



## User's Guide

Models

MS 620 BIS

ML 820 BIS

EN User's Guide  
ES Guía de Uso  
PT Guia de Utilização

دليل المستخدم AR

## ENGLISH



Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

## ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

## PORTUGUÊS



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

## العربية



يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

اعتمادا على النموذج، والاكسسوارات وشملت في الفرن الخاص بك قد تختلف عن تلك.

# Contents

|                                                                                                  |    |                                                       |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------|----|
| Safety Information .....                                                                         | 4  | Memory Function.....                                  | 16 |
| Children and Vulnerable People Safety .....                                                      | 4  | Memory storage procedure .....                        | 16 |
| General Safety.....                                                                              | 5  | Memory use procedure .....                            | 16 |
| Installation .....                                                                               | 7  | Delete a Memory .....                                 | 17 |
| Cleaning and Maintenance.....                                                                    | 7  | During operation... ..                                | 17 |
| Service and Repair .....                                                                         | 8  | Function interruption .....                           | 17 |
| Avoid damaging the oven or other<br>dangerous situations by following these<br>instructions..... | 8  | End of programme.....                                 | 17 |
| Advantages of the microwave oven.....                                                            | 10 | What type of containers may be used?..                | 17 |
| Microwave oven operating mode .....                                                              | 10 | Microwave function .....                              | 17 |
| Why the food is heated .....                                                                     | 10 | Test the dishes .....                                 | 17 |
| Description of the appliance.....                                                                | 11 | Grill function .....                                  | 18 |
| Control Panel.....                                                                               | 12 | Combined function .....                               | 18 |
| Description of functions .....                                                                   | 12 | Aluminium containers and foils.....                   | 18 |
| Basic settings.....                                                                              | 13 | Lids.....                                             | 18 |
| Setting the clock .....                                                                          | 13 | Table – dishware.....                                 | 18 |
| Safety lock.....                                                                                 | 13 | Cleaning and care .....                               | 19 |
| Basic functions .....                                                                            | 14 | Outer surface.....                                    | 19 |
| Microwave.....                                                                                   | 14 | Inside .....                                          | 19 |
| Quick Start .....                                                                                | 14 | Door, door-hinges and front of the<br>appliance ..... | 20 |
| Function: Grill .....                                                                            | 14 | Mica covers .....                                     | 20 |
| Microwave + Grill .....                                                                          | 14 | Troubleshooting .....                                 | 20 |
| Defrosting by weight (automatic).....                                                            | 15 | Technical Features .....                              | 21 |
| Defrosting by time (manual).....                                                                 | 15 | Specifications .....                                  | 21 |
| Special functions.....                                                                           | 16 | Environmental protection.....                         | 21 |
| Special function: Auto1 (cook 500g<br>potatoes) .....                                            | 16 | Installation instructions .....                       | 21 |
| Special function: Auto 2 (slow boiled /<br>stewed dishes) .....                                  | 16 | Installation .....                                    | 86 |
| Special function: Auto 3 (mashed potato)<br>.....                                                | 16 |                                                       |    |

## Safety Information



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

### Children and Vulnerable People Safety

**Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

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

## General Safety

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

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.



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

## Installation

- The electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage category III.
- If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
- The installation must comply with current regulations.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.
- WARNING! The oven must be earthed.
- WARNING! The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

## Cleaning and Maintenance

- WARNING! Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.

- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

### Service and Repair

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

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

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



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

# Advantages of the microwave oven

---

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

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

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

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

## Microwave oven operating mode

---

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

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

## Why the food is heated

---

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

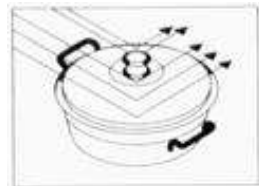
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

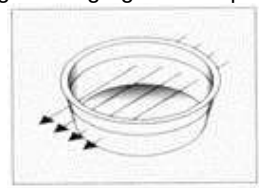
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

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

Microwaves are reflected by metal...



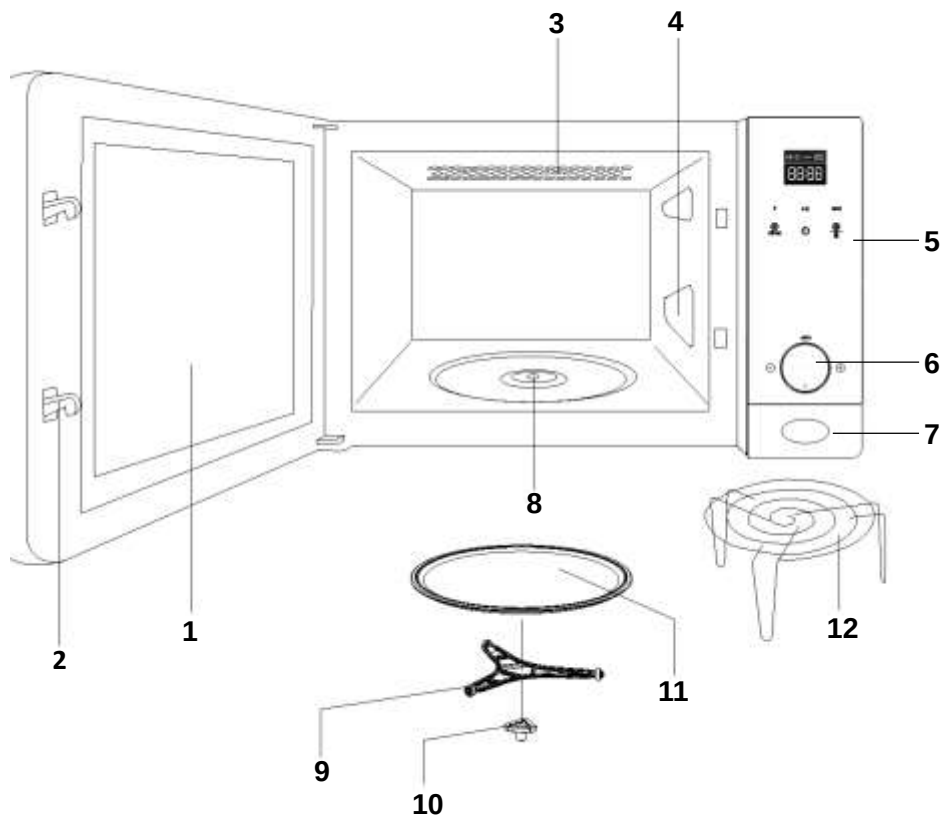
...they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.



## Description of the appliance



1. Glass window on the door

2. Catch

3. Quartz grill

4. Mica covers

5. Control panel

6. Rotating Knob

7. Open button

8. Slot for rotating base

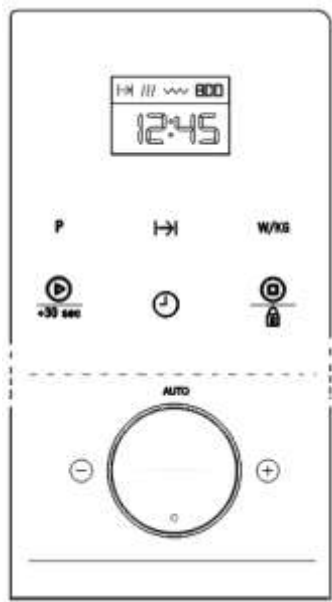
9. Rotating base

10. Turntable support

11. Rotating plate

12. Grill

Control Panel



- 1



Program key
- 2



Duration key
- 3



Power / Weight key
- 4



Start key
- 5



Clock key
- 6



Stop / Safety block key
- 7



Display
- 8



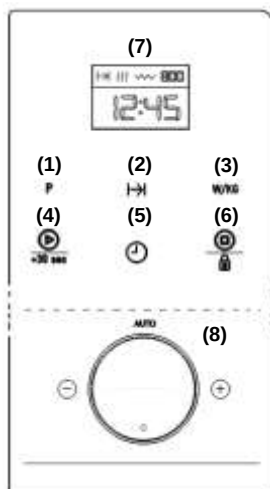
Rotating knob

Description of functions

| Symbol                                                                             | Description       | Power           | Foods                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Microwave         | P 01 ----- 160W | Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot                                                                                   |
|                                                                                    |                   | P 02 ----- 320W | Cooking at low heat, boiling rice<br>Fast defrosting                                                                                   |
|                                                                                    |                   | P 03 ----- 480W | Melting butter<br>Heating baby food                                                                                                    |
|                                                                                    |                   | P 04 ----- 640W | Cooking vegetables and other foods<br>Cooking and heating carefully,<br>Heating and cooking small quantities<br>Heating delicate foods |
|                                                                                    |                   | P 05 ----- 700W | Cooking and heating liquids and other foods fast                                                                                       |
|  | Microwave + Grill | P 01 ----- 95W  | Browning toast                                                                                                                         |
|                                                                                    |                   | P 02 ----- 135W | Grilling poultry and meat                                                                                                              |
|                                                                                    |                   | P 03 ----- 170W | Cooking meatloaves and “au gratin” dishes                                                                                              |
|                                                                                    |                   | P 04 ----- 200W | Preparing meat round                                                                                                                   |
|                                                                                    |                   | P 05 ----- 230W | Potatoes “au gratin”                                                                                                                   |

| Symbol                                                                           | Description       | Power | Foods                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|--------------------------|
|  | Grill             | ---   | Grill all sorts of foods |
|  | Defrosting        | ---   | Defrosting by time.      |
|  |                   | ---   | Defrosting by weight.    |
|  | Automatic cooking | ---   | Boiling potatoes.        |
|  |                   | ---   | Fritters and stews       |
|  |                   | ---   | Mashed potatoes          |

## Basic settings



### Setting the clock

1. Press the CLOCK key (5) until the hour numbers start to flash.
2. Enter the time value by turning the ROTATING KNOB (8), in any direction.
3. Press the CLOCK key (5) again to set the minutes.
4. Enter the minute's value by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction.
5. To finish, press the CLOCK key (5) again.

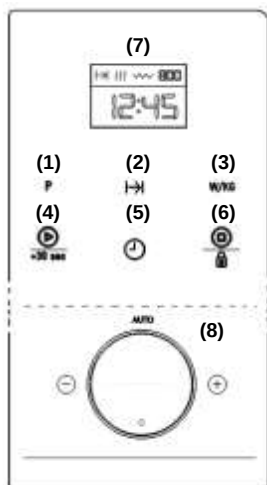
### Safety lock

It is possible to block functioning of the appliance (for example, to prevent it being used by children); to do so:

1. Press the STOP / SAFETY BLOCK KEY (6) for 3 seconds. The microwave will beep and the appliance will be locked.

- The screen will display four lines and oven operation will be blocked.
- The Clock will continue to be displayed and the Safety block indicator will illuminate on the DISPLAY (7).

## Basic functions



### Microwave

- Press the PROGRAM KEY «P» (1). The MICROWAVE indicator  lights up on the DISPLAY (7). Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.
- Press the DURATION KEY (2). Enter the desired operating time by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm by pressing the DURATION KEY (2) again.
- To change the power of the microwave, press the POWER/ WEIGHT KEY (3). (If this key is not pressed, the appliance functions at the maximum power.) Enter the desired power turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm by pressing the POWER/ WEIGHT KEY (3) again.
- Press the START KEY (4). The microwave starts to function.

- In order to unlock the microwave, press the STOP / SAFETY BLOCK KEY (6) for 3 seconds. The microwave will beep and the screen will display the clock again.

### Quick Start

- In the Standby mode press START (4). The appliance starts immediately to function on the MICROWAVE function at the maximum power for 30 seconds.
- If you would like to increase the functioning time press the START KEY (4) again. Each time the START key (4) is pressed the duration increases in 30 seconds.

### Function: Grill

- Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select the GRILL function  by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.
- Press the DURATION KEY (2). Enter the desired operating time by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm by pressing the DURATION KEY (2) again.
- Press the START KEY (4). The microwave starts to function.

### Microwave + Grill

- Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select the MICROWAVE + GRILL function  by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.
- Press the DURATION KEY (2). Enter the desired operating time by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm by pressing the DURATION KEY (2) again.
- To change the power of the microwave, press the POWER/ WEIGHT KEY (3). (If this key is not pressed, the appliance

functions at the maximum power.) Enter the desired power turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm by pressing the POWER/ WEIGHT KEY (3) again.

4. Press the START KEY (4). The microwave starts to function.

#### Defrosting by weight (automatic)

1. Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select



the DEFROSTING BY WEIGHT function by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.

2. Program « P01 » flashes (by default). Select the food type (program) by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction (see table below). (If you do not turn the rotating knob « P01 » is selected by default.) Confirm by pressing the POWER/ WEIGHT KEY (3).
3. On the display you will see the weight (ex. « 0.1 » by default) and the weight indicator « kg » flashing. Indicate the weight of the food (ex. « 1,2 kg ») by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction.) Confirm by pressing the POWER/ WEIGHT KEY (3). The program you selected before (ex: « P01 ») starts to flash again.
4. Press the START KEY (4). The microwave starts to function.
5. Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the DISPLAY (7): «TURN». Close the door again and press the START key (4).

The following table shows the programmes for the defrosting by weight function,

indicating the weight ranges, defrosting and resting times (to ensure that the food reaches a uniform temperature):

| Prog. | Food    | Weight (kg) | Time (Min)      | Resting time (Min) |
|-------|---------|-------------|-----------------|--------------------|
| P0 1  | Meat    | 0,1 – 2,5   | 3 – 1.15 St     | 20 – 30            |
| P0 2  | Poultry | 0,1 – 2,5   | 3 – 1.15 St.    | 20 – 30            |
| P0 3  | Fish    | 0,1 – 2,5   | 3.20 – 1.23 St. | 20 – 30            |
| P0 4  | Fruit   | 0,1 – 1,0   | 2.36 – 26       | 5 – 10             |
| P0 5  | Bread   | 0,1 – 1,5   | 2.25 – 36.15    | 5 – 10             |

#### Defrosting by time (manual)

1. Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select

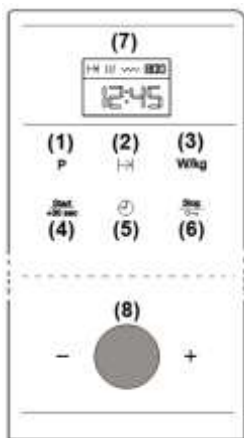


the DEFROSTING BY TIME function by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.

2. Press the DURATION KEY (2). Enter the desired operating time by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm by pressing the DURATION KEY (2) again.
3. Press the START KEY (4). The microwave starts to function.
4. When the oven stops and starts to beep, move or turn the foods. To continue, close the door of the microwave and press the start key, to continue the defrosting process.

# Special functions

---



Special function: Auto1 (cook 500g potatoes)

---

1. Put the potatoes (approx. 500g) with some water in a heat resistant container and place it on the rotating plate in the microwave.
2. Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select the «AUTO 1» function by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.
3. Press the START key (4). The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.

Special function: Auto 2 (slow boiled / stewed dishes)

---

1. Place the ingredients to be slow boiled/stewed (e.g. cabbage, chicken stew) in a bowl, cover the bowl and place on the oven's tray.
2. Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select the «AUTO 2» function by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.
3. Press the START key (4). The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.

4. Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: «TURN». Close the door again and press the START key (4).

Special function: Auto 3 (mashed potato)

---

1. Prepare the mashed potato using 1 kg of raw potatoes. Place the mashed potato in a suitable container (25-26 cm in diameter) and then place it on the microwave tray.
2. Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select the «AUTO 3» function by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.
3. Press the START key (4). The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.

Memory Function

---

The «MEM» function allows a range of frequently used parameters (time and power) to be stored in the memory. Nevertheless, you may only use it with the main functions: Microwave, Grill and Microwave + Grill.

Memory storage procedure

---

1. Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select the desired function (eg. MICROWAVE) by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.
2. Set the desired parameters (duration and power) as described in the basic functions.
3. Press the PROGRAM KEY «P» (1) until you hear a beep and the DISPLAY (7) displays the word «MEM».

Memory use procedure

---

1. Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select the «MEM» function by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction. Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.



2. Press the START key (4). The microwave starts to function.

### Delete a Memory

---

1. Press the PROGRAM KEY «P» (1). Select the «MEM» function by turning the ROTATING KNOB (8) in any direction.

Confirm the function by pressing the PROGRAM KEY «P» (1) again.

2. Press the STOP/ SAFETY BLOCK key (6) until you hear a beep. The oven returns to "Standby" mode.

## During operation...

---

During the cooking process, you may open the door at any moment, as:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED.
- The grill is deactivated and remains at a high temperature.
- The timer stops and the screen shows the operating time that is left.

If you wish, you may:

1. Turn around or move the foods to ensure uniform cooking.
2. Change the power of the microwave, using the "–" and "+" keys.
3. Select another function, using the function keys.
4. Adjust the operating time that is left, by using the ROTATING BUTTON.

Close the door again and press the start button. The appliance will start to function again.

### Function interruption

---

To interrupt the programme, press the STOP button or open the door of the appliance.

If you wish to cancel the cooking process, close the door again and press the STOP button. The oven will beep and the screen will display the time

### End of programme

---

When the programme is finished, the microwave beeps 3 times and the screen displays "End". The beeps are repeated every 30 seconds, until the door is opened or the "STOP" button is pressed.

## What type of containers may be used?

---

### Microwave function

---

In the microwave function, it is important to remember that the microwaves are reflected by metallic surfaces. Glass, porcelain, ceramic, plastic and paper will allow the microwaves to pass through.

Therefore, metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic components or decorations may not be used in the microwave. Glassware and ceramic with metallic decorations or parts (e.g. lead glass) may not be used.

The ideal materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very

fine crystal and porcelain should only be used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

### Test the dishes

---

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

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

## Grill function

In the case of the grill function, the dish must be resistant to temperatures of at least 250°C.

Plastic dishes are not suitable.

## Combined function

In the combined function, the dishes that are used must be suitable for both microwave and grill cooking.

## Aluminium containers and foils

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

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

above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.

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

## Lids

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

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

The lid should have holes to avoid any type of pressure from building up. Plastic bags should also have openings. Baby bottles and baby food jars and other similar containers must only be heated without the lid, as they might explode if it is left on.

The following table gives general guidelines on the type of dishes that are suitable for each situation.

Table – dishware

| Operating mode<br>Type of dish                                                      | Microwave      |           | Grill    | Microwave + Grill |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|----------|-------------------|
|                                                                                     | Defrost / heat | Cook      |          |                   |
| Glass and porcelain 1)<br>Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher | yes            | yes       | no       | no                |
| Glazed ceramic<br>Fire-resistant glass and porcelain                                | yes            | yes       | yes      | yes               |
| Ceramic, earthenware dishes<br>unglazed<br>glazed without metallic decorations      | yes            | yes       | no       | no                |
| Earthenware dishes<br>glazed<br>unglazed                                            | yes<br>no      | yes<br>no | no<br>no | no<br>no          |

| Operating mode<br>Type of dish                  | Microwave      |      | Grill | Microwave + Grill |
|-------------------------------------------------|----------------|------|-------|-------------------|
|                                                 | Defrost / heat | Cook |       |                   |
| Plastic dishes 2)<br>heat-resistant up to 100°C | yes            | no   | no    | no                |
| heat-resistant up to 250°C                      | yes            | yes  | no    | no                |
| Plastic films 3)<br>Cling film                  | no             | no   | no    | no                |
| Cellophane                                      | yes            | yes  | no    | no                |
| Paper, cardboard, parchment 4)                  | yes            | no   | no    | no                |
| Metal                                           |                |      |       |                   |
| Aluminium foil                                  | yes            | no   | yes   | no                |
| Aluminium containers 5)                         | no             | yes  | yes   | yes               |
| Accessories                                     | yes            | yes  | yes   | yes               |

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.

4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity.

## Cleaning and care

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

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

### Outer surface

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

### Inside

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.

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

accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

### Door, door-hinges and front of the appliance

---

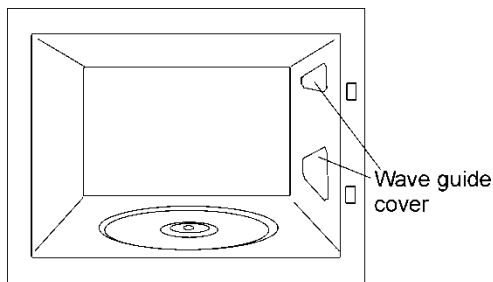
1. These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.
2. To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

### Mica covers

---

Always keep the mica covers clean. Food remaining in the covers may deform it or

produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.



## Troubleshooting

---

The appliance does not function properly:

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

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

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

The food is too hot, dry or burned:

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

### The display shows "HOT"!

- The temperature in the components compartment reached a safety limit. Check the installation conditions.

There are noises while the appliance is in operation:

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

The inside lighting does not come on:

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

The power cable is damaged

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

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

All repairs must be performed by specialised technicians.

# Technical Features

## Specifications

- AC voltage..... (See rating plate)
- Fuse. .... 8A / 250 V
- Power required..... 1200 W
- Grill power..... 1000 W
- Microwave output power. .... 700 W
- Microwave frequency... .... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D). .... 595 × 390 × 350 mm
- Cavity dimensions (W×A×D). .... 305 × 210 × 305 mm
- Oven capacity. .... 18 l
- Weight ..... 18,6 kg

## Environmental protection

### Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

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

### Disposal of equipment no longer used

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

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

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

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

## Installation instructions

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

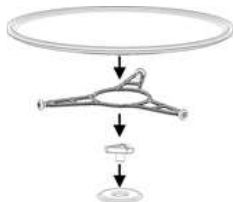
Ensure that the following parts are in good condition:

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

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

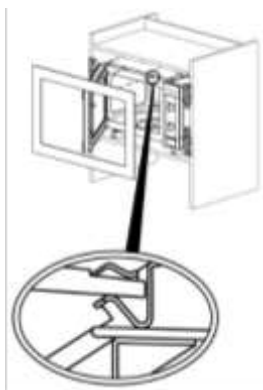
Place the appliance on a stable, flat surface.

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



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

In order to ensure proper ventilation for the appliance, install the frame in the correct way. Please refer to the following pictures:



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

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

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

The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.

Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.

If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.

Protection against electric shock must be provided by the electrical installation

Warning: The oven must be earthed.

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

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

# Índice

|                                                                                                            |           |                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Información sobre seguridad .....</b>                                                                   | <b>24</b> | Función especial: Auto 3 (empanadilla) .....                   | 37        |
| Seguridad de niños y personas vulnerables .....                                                            | 24        | Función Memoria .....                                          | 37        |
| <b>SEGURIDAD GENERAL .....</b>                                                                             | <b>25</b> | Grabar una Memoria .....                                       | 37        |
| Instalación .....                                                                                          | 27        | Usar la memoria .....                                          | 38        |
| Limpieza y Mantenimiento .....                                                                             | 28        | Borrar la memoria .....                                        | 38        |
| Servicio y Reparación .....                                                                                | 28        | <b>Durante el funcionamiento.....</b>                          | <b>38</b> |
| Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas ..... | 29        | Interrupción de la función .....                               | 38        |
| <b>Descripción del horno .....</b>                                                                         | <b>31</b> | Fin del programa .....                                         | 38        |
| Painel de Controle .....                                                                                   | 32        | <b>¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?....</b>             | <b>38</b> |
| Descripción de las funciones .....                                                                         | 32        | Función microondas .....                                       | 38        |
| <b>Las ventajas de las microondas .....</b>                                                                | <b>33</b> | Pruebe la vajilla .....                                        | 39        |
| Modo de funcionamiento del horno microondas .....                                                          | 33        | Función grill.....                                             | 39        |
| Por qué se calientan los alimentos.....                                                                    | 33        | Función Microondas + Grill .....                               | 39        |
| <b>Regulaciones base .....</b>                                                                             | <b>34</b> | Recipientes y películas de aluminio .....                      | 39        |
| Ajuste del reloj .....                                                                                     | 34        | Tapas .....                                                    | 39        |
| Bloqueo de seguridad .....                                                                                 | 34        | Tabla – vajilla .....                                          | 40        |
| <b>Funciones Básicas.....</b>                                                                              | <b>35</b> | <b>Limpieza y Mantenimiento del microondas.....</b>            | <b>40</b> |
| Microondas .....                                                                                           | 35        | Superficie exterior .....                                      | 40        |
| Inicio Rápido .....                                                                                        | 35        | Interior.....                                                  | 41        |
| Grill .....                                                                                                | 35        | Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato .....      | 41        |
| Microondas + Grill.....                                                                                    | 35        | Tapas de mica .....                                            | 41        |
| Descongelación por peso (automático) .....                                                                 | 36        | <b>¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento? .....</b> | <b>41</b> |
| Descongelación por tiempo (manual) ....                                                                    | 36        | <b>Características técnicas.....</b>                           | <b>42</b> |
| <b>Funciones Especiales.....</b>                                                                           | <b>37</b> | Especificaciones .....                                         | 42        |
| Función especial: Auto 1 (cocer 500 g patatas).....                                                        | 37        | <b>Indicaciones sobre protección medioambiental.....</b>       | <b>42</b> |
| Función especial: Auto 2 (refritos y estofados).....                                                       | 37        | <b>Instrucciones de instalación .....</b>                      | <b>43</b> |
|                                                                                                            |           | <b>Instalación .....</b>                                       | <b>86</b> |

## Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### Seguridad de niños y personas vulnerables

**ADVERTENCIA!** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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



- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.
- Para México: Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

## SEGURIDAD GENERAL

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

- Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
- El cristal de la ventana está dañado;
- Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

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

- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.



- ¡Cuidado al calentar líquidos!  
Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente.

**¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**

Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

- El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebés se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.

- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- ¡Cuidado! Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

## Instalación

- El sistema eléctrico debe estar equipado con un medio de desconexión, con una separación de contacto en todos los polos que proporcione completa desconexión en la categoría de sobretensión III.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija, entonces esta debe ser accesible después de la instalación.
- La instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- ¡Atención! El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.
- ¡ADVERTENCIA! El aparato está destinado a ser incorporado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.

- SOLO CHILE: El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho en materia.

### Limpieza y Mantenimiento

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

### Servicio y Reparación

- ADVERTENCIA: Antes de realizar tareas de reparación corte la corriente eléctrica.

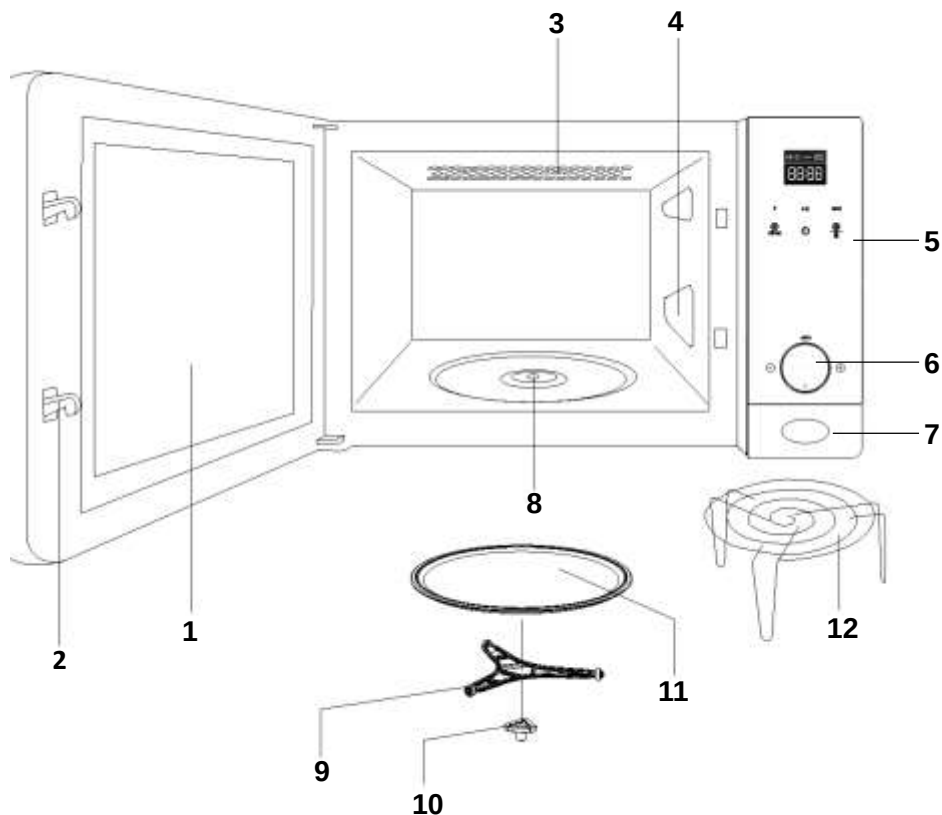
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

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

- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.

- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- La base y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

## Descripción del horno



1. Cristal de la puerta

2. Lengüeta

3. Grill de cuarzo

4. Tapas de mica

5. Panel de mandos

6. Botón rotativo

7. Botón de apertura

8. Encaje del soporte rotativo

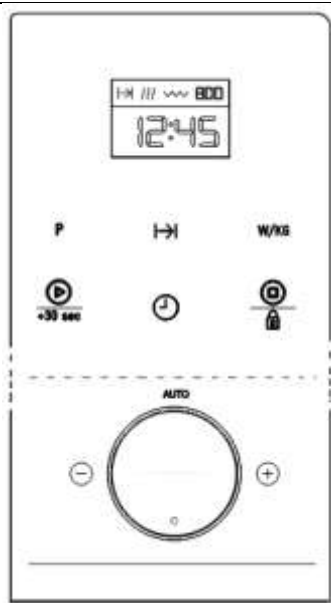
9. Soporte rotativo

10. Acoplamiento del motor

11. Plato rotativo

12. Rejilla

Painel de Controle



- 1

Tecla de Programa
- 2

Tecla de Duración
- 3

Tecla de Potencia / Peso
- 4

Tecla “Start” (inicio)
- 5

Tecla de Reloj
- 6

Tecla “Stop” (parada) / Bloqueo de Seguridad
- 7

Pantalla
- 8

Botón rotativo

Descripción de las funciones

| Símbolo | Descripción        | Potencia        | Alimentos                                                                                                                                    |
|---------|--------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Microondas         | P 01 ----- 160W | Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente                                                                             |
|         |                    | P 02 ----- 320W | Cocinar con poco calor, rehogar arroz<br>Descongelación rápida                                                                               |
|         |                    | P 03 ----- 480W | Derretir mantequilla<br>Calentar alimento para bebé                                                                                          |
|         |                    | P 04 ----- 640W | Cocinar verduras y alimentos<br>Cocinar y calentar cuidadosamente,<br>Calentar y cocinar pequeñas cantidades<br>Calentar alimentos delicados |
|         |                    | P 05 ----- 700W | Cocinar y calentar de prisas líquidos y alimentos precocinados,                                                                              |
|         | Microondas + Grill | P 01 ----- 95W  | Gratinar tostadas                                                                                                                            |
|         |                    | P 02 ----- 135W | Cocinar al grill aves y carne                                                                                                                |
|         |                    | P 03 ----- 170W | Cocinar pasteles de carne y gratinados                                                                                                       |
|         |                    | P 04 ----- 200W | Preparación de redondo de carne                                                                                                              |
|         |                    | P 05 ----- 230W | Gratinado de patatas                                                                                                                         |
|         | Grill              | ---             | Grillados                                                                                                                                    |



| Símbolo                                                                          | Descripción        | Potencia | Alimentos                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|---------------------------|
|  | Descongelación     | ---      | Descongelación por tiempo |
|  |                    | ---      | Descongelación por peso   |
|  | Cocción automática | ---      | Cocer patatas             |
|  |                    | ---      | Refritos y estofados      |
|  |                    | ---      | Puré de patata            |

## Las ventajas de las microondas

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

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

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

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

4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.

### Modo de funcionamiento del horno microondas

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

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

### Por qué se calientan los alimentos

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

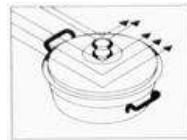
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

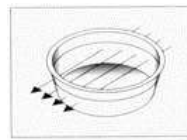
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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

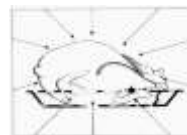
Las microondas son reflejadas por el metal...



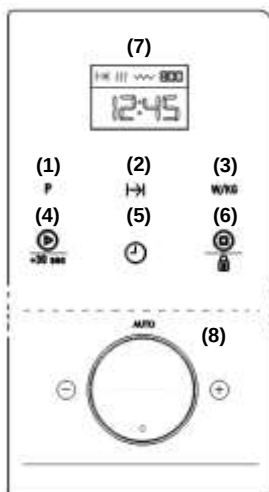
...atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.



## Regulaciones base



### Ajuste del reloj

1. Presione la tecla del RELOJ (5) hasta que los números de la hora empiecen a parpadear.
2. Introducir el valor de la hora girando el BOTÓN ROTATIVO (8) en cualquiera de los dos sentidos.
3. Presione de nuevo la tecla del RELOJ (5) para ajustar los minutos.
4. Introducir el valor de los minutos girando el BOTÓN ROTATIVO en cualquiera de los dos sentidos.
5. Para terminar, presione de nuevo la tecla del RELOJ (5).

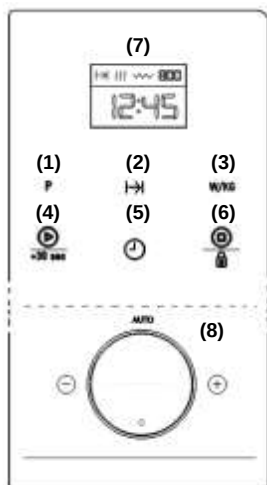
### Bloqueo de seguridad

1. El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para evitar su utilización por niños) presionando la tecla STOP/ BLOQUEO DE SEGURIDAD (6) durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora. La Pantalla mostrará 4 líneas y el horno se bloqueará.

2. Puede visualizar el Reloj en cualquier momento presionando brevemente la tecla START (4).
3. Para desbloquear el horno, presione la tecla STOP/ BLOQUEO DE

SEGURIDAD (6) durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora y la Pantalla volverá a presentar el Reloj.

## Funciones Básicas



### Microondas

1. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). El indicador de la función MICROONDAS  parpadeará en la pantalla (7). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
2. Pulse la tecla de DURACIÓN (2). Seleccione el tiempo de funcionamiento con la ayuda del BOTÓN ROTATIVO (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla DURACIÓN (2).
3. Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione la tecla de POTENCIA/ PESO (3). (Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.)
4. Presione la tecla START. El microondas empieza a funcionar.

### Inicio Rápido

1. En modo de espera (standby) pulse la tecla START (4). El equipo comenzará a trabajar de inmediato en función de microondas a máxima potencia durante 30 segundos.
2. Si desea aumentar el tiempo de funcionamiento sólo tiene que pulsar la tecla START (4). de nuevo. Cada pulsación de esta tecla aumenta el tiempo de funcionamiento en 30 segundos.

### Grill

1. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la función GRILL  girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
2. Pulse la tecla de DURACIÓN (2). Seleccione el tiempo de funcionamiento con la ayuda del BOTÓN ROTATIVO (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla DURACIÓN (2).
3. Presione la tecla START. El microondas empieza a funcionar.

### Microondas + Grill

1. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la función MICROONDAS + GRILL  girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
2. Pulse la tecla de DURACIÓN (2). Seleccione el tiempo de funcionamiento con la ayuda del BOTÓN ROTATIVO (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme

- pulsando de nuevo la tecla DURACIÓN (2).
- Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione la tecla de POTENCIA/ PESO (3). (Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.)
  - Presione la tecla START. El microondas empieza a funcionar.

#### Descongelación por peso (automático)

- Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la función  DESCONGELACIÓN POR PESO girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).

- El programa «P01» parpadeará (por defecto) en la pantalla. Seleccione el tipo de alimento (programa) deseado girando el BOTÓN ROTATIVO (8) en cualquier sentido (ver tabla abajo). (Si no gira el botón rotativo el horno selecciona por defecto el tipo de alimento « P01 » ). Confirme pulsando la tecla de POTENCIA/ PESO (3).
- Empiezan a parpadear en la pantalla el peso (por defecto – por ej. « 0.1 ») y el indicador de peso « kg ». Indique el peso de lo alimento (por ej. «1,2 kg») girando el BOTÓN ROTATIVO (8) en cualquier sentido. Confirme pulsando la tecla de POTENCIA/ PESO (3). El programa (por ej: « P01 ») anteriormente seleccionado vuelve a parpadear.
- Presione la tecla START. El microondas empieza a funcionar.
- Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: «TURN». Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla START.

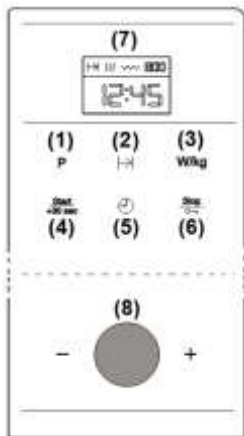
La tabla siguiente presenta los programas de la función descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme):

| Prog | Alimento | Peso      | Tiempo          | Tiempo de reposo |
|------|----------|-----------|-----------------|------------------|
| P0 1 | Carne    | 0,1 – 2,5 | 3 – 1.15 St     | 20 – 30          |
| P0 2 | Aves     | 0,1 – 2,5 | 3 – 1.15 St.    | 20 – 30          |
| P0 3 | Pescado  | 0,1 – 2,5 | 3.20 – 1.23 St. | 20 – 30          |
| P0 4 | Fruta    | 0,1 – 1,0 | 2.36 – 26       | 5 – 10           |
| P0 5 | Pan      | 0,1 – 1,5 | 2.25 – 36.15    | 5 – 10           |

#### Descongelación por tiempo (manual)

- Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la función DESCONGELACIÓN POR TIEMPO PESO  girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
- Pulse la tecla de DURACIÓN (2). Seleccione el tiempo de funcionamiento con la ayuda del BOTÓN ROTATIVO (8), girándolo en cualquier sentido. Confirme pulsando de nuevo la tecla DURACIÓN (2).
- Presione la tecla START. El microondas empieza a funcionar.
- Presione el botón de INICIO. El microondas comenzará a funcionar.
- Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: «TURN » . Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla START.

## Funciones Especiales



### Función especial: Auto 1 (cocer 500 g patatas)

1. Coloque las patatas (aprox. 500g) y un poco de agua en un recipiente resistente al calor sobre el plato rotativo.
2. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la función «AUTO 1» girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
3. Presione la tecla START. El horno microondas comienza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo.

### Función especial: Auto 2 (refritos y estofados)

1. Coloque el refrito/estofado (por ejemplo: col, pollo estofado) en el recipiente, tapar y colocar en la bandeja del microondas.
2. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la función «AUTO 2» girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
3. El horno microondas comienza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo.

4. Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: «TURN » . Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla START.

### Función especial: Auto 3 (empanadilla)

1. Preparar un puré de patata a partir de 1000g de patatas crudas. Colocar el puré en un envase (de unos 25-26 cm de diámetro) y seguidamente colocarlo sobre la bandeja del microondas.
2. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la función «AUTO 3» girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
3. Presione la tecla START. El horno microondas comienza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo.

### Función Memoria

Esta función «MEM» le permite memorizar una combinación de parámetros (tiempo y potencia) que se utilizan a menudo. Sin embargo, sólo se puede utilizar esta función con las funciones básicas: Microondas, Grill y Microondas + Grill.

### Grabar una Memoria

1. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la función deseada (por ej. Microondas) girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
2. Ajuste los parámetros deseados (duración y potencia) como se describe en las funciones básicas.
3. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1) hasta que escuche un pitido y la pantalla (7) muestra la palabra «MEM».

## Usar la memoria

---

1. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la memoria grabada « MEM » girando el BOTÓN ROTATIVO (8). Confirme pulsando de nuevo la tecla PROGRAMA «P» (1).
2. Presione la tecla START. El microondas empieza a funcionar.

## Borrar la memoria

---

1. Pulse la tecla PROGRAMA «P» (1). Seleccione la memoria grabada « MEM » girando el BOTÓN ROTATIVO (8).
2. Presione la tecla Stop (6) hasta que escuche un pitido. El horno vuelve al estado de “standby” (espera).

## Durante el funcionamiento...

---

Durante el proceso de cocción, puede abrir la puerta en cualquier momento, y así:

- LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE.
- El grill se desactiva permaneciendo a una temperatura elevada.
- El temporizador para y la pantalla pasa a indicar el tiempo de funcionamiento que falta.

Si lo desea, puede:

1. Dar la vuelta o mover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar la potencia del microondas con la tecla de POTENCIA/ PESO (3) y el BOTÓN ROTATIVO (8).
3. Seleccionar otra función, con la tecla «P» (1) y el BOTÓN ROTATIVO (8).
4. Ajustar el tiempo de funcionamiento que falta, con la tecla de DURACIÓN (2) y el BOTÓN ROTATIVO (8).

Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla START (4). De este modo, el aparato se pone de nuevo en marcha.

### Interrupción de la función

---

Para interrumpir el programa, presione la tecla STOP (6) o abra la puerta del aparato.

Si desea cancelar el proceso de cocción, cierre de nuevo la puerta y presione la tecla STOP (6). A continuación, se emite una señal acústica y en la PANTALLA (7) aparece indicada la hora.

### Fin del programa

---

Una vez finalizado el programa se emite 3 veces una señal acústica y en la pantalla aparece indicado “End”. Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla STOP (6).

## ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

---

### Función microondas

---

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

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

metálicas (p. ej., cristal de plomo) no se pueden utilizar.

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

## Pruebe la vajilla

---

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

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

### Función grill

---

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 250°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

### Función Microondas + Grill

---

En la función Microondas + Grill, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para microondas como para grill.

### Recipientes y películas de aluminio

---

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

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!

- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- Importante: el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

## Tapas

---

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

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

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

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

Tabla – vajilla

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

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.

2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!

3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.
4. No utilice platos de papel.

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

Limpieza y Mantenimiento del microondas

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

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

40

Superficie exterior

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.

2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.



## Interior

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

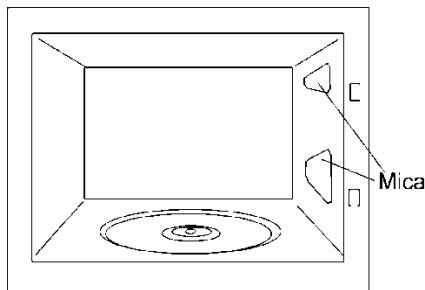
respectivo soporte están siempre limpios.

## Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato

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

## Tapas de mica

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



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

El aparato no funciona adecuadamente:

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

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

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

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

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

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

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

La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución del cable de alimentación

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

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

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

## Características técnicas

### Especificaciones

- Tensión AC..... (Ver Chapa Características)
- Fusible..... 8 A / 250 V
- Potencia requerida..... 1200 W
- Potencia del grill..... 1000 W
- Potencia de salida microondas..... 700 W
- Frecuencia de microondas... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP). .... 595 x 390 x 350 mm
- Dimensiones interiores (LxAxP). .... 305 x 210 x 305 mm
- Capacidad del horno..... 18 l
- Peso..... 18,6kg

## Indicaciones sobre protección medioambiental

### Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

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

### Eliminación de aparatos fuera de uso

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

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una

cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local

adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

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

## Instrucciones de instalación

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

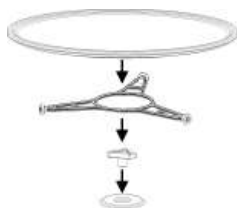
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

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

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

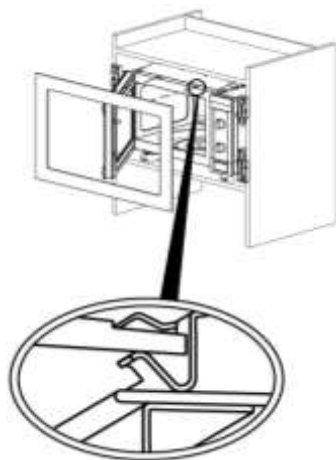
Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

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



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

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



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

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

En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el

aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del porta fusibles), interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.

Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.

La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).

¡Atención! El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

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

En caso de fallo, el fabricante y los vendedores no asumen ninguna responsabilidad si se comprueba que no se han observado las instrucciones de instalación.

# Índice

|                                                                                                     |    |                                                      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------|----|
| Informações de segurança .....                                                                      | 46 | Função Especial: AUTO 3 (empadão).....               | 58 |
| Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis .....                                                 | 46 | Função Memória.....                                  | 58 |
| Segurança geral .....                                                                               | 47 | Gravar uma Memória.....                              | 58 |
| Instalação .....                                                                                    | 49 | Selecionar a memória.....                            | 58 |
| Limpeza e Manutenção .....                                                                          | 49 | Apagar a memória .....                               | 59 |
| Serviço e Reparação .....                                                                           | 50 | Durante o funcionamento.....                         | 59 |
| Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas ..... | 51 | Interrupção da função .....                          | 59 |
| Descrição do forno .....                                                                            | 52 | Fim do programa .....                                | 59 |
| Painel de Controle.....                                                                             | 53 | Que tipo de loiça pode ser utilizada? .....          | 59 |
| Descrição das Funções.....                                                                          | 53 | Função Micro-ondas .....                             | 59 |
| As vantagens do forno microondas .....                                                              | 54 | Teste à loiça .....                                  | 59 |
| Modo de funcionamento do forno microondas .....                                                     | 54 | Função Grill .....                                   | 60 |
| Porque é que os alimentos aquecem.....                                                              | 55 | Função Micro-ondas + Grill.....                      | 60 |
| Regulações Básicas .....                                                                            | 55 | Recipientes e películas de alumínio .....            | 60 |
| Acerto do relógio.....                                                                              | 55 | Tampas.....                                          | 60 |
| Bloqueio de segurança .....                                                                         | 55 | Tabela – Loiça .....                                 | 60 |
| Funções Básicas.....                                                                                | 56 | Limpeza e Manutenção do microondas.....              | 61 |
| Micro-ondas .....                                                                                   | 56 | Superfície exterior .....                            | 61 |
| Início Rápido .....                                                                                 | 56 | Interior .....                                       | 61 |
| Grill .....                                                                                         | 56 | Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho..... | 62 |
| Micro-ondas + Grill.....                                                                            | 56 | Tampas de mica .....                                 | 62 |
| Descongelação por peso (automático)..                                                               | 57 | O que fazer em caso de falha de funcionamento? ..... | 62 |
| Descongelação por tempo (manual) .....                                                              | 57 | Características técnicas.....                        | 63 |
| Funções Especiais.....                                                                              | 58 | Especificações .....                                 | 63 |
| Função Especial: AUTO 1 (cozer batatas) .....                                                       | 58 | Proteção ambiental.....                              | 63 |
| Função Especial: AUTO 2 (refogados/ estufados).....                                                 | 58 | Instruções de instalação .....                       | 64 |
|                                                                                                     |    | Instalação .....                                     | 86 |

## Informações de segurança



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

### Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

**ADVERTENCIA!** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- **AVISO:** quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.

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

## Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- ADVERTÊNCIA: Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de fermentos, ignição e incêndio.
- ATENÇÃO! O forno não pode ser utilizado se:
  - A porta não fechar corretamente;
  - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
  - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  - O vidro da janela estiver danificado;
  - Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.

O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.



- Cuidado ao aquecer líquidos!  
Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente.

#### PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

- O conteúdo de biberões e de bociões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no microondas.
- Atenção! Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. RISCO DE FOGO!
- Cuidado! De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas



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

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

### Instalação

- O sistema elétrico deve estar equipado com um dispositivo de desconexão, com separação de contactos em todos os polos que garanta uma desconexão completa na categoria de sobretensão III.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- ATENÇÃO! O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- ATENÇÃO! Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

### Limpeza e Manutenção

- ADVERTÊNCIA! Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.

- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

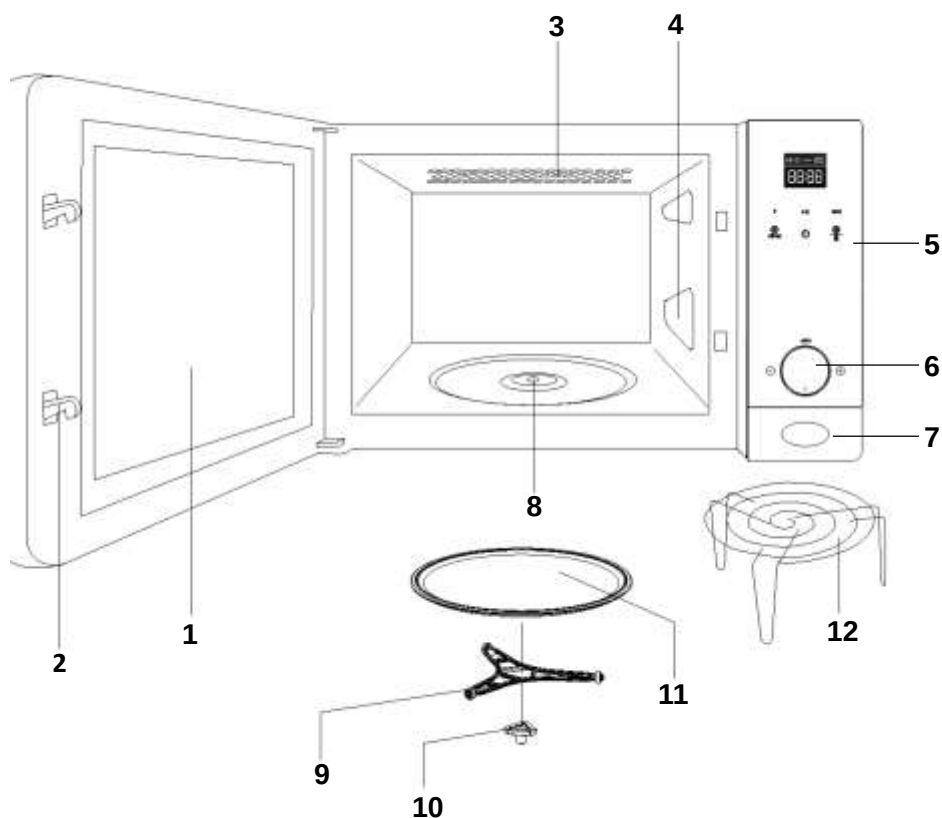
### Serviço e Reparação

- ADVERTÊNCIA! Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- ADVERTÊNCIA! Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- ADVERTÊNCIA! Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos. São necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

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

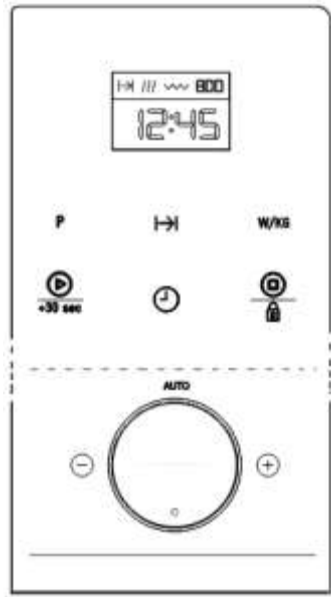
- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. RISCO DE DANOS!
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou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

## Descrição do forno



- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| 1. Vidro da porta     | 7. Botão de abertura           |
| 2. Linguete           | 8. Encaixe do suporte rotativo |
| 3. Grill de quartzo   | 9. Suporte rotativo            |
| 4. Tampas de mica     | 10. Acoplamento do motor       |
| 5. Painel de comandos | 11. Prato rotativo             |
| 6. Botão rotativo     | 12. Trempe                     |

Painel de Controle



- 1 **P** Tecla de Programa
- 2 **H** Tecla de Duração
- 3 **W/KG** Tecla de Potência / Peso
- 4 Tecla “Start” (iniciar)
- 5 Tecla de Relógio
- 6 Tecla “Stop” (parar) / Bloqueio de Segurança
- 7 Display (mostrador)
- 8 Botão Rotativo

Descrição das Funções

| Símbolo | Descrição           | Potência        | Alimentos                                                                                                                                    |
|---------|---------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Micro-ondas         | P 01 ----- 160W | Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente                                                                                  |
|         |                     | P 02 ----- 320W | Cozinhar com pouco calor; refogar arroz<br>Descongelação rápida                                                                              |
|         |                     | P 03 ----- 480W | Derreter manteiga<br>Aquecer alimento para bebê                                                                                              |
|         |                     | P 04 ----- 640W | Cozinhar legumes e alimentos<br>Cozinhar e aquecer cuidadosamente,<br>Aquecer e cozinhar pequenas quantidades<br>Aquecer alimentos delicados |
|         |                     | P 05 ----- 700W | Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,                                                                      |
|         | Micro-ondas + Grill | P 01 ----- 95W  | Gratinar tostas                                                                                                                              |
|         |                     | P 02 ----- 135W | Grelhar aves e carne                                                                                                                         |
|         |                     | P 03 ----- 170W | Cozinhar empadões e gratinados                                                                                                               |
|         |                     | P 04 ----- 200W | Preparação de rolo de carne                                                                                                                  |
|         |                     | P 05 ----- 230W | Gratinado de batatas                                                                                                                         |

| Símbolo                                                                          | Descrição           | Potência | Alimentos               |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|-------------------------|
|  | Grill               | ---      | Grelhar alimentos       |
|  | Descongelação       | ---      | Descongelação por tempo |
|  |                     | ---      | Descongelação por peso  |
|  | Cozinhar automático | ---      | Cozer batatas           |
|  |                     | ---      | Fritos e guisados       |
|  |                     | ---      | Puré de batata          |

## As vantagens do forno microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.

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

### Modo de funcionamento do forno microondas

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

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas

pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

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

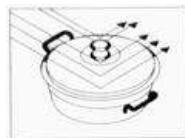
Como o calor se forma no interior dos alimentos:

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

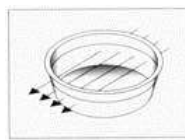
As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não

utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

As microondas são reflectidas pelo metal...



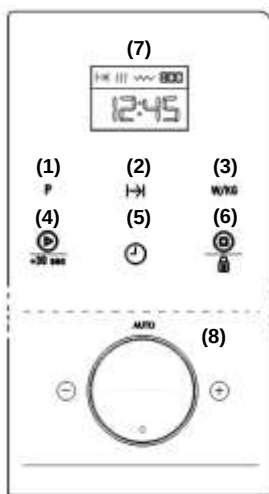
...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



## Regulações Básicas



### Acerto do relógio

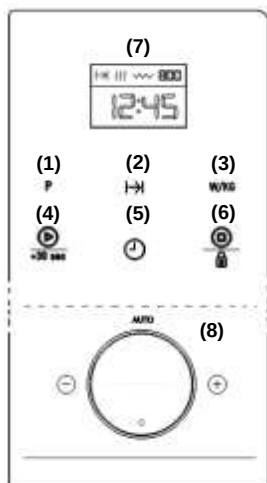
1. Prima a tecla de RELÓGIO (5) até os números da hora ficarem a piscar.
2. Acerte a hora rodando o BOTÃO ROTATIVO (8) em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla de RELÓGIO (5) novamente para alterar o valor dos minutos.
4. Acerte os minutos rodando o BOTÃO ROTATIVO (8) em qualquer dos sentidos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla de RELÓGIO (5).

### Bloqueio de segurança

1. O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar a sua utilização por crianças) pressionando a tecla STOP/ BLOQUEIO DE

- SEGURANÇA (6) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro, o Mostrador apresenta 4 traços e o forno ficará bloqueado.
2. Pode visualizar o Relógio em qualquer altura pressionando brevemente a tecla START (4).
  3. Para desbloquear o forno, pressione a tecla STOP/ BLOQUEIO DE SEGURANÇA (6) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro e o Mostrador volta a apresentar o Relógio.

## Funções Básicas



### Micro-ondas

1. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1). O indicador da função MICRO-ONDAS  pisca no display (7). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).
2. Prima a tecla de DURAÇÃO (2). Selecione o tempo de funcionamento pretendido rodando o BOTÃO ROTATIVO, em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de DURAÇÃO (2).
3. Para alterar o valor da potência de Micro-ondas, pressione a tecla de POTÊNCIA/ PESO (3). (Se não pressionar esta tecla o forno funciona por defeito com a potência máxima).
4. Prima a tecla START (4). O Micro-ondas começa a funcionar.

### Início Rápido

1. No modo Standby (repouso) prima a tecla de START (4). O aparelho começa a funcionar imediatamente na função MICRO-ONDAS na sua potência máxima durante 30 segundos.
2. Caso queira aumentar o tempo de funcionamento basta premir de novo a tecla START (4). Cada vez que premir esta tecla o tempo de funcionamento aumenta 30 segundos.

### Grill

1. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1). Selecione a função GRILL  rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).
2. Prima a tecla de DURAÇÃO (2). Selecione o tempo de funcionamento pretendido rodando o BOTÃO ROTATIVO (8), em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de DURAÇÃO (2).
3. Prima a tecla START (4). O Micro-ondas começa a funcionar.

### Micro-ondas + Grill

1. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1). Selecione a função MICRO-ONDAS + GRILL  rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).
2. Prima a tecla de DURAÇÃO (2). Selecione o tempo de funcionamento pretendido rodando o BOTÃO ROTATIVO (8), em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de DURAÇÃO (2).



3. Para alterar o valor da potência de Micro-ondas, pressione a tecla de POTÊNCIA/ PESO (3). (Se não pressionar esta tecla o forno funciona com a potência programada por defeito).
4. Prima a tecla START (4). O Micro-ondas começa a funcionar.

#### Descongelação por peso (automático)

1. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1).  
Selecione a função DESCONGELAÇÃO



POR PESO rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).

2. Fica a piscar o programa « P01 » (por defeito). Selecione o tipo de alimento (programa) pretendido rodando o BOTÃO ROTATIVO (8), em qualquer dos sentidos (ver tabela abaixo). (Se não rodar o botão rotativo é selecionado por defeito o tipo de alimento « P01 ».) Valide premindo a tecla de POTÊNCIA/ PESO (3).
3. No display começam a piscar o peso (por defeito – ex. « 0.1 ») e o indicador de peso « kg ». Indique o peso do alimento (ex. «1,2 kg») rodando o BOTÃO ROTATIVO (8) em qualquer dos sentidos. Valide premindo a tecla de POTÊNCIA/ PESO (3). O programa (ex: « P01 ») selecionado anteriormente volta a piscar.
4. Prima a tecla START (4). O Micro-ondas começa a funcionar.
5. Vire ou mexa os alimentos, assim que o micro-ondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: «TURN». Para prosseguir,

feche a porta do micro-ondas e pressione a tecla START (4).

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

| Prog | Alimento | Peso      | Tempo           | Tempo de repouso |
|------|----------|-----------|-----------------|------------------|
| P0 1 | Carne    | 0,1 – 2,5 | 3 – 1.15 St     | 20 – 30          |
| P0 2 | Aves     | 0,1 – 2,5 | 3 – 1.15 St.    | 20 – 30          |
| P0 3 | Peixe    | 0,1 – 2,5 | 3.20 – 1.23 St. | 20 – 30          |
| P0 4 | Fruta    | 0,1 – 1,0 | 2.36 – 26       | 5 – 10           |
| P0 5 | Pão      | 0,1 – 1,5 | 2.25 – 36.15    | 5 – 10           |

#### Descongelação por tempo (manual)

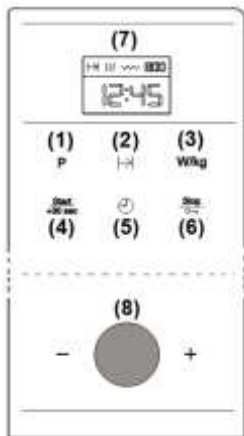
1. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1).  
Selecione a função DESCONGELAÇÃO



POR TEMPO rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).

2. Prima a tecla de DURAÇÃO (2). Selecione o tempo de funcionamento pretendido rodando o BOTÃO ROTATIVO (8), em qualquer dos sentidos. Valide premindo de novo a tecla de DURAÇÃO (2).
3. Prima a tecla START (4). O Micro-ondas começa a funcionar.
4. Vire ou mexa os alimentos, assim que o micro-ondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: «TURN». Para prosseguir, feche a porta do micro-ondas e pressione a tecla START (4).

# Funções Especiais



## Função Especial: AUTO 1 (cozer batatas)

1. Coloque as batatas (aprox. 500g) e alguma água num recipiente resistente ao calor sobre o prato rotativo.
2. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1). Selecione a função « AUTO 1» rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).
3. Pressione a tecla START. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.

## Função Especial: AUTO 2 (refogados/estufados)

1. Coloque o refogado/estufado (por exemplo: Couve, frango estufado) numa taça, tape e coloque sobre a bandeja do forno.
2. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1). Selecione a função « AUTO 2» rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).
3. Pressione a tecla START (4). O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.
4. Vire ou mexa os alimentos, assim que o micro-ondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte

indicação: «TURN». Para prosseguir, feche a porta do micro-ondas e pressione a tecla START (4).

## Função Especial: AUTO 3 (empadão)

1. Prepare um empadão de batata a partir de 1000g de batatas cruas. Coloque o empadão numa taça (cerca de 25-26 cm de diâmetro) e em seguida coloque-a-la sobre a bandeja do forno.
2. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1). Selecione a função «AUTO 3» rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).
3. Pressione a tecla START (4). O forno começa a funcionar e o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.

## Função Memória

Esta função «MEM» permite memorizar uma combinação de parâmetros (tempo e potência) que se utilizem frequentemente. No entanto, só pode ser usadas com as funções básicas: Microondas, Grill ou Microondas + Grill.

## Gravar uma Memória

1. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1). Selecione a função pretendida (ex: Micro-ondas) rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).
2. Defina os parâmetros desejados (duração e potência) conforme descrito nas funções básicas.
3. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1) até ouvir um sinal sonoro e o display (7) exibir a palavra «MEM».

## Selecionar a memória

1. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1). Selecione a memória gravada «MEM» rodando o BOTÃO ROTATIVO (8). Valide premindo de novo a tecla de PROGRAMA «P» (1).
2. Prima a tecla START (4). O forno começa a funcionar.

## Apagar a memória

1. Prima a tecla de PROGRAMA «P» (1).  
Selecione a memória gravada «MEM»  
rodando o BOTÃO ROTATIVO (8).

## Durante o funcionamento...

Durante o processo de cozinhado, pode abrir a porta em qualquer momento, assim:

- A PRODUÇÃO DE MICRO-ONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O Grill é desactivado permanecendo a uma temperatura elevada.
- O temporizador pára e o mostrador passa a indicar o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar o nível de potência a tecla de POTÊNCIA/ PESO (3) e o BOTÃO ROTATIVO (8);
3. Definir uma outra função, com a tecla «P» e o BOTÃO ROTATIVO (8).
4. Ajustar o tempo de funcionamento restante, com a tecla de DURAÇÃO (2) e o BOTÃO ROTATIVO (8).

2. Prima a tecla STOP (6) até ouvir um sinal sonoro. O forno regressa ao estado de “Standby” (repouso).

Feche novamente a porta e prima a tecla START (4). Deste modo, o aparelho entra de novo em funcionamento.

### Interrupção da função

Para interromper o decurso do programa, prima a tecla STOP (6) ou abra a porta do aparelho.

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, feche novamente a porta e prima a tecla STOP (6). Em seguida, é emitido um sinal acústico e no DISPLAY (7) aparecem indicadas as horas.

### Fim do programa

Após ter finalizado o programa é emitido por 3 vezes um sinal acústico e no mostrador aparece

indicado “End”. Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla STOP (6) premida.

## Que tipo de loiça pode ser utilizada?

### Função Micro-ondas

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

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

O ideal para cozinhar no forno Micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro

refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

### Teste à loiça

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

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

Função Grill

No caso da função Grill a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 250°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função Micro-ondas + Grill

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

Recipientes e películas de alumínio

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

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as Micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em

caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para Micro-ondas.

- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as Micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- Importante: a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

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

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

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

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

Tabela – Loiça

| Tipo de loiça \ Modo de funcionamento                                                                | Micro-ondas           |          | Grill | Micro-ondas + Grill |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------|-------|---------------------|
|                                                                                                      | Descongelar / aquecer | Cozinhar |       |                     |
| Vidro e porcelana 1)<br>doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça | sim                   | sim      | não   | não                 |
| Cerâmica vidrada<br>vidro e porcelana resistente ao fogo                                             | sim                   | sim      | sim   | sim                 |
| Modo de funcionamento                                                                                | Micro-ondas           |          | Grill | Micro-ondas + Grill |
|                                                                                                      | Descongelar /         | Cozinhar |       |                     |

| Tipo de loiça                                                                          | aquecer    |            |            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Cerâmica, loiça de grés 2)<br>sem vidrados<br>vidrados sem decorações metálicas        | sim        | sim        | não        | não        |
| Loiça de barro 2)<br>vidrado<br>não vidrado                                            | sim<br>não | sim<br>não | não<br>não | não<br>não |
| Loiça de plástico 2)<br>resistente ao calor até 100°C<br>resistente ao calor até 250°C | sim<br>sim | não<br>sim | não<br>não | não<br>não |
| Películas de plástico 3)<br>Película para conservação de alimentos<br>Celofane         | não<br>sim | não<br>sim | não<br>não | não<br>não |
| Papel, cartão, pergaminho 4)                                                           | sim        | não        | não        | não        |
| Metal<br>Folha de alumínio<br>Embalagens de alumínio 5)                                | sim<br>não | não<br>sim | sim<br>sim | não<br>sim |
| Acessórios (trempe)                                                                    | sim        | sim        | sim        | sim        |

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

## Limpeza e Manutenção do microondas

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

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

### Superfície exterior

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.

2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

### Interior

1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos à

potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

- Importante! O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.
  - As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.
  - Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

#### **Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho**

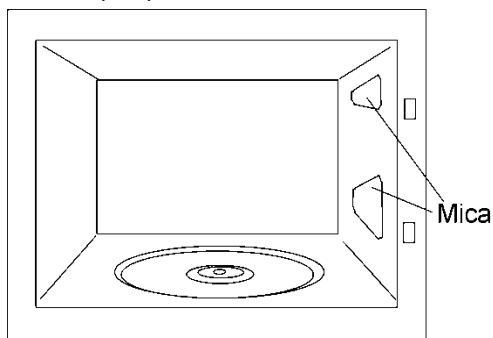
1. Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.

2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

#### **Tampas de mica**

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las

ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.



## **O que fazer em caso de falha de funcionamento?**

#### **O aparelho não funciona adequadamente:**

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

#### **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:**

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

#### **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:**

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

#### **Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:**

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

#### **A iluminação interior não acende:**

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada

esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

#### **O cabo de alimentação está danificado:**

- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para

esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

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

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

## Características técnicas

### Especificações

|                                      |                             |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| • Tensão AC .....                    | (Ver Chapa Características) |
| • Fusível.....                       | 8 A / 250 V                 |
| • Potência requerida .....           | 1200 W                      |
| • Potência de saída microondas.....  | 1000 W                      |
| • Frequência de microondas... ..     | 2450 MHz                    |
| • Dimensões exteriores (LxAxP).....  | 595 × 390 × 350 mm          |
| • Dimensões da cavidade (LxAxP)..... | 305 × 210 × 305 mm          |
| • Capacidade do forno.....           | 18 ltr                      |
| • Peso.....                          | 18,6 kg                     |

## Proteção ambiental

### Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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

### Eliminação de aparelhos fora de uso

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

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

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

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

elimine-o.

## Instruções de instalação

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

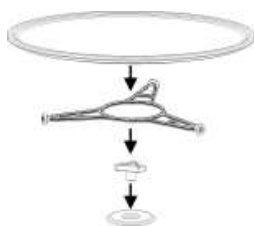
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

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

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

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

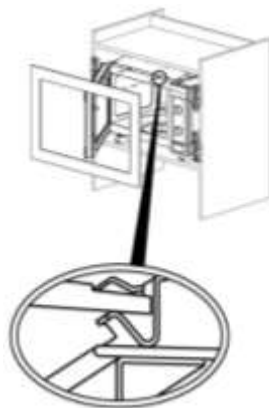
Encaixe o suporte do prato rotativo no centro da cavidade do Micro-ondas e sobreponha o prato rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do Micro-ondas é necessário que, tanto o prato rotativo como o respectivo suporte, estejam no interior e correctamente colocados. O prato rotativo tanto gira no sentido dos ponteiros do relógio, como no sentido contrário.



Atenção! A superfície exterior do Micro-ondas pode estar envolvida numa película de protecção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película

cuidadosamente, começando pela parte inferior.

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



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

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

Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, fusíveis (retirar os fusíveis roscados da tomada), Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.

Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação,



neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.

A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica (conexão à terra).

**ATENÇÃO:** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.

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

Em caso de falha, o fabricante e os revendedores não assumem qualquer responsabilidade se se verificar inobservância das instruções de instalação.

|    |                                                      |    |                                                    |
|----|------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------|
| 67 | معلومات السلامة                                      | 78 | وظيفة خاصة: تلقائي 1 (طهي 500 جم بطاطس) .....      |
| 67 | سلامة الأطفال والمعاقين                              | 79 | حذف ذاكرة                                          |
| 67 | السلامة العامة                                       | 79 | إجراءات التخزين بالذاكرة                           |
| 69 | التركيب                                              | 79 | إجراءات استخدام بالذاكرة                           |
| 69 | التنظيف والصيانة                                     | 79 | عند عمل الفرن                                      |
| 70 | الخدمة والإصلاح                                      | 79 | إيقاف الوظائف                                      |
|    | تجنب إتلاف الفرن أو المواقع الخطرة الأخرى باتباع هذه | 79 | نهاية البرنامج                                     |
| 70 | التعليمات                                            | 80 | أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟ ..... |
| 72 | وصف فرن المايكروويف                                  | 80 | لوظيفة المايكروويف + الشواية                       |
| 74 | مزايا فرن المايكروويف                                | 80 | أواني وطبقات الألمنيوم                             |
| 74 | وضع تشغيل فرن المايكروويف                            | 80 | الأغطية                                            |
| 75 | لماذا يسخن الطعام                                    | 80 | وظيفة المايكروويف                                  |
| 75 | إعدادات أساسية                                       | 81 | جدول أدوات الفرن                                   |
| 75 | ضبط الساعة                                           | 82 | تنظيف وصيانة الفرن                                 |
| 76 | قفل السلامة                                          | 82 | الباب، حمالات الباب، ومقدمة الجهاز                 |
| 76 | الوظائف الأساسية                                     | 82 | أغطية ميك                                          |
| 76 | البداية السريعة                                      | 82 | الأسطح الخارجية                                    |
| 76 | الشواية                                              | 82 | الداخل                                             |
| 76 | المايكروويف + الشواية                                | 83 | ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟ .....          |
| 76 | فرن المايكروويف                                      | 84 | الخصائص الفنية                                     |
| 77 | إذابة الثلج بالوقت (يدوي)                            | 84 | المواصفات                                          |
| 77 | إذابة الثلج بالوزن (تلقائي)                          | 84 | حماية البيئة                                       |
| 78 | الوظائف الخاصة                                       | 84 | تعليمات التركيب                                    |
|    | وظيفة خاصة: تلقائي 3 (Auto 3) (البطاطس المهروسة)     | 86 | التركيب                                            |
| 78 |                                                      |    |                                                    |
| 78 | وظيفة الذاكرة                                        |    |                                                    |

## معلومات السلامة



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

### سلامة الأطفال والمعاقين

**تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.**

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

### السلامة العامة

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

- **تحذير:** لا تقم بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة، لأنها قد تنفجر بسهولة.
- يجب استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف وحدها.
- عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الجهاز نظرًا لإمكانية اشتعالها.
- هذا الجهاز مخصص لتسخين الأطعمة أو المشروبات. إن تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الحشيات والنعال والإسفنج والملابس الرطبة وما شابه قد يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- **تحذير!** لا يجب استخدام الفرن في حال:
  - لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح،
  - تلف مفاصل الباب،
  - تلف الأسطح الملامسة بين باب الفرن ومقدمة الفرن،
  - تلف زجاج نافذة الباب،
  - كان هناك تماس بالتيار الكهربائي داخل الفرن على الرغم من عدم وجود أشياء معدنية بالداخل.
- يمكن استخدام الفرن مرة ثانية فقط بعد أن يتم إصلاحه من قبل فني قسم الدعم الفني.
- إذا رأيت دخانًا أو حريقًا، فأبق الباب مغلقًا، حتى ينطفئ اللهب، وأوقف تشغيل الجهاز.
- قد يؤدي تسخين المايكروويف للمشروبات إلى تأخر الغليان الفوار. يجب الحرص عند التعامل مع الحاوية.



- انتبه عند تسخين السوائل!
- عندما تصل السوائل (ماء، قهوة، شاي، حليب، وغير ذلك) إلى درجة الغليان تقريبًا داخل الفرن، ويتم إخراجها فجأة، فمن الممكن أن تنسكب خارج الوعاء. خطر الجروح والحريق!
- لتجنب ذلك الوضع عند تسخين السوائل، ضع ملعقة شاي أو عود زجاج داخل الوعاء.
- يجب تحريك ورج محتويات زجاجات الرضاعة وأوعية أغذية الأطفال وفحص درجة حرارتها قبل الاستهلاك، لتجنب الحروق.

- يجب عدم تسخين البيض النيئ أو البيض المسلوق في الجهاز فقد ينفجر حتى بعد انتهاء حرارة المايكروويف.
- **تحذير!** لا تقم بتسخين الكحول أو المشروبات الكحولية الصافية في المايكروويف. خطر الحريق!
- **احذر!** لتجنب تسخين الطعام الزائد أو الاحتراق، من المهم عدم اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلاً، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جداً.
- للتحمير، استخدم فقط وظيفة الشي وراقب الفرن طوال الوقت، فإذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز، فسوف يحترق خلال مدة قصيرة جداً.
- تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن يذوب عازل السلك. خطر قصر الدارة!

## التركيب

- ينبغي أن يزود النظام الكهربائي بوسيلة لفصل التيلر، من خلال قواطع عند جميع الأقطاب توفر قطعاً تاماً للتيار عند ارتفاع الجهد الكهربائي إلى الفئة الثالثة.
- إذا استخدم قابس للتوصيل الكهربائي، فيجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب.
- يجب أن يمثل التركيب للوائح الحالية.
- يجب توفير الحماية من الصدمات الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.
- **تحذير:** يجب تأريض الفرن.
- **تحذير!** الجهاز مصمم ليكون مدمجاً. الرجاء الرجوع إلى الصفحات الأخيرة بدليل المستخدم هذا لمعلومات تفصيلية عن أبعاد التركيب.

## التنظيف والصيانة

- **تحذير!** افصل الإمداد بالتيار قبل التنظيف والصيانة.
- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم مع إزالة كل بقايا الطعام.
- يمكن أن تتلف أسطح الجهاز إذا لم يتم الحفاظ على نظافته، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة وقاسية أو أشياء حادة لتنظيف الباب الزجاجي فقد تؤدي لخدش السطح، بما قد يؤدي لشطر الزجاج.
- لا تستخدم منظفاً بتوليد البخار في تنظيف الجهاز.

- يجب الحفاظ على نظافة أسطح الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) لضمان عمل الفرن بشكل صحيح.
- الرجاء اتباع تعليمات التنظيف في قسم "تنظيف وصيانة الفرن".
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية. الرجاء الرجوع إلى الفصل "تغيير لمبة إضاءة الفرن".

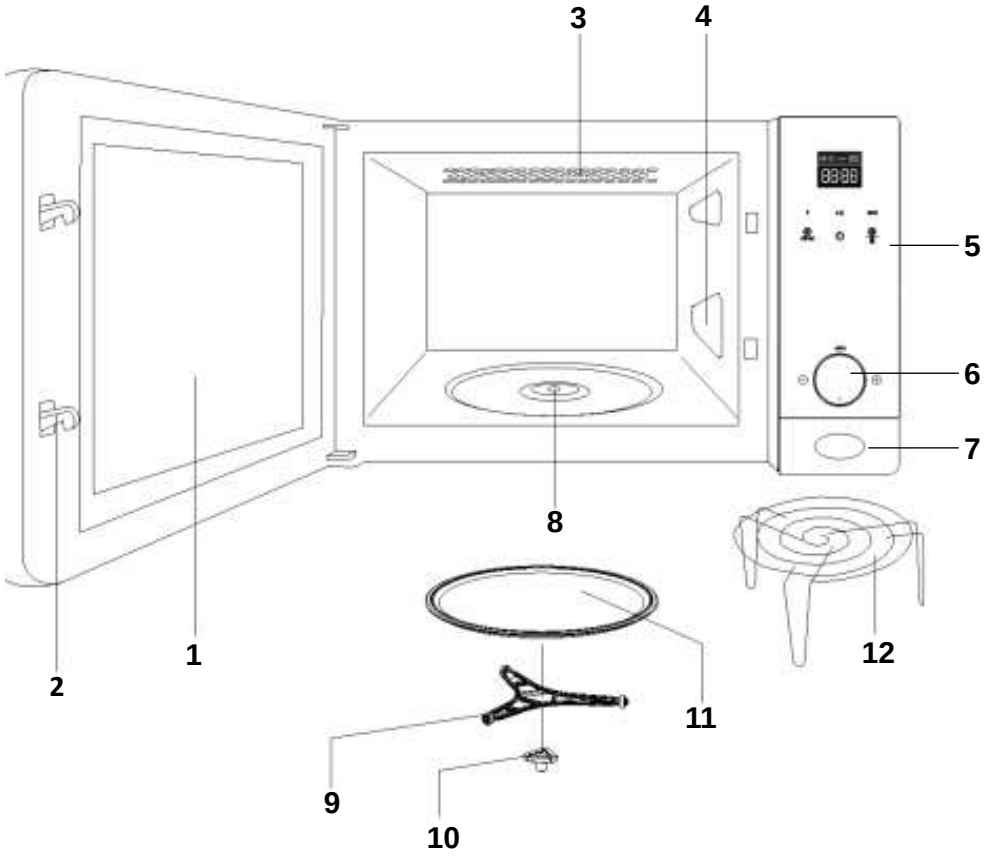
## الخدمة والإصلاح

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

## تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات

- يحظر تشغيل المايكروويف إذا كان فارغاً. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فقد يحدث شحن كهربائي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف. خطر التلف!
- يجب وضع كوب من الماء داخل الفرن لإجراء اختبارات برمجة الفرن، حيث سيتمص الماء الموجات الصغرى ولن يتعرض الفرن للتلف.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية ولا إعاقتها.
- استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف. قبل استخدام الأطباق والحاويات في المايكروويف، يجب التحقق من ملائمتها (راجع قسم أنواع الأطباق).
- تنزع أغشية الميكو الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.
- يجب عدم إبقاء أي أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تحترق إذا تم تشغيل الفرن.
- لا تستخدم الفرن كمخزن طعام.

- لا تستخدم الفرن في القلي نظرًا لاستحالة التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه في أفران المايكروويف.
- يمكن للقرص الدور والشوايات تحمل وزن 8 كجم بحد أقصى. ويجب عدم تجاوز هذا الحمل للحفاظ على الفرن من التلف.

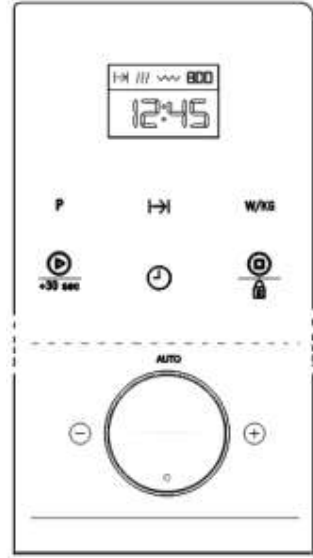


- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 7. زر الفتح             | 1. نافذة زجاجية على الباب |
| 8. فتحة قاعدة التدوير   | 2. المزلاج                |
| 9. قاعدة التدوير        | 3. الشواية الكوارتز       |
| 10. دعم اسطوانة التدوير | 4. أغطية ميكو             |
| 11. طبق التدوير         | 5. لوحة التحكم            |
| 12. الشواية             | 6. مقبض التدوير           |



## Bedienblende

- |                             |                                                                                   |   |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|
| مفتاح البرامج               |  | 1 |
| مفتاح المدة                 |  | 2 |
| مفتاح الطاقة / الوزن        |  | 3 |
| مفتاح البدء مفتاح المدة     |  | 4 |
| مفتاح الساعة                |  | 5 |
| مفتاح قفل السلامة / الإيقاف |  | 6 |
| الشاشة                      |  | 7 |
| مقبض التدوير                |  | 8 |



## Funktionsbeschreibung

| الرمز                                                                                | الوظيفة               | خرج طاقة المايكروويف | الأطعمة                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | فرن المايكروويف       | 160W----- P 01       | إذابة الثلج ببطء للأطعمة الحساسة، الحفاظ على الطعام ساخناً                                                |
|                                                                                      |                       | 320W----- P 02       | طهي بدرجة حرارة منخفضة، غلي الأرز<br>إذابة الثلج بسرعة                                                    |
|                                                                                      |                       | 480W----- P 03       | إذابة الزبدة<br>تسخين طعام الأطفال                                                                        |
|                                                                                      |                       | 640W----- P 04       | طهي الخضراوات والأغذية الأخرى<br>الطهي والتسخين بعناية،<br>طهي وتسخين جميع الكميات<br>تسخين الطعام الحساس |
|                                                                                      |                       | 700W----- P 05       | طهي وتسخين السوائل والأطعمة السريعة الأخرى                                                                |
|  | المايكروويف + الشواية | 95W----- P 01        | تحميص الخبز                                                                                               |
|                                                                                      |                       | 135W----- P 02       | شوي الدواجن واللحوم                                                                                       |

| الرمز                                                                              | الوظيفة      | خرج طاقة المايكروويف | الأطعمة                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|----------------------------------|
|                                                                                    |              | 170W----- P 03       | طهي قطع اللحم وأطباق "أو غراتين" |
|                                                                                    |              | 200W----- P 04       | إعداد قطع اللحم                  |
|                                                                                    |              | 230W----- P 05       | البطاطس "أو غراتين"              |
|  | الشواية      | ---                  | شوي جميع أنواع الأطعمة           |
|  | إذابة الثلج  | ---                  | إذابة الثلج بالوقت.              |
|  |              | ---                  | إذابة الثلج بالوزن.              |
|  | الطبخ تلقائي |                      | غلي البطاطس.                     |
|  |              |                      | الفتائر و أطباق اللحم            |
|  |              | ---                  | البطاطس المهروسة                 |

## مزايا فرن المايكروويف

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

### وضع تشغيل فرن المايكروويف

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

تمر الموجات الصغرى عبر البورسلين والزجاج

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

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

باختصار، فإن أفران المايكروويف تحتوي على الميزات التالية:

ويتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى داخل

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

تتعكس الموجات الصغرى بالمعدن...



... تنتقل من خلال الزجاج والبورسلين...



... ويتم امتصاصها خلال الطعام.



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

## لماذا يسخن الطعام

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

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

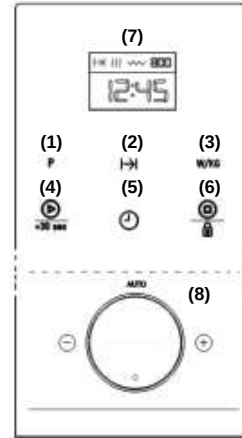
ولذلك فإنه يتم تشكيل الحرارة داخل الطعام:

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

## إعدادات أساسية

### ضبط الساعة

1. اضغط على مفتاح الساعة (5) حتى تبدأ أرقام الساعات في الوميض.
2. أدخل قيمة الوقت بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه.
3. اضغط على مفتاح الساعة (5) مرة أخرى لضبط الدقائق.
4. أدخل قيمة الدقائق بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه.
5. للإنتهاء، اضغط على مفتاح الساعة (5) مرة أخرى.



2. تستمر الساعة في العرض وسيومض مؤشر قفل السلامة على الشاشة (7).
3. لفك قفل المايكروويف، اضغط على مفتاح قفل السلامة / الإيقاف (6) لمدة 3 ثوان. سيصدر عن فرن المايكروويف صوت صفير وستعرض الشاشة الساعة مرة أخرى.

1. اضغط على مفتاح قفل السلامة / الإيقاف (6) لمدة 3 ثوان. سيصدر عن فرن المايكروويف صوت صفير وسيتم قفل الجهاز. ستعرض الشاشة أربعة أسطر وسيتم حجب تشغيل الفرن.

## الوظائف الأساسية

### البداية السريعة

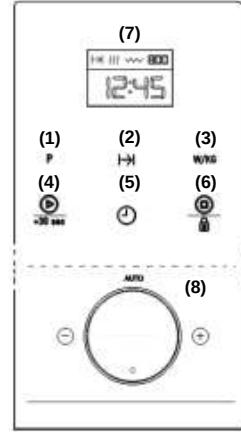
1. في وضع الاستعداد اضغط على بدء (4). يبدأ الجهاز على الفور في العمل على وظيفة المايكروويف بأقصى طاقة لمدة 30 ثانية.
2. إذا رغبت في زيادة وقت التشغيل اضغط على مفتاح البدء (4) مرة أخرى. في كل مرة يتم الضغط فيها على مفتاح البدء (4) تزداد المدة بمقدار 30 ثانية.

### الشواية

1. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد وظيفة الشواية  من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.
2. اضغط على مفتاح المدة (2). أدخل قيمة الدقائق بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك التأكيد بالضغط على مفتاح المدة (2) مرة أخرى.
3. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل.

### المايكروويف + الشواية

1. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد وظيفة المايكروويف + الشواية  من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.
2. اضغط على مفتاح المدة (2). أدخل قيمة الدقائق بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك التأكيد بالضغط على مفتاح المدة (2) مرة أخرى.



### فرن المايكروويف

1. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». سيضيء مؤشر فرن المايكروويف  على الشاشة (7). عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.
2. اضغط على مفتاح المدة (2). أدخل قيمة الدقائق بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك التأكيد بالضغط على مفتاح المدة (2) مرة أخرى.
3. لتغيير طاقة المايكروويف، عليك الضغط على زر الطاقة/الوزن (3). (إذا لم يتم الضغط على هذا الزر، سيعمل الجهاز بأقصى طاقة). أدخل الطاقة المرغوبة بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك التأكيد بالضغط على مفتاح الطاقة/الوزن (3) مرة أخرى.
4. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل.

يعرض الجدول أدناه البرامج لوظيفة إذابة الثلج بالون، مشيراً إلى نطاقات الوزن، وأوقات إذابة الثلج والراحة (لضمان وصول الطعام إلى درجة حرارة متجانسة).

| البرنامج | الطعام  | الوزن (كجم)  | الوقت (دقيقة)   | وقت الانتظار (دقيقة) |
|----------|---------|--------------|-----------------|----------------------|
| P01      | اللحم   | - 0,1<br>2,5 | 15 - 3          | 30 - 20              |
| P02      | الدواجن | - 0,1<br>2,5 | 15 - 3          | 30 - 20              |
| P03      | الأسماك | - 0,1<br>2,5 | - 3.20<br>1.23  | 30 - 20              |
| P04      | الفواكه | - 0,1<br>2,5 | - 26<br>2.36    | 10 - 5               |
| P05      | الخبز   | - 0,1<br>2,5 | - 36.15<br>2.25 | 10 - 5               |

### إذابة الثلج بالوقت (يدوي)

1. اضغط على مفتاح البرنامج (1) «P». حدد وظيفة

إذابة الثلج بالوزن  من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرنامج (1) «P» مرة أخرى.

2. اضغط على مفتاح المدة (2). أدخل قيمة الدقائق بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك التأكيد بالضغط على مفتاح المدة (2) مرة أخرى.

3. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل.

4. عندما يتوقف الفرن ويبدأ في الصفير، عليك تحريك أو تدوير الأطعمة. للاستمرار أغلق باب المايكروويف واضغط على مفتاح البدء، للاستمرار في عملية إذابة الثلج.

3 لتغيير طاقة المايكروويف، عليك الضغط على زر الطاقة/الوزن (3). (إذا لم يتم الضغط على هذا الزر، سيعمل الجهاز بأقصى طاقة). أدخل الطاقة المرغوبة بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك التأكيد بالضغط على مفتاح الطاقة/الوزن (3) مرة أخرى.

4. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل.

### إذابة الثلج بالوزن (تلقائي)

1. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد وظيفة

إذابة الثلج بالوزن  من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.

2. سيومض البرنامج «P01» (بصورة افتراضية). حدد (برنامج) نوع الطعام بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. (انظر الجدول أدناه). إذا لم يتم بتدوير مقبض التدوير سيتم تحديد «P01» افتراضياً). عليك التأكيد بالضغط على مفتاح الطاقة/الوزن (3) مرة أخرى.

3. ستري على الشاشة الوزن (مثل «0.1» افتراضياً) وسيومض مؤشر الوزن «كجم». حدد وزن الطعام (مثل «1,2 كجم») بتدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك التأكيد بالضغط على مفتاح الطاقة/الوزن (3) مرة أخرى. سيبدأ البرنامج الذي قمت بتحديد من قبل (مثال: «P01») في الوميض مرة أخرى.

4. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل.

5. عليك تدوير الأطعمة في اللحظة التي يصدر فيها صوت صفير عن فرن المايكروويف ويبدأ في الوميض على الشاشة (7): «TURN». أغلق الباب مرة أخرى واضغط على مفتاح البدء (4).

يعرض الجدول أدناه البرامج لوظيفة إذابة الثلج بالون، مشيراً إلى نطاقات الوزن، وأوقات إذابة الثلج والراحة (لضمان وصول الطعام إلى درجة حرارة متجانسة).

2. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد وظيفة تلقائي «AUTO 2» من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.

3. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل وستعرض الشاشة وقت التشغيل المتبقي.

4. عليك تقليب الأطعمة في اللحظة التي يصدر فيها صوت صفير عن فرن المايكروويف ويبدأ في الوميض على الشاشة : «TURN». أغلق الباب مرة أخرى واضغط على مفتاح البدء (4).

### وظيفة خاصة: تلقائي 3 (Auto 3) البطاطس المهروسة

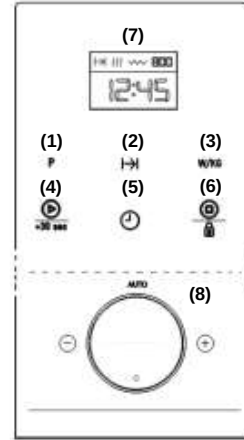
1. يمكنك إعداد البطاطس المهروسة باستخدام 1 كجم من البطاطس. ضع البطاطس المهروسة في حاوية مناسبة (بقطر 25-26 سم) ثم ضعها في صينية فرن المايكروويف.

2. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد وظيفة تلقائي «AUTO 3» من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.

3. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل وستعرض الشاشة وقت التشغيل المتبقي.

### وظيفة الذاكرة

تسمح وظيفة الذاكرة «MEM» بتخزين مجموعة من المعاملات متكررة الاستخدام (الوقت والطاقة) في الذاكرة. ومع ذلك، لا يمكن استخدامها سوى مع الوظائف الرئيسية: المايكروويف، الشواية، و المايكروويف + الشواية



### وظيفة خاصة: تلقائي 1 (طهي 500 جم بطاطس)

1. ضع البطاطس (تقريباً 500 جم) مع بعض الماء في الحاوية المقاومة للحرارة وضعها على لوحة التدوير في المايكروويف.

2. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد وظيفة تلقائي «AUTO 1» من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.

3. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل وستعرض الشاشة وقت التشغيل المتبقي.

### وظيفة خاصة: تلقائي 2 (AUTO 2) غليان بطء / الأطباق المطهوه بالغلي البطي

1. ضع المكونات ليتم غليها/تسويتها ببطء (مثل، الكرنب، أو يخنة الدجاج) في إناء، وقم بتغطية الإناء ووضعه على صينية الفرن.

## إجراءات التخزين بالذاكرة

1. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد الوظيفة المرغوبة (على سبيل المثال مايكروويف ( من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.
2. اضغط على مفتاح البدء (4). سيبدأ فرن المايكروويف في العمل.

### حذف ذاكرة

1. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد وظيفة الذاكرة «MEM» من خلال تدوير مقبض التدوير (8) في أي اتجاه. عليك تأكيد الوظيفة بالضغط على مفتاح البرامج (1) «P» مرة أخرى.
2. اضغط على مفتاح حجب السلامة/الإيقاف (6) حتى تسمع صوت صفير. سيعود الفرن إلى وضع "الاستعداد".

## إجراءات استخدام بالذاكرة

1. اضغط على مفتاح البرامج (1) «P». حدد وظيفة

## عند عمل الفرن...

### إيقاف الوظائف

1. لإيقاف برنامج، اضغط على زر الإيقاف (STOP) أو افتح باب الجهاز.
- إذا رغبت في إلغاء عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط على مفتاح إيقاف STOP. سيصدر عن فرن المايكروويف صوت صفير وستعرض الشاشة الساعة مرة أخرى.

### نهاية البرنامج

- عند انتهاء البرنامج، سيصدر عن فرن المايكروويف صفير لمدة 3 مرات وستعرض الشاشة "النهاية END". يتكرر صوت الصفير كل 30 ثانية، حتى يتم فتح الباب أو يتم الضغط على مفتاح الإيقاف "STOP".

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

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

إذا رغبت، يمكنك:

1. تدوير أو تحريك الأطعمة لضمان الطهي المتجانس.
  2. تغيير طاقة المايكروويف، باستخدام المفاتيح "- و "+".
  3. تحديد وظيفة أخرى، باستخدام مفاتيح الوظائف.
  4. ضبط وقت التشغيل المتبقي، باستخدام زر التدوير.
- أغلق الباب مرة أخرى واضغط على مفتاح البدء. سيبدأ الجهاز في العمل مرة أخرى.

## أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟

### وظيفة المايكروويف

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

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

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

ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق والتي قد تصبح ساخنة جداً. لذلك، يجب دائماً استخدام قفازات الفرن.

### كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان بارداً أو ليس حاراً جداً، يكون مناسباً. ولكن إذا كان حاراً جداً أو سبب تماساً كهربائياً، فيكون غير مناسب.

### تحذير:

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

### وظيفة الشواية

بالنسبة لوظيفة الشواية، يجب أن تكون أدوات الفرن مقاومة لحرارة 300 درجة مئوية بحد أدنى.

وتعتبر الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في الشواية.

### لوظيفة المايكروويف + الشواية

بالنسبة لوظيفة المايكروويف + الشواية، يجب أن تكون أدوات الفرن المستخدمة مناسبة للطهي في المايكروويف والشواية معاً.

### أواني وطبقات الألومنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقاً في الأوعية الألومنيوم أو مغلقة بغلاف الألومنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية:

انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.

- يجب ألا يكون ارتفاع الأواني الألومنيوم أكثر من 3 سم ويجب ألا يلامسوا جدران الجوف (مسافة 3 سم على الأقل). ويجب نزع الغطاء الألومنيوم.

- ضع الوعاء الألومنيوم على الطبق الدوار مباشرة. وإذا تم استخدام الشبكة الحديدية، فيجب وضعها على طبق خزفي. لا تضع الوعاء مباشرة على الشبكة الحديدية!

- سيكون وقت الطهي أطول لأن الموجات ستدخل فقط من أعلى الطعام. وفي حالة ساورك الشك، استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف.

- يمكن استخدام الغلاف الألومنيوم خلال عملية إزالة الجليد ليعكس الموجات الصغرى. يمكن حماية الطعام الحساس مثل الدجاج أو اللحم المفروم من الحرارة الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.

- مهم: يجب ألا يلامس الغلاف الألومنيوم جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماساً كهربائياً.

### الأغطية

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



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

يعطي الجدول التالي فكرة عامة عن أنواع أدوات الفرن المناسبة لكل حالة.

1. تمنع البخار الكثيف (خاصة في فترات الطهي الطويلة).
2. تصبح عملية الطهي أسرع.
3. لا يجف الطعام.
4. يحفظ النكهة.

## جدول أدوات الفرن

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

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

## تنظيف وصيانة الفرن

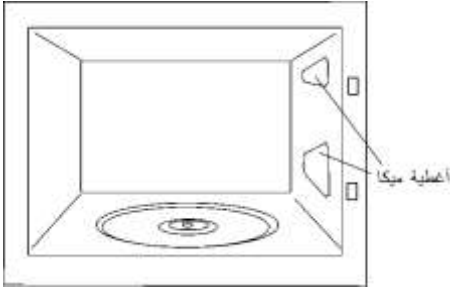
- 4 عليك تنظيف الأكسسوارات بعد كل استخدام. إذا كانت متسخة للغاية، عليك مسحها أولاً ثم استخدام فرشاة أو اسفنج. يمكن غسل الأكسسوارات في غسالة الأطباق. تأكد من بقاء صينية التدوير والقاعدة نظيفة دائماً.

### الباب، حاملات الباب، ومقدمة الجهاز

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

### أغطية ميكرا

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



- قبل تنظيف المايكروويف، تأكد من عدم إدخال القابس بالمقبس.
- بعد استخدام الجهاز، اتركه ليبرد. لا تفتح الجهاز بمنتجات تنظيف كاشطة، أو اسفنجات ستودي لخدش السطح أو أجسام حادة.

### الأسطح الخارجية

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

### الداخل

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

**هام!** لا يجب تنظيف الجهاز بالآلات التنظيف البخار. قد يصل البخار إلى أجزاء متصلة بالكهرباء ويتسبب في تماس كهربائي.

يمكن تنظيف أسطح الستانلس ستيل الأكثر اتساخاً باستخدام منتجات تنظيف غير مسببة للتآكل. عندها يجب شطفها بمياه ساخنة وتجفيفها جيداً.

## ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟

### لا يعمل الجهاز على النحو المناسب:

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

### لا تعمل الإضاءة الداخلية:

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

### الأطعمة لا تسخن أو تسخن ببطء:

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

### كابل الطاقة تالف

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

### الطعام ساخن جداً، أو جاف، أو محترق:

- هل قمت بتحديد وقت التشغيل الصحيح ومستوى الطاقة؟

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

لا بد من إجراء جميع الإصلاحات من خلال فنيين مختصين.

### تعرض الشاشة ساخن "HOT"!

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

### توجد ضوضاء أثناء تشغيل الجهاز:

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

## المواصفات

- فولتية التيار المتردد..... (راجع لوحة الخصائص)
- الطاقة المطلوبة..... 1200 وات
- طاقة الشواية..... 1000 وات
- طاقة مخرج المايكروويف..... 700 وات
- تردد المايكروويف ... 2450 ميغاهرتز
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق)..... 350 × 390 × 595 ملم
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق)..... 305 × 210 × 305 ملم
- سعة الفرن..... 18 لترًا
- الوزن..... 18,6 كجم

## حماية البيئة

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

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

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



### التخلص من العبوة

تحمل العبوة علامة النقطة الخضراء.

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



### التخلص من المعدات غير المستخدمة

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

## تعليمات التركيب

تأكد من كون الأجزاء التالية في حالة جيدة:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**تحذير:** لابد من توصيل الفرن بطرف أرضي.

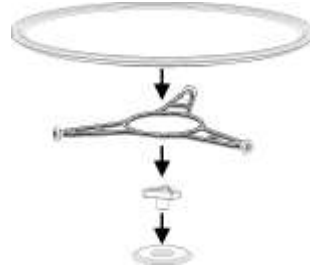
لا يجوز وضع الجهاز بالقرب من عناصر التسخين، أو أجهزة الراديو أو التلفزيون.

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

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

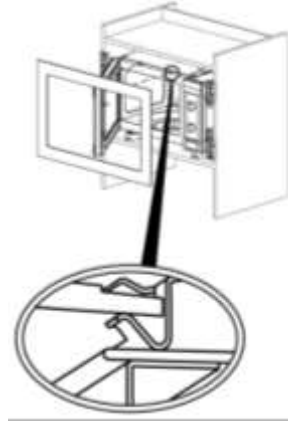
ضع الجهاز على سطح مستقر ومستو.

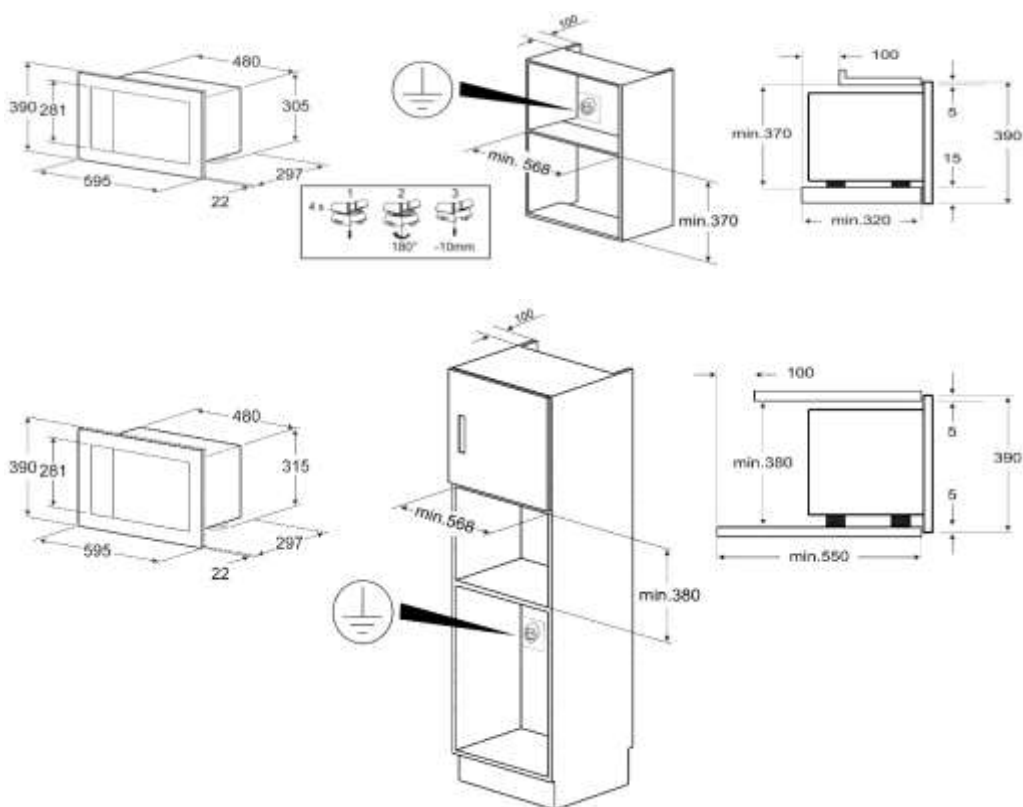
عليك تثبيت قاعدة التدوير في مركز تجويف المايكروويف ووضع طبق التدوير في الأعلى حتى يثبت في مكانه ويصدر صوت نكّة. وفتما يتم استخدام المايكروويف لابد أن يكون كلاً من طبق التدوير والقاعدة ذات الصلة داخل الفرن وفي الوضع الصحيح. تدور أطباق التدوير في اتجاه عقارب الساعة وعكس اتجاه عقارب الساعة.



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

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







## Teka Subsidiaries

| Country Subsidiary                                                             | Address                                                                                              | City                                                   | Phone                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Austria<br>Küppersbusch Austria<br>Belgium<br>Küppersbusch Belgium S.P.R.L.    | Eltnergassa, 13<br>Doomveld Industrië, Asse 3, No. 11 - Boite 7                                      | 1231 Wien<br>1731 Zellik                               | +43 18 668 022<br>+32 24 668 740   |
| Bulgaria<br>Teka Bulgaria EOOD                                                 | Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135                                                                      | 1784 Sofia                                             | +359 20 768 330                    |
| Chile<br>Teka Chile S.A.                                                       | Avd El Retiro Parque los Matanes, 1237. Parque Enea                                                  | Pudahuel, Santiago de Chile                            | +56 24 386 000                     |
| China<br>Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.                        | No. 1506, Shengyuan Hanghua Bldg. No. 200 Wending Rd.                                                | Xuhui, Dist. 200030 Shanghai                           | +86 2 153 076 096                  |
| Czech Republic<br>Teka CZ S.R.O.                                               | V Holesovickách, 593                                                                                 | 182 00 Praha 8 - Liben                                 | +420 284 601 940                   |
| Ecuador<br>Teka Ecuador S.A.                                                   | Parque Ind. California 2, Vía a Daule Km 12                                                          | Guayaquil                                              | +593 42 100 311                    |
| Greece<br>Teka Hellas A.E.                                                     | Thessaloniki - Aspropyrgos                                                                           | 193 00 Athens                                          | +30 2 109 760 283                  |
| Hungary<br>Teka Hungary Kft.                                                   | Bajcsy Zsilinszky u. 53                                                                              | 1065 Budapest                                          | +36 13 542 110                     |
| Indonesia<br>PT Teka Buana<br>Malaysia<br>Teka Kuchenteknik (Malaysia) Sdn Bhd | Jalan Mantang Raya, Kantor Taman A9 Unit A3<br>10 Jalan Kartunisa U1/47, Tamasya Park, Off Glenmarie | 12950 Jakarta<br>40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan | +62 215 762 272<br>+60 376 201 600 |
| Mexico<br>Teka Mexicana S.A. de C.V.                                           | Boulevard Manuel Avila Camacho #126                                                                  | 11000 Ciudad de México                                 | +52 5 551 330 493                  |
| Morocco<br>Teka Maroc S.A.                                                     | 73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa                                                        | Casablanca                                             | +212 22 674 462                    |
| Peru<br>Teka Kuchenteknik Perú S.A.                                            | Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco                                                       | Lima                                                   | +51 14 363 078                     |
| Poland<br>Teka Polska Sp. ZO.O.                                                | ul. 3-go Maja 8 / A2                                                                                 | 05-800 Pruszkow                                        | +48 227 383 270                    |
| Portugal<br>Teka Portugal S.A.                                                 | Estrada da Mota - Apdo 533                                                                           | 3834-909 Ilhavo, Aveiro                                | +35 1 234 329 500                  |
| Romania<br>S.C. Teka Kuchenteknik Romania S.R.L.                               | Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15                                                            | 010992 Bucharest Sector 1                              | +40 212 334 450                    |
| Russia/Russiya<br>Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"                                  | Neverovskaya 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia                                                   | 121087 Poccия, Москва                                  | +7 4 956 450 064                   |
| Singapore<br>Teka Singapore PTE Ltd                                            | Clarenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square                                                            | 239920 Singapore                                       | +65 67 342 415                     |
| Spain<br>Teka Industrial, S.A.                                                 | C/ Caja, 17                                                                                          | 39011 Santander                                        | +34 942 355 050                    |
| Thailand<br>Teka (Thailand) Co. Ltd.                                           | 364/8 5th Ayutthaya Road, Phayathai, Ratchaburi                                                      | 10400 Bangkok                                          | +66-26 424 888                     |
| Turkey<br>Teka Teknik Mutfak Alakleri Sanayi Ve                                | Büyükdere Cad. 24/13                                                                                 | 80290 Mecidiyeköy, Istanbul                            | +90 2 122 883 134                  |
| Ukraine<br>Teka Ukraine LLC                                                    | 86-e, Bazhenko Str. 2nd floor, 4th entrance                                                          | 03150 Kyiv                                             | +380 444 960 680                   |
| United Arab Emirates<br>Teka Middle East Fze                                   | Building LOB 16, Office 417                                                                          | P.O. Box 18251 Dubai                                   | +971 48 872 912                    |
| United Arab Emirates<br>Teka Kuchenteknik U.A.E LLC                            | Bin Khadia Centre                                                                                    | P.O. Box 35142 Dubai                                   | +971 42 833 047                    |
| Venezuela<br>Teka Andina S.A.                                                  | Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Umondoto)                                                         | 1070 Caracas                                           | +58 2 122 912 821                  |
| Vietnam<br>TEKA Vietnam Co., Ltd.                                              | 803, Floor 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van                                             | Thái, Tân Phú Ward, District 7, Ho Chi Minh            | +84 854 160 646                    |



www.teka.com

\*for further information and updated contact addresses,  
please refer to the corporate website\*