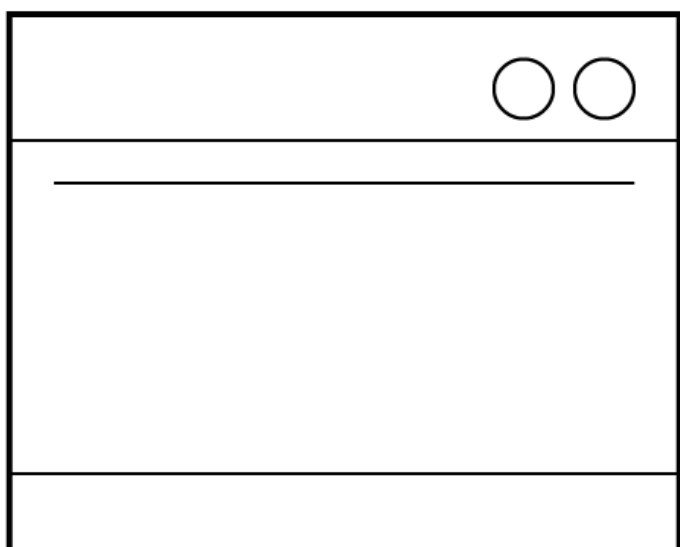


MICROONDAS CON CONVECCIÓN

COMBINATION OVEN AND MICROWAVE
MICRO-ONDES AVEC CONVECTION
MICROONDAS COM CONVECÇÃO



EMBV36

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Contenido

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 3 Precauciones
 - 3 Instrucciones importantes de seguridad
 - 6 Causas de daños
-

7 INSTALACIÓN

SU NUEVO APARATO

- 8 Panel de control
 - 8 Controles táctiles y pantalla
 - 8 Selector de funciones
 - 8 Selector de parámetros
 - 8 Ventilador
 - 9 Accesorios
-

9 AJUSTES PARA PRIMER USO

- 9 Configuración del reloj
- 9 Calentamiento del horno
- 9 Limpieza de los accesorios

10 CONFIGURACIÓN DEL HORNO

- 10 Selección del tipo de cocción y temperatura
- 10 Precalentamiento rápido

11 MICROONDAS

- 11 Notas sobre los utensilios
- 12 Ajustes de potencia del microondas
- 13 Configuración del microondas

13 FUNCIONAMIENTO MICROCOMBI

14 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

- 14 Configuración de programas
- 16 Programas de descongelación

17 TEMPORIZADOR

17 BLOQUEO INFANTIL

18 INICIO RÁPIDO

18 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 19 Productos de limpieza
 - 20 Datos técnicos
-

20 TABLA DE ERRORES

- 21 ACRILAMIDA EN ALIMENTOS
- 21 AHORRO DE ENERGÍA
- 22 DISPOSICIÓN DE ELIMINACIÓN
- 22 GUÍA DE COCINA
- 42 GARANTÍA COMERCIAL

PRECAUCIONES PARA EVITAR SU POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA CANTIDAD EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en una exposición a energía de microondas que puede ser nociva. Es muy importante no romper ni manipular los sistemas de seguridad *interlock*.
- (b) No coloque ningún objeto entre el frontal del aparato y la puerta, ni permita que se acumulen residuos ni productos de limpieza en las superficies de sellado.
- (c) ADVERTENCIA: Si la puerta o los sellos de la misma están dañados, no debe utilizarse el horno hasta que un profesional lo haya reparado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones o exposición a energía de microondas al usar el aparato, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

Este aparato pueden usarlo niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les dé supervisión o instrucciones acerca del uso seguro del aparato, y que entiendan los riesgos que su uso conlleva.

Asegúrese de leer y seguir la sección "PRECAUCIONES PARA EVITAR SU POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA CANTIDAD EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS".

Mantenga el aparato y su cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o un profesional igualmente cualificado para evitar riesgos.

ADVERTENCIA: Compruebe que el aparato está desenchufado antes de sustituir la bombilla interior para evitar descargas eléctricas.

Si la puerta o las gomas sellantes están dañadas, no debe poner el aparato en marcha hasta que un profesional lo repare.

ADVERTENCIA: Es peligroso que cualquier persona que no sea un profesional cualificado intente realizar reparaciones que impliquen retirar las cubiertas protectoras contra la exposición a energía de microondas.

ADVERTENCIA: No deben calentarse líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados ya que pueden explotar.

Los niños no deben jugar con el aparato, ni encargarse de su limpieza y mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y supervisión.

Si calienta comida en recipientes de papel o plástico, supervise el proceso para vigilar la posibilidad de que se prendan.

Utilice sólo utensilios y recipientes adecuados para microondas.

Si detecta humo, desenchufe o desconecte el aparato de la corriente y mantenga la puerta cerrada para ahogar cualquier llama.

Al calentar bebidas en el microondas pueden llegar a hervir, así que tenga precaución al tocar y mover el recipiente.

Agite y remueva bien los biberones y purés para bebés calentados en el microondas y compruebe su temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.

No debe calentar huevos crudos o duros en el microondas, ya que pueden explotar incluso después de que el proceso haya terminado.

El horno debe limpiarse con regularidad y debe retirarse cualquier resto de comida.

Si el aparato no se mantiene en condiciones adecuadas de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar a la vida útil del horno, así como conducir a una situación de riesgo potencial.

Si su horno permite el uso de un termómetro, utilice sólo el recomendado para su modelo.

Los hornos microondas no deben encastrarse o colocarse dentro de un mueble a menos que hayan sido fabricados y probados con ese fin. De ser así, debe mantenerse la puerta decorativa del mueble abierta durante el funcionamiento del horno. Este aparato es sobre-mesa de libre instalación y no está diseñado para ser encastrado.

La parte trasera del aparato debe colocarse contra una pared.

Este aparato está diseñado para utilizarse en entornos domésticos y similares, como cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales, en casas de campo, o por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencial, como bed and breakfast.

El horno microondas está pensado para calentar comida y bebida. Su uso para secar comida o ropa o para calentar almohadillas para aplicar calor, zapatillas o calcetines de estar por casa, paños húmedos u otros puede dar lugar a riesgo de lesiones o incendios.

No debe utilizar recipientes ni utensilios metálicos para calentar en microondas.

No limpie el aparato con un limpiador a vapor.

No utilice productos de limpieza abrasivos o rascadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta, ya que pueden rayar la superficie y esto puede hacer que el cristal se acabe rompiendo.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños, y tenga precaución de no tocar las resistencias.

LEA ATENTAMENTE TODAS ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURA REFERENCIA

CAUSAS DE POSIBLES DAÑOS

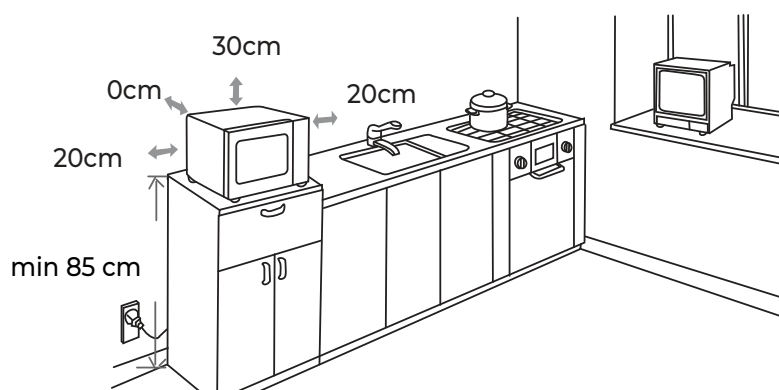
- **Chispas:** Si introduce objetos de metal (por ejemplo, una cucharilla) en el microondas y rozan las paredes o el cristal de la puerta, pueden causar chispas que dañarían de forma irreparable el interior del microondas.
- **Agua en la cavidad de cocción caliente:** Nunca vierta agua en la cavidad de cocción caliente, ya que esto causará vapor y el cambio de temperatura puede provocar daños.
- **Comida húmeda:** No guarde comida húmeda en la cavidad cerrada del horno durante mucho tiempo. En general, no utilice el aparato para almacenar comida, ya que esto puede provocar corrosión.
- **Dejar enfriar el aparato con la puerta abierta:** Deje que el horno se enfríe con la puerta cerrada, y no deje ningún objeto (por ejemplo paños o trapos) entre la puerta y el horno. Incluso si sólo se deja una rendija, la parte frontal de las unidades adyacentes al horno puede dañarse con el tiempo.
- **Gomas sellantes muy sucias:** Si el sello está muy sucio, la puerta del aparato no se cerrará bien durante el funcionamiento, y las unidades adyacentes al horno podrían dañarse. Manténgalas limpias siempre.
- **Poner en marcha el microondas sin comida dentro:** Esto puede provocar una sobrecarga. Una excepción a esta regla es si se realiza una prueba corta de vajilla (véase la sección "Microondas, recipientes adecuados").
- **Usar la puerta del microondas como soporte:** No coloque nada, ni recipientes ni accesorios, sobre la puerta abierta del aparato.
- **Transporte del aparato:** No sujete el aparato por el asa de la puerta para transportarlo. El asa no soporta el peso del aparato y podría romperse.
- **Cocción de palomitas en microondas:** Nunca aplique demasiada potencia, que no sea superior a 600 vatios. Coloque la bolsa de las palomitas sobre un plato, ya que el plato del microondas puede saltar si se sobrecarga.
- Si algún líquido hierve en el interior del microondas, no debe colarse al interior del aparato mediante el motor del giraplatos. Supervise el proceso y escoja un tiempo de cocción inferior al principio para incrementarlo según sea necesario.
- Debe limpiar el aparato con regularidad, y asegurarse de retirar cualquier resto de comida ya que podría explotar, incluso después de terminar el proceso de calentamiento.

INSTALACIÓN DE SOBREMESA

Retire todo el embalaje y los accesorios, y compruebe que el microondas no tiene ningún daño visible, como abolladuras o roturas en la puerta. No realice la instalación si el aparato está dañado.

Retire todas las películas protectoras de la cubierta del microondas. No quite la placa mica (cartón de color marrón claro) que está incrustada en la cavidad para proteger el magnetrón.

1. Escoja una superficie plana, con suficiente espacio abierto para las entradas y salidas de ventilación.



- 1) La altura mínima de la instalación es de 85cm.
 - 2) La parte trasera del aparato debe colocarse contra una pared. Deje un espacio de al menos 30cm por encima del aparato, y de 20cm entre el microondas y las paredes adyacentes.
 - 3) No retire las patas de la parte inferior del horno.
 - 4) Bloquear las entradas y salidas de ventilación puede dañar el horno.
 - 5) Coloque el microondas tan lejos como sea posible de televisores y radios, ya que el funcionamiento del microondas podría provocar interferencias.
2. Enchufe el microondas en una toma de corriente estándar de la vivienda. Compruebe que el voltaje y la frecuencia se corresponden con los indicados en la placa de características del aparato.

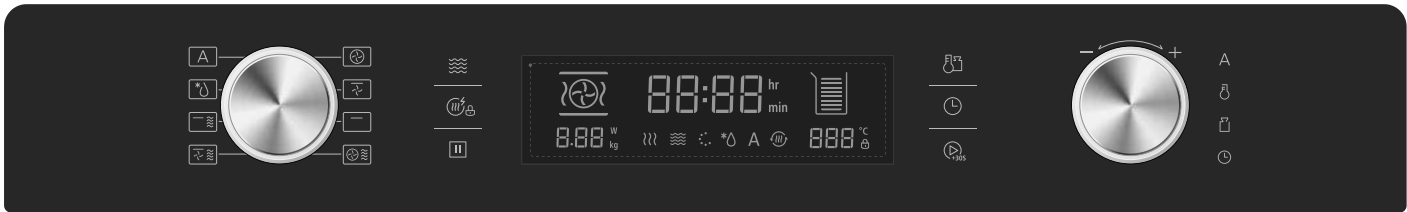
ADVERTENCIA: No instale el horno microondas sobre una cocina, encimera o cualquier otra fuente de calor, ya que podría dañarse el microondas y este tipo de daños no estarían cubiertos por la garantía del producto.

Las superficies accesibles
pueden calentarse mucho
durante el funcionamiento.



SU NUEVO APARATO

Lea esta sección para familiarizarse con su nuevo aparato, con su panel de control y los controles individuales, así como con la cavidad de cocción y con los accesorios.



Controles táctiles y pantalla

Los controles táctiles activan las distintas funciones adicionales. La pantalla muestra los ajustes seleccionados.

Símbolo	Función
	Microondas
	Un toque: Precalentamiento rápido Mantener pulsado: Bloqueo infantil
	Un toque: Detener Dos toques: Cancelar
	Temperatura/Peso
	Reloj
	Inicio/+30seg./Cocción express (30s)

Selector de función

Use el selector de función para ajustar el tipo de cocción.

Función	Uso
Aire caliente 3D	Para bizcochos de molde, flanes y tartas, pizzas y pequeña bollería en bandeja. A 50°C mantiene el sabor de la comida y preserva el calor tras 1-2 horas.
Grill con ventilador	Para asar aves y que queden crujientes. Muy adecuado para cocer cazuelas y gratinados.
Grill	Ajustable en nivel alto, medio o bajo. Ideal para carnes, embutidos, pescado o pan.
Microondas + Aire caliente	Para asar rápidamente con función añadida de ventilador.
Microondas +Grill +Ventilador	Para asar aves y que queden crujientes. Muy adecuado para cocer cazuelas y gratinados con una cocción uniforme.
Microondas +Grill	Para cocer rápidamente y a la vez gratinar los platos.
Descongelación	2 programas de congelación

Función	Uso
Programas auto	10 programas de cocción. Tipo y tiempo según peso de la comida.
Microondas	Descongelar, recalentar y cocinar.

Selector de parámetros

Use el selector para configurar los valores.

Parámetros	Función
Menú AUTO	Selección de 10 programas automáticos (P 01 a P 10).
Temperatura	Selección de temperatura (°C) : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160 : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160
Peso	Ajuste del peso de la comida.
Tiempo	Ajuste del tiempo de cocción
Microondas	Ajuste de potencia: 100W,300W 450W,700W y 900W

Ventilador

El aparato tiene un ventilador, que se enciende durante el funcionamiento para mantener la ventilación. El aire caliente sale por encima de la puerta.

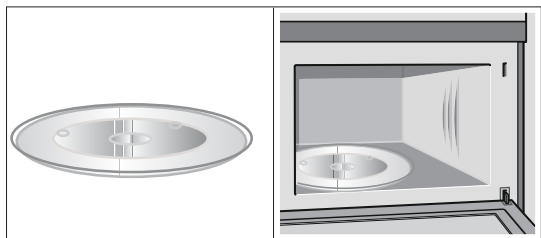
Este ventilador continúa funcionando durante cierto tiempo después de finalizar el proceso.

Atención: No cubra las ranuras de ventilación o el aparato podría sobrecalentarse.

Notas

- El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento de microondas, pero el ventilador se enciende igualmente, y puede seguir en marcha tras terminar el proceso.
- Puede aparecer condensación en la puerta, paredes interiores y la base del aparato. Es algo normal y no afecta al funcionamiento del microondas. Limpie la condensación tras finalizar el proceso.

Accesorios

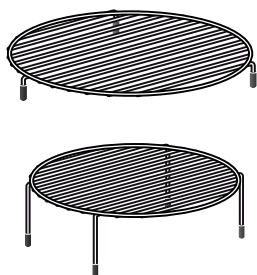


Plato giratorio

Superficie de base para la rejilla. La comida que requiera mucho calor en la parte inferior puede prepararse directamente sobre el plato giratorio.

El plato puede girar en el sentido de las agujas del reloj o en el contrario. Colóquelo sobre el motor del centro de la cavidad y compruebe que está bien encajado.

- Nunca use el microondas sin plato giratorio.
- El plato soporta un máximo de 5 kg.
- El plato debe girar en todos los tipos de función.



Rejilla baja: Para el microondas y para hornear y asar con la función de convección.

Rejilla alta: Para gratinar, cocinar con grill (filetes, embutidos) o tostar pan. Como soporte para platos sin fondo.

Nota:

El tipo y la cantidad de accesorios están sujetos a la demanda real.

Ajustes para el primer uso

En esta sección se explica todo lo necesario para usar el microondas para cocinar por primera vez. Asegúrese de haber leído antes la sección de Instrucciones de seguridad.

Ajuste del reloj

Al conectar el aparato, sonará un pitido y en la pantalla aparecerá "00:00". Ajuste el reloj siguiendo estos pasos:

1. Gire el mando  y ajuste la hora actual (entre 00:00 y 23:59).
2. Toque la tecla del reloj para finalizar la configuración.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a aparato nuevo, caliente el horno vacío y cerrado durante una hora, a 230° con la función de Aire Caliente . Compruebe que no quedan restos de embalaje dentro de la cavidad de cocción.

1. Use el selector de funciones para configurar Aire Caliente .
2. Use el selector de temperatura para configurarla en 230°C.
3. Toque la tecla del reloj y configure 60 minutos de tiempo de cocción con el mando .
4. Toque la tecla  para que el aparato empiece a calentar.

Limpieza de los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, lávelos bien con agua caliente y jabón y con un paño suave.

Ajuste del horno

En esta sección se explican las distintas formas en las que puede configurar el horno, desde el ajuste de tipo o temperatura de cocción deseado hasta el ajuste de grill. También puede ajustarse el tiempo de cocción en el horno, siguiendo las mismas instrucciones que encontrará en la sección "Ajuste de las opciones de temporizador" de la p.17.

Ajuste del tipo de cocción y temperatura

Ejemplo del diagrama:  Aire caliente a 200°C durante 25 minutos.

1. Configure la función .
2. La temperatura por defecto (180°C) parpadeará. Gire el mando  para seleccionar 200°C de temperatura.
3. Toque la tecla del reloj, y gire el mando para seleccionar 25 minutos de tiempo de cocción.
4. Toque la tecla , y el horno empezará a calentar.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

Si lo hace, el funcionamiento queda suspendido. Para que continúe, cierre la puerta y pulse la tecla .

Pausar el funcionamiento

Toque la tecla  para pausar el funcionamiento, y toque la tecla  para reanudarlo.

Cambio del tiempo de cocción

Puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento. Toque la tecla del reloj, y gire el mando  para cambiar el tiempo.

Cambio de la temperatura

Esto puede hacerse en cualquier momento. Toque la tecla  para configurar la nueva temperatura y gire el mando  para configurar el valor deseado.

Cancelar la operación

Toque la tecla  dos veces para cancelar la operación.

Precalentamiento rápido

Puede usar esta función para acelerar el proceso de alcanzar la temperatura deseada. Está disponible para las siguientes funciones:

-  Aire caliente 3D
-  Grill con ventilador
-  Microondas + Aire caliente
-  Microondas + Grill con Ventilador

Para garantizar los resultados de cocción en horno, ponga la comida en la cavidad cuando ya haya terminado el proceso de precalentamiento.

1. Ajuste el tipo de cocción y la temperatura.
2. Toque la tecla . Se iluminará el símbolo  en el display.
3. Toque la tecla  y el horno empezará a calentarse.

Finalización del proceso de precalentamiento

Sonará un timbre y el símbolo  parpadeará en la pantalla. Entonces puede meter el plato en el aparato.

Cancelar el precalentamiento rápido

Durante el ajuste de la función de precalentamiento rápido, si toca el icono  se cancelará la función. Mientras el proceso está en marcha, toque  o  para cancelar la función. También se cancelará si abre la puerta del aparato.

Notas:

La función de precalentamiento rápido sólo funciona si ha escogido previamente uno de los modos indicados arriba. Durante el precalentamiento, la función de microondas está desactivada.

Sólo debe abrir la puerta y meter comida cuando se haya escuchado el pitido y el icono de precalentamiento esté parpadeando.

Microondas

La tecnología del aparato convierte las microondas en calor para los alimentos. El microondas puede utilizarse de forma independiente o en combinación con una fuente de calentamiento distinta. En esta sección se explican los ajustes para el uso del microondas.

Nota:

En la Guía de cocina al final del manual encontrará ejemplos de cómo descongelar, calentar y cocinar con el horno microondas.

Nota:

La transición para el tiempo de ajuste del interruptor de codificación son las siguientes:

0-1 min: 1 segundo

1-5 min: 10 segundos

5-15 min: 30 segundos

15-60 min: 1 minuto

60 min: 5 minutos

Notas acerca del uso del microondas

Recipientes adecuados

Son apropiados los recipientes resistentes al calor, hechos de cristal, cerámica, porcelana, cristal cerámico o plástico resistente al calor, ya que estos materiales permiten el paso de las microondas.

También puede usar platos para servir, lo que le ahorra tener que cambiar la comida de plato. Si tienen ribete plateado o dorado, compruebe que el fabricante garantiza su idoneidad para microondas.

Recipientes inadecuados

No debe utilizar recipientes de metal, ya que no permite el paso de las microondas. Si mete comida en recipientes de metal, no se calentará.

Atención: Tenga en cuenta que el metal puede crear chispas, especialmente si roza el interior del aparato, y dañar el cristal del interior de la puerta.

Prueba

Nunca encienda el microondas a menos que haya comida dentro. Este procedimiento de prueba es la única excepción a esta regla. Si no está seguro de si puede utilizar un recipiente en el microondas:

1. Caliente el recipiente vacío a máxima potencia entre medio minuto y un minuto entero.
2. Compruebe la temperatura ocasionalmente durante ese tiempo.

El recipiente debería seguir estando frío o tibio al tacto. No es adecuado si se calienta o si genera chispas.

Ajustes de potencia del microondas

Use la tecla  para ajustar la potencia deseada para el microondas.

100 W	-Descongelar alimentos delicados -Descongelar alimentos con forma irregular -Ablandar helado -Dejar que suban masas
300 W	-Descongelar -Derretir chocolate y mantequilla
450 W	-Cocinar arroz, sopa
700 W	-Recalentar -Cocinar champiñones, marisco -Cocinar platos con huevo y queso
900 W	-Hervir agua, recalentar -Cocinar pollo, pescado, verduras

Notas:

- Al tocar la tecla, la potencia seleccionada se iluminará.
- La potencia del microondas puede configurarse a 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con el resto de ajustes de potencia, se puede ajustar hasta un máximo de 1 hora y media.

Configuración del microondas

Ejemplo: Microondas con configuración de potencia de 300W, y una duración de cocción de 17 minutos.

1. Toque la tecla . La potencia del microondas por defecto (900W) aparecerá en la pantalla, y el tiempo de cocción por defecto parpadeará.
2. Toque la tecla  para activar la función de microondas, y ajuste la potencia de microondas a 300W girando el mando .
3. Toque la tecla del reloj, y gire el mando  para configurar el tiempo de cocción en 17 minutos.
4. Toque la tecla . El aparato se pondrá en marcha, y el tiempo de cocción comenzará una cuenta atrás.

Al finalizar el tiempo de cocción, se oirá un pitido que indica el fin del programa seleccionado.

Abrir el horno durante el funcionamiento

La operación quedará suspendida. Para reanudarla, cierre la puerta y toque la tecla .

Cambio del tiempo de cocción

Puede hacerse en cualquier momento. Toque el icono del reloj y cambie el tiempo de cocción girando el mando .

Cambio de la potencia de microondas

Puede hacerse en cualquier momento. Toque la tecla  para configurar la nueva potencia y gire el mando  para ajustar el valor.

Pausar la operación

Toque el icono  para pausar la cocción, y la tecla  para reanudarla.

Cancelar la operación

Toque la tecla  dos veces para cancelar el proceso.

Notas:

Cuando configura el selector de función en , siempre se ilumina el ajuste de potencia de microondas más alto como configuración sugerida.

Si abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Funcionamiento MicroCombi

Este modo permite el funcionamiento combinado del microondas y el grill. Usar el microondas permite que los platos estén listos más rápido, pero al mismo tiempo quedan bien gratinados. Puede activarlo en todos los ajustes de potencia del microondas, excepto en 900W.

Configuración del programa Microondas combinado

Ejemplo: Microondas con configuración de potencia de 100W, una duración de cocción de 17 minutos y Aire caliente  a 190°C.

1. Configure el selector de función en .
2. La temperatura por defecto (180°C) parpadeará. Ajústela en 190°C girando el mando .
3. La potencia por defecto de microondas son 300W. Toque la tecla , y luego gire el mando  para configurar la potencia de microondas a 100W.
4. Toque la tecla del reloj, y gire el mando  para configurar el tiempo de cocción en 17 minutos.
5. Toque la tecla . El aparato se pondrá en marcha, y el tiempo de cocción comenzará una cuenta atrás.

Al finalizar el tiempo de cocción, se oirá un pitido que indica el fin del programa de microondas combinado.

Abrir el horno durante el funcionamiento

La operación quedará suspendida. Para reanudarla, cierre la puerta y toque la tecla .

Cambio del tiempo de cocción

Puede hacerse en cualquier momento. Toque el icono del reloj y cambie el tiempo de cocción girando el mando .

Cambio del ajuste de potencia de microondas

Puede hacerse en cualquier momento. Toque la tecla  para configurar la nueva potencia, y selecciónela girando el mando .

Cambio de temperatura

Puede hacerse en cualquier momento. Toque la tecla  para configurar la nueva temperatura, y selecciónela girando el mando .

Pausar la operación

Toque el icono  para pausar la cocción, y la tecla  para reanudarla.

Cancelar la operación

Toque la tecla  dos veces para cancelar el proceso.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar comida muy fácilmente. Sólo tiene que seleccionar el programa e introducir el peso de la comida que quiere preparar, y el programa automático seleccionará el ajuste óptimo. Puede escoger entre 10 programas.

Coloque la comida en el interior de la cavidad fría.

Configuración de un programa

Cuando haya seleccionado un programa, ajuste el horno. El selector de temperatura debe estar en la posición de Off.

Ejemplo: Programa 3 con peso de 1 kilogramo.

1. Ajuste el selector de funciones en "Programas automáticos"  . El primer número de programa aparecerá en la pantalla.
2. Gire el mando  para seleccionar el número de programa.
3. Toque la tecla  .
4. Gire el mando  para ajustar el peso, y se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toque la tecla  . El programa se iniciará y el tiempo de cocción comenzará la cuenta atrás.

Menú AUTO

Programa N°	Categoría	Alimentos
P 01**	Verduras	Verduras frescas
P 02**	Guarnición	Patatas peladas/cocidas
P 03*	Guarnición	Patatas asadas
P 04	Pollo/ Pescado	Filetes de pollo/pescado Si oye un pitido, dele la vuelta a la comida. El horno microondas empieza la siguiente fase automáticamente
P 05*	Repostería	Pastel
P 06*	Repostería	Tarta de manzana
P 07*	Repostería	Quiche
P 08**	Recalentar	Bebida/Sopa
P 09**	Recalentar	Comida preparada
P 10**	Recalentar	Salsa/Caldo/Plato

Notas:

- Los programas marcados con * tienen precalentamiento. Durante el precalentamiento, el tiempo de cocción se pausa y se enciende el símbolo de precalentamiento. Después del precalentamiento, se oirá un pitido y el símbolo de precalentamiento parpadeará.
- Los programas marcados con ** sólo usan la función de microondas.
- Para los programas P03, P04, P05, P06 y P07 debe colocar la comida en la rejilla alta de 60mm.

Final del programa

Se oye un pitido y el horno deja de calentar.

Cambio de programa

Una vez ha comenzado un programa automático, el tipo de programa y el peso no se pueden modificar.

Cancelar el programa

Toque la tecla  dos veces para cancelar la operación.

Cambiar el tiempo de cocción

Si usa programas automáticos no se puede cambiar el tiempo de cocción.

Programas de descongelación

Puede elegir entre 2 programas de descongelación para descongelar carne, pollo o pan.

1. Configure el selector de función a los programas automáticos . El número del primer programa aparece en la pantalla.
2. Gire el mando  para seleccionar el número de programa.
3. Toque la tecla .
4. Gire el mando  para configurar el peso, y se mostrará la duración del programa.
5. Toque la tecla  para iniciar el programa y la duración comenzará una cuenta atrás.

Notas:

- **Preparación de comida:** Use comida que haya estado congelada a -18°C y almacenada en porciones tan finas como sea posible. Saque la comida de todo el embalaje y pésela, ya que necesita saber el peso para configurar el programa.
- Al descongelar pollo o carne, se producirá líquido que debe retirar cuando dé la vuelta a la carne, y bajo ninguna circunstancia lo use para otros propósitos o deje que entre en contacto con otros alimentos.
- **Recipientes:** Coloque la comida en un plato llano apto para microondas, pero no lo tape.
- Al descongelar trozos de pollo en el programa d01, se oirá una señal en dos ocasiones para indicar que debe dar la vuelta a la comida.
- **Tiempo de reposo:** Debe dejar la comida descongelada reposar entre 10 y 30 minutos más hasta que alcance una temperatura templada. Las porciones más grandes de carne requieren más reposo que las que son más pequeñas. Los filetes planos y otros alimentos hechos de carne picada deben separarse entre sí antes de dejarlos en reposo. Después puede continuar preparando la comida, aunque es posible que algunos trozos de carne más gruesos sigan congelados en el centro. En este punto, puede retirar los menudillos de la carne de ave.

Programa N°	Alimento a descongelar	Peso
d 01*	carne, pollo, pescado	0.20 - 1.00
d 02*	pan, tarta y fruta	0.10 - 0.50
*Rejilla baja		

Ajuste de las opciones de temporizador

Su horno tiene varias opciones para ajustar el temporizador. Puede usar la tecla del reloj para acceder al menú y cambiar entre las funciones individuales. Una opción de tiempo que ya se ha configurado se puede cambiar directamente girando el mando derecho.

Ajuste del temporizador

Puede usar el temporizador como una alarma para la cocción, que funciona de forma independiente al horno y tiene su propia señal sonora. De esta forma, puede saber si es el temporizador o el tiempo de cocción lo que ha finalizado.

1. En el modo de espera, toque la tecla del reloj para acceder al temporizador. Se mostrará "00:00" en la pantalla.
2. Gire el mando  para ajustar el temporizador. El máximo son 5 horas.
3. Toque la tecla  para iniciar el temporizador.

Final del programa

Se oye un pitido y en la pantalla aparece 00:00.

Cancelar el temporizador

Toque la tecla  para cancelar la operación.

Ajuste del tiempo de cocción

El tiempo de cocción puede ajustarse en el horno para que, cuando termine, el horno se apague automáticamente y que usted pueda despreocuparse, ya que el tiempo de cocción no puede excederse por descuido. Al iniciar el programa, aparecerá una cuenta atrás en la pantalla.

Final del tiempo de cocción

Se oirá una señal sonora y el horno dejará de calentar. Se mostrará "00:00" en la pantalla.

Ajuste del reloj

Siga las instrucciones de la sección "Ajustes para el primer uso" para configurarlo por primera vez.

Para cambiar la hora:

1. Pulse y mantenga la tecla del reloj durante 3 segundos en el estado de espera. La hora actual desaparece y comenzará a parpadear en la pantalla.
2. Gire el mando  para configurar la hora nueva y pulse la tecla del reloj para confirmar los ajustes.

Bloqueo infantil

El horno dispone de un bloqueo para evitar que los niños puedan encenderlo por accidente. El horno no reaccionará a ningún ajuste. El temporizador y el reloj también pueden ajustarse cuando el bloqueo infantil está activo.

Activación del bloqueo infantil

No debe haber ningún tiempo de cocción configurado, y el selector de función debe estar en la posición Off.

Toque y mantenga la tecla  durante aproximadamente 3 segundos.

Aparecerá el símbolo  en la pantalla, para indicar que el bloqueo infantil está activo.

Desactivación del bloqueo infantil

Toque y mantenga la tecla  durante aproximadamente 3 segundos.

El símbolo  desaparecerá de la pantalla, indicando que el bloqueo infantil se ha desactivado.

Bloqueo infantil junto con otras funciones de cocción

Cuando están configurados otros programas de cocción, el bloqueo infantil no está activo.

Inicio rápido

1. En el estado de espera, toque la tecla  para iniciar un programa de 30 segundos con potencia de microondas de 900W.
2. Durante la cocción (excepto en Auto o Descongelación), cada toque a la tecla  aumenta 30 segundos de tiempo de cocción al tiempo de cocción máximo correspondiente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Con limpieza y mantenimiento adecuados, su horno microondas mantendrá su aspecto y funcionalidad intactos durante mucho tiempo. Esta sección explica cómo cuidar su aparato correctamente.

Riesgo de descarga eléctrica

Si penetra humedad en el mecanismo interno del aparato, podría provocar una descarga eléctrica. No utilice máquinas de limpieza a alta presión o con vapor.

Riesgo de quemaduras

Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo, deje que se enfríe antes.

Riesgo de daños graves para la salud

La energía de microondas puede dejar de estar contenida si la puerta o la junta sellante de la puerta están dañados. Nunca use el aparato en ese caso, póngase en contacto con el servicio técnico para su reparación.

Notas

- Puede haber ligeras diferencias de color en el frontal del aparato, causadas por el uso de distintos materiales (cristal, plástico y metal).
- Las sombras en el panel de la puerta que parecen manchas son reflejos de la luz interior del microondas.

- Es muy fácil eliminar olores desagradables del aparato, por ejemplo, los que quedan al cocinar pescado. Meta un vaso de agua con unas gotas de limón, con una cuchara dentro para evitar una ebullición retardada por supercalentamiento pero asegurándose de que ésta no roce las paredes (véase p.7), y caliéntelo durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia.

Productos de limpieza

Para garantizar que las distintas superficies no se dañen por usar un producto de limpieza inadecuado, tenga en cuenta la información de la tabla y no use:

- productos abrasivos o muy fuertes;
- rascadores para metal o cristal para limpiar la puerta del aparato;
- rascadores para metal o cristal para limpiar la junta sellante de la puerta;
- paños o estropajos muy duros;
- productos de limpieza con alta concentración de alcohol.

Deje que todas las superficies se sequen por completo antes de volver a usar el aparato.

Parte	Producto de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente y jabón: Límpielo con un paño para vajilla y séquelo con un paño suave. No use productos de limpieza para cristal ni rascadores para cristal.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente y jabón: Límpielo y séquelo con paños suaves. Elimine restos de cal, grasa, almidón o albúmina (clara de huevo) de inmediato, ya que pueden formar corrosión. Puede obtener productos de limpieza específicos en tiendas especializadas. No utilice productos de limpieza para cristal o metal ni rascadores.
Cavidad de cocción	Agua caliente y jabón o solución de vinagre: Límpiela y séquela con paños suaves. Si el horno está muy sucio: no debe usar materiales ni productos agresivos o abrasivos, así como estropajos o cepillos duros, ya que pueden dañar la superficie. Deje que las superficies se sequen por completo.
Recovecos de la cavidad de cocción	Paño húmedo: Compruebe que no se cuele agua en el interior de aparato por el motor del plato giratorio.
Rejillas	Agua caliente y jabón: Puede limpiarlas con productos para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Paneles de la puerta	Limpiador para cristal: Límpielo con un paño suave y no use rascadores.
Junta sellante	Agua caliente y jabón: Límpiela con un paño sin frotar. No use rascadores.

Especificaciones técnicas

Voltaje nominal	230 V, 50 Hz
Potencia máxima	3200W
Potencia de salida nominal (Microondas)	900W
Corriente nominal	15A
Capacidad del horno	36L
Diámetro plato giratorio	Ø 360mm
Dimensiones externas sin asa	501(W)×526(D) ×408(H)mm
Peso neto	Aprox. 27kg

Tabla de errores

Habitualmente, los errores tienen explicaciones sencillas. Consulte la tabla antes de llamar al servicio técnico.

Si un plato no le sale exactamente como quería, consulte la Guía de cocina, donde encontrará muchos trucos y consejos.

Riesgo de descarga eléctrica

Es peligroso realizar una reparación incorrecta, por lo que sólo deben llevarlas a cabo los técnicos del servicio postventa.

Problema	Causa posible	Remedio/Detalles
El aparato no funciona.	Fusible defectuoso	Compruebe la caja eléctrica para ver si funciona correctamente.
	Aparato desenchufado	Enchúfelo.
	Corte de corriente	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
El aparato no funciona y aparece  en la pantalla	El bloqueo infantil está activo.	Desactive el bloqueo infantil (Véase sección correspondiente)
Aparece "00:00" en la pantalla	Corte de corriente	Restablezca el reloj
El microondas no se enciende	La puerta no está bien cerrada	Compruebe si hay restos de comida en la puerta
La comida tarda más que antes en calentarse en el microondas	Potencia seleccionada demasiado baja	Escoja una potencia superior
	Se ha metido más cantidad de comida de lo habitual	A mayor cantidad, mayor tiempo de cocción
	La comida estaba más fría de lo habitual	Remueve o dé la vuelta a la comida mientras se cocina
El plato giratorio chirría o hace ruido	Hay suciedad o restos en el motor del giraplatos	Limpie los rodillos bajo el giraplatos y todos los recovecos del microondas

No se puede configurar un modo o nivel de potencia concreto	La temperatura, nivel de potencia o esos ajustes combinados no son válidos para el modo de funcionamiento	Escoja ajustes compatibles
Aparece E1 en la pantalla	Se ha activado la función del interruptor de seguridad térmica	Llame al servicio técnico
Aparece E4 en la pantalla	Se ha activado la función del interruptor de seguridad térmica	Llame al servicio técnico
Aparece E11 en la pantalla	Humedad en el panel de control	Deje que el panel se seque
Aparece E17 en la pantalla	El calentamiento rápido ha fallado	Llame al servicio técnico

Acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en productos de grano y patatas que se calientan a altas temperaturas, como patatas fritas o asadas, tostadas, panecillos y galletas y otra repostería.

Consejos para minimizar la acrilamida al cocinar

General	Mantenga los tiempos de cocción al mínimo. Cocine los alimentos hasta que se doren pero que no se quemen. Los trozos más grandes contienen menos acrilamida.
Hornear galletas	Máx. 200 °C en Calor arriba y abajo o máx. 180°C en Aire caliente 3D o modo Aire caliente.
Patatas al horno	Máx. 190° C en Calor arriba y abajo o máx. 170 °C en Aire caliente 3D o modo Aire caliente. Las claras y yemas de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuya una capa fina y homogénea en la bandeja de horneado, y cocine al menos 400g a la vez para que las patatas no se sequen.

Energía y medioambiente

Esta sección le aconseja para ahorrar energía al hornear y asar, y explica cómo desechar su electrodoméstico correctamente.

Ahorro de energía

- Precaliente el horno sólo si se especifica en la receta o en las tablas de instrucciones.
- Use moldes de cocción oscuros, negros o esmaltados para una mejor absorción del calor.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina.
- Si tiene que cocinar varios pasteles, es mejor hacerlo consecutivamente, mientras el horno aún está caliente, ya que esto reduce el tiempo de cocción del segundo pastel. También puede colocar dos moldes uno al lado de otro.

- Para tiempos de cocción más largos, puede apagar el horno 10 minutos antes del final del tiempo de cocción y utilizar el calor residual para terminar la cocción.

Disposición de eliminación

Deseche el aparato de forma responsable con el medio ambiente.

 ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.	Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.
--	--

GUÍA DE COCINA

En esta sección encontrará una selección de recetas y los ajustes idóneos para cada una: tipo de cocción, temperatura o potencia de microondas, así como accesorios adecuados y a qué altura deben meterse en el aparato, consejos sobre recipientes y métodos de preparación.

Notas

- Los valores de las tablas siempre se aplican a la comida colocada en la cavidad de cocción estando fría y vacía. Sólo debe precalentar el aparato si la tabla especifica que hay que hacerlo. Antes de usar el aparato, retire todos los accesorios de la cavidad de cocción que no vaya a usar.
- No ponga papel vegetal en los accesorios hasta que se hayan precalentado.
- Los tiempos de cocción especificados en las tablas son sólo guías, y dependerán de la calidad y la composición de la comida.
- Use los accesorios incluidos con el microondas. Si adquiere accesorios adicionales, hágalo sólo en tiendas especializadas.
- Use siempre un protector o guante de cocina para sacar los accesorios o recipientes de la cavidad del aparato.

Descongelar, calentar y cocinar con el microondas

Las siguientes tablas explican las numerosas opciones y ajustes de uso del microondas. Los tiempos especificados en las tablas son sólo guías, y pueden variar dependiendo del recipiente usado, y la calidad, temperatura y consistencia

de los alimentos.

Normalmente el tiempo se indica en rangos: elija primero el valor inferior, y luego extienda el tiempo según sea necesario.

Si tiene cantidades de comida distintas a las indicadas, puede seguir una norma general: si la cantidad es el doble, aplique poco menos que el doble de tiempo de cocción, y si es la mitad de comida, aplique la mitad de tiempo.

Descongelación

Notas

- Coloque la comida congelada en un recipiente abierto en la rejilla baja.
- Las partes más delicadas como los muslos o alas de pollo o las capas de grasa externa de los asados pueden cubrirse con trozos pequeños de papel de aluminio, que no debe tocar las paredes de la cavidad. Puede retirar el papel de aluminio a mitad del proceso de descongelación.
- Remueva o dé la vuelta a la comida una o dos veces durante la descongelación, sobre todo si son trozos grandes, que debe voltear varias veces. Al hacerlo, retire todo líquido que resulte de la descongelación.
- Deje los alimentos descongelados a temperatura ambiente entre 10 y 60 minutos tras la descongelación para que se estabilice la temperatura. Llegados a este punto puede retirar los menudillos de la carne de ave.

Descongelación	Peso	Potencia de microondas (vatios), tiempo de cocción (minutos)	Notas
Trozos enteros de carne (ternera o cerdo, con o sin hueso)	800 g	300W, 15 mins + 100W, 10-20 mins	Dele la vuelta varias veces
	1 kg	300W, 20 mins + 100W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300W, 30 mins + 100W, 20-30 mins	
Carne en trozos o filetes de ternera o cerdo	200 g	300W, 3 mins + 100W, 10-15 mins	Separe las partes ya descongeladas al dar la vuelta
	500 g	300W, 5 mins + 100W, 15-20 mins	
	800 g	300W, 8 mins + 100W, 15-20 mins	
Carne picada, mixta	200 g	100W, 10-15 mins	Congele la comida dispuesta de forma plana. Dele la vuelta varias veces y retire las partes descongeladas.
	500 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	
	800 g	300W, 8 mins + 100W, 15-20 mins	
Pollo o porciones de carne de ave	600 g	300W, 8 mins + 100W, 10-15 mins	Dele la vuelta al cocinar
	1.2 kg	300W, 15 mins + 100W, 25-30 mins	
Pato	2 kg	300W, 20 mins + 100W, 30-40 mins	Dele la vuelta varias veces
Filete o rodajas de pescado	400 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	Separe las partes ya descongeladas

Pescado entero	300 g	300W, 3 mins + 100W, 10-15 mins	-
	600 g	300W, 8 mins + 100W, 10-15 mins	
Verduras, p.ej. guisantes	300 g	300W, 10-15 mins	Remueva cuidadosamente al descongelar
	600 g	300W, 10 mins + 100W, 10-15 mins	
Fruta, p.ej. arándanos	300 g	300W, 7-10 mins	Remueva cuidadosamente al descongelar y separe las partes descongeladas
	500 g	300W, 8 mins + 100W, 5-10 mins	
Mantequilla, cobertura de tarta	125 g	300W, 1 mins + 100W, 2-4 mins	Retire cartones y paquetes
	250 g	300W, 1 min + 100W, 2-4 mins	
Barra de pan	500 g	300W, 6 mins + 100W, 5-10 mins	Remueva al cocinar.
	1 kg	300W, 12 mins + 100W, 15-25 mins	
Pasteles secos, p.ej. bizcocho	500 g	100W, 15-20 mins	Sólo para tartas sin cobertura, crema ni crema pastelera. Separe los trozos.
	750 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	
Pasteles húmedos, p.ej. flan, tarta de queso	500 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	Sólo para tartas sin cobertura, crema ni gelatina.
	750 g	300W, 7 mins + 100W, 10-15 mins	

■ Coloque la comida directamente en el giraplatos.

Descongelar, calentar o cocinar comida congelada

- Saque la comida preparada del paquete. Se calentará antes y de forma más homogénea en recipientes aptos para el horno. Es posible que los distintos componentes de la comida no requieran la misma cantidad de tiempo para calentarse.
- La comida que esté plana sobre el recipiente se cocinará más rápido que si se apila, por lo que debe distribuirla lo más plana posible. No apile alimentos distintos unos sobre otros.
- Cubra siempre la comida. Si no tiene una tapa adecuada para sus recipientes, use un plato o papel de aluminio especial para microondas.
- Remueva o gire la comida 2 o 3 veces durante la cocción.
- Tras calentarla, deje la comida a temperatura ambiente entre 2 y 5 minutos para que alcance una temperatura regular.
- Use siempre un protector o guantes de cocina para sacar los platos del horno.
- Este proceso permite a la comida conservar su sabor propio y que no haya que sazónarla mucho.

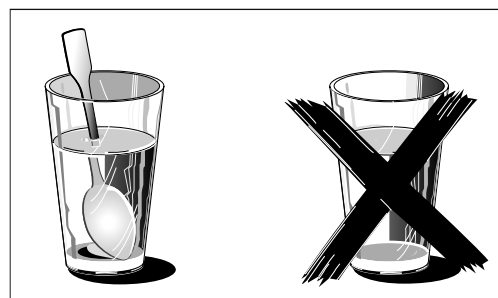
Descongelación	Peso	Potencia de microondas (vatios), tiempo de cocción (minutos)	Notas
Platos cocinados, platos preparados	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Saque la comida del paquete, tape la comida

Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Recipiente con tapa
Caldos	500 g	700 W, 10-15 mins	Recipiente con tapa
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Trozos o filetes de carne en salsa (p.ej goulash)	500 g	700 W, 15-20 mins	Recipiente con tapa
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Pescado (filetes)	400 g	700 W, 10-15 mins	Cubierto
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Guarniciones (p.ej. arroz, pasta)	250 g	700 W, 2-5 mins	Recipiente con tapa, añada líquido
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Verduras, p.ej. guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	700 W, 8-10 mins	Recipiente con tapa, añada 1 cuch. pequeña de agua
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Crema de espinacas	450 g	700 W, 11-16 mins	Cocine sin agua adicional

Calentar comida

⚠ Riesgo de quemaduras

Existe la posibilidad de que un líquido calentado en el microondas tenga una ebullición retardada. Esto significa que el líquido ha alcanzado la temperatura de ebullición pero sin romper a hervir y que salgan burbujas de vapor. En ese caso, si el recipiente se mueve lo más mínimo, el líquido caliente puede romper a hervir de repente y salpicar. Cuando caliente líquidos, coloque una cuchara en el recipiente para evitar este supercalentamiento.



Atención

El metal (por ejemplo, la cuchara dentro de un vaso) debe mantenerse al menos a 2cm de las paredes y la puerta del microondas, o podría crear chispas que dañarían irreparablemente el aparato.

Notas

Coloque la comida directamente sobre el giraplatos.

Calentar comida	Peso	Potencia de microondas (vatios), tiempo de cocción (minutos)	Notas
Platos cocinados, platos preparados	350-500g	700 W, 10-15 mins	Saque la comida del paquete, tape la comida
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 mins	Atención: Coloque una cuchara en el vaso y no caliente en exceso las bebidas con alcohol. Supervise.
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	

Comida para bebés, p.ej. biberones	50 ml	300 W, aprox. 1 min	Colóquelos sobre el giraplatos sin tapar. Agite bien tras calentar y compruebe temperatura.
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Sopa 1 taza	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 tazas	175 g cada una	900 W, 4-5 mins	
4 tazas	175 g cada una	900 W, 5-6 mins	
Filetes o trozos de carne en salsa (p.ej. goulash)	500 g	700 W, 10-15 mins	Tapado
Caldo	400 g	700 W, 5-10 mins	Recipiente con tapa
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Verduras	150 g	700 W, 2-3 mins	Añada un poco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cocinar comida

Notas:

- La comida que esté plana sobre el recipiente se cocinará más rápido que si se apila, por lo que debe distribuirla lo más plana posible. No apile alimentos distintos unos sobre otros.
- Coloque la comida directamente sobre el giraplatos.
- Cubra siempre la comida. Si no tiene una tapa adecuada para sus recipientes, use un plato o papel de aluminio especial para microondas. Esto permite a la comida conservar su sabor propio y que no haya que sazónarla mucho.
- Tras cocinarla, deje la comida reposar entre 2 y 5 minutos para que se temple.
- Use siempre un protector o guantes de cocina para sacar los platos del aparato.

Cocinar comida	Peso	Potencia de microondas (vatios), tiempo de cocción (minutos)	Notas
Pollo entero fresco sin menudillos	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Dé la vuelta a mitad de cocción
Filete pescado fresco	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Verduras frescas	250 g	700 W, 5-10 mins	Corte en trozos iguales, añada 1 cuch. peq. de agua cada 100g, remueva
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Patatas	250 g	700 W, 8-10 mins	Corte en trozos iguales, añada 1 cuch. peq. de agua cada 100g, remueva
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Arroz	125 g	700W, 7-9 mins+ 300W, 15-20 mins	Añada el doble de cantidad de líquido, use un recipiente profundo con tapa
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Dulces (p.ej. manjar blanco - instantáneo-)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Remueva 2 o 3 veces con un batidor de varilla mientras cuece
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Palomitas para microondas

Notas

- Use recipientes planos y resistentes al calor, p.ej. la tapa de un recipiente de horno, un plato o bandeja de vidrio (Pyrex)
- Coloque siempre los recipientes sobre la rejilla.
- No use porcelana ni platos demasiado curvos.
- Ajuste el microondas según se indica en la tabla. Puede ajustar los tiempos según el producto y la cantidad.
- Para que no se quemen las palomitas, saque un instante la bolsa cuando lleve 1 minuto y medio en marcha y agítela. Tenga mucho cuidado porque la bolsa estará muy caliente.

Riesgo de quemaduras

- Abra la bolsa con cuidado porque puede despedir vapor caliente.
- Nunca ponga el microondas a potencia máxima.

	Peso	Accesorios	Potencia de microondas en vatios, cocción en minutos
Palomitas de microondas	1 bolsa, 100 g	Recipiente de horno	700 W, 3-5 mins

Consejos para el uso del microondas

No encuentra información sobre los ajustes para la cantidad de comida que ha preparado	Aumente o reduzca los tiempos de cocción usando la siguiente norma general: Doble cantidad = Casi doble de tiempo Mitad de cantidad = Mitad de tiempo
La comida se ha secado demasiado	La próxima vez ajuste menos tiempo o menos potencia de cocción. Tape la comida y añada más líquido.
Al finalizar el tiempo la comida no se ha descongelado, calentado o cocinado.	Ajuste más tiempo de cocción. Para cantidades grandes o comida apilada es necesario más tiempo.
Al finalizar el tiempo, la comida está muy caliente en los bordes pero fría en el centro.	Remueva durante la preparación y la próxima vez configure menos potencia y más tiempo.
Tras descongelar, la carne está descongelada por fuera pero no por dentro.	Escoja un ajuste de potencia inferior la próxima vez, y si es mucha cantidad, dele la vuelta varias veces.

Repostería y bollería

Notas

- Los tiempos de cocción indicados son válidos al introducir la comida con el horno frío.
- La temperatura y tiempo de cocción dependen de la consistencia y cantidad de masa, por ello se proporcionan rangos de tiempo. Empiece con el valor de temperatura más bajo y, si es necesario, use un ajuste más alto la próxima vez, ya que con una temperatura menor conseguirá un dorado más uniforme.
- Puede encontrar información adicional en la sección de Consejos de horneado a continuación de las tablas.
- Coloque siempre el molde en el centro de la rejilla baja.
- Es aconsejable utilizar moldes de metal oscuro.

Horneado en molde	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C	Potencia en vatios	Cocción en minutos
Bizcocho simple	Molde/ Americano		170-180	100	40-50
Bizcocho ligero*	Molde/ Americano		150-170	-	70-90
Base de bizcocho para flan	Molde para flan		160-180	-	30-40
Flan de frutas, bizcocho	Molde desmontable		170-180	100	35-45
Base de bizcocho (2 huevos)	Molde de flan		160-170	-	20-25
Flan de bizcocho (6 huevos)	Molde desmontable oscuro		170-180	-	35-45
Pasta quebrada	Molde desmontable oscuro		170-190	-	30-40
Tarta de fruta/cheesecake con base*	Molde desmontable oscuro		170-190	100	35-45
Flan suizo	Molde desmontable oscuro		190-200	-	45-55
Flan (forma anillo)	Molde redondo		170-180		40-50
Pizza fina	Bandeja redonda		220-230	-	15-25
Quiche/Pastel salado	Molde desmontable oscuro		200-220	-	50-60
Tarta de frutos secos	Molde desmontable oscuro		170-180	100	35-45
Masa de levadura con cobertura seca	Bandeja redonda		160-180	-	50-60

* Deje que se temple en el horno durante aproximadamente 20 minutos.

Horneado en molde	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C	Potencia en vatios	Cocción en minutos
Masa de levadura con cobertura húmeda	Bandeja redonda		170-190	-	55-65
Trenza de 500g de harina	Bandeja redonda		170-190	-	35-45
Stollen (500 g de harina)	Bandeja redonda		160-180	-	60-70
Strudel dulce	Bandeja redonda		190-210	100	35-45

* Deje que se temple en el horno durante aproximadamente 20 minutos.

Panadería pequeña	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C	Cocción en minutos
Galletas	Bandeja redonda		150-170	25-35
Macarons	Bandeja redonda		110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda		100	80-100
Muffins	Bandeja molde sobre rejilla		160-180	35-40
Masa choux	Bandeja redonda		200-220	35-45
Hojaldre	Bandeja redonda		190-200	35-45
Milhojas	Bandeja redonda		200-220	25-35

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C	Cocción en minutos
Pan masa madre (1.2kg harina)	Bandeja redonda		210-230	50-60
Pan sin levadura	Bandeja redonda		220-230	25-35
Panecillos	Bandeja redonda		210-230	25-35
Panecillos de masa de levadura dulce	Bandeja redonda		200-220	15-25

Consejos de horneado

Quiere hornear según su propia receta.	Use valores similares de las tablas de cocción como guía.
Uso de moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica	Debe ser resistente hasta 250°C, y las tartas hechas en estos recipientes se dorarán menos. En microondas, use tiempos inferiores a los indicados en la tabla.

Cómo saber si el bizcocho está listo	Unos 10 minutos antes de que termine el tiempo especificado en la receta, pinche el bizcocho en el punto más alto. Si sale limpio, el bizcocho está bien hecho.
El pastel se hunde	Use menos líquido la próxima vez o ajuste 10°C menos de temperatura y alargue el tiempo de cocción. Tenga en cuenta los tiempos de mezclado de la receta.
El pastel ha subido en el centro pero no en los bordes	Engrase sólo la base del molde desmontable, y tras hornear, saque el pastel con cuidado ayudándose de un cuchillo.
Pastel muy oscuro	Ajuste menor temperatura y alargue el tiempo de cocción.
Pastel demasiado seco	Una vez hecho, pinche con un palillo el pastel y échele zumo o alguna bebida alcohólica. La próxima vez, ajuste una temperatura 10°C superior con menos tiempo de cocción.
El pan o pastel (p.ej cheesecake) tiene buen aspecto pero está pastoso por dentro (pegajoso, húmedo)	Use menos líquido la próxima vez y cocine durante un poco más de tiempo a menos temperatura. Para tartas con cobertura húmeda, cocine la base primero, cúbrala de almendra o migas y luego añada la cobertura. Siga la receta y los tiempos de cocción.
La tarta no puede sacarse del molde cuando se le da la vuelta	Tras la cocción, deje que el pastel se temple entre 5 y 10 minutos y será más fácil sacarlo del molde. Si sigue pegado, sáquelo por los bordes con cuidado con un cuchillo. Vuelva de nuevo el molde y cúbralo con un paño frío y húmedo. La próxima vez engrase bien el molde y esparza algunas migas o harina en él.
Ha medido la temperatura del horno con su termómetro y ha encontrado una discrepancia	La temperatura del horno se mide en fábrica tras un periodo específico de tiempo, usando una rejilla de prueba en el centro de la cavidad del aparato. Los recipientes y accesorios afectan a la medida de temperatura, así que siempre habrá una discrepancia si mide la temperatura usted mismo.
Se generan chispas entre el molde y la rejilla	Compruebe que el molde está limpio y su posición en la cavidad de cocción. Si esto no ayuda, siga con la cocción pero sin microondas. El tiempo de cocción será por tanto más largo.

Asar y cocinar a la parrilla

La temperatura y tiempo de asado dependen del tipo y cantidad de comida que se cocine, por ello se proporcionan rangos de tiempo. Empiece con el valor de temperatura más bajo y, si es necesario, use un ajuste más alto la próxima vez. Para más información, véase la sección titulada *Consejos para asar y cocinar a la parrilla* a continuación de las tablas.

Recipientes

Puede usar cualquier recipiente resistente al calor y apto para microondas. Los platos de metal para horno no son adecuados para usar con microondas.

Los recipientes pueden calentarse mucho, así que use guantes para sacarlos del horno.

Tras sacar recipientes de vidrio caliente del horno, colóquelos sobre un paño de cocina seco, ya que el vidrio puede quebrarse si se coloca en una superficie fría o húmeda.

Consejos para asar

Notas

- Use una fuente honda para asar carne o pollo.
- Compruebe que el recipiente de horno encaja en la cavidad de cocción y que no sea demasiado grande.
- Carne: Llene dos tercios de la base del recipiente de líquido, y añada un poco más de líquido para estofados. Dé la vuelta a los trozos de carne a mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más para una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Pollo: Gire los trozos de carne cuando hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Consejos para asar con grill

Notas

- Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción y no lo precaliente.
- Siempre que sea posible, que los trozos de carne sean del mismo grosor. Los filetes deben tener al menos 2 o 3 cm de grosor. Esto permite que se doren de manera uniforme y que se mantengan jugosos. No añada sal a los filetes hasta que se hayan cocinado.
- Use pinzas para girar los trozos de carne. Si la pincha, se saldrán los jugos y se secará.
- Las carnes rojas como la ternera se doran más rápido que carne más clara como la ternera lechal o el cerdo. Al cocinar carne o pescado blancos, normalmente se doran muy poco en la superficie pero se cocinan al punto y jugosos por dentro.
- El elemento del grill se apaga y enciende automáticamente. Esto es normal, y el ajuste del grill determina con qué frecuencia ocurre esto.

Carne de res

Notas

- Dé la vuelta a los trozos de carne estofada una vez pasado $\frac{1}{3}$ o $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción. Por último, deje que la carne repose aproximadamente 10 minutos más.
- Dé la vuelta a los lomos y solomillos a mitad del tiempo de cocción y déjelos reposar durante aproximadamente 10 minutos más.
- Gire los filetes tras $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción.

Carne de res	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C, ajuste grill	Potencia microondas en vatios	Cocción en minutos
Estofado de carne, aprox. 1 kg *	Recipiente con tapa		180-200	-	120-143
Filete al punto, aprox. 1kg *	Recipiente sin tapa		180-200	100	30-40
Solomillo, al punto, aprox. 1kg *	Recipiente sin tapa		210-230	100	30-40
Bistec, al punto, 3 cm grosor **	Rejilla alta		3	-	cada lado: 10-15
* Rejilla baja					
** Rejilla alta					

Ternera

Nota: Dé la vuelta a las piezas y al codillo de ternera a mitad de la cocción. Por último, deje reposar unos 10 minutos más.

Ternera	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Cocción en minutos
Pieza de ternera, aprox. 1kg	Recipiente con tapa		180-200	-	110-130
Codillo de ternera, aprox. 1.5kg	Recipiente con tapa		200-220	-	120-130
* Rejilla baja					

Cerdo

Notas

- Déle la vuelta a los trozos de carne magra de cerdo y a los trozos sin corteza a mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante unos 10 minutos más.
- Coloque la pieza en el recipiente, con la corteza hacia arriba. Haga un corte en la corteza, y no le dé la vuelta a la pieza. Deje que repose durante aproximadamente 10 minutos más.
- No gire los filetes ni las costillas de cerdo, y deje que reposen unos 5 minutos más.
- Dé la vuelta al cuello de cerdo tras 2/3 del tiempo de cocción.

Cerdo	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C, ajuste grill	Potencia microondas en vatios	Cocción en minutos
Pieza sin corteza (p.ej cuello) (aprox. 750g)	Recipiente con tapa		220-230	100	40-50
Pieza con corteza (p.ej hombro) (aprox. 1.5kg)	Recipiente sin tapa		190-210	-	130-150

Filete de cerdo, aprox. 500g*	Recipiente con tapa		220-230	100	25-30
Pieza magra de cerdo, aprox. 1kg*	Recipiente con tapa		210-230	100	60-80
Carne de cerdo ahumada con hueso, aprox. 1 kg*.	Recipiente sin tapa	-	-	300	45-50
Cuello de cerdo, 2 cm grosor**			3	-	1er lado: aprox. 15-20 2º lado: aprox. 10-15

* Rejilla baja

** Rejilla alta

Cordero

Nota: Dé la vuelta a la pata de cordero a mitad del tiempo de cocción.

Cordero	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Cocción en minutos
Silla de cordero con hueso, aprox. 1kg*	Recipiente sin tapa		210-230	-	40-50
Pata de cordero con hueso al punto, aprox. 1.5kg*	Recipiente con tapa		190-210	-	90-95

* Rejilla baja

Misceláneo

Notas

- Deje el pastel de carne reposar al menos 10 minutos más tras la cocción.
- Dé la vuelta a las salchichas tras 2/3 del tiempo de cocción.

Misceláneo	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C, grill	Potencia microondas en vatios	Cocción en minutos
Pastel de carne, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700 W + 100 W	-
4 a 6 salchichas, aprox. 150 g cada una**	-		3	-	cada lado: 10-15

* Rejilla baja

** Rejilla alta

Pollo

Notas

- Coloque el pollo entero con las pechugas hacia abajo, y dele la vuelta tras 2/3 del tiempo de cocción.
- Coloque la pularda con las pechugas hacia abajo. Dele la vuelta tras 30 minutos y ajuste la potencia del microondas a 180 vatios.

- Coloque las mitades del pollo o las porciones con la piel hacia arriba. No les dé la vuelta.
- Coloque las pechugas de pato y ganso con las pechugas hacia arriba. No les de la vuelta.
- Dé la vuelta a los muslos de ganso a mitad del tiempo de cocción. Pinche la piel.
- Coloque las pechugas y muslos de pavo con la piel hacia abajo. Dele la vuelta tras 2/3 del tiempo de cocción.

Carne de ave	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C, grill	Potencia microondas en vatios	Cocción en minutos
Pollo entero, aprox 1.2kg*	Recipiente con tapa		220-230	300	35-45
Pularda entera, aprox. 1.6kg*	Recipiente con tapa		220-230	300 100	30 20-30
Pollo en mitades, 500g cada una*	Recipiente sin tapa		180-200	300	30-35
Piezas de pollo, aprox 800g*	Recipiente sin tapa		210-230	300	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450g*	Recipiente sin tapa		190-210	100	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas, 300-400 g cada una**	Recipiente sin tapa		3	100	20-30
Pechuga de ganso, 2 piezas, 500 g cada una*	Recipiente sin tapa		210-230	100	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1.5 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	100	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		200-220	-	90-100
Muslos de pavo, aprox. 1.3kg*	Recipiente con tapa		200-220	100	50-60

* Rejilla baja

** Rejilla alta

Pescado

Notas

- Para asar con grill, coloque el pescado entero en el centro de la rejilla alta.
- Engrase la rejilla con aceite de antemano.

Pescado	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C	Cocción en minutos
Filete de pescado (p.ej. salmón) 3cm grosor, asado con grill	Rejilla alta		3	20-25
Pescado entero, 2-3 piezas, cada una 300g, asado con grill	Rejilla alta		3	20-30

Consejos para asar con grill

La tabla no ofrece detalles sobre el peso de la pieza	Para asados pequeños, use una temperatura alta y menos tiempo de cocción. Para asados más grandes, use una temperatura más baja y cocción más larga.
Cómo saber si el asado está listo	Use un termómetro de carne (de venta en tiendas especializadas) o haga la "prueba de la cuchara". Presione el asado con una cuchara: si lo nota firme, está listo. Si puede hundir la cuchara, necesita un poco más de cocción.
El asado pinta bien pero los jugos están quemados	La próxima vez use un plato de horno más pequeño o añada más líquido.
El asado tiene buena pinta pero los jugos son demasiado claros y acuosos.	La próxima vez use un plato de horno más grande o añada menos líquido.
El asado no está suficientemente hecho	Trinche el asado. Prepare la salsa en la fuente de asar y coloque las rebanadas de carne asada en la salsa. Termine de cocinar la carne utilizando sólo el microondas.

Tartas, gratinados, tostadas con aderezos

Notas

- Los valores de la tabla aplican para comida colocada en el horno frío.
- Para las tartas, gratinados de patata y lasaña, use un plato apto para horno y microondas, con 4 o 5 cm de fondo.
- Coloque la tarta en la rejilla baja.
- Deje las tartas y los gratinados reposar en el horno durante 5 minutos más tras apagarlo.
- Para fundir queso sobre una tostada, tueste primero el pan.

Tartas, gratinados, tostadas	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C, grill	Potencia microondas en vatios	Cocción en minutos
Tarta, dulce, aprox. 1.5 kg*	Recipiente sin tapa		140-160	300	25-35
Tarta salada, con ingredientes cocinados, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		150-160	700	20-25
Lasaña fresca*	Recipiente sin tapa		200-220	300	25-35
Gratinado de patata (ingredientes crudos), aprox. 1.1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700	25-30
Tostadas con aderezo, 4 rebanadas**			3	-	8-10

* Rejilla baja

** Rejilla alta

Productos de conveniencia, congelados

Notas

- Tenga en cuenta las instrucciones del paquete.
- Los valores de la tabla son aplicables a la comida metida en el horno frío.
- No coloque patatas fritas o asadas ni croquetas una sobre otra. Deles la vuelta a mitad del tiempo de cocción.
- Coloque la comida directamente sobre el giraplatos.

Productos de conveniencia	Accesorios	Tipo de cocción	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Cocción (minutos)
Pizza de masa fina*	Rejilla baja		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Rejilla baja		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Rejilla baja		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Rejilla baja		-	700	2
			220-230	-	13-18
Patatas fritas	Rejilla baja		220-230	-	8-13
Croquetas*	Rejilla baja		210-220	-	13-18
Rösti, rollitos de patata rellenos	Rejilla baja		200-220	-	25-30
Panecillos o baguette parcialmente cocidos	Rejilla baja		170-180	-	13-18
Fingers de pescado	Rejilla baja		210-230	-	10-20
Tiras o nuggets de pollo	Rejilla baja		200-220	-	15-20
Lasaña, aprox. 400 g**	Rejilla baja		220-230	700	12-17

* Precaliente la cavidad durante 5 minutos.

** Coloque la comida en recipientes adecuados y resistentes al calor.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Roturas causadas por la caída de las tapas de vidrio, daños a las ollas por el mal uso y maltratos, accidentes o alteraciones en los productos debido al sobrecalentamiento, uso de aerosoles para cocinar, limpieza inadecuada, uso de sosa cáustica, uso de metales u otros productos de limpieza no aprobados.
2. Las partes estéticas de metal, silicona, madera, plástico, cristal o cualquier daño que no afecte a la funcionalidad del aparato.
3. Microondas que se utilicen en aplicaciones industriales o para entornos comerciales.
4. Mandos a distancia, juntas de puertas, daños sufridos por introducir metales o daños sufridos en tarjeta mica.
5. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
6. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
7. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
8. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
9. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
10. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
11. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
12. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
13. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
14. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
15. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
16. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión
17. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto. Cualquier modificación del manual se actualizará en nuestra página web, puede consultar la última versión.

Table of contents

	SAFETY INSTRUCTIONS
3	Precautions
3	Important safety instructions
6	Causes of damage
7	INSTALLATION
8	YOUR NEW APPLIANCE
8	Control panel
8	Touch keys and display
8	Function selector
8	Parameter selector
8	Cooling fan
9	Accessories
9	BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME
9	Setting the clock
9	Heating up the oven
9	Cleaning the accessories
10	SETTING THE OVEN
10	Setting the type of heating and temperature
10	Rapid preheating
11	MICROWAVE
11	Notes regarding ovenware
12	Microwave power settings
13	Setting the microwave
13	MICROCOMBI OPERATION
14	AUTOMATIC PROGRAMMES
14	Setting a programme
16	Defrosting programmes
17	SETTING THE TIME-SETTING OPTIONS
17	CHILDPROOF LOCK
18	QUICK START
18	CARE AND CLEANING
19	Cleaning agents
20	Technical data
20	MALFUNCTION TABLE
21	ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS
21	ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS
22	EXPERT COOKING GUIDE
42	WARRANTY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICRO WAVE ENERGY".

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

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, therefore care must be taken when handling the container.

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 microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven 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.

Only use the temperature probe recommended for this oven (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe).

The microwave oven must not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.) This appliance is intended to be used freestanding.

This rear surface of appliance shall be placed against a wall. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

The microwave oven 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.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Causes of damage

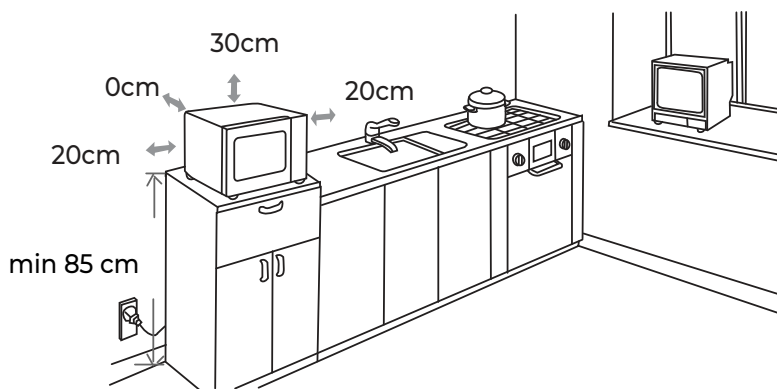
- **Creation of sparks:** Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Water in the hot cooking compartment:** Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- **Moist food:** Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Operating the microwave without food:** Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- **Using the appliance door for standing on or placing objects on:** Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- **Transporting the appliance:** Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- **Microwave popcorn:** Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.

Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



- 1) The minimum installation height is 85cm.
 - 2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall. Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
 - 3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
 - 4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - 5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

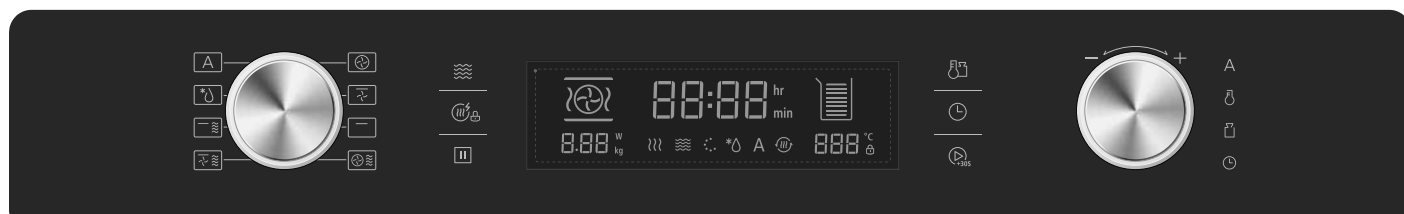
WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.



Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Microwave
	Touch briefly: Rapid Preheating Touch and hold: Childproof Lock
	Touch briefly: Stop Touch twice: Cancel
	Temperature/Weight
	Clock
	Start/+30sec/Express cook for 30s

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray. 50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
Microwave + Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
Microwave + Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
Microwave + Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
Defrost	2 defrosting programmes

Function	Use
Auto-programms	10 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.
Microwave	Defrost, reheat and cooking.

Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

Parameter	Function
Auto menu	Select 10 automatic programmes. From P 01 to P 10.
Temperature	Select the cooking temperature (°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160 : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 450W, 700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

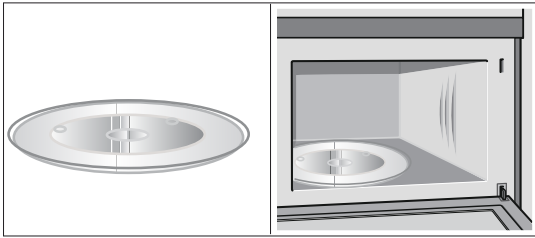
The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution: Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

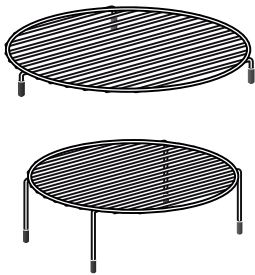


Turntable

As a surface for the wire rack. Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.



Lower wire rack: For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack: For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread. As a support for shallow dishes.

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on Safety information.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the knob  between 00:00 and 23:59
2. Touch the clock key. The time is set.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Hot air. 
2. Use the temperature selector to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the clock key. Turn the  knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the key . The oven begins to heat up.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example in diagram:  Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180 °C will blink. Turn the knob  to set the temperature to 200.
3. Touch the clock key. Turn the  knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the key . The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the key . Operation continues.

Pausing operation

Touch the key  to pause operation. Touch the  key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the clock key. Turn the  knob to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  for the new temperature setting. Turn the  knob to set the temperature.

Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.

Rapid preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly. Rapid preheating is available for the following types of heating:

-  3D Hot Air
-  Grill with fan
-  Microwave + Hot air
-  Microwave + Grill fan

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the  key. The  symbol lights up in the display.
3. Touch the  key. The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The symbol  in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touching the  can cancel the function. During rapid preheating, touch the  or  can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

Notes:

The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.

Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

Microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 min: 1 second
1- 5 min: 10 seconds
5-15 min: 30 seconds
15-60 min: 1 minute
60 min: 5 minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution: Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule. Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.

100 W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
450 W	-Cooking rice, soup
700 W	-Reheating -Cooking mushrooms, shell fish -Cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -cooking chicken, fish, vegetables

Notes:

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes

1. Touch the  key. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the  key to activate the microwave function. Turn the  knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the clock key. Turn the  knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key. Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the clock key and turn the  knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key for the new microwave power setting. Turn the  knob to set the microwave power

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.

Notes:

When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned. You can switch on all microwave power settings. Exception: 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air  190°C.

1. Set the function selector to .
2. The default temperature 180°C will blink. Turn the  knob to set the temperature to 190°C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the  key, then turn the  knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the clock key. Turn the  knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the  key. Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the clock key and turn the  knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key for the new microwave power setting. Turn the  knob to set the microwave power

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  key for the new temperature setting. Turn the  knob to set the temperature.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Cancelling operation

Touch the  key twice to cancel operation.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 10 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example in diagram: Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector to automatic programmes  .
2. The first programme number appears in the display.
3. Turn the knob  to select the programme number.
4. Touch the  key.
5. Turn the knob  to set the weight, cooking time will shown.
6. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Auto Menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces/Fish pieces If you hear a beep,turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	Quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish

Notes

- The programmes with a * are preheated. During preheating,the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating,you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.
- The food of P03,P04,P05,P06 and P07 should be placed on on the 60mm high wire rack to cook.

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Touch the  key twice to cancel operation.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector to automatic programmes . The first programme number appears in the display.
2. Turn the knob  to select the programme number.
3. Touch the key .
4. Turn the knob  to set the weight, cooking time will show.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Notes:

- **Preparing food:** Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware** Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.
- **Resting time:** The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range (kg)
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50
*Lower wire rack		

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the clock key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the "  " knob.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch the clock key to enter kitchen timer. "00:00 " will display.
2. Turn the  knob to adjust the timer time. The maximum time is 5 hours.
3. Touch  key to start timer.

The timer duration has elapsed

A signal sounds. 00:00 is shown in the display.

Cancelling the timer duration

Touch the  key to cancel the timer duration.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded. The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display.

Setting the clock

Follow the instructions in the "Before you use your appliance for the first time" section to set it up for the first time.

Changing the clock

1. Touch and hold the clock key for 3 seconds in waiting state. The actual time disappear and then the time will blink in the display.
2. Turn the knob  to set the new time and touch the clock key to confirm the setting.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally. The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Quick Start

1. In waiting state, touch the  key to start 30 seconds' cooking with 900W microwave power.
2. During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added touch of  key can increase 30 seconds cooking time up to the corresponding MAX. cooking time.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Risk of serious damage to health

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use:

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	230 V, 50 Hz
Maximum Power	3200W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	36L
Turntable Diameter	Ø 360mm
External Dimensions Without handle	501(W)×526(D) ×408(H)mm
Net Weight	Approx. 27kg

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Check in the fuse box that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
"00:00" is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.

A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E4 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E11 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.
Oven chips	

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

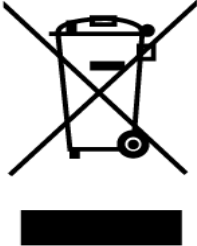
Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.
--	--

Expert Cooking Guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave. The times specified in the tables are only guidelines. They may vary

according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	300W, 15 mins + 100W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300W, 20 mins + 100W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300W, 30 mins + 100W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300W, 3 mins + 100W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300W, 5 mins + 100W, 15-20 mins	
	800 g	300W, 8 mins + 100W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	
	800 g	300W, 8 mins + 100W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300W, 8 mins + 100W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	300W, 15 mins + 100W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300W, 20 mins + 100W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts

Whole fish	300 g	300W, 3 mins + 100W, 10-15 mins	-
	600 g	300W, 8 mins + 100W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300W, 10 mins + 100W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	300W, 8 mins + 100W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	300W, 1 mins + 100W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	300W, 1 min + 100W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	300W, 6 mins + 100W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300W, 12 mins + 100W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine.
	750 g	300W, 7 mins + 100W, 10-15 mins	

■ Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking frozen food

General notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

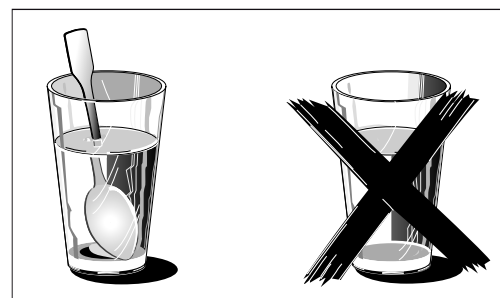
Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat

Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

Place the food directly on the turntable.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	

Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup			
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes:

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700W, 7-9 mins+ 300W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Popcorn for the microwave

Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.
- Additional information can be found in the Baking tips section following the tables.
- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.**
- It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/ cake tin		170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/ cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ ring tin		170-180	100	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180		40-50
Pizza, thin base, light topping	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	100	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.

Use similar items in the baking tables as a guide.

Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.

The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.

How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time.

For more information, see the section entitled Tips for grilling and roasting which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat: Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- Poultry: Turn the pieces of meat after 2/3 of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after 1/3 and 2/3 of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after 2/3 of the cooking time.

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg *	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm thick**	Higher wire rack		3	-	each side 10-15
* Lower wire rack					
** Higher wire rack					

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	120-130
* Lower wire rack					

Pork

Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after 2/3 of the cooking time.

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220-230	100	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150

Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220-230	100	25-30
Pieza magra de cerdo, aprox. 1kg*	Ovenware with lid		210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-50
Neck of pork, 2 cm thick**			3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

* lower wire rack

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after 2/3 of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700 W + 100 W	-
4to6 sausages for grilling approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10-15

* lower wire rack

**higher wire rack

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after 2/3 of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.

- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after 2 of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx. 800 g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g*	Ovenware without lid		190-210	100	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each**	Ovenware without lid		3	100	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each*	Ovenware without lid		210-230	100	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*	Ovenware with lid		200-220	100	50-60

* lower wire rack

**higher wire rack

Fish

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant oven-proof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast: Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid		200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*	Ovenware without lid		180-200	700	25-30
Toast with topping, 4 slices**			3	-	8-10

* lower wire rack

** higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Lower wire rack		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Lower wire rack		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Lower wire rack		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Lower wire rack		-	700	2
			220-230	-	13-18
Chips	Lower wire rack		220-230	-	8-13
Croquettes*	Lower wire rack		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Lower wire rack		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Lower wire rack		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Lower wire rack		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be obligatory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

EXCLUSIONS FROM THE WARRANTY

1. Breakages caused by falling glass lids, damage to the pots due to misuse and abuse, accidents or alterations in the products due to overheating, use of cooking sprays, improper cleaning, use of caustic soda, use of unapproved metals or other cleaning products.
2. Aesthetic parts made of metal, silicone, wood, plastic, glass or any damage that does not affect the functionality of the device.
3. Microwaves used in industrial applications or for commercial environments.
4. Remote controls, door seals, damage caused by introducing metal or damage suffered to the mica shield.
5. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
6. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavourable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
7. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of an abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
8. Civil liabilities of any nature.
9. Consequential damage to the appliance as long as this has not been caused by an internal malfunction.
10. Maintenance or conservation of the appliance: periodic reviews, adjustments and greasing.
11. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
12. Faults caused by improper or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
13. Appliances with illegible or altered serial number.
14. Defects or breakdowns produced as a consequence of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of the manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
15. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
16. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
17. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.

Contenu

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- 3 Précautions
 - 3 Instructions de sécurité importantes
 - 6 Causes des dommages
-

7 INSTALLATION VOTRE NOUVEL APPAREIL

- 8 Panneau de contrôle
 - 8 Commandes et écran tactiles
 - 8 Sélecteur de fonction
 - 8 Sélecteur de paramètres
 - 8 Ventilateur
 - 9 Accessoires
-

9 RÉGLAGES POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

- 9 Réglages de l'horloge
- 9 Chauffer le four
- 9 Nettoyage des accessoires

10 RÉGLAGE DU FOUR

- 10 Sélection du type de cuisson et de la température
- 10 Préchauffage rapide

11 MICRO-ONDES

- 11 Notes sur les ustensiles
- 12 Réglages de la puissance du micro-ondes
- 13 Paramètres du micro-ondes

13 FONCTIONNEMENT DU MICROCOMBI

14 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

- 14 Paramètres des programmes
- 16 Programmes de dégivrage

17 MINUTERIE

17 VERROUILLAGE POUR ENFANTS

18 DÉMARRAGE RAPIDE

18 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 19 Produits de nettoyage
 - 20 Information technique
-

20 TABLEAU DES ERREURS

21 L'ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS

21 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

22 DISPOSER DE L'APPAREIL

22 GUIDE DE CUISINE

42 GARANTIE COMMERCIALE

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION À UNE QUANTITÉ EXCESSIVE D'ÉNERGIE MICRO-ONDES

(a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition à l'énergie des micro-ondes qui pourrait être dangereuse. Il est très important de ne pas briser ou altérer les systèmes de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre l'avant de l'appareil et la porte, et ne laissez pas de résidus ou de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) **AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un professionnel.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessure ou d'exposition à l'énergie des micro-ondes lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les précautions de base, notamment les suivantes:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.

Veillez à lire et à respecter la section "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION À UNE QUANTITÉ EXCESSIVE D'ÉNERGIE MICRO-ONDES".

Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer l'ampoule à l'intérieur pour éviter tout choc électrique.

Si la porte ou les joints d'étanchéité sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un professionnel.

AVERTISSEMENT: Il est dangereux pour toute personne autre qu'un professionnel qualifié de tenter des réparations impliquant le retrait des couvertures de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

AVERTISSEMENT: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils peuvent exploser.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil, le nettoyer et l'entretenir, à moins d'avoir plus de 8 ans et d'être surveillés.

Si vous faites chauffer des aliments dans des récipients en papier ou en plastique, surveillez le processus pour éviter tout risque d'inflammation.

N'utilisez que des ustensiles et des récipients adaptés aux micro-ondes.

Si vous détectez de la fumée, débranchez ou déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique et gardez la porte fermée pour étouffer toute flamme.

Le chauffage des boissons au micro-ondes peut les faire bouillir, il faut donc faire attention en touchant et en déplaçant le récipient.

Agitez et remuez bien les biberons et les purées cuits au micro-ondes et vérifiez leur température avant de les consommer pour éviter les brûlures.

Les œufs crus ou durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser même une fois le processus terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout résidu alimentaire doit être éliminé.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de nettoyage correct, sa surface peut se dégrader et affecter la durée de vie du four et conduire à une situation potentiellement dangereuse.

Si votre four permet l'utilisation d'un thermomètre, utilisez uniquement celui qui est recommandé pour votre modèle.

Les fours à micro-ondes ne doivent pas être encastrés ou placés dans une armoire, sauf s'ils ont été fabriqués et testés à cette fin. Dans ce cas, la porte décorative de l'armoire doit rester ouverte pendant le fonctionnement du four. Cet appareil est un appareil de table autoportant et n'est pas conçu pour être encastré.

L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, dans les chalets, ou par les clients dans les hôtels, les motels et autres types d'hébergement résidentiel, tels que les chambres d'hôtes.

Le four à micro-ondes est destiné à chauffer les aliments et les boissons. L'utilisation pour sécher des aliments ou des vêtements ou pour chauffer des coussins chauffants, des pantoufles ou des chaussettes, des gants de toilette humides ou d'autres articles peut entraîner un risque de blessure ou d'incendie.

N'utilisez pas de récipients ou d'ustensiles en métal pour le chauffage par micro-ondes.

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer le verre de la porte, car ils risquent de rayer la surface et de briser le verre.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Gardez l'appareil hors de portée des enfants et veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

CAUSES D'ÉVENTUELS DOMMAGES

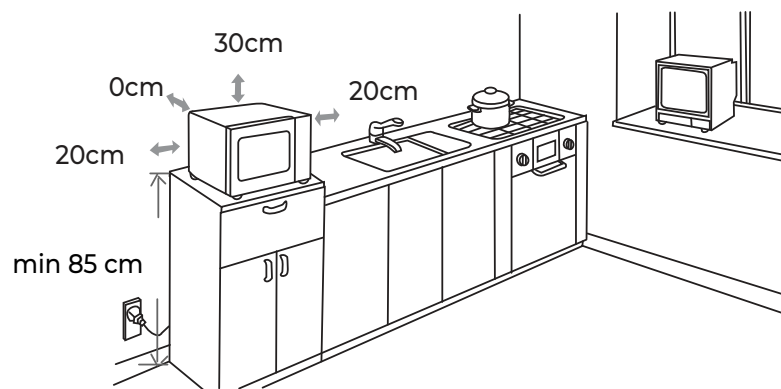
- **Étincelles:** Si vous insérez des objets métalliques (par exemple une cuillère à café) dans le four à micro-ondes et qu'ils touchent les parois ou le verre de la porte, ils peuvent provoquer des étincelles qui endommageront irrémédiablement l'intérieur du four à micro-ondes.
- **De l'eau dans la cavité de cuisson chaude:** Ne versez jamais d'eau dans la cavité de cuisson chaude, car cela provoquerait de la vapeur et le changement de température pourrait causer des dommages.
- **Aliments humides:** ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité fermée du four pendant une longue période. En général, n'utilisez pas l'appareil pour conserver des aliments, car cela pourrait provoquer de la corrosion.
- **Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte:** Laissez le four refroidir avec la porte fermée, et ne laissez aucun objet (par exemple, des chiffons ou des linges) entre la porte et le four. Même s'il ne reste qu'un espace, la façade des appareils adjacents au four peut être endommagée avec le temps.
- **Joints très sales:** si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement pendant le fonctionnement et les appareils adjacents au four risquent d'être endommagés. Gardez-les toujours propres.
- **Démarrer le micro-ondes sans aliments à l'intérieur:** cela peut entraîner une surcharge. Une exception à cette règle est la réalisation d'un court test de vaisselle (voir section "Fours à micro-ondes, récipients adaptés").
- **Utilisation de la porte du micro-ondes comme support:** ne placez rien, pas même des récipients ou des accessoires, sur la porte ouverte du micro-ondes.
- **Transport de l'appareil:** ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte lorsque vous le transportez. La poignée ne supporte pas le poids de l'appareil et pourrait se briser.
- **Cuisson du pop-corn au micro-ondes:** n'utilisez jamais trop de puissance, pas plus de 600 watts. Placez le sac de pop-corn sur une assiette, car la plaque du micro-ondes risque de sauter si elle est trop chargée.
- Si un liquide bout à l'intérieur du micro-ondes, il ne doit pas s'infiltrer dans le micro-ondes par le biais du moteur du plateau tournant. Surveillez le processus et choisissez un temps de cuisson plus court au début et augmentez-le si nécessaire.
- Vous devez nettoyer l'appareil régulièrement et vous assurer d'enlever tout résidu alimentaire, car il peut exploser, même après la fin du processus de chauffage.

INSTALLATION SUR TABLE

Retirez tous les emballages et accessoires et vérifiez que le micro-ondes ne présente aucun dommage visible, comme des bosses ou des fissures dans la porte. Ne pas installer si l'appareil est endommagé.

Retirez tous les films de protection du couvercle du micro-ondes. Ne retirez pas la plaque de mica (carton brun clair) qui est encastrée dans la cavité pour protéger le magnétron.

1. Choisissez une surface plane, avec suffisamment d'espace ouvert pour les entrées et sorties de ventilation.



- 1) La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
 - 2) L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur. Laissez un espace d'au moins 30 cm au-dessus de l'appareil, et 20 cm entre le micro-ondes et les murs adjacents.
 - 3) Ne retirez pas les pieds du fond du four.
 - 4) L'obstruction des entrées et sorties de ventilation peut endommager le four.
 - 5) Placez le four à micro-ondes aussi loin que possible des télévisions et des radios, car le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences.
2. Branchez le micro-ondes sur une prise domestique standard. Vérifiez que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

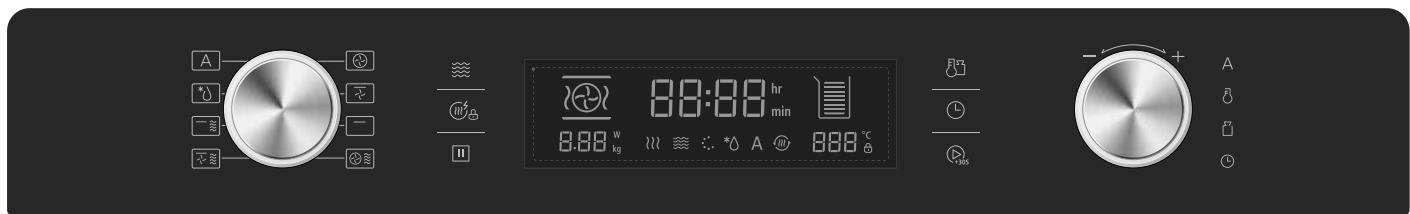
AVERTISSEMENT: N'installez pas le four à micro-ondes sur une cuisinière, une plaque de cuisson ou toute autre source de chaleur, car cela pourrait endommager le four à micro-ondes et ces dommages ne seraient pas couverts par la garantie du produit.

Les surfaces accessibles
peuvent devenir très chaudes
pendant le fonctionnement.



VOTRE NOUVEL APPAREIL

Lisez cette section pour vous familiariser avec votre nouvel appareil, son panneau de commande et ses commandes individuelles, ainsi qu'avec la cavité de cuisson et les accessoires.



Commandes tactiles et écran

Les commandes tactiles permettent d'activer les différentes fonctions supplémentaires. L'écran affiche les réglages sélectionnés.

Symbole	Fonction
	Micro-ondes
	Une touche: Préchauffage rapide Pression prolongée: Sécurité enfant
	Une seule touche: Stop Deux tapes: Annuler
	Température/Poids
	Horloge
	Démarrage/+30sec/Cuisson express (30s)

Sélecteur de fonction

Utilisez le sélecteur de fonction pour régler le type de cuisson.

Fonction	Utilisation
Air chaud 3D	Pour les gâteaux, les flans et les tartes, les pizzas et les petites pâtisseries dans un plateau. A 50°C, il maintient la saveur des aliments et conserve la chaleur après 1 à 2 heures.
Grill avec ventilateur	Pour rôtir la volaille et la rendre croustillante. Convient à la cuisson des casseroles et des gratins.
Grill	Réglable en niveau haut, moyen ou bas. Idéal pour les viandes, les saucisses, le poisson ou le pain.
Micro-ondes + Air chaud	Pour une grillade rapide avec une fonction de ventilation supplémentaire.
Micro-ondes + Grill + Ventilateur	Pour rôtir la volaille et la rendre croustillante. Très adapté à la cuisson des casseroles et des gratins avec une cuisson uniforme.
Micro-ondes + Grill	Pour une cuisson rapide et en même temps pour gratiner les plats.
Dégivrage	2 programmes de congélation

Fonction	Utilisation
Programmes auto	10 programmes de cuisson. Type et temps en fonction du poids de l'aliment.
Micro-ondes	Décongeler, réchauffer et cuire.

Sélecteur de paramètres

Utilisez le sélecteur pour définir les valeurs.

Paramètres	Fonction
Menu AUTO	Sélection de 10 programmes automatiques (P 01 à P 10).
Température	Sélection de la température (°C) : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160 : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160
Poids	Ajuster le poids de l'aliment.
Durée	Réglage de la durée de cuisson
Micro-ondes	Réglage de puissance: 100W,300W 450W,700W y 900W

Ventilateur

L'appareil est équipé d'un ventilateur, qui est mis en marche pendant le fonctionnement pour maintenir la ventilation. L'air chaud est soufflé par la porte.

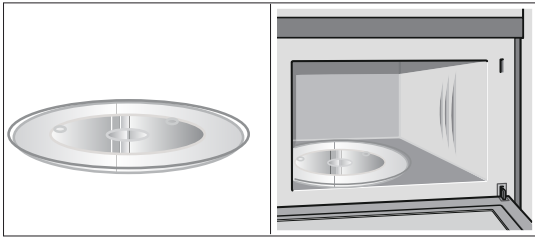
Ce ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la fin du processus.

Attention : ne couvrez pas les fentes de ventilation, sinon l'appareil risque de surchauffer.

Remarques

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes, mais le ventilateur reste allumé et peut continuer à fonctionner après la fin du processus.
- De la condensation peut apparaître sur la porte, les parois intérieures et la base de l'appareil. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez la condensation une fois le processus terminé.

Accessoires

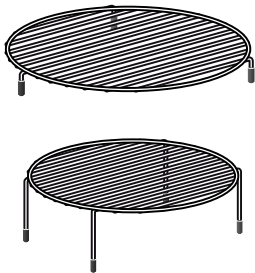


Plateau rotatif

Surface de base pour le rack. Les aliments qui nécessitent beaucoup de chaleur au fond peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Placez-la sur le moteur au centre de la cavité et vérifiez qu'elle est bien fixée.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans plateau tournant.
- Le plateau peut supporter un maximum de 5 kg.
- Le plateau doit tourner dans toutes les fonctions.



Grille basse: Pour le micro-ondes et pour la cuisson au four et au gril avec la fonction de convection.

Grille haute: pour cuire au gratin, les grillades (steaks, saucisses) ou pour faire griller du pain. Comme support pour les plats sans fond.

Note: Le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

Paramètres de première utilisation

Cette section explique tout ce que vous devez savoir pour utiliser le micro-ondes pour cuisiner pour la première fois. Assurez-vous d'avoir d'abord lu la section sur les consignes de sécurité.

Réglage de l'horloge

Lorsque l'appareil est mis en marche, un signal sonore retentit et l'écran affiche "00:00". Réglez l'horloge en suivant les étapes ci-dessous :

1. Tournez le bouton  et réglez l'heure actuelle (entre 00:00 et 23:59).
2. Appuyez sur la touche horloge pour finaliser le réglage.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur d'appareil neuf, chauffez le four vide et fermé pendant une heure à 230° avec la fonction Air chaud.  Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus d'emballage à l'intérieur de la cavité du four.

1. Utilisez le sélecteur de fonction pour régler l'air chaud. 
2. Utilisez le sélecteur de température pour régler la température à 230°C.
3. Touchez la touche horloge et réglez 60 minutes de cuisson avec le bouton .
4. Appuyez sur la touche  pour que l'appareil commence à chauffer.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, lavez-les soigneusement à l'eau chaude et savonneuse avec un chiffon doux.

Réglage du four

Cette section explique les différentes manières de régler le four, du type de cuisson souhaité au réglage de la température en passant par le réglage du gril. Vous pouvez également régler le temps de cuisson dans le four, en suivant les mêmes instructions que dans la section "Réglage des options de la minuterie" à la p.17.

Réglage du type de cuisson et de la température

Exemple de diagramme :  Air chaud à 200°C pendant 25 minutes.

1. Définir la fonction .
2. La température par défaut (180°C) clignote. Tournez le bouton  pour sélectionner la température de 200°C.
3. Appuyez sur la touche horloge et tournez le bouton pour sélectionner 25 minutes de temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche  et le four commence à chauffer.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

Si vous le faites, l'opération est suspendue. Pour continuer à fonctionner, fermez la porte et appuyez sur la touche .

Mise en pause de l'opération

Touchez  pour mettre le fonctionnement en pause, et touchez  pour reprendre le fonctionnement.

Modification du temps de cuisson

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment. Touchez le bouton de l'horloge et tournez le bouton  pour changer l'heure.

Changement de température

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche  pour régler la nouvelle température et tournez le bouton  pour régler la valeur souhaitée.

Annuler l'opération

Touchez deux fois la touche  pour annuler l'opération.

Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer le processus d'obtention de la température souhaitée. Il est disponible pour les fonctions suivantes:

-  Air chaud 3D
-  Gril avec ventilateur
-  Micro-ondes + air chaud
-  Micro-ondes + gril avec ventilateur

Pour garantir des résultats de cuisson au four, placez les aliments dans la cavité une fois le processus de préchauffage terminé.

1. Réglez le type de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche . Le symbole  s'allume sur l'écran.
3. Appuyez sur la touche  et le four commence à chauffer.

Achèvement du processus de préchauffage

Un signal sonore retentit et le symbole  clignote sur l'écran. Vous pouvez ensuite placer la bobine dans l'appareil.

Annuler le préchauffage rapide

Pendant le réglage de la fonction de préchauffage rapide, le fait de toucher  annule la fonction. Pendant que le processus est en cours, touchez  ou  pour annuler la fonction. Il sera également annulé si vous ouvrez la porte de l'appareil.

Notes:

La fonction de préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez préalablement choisi l'un des modes énumérés ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.

Vous ne devez ouvrir la porte et introduire les aliments que lorsque le signal sonore a retenti et que l'icône de préchauffage clignote.

Micro-ondes

La technologie de l'appareil convertit les micro-ondes en chaleur pour les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé indépendamment ou en combinaison avec une autre source de chaleur. Cette section explique les paramètres d'utilisation du micro-ondes.

Note:

Vous trouverez des exemples de décongélation, de chauffage et de cuisson avec le four à micro-ondes dans le Guide de cuisson à la fin du manuel.

Note:

La transition pour le temps de réglage du commutateur de codage est la suivante:

1- 1 min: 1 second
2-5 min: 10 secondes
5-15 min: 30 secondes
15-60 min: 1 minute
60 min: 5 minutes

Notes sur l'utilisation des fours à micro-ondes

Conteneurs appropriés

Les récipients résistants à la chaleur en verre, céramique, porcelaine, verre céramique ou plastique résistant à la chaleur conviennent, car ces matériaux laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser des plats de service, ce qui vous évite de devoir changer les aliments d'un plat à l'autre. S'ils ont une bordure argentée ou dorée, vérifiez que le fabricant garantit qu'ils conviennent au micro-ondes.

Conteneurs inadaptés

Les récipients en métal ne doivent pas être utilisés car ils ne permettent pas le passage des micro-ondes. Si vous mettez les aliments dans des récipients en métal, ils ne se réchaufferont pas.

Attention: Sachez que le métal peut créer des étincelles, surtout s'il frotte contre l'intérieur de l'appareil, et endommager le verre de la porte.

Test

N'allumez jamais le micro-ondes s'il n'y a pas de nourriture à l'intérieur. Cette procédure de test est la seule exception à cette règle. Si vous n'êtes pas sûr de pouvoir utiliser un récipient dans le micro-ondes :

1. Faites chauffer la poêle vide à pleine puissance pendant une demi-minute à une minute entière.
2. Vérifiez la température de temps en temps pendant cette période.

Le récipient doit être encore froid ou chaud au toucher. Il ne convient pas s'il est chaud ou s'il génère des étincelles.

Réglages de la puissance du micro-ondes

Utilisez la touche  pour régler la puissance de micro-ondes souhaitée.

100 W	- Décongélation des aliments délicats - Décongélation des aliments de forme irrégulière - Ramollir la crème glacée - Laisser la pâte lever
300 W	- Décongélation - Faire fondre le chocolat et le beurre
450 W	-Cuisson du riz, soupe
700 W	- Réchauffage - Cuisson des champignons, des fruits de mer - Cuisiner des plats à base d'œufs et de fromage
900 W	- Faire bouillir de l'eau, réchauffer - Cuisson du poulet, du poisson et des légumes

Notes:

- Lorsque la touche est touchée, le réglage de puissance sélectionné s'allume.
- La puissance du micro-ondes peut être réglée à 900 watts pour une durée maximale de 30 minutes. Avec les autres réglages de puissance, elle peut être réglée jusqu'à un maximum de 1,5 heure.

Configuration des micro-ondes

Exemple: micro-ondes avec une puissance de 300 W et un temps de cuisson de 17 minutes.

1. Appuyez sur la touche . La puissance par défaut du four à micro-ondes (900W) s'affiche à l'écran, et le temps de cuisson par défaut clignote.
2. Appuyez sur la touche  pour activer la fonction micro-ondes, et réglez la puissance du micro-ondes sur 300W en tournant le bouton .
3. Appuyez sur la touche horloge et tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
4. Touchez . L'appareil démarre et le temps de cuisson est décompté.

A la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit pour indiquer la fin du programme sélectionné.

Ouverture du four pendant le fonctionnement

L'opération sera suspendue. Pour reprendre le fonctionnement, fermez la porte et touchez .

Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Touchez l'icône de l'horloge et modifiez le temps de cuisson en tournant le bouton .

Modification de la puissance du micro-ondes

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche  pour définir la nouvelle puissance et tournez le bouton  pour régler la valeur.

Mise en pause de l'opération

Touchez l'icône  pour mettre la cuisson en pause, et  pour la reprendre.

Annuler l'opération

Appuyez deux fois sur la touche  pour annuler le processus.

Notes :

Lorsque vous réglez le sélecteur de fonction sur , le réglage de puissance de micro-ondes le plus élevé s'allume toujours comme réglage suggéré.

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Fonctionnement du MicroCombi

Ce mode permet de combiner le fonctionnement du micro-ondes et du gril. L'utilisation du micro-ondes permet de préparer les plats plus rapidement, mais en même temps, ils sont joliment grillés. Vous pouvez l'activer à tous les réglages de puissance des micro-ondes, sauf à 900W.

Réglages des programmes du micro-ondes combiné

Exemple : Micro-ondes avec une puissance de 100W, un temps de cuisson de 17 minutes et Air chaud  à 190°C.

1. Mettez le sélecteur de fonction sur .
2. La température par défaut (180°C) clignote. Réglez-le sur 190°C en tournant le bouton .
3. La puissance par défaut des micro-ondes est de 300W. Appuyez sur la touche , puis tournez le bouton  pour régler la puissance du micro-ondes sur 100W.
4. Appuyez sur la touche horloge, et tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson à 17 minutes.
5. Touchez le bouton . L'appareil se met en marche et le temps de cuisson commence le décompte.

À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit pour indiquer la fin du programme du four à micro-ondes combiné.

Ouverture du four pendant le fonctionnement

L'opération sera suspendue. Pour reprendre le fonctionnement, fermez la porte et touchez le bouton .

Modification du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Touchez l'icône de l'horloge et modifiez le temps de cuisson en tournant le bouton .

Modification du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut être fait à tout moment. Touchez la touche  pour définir le nouveau réglage de la puissance, et sélectionnez-le en tournant le bouton .

Changement de température

Cela peut être fait à tout moment. Touchez la touche  pour régler la nouvelle température, et sélectionnez-la en tournant le bouton .

Pause de l'opération

Touchez l'icône  pour mettre la cuisson en pause, et  pour la reprendre.

Annuler l'opération

Appuyez deux fois sur la touche  pour annuler le processus.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer les aliments très facilement. Il suffit de sélectionner le programme et d'entrer le poids des aliments que vous souhaitez préparer, et le programme automatique sélectionnera le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 10 programmes.

Placez les aliments à l'intérieur de la cavité froide.

Définir un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être sur la position Off.

Exemple : Programme 3 avec un poids de 1 kilogramme.

1. Placez le sélecteur de fonctions sur "Programmes automatiques" . Le premier numéro de programme s'affiche à l'écran.
2. Tournez le bouton  pour sélectionner le numéro du programme.
3. Touchez l'icône .
4. Tournez le bouton  pour régler le poids, et le temps de cuisson s'affiche.
5. Appuyez sur la touche . Le programme démarre et le temps de cuisson commence le décompte.

Menu AUTO

Programme N°	Catégorie	Produits
P 01**	Légumes	Légumes frais
P 02**	Garniture	Pommes de terre épluchées/cuites
P 03*	Garniture	Pommes de terre au four
P 04	Poulet/ poisson	Filets de poulet/poisson Si vous entendez un bip, retournez l'aliment. Le four à micro-ondes démarre automatiquement la phase suivante
P 05*	Pâtisseries	Gâteau
P 06*	Pâtisseries	Tarte aux pommes
P 07*	Pâtisseries	Quiche
P 08**	Réchauffer	Boisson/Soupe
P 09**	Réchauffer	Aliments préparés
P 10**	Réchauffer	Sauce/bouillon/plat

Notes:

- Les programmes marqués d'un * ont un préchauffage. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson est interrompu et le symbole de préchauffage s'allume. Après le préchauffage, un signal sonore retentit et le symbole de préchauffage clignote.
- Les programmes marqués d'un ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.
- Pour les programmes P03, P04, P05, P06 et P07, vous devez placer les aliments sur la grille de 60 mm de haut.

Fin du programme

Un bip sonore retentit et le four cesse de chauffer.

Modification du programme

Une fois qu'un programme automatique a commencé, le type de programme et le poids ne peuvent pas être modifiés.

Annulation du programme

Touchez  deux fois pour annuler l'opération.

Modification du temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.

Programmes de dégivrage

Vous pouvez choisir entre 2 programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille ou le pain.

1. Mettez le sélecteur de fonctions sur les programmes automatiques . Le numéro du premier programme apparaît à l'écran.
2. Tournez le bouton  pour sélectionner le numéro du programme.
3. Touchez le bouton .
4. Tournez le bouton  pour régler le poids, et la durée du programme s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  pour démarrer le programme et la durée commencera à décompter.

Notes:

- **Préparation des aliments:** utilisez des aliments qui ont été congelés à -18°C et conservés en portions aussi fines que possible. Retirez les aliments de tous les emballages et pesez-les, car vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- Lors de la décongélation du poulet ou de la viande, un liquide sera produit et devra être éliminé en retournant la viande, et en aucun cas l'utiliser à d'autres fins ou le laisser entrer en contact avec d'autres aliments.
- **Conteneurs:** Placez les aliments dans une assiette peu profonde allant au micro-ondes, mais ne les recouvrez pas.
- Lors de la décongélation de morceaux de poulet dans le programme d01, un signal sonore retentit deux fois pour indiquer que les aliments doivent être retournés.
- **Temps de repos:** vous devez laisser reposer les aliments décongelés pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température tiède. Les grosses portions de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petites portions. Les steaks plats et autres aliments à base de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de reposer. Vous pouvez alors continuer à préparer le repas, bien que certains morceaux de viande plus épais puissent encore être congelés au centre. À ce stade, vous pouvez retirer les abats de la volaille.

Programme n°.	Aliments à décongeler	Poids
d 01*	viande, poulet, poisson	0.20 - 1.00
d 02*	pain, gâteau et fruits	0.10 - 0.50
*Grille basse		

Réglage des options de la minuterie

Votre four dispose de plusieurs options de réglage de la minuterie. Vous pouvez utiliser la touche horloge pour accéder au menu et passer d'une fonction à l'autre. Une option de temps qui a déjà été réglée peut être modifiée directement en tournant le bouton droit.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme une alarme de cuisson, qui fonctionne indépendamment du four et possède son propre signal sonore. Vous pouvez ainsi savoir si c'est la minuterie ou le temps de cuisson qui s'est écoulé.

1. En mode veille, touchez la touche horloge pour accéder à la minuterie. "00:00" s'affiche à l'écran.
2. Tournez le bouton  pour régler la minuterie. Le maximum est de 5 heures.
3. Appuyez sur la touche  pour démarrer le minuteur.

Fin du programme

Un bip sonore retentit et l'écran affiche 00:00.

Annulation de la minuterie

Touchez  pour annuler l'opération.

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé dans le four de manière à ce que le four s'éteigne automatiquement lorsqu'il est terminé. Vous pouvez vous détendre, car le temps de cuisson ne peut être dépassé par inadvertance. Lorsque le programme commence, un compte à rebours apparaît sur l'écran.

Fin du temps de cuisson

Un signal sonore retentit et le four cesse de chauffer. 00:00" s'affiche à l'écran.

Réglage de l'horloge

Suivez les instructions de la section "Paramètres pour la première utilisation" pour le régler pour la première fois.

Pour changer l'heure:

1. En mode veille, appuyez sur la touche horloge et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'heure actuelle disparaît et commence à clignoter à l'écran.
2. Tournez le bouton  pour régler la nouvelle heure et appuyez sur la touche horloge pour confirmer les réglages.

Sécurité enfants

Le four est équipé d'une sécurité enfant pour éviter que les enfants ne mettent accidentellement le four en marche. Le four ne réagit à aucun réglage. La minuterie et l'horloge peuvent également être réglées lorsque la sécurité enfant est active.

Activation de la sécurité enfant

Aucun temps de cuisson ne doit être réglé et le sélecteur de fonction doit être sur la position Off.

Touchez et maintenez la touche  pendant environ 3 secondes. Le symbole  apparaît à l'écran pour indiquer que la sécurité enfant est active.

Désactiver la sécurité enfant

Touchez et maintenez la touche  pendant environ 3 secondes.

Le symbole  disparaît de l'écran, indiquant que la sécurité enfant a été désactivée.

Sécurité enfants en conjonction avec d'autres fonctions de cuisson

Si d'autres programmes de cuisson sont réglés, la sécurité enfants n'est pas active.

Démarrage rapide

1. En état de veille, appuyez sur la touche  pour lancer un programme de 30 secondes avec une puissance de 900W de micro-ondes.
2. Pendant la cuisson (sauf en mode Auto ou Décongélation), chaque pression sur la touche  augmente le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'au temps de cuisson maximum correspondant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avec un nettoyage et un entretien appropriés, votre four à micro-ondes gardera longtemps son apparence et ses fonctionnalités intactes. Cette section explique comment entretenir correctement votre appareil.

Risque de choc électrique

Si l'humidité pénètre dans le mécanisme interne de l'appareil, elle peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de machines de nettoyage à haute pression ou à vapeur.

Risque de brûlures

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint ; laissez-le d'abord refroidir.

Risque de dommages graves pour la santé

L'énergie des micro-ondes peut ne plus être contenue si la porte ou son joint est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil dans un tel cas, contactez le service après-vente pour une réparation.

Notes

- Il peut y avoir de légères différences de couleur sur la face avant de l'appareil dues à l'utilisation de différents matériaux (verre, plastique et métal).
- Les ombres sur le panneau de la porte qui ressemblent à des taches sont des réflexions de la lumière à l'intérieur du micro-ondes.

- Il est très facile d'éliminer les odeurs désagréables de l'appareil, par exemple celles de la cuisson du poisson. Placez un verre d'eau contenant quelques gouttes de jus de citron, avec une cuillère dedans pour éviter un retard d'ébullition dû à la surchauffe, mais veillez à ce qu'il ne touche pas les parois (voir p.7), et faites-le chauffer pendant 1 à 2 minutes à puissance maximale.

Produits de nettoyage

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant un produit de nettoyage inadapté, veuillez respecter les informations du tableau et ne pas l'utiliser :

- produits abrasifs ou très forts ;
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la porte de l'appareil ;
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte ;
- des chiffons très durs ou des tampons à récurer ;
- les produits de nettoyage à forte concentration d'alcool.

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Partie	Produit de nettoyage
Face avant de l'appareil	Eau chaude savonneuse: nettoyez avec un chiffon à vaisselle et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs ou de grattoirs à verre.
Panneau frontal en acier inoxydable	Savon et eau chaude : Nettoyez et séchez avec des chiffons doux. Éliminez immédiatement les traces de calcaire, de graisse, d'amidon ou d'albumine (blanc d'œuf), car elles peuvent former de la corrosion. Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage spécifiques dans les magasins spécialisés. N'utilisez pas de nettoyeurs ou de grattoirs pour le verre ou le métal.
Cavité de cuisson	Eau chaude savonneuse ou solution de vinaigre : nettoyer et sécher avec des chiffons doux. Si le four est très sale : n'utilisez pas de matériaux ou de produits agressifs ou abrasifs, ni de tampons à récurer ou de brosses dures, car ils pourraient endommager la surface. Laissez les surfaces sécher complètement.
Évidements dans la cavité de cuisson	Chiffon humide: vérifiez qu'aucune eau ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par le moteur de la platine.
Grilles	Eau chaude et savon: vous pouvez les nettoyer avec des produits en acier inoxydable ou dans le lave-vaisselle.
Panneaux de porte	Nettoyant pour vitres: Nettoyez avec un chiffon doux et n'utilisez pas de grattoir.
Joint en caoutchouc	Savon et eau chaude: essuyer avec un chiffon sans frotter. N'utilisez pas de grattoir.

Spécifications techniques

Tension nominale	230 V, 50 Hz
Puissance maximale	3200W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900W
Courant nominal	15A
Capacité du four	36L
Diamètre du plateau tournant	Ø 360mm
Dimensions extérieures sans poignée	501(W)×526(D) ×408(H)mm
Poids net	Approx. 27kg

Tableau des erreurs

Les erreurs ont généralement des explications simples. Vérifiez le tableau avant d'appeler le service.

Si un plat ne donne pas exactement le résultat escompté, consultez le guide de cuisine, où vous trouverez de nombreux conseils et astuces.

Risque de choc électrique

Les réparations incorrectes sont dangereuses et ne doivent être effectuées que par des techniciens de maintenance.

Problème	Cause possible	Remède/Détails
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez le boîtier électrique pour voir s'il fonctionne correctement.
	Appareil débranché	Branchez-le.
	Panne de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas et l'écran affiche 	La sécurité enfant est active.	Désactiver la sécurité enfant (Voir la section correspondante)
"00:00" apparaît sur l'écran.	Panne de courant	Remettre l'horloge à zéro
Le micro-ondes ne s'allume pas	La porte n'est pas correctement fermée	Vérifiez que la porte ne contient pas de débris alimentaires
Les aliments mettent plus de temps à chauffer au micro-ondes qu'avant.	Puissance sélectionnée trop faible	Choisissez une puissance supérieure
	On a mis plus de nourriture que d'habitude.	Plus la quantité est grande, plus le temps de cuisson est long.
	La nourriture était plus froide que d'habitude	Remuez ou retournez les aliments pendant qu'ils cuisent
La platine grince ou fait du bruit	Il y a des saletés ou des débris dans le moteur de la platine.	Nettoyez les rouleaux sous le plateau tournant et tous les coins et recoins du micro-ondes.

Impossible de définir un mode ou un niveau de puissance spécifique.	La température, le niveau de puissance ou ces paramètres combinés ne sont pas valables pour le mode de fonctionnement.	Choisissez des paramètres compatibles
E1 apparaît à l'écran	La fonction d'interrupteur de sécurité thermique a été activée.	Appelez le support technique
E4 apparaît à l'écran	La fonction d'interrupteur de sécurité thermique a été activée.	Appelez le support technique
E11 apparaît à l'écran	Humidité dans le panneau de commande	Laissez sécher le panneau
E17 apparaît à l'écran	L'échauffement rapide a échoué	Appelez le support technique

Acrylamide dans les aliments

Quels sont les aliments concernés?

L'acrylamide est produit principalement dans les produits à base de céréales et de pommes de terre qui sont chauffés à haute température, comme les pommes de terre frites ou cuites au four, les toasts, les muffins et les craquelins, et d'autres produits de boulangerie.

Conseils pour réduire l'acrylamide dans la cuisine

Général	Réduisez les temps de cuisson au minimum. Faire cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés mais non brûlés. Les plus gros morceaux contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson des biscuits	Max. 200°C en mode Chauffage ascendant et descendant ou max. 180°C en mode Air chaud 3D ou Air chaud.
Pommes de terre au four	Max. 190°C en mode Chauffage ascendant et descendant ou max. 170°C en mode Air chaud 3D ou Air chaud. Le blanc d'œuf et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez-les en une couche fine et régulière sur la plaque de cuisson et faites cuire au moins 400 g à la fois pour que les pommes de terre ne sèchent pas.

Énergie et environnement

Cette section donne des conseils sur la manière d'économiser l'énergie lors de la cuisson et du rôtiage, et explique comment se débarrasser correctement de votre appareil.

Économiser l'énergie

- Préchauffer le four seulement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions.
- Utilisez des moules foncés, noirs ou émaillés pour une meilleure absorption de la chaleur.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Si vous devez faire cuire plusieurs gâteaux, il est préférable de les faire cuire consécutivement, lorsque le four est encore chaud, car cela réduit le temps de cuisson du deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules côte à côte.

- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Élimination

Mettez l'appareil au rebut en respectant l'environnement.

 Élimination: Ne pas éliminer ce produit comme un déchet municipal non trié. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.	Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales normales ; ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des composants et des matériaux qui les composent et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations concernant l'élimination correcte de son appareil.
---	---

GUIDE DE CUISINE

Dans cette section, vous trouverez une sélection de recettes et les réglages idéaux pour chacune d'elles : type de cuisson, température ou puissance du micro-ondes, ainsi que les accessoires appropriés et la hauteur à laquelle ils doivent être placés dans l'appareil, des conseils sur les récipients et les méthodes de préparation.

Notes

- Les valeurs indiquées dans les tableaux s'appliquent toujours aux aliments placés dans la cavité de cuisson lorsqu'ils sont froids et vides. Vous ne devez préchauffer l'appareil que si le tableau le spécifie. Avant d'utiliser l'appareil, retirez de la cavité de cuisson tous les accessoires que vous n'avez pas l'intention d'utiliser.
- Ne mettez pas de papier sulfurisé sur les accessoires avant qu'ils ne soient préchauffés.
- Les durées de cuisson indiquées dans les tableaux sont données à titre indicatif et dépendent de la qualité et de la composition de l'aliment.
- Utilisez les accessoires fournis avec le micro-ondes. Si vous achetez des accessoires supplémentaires, ne le faites que dans des magasins spécialisés.
- Utilisez toujours un écran de protection ou un gant de cuisine lorsque vous retirez des accessoires ou des récipients de la cavité de l'appareil.

Décongeler, chauffer et cuisiner au micro-ondes

Les tableaux suivants expliquent les nombreuses options et réglages permettant d'utiliser le micro-ondes. Les durées indiquées dans les tableaux sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction du récipient utilisé, de la qualité, de la

température et de la consistance des aliments.

Normalement, le temps est donné en fourchettes : choisissez d'abord la valeur la plus basse, puis prolongez le temps si nécessaire.

Si vous avez des quantités d'aliments différentes de celles indiquées, vous pouvez suivre une règle générale : si la quantité est double, appliquez un peu moins du double du temps de cuisson, et si c'est la moitié de la quantité d'aliments, appliquez la moitié du temps.

Dégivrage

Notes

- Placez les aliments congelés dans un récipient ouvert sur la grille basse.
- Les parties délicates comme les cuisses ou les ailes de poulet ou les couches extérieures des rôtis peuvent être recouvertes de petits morceaux de papier d'aluminium, qui ne doivent pas toucher les parois de la cavité. La feuille d'aluminium peut être retirée à la moitié du processus de décongélation.
- Remuez ou retournez les aliments une ou deux fois pendant la décongélation, surtout les gros morceaux, qui doivent être retournés plusieurs fois. Ce faisant, retirez tout liquide résultant du dégivrage.
- Laissez les aliments décongelés à température ambiante pendant 10 à 60 minutes après la décongélation pour permettre à la température de se stabiliser. À ce stade, vous pouvez retirer les abats de la viande de volaille.

Dégivrage	Poids	Puissance du micro-ondes (watts), temps de cuisson (minutes)	Remarques
Morceaux entiers de viande (bœuf ou porc, avec ou sans os)	800 g	300W, 15 mins + 100W, 10-20 mins	Retournez-le plusieurs fois
	1 kg	300W, 20 mins + 100W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300W, 30 mins + 100W, 20-30 mins	
Morceaux ou steaks de bœuf ou de porc	200 g	300W, 3 mins + 100W, 10-15 mins	Séparez les parties décongelées lorsque vous les retournez.
	500 g	300W, 5 mins + 100W, 15-20 mins	
	800 g	300W, 8 mins + 100W, 15-20 mins	
Viande hachée, mixte	200 g	100W, 10-15 mins	Congelez les aliments disposés à plat. Retournez-le plusieurs fois et retirez les parties décongelées.
	500 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	
	800 g	300W, 8 mins + 100W, 15-20 mins	
Portions de poulet ou de volaille	600 g	300W, 8 mins + 100W, 10-15 mins	Retournez-les en cours de cuisson.
	1.2 kg	300W, 15 mins + 100W, 25-30 mins	
Canard	2 kg	300W, 20 mins + 100W, 30-40 mins	Retournez-le plusieurs fois
Filet ou tranches de poisson	400 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	Séparer les parties décongelées

Poisson frais	300 g	300W, 3 mins + 100W, 10-15 mins	-
	600 g	300W, 8 mins + 100W, 10-15 mins	
Légumes, par exemple ragoûts	300 g	300W, 10-15 mins	Remuez-les soigneusement lors de la décongélation.
	600 g	300W, 10 mins + 100W, 10-15 mins	
Fruits, par exemple myrtilles	300 g	300W, 7-10 mins	Remuez-les soigneusement lors de la décongélation et séparez les parties décongelées.
	500 g	300W, 8 mins + 100W, 5-10 mins	
Beurre, garniture de gâteau	125 g	300W, 1 mins + 100W, 2-4 mins	Retirez les cartons et les emballages
	250 g	300W, 1 min + 100W, 2-4 mins	
Pain	500 g	300W, 6 mins + 100W, 5-10 mins	Retournez-le en cours de cuisson.
	1 kg	300W, 12 mins + 100W, 15-25 mins	
Gâteaux secs, par exemple gâteau éponge	500 g	100W, 15-20 mins	Uniquement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou crème anglaise. Séparer les pièces
	750 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	
Gâteaux humides, par exemple crème anglaise, gâteau au fromage.	500 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	Uniquement pour les gâteaux sans glaçage, crème ou gelée.
	750 g	300W, 7 mins + 100W, 10-15 mins	

■ Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Décongélation, chauffage ou cuisson d'aliments congelés

- Sortez les aliments préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus rapidement et plus uniformément dans des récipients allant au four. Les différents composants de l'aliment peuvent ne pas nécessiter le même temps de chauffage.
- Les aliments qui sont à plat sur la poêle cuisent plus vite que s'ils sont empilés, alors étalez-les le plus possible. N'empilez pas des aliments différents les uns sur les autres.
- Couvrez toujours les aliments. Si vous n'avez pas de couvercle approprié pour vos récipients, utilisez une assiette ou une feuille d'aluminium spéciale micro-ondes.
- Remuez ou retournez les aliments 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
 - Après le chauffage, laissez les aliments reposer à température ambiante pendant 2 à 5 minutes pour qu'ils atteignent une température homogène.
- Utilisez toujours un écran de protection ou des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Ce processus permet aux aliments de conserver leur propre saveur et d'éviter un assaisonnement excessif.

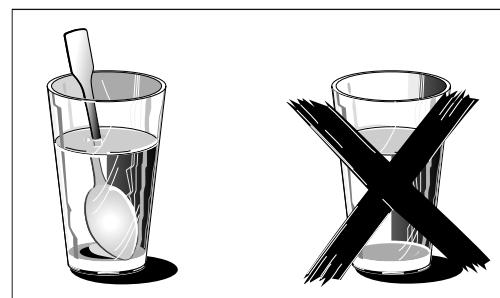
Dégivrage	Poids	Puissance du micro-ondes (watts), temps de cuisson (minutes)	Notes
Plats cuisinés	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Sortez l'aliment de l'emballage, couvrez-le.

Soupe	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Récipient avec couvercle
Bouillons	500 g	700 W, 10-15 mins	Récipient avec couvercle
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Morceaux de viande ou steaks en sauce (par exemple, goulash)	500 g	700 W, 15-20 mins	Récipient avec couvercle
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Poisson (filets)	400 g	700 W, 10-15 mins	Couvert
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Plats d'accompagnement (riz, pâtes)	250 g	700 W, 2-5 mins	Récipient avec couvercle, ajoutez de liquide
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Légumes, par exemple petits pois, brocolis, carottes...	300 g	700 W, 8-10 mins	Récipient avec couvercle, ajouter 1 cuillère à soupe d'eau
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Crème d'épinards	450 g	700 W, 11-16 mins	Cuire sans eau supplémentaire

Chauffage des aliments

⚠ Risque de brûlures

Il est possible qu'un liquide chauffé au micro-ondes ait une ébullition retardée. Cela signifie que le liquide a atteint la température d'ébullition mais qu'il n'a pas atteint l'ébullition et que des bulles de vapeur s'échappent. Dans ce cas, si le récipient est déplacé, même légèrement, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez une cuillère dans le récipient pour éviter toute surchauffe.



Attention

Le métal (par exemple la cuillère à l'intérieur d'un verre) doit être maintenu à une distance d'au moins 2 cm des parois et de la porte du micro-ondes, sinon il pourrait créer des étincelles susceptibles d'endommager irrémédiablement l'appareil.

Notes

Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Chauffage des aliments	Poids	Puissance du micro-ondes (watts), temps de cuisson (minutes)	Notes
Plats cuisinés	350-500g	700 W, 10-15 mins	Sortez l'aliment de l'emballage, couvrez-le.
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 mins	Attention: placez une cuillère dans le verre et ne surchauffez pas les boissons alcoolisées. Superviser.
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	

Nourriture pour bébé, par exemple biberons	50 ml	300 W, aprox. 1 min	Placez-les sur la table tournante sans les couvrir. Agitez bien après le chauffage et vérifiez la température.
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soupe 1 tasse	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 tasses	175 g cada una	900 W, 4-5 mins	
4 tasses	175 g cada una	900 W, 5-6 mins	
Steaks ou morceaux de viande en sauce (p. e., goulasch)	500 g	700 W, 10-15 mins	Couvert
Bouillon	400 g	700 W, 5-10 mins	Récipient avec couvercle
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Légumes	150 g	700 W, 2-3 mins	Ajoutez un peu de liquide
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cuisson des aliments

Notes:

- Les aliments qui reposent à plat sur le dessus de la poêle cuisent plus vite que s'ils sont empilés, alors étalez-les le plus possible. N'empilez pas des aliments différents les uns sur les autres.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.
- Couvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle approprié pour vos récipients, utilisez une assiette ou une feuille d'aluminium spéciale micro-ondes. Cela permet aux aliments de conserver leur propre saveur et de ne pas avoir à être trop assaisonnés.
- Après la cuisson, laissez les aliments reposer pendant 2 à 5 minutes pour qu'ils refroidissent.
- Utilisez toujours un écran de protection ou des gants de cuisine pour retirer les plats de l'appareil.

Cuisson	Poids	Puissance du micro-ondes (watts), temps de cuisson (minutes)	Notes
Poulet entier frais sans abats	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson frais	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Légumes frais	250 g	700 W, 5-10 mins	Couper en morceaux égaux, ajouter 1 cuillère à soupe d'eau tous les 100g, remuer.
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8-10 mins	Couper en morceaux égaux, ajouter 1 cuillère à soupe d'eau tous les 100g, remuer.
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Riz	125 g	700W, 7-9 mins+ 300W, 15-20 mins	Ajoutez le double de liquide, utilisez un récipient profond avec un couvercle.
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Friandises (par exemple, blanc-manger instantané)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Remuez 2 ou 3 fois avec un fouet pendant la cuisson.
Fruits, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Popcorn au micro-ondes

Notes

- Utilisez des récipients plats et résistants à la chaleur, par exemple le couvercle d'un plat de cuisson, un plat ou un plateau en verre (Pyrex).
- Placez toujours les récipients sur la grille.
- N'utilisez pas de porcelaine ou de vaisselle trop courbée.
- Réglez le micro-ondes selon le tableau. Vous pouvez ajuster les délais en fonction du produit et de la quantité.
- Pour éviter que le pop-corn ne brûle, sortez le sac un instant après 1,5 minute et secouez-le. Faites très attention car le sac sera très chaud.

Risque de brûlures

Ouvrez le sac avec précaution car il peut libérer de la vapeur chaude.

Ne réglez jamais le micro-ondes à pleine puissance.

	Poids	Accessoires	Puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes
Popcorn au micro-ondes	1 bolsa, 100 g	Recipiente de horno	700 W, 3-5 mins

Conseils pour l'utilisation du micro-ondes

Vous ne pouvez pas trouver d'informations sur les réglages pour la quantité de nourriture que vous avez préparée.	Augmentez ou diminuez le temps de cuisson en suivant la règle empirique suivante : Doublement de la quantité = Presque doublement du temps La moitié de la quantité = la moitié du temps
L'aliment est devenu trop sec	La prochaine fois, ajustez moins de temps ou moins de puissance de cuisson. Couvrez les aliments et ajoutez du liquide.
A la fin du temps, les aliments n'ont pas été décongelés, chauffés ou cuits.	Régalez plus de temps de cuisson. Pour les grandes quantités ou les aliments empilés, il faut plus de temps.
À la fin du temps, la nourriture est très chaude sur les bords mais froide au milieu.	Remuez pendant la préparation et la prochaine fois, mettez moins de puissance et plus de temps.
Après la décongélation, la viande est décongelée à l'extérieur mais pas à l'intérieur.	Choisissez un réglage de puissance plus faible la prochaine fois, et si c'est beaucoup, retournez-le plusieurs fois.

Boulangerie et pâtisserie

Notes

- Les temps de cuisson indiqués sont valables lorsque l'aliment est placé dans le four alors qu'il est froid.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la consistance et de la quantité de pâte, c'est pourquoi des fourchettes de temps sont fournies. Commencez par le réglage de température le plus bas et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois, car une température plus basse permettra un brunissement plus uniforme.
- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section Conseils de cuisson, sous les tableaux.
- Placez toujours la casserole au centre de la grille basse.
- Il est conseillé d'utiliser des casseroles en métal foncé.

Cuisson dans un moule	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Puissance en watts	Temps de cuisson (min)
Gâteau éponge simple	Moule/ Américaine		170-180	100	40-50
Gâteau éponge léger*.	Moule/ Américaine		150-170	-	70-90
Base de gâteau éponge pour le flan	Moule à flan		160-180	-	30-40
Flan aux fruits, génoise	Moule détachable		170-180	100	35-45
Base de gâteau éponge (2 œufs)	Moule à flan		160-170	-	20-25
Crème pâtissière (6 œufs)	Moule foncé détachable		170-180	-	35-45
Pâte brisée	Moule foncé détachable		170-190	-	30-40
Gâteau aux fruits/ gâteau au fromage avec base*.	Moule foncé détachable		170-190	100	35-45
Crème pâtissière suisse	Moule foncé détachable		190-200	-	45-55
Flan (en forme d'anneau) Moule rond			170-180		40-50
Pizza mince	Plateau rond		220-230	-	15-25
Quiche/tarte salée	Moule foncé détachable		200-220	-	50-60
Gâteau aux fruits secs	Moule foncé détachable		170-180	100	35-45
Pâte à levure avec garniture sèche	Plateau rond		160-180	-	50-60

* Laisser reposer au four pendant environ 20 minutes.

Cuisson dans un moule	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Puissance en watts	Temps de cuisson (min)
Pâte à levure avec garniture humide	Plateau rond		170-190	-	55-65
Tresse de 500g de farine	Plateau rond		170-190	-	35-45
Stollen (500 g de farine)	Plateau rond		160-180	-	60-70
Strudel sucré	Plateau rond		190-210	100	35-45

* Deje que se temple en el horno durante aproximadamente 20 minutos.

Petites pâtisseries	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (min)
Biscuits	Plateau rond		150-170	25-35
Macarons	Plateau rond		110-130	35-45
Meringue	Plateau rond		100	80-100
Muffins	Plateau de moule sur grille		160-180	35-40
Pâte à choux	Plateau rond		200-220	35-45
Pâte feuilletée	Plateau rond		190-200	35-45
Millefeuille	Plateau rond		200-220	25-35

Pain et petits-pains	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (min)
Pain au levain (1,2 kg de farine)	Plateau rond		210-230	50-60
Pain azyne	Plateau rond		220-230	25-35
Petits pains	Plateau rond		210-230	25-35
Rouleaux sucrés à la levure	Plateau rond		200-220	15-25

Conseils de cuisson

Vous voulez faire la cuisine selon votre propre recette.	Utilisez les valeurs similaires des tableaux de cuisson comme guide.
Utilisation de moules en silicone, verre, plastique ou céramique	Il doit résister jusqu'à 250°C, et les gâteaux faits dans ces récipients bruniront moins. Dans les micro-ondes, utilisez des temps inférieurs à ceux indiqués dans le tableau.

Comment savoir si la génoise est prête ?	Environ 10 minutes avant la fin du temps indiqué dans la recette, piquez le gâteau au point le plus haut. Si elle ressort propre, le gâteau est bien cuit.
Le gâteau coule	Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réglez la température 10°C plus bas et prolongez le temps de cuisson. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
Le gâteau a levé au centre mais pas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule à charnière et, après la cuisson, retirez délicatement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Pastel très foncé	Réglez une température plus basse et prolongez le temps de cuisson.
Gâteau trop sec	Une fois que c'est fait, piquez le gâteau avec un cure-dent et versez-y du jus ou une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température 10°C plus haut avec un temps de cuisson plus court.
Le pain ou le gâteau (par exemple le gâteau au fromage) a l'air bon mais est pâteux à l'intérieur (collant, humide).	La prochaine fois, utilisez moins de liquide et faites cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord cuire la base, recouvrez-la d'amandes ou de miettes, puis ajoutez la garniture. Suivez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne peut pas être retiré du moule lorsqu'il est retourné.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir pendant 5 à 10 minutes et il sera plus facile à démouler. Si elle colle encore, retirez-la délicatement des bords avec un couteau. Retournez la casserole et couvrez-la d'un linge froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule et saupoudrez-le de chapelure ou de farine.
Vous avez mesuré la température du four avec votre thermomètre et vous avez constaté un écart.	La température du four est mesurée en usine après une période de temps déterminée, à l'aide d'une grille d'essai placée au centre de la cavité du four. Les récipients et les accessoires affectent la mesure de la température. Il y aura donc toujours un écart si vous mesurez vous-même la température.
Des étincelles sont générées entre le moule et la grille.	Vérifiez que le moule est propre et sa position dans la cavité de cuisson. Si cela ne suffit pas, continuez la cuisson mais sans le micro-ondes. Le temps de cuisson sera donc plus long.

Grillades

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliments à cuire, c'est pourquoi des fourchettes de temps sont fournies. Commencez par le réglage de température le plus bas et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois. Pour plus d'informations, consultez la section intitulée *Conseils de cuisson et de grillade* sous les tableaux.

Conteneurs

Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur et allant au micro-ondes. Les plats de cuisson en métal ne sont pas adaptés à une utilisation au micro-ondes.

Les récipients peuvent devenir très chauds, utilisez donc des gants lorsque vous les sortez du four.

Après avoir retiré les récipients en verre chauds du four, placez-les sur un torchon sec, car le verre peut se briser s'il est placé sur une surface froide ou humide.

Conseils pour les grillades

Notes

- Utilisez une rôtissoire profonde pour rôtir la viande ou le poulet.
- Vérifiez que la rôtissoire s'adapte à la cavité de cuisson et n'est pas trop grande.
- Viande : Remplissez le fond de la casserole aux deux tiers de liquide, et ajoutez un peu plus de liquide de braisage. Retournez les morceaux de viande à la moitié du temps de cuisson. Lorsque le rôti est cuit, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires pour une meilleure répartition des jus de viande.
- Poulet : retournez les morceaux de viande lorsque les 2/3 du temps de cuisson sont écoulés.

Conseils pour griller avec un gril

Notes

- Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson et ne préchauffez pas le four.
- Dans la mesure du possible, gardez les morceaux de viande de la même épaisseur. Les steaks doivent avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Cela leur permet de brunir uniformément et de rester juteux. N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient cuits.
- Utilisez des pinces pour retourner les morceaux de viande. Si vous le piquez, le jus va s'écouler et il va se dessécher.
- La viande rouge comme le veau brunit plus rapidement que la viande plus légère comme le veau ou le porc. Lorsque vous faites cuire de la viande blanche ou du poisson, ils brunissent généralement très légèrement en surface, mais sont cuits à cœur et juteux à l'intérieur.
- L'élément du gril s'éteint et s'allume automatiquement. C'est normal, et le réglage du gril détermine la fréquence à laquelle cela se produit.

Bœuf

Notes

- Retournez les morceaux de bœuf braisé après 1/3 à 2/3 du temps de cuisson. Enfin, laissez la viande reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les filets et les faux-filets à mi-cuisson et laissez-les reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Retournez les steaks après 2/3 du temps de cuisson.

Bœuf	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C, réglage gril	Puissance micro-ondes en watts	Temps de cuisson (min)
Ragoût de bœuf, environ 1 kg	Récipient avec couvercle		180-200	-	120-143
Steak, environ 1kg *.	Récipient sans couvercle		180-200	100	30-40
Steak de surlonge, à point, environ 1kg *.	Récipient sans couvercle		210-230	100	30-40
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur **.	Grille haute		3	-	chaque côté: 10-15
* Grille basse					
** Grille haute					

Veau

Remarque: Retournez les morceaux de veau et le jarret de veau à mi-cuisson. Enfin, laissez reposer pendant encore 10 minutes.

Veau	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Temps de cuisson (min)
Pièce de bœuf, environ 1 kg	Récipient avec couvercle		180-200	-	110-130
Épaule de veau, environ 1,5 kg	Récipient avec couvercle		200-220	-	120-130
* Grille basse					

Porc

Notes

- Retournez les morceaux de porc maigre et les morceaux sans couenne à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Placez le morceau dans le moule, côté croûte vers le haut. Faites une entaille dans la croûte, et ne retournez pas la pièce. Laissez reposer pendant environ 10 minutes supplémentaires.
- Ne retournez pas les steaks ou les côtes de porc, et laissez reposer pendant environ 5 minutes supplémentaires.
- Retournez le cou de porc après 2/3 du temps de cuisson.

Porc	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Temps de cuisson (min)
Pièce sans croûte (p. ex, le cou) (environ 750g)	Récipient avec couvercle		220-230	100	40-50
Pièce avec écorce (p. ex., l'épaule) (environ 1,5 kg)	Récipient sans couvercle		190-210	-	130-150

Filet de porc, environ 500g*.	Récipient avec couvercle		220-230	100	25-30
Morceau de porc maigre d'environ 1kg*	Récipient avec couvercle		210-230	100	60-80
Porc fumé à l'os, environ 1 kg*.	Récipient sans couvercle	-	-	300	45-50
Cou de porc, 2 cm d'épaisseur**.			3	-	1er côté: approx. 15-20 2em côté: approx. 10-15
* Grille basse					
** Grille haute					

Agneau

Remarque: retournez le gigot d'agneau à la moitié du temps de cuisson.

Agneau	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Temps de cuisson (min)
Selle d'agneau avec os, environ 1kg*.	Récipient sans couvercle		210-230	-	40-50
Gigot d'agneau, avec os, d'environ 1,5 kg*.	Récipient avec couvercle		190-210	-	90-95
* Grille basse					

Autres

Notes

- Laissez le pain de viande reposer pendant encore au moins 10 minutes après la cuisson.
- Retournez les saucisses après 2/3 du temps de cuisson.

Autres	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Temps de cuisson (min)
Pain de viande, environ 1 kg*.	Récipient sans couvercle		180-200	700 W + 100 W	-
4 à 6 saucisses, d'environ 150 g chacune**.	-		3	-	Chaque côté 10-15
* Grille basse					
** Grille haute					

Poulet

Notes

- Placez le poulet entier côté poitrine vers le bas, et retournez-le après 2/3 du temps de cuisson.
- Placez le côté poitrine vers le bas. Retourner après 30 minutes et régler la puissance du micro-ondes à 180 watts.

- Placez les moitiés ou les portions de poulet côté peau vers le haut. Ne les retournez pas.
- Placez les poitrines de canard et d'oie côté poitrine vers le haut. Ne les retournez pas.
- Retourner les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.
- Placer les poitrines et les cuisses de dinde côté peau vers le bas. Retourner après les 2/3 du temps de cuisson.

Viande de volaille	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C, gril	Puissance micro-ondes en watts	Temps de cuisson (min)
Poulet entier, environ 1,2 kg*.	Récipient avec couvercle		220-230	300	35-45
Volaille entière, environ 1,6 kg*.	Récipient avec couvercle		220-230	300 100	30 20-30
Demi-poulet, 500 g chacun*.	Récipient sans couvercle		180-200	300	30-35
Morceaux de poulet, environ 800g*.	Récipient sans couvercle		210-230	300	20-30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 morceaux, environ 350-450g*.	Récipient sans couvercle		190-210	100	30-40
Poitrine de canard avec peau, 2 pièces, 300-400 g chacune**.	Récipient sans couvercle		3	100	20-30
Magret d'oie, 2 pièces, 500 g chacune*.	Récipient sans couvercle		210-230	100	25-30
Cuisses d'oie, 4 pièces, environ 1,5 kg*.	Récipient sans couvercle		210-230	100	30-40
Poitrine de dinde, environ 1 kg*.	Récipient avec couvercle		200-220	-	90-100
Cuisses de dinde, environ 1,3 kg*.	Récipient avec couvercle		200-220	100	50-60

* Grille basse

** Grille haute

Poisson

Notes

- Pour la grillade, placez le poisson entier au centre de la grille haute.
- Graissez la grille avec de l'huile au préalable.

Poisson	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson (min)
Filet de poisson (par ex. saumon) de 3 cm d'épaisseur, grillé au gril	Grille haute		3	20-25
Poisson entier, 2-3 morceaux, chacun 300g, grillé sur le grill	Grille haute		3	20-30

Conseils pour faire des grillades avec un grill

Le tableau ne donne pas de détails sur le poids de la pièce.	Pour les petits rôtis, utilisez une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour les gros rôtis, utilisez une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir si le rôti est prêt	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou faites le "test de la cuillère". Appuyez sur le rôti avec une cuillère : s'il est ferme au toucher, il est cuit. Si vous pouvez enfoncer la cuillère dedans, il a besoin d'un peu plus de cuisson.
Le rôti a l'air bon mais les jus sont brûlés.	La prochaine fois, utilisez un plat de cuisson plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a l'air bon mais les jus sont trop clairs et aqueux.	La prochaine fois, utilisez un plat de cuisson plus grand ou ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas assez cuit	Découpez le rôti. Préparez la sauce dans la rôtissoire et placez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson de la viande en utilisant uniquement le micro-ondes.

Gâteaux, gratins, toasts avec garnitures

Notes

- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent aux aliments placés dans le four froid.
- Pour les tartes, le gratin de pommes de terre et les lasagnes, utilisez un plat allant au four et au micro-ondes, de 4 ou 5 cm de profondeur.
- Placez le gâteau sur la grille basse.
- Laissez les gâteaux et les gratins reposer dans le four pendant 5 minutes supplémentaires après avoir éteint le four.
- Pour faire fondre du fromage sur des toasts, faites d'abord griller le pain.

Gâteaux, gratins, toasts	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C, grill	Puissance micro-ondes en watts	Temps de cuisson (min)
Gâteau, sucré, environ 1,5 kg*.	Récipient sans couvercle		140-160	300	25-35
Gâteau salé, avec des ingrédients cuits, environ 1 kg*.	Récipient sans couvercle		150-160	700	20-25
Lasagnes fraîches*.	Récipient sans couvercle		200-220	300	25-35
Gratin de pommes de terre (crues), environ 1,1 kg*.	Récipient sans couvercle		180-200	700	25-30
Toast avec garniture, 4 tranches**.			3	-	8-10

* Grille basse

** Grille haute

Produits de commodité, surgelés

Notes

- Respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Les valeurs indiquées dans le tableau s'appliquent aux aliments placés dans le four froid.
- Ne placez pas les frites, les pommes de terre au four ou les croquettes les unes sur les autres. Retournez-les à la moitié du temps de cuisson.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Produits de commodité	Accessoires	Type de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en watts	Temps de cuisson
Pizza à croûte fine*.	Grille basse		220-230	-	10-15
Pizza à base épaisse	Grille basse		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Grille basse		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Grille basse		-	700	2
			220-230	-	13-18
Frites	Grille basse		220-230	-	8-13
Croquettes*.	Grille basse		210-220	-	13-18
Rösti, rouleaux de pommes de terre farcis	Grille basse		200-220	-	25-30
Petits-pains ou baguettes partiellement cuites	Grille basse		170-180	-	13-18
Fingers de poisson	Grille basse		210-230	-	10-20
Lanières ou nuggets de poulet	Grille basse		200-220	-	15-20
Lasagnes, environ 400 g**.	Grille basse		220-230	700	12-17

* Préchauffez la cavité pendant 5 minutes.

** Placez les aliments dans des récipients adaptés et résistants à la chaleur.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de justifier la date d'achat, il sera obligatoire de présenter la facture ou le ticket de caisse. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre distributeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les bris causés par la chute des couvercles en verre, les dommages aux pots dus à une mauvaise utilisation et à un abus, des accidents ou des altérations des produits dus à une surchauffe, l'utilisation de sprays de cuisson, un nettoyage inapproprié, l'utilisation de soude caustique, l'utilisation de métaux non approuvés ou autres produits de nettoyage.
2. Les pièces esthétiques en métal, silicone, bois, plastique, verre ou tout dommage qui n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil.
3. Micro-ondes utilisés dans des applications industrielles ou pour des environnements commerciaux.
4. Télécommandes, joints de porte, dommages causés par l'introduction de métaux ou des dommages subis à la plaque mica.
5. Dommages aux émaux, peintures, nickelage, chromage, oxydation ou autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
6. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par une utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des conditions environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
7. Les défauts résultant de causes fortuites ou d'accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inappropriée de l'appareil.
8. Responsabilité civile de toute nature.
9. Dommages consécutifs à l'appareil tant que cela n'a pas été causé par un dysfonctionnement interne.
10. Entretien ou conservation de l'appareil: révisions, réglages et graissage périodiques.
11. Les défauts que peuvent subir les accessoires et compléments, adaptateurs, câbles externes, sacs, pièces détachées de toutes sortes, lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
12. Les pannes causées par une installation incorrecte ou illégale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans la maison, des perturbations électriques, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
13. Appareils dont le numéro de série est illisible ou modifié.
14. Défauts ou pannes produits à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
15. Pendant la période de garantie, il est essentiel de conserver tous les manuels avec l'équipement. Si l'équipement est vendu ou donné, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ceux-ci est perdu, son remplacement ne pourra être réclamé.
16. Défauts qui ont leur origine ou sont une conséquence directe ou indirecte de: contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions dérivées du climat ou de l'environnement: tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
17. Les dommages résultant du terrorisme, des émeutes ou du tumulte populaire, des manifestations et grèves légales ou illégales; les faits relatifs aux actions des forces armées ou des forces de sécurité de l'État en temps de paix; conflits armés et actes de guerre (déclarés ou non); réaction nucléaire ou rayonnement ou contamination radioactive; vice ou défaut de la marchandise; faits qualifiés par le Gouvernement de la Nation de "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Toute modification du manuel sera mise à jour sur notre site web, vous pouvez vérifier la dernière version.

Conteúdo

	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
3	Precauções
3	Importantes Instruções de Segurança
6	Causas de Danos
7	INSTALAÇÃO
	O SEU NOVO APARELHO
8	Painel de controle
8	Controles tácteis e visor
8	Selector de funções
8	Selector de parâmetros
8	Ventilador
9	Acessórios
9	CONFIGURAÇÕES PARA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
9	Ajustes do relógio
9	Aquecimento do Forno
9	Limpeza dos acessórios
10	INSTALAÇÃO DO FORNO
10	Seleção do tipo de cozedura e temperatura
10	Pré-aquecimento rápido
11	MICRO-ONDAS
11	Notas sobre utensílios
12	Configurações de energia de micro-ondas
13	Configurações de micro-ondas
13	OPERAÇÃO DE MICROCOMBI
14	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS
14	Configurações do programa
16	Programas de descongelação
17	TIMER
17	BLOQUEIO CRIANÇA
18	INÍCIO RÁPIDO
18	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
19	Produtos de limpeza
20	Dados técnicos
20	TABELA DE ERROS
21	ACRILAMIDA NOS ALIMENTOS
21	ECONOMIA ENERGÉTICA
22	DISPOSIÇÃO DE ELIMINAÇÃO
22	GUIA DE COZINHA
42	GARANTIA COMERCIAL

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A SUA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO AO EXCESSO DE ENERGIA DE MICROONDAS

- a) Não tentar operar este forno com a porta aberta, pois isso pode resultar na exposição à energia de microondas, que pode ser prejudicial. É muito importante não quebrar ou manipular os sistemas de segurança de interbloqueio.
- b) Não colocar quaisquer objectos entre a frente do aparelho e a porta, nem permitir a acumulação de resíduos ou agentes de limpeza nas superfícies de vedação.
- (c) AVISO: Se a porta ou as juntas da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado até ter sido reparado profissionalmente.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico, ferimentos, ou exposição à energia de microondas ao utilizar o aparelho, siga as precauções básicas, incluindo as seguintes:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.

Não deixe de ler e seguir a secção "PRECAUÇÕES PARA EVITAR A SUA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO AO EXCESSO DE ENERGIA DE MICROONDAS".

Manter o aparelho e o seu cabo eléctrico fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada antes de substituir a lâmpada no interior para evitar choques eléctricos.

Se a porta ou as borrachas de vedação estiverem danificadas, o aparelho não deve ser operado até ter sido reparado profissionalmente.

AVISO: É perigoso para qualquer pessoa que não seja um profissional qualificado tentar reparações que envolvam a remoção das coberturas de protecção contra a exposição à energia de microondas.

AVISO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois podem explodir.

As crianças não devem brincar, limpar e manter o aparelho, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.

Se aquecer alimentos em recipientes de papel ou plástico, supervisionar o processo para vigiar a possibilidade de inflamação.

Utilizar apenas utensílios e recipientes seguros para microondas.

Se detectar fumo, desligue ou desligue o aparelho da corrente e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.

O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar a sua fervura, por isso, tenha cuidado ao tocar e mover o recipiente.

Agitar e mexer bem os biberões e os purés microondas e verificar a sua temperatura antes de comer para evitar queimaduras.

Os ovos crus ou cozidos não devem ser aquecidos no microondas, pois podem explodir mesmo após o processo ter sido concluído.

O forno deve ser limpo regularmente e qualquer resíduo alimentar deve ser removido.

Se o aparelho não for mantido em condições de limpeza adequadas, a sua superfície pode degradar-se e afectar a vida do forno e conduzir a uma situação potencialmente perigosa.

Se o seu forno permitir a utilização de um termómetro, utilize apenas o recomendado para o seu modelo.

Os fornos de microondas não devem ser embutidos ou colocados dentro de um armário, a menos que tenham sido fabricados e testados para esse fim. Se assim for, a porta decorativa do armário deve ser mantida aberta durante o funcionamento do forno. Este aparelho é um aparelho de mesa autónomo e não foi concebido para ser incorporado.

A parte de trás do aparelho deve ser colocada contra uma parede.

Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos e similares, tais como cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, em casas de campo, ou por hóspedes em hotéis, motéis e outros tipos de alojamento residencial, tais como pousadas e pequenos-almoços.

O forno de microondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A utilização para secar alimentos ou vestuário ou para aquecer almofadas, chinelos ou meias, panos de lavagem húmidos, ou outros artigos, pode resultar em risco de ferimentos ou incêndio.

Não utilizar recipientes ou utensílios metálicos para aquecimento por microondas.

Não limpar o aparelho com um aparelho de limpeza a vapor.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal para limpar o vidro da porta, pois podem riscar a superfície e isto pode causar a quebra do vidro.

AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Manter o aparelho fora do alcance das crianças, e ter o cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento.

LEIA CUIDADOSAMENTE TODAS ESTAS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA.

CAUSAS DE POSSÍVEIS DANOS

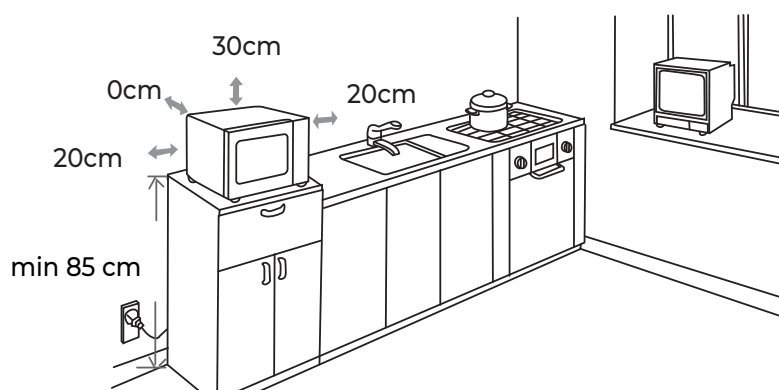
- **Faíscas:** Se inserir objectos metálicos (por exemplo, uma colher de chá) no forno de microondas e estes tocarem nas paredes ou no vidro da porta, podem causar faíscas que irão danificar irremediavelmente o interior do forno de microondas.
- **Água na cavidade de cozedura quente:** Nunca deitar água na cavidade de cozedura quente, pois isto causará vapor e a mudança de temperatura pode causar danos.
- **Comida húmida:** Não armazenar alimentos húmidos na cavidade do forno fechada durante muito tempo. Em geral, não utilizar o aparelho para armazenar alimentos, uma vez que isto pode causar corrosão.
- **Deixar o aparelho arrefecer com a porta aberta:** deixar o forno arrefecer com a porta fechada, e não deixar quaisquer objectos (por exemplo, panos ou trapos) entre a porta e o forno. Mesmo que só reste um espaço, a frente das unidades adjacentes ao forno pode ser danificada ao longo do tempo.
- **Selos muito sujos:** Se o selo estiver muito sujo, a porta do aparelho não fechará correctamente durante o funcionamento, e as unidades adjacentes ao forno podem ser danificadas. Mantenha-os sempre limpos.
- **Iniciar o microondas sem comida dentro:** Isto pode levar a uma sobrecarga. Uma excepção a esta regra é se for realizado um pequeno teste de loiça (ver secção "Fornos de micro-ondas, recipientes adequados").
- **Utilizar a porta do microondas como suporte:** Não colocar nada, incluindo recipientes ou acessórios, sobre a porta aberta do aparelho.
- **Transporte do aparelho:** Não segurar o aparelho pela maçaneta da porta quando o transportar. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- **Pipocas em micro-ondas:** Nunca usar demasiada potência, não mais de 600 watts. Colocar o saco de pipocas num prato, pois o prato de microondas pode rebentar se estiver sobrecarregado.
- Se algum líquido ferver dentro do microondas, não deve infiltrar-se no microondas através do motor da mesa giratória. Monitorizar o processo e escolher um tempo de cozedura mais curto no início e aumentá-lo conforme necessário.
- Deve limpar o aparelho regularmente, e certificar-se de remover qualquer resíduo alimentar que possa explodir, mesmo após o processo de aquecimento estar terminado.

INSTALAÇÃO EM MESA

Remover todas as embalagens e acessórios e verificar o microondas quanto a quaisquer danos visíveis, tais como amolgadelas ou fissuras na porta. Não instalar se o aparelho estiver danificado.

Retirar todas as películas de protecção da cobertura do microondas. Não remover a placa de mica (cartão castanho claro) que está embutida na cavidade para proteger o magnetrão.

1. Escolher uma superfície plana, com espaço aberto suficiente para entradas e saídas de ventilação.



- 1) A altura mínima de instalação é de 85 cm.
- 2) A parte de trás do aparelho deve ser colocada contra uma parede. Deixar um espaço de pelo menos 30cm acima do aparelho, e 20cm entre o micro-ondas e as paredes adjacentes.
- 3) Não retirar as pernas do fundo do forno.
- 4) O bloqueio das entradas e saídas de ventilação pode danificar o forno.
- 5) Colocar o microondas o mais longe possível de televisões e rádios, uma vez que o funcionamento do microondas pode causar interferências.

2. Ligar o microondas a uma tomada doméstica padrão. Verificar se a tensão e a frequência correspondem às indicadas na placa de classificação do aparelho.

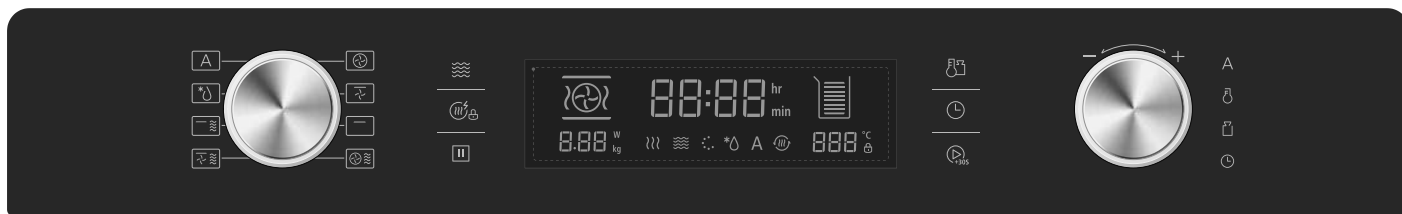
AVISO: Não instalar o forno de microondas num fogão, placa ou qualquer outra fonte de calor, uma vez que isto pode danificar o forno de microondas e tais danos não serão cobertos pela garantia do produto.

As superfícies acessíveis podem tornar-se muito quentes durante o funcionamento.



O SEU NOVO APARELHO

Leia esta secção para se familiarizar com o seu novo aparelho, o seu painel de controlo e controlos individuais, bem como a cavidade de cozedura e acessórios.



Controles tácteis e visualização

Os controles tácteis activam as várias funções adicionais. O visor mostra as configurações seleccionadas.

Símbolo	Função
	Microondas
	Um toque: Pré-aquecimento rápido Manter premido: Fechadura para crianças
	Um toque: Parar Duos toques: Cancelar
	Temperatura/Peso
	Relógio
	Início/+30sec/Express (30s)

Selector de funções

Utilizar o selector de funções para definir o tipo de cozedura.

Função	Utilização
Ar quente 3D	Para pão-de-ló, cremes e tartes, pizzas e pequenos bolos num tabuleiro. A 50°C mantém o sabor dos alimentos e preserva o calor após 1-2 horas.
Grill com ventilador	Para assar aves de capoeira e torná-las estaladiças. Muito adequado para cozer caçarolas e gratinas.
Grill	Ajustável em alto, médio ou baixo nível. Ideal para carnes, salsichas, peixe ou pão.
Microondas + Ar quente	Para grelhar rapidamente com a função de ventilador adicional.
Microondas +Grill +Ventilador	Para assar aves de capoeira e torná-las estaladiças. Muito adequado para assar caçarolas e gratinas com cozedura uniforme.
Microondas +Grill	Para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, gratinar pratos.
Descongelação	2 programas de congelação

Função	Utilização
Programas auto	10 programas de culinária. Tipo e tempo de acordo com o peso do alimento.
Microondas	Descongelar, reaquecer e cozinhar.

Selector de parâmetros

Use o selector para definir os valores.

Parâmetros	Função
Menu AUTO	Seleção de 10 programas automáticos (P 01 a P 10).
Temperatura	Seleção de temperatura (°C) : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160 : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...160
Peso	Ajustar o peso dos alimentos.
Tiempo	Ajuste do tempo de cozedura
Microondas	Regulação de potência: 100W,300W 450W,700W e 900W

Ventilador

O aparelho tem um ventilador, que é ligado durante o funcionamento para manter a ventilação. O ar quente é soprado para fora sobre a porta.

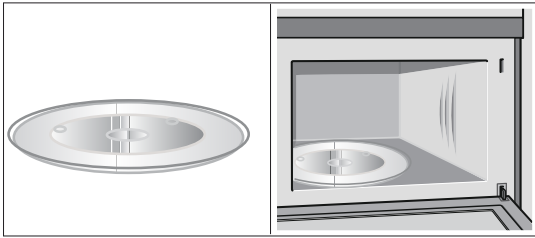
Este ventilador continua a funcionar durante um certo tempo após o fim do processo.

Cuidado: Não cobrir as ranhuras de ventilação ou o aparelho pode sobreaquecer.

Notas

- O aparelho permanece frio durante o funcionamento do microondas, mas o ventilador ainda está ligado e pode continuar a funcionar depois de o processo estar concluído.
- A condensação pode aparecer na porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isto é normal e não afecta o funcionamento do microondas. Limpar a condensação após a conclusão do processo.

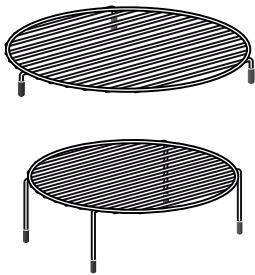
Acessórios



Plataforma giratória

Superfície de base para o suporte. Os alimentos que requerem muito calor no fundo podem ser preparados directamente no prato giratório. O prato rotativo pode rodar no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário. Colocá-lo sobre o motor no centro da cavidade e verificar se está bem instalado.

- Nunca utilizar o microondas sem prato rotativo.
- O prato rotativo pode conter um máximo de 5 kg.
- O prato rotativo deve rodar em todas as funções.



Grelha baixa: Para o microondas e para cozer e grelhar com a função de convecção.

Grelha alta: Para gratinar, grelhar (bifes, salsichas) ou tostar pão. Como suporte para pratos sem fundo.

Nota:

O tipo e a quantidade de acessórios estão sujeitos à procura real.

Definições de utilização pela primeira vez

Esta secção explica tudo o que precisa de saber para utilizar o microondas para cozinhar pela primeira vez. Certifique-se de que leu primeiro a secção Instruções de Segurança.

Ajuste do relógio

Quando o dispositivo é ligado, soará um sinal sonoro e o visor mostrará "00:00". Acertar o relógio seguindo os passos seguintes:

1. Rodar o botão  e definir a hora actual (entre 00:00 e 23:59).
2. Tocar na tecla do relógio para finalizar a definição.

Aquecimento do forno

Para eliminar o cheiro do novo aparelho, aquecer o forno vazio e fechado durante uma hora a 230° com a função Ar Quente . Verificar se não há resíduos de embalagens no interior da cavidade do forno.

1. Usar o selector de funções para definir o Ar Quente .
2. Utilizar o selector de temperatura para definir a temperatura a 230°C.
3. Tocar na tecla do relógio e definir 60 minutos de tempo de cozedura com o botão .
4. Tocar na chave  para que o aparelho comece a aquecer.

Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, lave-os bem com água morna e ensaboada e um pano macio.

Configuração do forno

Esta secção explica as várias formas de assar o forno, desde o tipo de cozedura desejado ou a regulação da temperatura até à grelha. Também pode definir o tempo de cozedura no forno, seguindo as mesmas instruções que na secção "Definir as opções do temporizador" na p.17.

Definição do tipo de cozedura e temperatura

Exemplo do diagrama:  Ar quente a 200°C durante 25 minutos.

1. Definir a função .
2. A temperatura por defeito (180°C) irá piscar. Rodar o botão  para seleccionar a temperatura de 200°C.
3. Tocar na tecla do relógio, e rodar o botão para seleccionar 25 minutos de tempo de cozedura.
4. Tocar na chave , e o forno começará a aquecer.

Abertura da porta do forno durante o funcionamento

Se o fizer, a operação é suspensa. Para continuar a operação, feche a porta e prima a chave .

Operação de pausa

Tocar na tecla  para interromper a operação, e tocar  para retomar a operação.

Alteração do tempo de cozedura

Pode alterar o tempo de cozedura em qualquer altura. Tocar no botão do relógio e rodar o botão  para alterar a hora.

Mudar a temperatura

Isto pode ser feito em qualquer altura. Toque na tecla  para definir a nova temperatura e rode o botão  para definir o valor desejado.

Anular a operação

Tocar duas vezes na tecla  para cancelar a operação.

Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar esta função para acelerar o processo de atingir a temperatura desejada. Está disponível para as seguintes funções:

-  Ar quente 3D
-  Grill com ventilador
-  Microondas + Ar Quente
-  Microondas + Grill com Ventilador

Para garantir resultados de cozedura no forno, colocar os alimentos na cavidade após o processo de pré-aquecimento estar completo.

1. Definir o tipo de cozedura e a temperatura.
2. Tocar na chave . O símbolo  acende-se no visor.
3. Tocar na chave  e a fornalha começa a aquecer.

Conclusão do processo de pré-aquecimento

Uma campainha soará e o símbolo  piscará no visor. Pode agora colocar o prato dentro do aparelho.

Cancelamento do pré-aquecimento rápido

Durante a definição da função de pré-aquecimento rápido, ao tocar no ícone , a função será cancelada. Enquanto o processo está a decorrer, tocar  ou  para cancelar a função. Também será cancelado se abrir a porta do aparelho.

Notas:

A função de pré-aquecimento rápido só funciona se tiver escolhido previamente um dos modos acima listados. Durante o pré-aquecimento, a função de microondas é desactivada.

Só se deve abrir a porta e colocar comida quando o sinal sonoro tiver soado e o ícone de pré-aquecimento estiver a piscar.

Microondas

A tecnologia no aparelho converte as microondas em calor para os alimentos. O microondas pode ser utilizado sozinho ou em combinação com uma fonte de aquecimento diferente. Esta secção explica as definições para a utilização do microondas.

Nota:

Exemplos de como descongelar, aquecer e cozinhar com o forno de microondas podem ser encontrados no Guia de Cozinha, no final do manual.

Nota:

A transição para o tempo de definição do interruptor de codificação é a seguinte:

0-1 min: 1 segundo

1-5 min: 10 segundos

5-15 min: 30 segundos

15-60 min: 1 minuto

60 min: 5 minutos

Notas sobre a utilização de fornos microondas

Contentores adequados

Os recipientes resistentes ao calor feitos de vidro, cerâmica, porcelana, vidro cerâmico ou plástico resistente ao calor são adequados, uma vez que estes materiais permitem a passagem de microondas.

Também pode utilizar pratos para servir, o que evita ter de mudar a comida de um prato para outro. Se tiverem guarnições de prata ou ouro, verificar se o fabricante garante a sua aptidão para a micro ondulação.

Recipientes impróprios

Os recipientes metálicos não devem ser utilizados porque não permitem a passagem de micro-ondas. Se colocar comida em recipientes metálicos, não aquecerá.

Atenção: Tenha em atenção que o metal pode criar faíscas, especialmente se esfregar contra o interior do aparelho, e danificar o vidro dentro da porta.

Teste

Nunca ligar o microondas a menos que haja comida dentro. Este procedimento de teste é a única excepção a esta regra. Se não tiver a certeza se pode utilizar um recipiente no microondas:

1. Aquecer a panela vazia em potência máxima durante meio minuto a um minuto inteiro.
2. Verificar ocasionalmente a temperatura durante este tempo.

O recipiente deve ainda estar fresco ou quente ao toque. Não é adequado se estiver quente ou se gerar faíscas.

Configurações de energia de micro-ondas

Utilizar a chave  para definir a potência de microondas desejada.

100 W	- Descongelação de alimentos delicados - Descongelação de alimentos de forma irregular - Amolecer sorvete - Deixar a massa subir
300 W	- Descongelamento - Derreter chocolate e manteiga
450 W	-Cozinhar arroz, sopa
700 W	- Reaquecimento - Cozinhar cogumelos, frutos do mar - Cozinhar pratos de ovos e queijos
900 W	- Ferver água, reaquecer - Cozinhar frango, peixe, legumes

Notas:

- Quando a chave é tocada, a definição de potência seleccionada ilumina-se.
- A potência do microondas pode ser regulada para 900 watts durante até 30 minutos. Com as outras configurações de potência, pode ser configurado até um máximo de 1,5 horas.

Configuração de micro-ondas

Exemplo: Microondas com uma potência de 300W, e um tempo de cozedura de 17 minutos.

1. Toque na chave . A potência de microondas predefinida (900W) aparecerá no visor, e o tempo de cozedura predefinido piscará.
2. Toque na tecla  para activar a função de microondas, e ajuste a potência do microondas para 300W rodando o botão .
3. Tocar na tecla do relógio, e rodar o botão  para definir o tempo de cozedura para 17 minutos.
4. Tocar no botão . O aparelho começará e o tempo de cozedura contará para baixo.

No final do tempo de cozedura, soará um sinal sonoro para indicar o fim do programa seleccionado.

Abertura da fornalha durante o funcionamento

A operação é suspensa. Para retomar a operação, fechar a porta e tocar na chave .

Alteração do tempo de cozedura

Isto pode ser feito em qualquer altura. Tocar no ícone do relógio e alterar o tempo de cozedura rodando o botão .

Mudar a potência do microondas

Isto pode ser feito em qualquer altura. Toque na chave  para definir a nova potência e rode o botão  para ajustar o valor.

Pausar a operação

Toque no ícone  para interromper a cozedura, e  para retomar a cozedura.

Cancelar a operação

Tocar duas vezes na tecla  para cancelar o processo.

Notas:

Quando se ajusta o selector de funções para , a regulação mais alta da potência de microondas acende-se sempre como a regulação sugerida.

Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, o ventilador pode continuar a funcionar.

Operação MicroCombi

Este modo permite o funcionamento combinado de microondas e grelhador. A utilização do microondas permite que os pratos estejam prontos mais rapidamente, mas ao mesmo tempo são bem grelhados. Pode activá-lo em todas as definições de potência de microondas excepto 900W.

Definições de programas combinados de micro-ondas

Exemplo: Microondas com uma potência de 100W, um tempo de cozedura de 17 minutos e Ar quente  a 190°C.

1. Definir o selector de funções para .
2. A temperatura por defeito (180°C) irá piscar. Colocá-lo a 190°C rodando o botão .
3. A potência padrão do microondas é de 300W. Tocar na chave , e depois rodar o botão para regular a potência do microondas para 100W.
4. Tocar na tecla do relógio, e rodar o botão  para definir o tempo de cozedura para 17 minutos.
5. Tocar no botão . O aparelho começará, e o tempo de cozedura começará a contagem decrescente.

No final do tempo de cozedura, soará um sinal sonoro para indicar o fim do programa de microondas combinado.

Abertura do forno durante o funcionamento

A operação será suspensa. Para retomar a operação, fechar a porta e tocar no botão .

Alteração do tempo de cozedura

Isto pode ser feito em qualquer altura. Tocar no ícone do relógio e alterar o tempo de cozedura rodando o botão .

Alteração da regulação da potência de microondas

Isto pode ser feito em qualquer altura. Toque na tecla  para definir a nova definição de potência, e seleccione-a rodando o botão .

Mudança de temperatura

Isto pode ser feito em qualquer altura. Toque na tecla  para definir a nova temperatura, e seleccione-a rodando o botão .

Pausar la operaci3n

Toque no ícone  para interromper a cozedura, e na chave  para retomar a cozedura.

Cancelar a operac3o

Tocar duas vezes na tecla  para cancelar o processo.

Programas automáticos

Os programas automáticos permitem-lhe preparar alimentos muito facilmente. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso dos alimentos que pretende preparar, e o programa automático seleccionará a definição óptima. Pode escolher entre 10 programas.

Colocar a comida dentro da cavidade fria.

Definição de um programa

Depois de ter seleccionado um programa, defina o forno. O selector de temperatura deve estar na posição Off.

Exemplo: Programa 3 com um peso de 1 kg.

1. Definir o selector de funções para "Programas automáticos"  . O primeiro número de programa aparecerá no visor.
2. Rodar o botão  para seleccionar o número do programa.
3. Tocar no  .
4. Rodar o botão  para ajustar o peso, e o tempo de cozedura será exibido.
5. Toque na chave  . O programa será iniciado e o tempo de cozedura começará a contagem decrescente.

Menu AUTO

Programa Nº	Categoria	Alimentação
P 01**	Legumes	Legumes frescos
P 02**	Guarnição	Batatas descascadas/cozinhadas
P 03*	Guarnição	Batatas assadas
P 04	Frango/Peixe	Filetes de frango/peixe Se ouvir um sinal sonoro, vire a comida. O forno de microondas inicia automaticamente a fase seguinte
P 05*	Pastelaria	Bolo
P 06*	Pastelaria	Tarte de maçã
P 07*	Pastelaria	Quiche
P 08**	Reaquecer	Bebida/Soupa
P 09**	Reaquecer	Comida preparada
P 10**	Reaquecer	Molho/Caldo/Prato

Notas:

- Os programas marcados com * têm pré-aquecimento. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozedura é pausado e o símbolo de pré-aquecimento acende-se. Após o pré-aquecimento, soará um sinal sonoro e o símbolo do pré-aquecimento piscará.
- Os programas marcados com ** utilizam apenas a função microondas.
- Para os programas P03, P04, P05, P06 e P07 é necessário colocar os alimentos no rack de 60mm de altura.

Fim do programa

Um sinal sonoro e a fornalha pára de aquecer.

Mudança de programa

Uma vez iniciado um programa automático, o tipo de programa e o peso não podem ser alterados.

Cancelamento do programa

Tocar duas vezes na tecla  para cancelar a operação.

Alteração do tempo de cozedura

Se utilizar programas automáticos, não pode alterar o tempo de cozedura.

Programas de descongelação

Pode escolher entre 2 programas de descongelação para descongelação de carne, aves ou pão.

1. Definir o selector de funções para programas automáticos . O número do primeiro programa aparece no visor.
2. Rodar o botão  para seleccionar o número do programa.
3. Tocar no botão .
4. Rodar o botão  para definir o peso, e a duração do programa será exibida.
5. Tocar na tecla  para iniciar o programa e a duração começará a contagem decrescente.

Notas:

- **Preparação de alimentos:** Utilizar alimentos que tenham sido congelados a -18°C e armazenados em porções tão finas quanto possível. Retire os alimentos de todas as embalagens e pese-os, pois é necessário conhecer o peso para definir o programa.
- Ao descongelar frango ou carne, o líquido será produzido e deve ser removido ao virar a carne, e em caso algum deve ser utilizado para outros fins ou permitir que entre em contacto com outros alimentos.
- **Recipientes:** Colocar os alimentos num prato raso e seguro para o micro-ondas, mas não os cobrir.
- Ao descongelar pedaços de frango no programa d01, soará um sinal duas vezes para indicar que a comida deve ser virada.
- **Tempo de repouso:** Os alimentos descongelados devem ser deixados de pé durante mais 10 a 30 minutos até atingirem uma temperatura morna. Porções maiores de carne requerem mais tempo de repouso do que porções menores. Os bifes planos e outros alimentos feitos de carne picada devem ser separados uns dos outros antes de descansar. Pode então continuar a preparar a refeição, embora alguns pedaços de carne mais espessos ainda possam ser congelados no centro. Nesta altura, é possível retirar as miudezas das aves de capoeira.

Programa N°	Alimento para descongelar	Peso
d 01*	carne, frango, peixe	0.20 - 1.00
d 02*	pão, bolo e fruta	0.10 - 0.50
*Grelha baixa		

Definição das opções do temporizador

O seu forno tem várias opções para definir o temporizador. Pode utilizar a tecla relógio para aceder ao menu e alternar entre as funções individuais. Uma opção de tempo que já tenha sido definida pode ser alterada directamente rodando o botão direito.

Ajuste do temporizador

Pode utilizar o temporizador como alarme de cozedura, que funciona independentemente do forno e tem o seu próprio sinal sonoro. Desta forma, é possível saber se é o tempo de cozedura ou o tempo de cozedura que decorreu.

1. Em modo de espera, tocar na tecla Relógio para aceder ao temporizador. "00:00" será exibido no mostrador.
2. Rodar o botão  para regular o temporizador. O máximo é de 5 horas.
3. Tocar na tecla  para iniciar o temporizador.

Fim do programa

Soa um sinal sonoro e o visor mostra 00:00.

Cancelamento do temporizador

Tocar na tecla  para cancelar a operação.

Definição do tempo de cozedura

O tempo de cozedura pode ser ajustado no forno de modo a que o forno se desligue automaticamente quando estiver terminado e se possa relaxar, uma vez que o tempo de cozedura não pode ser excedido inadvertidamente. Quando o programa começa, aparece uma contagem decrescente no visor.

Fim do tempo de cozedura

Um sinal sonoro soará e o forno deixará de aquecer. 00:00" é mostrado no mostrador.

Ajuste do relógio

Seguir as instruções na secção "Definições para primeira utilização" para a definir pela primeira vez.

Para mudar a hora:

1. Manter premida a tecla do relógio durante 3 segundos no estado de espera. A hora actual desaparece e começará a piscar no visor.
2. Rode o botão  para acertar a nova hora e prima a tecla do relógio para confirmar as definições.

Fechadura para crianças

O forno está equipado com uma fechadura para crianças para evitar que as crianças liguem acidentalmente o forno. A fornalha não reagirá a quaisquer configurações. O temporizador e o relógio também podem ser ajustados quando a fechadura para crianças está activa.

Activação da fechadura para crianças

Não deve ser definido qualquer tempo de cozedura e o selector de funções deve estar na posição Desligado.

Tocar e segurar a chave  durante aproximadamente 3 segundos. O símbolo  aparece no visor para indicar que a fechadura para crianças está activa.

Desactivação da fechadura para crianças

Tocar e segurar a chave  durante aproximadamente 3 segundos.

O símbolo  desaparecerá do visor, indicando que a fechadura da criança foi  desactivada.

Fechadura para crianças em conjunto com outras funções culinárias

Se forem definidos outros programas de cozedura, o bloqueio para crianças não está activo.

Início rápido

1. No estado de espera, toque na tecla  para iniciar um programa de 30 segundos com 900W de potência de microondas.
2. Durante a cozedura (excepto em Auto ou Degelo), cada toque da tecla  aumenta o tempo de cozedura em 30 segundos para o tempo de cozedura máximo correspondente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Com uma limpeza e manutenção adequadas, o seu forno de microondas manterá o seu aspecto e funcionalidade intactos durante muito tempo. Esta secção explica como cuidar devidamente do seu aparelho.

Risco de choque eléctrico

Se a humidade entrar no mecanismo interno do aparelho, pode causar um choque eléctrico. Não utilizar máquinas de limpeza a alta pressão ou a vapor.

Risco de queimaduras

Nunca limpar o aparelho imediatamente após desligá-lo; deixar arrefecer primeiro.

Risco de danos graves para a saúde

A energia de microondas pode já não ser contida se a porta ou a vedação da porta for danificada. Nunca utilizar o aparelho em tal caso, contactar o departamento de serviço para reparação.

Notas

- Pode haver ligeiras diferenças de cor na frente do aparelho causadas pela utilização de diferentes materiais (vidro, plástico e metal).
- As sombras no painel da porta que parecem manchas são reflexos da luz no interior do microondas.

- É muito fácil remover odores desagradáveis do aparelho, por exemplo, de cozinhar peixe. Coloque um copo de água com algumas gotas de sumo de limão, com uma colher para evitar uma fervura retardada devido ao sobreaquecimento, mas certifique-se de que não toca nas paredes (ver p.7), e aqueça-o durante 1 a 2 minutos na potência máxima.

Produtos de limpeza

Para garantir que as várias superfícies não são danificadas pela utilização de um produto de limpeza inadequado, por favor, observe as informações na tabela e não utilize:

- produtos abrasivos ou muito fortes;
- raspadores de metal ou vidro para a limpeza da porta do aparelho;
- raspadores de metal ou vidro para limpeza da vedação da porta;
- panos muito duros ou esfregões de limpeza;
- produtos de limpeza com uma elevada concentração de álcool.

Permitir que todas as superfícies sequem completamente antes de voltar a utilizar o aparelho.

Parte	Produto de limpeza
Parte frontal do aparelho	Água com sabão quente: Limpar com um pano de prato e secar com um pano macio. Não utilizar produtos de limpeza de vidro ou raspadores de vidro.
Painel frontal em aço inoxidável	Sabão e água quente: Limpar e secar com panos macios. Remover imediatamente vestígios de calcário, gordura, amido ou albumina (clara de ovo), uma vez que estes podem formar corrosão. É possível obter agentes de limpeza específicos em lojas especializadas. Não utilizar limpadores ou raspadores de vidro ou metal.
Cavidade de cozedura	Água quente com sabão ou solução de vinagre: Limpar e secar com panos macios. Se o forno estiver muito sujo: Não utilizar materiais ou produtos agressivos ou abrasivos, bem como esfregões ou escovas duras, uma vez que podem danificar a superfície. Permitir que as superfícies sequem completamente.
Recessos na cavidade de cozedura	Pano húmido: Verificar que não entre água no interior da unidade através do motor do prato giratório.
Grelhas	Água quente e sabão: Pode limpá-los com produtos de aço inoxidável ou na máquina de lavar louça.
Painéis da porta	Limpador de vidros: Limpar com um pano macio e não utilizar raspadores.
Junta de borracha	Sabão e água morna: Limpar com um pano sem esfregar. Não utilizar raspadores.

Especificações técnicas

Tensão nominal	230 V, 50 Hz
Potência máxima	3200W
Potência nominal de saída (Microondas)	900W
Corrente nominal	15A
Capacidade do forno	36L
Diâmetro do prato rotativo	Ø 360mm
Dimensões exteriores sem cabo	501(W)×526(D) ×408(H)mm
Peso líquido	Aprox. 27kg

Tabela de erros

Os erros têm geralmente explicações simples. Verifique a tabela antes de chamar para serviço.

Se um prato não sair exactamente como deseja, consulte o Guia de Culinária, onde encontrará muitas dicas e truques.

Risco de choque eléctrico

As reparações incorrectas são perigosas e só devem ser efectuadas por técnicos de serviço.

Problema	Causa possível	Remédio/Detalhes
O dispositivo não funciona.	Fusível defeituoso	Verificar a caixa eléctrica para ver se está a funcionar correctamente.
	Aparelho desligado da tomada	Ligar a ficha.
	Falha de energia	Verificar se a luz da cozinha está a funcionar.
O dispositivo não funciona e o visor mostra 	A fechadura para crianças está activa.	Desactivar a fechadura para crianças (Ver seção correspondente)
"00:00" aparece no mostrador.	Falha de energia	Reiniciar o relógio
O microondas não se liga	A porta não está devidamente fechada	Verificar a porta para resíduos alimentares
Os alimentos demoram mais tempo a aquecer no microondas do que antes	Potência seleccionada demasiado baixa	Escolha um poder superior
	Já foi colocada mais comida do que o habitual.	Quanto maior for a quantidade, maior será o tempo de cozedura
	A comida estava mais fria do que o habitual	Mexer ou virar comida enquanto cozinha
O prato rotativo range ou faz barulho	Há sujidade ou detritos no motor do gira-discos.	Limpar os rolos debaixo da mesa giratória e todos os cantos e recantos do microondas.

Não é possível definir um modo específico ou nível de potência.	Temperatura, nível de potência ou essas configurações combinadas não são válidas para o modo de funcionamento.	Escolher configurações compatíveis
E1 aparece na tela	A função do interruptor de segurança térmica foi activada.	Chamar o serviço de apoio técnico
E4 aparece na tela	A função do interruptor de segurança térmica foi activada.	Chamar o serviço de apoio técnico
E11 aparece na tela	Humidade no painel de controle	Permitir que o painel seque
E17 aparece na tela	O aquecimento rápido falhou	Chamar o serviço de apoio técnico

Acrilamida nos alimentos

Que alimentos são afectados?

A acrilamida é produzida principalmente em cereais e produtos de batata que são aquecidos a altas temperaturas, tais como batatas fritas ou assadas, torradas, muffins e bolachas, e outros produtos cozidos.

Dicas para minimizar a acrilamida na cozinha

General	Manter os tempos de cozedura a um mínimo. Cozinhar os alimentos até ficarem dourados mas não queimados. As peças maiores contêm menos acrilamida.
Bolachas	Máx. 200°C em Aquecimento Acima e Abaixo ou máximo 180°C em Ar Quente 3D ou modo Ar Quente.
Batatas cozidas	Máx. 190°C em Aquecimento Acima e Abaixo ou máximo 170°C em Ar Quente 3D ou modo Ar Quente. As claras e gemas de ovo reduzem a formação de acrilamida. Espalhar numa camada fina e uniforme sobre o tabuleiro do forno e cozer pelo menos 400g de cada vez, para que as batatas não sequem.

Energia e Ambiente

Esta seção dá conselhos sobre como poupar energia ao cozer e assar, e explica como eliminar correctamente o seu aparelho.

Poupança de energia

- Pré-aquecer o forno apenas se especificado na receita ou nas tabelas de instruções.
- Usar panelas escuras, pretas ou esmaltadas para melhor absorção de calor.
- Evite abrir a porta do forno enquanto cozinha.
- Se tiver de assar vários bolos, é melhor assá-los consecutivamente, enquanto o forno ainda está quente, pois isso reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também se podem colocar duas panelas lado a lado.

- Para tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e utilizar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação

Eliminar o dispositivo de uma forma ambientalmente responsável.

 DISPOSIÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal não separado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.	De acordo com a directiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores municipais habituais; devem ser recolhidos separadamente a fim de otimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais e de reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correcta eliminação do seu aparelho.
--	---

GUIA DE COZINHA

Nesta seção encontrará uma seleção de receitas e as configurações ideais para cada uma: tipo de cozedura, temperatura ou potência de microondas, bem como acessórios adequados e a altura a que devem ser colocados no aparelho, dicas sobre recipientes e métodos de preparação.

Notas

- Os valores nas tabelas aplicam-se sempre aos alimentos colocados na cavidade de cozedura quando frios e vazios. Só deve pré-aquecer o aparelho se a tabela especificar para o fazer. Antes de utilizar o aparelho, retire todos os acessórios da cavidade de cozedura que não pretende utilizar.
- Não colocar papel de pergaminho sobre os acessórios até que tenham sido pré-aquecidos.
- Os tempos de cozedura especificados nas tabelas são apenas directrizes e dependerão da qualidade e composição dos alimentos.
- Utilizar os acessórios incluídos com o microondas. Se comprar acessórios adicionais, faça-o apenas em lojas especializadas.
- Utilizar sempre um escudo protector ou luva de forno ao remover acessórios ou recipientes da cavidade do aparelho.

Descongelação, Aquecimento e Cozinha com o Micro-ondas

As tabelas seguintes explicam as muitas opções e definições para a utilização do microondas. Os tempos especificados nas tabelas são apenas directrizes, e podem variar dependendo do recipiente utilizado, e da qualidade, temperatura e consis-

tência dos alimentos.

Normalmente o tempo é dado em intervalos: escolher primeiro a configuração mais baixa, depois prolongar o tempo conforme necessário.

Se tiver quantidades de alimentos diferentes das indicadas, pode seguir uma regra geral: se a quantidade for o dobro, aplicar um pouco menos do dobro do tempo de cozedura, e se for metade da quantidade de alimentos, aplicar metade do tempo.

Descongelação

Notas

- Colocar os alimentos congelados num recipiente aberto na grelha baixa.
- Partes delicadas como coxas ou asas de frango ou as camadas exteriores de assados podem ser cobertas com pequenos pedaços de folha de alumínio, que não devem tocar nas paredes da cavidade. A folha pode ser removida a meio do processo de descongelação.
- Mexer ou virar os alimentos uma ou duas vezes durante o degelo, especialmente peças grandes, que devem ser viradas várias vezes. Ao fazê-lo, remover qualquer líquido resultante da descongelação.
- Deixar os alimentos descongelados à temperatura ambiente durante 10 a 60 minutos após a descongelação para permitir que a temperatura se estabilize. Nesta altura, é possível retirar as miudezas da carne de aves.

Descongelação	Peso	Potência de micro-ondas (watts), tempo de cozedura (minutos)	Notas
Pedaços inteiros de carne (bovina ou suína, com ou sem osso)	800 g	300W, 15 mins + 100W, 10-20 mins	Vire-o várias vezes
	1 kg	300W, 20 mins + 100W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300W, 30 mins + 100W, 20-30 mins	
Bife ou pedaços de carne de porco ou vitela	200 g	300W, 3 mins + 100W, 10-15 mins	Separar as peças descongeladas ao virar.
	500 g	300W, 5 mins + 100W, 15-20 mins	
	800 g	300W, 8 mins + 100W, 15-20 mins	
Carne picada, mista	200 g	100W, 10-15 mins	Congelar os alimentos dispostos de forma plana. Vire-o várias vezes e retire as peças descongeladas.
	500 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	
	800 g	300W, 8 mins + 100W, 15-20 mins	
Porções de frango ou de aves de capoeira	600 g	300W, 8 mins + 100W, 10-15 mins	Virar a carne ao cozinhar
	1.2 kg	300W, 15 mins + 100W, 25-30 mins	
Pato	2 kg	300W, 20 mins + 100W, 30-40 mins	Vire-o várias vezes
Filete ou fatias de peixe	400 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	Separar as partes que já estão descongeladas.

Peixe inteiro	300 g	300W, 3 mins + 100W, 10-15 mins	-
	600 g	300W, 8 mins + 100W, 10-15 mins	
Vegetais, p. ex. ervilhas	300 g	300W, 10-15 mins	Remover cuidadosamente quando descongelar
	600 g	300W, 10 mins + 100W, 10-15 mins	
Fruta, p. ex. mirtilos	300 g	300W, 7-10 mins	Remover cuidadosamente ao descongelar e separar as peças descongeladas.
	500 g	300W, 8 mins + 100W, 5-10 mins	
Manteiga, cobertura de bolo	125 g	300W, 1 mins + 100W, 2-4 mins	Retirar caixas de cartão e embalagens
	250 g	300W, 1 min + 100W, 2-4 mins	
Pão	500 g	300W, 6 mins + 100W, 5-10 mins	Remover quando cozinhar
	1 kg	300W, 12 mins + 100W, 15-25 mins	
Bolos secos, p.ex. pão-de-ló	500 g	100W, 15-20 mins	Apenas para bolos sem glacê, creme ou creme de pastelaria. Separar as peças
	750 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	
Bolos húmidos, por exemplo, creme de leite, cheesecake	500 g	300W, 5 mins + 100W, 10-15 mins	Apenas para bolos sem glacê, creme ou geleia.
	750 g	300W, 7 mins + 100W, 10-15 mins	

■ Colocar os alimentos directamente na mesa giratória.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos congelados

- Retirar a comida preparada da embalagem. Aquecerá mais cedo e de forma mais uniforme em recipientes seguros para fornos. Os diferentes componentes dos alimentos podem não necessitar do mesmo tempo para aquecer.
- Os alimentos que são planos na panela irão cozinhar mais rapidamente do que se forem empilhados, por isso espalhe-os o mais plano possível. Não empilhar alimentos diferentes uns em cima dos outros.
- Cobrir sempre os alimentos. Se não tiver uma tampa adequada para os seus recipientes, utilize uma placa ou folha especial de alumínio resistente ao microondas.
- Mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante a cozedura.
- Após o aquecimento, deixar a comida ficar à temperatura ambiente durante 2 a 5 minutos para a levar a uma temperatura uniforme.
- Utilizar sempre um escudo protector ou luvas de forno ao retirar a loiça do forno.
- Este processo permite que o alimento retenha o seu próprio sabor e evite o excesso de sazonalidade.

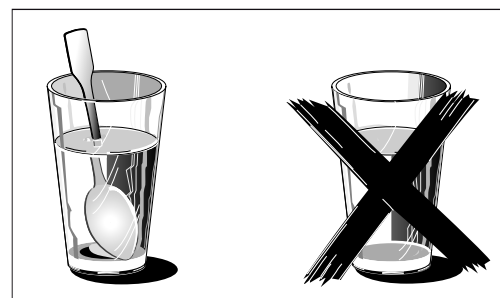
Descongelação	Peso	Potência de micro-ondas (watts), tempo de cozedura (minutos)	Notas
Pratos cozinhados, refeições prontas	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Retirar os alimentos da embalagem, cobrir os alimentos

Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Recipiente com tampa
Caldos	500 g	700 W, 10-15 mins	Recipiente com tampa
	1 kg	700 W, 20-25 mins	
Pedacos de carne ou bifes em molho (p. ex. goulash)	500 g	700 W, 15-20 mins	Recipiente com tampa
	1 kg	700 W, 25-30 mins	
Peixe (filetes)	400 g	700 W, 10-15 mins	Coberto
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Pratos laterais (por exemplo, arroz, massa)	250 g	700 W, 2-5 mins	Recipiente com tampa, adicionar líquido
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetais, por exemplo ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	700 W, 8-10 mins	Recipiente com tampa, adicionar 1 colher de sopa de água
	600 g	700 W, 15-20 mins	
Crema de espinafres	450 g	700 W, 11-16 mins	Cozinhar sem água extra

Aquecimento de alimentos

⚠ Risco de queimaduras

É possível que um líquido aquecido no microondas tenha uma ebulição retardada. Isto significa que o líquido atingiu a temperatura de ebulição mas não chegou à ebulição e não estão a sair bolhas de vapor. Neste caso, se o recipiente for movido mesmo um pouco, o líquido quente pode ferver subitamente e salpicar. Ao aquecer líquidos, colocar uma colher no recipiente para evitar o sobreaquecimento.



Atenção

O metal (por exemplo, a colher dentro de um vidro) deve ser mantido a pelo menos 2cm de distância das paredes e da porta do microondas, ou pode criar faíscas que podem danificar irremediavelmente o aparelho.

Notas

Colocar os alimentos directamente no prato giratório.

Aquecimento	Peso	Potência de micro-ondas (watts), tempo de cozedura (minutos)	Notas
Pratos cozinhados, refeições prontas	350-500g	700 W, 10-15 mins	Retirar os alimentos da embalagem, cobrir os alimentos
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 mins	Atenção: Colocar uma colher no copo e não sobreaquecer as bebidas alcoólicas. Supervisionar.
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	

Comida para bebês, por exemplo, biberões	50 ml	300 W, aprox. 1 min	Colocar a descoberto no prato giratório. Agitar bem depois do aquecimento e verificar a temperatura.
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Sopa			
1 chávena	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 chávenas	175 g cada una	900 W, 4-5 mins	
4 chávenas	175 g cada una	900 W, 5-6 mins	
Bifes ou pedaços de carne em molho (p. ex. goulash)	500 g	700 W, 10-15 mins	Coberto
Caldo	400 g	700 W, 5-10 mins	Recipiente com tampa
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Legumes	150 g	700 W, 2-3 mins	Adicionar um pouco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cozinhar alimentos

Notas:

- Os alimentos que se deitam em cima da panela vão cozinhar mais rapidamente do que se estiverem empilhados, por isso espalhe-os o mais plano possível. Não empilhar alimentos diferentes uns em cima dos outros.
- Colocar os alimentos directamente na mesa giratória.
- Cobrir sempre os alimentos. Se não tiver uma tampa adequada para os seus recipientes, utilize uma placa ou folha especial de alumínio resistente ao microondas. Isto permite que os alimentos mantenham o seu próprio sabor e não tenham de ser temperados em demasia.
- Depois de cozinhados, deixar a comida repousar durante 2 a 5 minutos para arrefecer.
- Utilizar sempre um escudo protector ou luvas de forno ao retirar a loiça do aparelho.

Cozinhar alimentos	Peso	Potência de micro-ondas (watts), tempo de cozedura (minutos)	Notas
Frango inteiro fresco sem miudezas	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Virar a meio da cozedura
Filete de peixe fresco	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Legumes frescos	250 g	700 W, 5-10 mins	Corte em pedaços iguais, adicione 1 colher de água a cada 100g, mexa
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Batatas	250 g	700 W, 8-10 mins	Corte em pedaços iguais, adicione 1 colher de água a cada 100g, mexa
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Arroz	125 g	700W, 7-9 mins+ 300W, 15-20 mins	Adicionar o dobro da quantidade de líquido, utilizar um recipiente profundo com tampa.
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Doces (por exemplo, manjar-branco instantâneo)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Mexer 2 ou 3 vezes com um batedor enquanto se cozinha.
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Pipocas de micro-ondas

Notas

- Utilizar recipientes planos e resistentes ao calor, por exemplo, a tampa de uma assadeira, de um prato de vidro ou bandeja (Pyrex).
- Colocar sempre os recipientes sobre a prateleira.
- Não usar porcelana ou pratos demasiado curvados.
- Ajustar o microondas de acordo com a tabela. Pode ajustar os tempos de acordo com o produto e a quantidade.
- Para evitar que as pipocas se queimem, retirar o saco por um momento após 1,5 minutos e sacudi-lo. Tenha muito cuidado porque o saco vai estar muito quente.

Risco de queimaduras

Abrir cuidadosamente o saco, pois pode libertar vapor quente.

Nunca coloque o microondas na potência máxima.

	Peso	Accesorios	Potência de microondas em watts, tempo de cozedura em minutos
Pipocas de micro-ondas	1 saco, 100 g	Recipiente do forno	700 W, 3-5 mins

Dicas para utilizar o microondas

Não é possível encontrar informações sobre as configurações para a quantidade de alimentos que preparou.	Aumentar ou diminuir os tempos de cozedura utilizando a seguinte regra geral: O dobro do montante = Quase o dobro do tempo Metade do montante = Metade do tempo
A comida tornou-se demasiado seca	Da próxima vez ajustar menos tempo ou menos potência de cozedura. Cobrir os alimentos e adicionar mais líquido.
No final do tempo a comida não foi descongelada, aquecida ou cozinhada.	Definir mais tempo de cozedura. Para quantidades maiores ou alimentos empilhados, é necessário mais tempo.
No final do tempo, a comida é muito quente nas bordas mas fria no meio.	Mexer durante a preparação e da próxima vez definir menos potência e mais tempo.
Após o descongelamento, a carne é descongelada por fora mas não por dentro.	Escolha uma definição de potência mais baixa na próxima vez, e se for muito, vire-a várias vezes.

Pastelaria

Notas

- Os tempos de cozedura indicados são válidos quando o alimento é colocado no forno quando está frio.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da consistência e da quantidade de massa, pelo que são fornecidos intervalos de tempo. Comece com a configuração de temperatura mais baixa e, se necessário, use uma configuração mais alta na próxima vez, pois uma temperatura mais baixa resultará num escurecimento mais uniforme.
- Informações adicionais podem ser encontradas na secção Dicas de Cozedura abaixo das tabelas.
- Colocar sempre a frigideira no centro da prateleira baixa.
- É aconselhável a utilização de painéis de metal escuro.

Cozer numa forma	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C	Potência em watts	Cozedura em minutos
Pão-de-ló simples	Forma/ Americana		170-180	100	40-50
Pão-de-ló ligeiro*.	Forma/ Americana		150-170	-	70-90
Base de bolo de esponja para flan	Forma de flan		160-180	-	30-40
Flan de fruta, bolo de esponja	Forma desmontável		170-180	100	35-45
Base de bolo de esponja (2 ovos)	Forma de flan		160-170	-	20-25
Creme de esponja (6 ovos)	Forma escura desmontável		170-180	-	35-45
Massa quebrada	Forma escura desmontável		170-190	-	30-40
Bolo de fruta/ bolo de queijo com base*.	Forma escura desmontável		170-190	100	35-45
Creme suíço	Forma escura desmontável		190-200	-	45-55
Flan (em forma de anel)	Forma redonda		170-180		40-50
Pizza fina	Bandeja redonda		220-230	-	15-25
Quiche	Forma escura desmontável		200-220	-	50-60
Bolo de fruta seca	Forma escura desmontável		170-180	100	35-45
Massa de levedura com cobertura seca	Bandeja redonda		160-180	-	50-60

* Deixar repousar no forno durante cerca de 20 minutos.

Cozer numa forma	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C	Potência em watts	Minutos de cozedura
Massa de levedura com cobertura molhada	Bandeja redonda		170-190	-	55-65
Trança de 500g de farinha	Bandeja redonda		170-190	-	35-45
Stollen (500 g de farinha)	Bandeja redonda		160-180	-	60-70
Strudel doce	Bandeja redonda		190-210	100	35-45

* Deixar repousar no forno durante cerca de 20 minutos.

Pequena padaria	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C	Minutos de cozedura
Bolachas	Bandeja redonda		150-170	25-35
Macarons	Bandeja redonda		110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda		100	80-100
Muffins	Forma sobre grelha		160-180	35-40
Pastelaria choux	Bandeja redonda		200-220	35-45
Massa folhada	Bandeja redonda		190-200	35-45
Millefeuille	Bandeja redonda		200-220	25-35

Pão e pãezinhos	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C	Minutos de cozedura
Pão massa lêveda (1.2kg farinha)	Bandeja redonda		210-230	50-60
Pão ázimo	Bandeja redonda		220-230	25-35
Rolinhos de pão	Bandeja redonda		210-230	25-35
Rolinhos de massa de fermento doce	Bandeja redonda		200-220	15-25

Dicas de cozedura

Quer cozer de acordo com a sua própria receita.	Utilizar valores semelhantes das tabelas de cozedura como guia.
Utilização de formas de silicone, vidro, plástico ou cerâmica	Deve ser resistente até 250°C, e os bolos feitos nestes recipientes irão dourar menos. No microondas, utilizar tempos de utilização inferiores aos indicados na tabela.

Como saber se o pão-de-ló está pronto	Cerca de 10 minutos antes do fim do tempo especificado na receita, picar o bolo no ponto mais alto. Se sair limpo, o bolo está bem feito.
O bolo afunda-se	Utilizar menos líquido na próxima vez ou regular a temperatura 10°C mais baixa e prolongar o tempo de cozedura. Observar os tempos de mistura na receita.
O bolo subiu no centro mas não nas bordas.	Unte apenas a base da forma de mola, e depois de cozer, retire cuidadosamente o bolo com uma faca.
Pastéis muito escuros	Ajustar a temperatura mais baixa e prolongar o tempo de cozedura.
Bolo demasiado seco	Uma vez feito, picar o bolo com um palito e verter sumo ou uma bebida alcoólica sobre ele. Da próxima vez, definir a temperatura 10°C mais alta com menos tempo de cozedura.
O pão ou bolo (por exemplo, cheesecake) tem bom aspecto mas é pastoso por dentro (pegajoso, húmido).	Usar menos líquido na próxima vez e cozinhar durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Para bolos com cobertura húmida, cozer primeiro a base, cobrir com amêndoas ou migalhas e depois adicionar a cobertura. Seguir a receita e os tempos de cozedura.
O bolo não pode ser retirado da panela quando é virado ao contrário.	Após a cozedura, deixar o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos e será mais fácil de retirar da panela. Se ainda se espetar, puxe-o cuidadosamente para fora dos bordos com uma faca. Virar a frigideira para trás e cobri-la com um pano frio e húmido. Da próxima vez, untar bem a frigideira e polvilhar nela algumas migalhas ou farinha.
Mediu a temperatura do forno com o seu termómetro e encontrou uma discrepância.	A temperatura do forno é medida na fábrica após um período de tempo especificado, utilizando uma grelha de teste no centro da cavidade do forno. As embarcações e acessórios afectam a medição da temperatura, pelo que haverá sempre uma discrepância se for você próprio a medir a temperatura.
São geradas faíscas entre o molde e a grelha.	Verificar se o molde está limpo e a sua posição na cavidade de cozedura. Se isto não ajudar, continuar a cozinhar mas sem o microondas. O tempo de cozedura será, portanto, mais longo.

Assar e grelhar

A temperatura e o tempo de cozedura dependem do tipo e da quantidade de alimentos cozinhados, pelo que são fornecidos intervalos de tempo. Comece com a configuração de temperatura mais baixa e, se necessário, use uma configuração mais alta na próxima vez. Para mais informações, ver a secção intitulada Dicas para assar e grelhar abaixo das tabelas.

Recipientes

Pode utilizar qualquer recipiente resistente ao calor e seguro para o microondas. Os pratos de metal não são adequados para uso no microondas.

Os recipientes podem ficar muito quentes, por isso use luvas quando os retirar do forno.

Após remover recipientes de vidro quente do forno, colocá-los sobre uma toalha de prato seca, pois o vidro pode partir-se se colocado sobre uma superfície fria ou húmida.

Dicas para assar

Notas

- Utilizar uma assadeira profunda para assar carne ou frango.
- Verificar se a assadeira encaixa na cavidade de cozedura e não é demasiado grande.
- Carne: Encher a base da panela com dois terços de líquido, e adicionar um pouco mais de líquido de brasagem. Virar os pedaços de carne a meio do tempo de cozedura. Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe-o descansar mais 10 minutos para uma melhor distribuição dos sucos de carne.
- Frango: Virar os pedaços de carne quando tiverem decorrido 2/3 do tempo de cozedura.

Dicas para grelhar

Notas

- Manter a porta do forno fechada durante a cozedura e não pré-aquecer o forno.
- Sempre que possível, manter os pedaços de carne da mesma espessura. Os bifes devem ter pelo menos 2 a 3 cm de espessura. Isto permite-lhes dourar uniformemente e permanecer suculentos. Não adicionar sal aos bifes até estarem cozinhados.
- Utilizar pinças para virar os pedaços de carne. Se o cutucar, os sucos acabam e secam.
- Carne vermelha como os castanhos de vitela mais rapidamente do que carne mais leve como a vitela ou a carne de porco. Quando cozinham carne ou peixe branco, costumam dourar muito levemente na superfície mas são cozinhados através e suculentos no interior.
- O elemento de grelha desliga-se e liga-se automaticamente. Isto é normal, e o ajuste da grelha determina a frequência com que isto ocorre.

Carne de boi

Notas

- Virar os pedaços de carne de vaca brasada após 1/3 a 2/3 do tempo de cozedura. Finalmente, deixar a carne descansar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Virar os lombinhos e lombos a meio do tempo de cozedura e deixar descansar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Virar os bifes após 2/3 do tempo de cozedura.

Carne de boi	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C, grill	Energia de microondas em watts	Minutos de cozedura
Ensopado de carne de vaca, aprox. 1 kg *	Recipiente com tampa		180-200	-	120-143
Bife, aprox. 1kg*.	Recipiente sem tampa		180-200	100	30-40
Lombo de vaca, ao ponto, aprox. 1kg *	Recipiente sem tampa		210-230	100	30-40
Bife, ao ponto, 3 cm de espessura **.	Grelha alta		3	-	cada lado: 10-15
* Grelha baixa					
** Grelha alta					

Vitela

Nota: Virar os pedaços de vitela e o nó de vitela a meio da cozedura. Finalmente, deixar descansar por mais 10 minutos.

Vitela	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C	Energia de micro-ondas em watts	Minutos de cozedura
Peça de vitela, aprox. 1kg	Recipiente com tampa		180-200	-	110-130
Joelho de vitela, aprox. 1,5kg	Recipiente com tampa		200-220	-	120-130
* Grelha baixa					

Porco

Notas

- Virar os pedaços de carne de porco magra e os pedaços sem courato a meio do tempo de cozedura. Deixar repousar durante mais cerca de 10 minutos.
- Colocar a peça na frigideira, com a crosta para cima. Fazer um corte na crosta, e não virar a peça. Deixar descansar durante mais cerca de 10 minutos.
- Não virar os bifes ou costeletas de porco, e deixar descansar durante mais cerca de 5 minutos.
- Virar o pescoço de porco após 2/3 do tempo de cozedura.

Porco	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C, grill	Energia de micro-ondas em watts	Minutos de cozedura
Peça sem casca (p. ex. pescoço) (aprox. 750g)	Recipiente com tampa		220-230	100	40-50
Pedaço com casca (p. ex. ombro) (aprox. 1,5kg)	Recipiente sem tampa		190-210	-	130-150

Filete de porco, aprox. 500g*.	Recipiente com tampa		220-230	100	25-30
Peça de porco magra, aprox 1kg*.	Recipiente com tampa		210-230	100	60-80
Carne de porco fumada no osso, aprox. 1 kg*.	Recipiente sem tampa	-	-	300	45-50
Pescoço de porco, 2 cm de espessura***.			3	-	1º lado: aprox. 15-20 2º lado: aprox. 10-15

* Grelha baixa

** Grelha alta

Cordeiro

Nota: Virar a perna de borrego a meio do tempo de cozedura.

Cordeiro	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C	Energia de micro-ondas em watts	Minutos de cozedura
Sela de cordeiro com osso, aprox. 1kg*.	Recipiente sem tampa		210-230	-	40-50
Perna de cordeiro, com osso, aprox. 1,5kg*.	Recipiente com tampa		190-210	-	90-95

* Grelha baixa

Outros

Notas

- Deixar o rolo de carne descansar durante pelo menos mais 10 minutos após a cozedura.
- Virar as salsichas após 2/3 do tempo de cozedura.

Outros	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C, grill	Energia de micro-ondas em watts	Minutos de cozedura
Rolo de carne, aprox. 1 kg*.	Recipiente sem tampa		180-200	700 W + 100 W	-
4 a 6 salsichas, aprox. 150 g cada***.	-		3	-	cada lado: 10-15

* Grelha baixa

** Grelha alta

Frango

Notas

- Colocar o peito de frango inteiro para baixo, e virar depois de 2/3 do tempo de cozedura.
- Colocar o lado do peito para baixo. Virar após 30 minutos e regular a potência de microondas para 180 watts.

- Colocar metades de frango ou porções de pele para cima. Não os virar.
- Colocar os peitos de pato e de ganso para cima. Não os virar.
- Virar as pernas de ganso a meio do tempo de cozedura. Picar a pele.
- Colocar os peitos e as coxas de peru do lado da pele para baixo. Virar ao fim de 2/3 do tempo de cozedura.

Aves de capoeira	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C, grill	Energia de micro-ondas em watts	Minutos de cozedura
Frango inteiro, aprox 1,2kg*.	Recipiente com tampa		220-230	300	35-45
Aves de capoeira inteiras, aprox. 1,6 kg*.	Recipiente com tampa		220-230	300 100	30 20-30
Metades de frango, 500g cada*.	Recipiente sem tampa		180-200	300	30-35
Peças de frango, aprox. 800g*.	Recipiente sem tampa		210-230	300	20-30
Peito de frango com pele e ossos, 2 peças, aprox. 350-450g*.	Recipiente sem tampa		190-210	100	30-40
Peito de pato com pele, 2 peças, 300-400 g cada***.	Recipiente sem tampa		3	100	20-30
Peito de ganso, 2 peças, 500 g cada*.	Recipiente sem tampa		210-230	100	25-30
Pernas de ganso, 4 peças, aprox. 1,5 kg*.	Recipiente sem tampa		210-230	100	30-40
Peito de peru, aprox. 1 kg*.	Recipiente sem tampa		200-220	-	90-100
Pernas de peru, aprox. 1,3kg*.	Recipiente com tampa		200-220	100	50-60

* Grelha baixa

** Grelha alta

Peixes

Notas

- Para grelhar, colocar o peixe inteiro no centro da grelha alta.
- Lardear com óleo de antemão.

Peixes	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C	Minutos de cozedura
Filete de peixe (p. ex. salmão) 3cm de espessura, com grelhador	Grelha alta		3	20-25
Peixe inteiro, 2-3 peças, cada 300g, grelhado na grelha	Grelha alta		3	20-30

Dicas para grelhar com um grelhador

A tabela não dá detalhes sobre o peso da peça.	Para pequenos assados, utilizar uma temperatura mais alta e menos tempo de cozedura. Para assados maiores, utilizar uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Como saber se o assado está pronto	Utilizar um termómetro de carne (disponível em lojas da especialidade) ou fazer o "teste da colher". Carregar no assado com uma colher: se se sentir firme, está feito. Se conseguir afundar a colher, precisa de um pouco mais de cozedura.
O assado parece bom mas os sucos são queimados.	Da próxima vez, utilizar um prato de cozedura mais pequeno ou adicionar mais líquido.
O assado parece bom, mas os sucos são demasiado claros e aguados.	Da próxima vez utilizar uma assadeira maior ou adicionar menos líquido.
O assado não é feito o suficiente	Esculpir assado. Preparar o molho na assadeira e colocar as fatias assadas no molho. Acabar de cozinhar a carne utilizando apenas o microondas.

Bolos, gratinas, torradas com coberturas

Notas

- Os valores na tabela aplicam-se aos alimentos colocados no forno frio.
- Para tartes, gratinado de batata e lasanha, utilizar um prato seguro no forno e no microondas, com 4 ou 5 cm de profundidade.
- Colocar o bolo na prateleira baixa.
- Deixar os bolos e gratinas no forno por mais 5 minutos depois de desligar o forno.
- Para derreter queijo em torradas, tostar primeiro o pão.

Bolos, gratinas, torradas	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C, grill	Energia de micro-ondas em watts	Minutos de cozedura
Bolo, doce, aprox. 1,5 kg*.	Recipiente sem tampa		140-160	300	25-35
Bolo salgado, com ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg*.	Recipiente sem tampa		150-160	700	20-25
Lasanha fresca*.	Recipiente sem tampa		200-220	300	25-35
Gratinado de batata (ingredientes crus), aprox. 1,1 kg*.	Recipiente sem tampa		180-200	700	25-30
Torradas com molho, 4 fatias**.			3	-	8-10

* Grelha baixa

** Grelha alta

Produtos de conveniência, congelados

Notas

- Observar as instruções do pacote.
- Os valores na tabela aplicam-se aos alimentos colocados no forno frio.
- Não colocar batatas fritas, batatas cozidas ou croquetes em cima uns dos outros. Vira-os a meio do tempo de cozedura.
- Colocar os alimentos directamente na mesa giratória.

Productos de conveniência	Acessórios	Tipo de cozedura	Temperatura em °C	Energia de micro-ondas em watts	Cozedura (minutos)
Pizza de crosta fina*.	Grelha baixa		220-230	-	10-15
Pizza com base espessa	Grelha baixa		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Grelha baixa		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Grelha baixa		-	700	2
			220-230	-	13-18
Batatas fritas	Grelha baixa		220-230	-	8-13
Croquetes*.	Grelha baixa		210-220	-	13-18
Rösti, rolos de batata recheados	Grelha baixa		200-220	-	25-30
Baguette ou baguetes parcialmente cozidos	Grelha baixa		170-180	-	13-18
Fingers de peixe	Grelha baixa		210-230	-	10-20
Tiras ou pepitas de frango	Grelha baixa		200-220	-	15-20
Lasanha, aprox. 400 g**	Grelha baixa		220-230	700	12-17

* Pré-aquecer a cavidade durante 5 minutos.

** Colocar os alimentos em recipientes adequados resistentes ao calor.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Quebras causadas pela queda das tampas de vidro, danos nas painéis por uso indevido e abusivo, acidentes ou alterações nos produtos por superaquecimento, uso de sprays de cozinha, limpeza inadequada, uso de soda cáustica, uso de metais não aprovados ou outros produtos de limpeza.
2. As partes estéticas de metal, silicone, madeira, plástico, vidro ou qualquer dano que não afete a funcionalidade do aparelho.
3. Microondas usadas em aplicações industriais ou para ambientes comerciais.
4. Controlos remotos, vedações das portas, danos sofridos pela introdução de metais ou danos ao cartão de mica.
5. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
6. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
7. Falhas produzidas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como resultado de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
8. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
9. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por avarias internas.
10. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e engraxamento.
11. Falhas que possam sofrer acessórios e complementos, adapta-dores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
12. Falhas causadas por instalação inadequada ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
13. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
14. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de consertos, reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado de manifesto não cumprimento das instruções do fabricante para uso e manutenção.
15. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
16. Falhas que tenham sua origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
17. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



Visítanos en:
www.easelectric.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones:
Scan for manual in other languages and further updates:
Manuel dans d'autres langues et mis à jour:
Manual em outras línguas e atualizações:



Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY, S.L.U.

P.I. San Carlos, Camino de la Sierra, S/N, Parcela 11
03370 Redován (Alicante) - ESPAÑA

V.2

