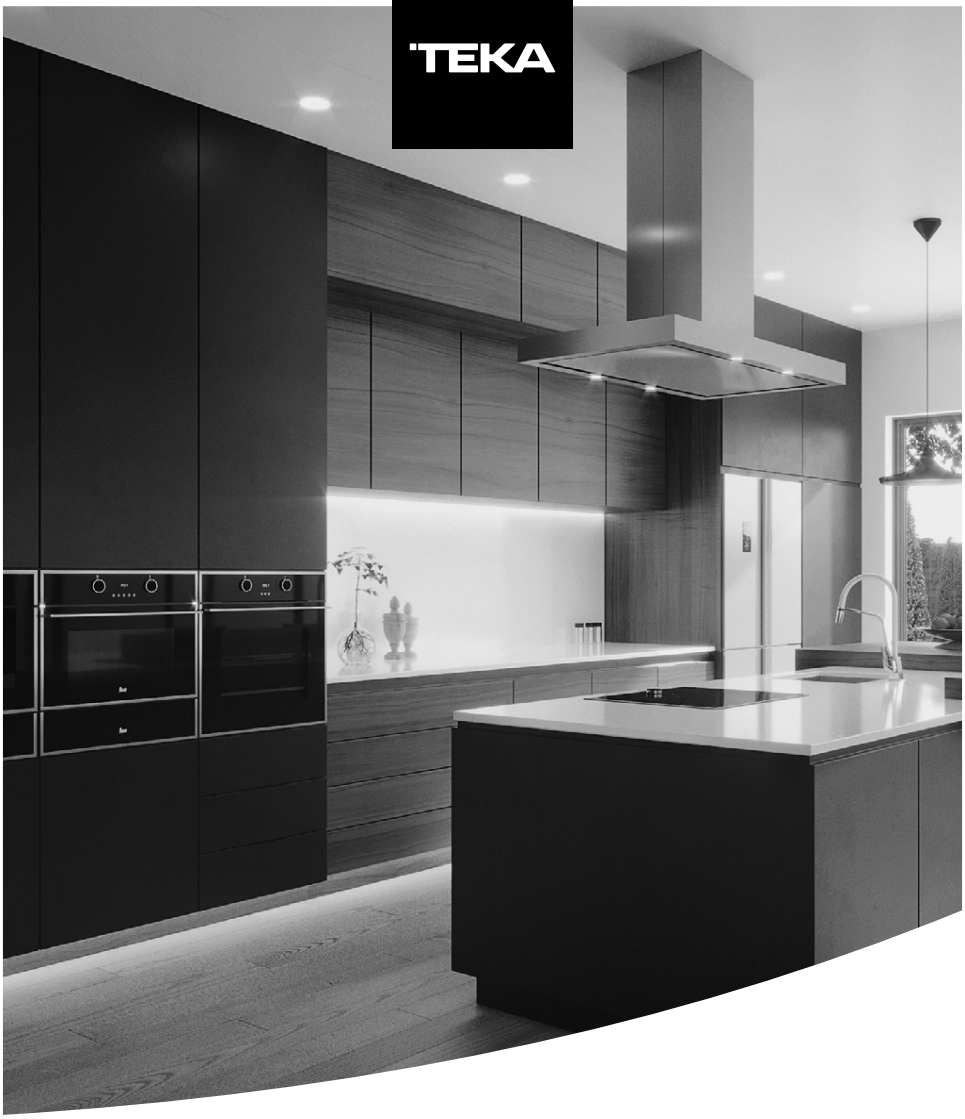


User Manual
MB 620 BI/ ML 820 BI/ MB 6200 BI

EN ES PT AR

www.teka.com

ENGLISH

Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.
Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

ESPAÑOL

Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.
Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

PORTUGUÊS

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas com o forno.
Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

العربية

يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه.
اعتمادا على النموذج، والاكسسوارات وشملت في الفرن الخاص بك قد تختلف عن تلك.

Contents

Safety Information 4
Children and Vulnerable People Safety . 4
General Safety 5
Installation 7
Cleaning and Maintenance 7
Service and Repair 8
Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions 8

Advantages of the microwave oven 10
Microwave oven operating mode 10
Why the food is heated 10

Description of the appliance 11
Description of functions of buttons 11

Instructions for use 12

Function: Microwave 12

Operating time 13

During operation... 13
Interrupting function 13
End of Function 13

Defrosting 13
General tips for defrosting 14

Cooking with microwaves 15
Cooking with microwaves... 15
Important tips! 16
Tables and suggestions – Cooking vegetables 16
Tables and suggestions – Cooking fish . 17

What type of containers may be used? .. 17
Microwave function 17
Test the dishes 17
Aluminium containers and foils 17
Lids 18
Table – dishware 18

Cleaning and care 19
Outer surface 19
Inside 19
Door, door-hinges and front of the appliance 19
Mica covers 19

Troubleshooting 20

Technical Features 20
Specifications 20

Environmental protection 21

Installation instructions 21

Installation 82

Safety Information

⚠ Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and Vulnerable People Safety

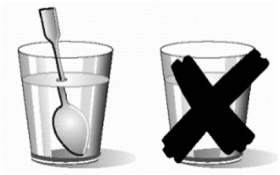
Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
  - The door is not closed correctly;
  - The door hinges are damaged;
  - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
  - The door window glass is damaged;
  - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

  The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.



- Take care when heating liquids!
  When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.
  DANGER OF INJURIES AND BURNS!
  To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.
- **WARNING!** When removing the container from the microwave, make sure it is not stuck to the turntable to avoid it from falling on the floor.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Beware!** To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**

Installation

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- The installation must comply with current regulations.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.
- **WARNING!** The oven must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

Service and Repair

- **WARNING!** Cut the power supply before repair.
- **WARNING!** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.

- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Do not use metallic dishes and containers during the microwave function. Before using dishes and containers see the section on types of dishes.
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- The base and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Advantages of the microwave oven

In a conventional cooker, the heat that is radiated through the resistances or gas burners slowly penetrates the foods from the outside in. Therefore, there is a great loss of energy in heating the air, the oven components and the containers holding the food.

In the microwave, the heat is generated by the foods themselves, i.e. the heat goes from the inside out. There is no loss of heat to the air, the walls of the cavity or the containers (as long as they are microwave-safe containers). This means that only the food is heated.

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

1. Savings in cooking time; in general, there is a ¾ reduction in time compared to conventional cooking.
2. Ultra fast defrosting of foods, thus reducing the danger of bacteria developing.
3. Energy-saving.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the reduction in cooking time.

Microwave oven operating mode

The microwave oven contains a high voltage valve called a Magnetron, which converts the electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled towards the inside of the oven by a wave guide and distributed using a metallic disperser or a rotating plate.

Inside the oven, the microwaves are propagated in all directions and reflected by the metallic walls, thus uniformly penetrating the foods.

Why the food is heated

Most foods contain water and the water molecules vibrate with the microwaves.

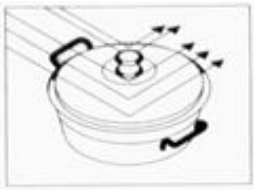
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

The microwaves go through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not trough metal. For this reason, metallic containers or containers with metallic parts should not be used in the microwave oven.

Microwaves are reflected by metal...



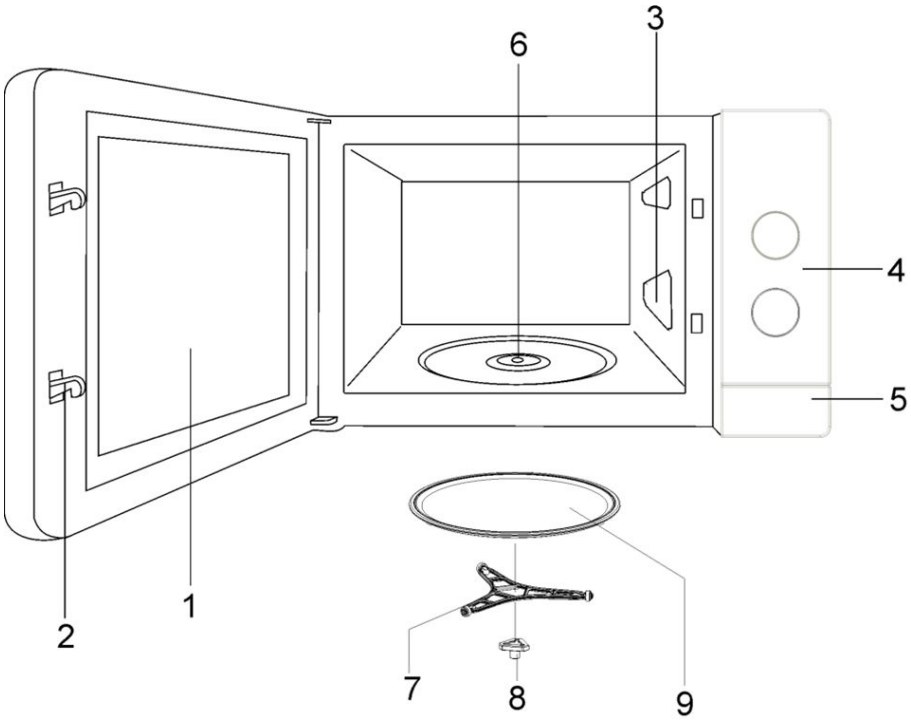
...they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.



Description of the appliance



1. Glass window on the door
2. Catch
3. Mica covers
4. Control panel
5. Open button
6. Slot for rotating base
7. Rotating base
8. Motor coupling
9. Rotating plate

Description of functions of buttons

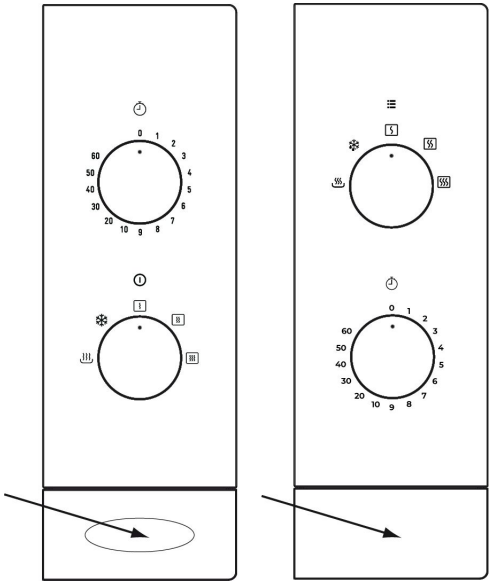
Symbol	Description	Power	Foods
	Keep hot	150 W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
	Defrost	290 W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
	Minimum	460 W	Melting butter Heating baby food
	Medium	650 W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
	Maximum	750 W	Cooking and heating liquids and other foods fast

Instructions for use

Warning! Never use the microwave when it is empty, i.e. when it does not contain any food.

Look at the diagram and proceed as follows:

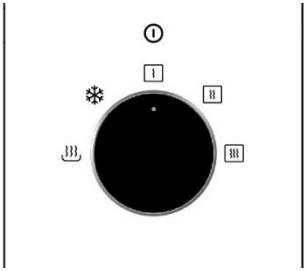
1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.
3. Place the container with the food on the plate or on the grille.
4. Select the function and the cooking time, according to the description contained in the following sections.
5. Close the door.
6. The microwave starts to function.



Function: Microwave

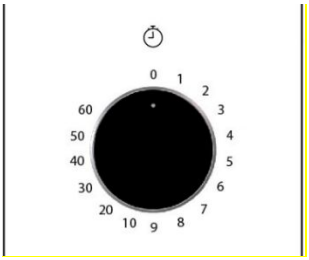
Set the function selector to the position that corresponds to the desired power level, according to the following table (See the Technical Features section).

Position	Power level	Power
	Maximum	750 W
	Medium	650 W
	Minimum	460 W
	Defrost	290 W
	Keep Warm	150 W



Operating time

The desired operating time is selected by turning the timer button.
For times under 2 minutes, turn the timer button to a higher time and then go down to the desired time.
As long as the timer button reads other than zero, the oven light should be on.
When the operating time is over, the timer emits a beep and automatically disconnects the oven.



During operation...

It is possible to change the operating time, the power level or the function while the oven is functioning, by turning the respective control.
It is possible to open the door of the oven at any moment while the foods are being cooked. In this case:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS AUTOMATICALLY INTERRUPTED;
- The grill switches off, but remains very hot;
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, you may:

1. Move or turn the foods around to improve uniformity of the heating process;
2. Select another function, placing the function selector in another position;
3. Change the operating time that is left, by turning the Timer Button.

Close the door again. The oven starts to function.

Interrupting function

To interrupt the functioning of the microwave, turn the Timer Button to ZERO or open the door. If you wish to cancel the cooking process, turn the Timer Button to ZERO and close the door.

WARNING: When you finish using the oven, always turn the Timer Button to zero, because otherwise the oven will start to function when you close the door and may be damaged if it functions when empty.

End of Function

When the set time has elapsed, the oven beeps and the Timer Button read ZERO.

Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform temperature) according to the type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

Position	Power level	Power
❄	Defrost	290 W
♨	Defrost / Keep Warm	150 W

Food	Weight	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Turn around 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Turn around 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Turn around 3 x
Stewed meat	500 g	12-14 min	10-15 min	Turn around 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Turn around 3 x
Minced meat	100 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 2 x
Sausage	125 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Turn around 1 x
Poultry, poultry parts	200 g	7-8 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Turn around 2 x
Chicken	1000 g	34-35 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Turn around 2 x
Fish	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Trout	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Shrimps	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 3 x
Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn around 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn around 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn around 2 x
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn around 1 x, keep covered
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn around 1 x, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The tables refer to defrosting of raw foods.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. Important: the aluminium foil should not come in contact with the walls of the

cavity, as this could cause an electrical arch.
5. The most dense parts should be turned around several times.
6. Distribute the frozen food in the most uniform manner possible, because the thin, narrow parts defrost fast than the thickest parts at the top.
7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen foods from its packaging and do not forget to remove any metal clips. If the containers that are used to keep the foods in the freezer may also be used for heating and cooking, just remove the lid. Otherwise, place the foods in containers that are suitable for microwave ovens.
12. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
13. Bear in mind that a resting period is required in defrosting function, so that the food is totally defrosted. This normally takes between 15 to 20 minutes.

Cooking with microwaves

Before using a container, check if it is suitable for using in a microwave oven (see: “What kind of containers may be used?”).

Cut the food before starting to prepare it.

When heating liquids, use containers with a large neck, so that the steam may evaporate easily.

Prepare foods according to the tips and pay attention to the cooking times and power levels indicated in the tables.

Remember that the values given are merely a guideline and that they may vary depending on the initial state, temperature, humidity and type of food. We recommend that the times and power levels be adjusted to each situation. Depending on the food, the cooking time should be extended or shortened and the power level should be raised or reduced.

Cooking with microwaves...

1. The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:
   - Double the quantity - double the time
   - Half the quantity – half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Liquid foods heat faster.
4. Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.
5. The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.

6. Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.

Important tips!

- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or skin (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them with a fork so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.), the humidity evaporates very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- It is not possible to heat large quantities of oil (fry) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. Explosion hazard!
- Alcoholic drinks may not be heated to high temperatures. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove precooked foods from the packaging, because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer's instructions.
- If there are various different containers, such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or jars of baby food without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.
- Plastic bags should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of 70°C.
- During the cooking process, water vapour may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking, clean the water resulting from the condensation.

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Position	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Cauliflower	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Spread some butter on top. Cut in slices.
Broccoli	300	1/8 l	750		6-8	2-3	
Mushrooms	250	-	750		6-8	2-3	
Peas & carrots,	300	½ cup	750		7-9	2-3	Cut in cubes or slices.
frozen carrots	250	2-3 soup-spoonfuls	750		8-10	2-3	
Potatoes	250	2-3 soup-spoonfuls	750		5-7	2-3	Peel, cut in equal-sized parts.
Peppers	250	-	750		5-7	2-3	Cut in pieces or slices.
Leeks	250	½ cup	750		5-7	2-3	

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Position	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Frozen Brussels sprouts	300	½ cup	750		6-8	2-3	
Cabbage	250	½ cup	750		8-10	2-3	

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Position	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Fillets of fish	500	650		10-12	3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed.
Whole fish	800	750 460		3-5 10-12	2-3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed. It may be necessary to cover the ends of the fish.

What type of containers may be used?

Microwave function

In the microwave function, it is important to remember that the microwaves are reflected by metallic surfaces. Glass, porcelain, ceramic, plastic and paper will allow the microwaves to pass through.
Therefore, **metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic components or decorations may not be used in the microwave.** Glassware and ceramic with **metallic decorations or parts** (e.g. lead glass) may not be used.
The ideal materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very fine crystal and porcelain should only be used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

Test the dishes

Place the dish inside the oven at the maximum power level for 20 seconds. If it is cold or not very hot, it is suitable. However, if it gets very hot or causes an electrical arch, it is not suitable.

Hot foods transmit heat to the dish, which may become very hot. Therefore, always use a **glove!**

Aluminium containers and foils

Precooked foods in aluminium containers or wrapped in aluminium foil may be placed in the microwave oven if the following instructions are followed:

- Pay attention to the manufacturer's instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity (minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.
- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.

- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

Lids

The use of glass or plastic lids or adherent film is recommended, for the following reasons:

1. They prevent excessive evaporation (especially in very long cooking periods);
2. The cooking process is faster;
3. The food does not go dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes to avoid any type of pressure from building up. Plastic bags should also have openings. Baby bottles and baby food jars and other similar containers must only be heated without the lid, as they might explode if it is left on.
The following table gives general guidelines on the type of dishes that are suitable for each situation.

Table – dishware

Operating mode / Type of dish	Microwave	
	Defrost / heat	Cook
Glass and porcelain 1)		
Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher	yes	yes
Glazed ceramic		
Fire-resistant glass and porcelain	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes		
unglazed	yes	yes
glazed without metallic decorations		
Earthenware dishes		
glazed	yes	yes
unglazed	no	no
Plastic dishes 2)		
heat-resistant up to 100°C	yes	no
heat-resistant up to 250°C	yes	yes
Plastic films 3)		
Cling film	no	no
Cellophane	yes	yes
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	no
Metal		
Aluminium foil	yes	no
Aluminium containers 5)	no	yes

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity

Cleaning and care

BEFORE CLEANING the microwave, ENSURE THAT THE PLUG IS NOT IN THE SOCKET.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

Outer surface

1. Clean the outer surface with a neutral detergent, lukewarm water and a damp cloth.
2. Do not allow water to pass through the outer structure.

Inside

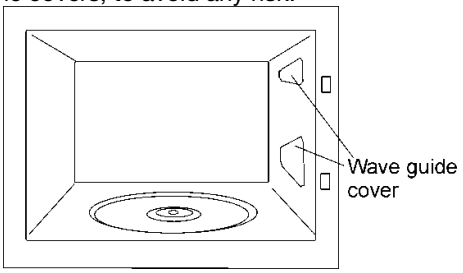
1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.
   - Important! The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.
   - The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.
   - Then they should be rinsed with hot water and dried well.
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance

1. **These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.**
2. To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Mica covers

Always keep the mica covers clean. Food remaining in the covers may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.



Troubleshooting

The appliance does not function properly:

- Is the power plug correctly inserted in the socket?
- Is the door properly closed? The door should make an audible click when it closes.
- Are there any foreign bodies between the door and the ring?

The foods do not heat up or they heat very slowly:

- Did you use a metallic dish by mistake?
- Did you select the right operating time and power level?
- Did you place a larger or colder amount of food than usual in the microwave?

The food is too hot, dry or burned:

- Did you select the right operating time and power level?

There are noises while the appliance is in operation:

- Is there an electrical arch inside the microwave?
- Is the dish coming into contact with the walls of the cavity?
- Are there loose skewers or spoons inside the microwave?

The inside lighting does not come on:

- If all of the functions are operating correctly, the bulb is probably blown. You may continue to use the appliance.
- The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.

The power cable is damaged

- The power cable must be replaced by the manufacturer, authorised agents or technicians that are qualified to perform this task, in order to avoid dangerous situations and because special tools are needed.

I hear some noises when the door is open!

- This is not a problem. The cooling fan keeps on working while the door is open.

If any other type of fault is noticed, contact the Customer Support Service.

All repairs must be performed by specialised technicians.

Technical Features

Specifications

- AC voltage..... (See rating plate)
- Fuse. ..... 12 A / 250 V
- Power required..... 1200 W
- Grill power..... 1050 W
- Microwave output power. ..... 800 W
- Microwave frequency… ..... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D). ..... 595 × 390 × 325 mm
- Cavity dimensions (W×A×D). ..... 305 × 210 × 280 mm
- Oven capacity. ..... 20 l
- Weight..... 18,6 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Energy efficiency

Product information concerning power consumption and the maximum time required to reach the applicable low-power mode.

Power consumption when the product is off	NA
Power consumption in stand-by mode	0,2 W
Time required for the appliance to automatically reach the applicable low-power mode	1 min.

Installation instructions

Use the “open” button to open the door and remove all packaging materials. Then clean the inside and the accessories with a damp cloth and dry them. Do not use abrasive or strong-smelling products.

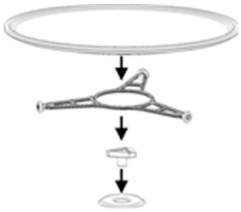
Ensure that the following parts are in good condition:

- Door and hinges
- Front of the microwave
- Inner and outer surfaces of the appliance

DO NOT USE THE APPLIANCE if you notice any kind of defect in the aforementioned parts. If this occurs, contact the Technical Support Service.

Place the appliance on a stable, flat surface.

Fit the rotating base in the centre of the microwave cavity and place the rotating plate on top until it clicks into position. Whenever the microwave is used, both the rotating plate and the respective base must be inside the oven and correctly positioned. The rotating plate turns clockwise and anti-clockwise.



Warning! The microwave oven may be wrapped in a protective film. Before switching it on for the first time, carefully remove this film, starting at the underside.

In order to ensure proper ventilation for the appliance, install the microwave in a

kitchen unit with an opening on the top (see attached sheets).

Warning: after installing the microwave, it is necessary to guarantee access to the electrical socket.

During installation, ensure that the power cable does not come into contact with the back of the appliance, because the high temperatures may damage the cable.

If you are installing a microwave and a conventional oven in the same column, the microwave must not be placed under the oven, because of the formation of condensation.

The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

The appliance is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

WARNING: The microwave MUST ONLY BE CONNECTED TO GROUNDED ELECTRICAL SOCKETS.

In case of fault, the manufacturer and the seller will not accept any responsibility if the installation instructions have not been properly followed.

Índice

Información sobre seguridad 24
Seguridad de niños y personas vulnerables 24
SEGURIDAD GENERAL 25
Instalación 27
Limpieza y Mantenimiento 27
Servicio y Reparación 28
Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas 29

Las ventajas de las microondas 30
Modo de funcionamiento del horno microondas 30
Por qué se calientan los alimentos 30

Descripción del horno 31

Instrucciones de utilización 32

Función: Microondas 32

Tiempo de funcionamiento 32

Durante el funcionamiento 33
Interrupción de la función 33
Fin de Función 33

Descongelación 33
Indicaciones generales para la descongelación 35

Cocinar con microondas 35
Cocinar con microondas... 36
Indicaciones importantes! 36
Tablas y sugerencias – Cocinar verduras 37
Tablas y sugerencias – Cocinar pescado 37

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar? 37
Función microondas 37
Pruebe la vajilla 38
Recipientes y películas de aluminio 38
Tapas 38

Limpieza y Mantenimiento del microondas 39
Superficie exterior 39
Interior 39
Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato 40
Tapas de mica 40

¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento? 40

Características técnicas 41
Especificaciones 41

Indicaciones sobre protección medioambiental 41

Instrucciones de instalación 42

Instalación 82

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.

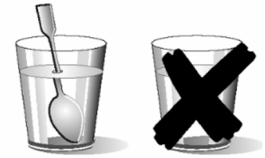
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Los niños de menos de 8 años de edad deben se mantener alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- **ADVERTENCIA:** Cuando se utiliza el aparato en el modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, tiendas, oficinas o sitios similares.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
  - La puerta no cierra correctamente;
  - Las bisagras de la puerta están dañadas;
  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
  - El cristal de la ventana está dañado;
  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

  El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.



- ¡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.
- **ADVERTENCIA:** Al retirar el recipiente del microondas, asegúrese de que no esté pegado al plato giratorio para evitar que se caiga al suelo.
- El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebes se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Cuidado!** Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.

- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

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, 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 instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- **¡Atención!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.
- **¡ADVERTENCIA!** El aparato está destinado a ser incorporado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.
- **SOLO CHILE:** El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho en materia.

Limpieza y Mantenimiento

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Consulte el capítulo "CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO".

Servicio y Reparación

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de reparación corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.

- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

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

- No 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.
- No utilice vajilla y recipientes metálicos durante la función de microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes, consulte la sección de tipos de platos.
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- La base y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

Las ventajas de las microondas

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

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

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

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

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas.

Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo. Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

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

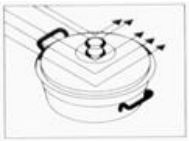
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

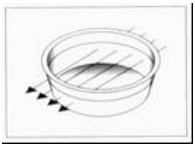
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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

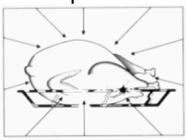
Las microondas son reflejadas por el metal...



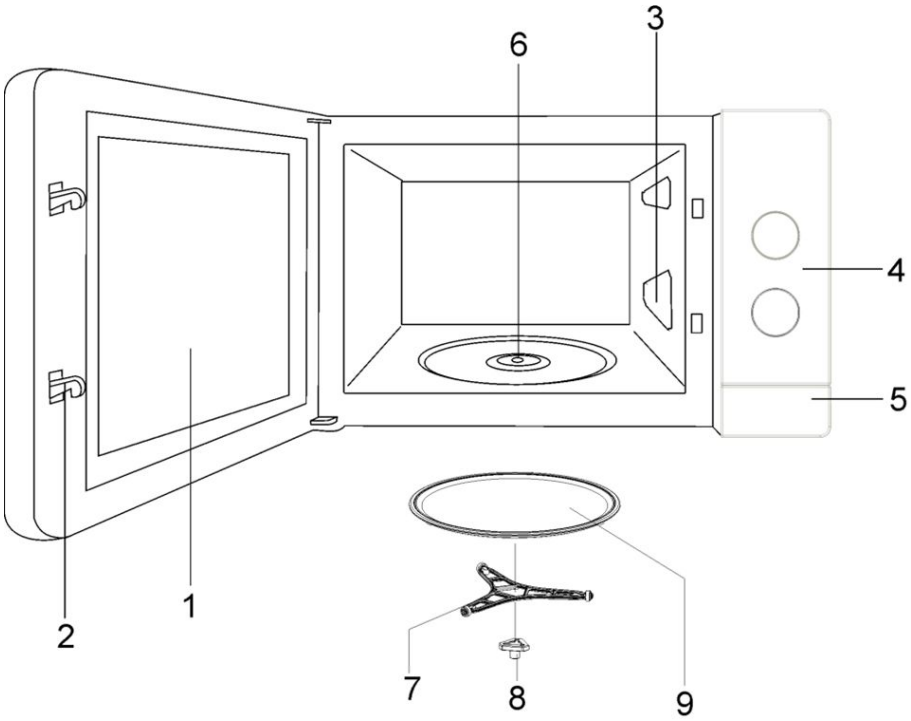
...atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno



1. Cristal de la puerta
2. Lengüeta
3. Tapas de mica
4. Panel de mandos
5. Botón de apertura
6. Encaje del soporte rotativo
7. Soporte rotativo
8. Acoplador del motor
9. Plato rotativo

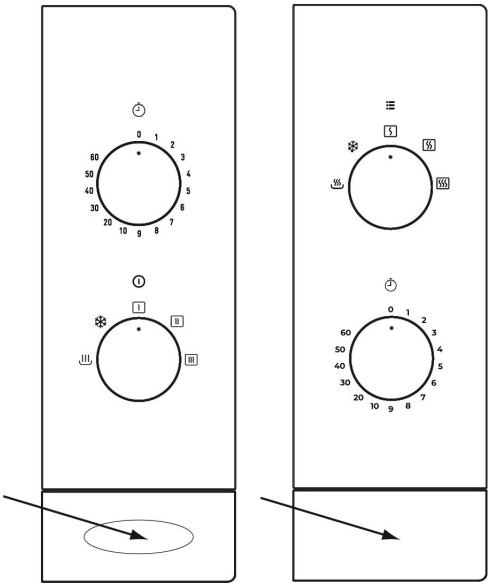
Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Mantener Caliente	150 W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
	Descongelar	290 W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
	Mínima	460 W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
	Media	650 W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
	Máxima	750 W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,

Instrucciones de utilización

Atención: Nunca utilice el microondas en vacío, o sea, sin alimentos:
Observe la figura adjunta y proceda del siguiente modo:

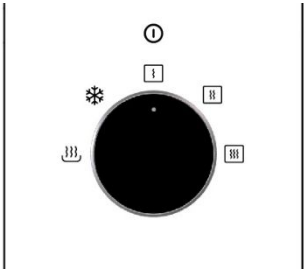
1. Conecte el horno microondas a una toma de corriente apropiada
2. Para abrir la puerta, presione el **BOTÓN DE APERTURA.**
   La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o sobre la rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, de acuerdo con lo descrito en los apartados siguientes.
5. Cierre la puerta.
6. El horno empieza a funcionar.



Función: Microondas

Coloque el Selector de Funciones en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo con la tabla siguiente. (Ver apartado: Características técnicas).

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Máxima	750 W
	Media	650 W
	Mínima	460 W
	Descongelar	290 W
	Mantener Caliente	150 W



Tiempo de funcionamiento

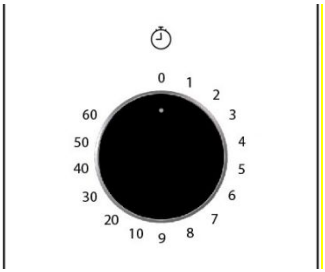
La selección del tiempo de funcionamiento deseado se efectúa girando el Botón del Temporizador.

Para tiempos inferiores a 2 minutos gire el Botón del Temporizador hasta un tiempo

superior y después retroceda hasta al tiempo deseado.

Siempre que el Botón del Temporizador se encuentre en una posición distinta de cero, la luz del horno debe encenderse.

Cuando termina el tiempo de funcionamiento, el Temporizador emite una señal sonora y el horno se desconecta automáticamente.



Durante el funcionamiento...

Con el horno en marcha puede cambiar el tiempo de funcionamiento, el nivel de potencia o la función, actuando sobre el respectivo mando.

Puede abrir la puerta del horno en cualquier momento durante la cocción de los alimentos, y en este caso:

- SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS;
- el Grill se desconecta, manteniéndose sin embargo muy caliente;
- el Temporizador para automáticamente, indicando el tiempo de funcionamiento que falta.

Podrá entonces, si lo desea:

1. Mover o dar la vuelta a los alimentos, para mejorar la uniformidad de calentamiento;
2. Seleccionar otra función, colocando el Selector de Funciones en otra posición;
3. Cambiar el tiempo de funcionamiento que falta, girando el Botón de Temporizador.

Cierre de nuevo la puerta. El horno empieza a funcionar.

Interrupción de la función

Para interrumpir el funcionamiento del microondas gire el Botón Temporizador hasta CERO o abra la puerta. Si desea cancelar el proceso de cocción, gire el Botón del Temporizador hasta CERO y cierre la puerta.

ATENCIÓN: Al final de la utilización del horno gire siempre el Botón del Temporizador hasta cero pues, en caso contrario, el horno empezará a funcionar cuando cierre la puerta, pudiendo estropearse si está vacío.

Fin de Función

Una vez finalizado el tiempo definido se emite una señal sonora y el Botón del Temporizador indica CERO.

Descongelación

La tabla siguiente presenta, de un modo general, los distintos tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento

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

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
❄	Descongelar	290 W
♨	Descongelar / Mantener Caliente	150 W

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

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. Las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. Importante: el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.
10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

Cocinar con microondas

Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver: ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?).
Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
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 solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se aconseja ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento hay que aumentar o

acortar los tiempos cocción o subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:
   - 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 distintos tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del aparato se puede abrir en cualquier momento. El aparato se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si se cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Indicaciones importantes!

- Los huevos con cáscara y los huevos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explosionar.
- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o piel (p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas) pínchelos para que no revienten.
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej., **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El aparato funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al aparato y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se pueden calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- No caliente líquidos en recipientes herméticos. **¡Peligro de explosión!**
- **Las bebidas alcohólicas** no se pueden calentar a altas temperaturas. Ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No caliente ningún tipo de material o líquido explosivo en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de los envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones indicadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.
- 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 formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Posición	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar en rodajas.
Brócoli	300	1/8 l	750		6-8	2-3	
Champiñones	250	-	750		6-8	2-3	
Guisantes & zanahorias, zanahorias congeladas	300	½ taza	750		7-9	2-3	Cortar en cubos o en rodajas.
	250	2-3 cuchara sopa	750		8-10	2-3	
Patatas	250	2-3 cuchara sopa	750		5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimientos	250	-	750		5-7	2-3	Cortar en trozos o en rodajas.
Puerro	250	½ taza	750		5-7	2-3	
Coles de Bruselas, congelada	300	½ taza	750		6-8	2-3	
Repollo	250	½ taza	750		8-10	2-3	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Posición	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	650		10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	750		3-5	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.
		460		10-12		

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

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

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

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

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el interior durante 20 seg. a temperatura máxima. Si está fría o poco caliente, es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.
Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, que puede quedar muy caliente. Por ello, ¡utilice siempre un **guante!**

Recipientes y películas de aluminio

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

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre 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.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante**: el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

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

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

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

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

Tabla – vajilla

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas	
	Descongelar / calentar	Cocinar
Cristal y porcelana 1) doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas	sí	sí
Cerámica vidriada cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) sin vidriados vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí
Vajilla de barro 2) vidriado no vidriado	sí no	sí no

Tipo de vajilla / Modo de funcionamiento	Microondas	
	Descongelar / calentar	Cocinar
Vajilla de plástico 2)		
resistente al calor hasta 100°C	sí	no
resistente al calor hasta 250°C	sí	sí
Películas de plástico 3)		
Película para conservación de alimentos	no	no
Celofán	sí	sí
Papel, cartón, pergamino4)	sí	no
Metal		
Papel de aluminio	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí
Accesorios (rejilla)	no	no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del microondas

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

Después de utilizar el aparato, déjelo enfriar. No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos, estropajos que rayen o objetos puntiagudos.

Superficie exterior

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.

Interior

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.
   - **¡Importante!** El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.
   - Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.
   - A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el

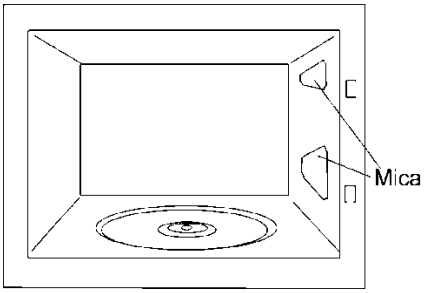
respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato

1. **Estas partes tienen que estar siempre limpias, principalmente las superficies de contacto entre la puerta y la parte del frontal del aparato, para que no haya fugas.**
2. Para limpiar, utilice un detergente neutro y agua tibia. Seque con un paño suave.

Tapas de mica

Mantenga las tapas de mica siempre limpias. Los restos de alimentos en las tapas pueden, a través de la combustión, deformarla o provocar chispas. Por ello, límpielas regularmente, pero no utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos. No retire las tapas para evitar cualquier riesgo.



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

- ¿El enchufe de red está correctamente conectado a la toma?
- ¿La puerta está completamente cerrada? La puerta tiene que cerrar de forma audible.
- ¿Existen cuerpos extraños entre la puerta y el marco?

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

- ¿Utilizó inadvertidamente vajilla de metal?
- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?
- ¿Colocó en el interior del microondas una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente?

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

- ¿Existe arco eléctrico en el interior del microondas?
- ¿La vajilla entra en contacto con las paredes de la cavidad?
- ¿Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del microondas?

La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución del cable de alimentación

- El cable de alimentación solo debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.

¡Se oye un ruido cuando la puerta está abierta!

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

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

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

Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC ..... (Ver Chapa Características)
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Potencia requerida ..... 1200 W
- Potencia del grill. ..... 1050 W
- Potencia de salida microondas. ..... 800 W
- Frecuencia de microondas… ..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P)..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensiones interiores (L×A×P)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno. ..... 20 l
- Peso.....18,6kg

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 2012/19/EU referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

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

Los consumidores deben contactar 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.

Eficiencia energética

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

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

Instrucciones de instalación

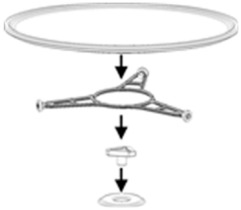
Con la ayuda del botón de apertura, abra la puerta y retire todo el material de embalaje. A continuación, limpie el interior y los accesorios con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos ni con olores intensos.

Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

- Puerta y bisagras
- Frontal del microondas
- Superficies interiores y exteriores del aparato

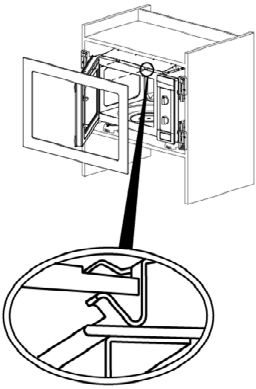
NO UTILICE EL APARATO si observa algún tipo de defecto en las partes anteriormente referidas. Si fuera el caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
Encaje el soporte del plato rotativo en el centro de la cavidad del microondas y sobreponga el plato rotativo hasta que encaje. Siempre que haga uso del microondas, es necesario que tanto el plato rotativo como su respectivo soporte estén en el interior y correctamente colocados. El plato rotativo gira tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el sentido contrario.



¡Atención! El exterior del microondas puede estar envuelto por una película de protección. Antes de la primera puesta en marcha, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Para **garantizar una ventilación adecuada del aparato, instale el marco de manera correcta. Por favor, consulte las imágenes siguientes:**



Atención: tras la colocación del microondas, hay que garantizar el acceso al enchufe.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con la parte trasera del aparato, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Si instala un microondas y un horno en columna, no puede colocar el microondas debajo del horno, debido a la formación de condensación.

El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

El aparato está equipado con un cable de alimentación y un enchufe para corriente monofásica.

ATENCIÓN: El MICROONDAS SÓLO PUEDE CONECTARSE A TOMAS CON CONEXIÓN A TIERRA.
En caso de fallo, el fabricante y los vendedores no asumen ninguna responsabilidad si se comprueba que no se han observado las instrucciones de instalación.

Índice

Informações de segurança 44
Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis 44
Segurança geral 45
Instalação 47
Limpeza e Manutenção 47
Serviço e Reparação 48
Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas 49

As vantagens do forno microondas 50
Modo de funcionamento do forno microondas 50
Porque é que os alimentos aquecem 50

Descrição do forno 51
Descrição das Funções 51

Instruções de utilização 52

Função: Microondas 52

Tempo de funcionamento 52

Durante o funcionamento... 53
Interrupção da função 53
Fim de Função 53

Descongelação 53
Indicações gerais para a descongelação 54

Cozinhar com microondas 55
Cozinhar com microondas... 55
Indicações importantes! 56
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes 56
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe .. 57

Que tipo de loiça pode ser utilizada? 57
Função microondas 57
Teste à loiça 57
Recipientes e películas de alumínio 58
Tampas 58
Tabela – Loiça 58

Limpeza e Manutenção do microondas. 59
Superfície exterior 59
Interior 59
Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho 60
Tampas de mica 60

O que fazer em caso de falha de funcionamento? 60

Características técnicas 61
Especificações 61

Proteção ambiental 61

Instruções de instalação 62

Instalação 82

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.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- **AVISO:** quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- 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.

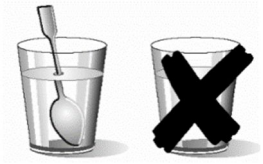
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hoteis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- 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.



- 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.
- **ATENÇÃO!** Ao retirar o recipiente do microondas, certifique-se de que não está preso ao prato giratório para evitar que caia ao chão.
- 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.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no microondas.
- **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 selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades

de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.

- Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**

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, 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 instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- **ATENÇÃO!** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- **ATENÇÃO!** Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

Limpeza e Manutenção

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.

- 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”.

Serviço e Reparação

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou 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. São necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

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

- Não 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.
- Não utilize loiça e recipientes metálicos durante a função micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes veja o 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.
- O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

As vantagens do forno microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.
No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.
Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Modo de funcionamento do forno microondas

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

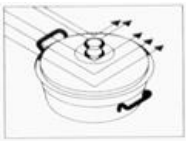
Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

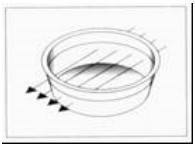
A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.
Como o calor se forma no interior dos alimentos:

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

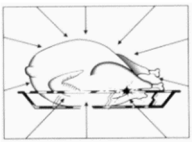
As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.
As microondas são reflectidas pelo metal...



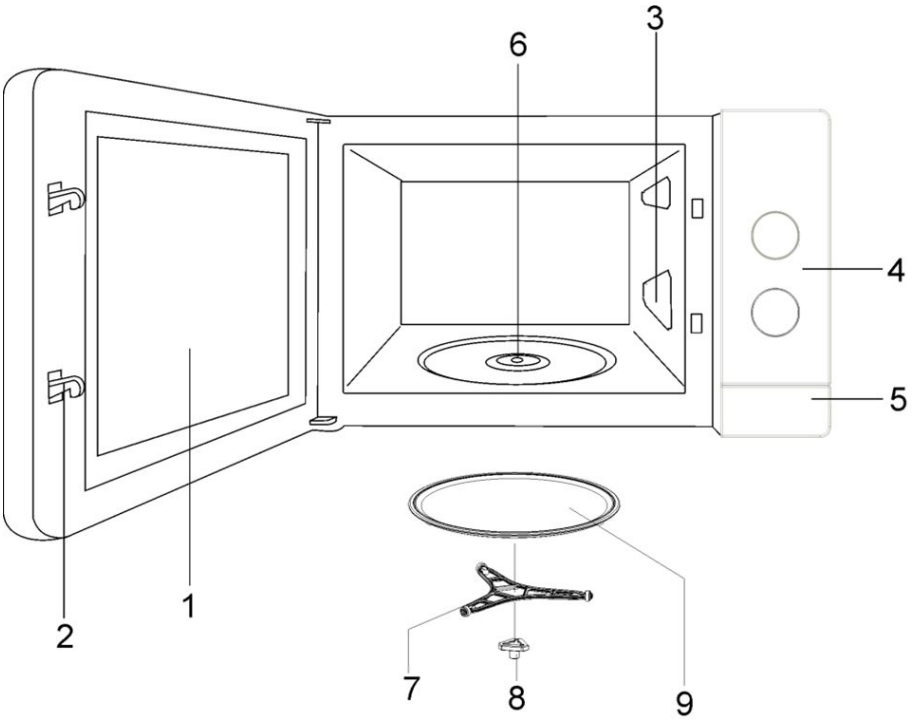
...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



Descrição do forno



1. Vidro da porta
2. Linguete
3. Tampas de mica
4. Painel de comandos
5. Botão de abertura
6. Encaixe do acoplamento motor
7. Suporte rotativo
8. Acoplamento do motor
9. Prato rotativo

Descrição das Funções

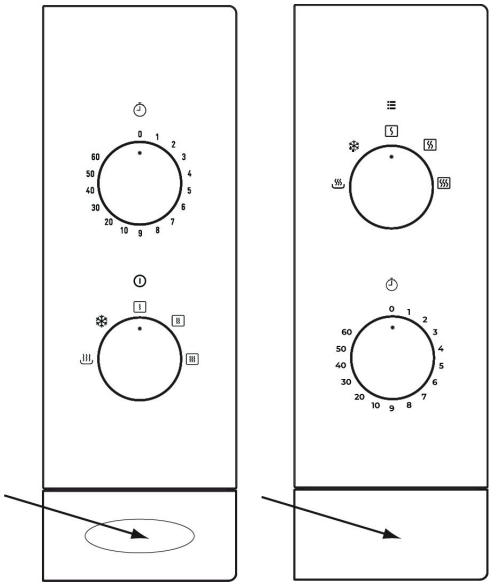
Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Manter quente	150 W	Descongelação lenta para alimentos delicados, manter quente
	Descongelar	290 W	Cozinhar com pouco calor, refogar arroz Descongelação rápida
	Potência Mínima	460 W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
	Potência Média	650 W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
	Potência Máxima	750 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,

Instruções de utilização

Atenção: Nunca utilize o microondas em vazio, ou seja, sem alimentos:
Observe a figura em anexo e proceda do seguinte modo:

1. Ligue o forno microondas a uma tomada de corrente apropriada (ver: Especificações).
2. Para abrir a porta, prima o BOTÃO DE ABERTURA.

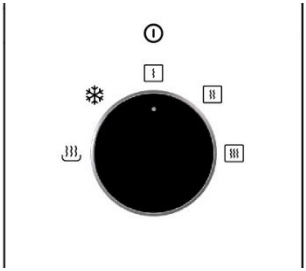
   A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja.
4. Seleccione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta.
6. O forno começa a funcionar.



Função: Microondas

Coloque o Selector de Funções na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte. (Ver ponto: Características técnicas).

Posição	Nível de Potência	Potência
	Máxima	750 W
	Média	650 W
	Mínima	460 W
❄	Descongelar	290 W
	Manter quente	150 W



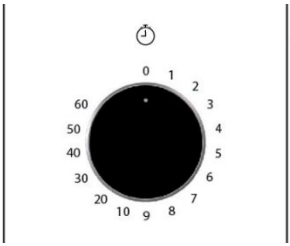
Tempo de funcionamento

A selecção do tempo de funcionamento desejado é efectuada rodando o Botão do Temporizador.

Para tempos inferiores a 2 minutos rode o Botão do Temporizador até um tempo superior e depois retroceda até ao tempo desejado.

Sempre que o Botão do Temporizador se encontrar numa posição diferente de zero a luz do forno deve acender.

Quando terminar o tempo de funcionamento, o Temporizador emite um sinal sonoro e desliga automaticamente o forno.



Durante o funcionamento...

Com o forno a funcionar pode alterar o tempo de funcionamento, o nível de potência ou a função, actuando no respectivo comando.

Pode abrir a porta do forno em qualquer altura durante a cozedura dos alimentos, neste caso:

- INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;
- O Temporizador pára automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

Poderá então, se o desejar:

1. Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;
2. Seleccionar outra função, colocando o Selector de Funções noutra posição;
3. Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão do Temporizador.

Feche novamente a porta. O forno começa a funcionar.

Interrupção da função

Para interromper o funcionamento do microondas rode o Botão do Temporizador até ZERO ou abra a porta. Se pretender cancelar o processo de cozinhado, rode o Botão do Temporizador até ZERO e feche a porta.

ATENÇÃO: No final da utilização do forno rode sempre o Botão do Temporizador até zero pois, caso contrário, o forno começará a funcionar quando fechar a porta, podendo danificar-se se estiver vazio.

Fim de Função

Após ter finalizado o tempo definido é emitido um sinal sonoro e o Botão do Temporizador indica o ZERO.

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 respectivas recomendações.

Posição	Nível de Potência	Potência
❄	Descongelar	290 W
♨	Manter Quente/ Descongelar	150 W

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

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com

uma folha de alumínio. Importante: a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.

5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Virar os alimentos em intervalos regulares.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

Cozinhar com microondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar 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 estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
   - 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 aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Indicações importantes!

- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou pele (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) pique-os, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. descongelar pão, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (fritar) no microondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. Perigo de explosão!
- Bebidas alcoólicas não podem ser aquecidas a altas temperaturas. Ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os pratos pré-confeccionados das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- Se tiver vários recipientes, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de papa para bebé sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- 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 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 aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Posição	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Brócolos	300	1/8 l	750		6-8	2-3	
Cogumelos	250	-	750		6-8	2-3	

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Posição	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Ervilhas & cenouras, cenouras congeladas	300 250	½ chávena 2-3 colher sopa	750 750		7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
Batatas	250	2-3 colher sopa	750		5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica Alho-porro	250 250	- ½ chávena	750 750		5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	750		6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	750		8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	650		10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	750 460		3-5 10-12	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.

Que tipa de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

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

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

Teste à loiça

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

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

Recipientes e películas de alumínio

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

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

Tampas

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

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

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

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

Tabela – Loiça

Modo de funcionamento / Tipo de loiça	Microondas	
	Descongelar / aquecer	Cozinhar
Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim
Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas	sim	sim
Loiça de barro 2) vidrado não vidrado	sim não	sim não

Tipo de loiça / Modo de funcionamento	Microondas	
	Descongelar / aquecer	Cozinhar
Loiça de plástico 2)		
resistente ao calor até 100°C	sim	não
resistente ao calor até 250°C	sim	sim
Películas de plástico 3)		
Película para conservação de alimentos	não	não
Celofane	sim	sim
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não
Metal		
Folha de alumínio	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim
Acessórios (trempe)	não	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 microondas

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

Depois de utilizar o aparelho, deixo-o arrefecer. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos.

Superfície exterior

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interior

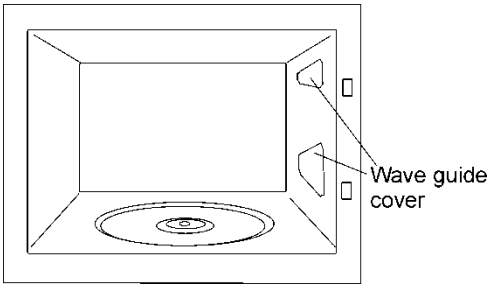
1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos à potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.
   - **Importante!** O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.
   - As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.
   - Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.
4. 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 limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

Tampas de mica

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

- A ficha de rede está correctamente ligada à tomada?
- A porta está completamente fechada? A porta tem de fechar de forma audível.
- Existem corpos estranhos entre a porta e o aro?

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal?
- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?
- Colocou no interior do microondas uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente?

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do microondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do microondas?

A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

O cabo de alimentação está danificado:

- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

Ouve-se um ruído quando a porta está aberta!

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

No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Características técnicas

Especificações

- Tenção AC ..... Ver Chapa Caracteristicas
- Fusível. ..... 12 A / 250 V
- Potência requerida ..... 1200 W
- Potência de saída microondas..... 800 W
- Frequência de microondas… ..... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P). ..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P). ..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidade do forno. ..... 20 ltr
- Peso ..... 18,6 kg

Proteção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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

(segundo o DL 152-D/2017, artigo 28.º,5)

Material	Reciclagem
Cartão / papel + etiqueta	Ecoponto azul
Esferovite	Ecoponto amarelo
Saco do manual	Ecoponto amarelo
Fita adesiva	RSU
Agrafos	Ecoponto amarelo

Eliminação de aparelhos fora de uso

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

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar 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.

Eficiência energética

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

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

Instruções de instalação

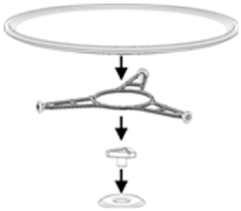
Com ajuda do botão de abertura, abra a porta e retire todo o material de embalamento. Em seguida, limpe o interior e os acessórios com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos, nem com odores intensos.

Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do Micro-ondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

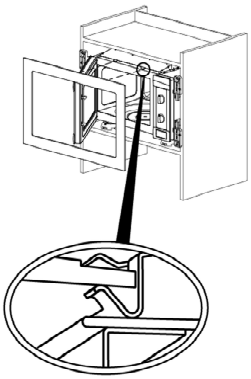
NÃO UTILIZE O APARELHO se verificar algum tipo de defeito nas partes anteriormente referidas. Se for o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
Encaixe o suporte do prato rotativo no centro da cavidade do Micro-ondas e sobreponha o prato rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do Micro-ondas é necessário que, tanto o prato rotativo como o respetivo suporte, estejam no interior e corretamente colocados. O prato rotativo tanto gira no sentido dos ponteiros do relógio, como no sentido contrário.



Atenção! A proteção exterior do Micro-ondas pode estar envolvida numa película de proteção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Para garantir uma ventilação adequeada para o aparelho, instale a armação de maneira correta. Por favor, consulte as seguintes imagens:



Atenção: após o encastre do Micro-ondas é necessário garantir o acesso à ficha.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com a traseira do aparelho, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Se instalar um Micro-ondas e um forno em coluna, não é possível colocar o Micro-ondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

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

ATENÇÃO: O MICRO-ONDAS SÓ PODE SER CONECTADO A TOMADAS COM LIGAÇÃO À TERRA.
Em caso de falha, o fabricante e os revendedores não assumem qualquer responsabilidade se se verificar inobservância das instruções de instalação.

المحتويات

معلومات السلامة 64
سلامة الأطفال والمعاقين 64
السلامة العامة 64
التركيب 66
التنظيف والصيانة 66
الخدمة والإصلاح 67
تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات 67
مزايا فرن المايكروويف 69
وضع تشغيل فرن المايكروويف 69
لماذا يسخن الطعام 69
وصف فرن المايكروويف 70
وصف الوظائف 70
الوظائف الأساسية 71
الوظيفة :مايكروويف 71
وقت التشغيل 72
عند عمل الفرن 72
نهاية البرنامج 72
إيقاف الوظائف 72
إزالة التجمد 73
تعليمات عامة لإزالة التجمد 73
الطهي باستخدام فرن المايكروويف 74
الطهي بالمايكروويف 75
أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟ 76
أواني وطبقات الألمنيوم 76
وظيفة المايكروويف 76
الأغطية 77
جدول أدوات الفرن 77
تنظيف وصيانة الفرن 78
الباب، حمالات الباب، ومقدمة الجهاز 78
أغطية ميكا 78
الأسطح الخارجية 78
الداخل 78
ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟ 79
الخصائص الفنية 80
المواصفات 80
حماية البيئة 80
تعليمات التركيب 80
التركيب 82

معلومات السلامة

يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حال أدى التركيب أو الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع أضرار أو إصابات. يجب إبقاء التعليمات مع الجهاز دائمًا للرجوع إليها مستقبلاً.

سلامة الأطفال والمعاقين

تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.

- يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات فأكبر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز بشرط الإشراف عليهم من شخص بالغ أو أي شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب إبقاء جميع العبوات بعيدًا عن متناول الأطفال.
- **تحذير:** يسخن الجهاز وأجزاؤه القابلة للوصول إليها أثناء الاستعمال. يجب توخي الحذر لتجنب لمس وصلات التسخين. يجب إبقاء الأطفال دون 8 سنوات بعيدًا ما لم يخضعوا لإشراف مستمر.
- **تحذير:** عند تشغيل الجهاز في وضع الوظيفة المشتركة، يجب ألا يستعمل الأطفال الفرن إلا تحت إشراف بالغين نظرًا لدرجات الحرارة الناتجة عنه.
- إذا كان الجهاز به أداة لسلامة الأطفال، فإننا نوصي بتنشيطها. يجب الإشراف على الأطفال دون سن الثالثة بالقرب من الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم بدون الإشراف عليهم.

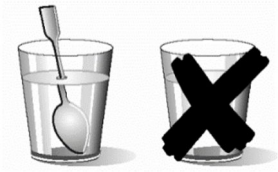
السلامة العامة

- صُمم الجهاز للاستعمال في الأغراض المنزلية، وليس في الفنادق والمتاجر والمكاتب والبيئات الأخرى المشابهة.
- يصبح الجزء الداخلي من الجهاز ساخنًا أثناء التشغيل. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب دومًا استخدام قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو الأدوات الحرارية أو وضعها.

- **تحذير:** لا تقم بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة، لأنها قد تنفجر بسهولة.
- يجب استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف وحدها.
- عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الجهاز نظرًا لإمكانية اشتعالها.
- هذا الجهاز مخصص لتسخين الأطعمة أو المشروبات. إن تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الحشيات والنعال والإسفنج والملابس الرطبة وما شابه قد يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- **تحذير!** لا يجب استخدام الفرن في حال:
  - لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح،
  - تلف مفاصل الباب،
  - تلف الأسطح الملامسة بين باب الفرن ومقدمة الفرن،
  - تلف زجاج نافذة الباب،
  - كان هناك تماس بالتيار الكهربائي داخل الفرن على الرغم من عدم وجود أشياء معدنية بالداخل.

  يمكن استخدام الفرن مرة ثانية فقط بعد أن يتم إصلاحه من قبل فني قسم الدعم الفني.
- إذا رأيت دخانًا أو حريقًا، فأبق الباب مغلقا، حتى ينطفئ اللهب، وأوقف تشغيل الجهاز.

  قد يؤدي تسخين المايكروويف للمشروبات إلى تأخر الغليان الفوار. يجب الحرص عند التعامل مع الحاوية.



- انتبه عند تسخين السوائل!

  عندما تصل السوائل (ماء، قهوة، شاي، حليب، وغير ذلك) إلى درجة الغليان تقريبًا داخل الفرن، ويتم إخراجها فجأة، فمن الممكن أن تنسكب خارج الوعاء.

  خطر الجروح والحريق!

  لتجنب ذلك الوضع عند تسخين السوائل، ضع ملعقة شاي أو عود زجاج داخل الوعاء.

- **تحذير!** عند إخراج الحاوية من الميكروويف، تأكّد من ألا تلتصق بالقرص الدوّار لتجنب سقوطها على الأرض.
- يجب تحريك ورج محتويات زجاجات الرضاعة وأوعية أغذية الأطفال وفحص درجة حرارتها قبل الاستهلاك، لتجنب الحروق.
- يجب عدم تسخين البيض النيئ أو البيض المسلوق في الجهاز فقد ينفجر حتى بعد انتهاء حرارة المايكروويف.
- **تحذير!** لا تقم بتسخين الكحول أو المشروبات الكحولية الصافية في المايكروويف. خطر الحريق!
- **احذر!** لتجنب تسخين الطعام الزائد أو الاحتراق، من المهم عدم اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلاً، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جدًا.
- للتحمير، استخدم فقط وظيفة الشي وراقب الفرن طوال الوقت، فإذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز، فسوف يحترق خلال مدة قصيرة جدًا.
- تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن يذوب عازل السلك. خطر قصر الدارة!

التركيب

- الطاقة مصادر من الجهاز عزل يمكن بحيث الكهربائية التجهيزات إعداد يجب على المناسبة العزل أجهزة تشمل .أقطاب بعازل الأقل على ملم 3 بمعدل الرئيسية التركيب يكون أن يجب .والموصلات المتبقي التيار وأجهزة القواطع المثال سبيل .الحالية للوائح وفقًا
- فلا ،التركيب بعد إليه الوصول يمكن وكان مقبس عبر الكهربي التوصيل تم إذا .المذكور العزل لجهاز ضرورةيجب أن يمتثل التركيب للوائح الحالية.
- يجب توفير الحماية من الصدمات الكهربائية من خلال التركيب الكهربي.
- **تحذير:** يجب تأريض الفرن.
- تحذير! الجهاز مصمم ليكون مدمجًا. الرجاء الرجوع إلى الصفحات الأخيرة بدليل المستخدم هذا لمعلومات تفصيلية عن أبعاد التركيب.

التنظيف والصيانة

- تحذير! افصل الإمداد بالتيار قبل التنظيف والصيانة.

- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم مع إزالة كل بقايا الطعام.
- يمكن أن تتلف أسطح الجهاز إذا لم يتم الحفاظ على نظافته، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة وقاسية أو أشياء حادة لتنظيف الباب الزجاجي فقد تؤدي لخدش السطح، بما قد يؤدي لشطر الزجاج.
- لا تستخدم منظفًا بتوليد البخار في تنظيف الجهاز.
- يجب الحفاظ على نظافة أسطح الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) لضمان عمل الفرن بشكل صحيح.
- الرجاء اتباع تعليمات التنظيف في قسم "تنظيف وصيانة الفرن".
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربية. الرجاء الرجوع إلى الفصل "تغيير لمبة إضاءة الفرن".

الخدمة والإصلاح

- **تحذير!** افصل الإمداد بالتيار قبل الإصلاح.
- **تحذير:** يسمح فقط للفني المؤهل بإجراء عملية الصيانة أو الإصلاح التي تتضمن إزالة الغطاء بما يوفر الحماية من التعرض لطاقة المايكروويف.
- **تحذير:** في حالة تلف الباب أو أقفال الباب، فيجب عدم تشغيل الجهاز حتى يصلحه فني مؤهل.
- في حالة تلف كابل الطاقة، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكلاء معتمدين أو فنيين مؤهلين وذلك لتجنب المواقف الخطرة. وعلاوة على ذلك، فهذه المهمة تتطلب أدوات خاصة.
- يسمح فقط للفنيين المصرح لهم من الشركة المصنعة بإجراء أعمال الإصلاح والصيانة، خاصة للأجزاء التي توصل التيار الكهربي.

تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات

- يحظر تشغيل المايكروويف إذا كان فارغًا. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فقد يحدث شحن كهربي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف. خطر التلف!
- يجب وضع كوب من الماء داخل الفرن لإجراء اختبارات برمجة الفرن، حيث سيمتص الماء الموجات الصغرى ولن يتعرض الفرن للتلف.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية ولا إعاقتها.

- لا تستخدم الأطباق و الحاويات المعدنية أثناء وظيفة الميكروويف . قبل استخدام الأطباق والحاويات ، راجع قسم أنواع الأطباق .
- تنزع أغطية الميكا الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.
- يجب عدم إبقاء أي أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تحترق إذا تم تشغيل الفرن.
- لا تستخدم الفرن كمخزن طعام.
- لا تستخدم الفرن في القلي نظرًا لاستحالة التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه في أفران المايكروويف.
- يمكن للقرص الدور والشوايات تحمل وزن 8 كجم بحد أقصى. ويجب عدم تجاوز هذا الحمل للحفاظ على الفرن من التلف.

مزايا فرن المايكروويف

تنتشر الحرارة في الأفران التقليدية من المقاومات الكهربائية أو حراقات الغاز، وتنفذ ببطء في الطعام من الخارج إلى الداخل. ولذلك يوجد خسارة كبيرة لطاقة التسخين في الهواء وفي مكونات الفرن والأوعية التي تحمل الطعام.

في أفران المايكروويف فإنه يتم توليد الحرارة من الأطعمة بداخلها، أي أن الحرارة تتجه من الداخل للخارج. لن يكون هناك فقد في حرارة الهواء أو جدران التجويف أو الأوعية (طالما أنها أوعية مؤمنة الاستخدام في أفران المايكروويف). وهو ما يعني أن الطعام فقط هو ما سيتم تسخينه.

باختصار، فإن أفران المايكروويف تحتوي على الميزات التالية:

1. التوفير في زمن الطهي، بوجه عام فسوف يكون هناك تقليص في الوقت مقداره 4/3 مقارنة بالوقت المستغل في الطهي التقليدي.
2. إزالة التجمد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الطاقة.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطهي.

وضع تشغيل فرن المايكروويف

يوجد في أفران المايكروويف صمام ذو جهد عالٍ يدعى "المغنترون" والذي يحول الطاقة الكهربائية إلى طاقة موجات صغرى.

ويتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى داخل جوف الفرن عن طريق دليل موجات وتنتشر عن طريق موزع معدني أو لوح دوار.
تنتشر الموجات الصغرى داخل الفرن في كل الاتجاهات وتنعكس من الجدران المعدنية، وتتخلل الطعام بشكل متساو.

لماذا يسخن الطعام

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

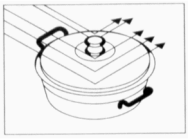
ويولد الاحتكاك بين الجزيئات الحرارة، والتي تسبب ارتفاع درجة حرارة الطعام أو إذابته أو طهيه أو إبقائه ساخنًا.

ولذلك فإنه يتم تشكيل الحرارة داخل الطعام:

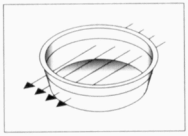
- يمكن أن يتم طهي الأطعمة بدون الحاجة إلى أية سوائل أو زيوت أو بقدر قليل منها،
- تكون إذابة التجمد أو تسخينه أو طهيه في فرن المايكروويف أسرع من الأفران التقليدية.
- يتم الحفاظ على الفيتامينات والمعادن والمواد المغذية.
- لن يطرأ أي تغيير على اللون الطبيعي للطعام ولا رائحته.

تمر الموجات الصغرى عبر البورسلين والزجاج والبلاستيك، ولكن ليس عبر المعادن. ولهذا السبب فإن الأوعية الخشبية لا يتعين أن يتم استخدامها في فرن المايكروويف.

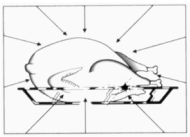
تنعكس الموجات الصغرى بالمعدن...



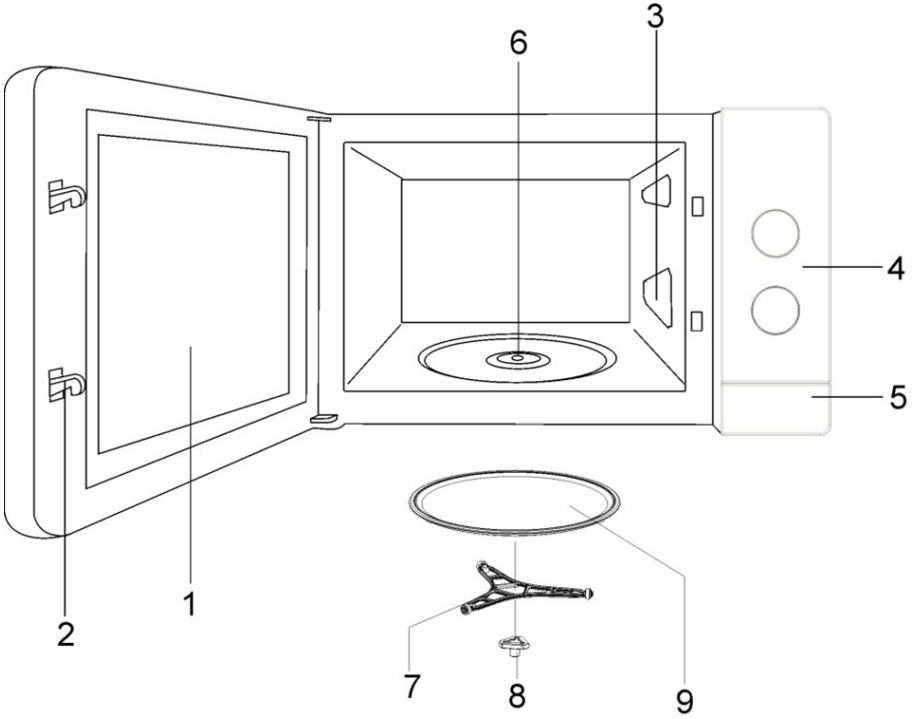
... تنتقل من خلال الزجاج والبورسلين...



...ويتم امتصاصها خلال الطعام.



وصف فرن المايكروويف

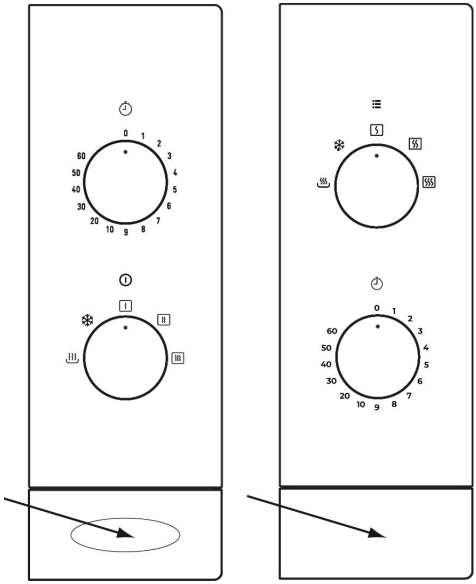


1. نافذة زجاجية على الباب
2. المزلاج
3. أغطية ميكا
4. لوحة التحكم
5. زر الفتح
6. فتحة قاعدة التدوير
7. قاعدة التدوير
8. دعم اسطوانة التدوير
9. طبق التدوير

وصف الوظائف

الأطعمة	الطاقة	الوصف	الرمز
	يحفظ ساخنًا	150 وات	إزالة التجمد ببطء للأطعمة الخفيفة؛ للحفاظ على سخونة الطعام
	يحفظ ساخنًا	290 وات	الطهي على درجة حرارة منخفضة، غلي الأرز إزالة التجمد بسرعة
	يحفظ ساخنًا	460 وات	إذابة الزبدة تسخين طعام الأطفال
	يحفظ ساخنًا	650 وات	طهي الخضراوات والأطعمة الأخرى الطهي والتسخين بحرص، تسخين وطهي كميات صغيرة تسخين الأطعمة الخفيفة
	يحفظ ساخنًا	750 وات	طهي وتسخين السوائل والأطعمة الأخرى بسرعة

الوظائف الأساسية

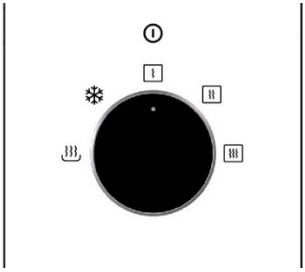


تحذير! يحظر استخدام المايكروويف إذا كان فارغًا، أي لا يوجد به أي طعام.

انظر إلى الشكل، وقم بما يلي:

1. صِل الجهاز بمقبس كهربائي مناسب (انظر التلميحات في الصفحة الأخيرة).
2. افتح الباب من خلال الضغط على زر **"افتح الباب"** وضع.
3. الطعام بداخل جوف الفرن.
4. قم بنقل زر **اختيار الطاقة** إلى الوضع الذي يمكن فيه الاستجابة إلى مستوى الطاقة المرغوب، بناءً على الجدول التالي.
5. أغلق الباب.
6. سيبدأ الفرن في العمل.

الوظيفة :مايكروويف

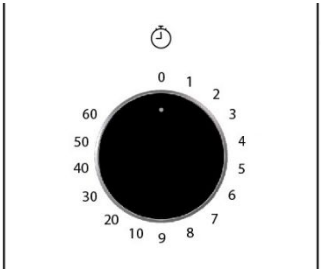


اضبط زر اختيار الوظيفة على الوضع الذي يمكن فيه الاستجابة إلى مستوى الطاقة المرغوب، بناءً على الجدول التالي (انظر قسم الميزات الفنية).

الوصف	الطاقة	الأطعمة
750 وات	يحفظ ساخنًا	
650 وات	يحفظ ساخنًا	
460 وات	يحفظ ساخنًا	
290 وات	يحفظ ساخنًا	
150 وات	يحفظ ساخنًا	

وقت التشغيل

يتم اختيار وقت التشغيل المرغوب من خلال إدارة زر الميقاتي.
بالنسبة للأوقات الأقل من دقيقتين فقم بإدارة زر الميقاتي إلى مستوى وقت أعلى، ثم انزل إلى الوقت المرغوب.
طالما أن قراءة زر الميقاتي ليست صفرًا، فينبغي تشغيل مصباح الفرن.
عند انتهاء وقت التشغيل، يطلق الميقاتي صوت صافرة ويفصل الفرن تلقائيًا.



عند عمل الفرن...

أثناء عملية الطهي، يمكنك فتح الباب في أي وقت، حيث:

- سيتم إعاقة عمل الميكروويف على الفور.
- سيتم تعطيل الشواية وستظل بدرجة حرارة مرتفعة.
- سيتوقف المؤقت وستعرض الشاشة وقت التشغيل المتبقي.

إذا رغبت، يمكنك:

1. تدوير أو تحريك الأطعمة لضمان الطهي المتجانس.
2. تغيير طاقة المايكروويف، باستخدام المفاتيح "-" و "+".
3. تحديد وظيفة أخرى، باستخدام مفاتيح الوظائف.
4. ضبط وقت التشغيل المتبقي، باستخدام **زر التدوير**.

أغلق الباب مرة أخرى واضغط على مفتاح البدء. سيبدأ الجهاز في العمل مرة أخرى.

إيقاف الوظائف

إذا كنت تريد إلغاء عملية الطهي، فاضغط على زر الميقاتي للوصول إلى "صفر".

تحذير: عند الانتهاء من استخدام الفرن، فاحرص على أن تقم دائمًا بغدارة زر الميقاتي إلى الوضع "صفر"، وإلا فإن الفرن سوف يبدأ في أداء وظيفته عند غلق الباب، ويمكن أن تلحق أضرار به جراء تشغيله وهو فارغ.

نهاية البرنامج

في نهاية العملية، سوف تسمع صوتًا تنبيهيًا وسيصل زر الميقاتي إلى الوضع "صفر".

إزالة التجمد

يظهر الجدول التالي أوقات إزالة التجمد والانتظار المتنوعة (لضمان وصول الطعام إلى درجة حرارة متساوية) لأنواع متعددة من الأوزان والأطعمة، بالإضافة إلى النصائح.

نصيحة	وقت الانتظار (دقيقة)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	الوزن (غرام)	الطعام
اللحوم، البقر، جاموس، خنزير	100 غ	3 – 4 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 – 7 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	14 – 15 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x2
	700 غ	20 – 21 دقيقة	20 – 25 دقيقة	حركوه x2
	1000 غ	29 – 30 دقيقة	25 – 30 دقيقة	حركوه x3
	1500 غ	42 – 45 دقيقة	30 – 35 دقيقة	حركوه x3
لحم السلق	500 غ	12 – 14 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x2
	100 غ	24 – 25 دقيقة	25 – 30 دقيقة	حركوه x3
لحمة مفرومة	100 غ	4 – 5 دقيقة	5 – 6 دقيقة	حركوه x1
	300 غ	8 – 9 دقيقة	8 – 10 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	12 – 14 دقيقة	15 – 20 دقيقة	حركوه x2
نقانق	125 غ	3 – 4 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x1
	250 غ	8 – 9 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	15 – 16 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x1
الدواجن	200 غ	7 – 8 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	17 – 18 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x2
الفروج	1000 غ	34 – 35 دقيقة	15 – 20 دقيقة	حركوه x2
	1200 غ	39 – 40 دقيقة	15 – 20 دقيقة	حركوه x2
	1500 غ	48 – 50 دقيقة	15 – 20 دقيقة	حركوه x2
السمك	100 غ	3 – 4 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 – 7 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x1
سمك السلمون الرقط	200 غ	6 – 7 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x1
				حركوه x1
سمك القريدس	100 غ	3 – 4 دقيقة	5 – 10 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	12 – 15 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x1
الفاكهة	200 غ	4 – 5 دقيقة	5 – 8 دقيقة	حركوه x2
	300 غ	8 – 9 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x3
	500 غ	12 – 14 دقيقة	15 – 20 دقيقة	حركوه x1
الخبز	100 غ	2 – 3 دقيقة	2 – 3 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	4 – 5 دقيقة	5 – 6 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	10 – 12 دقيقة	8 – 10 دقيقة	حركوه x2
	800 غ	15 – 18 دقيقة	15 – 20 دقيقة	حركوه x1، اتركوه مغلقا
السمن	250 غ	8 – 10 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x1، اتركوه مغلقا
الجبن	250 غ	6 – 8 دقيقة	5 – 10 دقيقة	انزعوا الغطاء
الكريما	250 غ	7 – 8 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x1

تعليمات عامة لإزالة التجمد

درجة حرارة الغرفة، فسيكونوا جاهزين للتقديم

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

الطهي باستخدام فرن المايكروويف

تحذير! اقرأ فقرة «سلامة المايكروويف» قبل بدء الطهي باستخدام المايكروويف الخاص بك.

اتبع النصائح التالية عند الطهي بالمايكروويف الخاص بك:

- قم قبل طهي أو تسخين الطعام ذو الصدف أو **الجلد** (مثل، التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) **بثقبه كي** لا يتفتح. قطع الطعام قبل البدء بتحضيره.
- تأكد قبل استخدام الأوعية فيما إذا كانت مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف (انظر فقرة أنواع أدوات الفرن).
- عند تحضير الطعام ذو الرطوبة القليلة جدًا (مثل **إزالة تجمد الخبز**، تحضير الفشار، وغير ذلك) تتبخر الرطوبة بسرعة. بعدها يعمل الجهاز بفراغ وربما يحترق الطعام. يمكن أن يسبب هذا الموقف تلفًا للجهاز وللوعاء المستخدم. ولذلك يجب ضبط الفرن فقط على الوقت المطلوب ويجب مراقبة عملية الطهي.
- لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الزيت (**قلي**) في المايكروويف.
- أزل **الطعام المطبوخ** مسبقًا من الأواني، لأن الغلاف ليس مقاومًا للحرارة دائمًا. اتبع تعليمات الشركة المصنعةللطعام.
- **إذا كان هناك العديد من الأوعية**، مثل الكؤوس، فضعها بشكل موحد على الطبق الدوار.

- يجب عدم إغلاق **الأكياس البلاستيكية** بمشابك حديد. استخدم مشابك بلاستيك بدلاً من ذلك. ويجب ثقب الكيس عدة مرات بحيث يخرج البخار بسهولة.
- تأكد عند تسخين أو طهي الطعام من أن يصل **على الأقل إلى درجة حرارة 70 درجة مئوية**.
- يمكن أن يتشكل **البخار** خلال عملية الطهي على النافذة الزجاج للباب ويمكن أن يتساقط بعد فترة. ويكون هذا الوضع طبيعيًا ويمكن أن يكون ملاحظًا في حال كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يشكل ذلك خطرًا على سلامة الجهاز. وقم بعد الطهي بتنظيف الماء الناتج عن التبخر.
- استخدم عند تسخين السوائل **أوعية ذات فتحات عريضة**، بحيث يخرج البخار بسهولة.

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

تذكر بأن القيم المعطاة هي مجرد دليل وقد تتنوع حسب الحالة الابتدائية والحرارة والرطوبة ونوع الطعام. ننصح بأن يتم تعديل الأوقات ومستويات الطاقة حسب الحالة. يجب، اعتمادا على الطعام، إطالة أو تقصير مدة الطبخ وزيادة أو تنقيص مستوى الطاقة.

الطهي بالمايكروويف...

1. كلما زادت كمية الطعام، أصبح وقت الطبخ أطول. يجب مراعاة ما يلي:
   - ضعف الكمية » ضعف الوقت
   - نصف الكمية » نصف الوقت
2. كلما قلت الحرارة، زادت مدة الطهي.
3. يسخن الطعام الذي يحتوي على الكثير من السوائل بشكل أسرع.
4. يساعد التوزيع المثالي للطعام على الطبق الدوار على الطهي الموحد. سيكون من الممكن تسخين أنواع متعددة من الطعام بنفس الوقت إذا تم وضع الطعام الكثيف على الجزء الخارجي من الطبق والأقل كثافة وسط الطبق.
5. يمكن فتح باب الجهاز في أي وقت. وعندما تقوم بذلك يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا. ويتابع المايكروويف عمله فقط في حال تم إغلاق الباب والضغط على مفتاح ابدأ.
6. تحتاج الأطعمة المغطاة إلى فترة طبخ أقل وتكون خصائصها محفوظة بشكل أفضل. يجب أن يسمح الغطاء لمرور الموجات الصغرى خلاله ويكون فيه فتحات صغيرة للسماح للبخار بالخروج.

الجداول والاقتراحات – طهي الخضار

الطاقة (وات)	السائل المضاف	الكمية (غرام)	الطعام	الأطعمة	التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)
القنبيط	500	100 مل	750		9-11	2-3	اقطعها إلى شرائح.
البروكلي	300	50 مل	750		6-8	2-3	يجب التغطية
المشروم	250	25 مل	750		6-8	2-3	اقلب مرة واحدة
البازلاء والجزر	300	100 مل	750		7-9	2-3	تقطع إلى قطع أو شرائح. يجب التغطية
الجزر المجمد	250	25 مل	750		8-10	2-3	اقلب مرة واحدة
البطاطس	250	25 مل	750		5-7	2-3	تقشر وتقطع الى قطع متساوية الحجم. يجب التغطية اقلب مرة واحدة
الفلفل الحلو	250	25 مل	750		5-7	2-3	تقطع إلى قطع أو شرائح، يجب التغطية.
الكراث	250	50 مل	750		5-7	2-3	اقلب مرة واحدة
براعم بروكسل مجمدة	300	50 مل	750		6-8	2-3	
مخلل الملفوف	250	25 مل	750		8-10	2-3	

الطاقة (وات)	الكمية (غرام)	الطعام	الأطعمة	التعليمات	وقت الانتظار (دقيقة)	الوقت (دقيقة)
شرائح السمك	500	600		12-10	3	اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت.
سمكة كاملة	800	750 400		3-2 9-7	3-2	اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت. يمكن أن تحتاج تغطية أطراف السمك الصغيرة.

أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟

وظيفة المايكروويف

من المهم في وظيفة المايكروويف تذكر أن الموجات الصغرى تنعكس من الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج، الخزف السيراميك، البلاستيك والورق للموجات الصغرى بالمرور.

لذلك، لا يمكن استخدام **الأوعية المعدنية وأطباق الطبخ و الأواني التي تحتوي على أجزاء أو زينة معدنية**. ولا يمكن استخدام **الأدوات الزجاجية والسيراميك ذات الأجزاء والزخرفة المعدنية** (الزجاج الرصاصي مثلاً).

وتعتبر المواد المقاومة للصهر والمقاومة للحرارة، كالزجاج والخزف والسيراميك هي المواد المثالية للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب استخدام البلور والسيراميك الرقيق فقط لفترة قصيرة من الوقت (للتسخين مثلاً).

ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق والتي قد تصبح ساخنة جدًا. لذلك، يجب دائمًا استخدام **قفازات الفرن**.

كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان باردًا أو ليس حارًا جدًا، يكون مناسبًا. ولكن إذا كان حارًا جدًا أو سبب تماسًا كهربائيًا، فيكون غير مناسب.

تحذير:

في حالة استخدام المايكروويف، يُرجى التأكد من عدم وجود أجسام غير مناسبة بداخل الفرن، بما في ذلك الأرفف السلكية أو الصنيات التي تعد جزءًا من الجهاز، ولا ينبغي استخدامها بمفردها عند تشغيل الشواية أو الفرن.

أواني وطبقات الألمنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقًا في الأوعية الألومنيوم أو مغلفة بغلاف ألومنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية:
انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.

- يجب ألا يكون ارتفاع الأواني الألومنيوم أكثر من 3 سم ويجب ألا يلامسوا جدران الجوف (**مسافة 3 سم على الأقل**). ويجب نزع الغطاء الألومنيوم.
- ضع الوعاء الألومنيوم على الطبق الدوار مباشرة. وإذا تم استخدام الشبكة الحديدية، فيجب وضعها على طبق خزفي. لا تضع الوعاء مباشرة على الشبكة الحديدية!
- سيكون وقت الطهي أطول لأن الموجات ستدخل فقط من أعلى الطعام. وفي حالة ساورك الشك، استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف.
- يمكن استخدام الغلاف الألومنيوم خلال عملية إزالة الجليد ليعكس الموجات الصغرى. يمكن حماية الطعام الحساس مثل الدجاج أو اللحم المفروم من الحرارة الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.
- **مهم**: يجب ألا يلامس الغلاف الألومنيوم جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.

الأغطية

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

1. تمنع البخار الكثيف (خاصة في فترات الطهي الطويلة).

2. تصبح عملية الطهي أسرع.

3. لا يجف الطعام.

4. يحفظ النكهة.

يجب أن يحتوي الغطاء على فتحات لتجنب حصول الضغط. ويجب أن تحتوي الأكياس البلاستيكية أيضًا على فتحات. يجب تسخين أوعية طعام الأطفال والأوعية المشابهة بدون الغطاء، حيث إنها قد تنفجر إذا تم ترك الغطاء.

جدول أدوات الفرن

وضع التشغيل / أنواع أدوات الفرن	المايكروويف	
	إزالة التجمد / التسخين	الطهي
الزجاج والخزف 1) منزلي، غير مقاوم للحرارة، يمكن غسله في غسالة الصحون	نعم	نعم
الخزف المصقول زجاج وخزف مقاوم للحرارة	نعم	نعم
خزف، أطباق الفخار 2) غير مصقول أو مصقول بدون زخرفة معدنية	نعم	نعم
أطباق الفخار الطيني 2) مصقول غير مصقول	نعم لا	نعم لا
الأطباق البلاستيكية 2) مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية	نعم نعم	لا نعم
الأغلفة البلاستيكية 3) غلاف لاصق للطعام سيلوفان	لا نعم	لا نعم
ورق، ورق مقوى، ورق البرشمان 4)	نعم	لا
معدن غلاف ألومنيوم تغليف ألومنيوم 5)	نعم لا	لا نعم

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

تنظيف وصيانة الفرن

قبل تنظيف المايكروويف، تأكد من عدم إدخال القابس بالمقبس.

بعد استخدام الجهاز، اتركه ليبرد. لا تفتح الجهاز بمنتجات تنظيف كاشطة، أو اسفنجات ستؤدي لخدش السطح أو أجسام حادة.

الأسطح الخارجية

1. عليك تنظيف السطح الخارجي بمنظف محايد، ومياه دافئة، وقطعة قماش رطبة.
2. لا تترك المياه تمر خلال الهيكل الخارجي.

الداخل

1. بعد كل استخدام، عليك تنظيف الجدران الداخلية بقطعة قماش رطبة.
2. لا تترك المياه تدخل من فتحات التهوية في فرن المايكروويف.
3. إذا مر بعض الوقت منذ آخر مرة تم فيها التنظيف وتجويف فرن المايكروويف متسخ الآن، ضع كوب ماء على الصينية وقم بتوصيل المايكروويف بأقصى طاقة لمدة 4 دقائق. سيؤدي البخار المتحرر إلى تلطيف الاستنساخات الأمر الذي سيسهل عليك تنظيفها بقطعة قماش ناعمة.

هام! لا يجب تنظيف الجهاز بآلات التنظيف بالبخار. قد يصل البخار إلى أجزاء متصلة بالكهرباء ويتسبب في تماس كهربي.

يمكن تنظيف أسطح الستانلس ستيل الأكثر اتساخاً باستخدام منتجات تنظيف غير مسببة للتآكل.

عندها يجب شطفها بمياه ساخنة وتجفيفها جيداً.

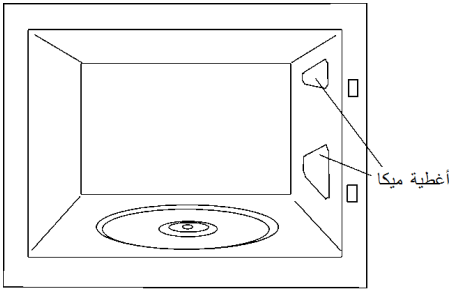
4 عليك تنظيف الاكسسوارات بعد كل استخدام. إذا كانت متسخة للغاية، عليك مسحها أولاً ثم استخدام فرشاة أو اسفنجة. يمكن غسل الاكسسوارات في غسالة الأطباق. تأكد من بقاء صينية التدوير والقاعدة نظيفة دائماً.

الباب، حمالات الباب، ومقدمة الجهاز

1. **لابد من أن تظل هذه الأجزاء نظيفة دائماً، وبخاصة الأسطح المتصلة بالباب ومقدمة الجهاز، بحيث لا يكون هناك أي تسرب.**
2. للتنظيف، عليك استخدام منظف محايد ومياه دافئة. عليك التجفيف بقطعة قماش ناعمة.

أغطية ميكا

عليك دائماً إبقاء أغطية ميكا نظيفة. قد يؤدي الطعام المتبقي على الأغطية إلى إتلاف الأغطية أو التسبب في حدوث شرارات إذا تعرضت للنار. وعلى ذلك، يجب تنظيفها بصفة دورية، ولكن لا يجب استخدام منتجات تنظيف مسببة للتآكل أو أجسام حادة. لا تقم بإزالة الأغطية، وذلك لتجنب أي خطر.



ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟

لا يعمل الجهاز على النحو المناسب:

- هل قابس الطاقة متصل على نحو صحيح بالمقبس؟
- هل الباب مغلق على النحو المناسب؟ يصدر عن الباب صوت تكة مسموعة عند إغلاقه.
- هل هناك أي أجسام غريبة بين الباب والحلقة؟

الأطعمة لا تسخن أو تسخن ببطء:

- هل استخدام طبق معدني عن طريق الخطأ؟
- هل قمت بتحديد وقت التشغيل الصحيح ومستوى الطاقة؟
- هل وضعت مقدار أكبر أو مقدار أكثر برودة من الطعام عن المعتاد في الميكروويف؟

الطعام ساخن جداً، أو جاف، أو محترق:

- هل قمت بتحديد وقت التشغيل الصحيح ومستوى الطاقة؟

تعرض الشاشة ساخن "HOT"!

- وصلت درجة الحرارة في مقصورة المكونات إلى حدود الأمان. تفحص ظروف التركيب.

توجد ضوضاء أثناء تشغيل الجهاز:

- هل هناك قنطرة كهربائية بداخل المايكروويف؟
- هل يتصل الطبق بجدران التجويف؟
- هل هناك أسياخ أو ملاعق غير مثبتة بداخل الميكروويف؟

لا تعمل الإضاءة الداخلية:

- إذا كانت تعمل جميع الوظائف على النحو الصحيح، فقد يكون المصباح قد تلف. يمكنك الاستمرار في تشغيل الجهاز.
- لا يمكن استبدال المصباح سوى من خلال خدمة الدعم الفني.

كابل الطاقة تالف

- لابد من استبدال كابل الطاقة من خلال جهة التصنيع، أو الوكلاء المعتمدين، أو الفنيين المؤهلين لأداء هذه المهمة، لتجنب المواقف الخطرة وبسبب الحاجة لاستخدام أدوات خاصة.

أسمعُ بعض الضجيج عندما يكون الباب مفتوحًا!

- لا يعتبر هذا عطلاً. تبقى مروحة التبريد تعمل أثناء فتح الباب.

إذا لوحظ أي نوع آخر من الأخطاء، عليك الاتصال بخدمة الدعم الفني.

لابد من إجراء جميع الإصلاحات من خلال فنيين مختصين.

الخصائص الفنية

المواصفات

- فولتية التيار المتردد..... (راجع لوحة الخصائص)
- الطاقة المطلوبة ..... 1200 وات
- طاقة الشواية..... 0510 وات
- طاقة مخرج المايكروويف..... 800 وات
- تردد المايكروويف... ..... 2450 ميجاهرتز
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق)..... 595 × 390 × 253 ملم
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق)..... 305 × 210 × 280 ملم
- سعة الفرن..... 20 لترًا
- الوزن..... 18,6 كجم

حماية البيئة

التخلص من العبوة

تحمل العبوة علامة النقطة الخضراء.

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

التخلص من المعدات غير المستخدمة

لا ينبغي أن توضع الأجهزة الكهربائية المنزلية ضمن النظم الطبيعية للتخلص من النفايات المدنية الصلبة وذلك وفقًا للتعليمات الأوروبية رقم 2012/19/EU لخاصة بإدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الهالكة (WEEE)

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

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

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

تعليمات التركيب

عليك استخدام زر "الفتح " لفتح الباب وإزالة جميع المواد المعلبة. ثم عليك تنظيف الداخل و الاكسسوارات بقطعة قماش رطبة وتجفيفها. لا تستخدم منتجات مسببة للتآكل أو ذات روائح قوية.

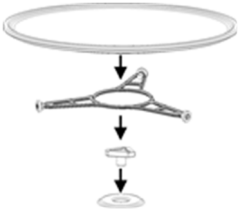
تأكد من كون الأجزاء التالية في حالة جيدة:

- الباب ومفصلات الباب
- ومقدمة المايكروويف
- الأسطح الداخلية والخارجية للجهاز

لا تستخدم الجهاز إذا لاحظت أي نوع من الأعطاب في الأجزاء المذكورة أعلاه. إذا حدث ذلك، عليك الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

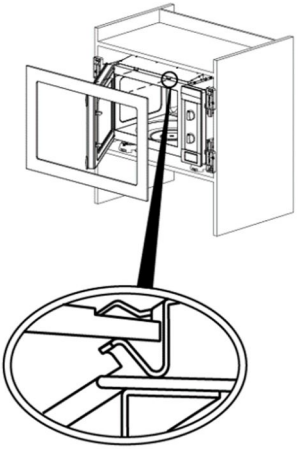
ضع الجهاز على سطح مستقر ومستو.

عليك تثبيت قاعدة التدوير في مركز تجويف المايكروويف ووضع طبق التدوير في الأعلى حتى يثبت في مكانه ويصدر صوت تكة. وقتما يتم استخدام المايكروويف لابد أن يكون كلاً من طبق التدوير والقاعدة ذات الصلة داخل الفرن وفي الوضع الصحيح. تدور أطباق التدوير في اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة.



تحذير! يمكن تغطية فرن المايكروويف بطبقة واقية. قبل تشغيله للمرة الأولى، عليك إزالة هذه الطبقة بعناية، والبدء بالجانب السفلي.

من أجل ضمان التهوية المناسبة للجهاز، تثبيت الإطار في الطريق الصحيح .يرجى الرجوع إلى الصور التالية:



تحذير: بعد تركيب المايكروويف، من الضروري ضمان الوصول إلى المقبس الكهربائي.

أثناء التركيب، تأكد من عدم اتصال كابل الطاقة بظهر الجهاز، لأن ارتفاع درجة الحرارة قد يؤدي إلى تلف الكابل.

إذا كنت تقوم بتركيب المايكروويف وفرن تقليدي في ذات العمود، لابد من تثبيت المايكروويف تحت الفرن، بسبب تشكيل الترسبات والتكاثف.

يجب إعداد التركيبات الكهربائية بحيث يمكن عزل الجهاز عن التيار بفصل اتصال جميع الأقطاب بحد أدنى 3 ملم.

تشمل أجهزة الفصل المناسب، قواطع التيار، والمنصهرات (المنصهرات بمسامير يتم إخراجها من الحامل)، و RCD، و الموصلات. لابد وأن يتوافق هذا التركيب مع اللوائح السارية.

إذا تم إجراء التوصيل الكهربائي من خلال قابس وظل يمكن الوصول إليه بعد التركيب، فعندها ليس من الضروري توفير جهاز الفصل المذكور.

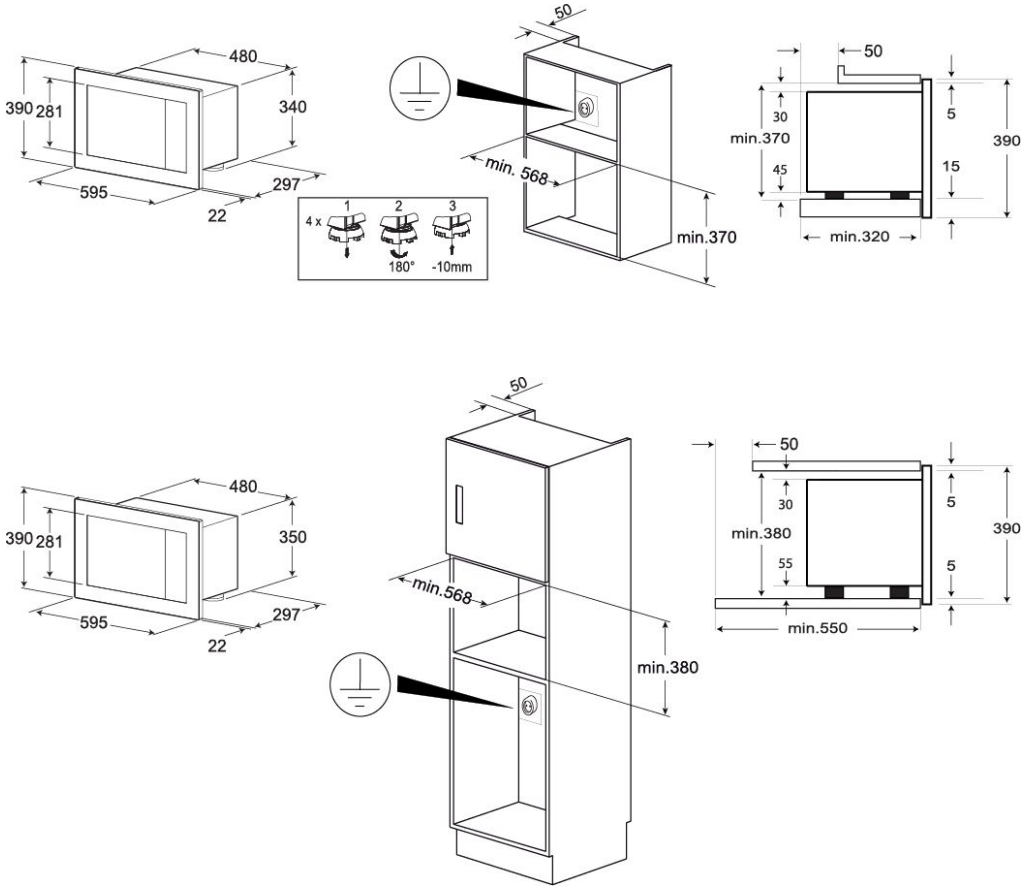
لابد من توفير الحماية ضد الصعقة الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.

تحذير: لابد من توصيل الفرن بطرف أرضي.

لا يجوز وضع الجهاز بالقرب من عناصر التسخين، أو أجهزة الراديو أو التليفزيون.

في حالة حدوث عطب، لن يقبل جهة التصنيع أو البائع أي مسئولية إذا لم يتم اتباع تعليمات التركيب على النحو المناسب.

Installation / Instalación / Instalação / التركيب



TEKA





www.teka.com

1831310-j