para cambiar el tiempo, gire el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.
2. Para cambiar la potencia, presione la tecla de **Selección de Peso/Potencia**. El respectivo indicador empieza a parpadear. Cambie el parámetro girando el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos y valide presionando de nuevo la tecla de **Selección de Peso/Potencia**.

Cancelar una cocción

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

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

Fin de una cocción

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

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

Descongelación

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

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

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

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

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

Cocinar con microondas

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

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus envases**, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.

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

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

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

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que::
 - Doble de la cantidad » doble del tiempo
 - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta e presione otra vez el botón **Start**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

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

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

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

Cocinar con grill

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

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

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga los niños alejados.**
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.

4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

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

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

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

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

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

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

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

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

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	400	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	600	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	600	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	400	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	400	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	400	2-4	3-5

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

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función

del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

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

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelva los pedazos.

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

Tablas y sugerencias – Preparación de carne y pasteles

Microondas / Aire caliente

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Temperatura °C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Lomo bajo	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Solomillo de cerdo/ Costillas o hueso Cerdo asado	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Pollo entero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente sin tapa. Coloque la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta 1x.
Pedazos de pollo	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente sin tapa. Coloque los pedazos con la piel, hacia abajo. Dar la vuelta 1X.
Ternera asada	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x; después de darle vuelta, siga con la cocción sin tapa.
Carne de vaca asada	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x

Microondas / Cocer

Alimento	Potencia (Watt)	Temperatura °C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pastel de chocolate/cereza	200	200	30	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de queso con fruta	400	180	40-45	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de manzana	200	185	40-45	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de queso con strudel	400	180	40-50	5-10	Plato rotativo, trespiés pequeño, Molde de resorte, Ø 26 cm
Tarta de nueces	200	170	30-35	5-10	Plato rotativo, Molde agujereado

Asar y cocer

Consejos sobre cómo asar

Gire los pedazos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar 20 minutos con el horno apagado y con la puerta cerrada. Así, el jugo de la carne se distribuirá mejor.

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo de alimento y de su cantidad correspondiente.

Si en la tabla no se especifica el peso del asado, opte por lo especificado para el peso más bajo siguiente y aumente el tiempo.

Consejos sobre el recipiente

Compruebe que el recipiente cabe en el horno.

Los recipientes calientes de cristal han de colocarse sobre un paño de cocina seco. Si se colocaran sobre una superficie fría o mojada, el cristal podría agrietarse o partirse. Utilice unos agarradores para sacar el recipiente del horno

Importante

Durante el modo de funcionamiento Aire caliente/Microondas utilice siempre un trespiés pequeño colocándolo en el plato rotativo. Los moldes de resorte, los moldes bajos y los recipientes han de colocarse siempre en un trespiés.

Excepción: el molde agujereado debe colocarse directamente sobre el plato rotativo.

Tablas y sugerencias – Cocer/ Aire caliente

Alimento	Recipiente	Nivel	Temperatura	Tiempo (Min.)
Pastel de nueces	Molde agujereado	Plato rotativo	160	50-60
Tarta de fruta	Molde de resorte Ø 28 cm	Plato rotativo, trespiés pequeño	160	55-60
Pastel inglés	Molde agujereado	Plato rotativo	160	55-65
Tartas saladas	Molde redondo de cristal	Plato rotativo, trespiés pequeño	190-200	40-60
Dulces simples (pão de ló)	Molde de resorte Ø 26 cm	Plato rotativo, trespiés pequeño	160	30-40
Tronco	Molde de cristal para pasteles	1	200	12-15
Dulce de cerezas	Molde de cristal para pasteles	1	180-190	40-50

Consejos sobre los moldes para pasteles

Los moldes más utilizados son los de metal de color oscuro. En caso de que utilice también el microondas, emplee moldes de cristal, porcelana o plástico para dulces, resistentes a temperaturas de hasta 250° C. Con este tipo de molde los dulces se queman menos.

Consejos sobre cómo cocinar pasteles

La temperatura y la cocción del pastel dependen de la calidad y de la cantidad de la masa. La primera vez elija una temperatura inferior y la vez siguiente, si fuera necesario, una temperatura más elevada. Con una temperatura inferior se consiguen resultados más uniformes. Coloque siempre el molde en el centro de la bandeja o sobre el plato rotativo.

Consejos para la cocción

Cómo comprobar si un pastel está cocinado

Introduzca un palito en la parte más alta del dulce. Si la masa no se queda pegada al palito, el dulce está cocinado.

El pastel ha quedado muy oscuro

La próxima vez seleccione una temperatura más baja y deje que el pastel hornee durante más tiempo.

El pastel está muy seco

Realice unos pequeños agujeros en el mismo con un palito. Luego, empápelo con un poco de zumo o con una bebida alcohólica. La próxima vez aumente la temperatura aproximadamente en 10° y reduzca el tiempo de cocción.

El pastel no se despegaba después de darle vuelta

Para que el pastel se despegue más fácilmente del molde, una vez horneado déjelo enfriar entre 5 a 10 minutos. Si aún no se despegaba, introduzca cuidadosamente un cuchillo entre el pastel y el molde. La próxima vez engrase bien el molde.

Consejos para ahorrar energía

Cuando se prepara más de un pastel, se aconseja introducirlos en el horno uno tras otro. El horno permanece aún caliente reduciendo así el tiempo de horneado del segundo pastel.

Utilice preferiblemente moldes oscuros, pintados o esmaltados de negro, puesto que absorben mejor el calor.

En caso de horneados más largos, se podrá apagar el horno 10 minutos antes del final y aprovechar el calor residual para terminar de hornear el pastel.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

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

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

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

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

Pruebe la vajilla

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

Función Grill con Aire caliente

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

La vajilla de plástico no es adecuada.

Funciones combinadas

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

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser

colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

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

Tapas

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

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

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

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

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

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

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

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

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

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

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

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

Superficie frontal

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

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

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

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

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

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

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

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

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

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

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

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

Techo del Horno

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

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

Proceda de la siguiente forma:

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

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

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

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

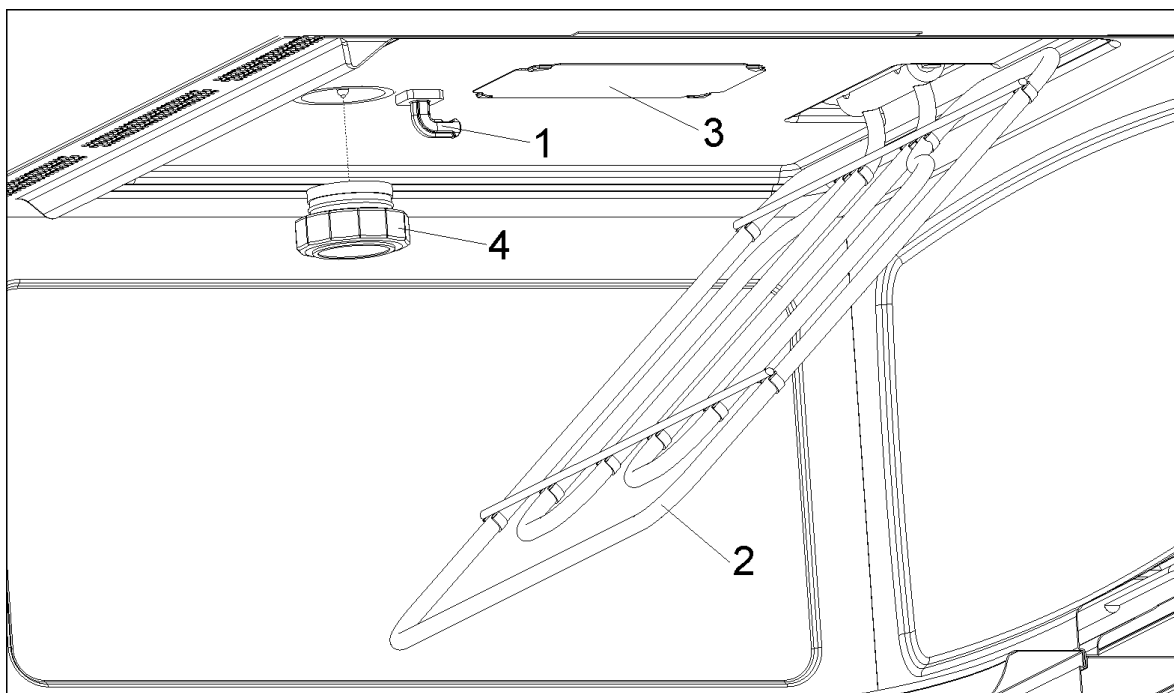
No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

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

Accesorios

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

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



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

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

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

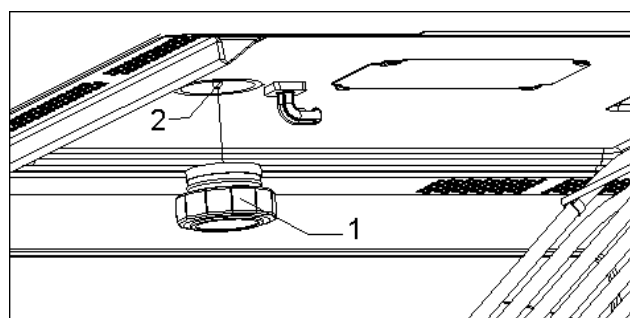
- **¡El pantalla está apagado!** Comprobar si:
 - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
 - El Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
 - **¡El horno no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

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

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 10W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida 3300 W
- Potencia del grill. 1500 W
- Potencia del aire caliente 1500 W
- Potencia de salida microondas..... 1000 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno. 32 ltr
- Peso 35 kg

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde.

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



Eliminación de aparatos fuera de uso

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

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

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

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

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

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

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

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

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

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

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o se ha 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.

Tras la instalación

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

En caso de conexión permanente, el horno debe ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión debe hacerse a un circuito con un dispositivo de corte omnipolar con separación mínima de 3 mm entre contactos.

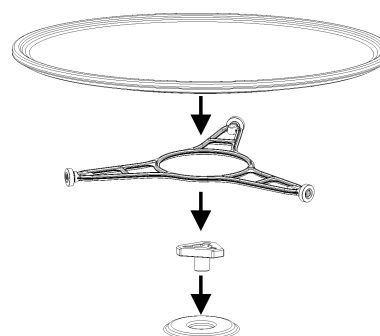
ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

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".

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



Durante la instalación, seguir las dimensiones descritas al final del manual.

Informações de segurança	39
Instruções de segurança.....	42
As vantagens de um micro-ondas	43
Descrição do forno	44
Regulações base	46
Funções Básicas	48
Funções especiais.....	53
Durante o funcionamento... ..	56
Descongelação	57
Cozinhar com micro-ondas.....	59
Cozinhar com grelhador.....	61
Assar e cozer	63
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	66
Limpeza e manutenção do forno.....	68
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	70
Características técnicas.....	71
Indicações sobre proteção ambiental.....	71
Instruções de instalação.....	72
Instalação	73

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **Foster**.

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.fosterspa.com

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 e não a outras aplicações, 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.

INSTALAÇÃO

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, fusíveis (retirar os fusíveis roscados da tomada), Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica (ex: disjuntor, conexão à terra, ...).
- **ATENÇÃO:** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.

Informações de segurança

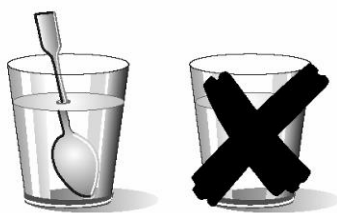
LIMPEZA

- 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.

- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



- **Cuidado ao aquecer líquidos!**
- Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente. **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

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

- Não coloque o forno em funcionamento sem o acoplamento, o anel rotativo e o respetivo prato.
- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

As vantagens de um 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 ultra rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno 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 um prato rotativo.

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 contêm água cujas moléculas vibram por ação das micro-ondas.

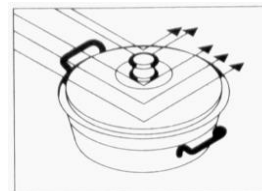
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

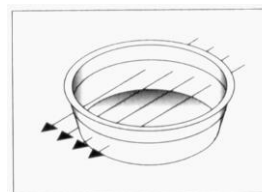
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno micro-ondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

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 de micro-ondas.

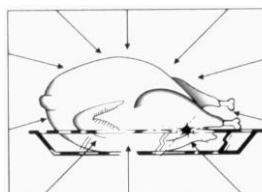
As micro-ondas são refletidas pelo metal...



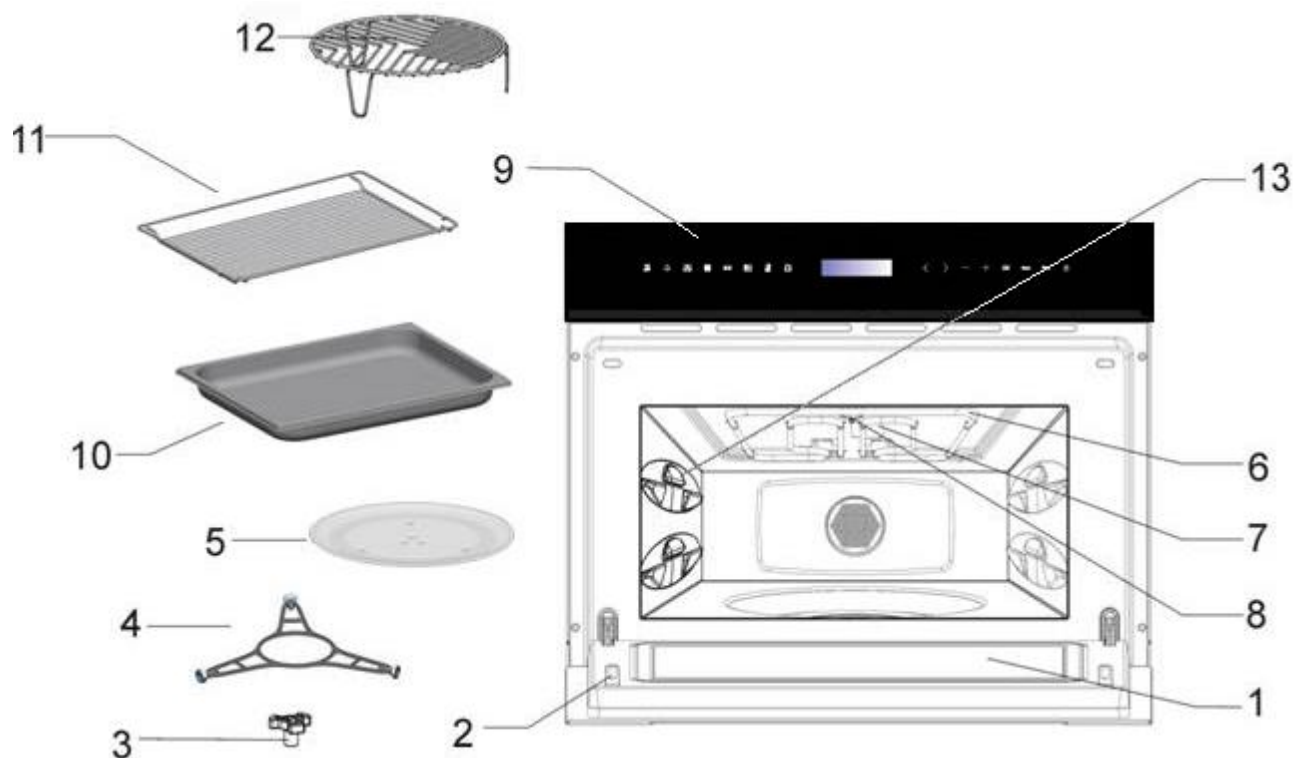
... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.

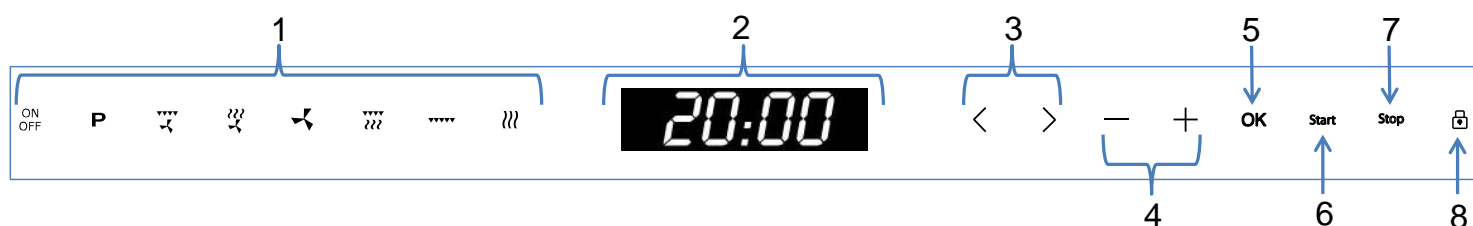


Descrição do forno



- 1. – Vidro da porta
- 2. – Linguete
- 3. – Acoplamento do motor
- 4. – Anel rotativo
- 5. – Prato rotativo
- 6. – Grill
- 7. – Tampa de mica

- 8. – Lâmpada
- 9. – Painel de comandos
- 10. – Bandeja retangular
- 11. – Grelha retangular
(Não utilizar com micro-ondas)
- 12. – Trempe
(Não utilizar com micro-ondas)
- 13. – Suporte da bandeja









- 1. – Indicadores de funções
- 2. – Display
- 3. – Teclas “Esquerda” e “Direita”
- 4. – Teclas “+” e “-”

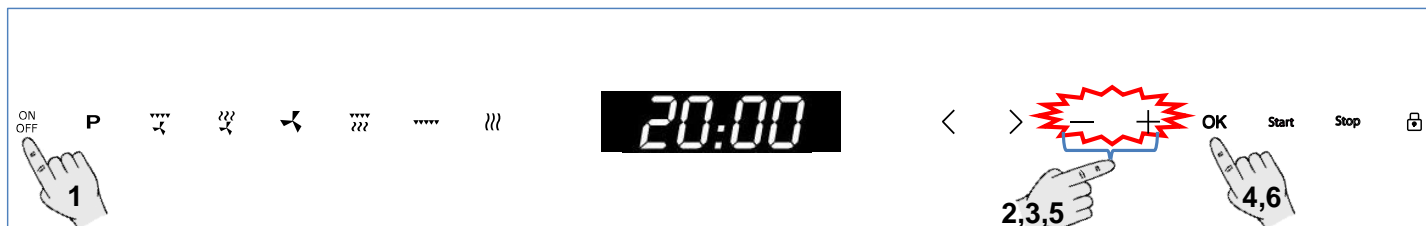
- 5. – Tecla “OK”
- 6. – Tecla “START”
- 7. – Tecla “STOP”
- 8. – Bloqueio segurança

Descrição do forno

Descrição das Funções

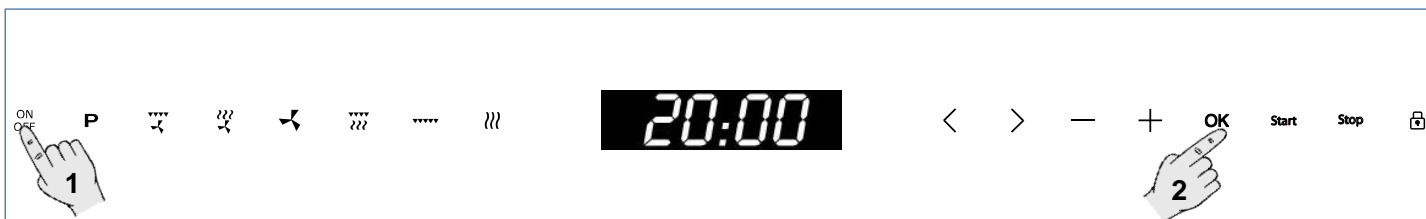
Símbolo	Função	Potência Saída Micro-ondas	Alimentos
	Micro-ondas	200 W	Descongelação delicada e gradual de alimentos. Para descongelar e continuar a cozinhar.
		400 W	Cozinhar carne, peixe e arroz Descongelar rapidamente pequenas quantidades, alimento para bebé, p.ex. biberão.
		600 W	Aquecer e cozinhar pratos.
		800 W	Cozinhar legumes e batatas. Cozinhar soufflé e alimentos pré – confeccionados. Descongelar ou cozinhar pequenas quantidades.
		1000 W	Aquecer líquidos.
	Micro-ondas + Grelhador	200 W	Gratinar tostas.
		400 W	Grelhar aves e carne.
		600 W	Cozinhar empadões e gratinados.
	Grelhador	---	Grelhar alimentos.
	Grill +Ar quente	---	Grelhar carne e peixe, pedaços finos.
			Grelhar aves.
			Batatas – descongelar e dourar produtos ultracongelados.
	Ar quente	---	Assar e cozer.
	Micro-ondas + Ar quente	200-600 W	Assar rapidamente carne, peixe e aves. Cozer bolos húmidos e secos.

Acerto do relógio



1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Mantenha os botões “-” e “+” premidos simultaneamente. Os dígitos das horas começarão a piscar (os passos 1 e 2 não são necessários se for a primeira vez que liga o micro-ondas, ou após uma falha de eletricidade).
3. Prima os botões “-” e “+” para definir as horas.
4. Prima o botão **OK** para confirmar as horas. Os dígitos dos números irão piscar.
5. Prima os botões “-” e “+” para definir os minutos.
6. Prima o botão **OK** para confirmar os minutos.

Ocultar/Mostrar o Relógio

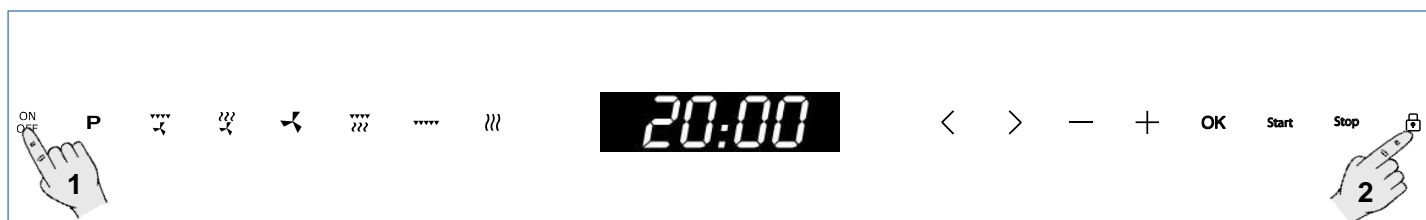


Se a visualização do relógio o perturba, poderá escondê-lo prosseguindo da seguinte forma

1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima o botão “**OK**” durante 3 segundos. O ecrã ficará vazio.

Se quiser voltar a visualizar o relógio repita o mesmo procedimento.

Bloqueio de Segurança



Para bloquear o forno proceda do seguinte modo:

1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Mantenha o botão “**Bloqueio de segurança**” premido durante 3 segundos. O

botão de "Bloqueio de segurança" acende e visualizam-se símbolos de botões.

O forno não funcionará até ser desbloqueado. Para desbloquear o forno repita o mesmo procedimento.

Regulações base

Parar o prato rotativo



Se a rotação do prato estiver a perturbar, poderá a qualquer altura interromper a rotação da seguinte forma:

Para parar o prato rotativo prima em simultâneo as teclas “<” e “>”.

Para colocar o prato rotativo novamente em funcionamento, prima em simultâneo as teclas “<” e “>”.

Micro-ondas

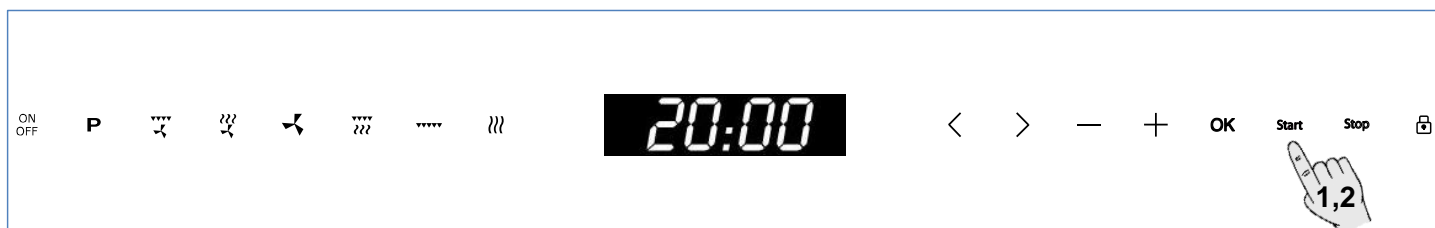
Utilizar esta função para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla função **Micro-ondas**. O sinalizador respetivo fica a piscar.
3. Prima as teclas de “-” e “+” para definir o tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de potência.
5. Prima as teclas de “-” e “+” para alterar a potência de micro-ondas.
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.
7. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para seleccionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente

Micro-ondas – Início Rápido

Utilizar esta função para aquecer rapidamente alimentos com elevado conteúdo de água como água, café, chá ou sopa não densa.



1. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar na função Micro-ondas à potência máxima durante 30 segundos.
2. Caso pretenda aumentar o tempo de funcionamento prima novamente a tecla **Start**. Cada vez que esta tecla for premida o tempo de funcionamento será aumentado em 30 segundos.

NOTA: Quando é seleccionada a potência de 1000 W, o tempo de funcionamento está limitado a um máximo de 15 minutos.

Funções Básicas

Grelhador

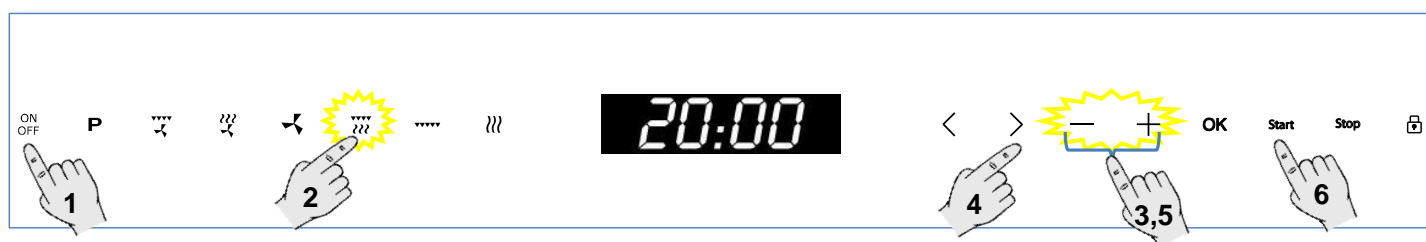
Utilizar esta função para dourar rapidamente a superfície dos alimentos.



1. Prima a tecla de função **Grelhador**.
2. Com as teclas “-” e “+” selecione o tempo de funcionamento desejado.
3. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Micro-ondas + Grelhador

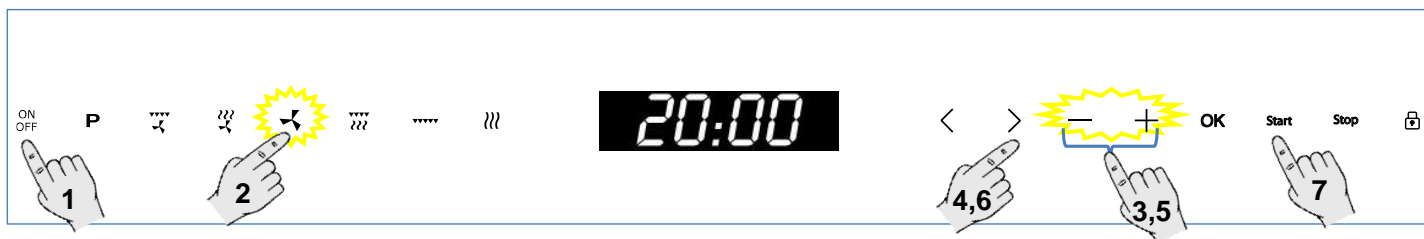
Utilizar esta função para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados..



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **Micro-ondas + Grelhador**. A tecla de função ilumina-se.
3. Com as teclas “-” e “+” selecione o tempo de funcionamento desejado.
4. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de potência.
5. Prima as teclas de “-” e “+” para alterar a potência de micro-ondas.
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Ar quente

Utilizar esta função para cozer e assar.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **Ar quente**. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima as teclas de “-” e “+” para seleccionar tempo de funcionamento pretendido
4. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de potência.
5. Prima as teclas “-” e “+” para seleccionar a temperatura pretendida.
6. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para seleccionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
7. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Micro-ondas + Ar quente

Utilizar esta função para cozer e assar.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **Micro-ondas + Ar quente**. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima as teclas de “-” e “+” para seleccionar tempo de funcionamento pretendido.
4. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de potência.
5. Prima as teclas “-” e “+” para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido
6. Prima a tecla de **Seleção de Tempo**, para alterar o tempo de funcionamento pretendido. O sinalizador respectivo fica a piscar.
7. Prima as teclas de “-” e “+” para seleccionar a potência pretendida.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para seleccionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar

Funções Básicas

Grill com Ar quente

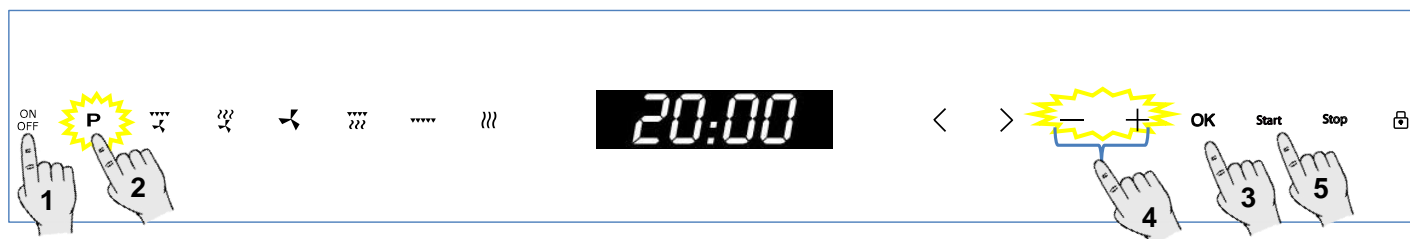
Utilizar esta função para dourar carne, peixe, aves ou batatas fritas.



1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função **Micro-ondas + Ar quente**. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima as teclas “-” e “+” para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido
4. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar

Descongelação por tempo (manual)

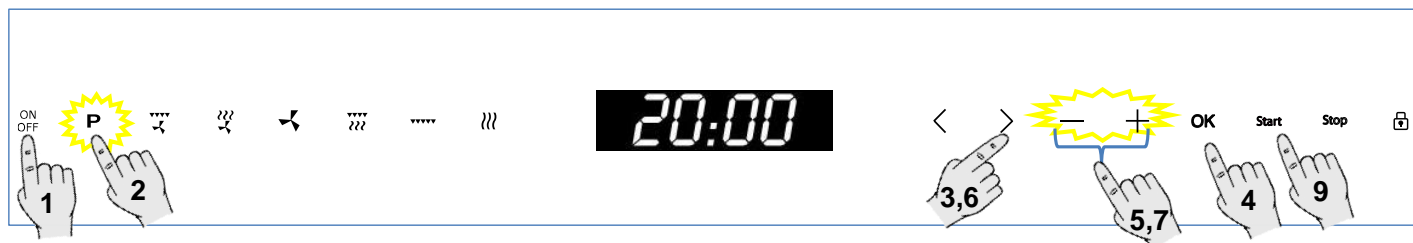
Utilizar esta função para descongelar rapidamente qualquer tipo de alimento.



1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de “**Funções especiais**”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “**OK**” para seleccionar a função.
4. Prima as teclas “-” e “+” para seleccionar o tempo de funcionamento pretendido.
5. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

Descongelação por peso (automático)

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



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno
2. Prima a tecla de “Funções especiais”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “>” para entrar na função de descongelação por peso.
4. Prima a tecla “OK” para selecionar a função.
5. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o programa pretendido (ver tabela a baixo).
6. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de peso.
7. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o o peso pretendido.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela apresenta os programas da função descongelação por peso, com indicação dos intervalos de peso, tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

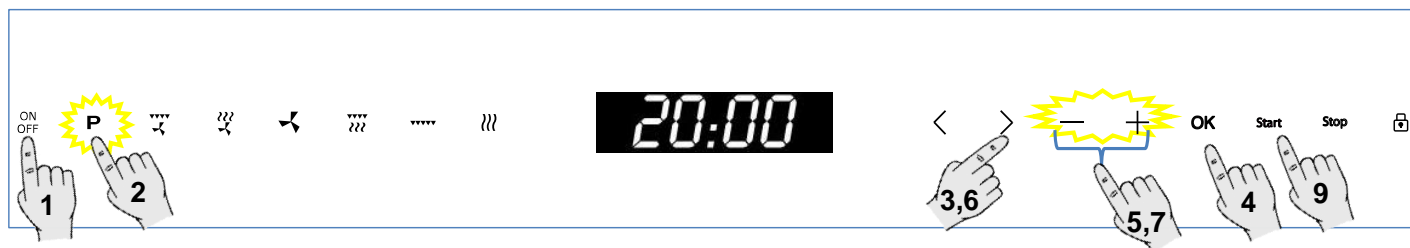
Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)
P 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
P 02	Aves	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
P 03	Peixe	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
P 04	Fruta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
P 05	Pão	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: ver “Indicações gerais para a descongelação”.

Funções especiais

Função Especial P1: Aquecer alimentos

Utilizar esta função para aquecer vários tipos de alimentos.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de “Funções especiais”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “>” 2 vezes para entrar na função P1.
4. Prima a tecla “OK” para selecionar a função.
5. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o programa pretendido (ver tabela a baixo).
6. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de peso.
7. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o o peso pretendido.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela apresenta os programas da Função Especial F1, com indicação dos intervalos de peso, tempos de funcionamento e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Recomendações - Tempo de repouso
A 1	Sopa	200 – 1500	3 – 15	Virar 1 – 2x, tapar, 1-2 min.
A 2	Pratos pré confeccionados alimentos densos	200 – 1500	3 – 20	Virar 1 – 2x, tapar 1-2 min.
A 3	Pratos com vários alimentos alimentos menos densos	200 – 1500	3 – 18	Virar 1 – 2x, tapar 1-2 min.
A 4	Legumes	200 – 1500	2,6 – 14	Virar 1 – 2x, tapar 1-2 min.

Notas importantes:

- Use sempre recipientes adequados para micro-ondas e uma tampa ou cobertura de forma a evitar a perda de líquidos.
- Mexa ou vire os alimentos várias vezes durante o aquecimento, em especial quando o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: *turn*.
- O tempo requerido para aquecer os alimentos depende da sua temperatura inicial. Os alimentos retirados diretamente do frigorífico demoram mais tempo a aquecer que os alimentos que estejam à

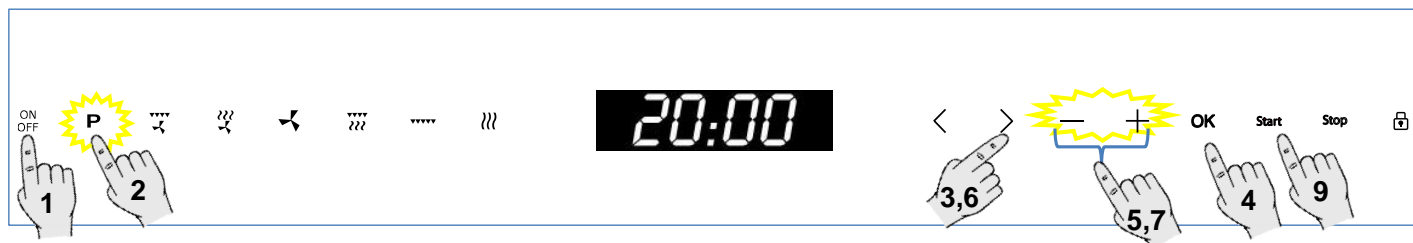
temperatura ambiente. Se a temperatura do alimento não corresponder ao desejado selecione um peso maior ou menor da próxima vez que aquecer o alimento.

- Depois de aquecer mexa os alimentos e deixe repousar durante algum tempo para uniformizar a temperatura.

Atenção! Após o aquecimento o recipiente pode estar muito quente. Apesar de as micro-ondas não aquecerem a maioria dos recipientes, estes podem aquecer por transmissão de calor dos alimentos.

Função Especial P2: Cozinhar

Utilizar esta função para cozinhar alimentos frescos



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de “Funções especiais”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “>” 2 vezes para entrar na função P2.
4. Prima a tecla “OK” para selecionar a função.
5. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o programa pretendido (ver tabela a baixo).
6. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de peso.
7. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o o peso pretendido.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela apresenta os programas da função Especial P2, com indicação dos intervalos de peso, tempos de funcionamento e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Recomendações
b 01	Batatas	200 – 1000	4 – 17	Virar 1 – 2x, tapar
b 02	Legumes	200 – 1000	4 – 15	Virar 1 – 2x, tapar
b 03	Arroz	200 – 500	13 – 20	1 parte de arroz, 2 partes de água, tapar
b 04	Peixe	200 – 1000	4 – 13	Tapar

Notas importantes:

- Use sempre recipientes adequados para micro-ondas e uma tampa ou cobertura de forma a evitar a perda de líquidos.
- Mexa ou vire os alimentos várias vezes durante o aquecimento, em especial quando o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: *turn*.
- **Atenção!** Após o cozinhado o recipiente pode estar muito quente. Apesar de as micro-ondas não aquecerem a maioria dos recipientes, estes podem aquecer por transmissão de calor dos alimentos.

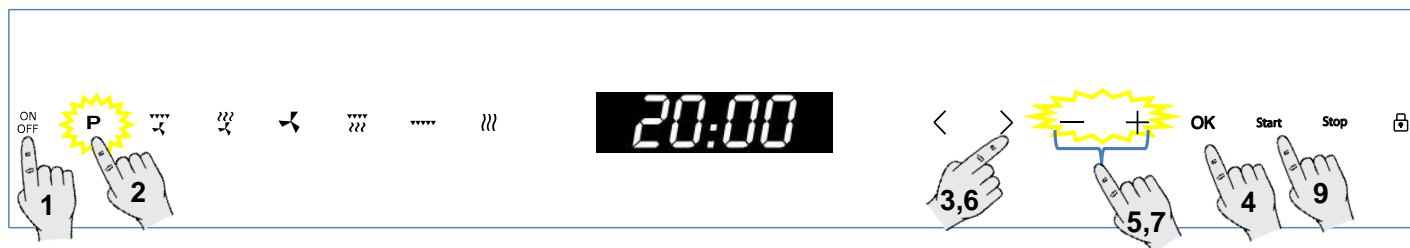
Instruções de preparação:

- Pedaços de peixe – Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água ou de sumo de limão.
- Arroz – Adicione uma quantidade de água equivalente ao dobro da quantidade de arroz.
- Batatas com pele – Use batatas do mesmo tamanho. Lave-as e perfure a casca várias vezes. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água.
- Batatas sem pele e Legumes Frescos– Corte em pedaços do mesmo tamanho. Adicione uma colher de sopa de água por cada 100 g de legumes e sal a gosto.

Funções especiais

Função Especial P3: Descongelar & Gratinar

Utilizar esta função para descongelar e gratinar vários tipos de alimentos.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno..
2. Prima a tecla de “Funções especiais”. A tecla de função ilumina-se.
3. Prima a tecla “>” 2 vezes para entrar na função P3.
4. Prima a tecla “OK” para selecionar a função.
5. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o programa pretendido (ver tabela a baixo).
6. Prima a tecla “>” para entrar na parametrização de peso.
7. Prima as teclas “-” e “+” para selecionar o o peso pretendido.
8. Caso pretenda modificar qualquer um dos parâmetros acima, pressione as tecla “<” ou “>” para selecionar o parâmetro e se seguida prima as teclas “+” e “-” para definir um valor diferente.
9. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.

A seguinte tabela apresenta os programas da função Especial F3, com indicação dos intervalos de peso e tempos de funcionamento (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Recomendações
C 01	Pizza	300 – 550	8-12	Trempe
C 02	Pré-confeccionados	350 – 500	8 – 14	Virar 1x, Tapar
C 03	Derivados de batata	200 – 450	10 – 12	Bandeja de vidro

Notas importantes:

- Utilize sempre louça adequada para fornos micro-ondas e resistente ao calor (por exemplo, formas e travessas). O grelhador atinge temperaturas muito elevadas. Utilize sempre uma tampa com o programa C 02, para evitar a perda de líquidos.
- Vire os alimentos quando o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação **turn**.

Atenção! Após o cozinhado o recipiente pode estar muito quente. Embora os fornos micro-ondas não aqueçam a maioria dos recipientes, o calor gerado pela grelha pode deixá-los muito quentes.

Instruções de preparação:

- Pizza, congelada – Utilizar pizzas congeladas pré cozidas e pizzas-baguete.
- Alimentos pré-confeccionados, ultracongelados – p.ex lasanha, canneloni, soufflé de camarão, todos congelados. Tapar sempre.
- Derivados de Batata, congelados – As batatas fritas, os croquetes de batata e as batatas salteadas têm que ser adequados para preparação no forno.

Interrupção de um cozinhado

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

Em qualquer dos casos:

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

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.
3. Cancelar o processo, pressionando a tecla **Stop**.

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

Alteração dos parâmetros

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

1. Para alterar o tempo, rode o **Botão Rotativo** em qualquer dos sentidos. O novo tempo definido é assumido imediatamente.
2. Para alterar a potência, prima a tecla de **Seleção do Peso/Potência**. O sinalizador respectivo fica a piscar. Altere o parâmetro rodando o **Botão Rotativo** em qualquer dos sentidos e valide pressionando novamente a tecla de **Seleção do Peso/Potência**.

Cancelar um cozinhado

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

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

Fim de um cozinhado

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

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

Descongelação

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

do tipo e do peso dos alimentos e também as respetivas recomendações.

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

Indicações gerais para a descongelação

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

Cozinhar com micro-ondas

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

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no micro-ondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

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

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

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

Cozinhar com micro-ondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
 - Dobro da quantidade » dobro do tempo
 - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla **START**.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com micro-ondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar às rodelas. Tapar
Brócolos	300	50 ml	800	6-8	2-3	Virar 1x
Cogumelos	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas. Tapar
Cenouras congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	Virar 1x
Batatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais. Tapar Virar 1x
Páprica	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas. Tapar Virar 1x
Alho-porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar Virar 1x
Chucrute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar. Virar 1x

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

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

Cozinhar com grelhador

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

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

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem

temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.

4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Tabelas e sugestões – Grelhador sem micro-ondas

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

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

salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo. O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os mais grossos várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a grelha.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Micro-ondas + Grelhador

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

O micro-ondas e o grelhador funcionam simultaneamente. As micro-ondas cozinham e o grelhador tosta.

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

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

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

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

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

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

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

Assar e cozer

Tabelas e sugestões – Preparação de carne e bolos

Micro-ondas / Ar quente

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)	Indicações
Rosbife	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente sem tampa, virar 1x
Lombo de porco/ Costeletas ou ossos Porco assado	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente sem tampa, virar 1x
Frango, inteiro	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente sem tampa,. Parte do peito virada para baixo. Virar 1x.
Frango em pedaços	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente sem tampa. Colocar os pedaços com a pele virada para baixo. Virar 1X.
Vitela assada	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente com tampa, virar 1-2x, depois de virar continue com o cozinhado sem o tapar
Carne de vaca assada	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente com tampa, virar 1-2x

Micro-ondas / Cozer

Alimento	Potência (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo de repouso (min)	Indicações
Bolo de chocolate/cereja	200	200	30	5-10	Prato rotativo, trempe pequena, Forma de mola, Ø 28 cm
Cheesecake com fruta	400	180	40-45	5-10	Prato rotativo, trempe pequena, Forma de mola, Ø 28 cm
Tarte de maçã	200	185	40-45	5-10	Prato rotativo, trempe pequena, Forma de mola, Ø 28 cm
Cheesecake com “streusel”	400	180	40-50	5-10	Prato rotativo, trempe pequena, Forma de mola, Ø 26 cm
Bolo de nozes	200	170	30-35	5-10	Prato rotativo, Forma de buraco

Conselhos sobre como assar

Vire as peças de carne a meio do tempo de cozedura. Quando o assado estiver pronto, deverá repousar ainda 20 minutos no forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

A temperatura e o tempo de assadura dependem do tipo de alimento e da respetiva quantidade.

Se não houver indicação do peso do assado na tabela escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.

Conselhos sobre a loiça

Verifique se a loiça cabe no interior do forno

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se. Use pegas para retirar a loiça do forno.

Importante

Durante o modo de funcionamento Ar quente/Micro-ondas utilize sempre a trempe pequena. Coloque a trempe sobre o prato rotativo. As formas de mola, as formas baixas e os recipientes devem sempre ser colocados sobre a trempe.

Exceção: coloque a forma de buraco diretamente sobre o prato rotativo.

Cozer

Tabelas e sugestões – Cozer/ Ar quente

Alimento	Recipiente	Nível	Temperatura	Tempo (Min.)
Bolo de noz	Forma de buraco	Prato rotativo	160	50-60
Tarte de fruta	Forma de mola Ø 28 cm	Prato rotativo, trempe pequena	160	55-60
Bolo inglês	Forma de buraco	Prato rotativo	160	55-65
Trates salgadas	Forma redonda em vidro	Prato rotativo, trempe pequena	190-200	40-60
Bolo simples (pão de ló)	Forma de mola Ø 26 cm	Prato rotativo, trempe pequena	160	30-40
Tronco	Forma em vidro para bolos	1	200	12-15
Bolo de cereja	Forma em vidro para bolos	1	180-190	40-50

Conselhos sobre as formas para bolos

As formas mais utilizadas são as pretas de metal. Se utilizar adicionalmente o micro-ondas, utilize formas para bolos de vidro, cerâmica ou plástico. Estas têm de ser resistentes a temperaturas até 250°C. Se utilizar este tipo de formas, os bolos ficam menos tostados.

Conselhos sobre como cozinhar bolos

A temperatura e cozedura do bolo dependem da qualidade e quantidade da massa. Tente, primeiro, com um valor inferior e da próxima vez, regule, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa irá permitir obter um tostado mais uniforme. Coloque sempre a forma no centro da bandeja ou sobre o prato rotativo.

Sugestões para cozer

Como verificar se o bolo está cozido:

Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.

O bolo fica muito escuro

Da próxima vez selecione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.

O bolo fica muito seco:

Faça pequenos orifícios com um palito no bolo já pronto. Depois regue com sumo ou bebida alcoólica. Da próxima vez aumente a temperatura cerca de 10° e reduza o tempo de cozedura.

O bolo não se solta ao virar:

Deixe arrefecer o bolo depois de cozido, durante 5 a 10 minutos, assim solta-se mais facilmente da forma. Caso, mesmo assim, o bolo não se solte, passe cuidadosamente uma faca pela extremidade. Da próxima unte bem a forma.

Conselhos para poupar energia

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem bem o calor.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes do tempo terminar e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função micro-ondas

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

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

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

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

Teste à loiça

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

Função grill com ar quente

No caso da função grill com ar quente a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C. A loiça de plástico não é adequada.

Função combinada

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

Recipientes e películas de alumínio

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

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

Tampas

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

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

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

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

Modo de funcionamento Tipo de loiça	Micro-ondas		Grill com Ar quente	Função combinada
	Descongela / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	Não
Cerâmica vidrada Vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	Sim
Cerâmica, loiça de grés 2) Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	Não
Loiça de barro 2) Vidrado	sim	sim	não	não
Não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
Resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3) Filme plástico para alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	Não
Metal Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (grelha retangular, trempe)	sim	sim	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.

Limpeza e manutenção do forno

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

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

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

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

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

Superfície frontal

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

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

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

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

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

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

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

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

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

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

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

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

Limpeza e Manutenção do forno

Tecto do Forno

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

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

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

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

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

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objetos pontiagudos.

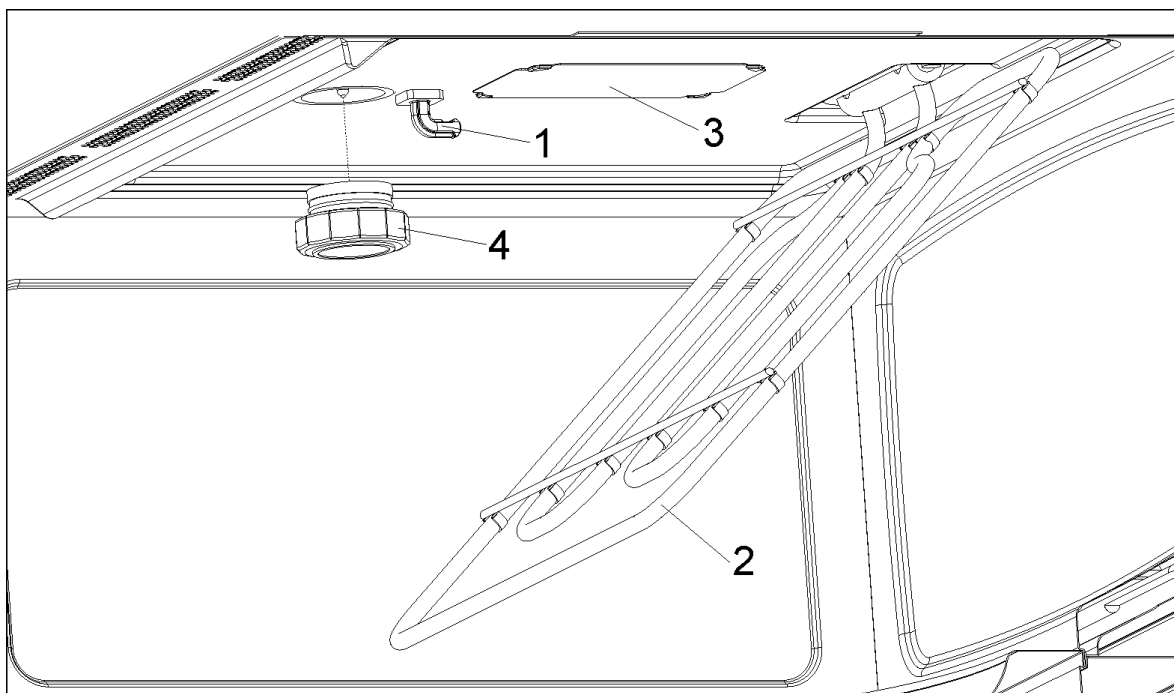
Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.

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

Acessórios

Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

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



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efetuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa e anulará a garantia do produto.

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

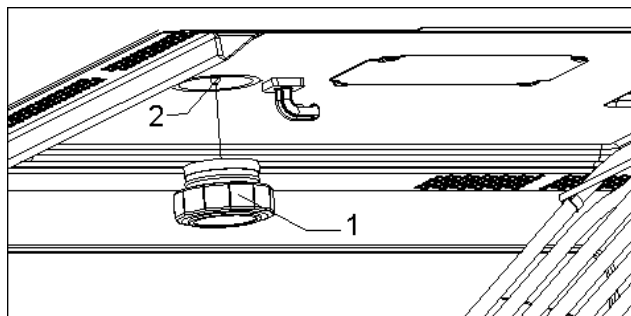
- **O mostrador está apagado! Verificar se:**
 - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas! Verificar se:**
 - O Bloqueio de Segurança está ativo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona! Verificar se:**
 - A ficha está corretamente ligada à tomada.
 - O circuito de alimentação do forno está ligado.
 - A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.
 - Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.
- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos! Verificar se:**
 - Existem arcos elétricos no interior do forno gerados por objetos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de 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 selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado!** Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.
- **O forno funciona mas iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam corretamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o forno da alimentação elétrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desenrosque e remova a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Remova a lâmpada de halogéneo (2). **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo de 12V / 10W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada diretamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Enrosque a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Volte a ligar o forno à alimentação elétrica.



Características técnicas

Especificações

- Tensão AC (ver placa de características)
- Potência requerida 3300 W
- Potência do grelhador. 1500 W
- Potência do ar quente 1500 W
- Potência de saída micro-ondas. 1000 W
- Frequência de micro-ondas... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP). 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno. 32 ltr
- Peso 35 kg

Indicações sobre proteção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

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

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

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

Antes da instalação

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

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

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

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 funciona corretamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

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

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

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

Após a instalação

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

Em caso de conexão permanente o forno deve ser instalado por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omnipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

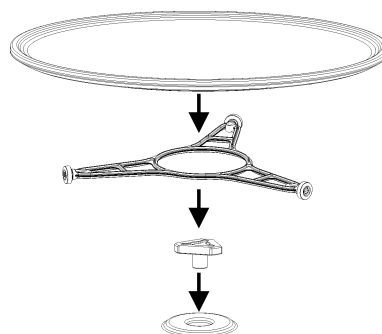
ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

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.

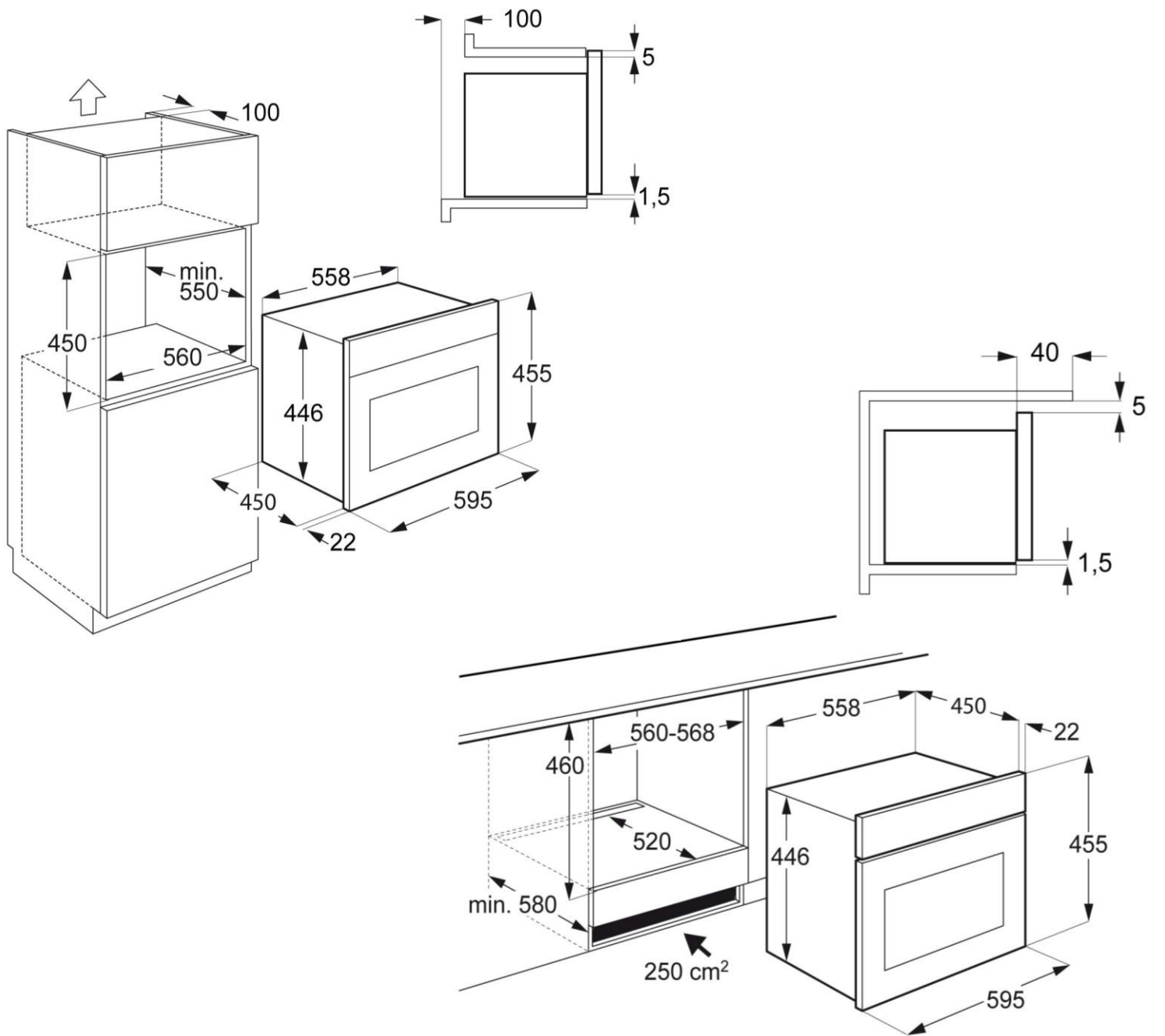
Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto "Limpeza e Manutenção do forno".

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



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

Instalación/ Instalação



ES

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

PT

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

