



CMXG22DW
CMXG22DS

FORNOS MICROONDAS
MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

HORNOS MICROONDAS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES



Forno microondas

MANUAL DE INSTRUÇÕES

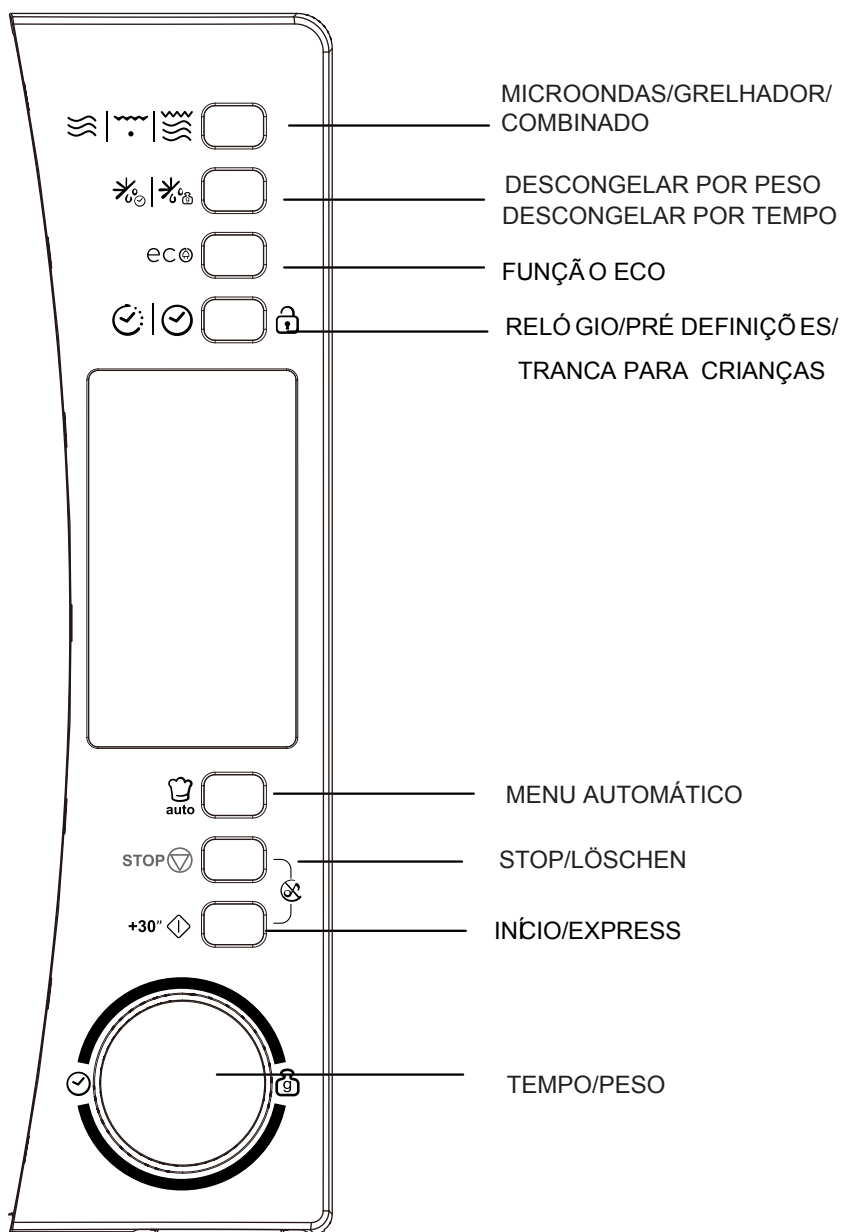
MODELOS: CMXG22DW
CMXG22DS

Antes de utilizar o forno microondas, leia as instruções com atenção e guarde-as em boas condições.

Se seguir as instruções aqui indicadas, o seu forno garantir-lhe-á excelentes serviços por muitos anos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO

Ao colocarmos o símbolo CE () neste electrodoméstico, declaramos, sob nossa responsabilidade, que o produto está de acordo com as normas europeias de segurança, saúde e questões ambientais exigidas na lei para este tipo de produto.



PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICROONDAS

(a) Nunca tente colocar este forno em funcionamento com a porta aberta, pois, se o fizer, ficará exposto à energia das microondas. Nunca parta nem altere os fechos de segurança do forno.

(b) Nunca coloque um objecto entre a parte da frente do microondas e a porta, nem nunca deixe acumular resíduos de sujidade ou de produtos de limpeza nas superfícies de vedação.

(c) AVISO: Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas, o microondas não pode ser utilizado até à sua reparação por uma pessoa competente.

ATENÇÃO

Se o aparelho não for mantido em bom estado de conservação e de limpeza, a sua superfície poderá degradar-se, reduzindo o tempo de vida útil do aparelho e provocando situações de perigo.

Especificações técnicas

Modelos	CMXG22DW / CMXG22DS
Tensão nominal	230V~50Hz
Potência nominal de entrada (Microondas)	1250W
Potência nominal de saída (Microondas)	800 W
Potência nominal de entrada (Grill)	1000W
Capacidade do forno	22 L
Diâmetro do prato rotativo	Ø245mm
Dimensões exteriores(CxPxAlt)	461 x 365x 290 mm
Peso líquido	12,5 kg

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO

Para reduzir os riscos de incêndio, choque eléctrico, lesões pessoais ou exposição excessiva a energia das microondas, ao utilizar este aparelho, respeite as precauções básicas, incluindo:

1. Aviso: Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos similares em recipientes fechados, pois, se o fizer, os referidos recipientes poderão explodir.
2. Aviso: É perigoso para qualquer pessoa, para além do pessoal competente, proceder à remoção da tampa de protecção contra a energia das microondas.
3. Aviso: Só deve permitir que o forno seja utilizado por crianças sem supervisão por um adulto depois de se ter certificado de que aprenderam a utilizar devidamente o forno e de que estão conscientes dos perigos inerentes a uma utilização incorrecta do mesmo.
4. Aviso: Se o aparelho for utilizado no modo de cozedura combinado, o forno apenas pode ser utilizado por crianças com supervisão dos adultos, devido às elevadas temperaturas geradas (apenas para a série de fornos com grelhador).
5. Utilize exclusivamente recipientes e utensílios adequados para uma utilização em fornos microondas.
6. O forno deve ser limpo regularmente e deve ter sempre o cuidado de remover quaisquer restos de comida que fiquem depositados nele.
7. Leia atentamente as indicações do ponto "PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICROONDAS" e siga-as à risca.

8. Sempre que aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, mantenha-se atento ao forno, pois os recipientes utilizados podem incendiar-se.
9. Se notar fumo, desligue o aparelho, retire a ficha do respectivo cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta do forno fechada, a fim de abafar eventuais chamas.
10. Nunca cozinhe demasiado os alimentos.
11. Nunca guarde objectos, ou o que quer que seja, no interior do forno. Nunca guarde alimentos, como, por exemplo, pão ou bolachas, no interior do forno.
12. Sempre que utilizar o forno para aquecer alimentos embrulhados em embalagens de papel ou de plástico que tenham fechos ou pegas de metal, retire esses fechos ou pegas antes de colocar esses recipientes no forno.
13. Este forno só pode ser instalado e localizado de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
14. Nunca cozinhe ovos com casca nem aqueça ovos cozidos inteiros no forno microondas, pois corre o risco de eles explodirem depois de o forno se desligar.
15. Este forno só pode ser utilizado para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual. Nunca utilize produtos corrosivos neste forno, nem permita que ele seja exposto a vapores de produtos corrosivos. Este forno foi especificamente concebido para aquecer alimentos. Ele não foi concebido para uma utilização industrial nem laboratorial.
16. Se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, e para evitar perigos, tem o mesmo de ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência técnica autorizado do mesmo ou por um técnico devidamente qualificado.
17. Nunca guarde este aparelho no exterior.
18. Nunca utilize este forno ao pé de água, numa cave húmida ou ao pé de uma piscina.

19. Durante a operação do forno, as suas paredes e demais superfícies podem aquecer bastante. De facto, as superfícies deste forno podem aquecer bastante durante a sua utilização. Mantenha o cabo de alimentação do forno afastado das superfícies quentes, e, além disso, certifique-se sempre que de nunca tapa as aberturas de ventilação do forno.
20. Nunca deixe o cabo de alimentação do forno ficar pendurado por cima da borda de uma mesa ou da bancada da cozinha.
21. O facto de não manter este forno limpo pode deteriorar as suas superfícies, o que, por sua vez, pode reduzir a vida útil do aparelho e, inclusive, dar azo a uma situação de perigo.
22. Agite ou mexa sempre o conteúdo dos biberões ou dos frasquinhos com alimentos para crianças e verifique sempre a temperatura antes do seu consumo, para evitar queimaduras.
23. Quando se aquecem bebidas num microondas, elas podem não começar a ferver logo, mas só mais tarde, nomeadamente quando são retiradas do forno; assim, tenha sempre o máximo cuidado ao retirar do interior do forno um recipiente em que tenha aquecido uma bebida.
24. Este electrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, a menos que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob a supervisão dessa pessoa.
25. As crianças devem ser sempre vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.

26. Este aparelho nunca pode ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.

27. AVISO: Antes de substituir a lâmpada instalada no interior do forno, e para evitar sofrer choques eléctricos, certifique-se sempre de que o forno está desligado da corrente, ou seja, de que a ficha do respectivo cabo de alimentação está desligada da tomada de corrente.

28. O exterior e partes acessíveis podem aquecer durante a operação do forno. Mantenha sempre as crianças afastadas do forno. Além disso, nunca utilize vapor para limpar o seu forno microondas. forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.

29. Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.

30. Durante a utilização, o forno fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.

31. Utilize exclusivamente a sonda técnica estipulada para este forno (só aplicável aos fornos que disponham de uma sonda para medição da temperatura).

32. A parte de trás do forno deve ficar virada para uma parede.

33. Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou ainda com pouca experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou recebam instruções relativas à utilização do equipamento de forma segura, de modo a compreenderem os perigos inerentes. As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção do equipamento não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

34. Mantenha o aparelho e o correspondente cabo de ligação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
35. Se o equipamento libertar fumo, mude-o de sítio ou desligue-o e mantenha a porta fechada de forma a abafar as chamas.
36. Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
- áreas de cozinha e de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - por clientes em hotéis, motéis e noutros ambientes do tipo residencial;
 - quintas;
 - quartos de hóspedes e outros ambientes do mesmo género.
37. AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis podem aquecer durante a sua utilização. Devem ser tomados cuidados para evitar tocar nas resistências de aquecimento. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas longe, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
38. O forno de micro-ondas deve ser utilizado com a porta decorativa aberta. (para fornos com porta decorativa.)
39. Não deve ser utilizada limpeza a vapor.
40. Não use produtos abrasivos ou agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na estilhaçar do vidro.

**LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE PARA
REFERÊNCIA FUTURA**

Para reduzir o perigo de lesões pessoais

Ligação do forno microondas à terra

PERIGO

Perigo de choque eléctrico
Tocar em alguns dos componentes internos deste forno pode provocar lesões pessoais graves ou mesmo a morte. Nunca desmonte o seu forno microondas.

AVISO

Perigo de choque eléctrico
Uma ligação incorrecta do forno à terra pode dar azo a choques eléctricos.
Nunca ligue este forno a uma tomada sem se certificar de que ela está devidamente instalada e de que foi correctamente ligada à terra.

LIMPEZA

Nunca limpe o seu forno sem primeiro o desligar da corrente, retirando a ficha do cabo de alimentação da tomada.

1. Depois de o utilizar, limpe o interior do forno com um pano ligeiramente humedecido.
2. Limpe os acessórios do forno microondas como habitualmente com água e detergente.
3. A moldura da porta, a vedação e as partes adjacentes devem ser cuidadosamente limpas com um pano húmido sempre que necessário.

Este aparelho tem de ser ligado à terra. Em caso de curto-circuito, a ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico por meio de um cabo de fuga para a corrente eléctrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com um condutor de ligação à terra e com uma tomada de ligação à terra.

Esta ficha tem de ser ligada a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. Se não tiver percebido as instruções de ligação à terra ou se tiver dúvidas sobre se o aparelho está correctamente ligado à terra, consulte um electricista ou um técnico qualificado. Se for necessário utilizar uma extensão, use sempre só uma extensão que tenha 3 condutores.

1. Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação curto para impedir que fique embaraçado noutros objectos ou que as pessoas tropecem nele.
2. Se for utilizado um cabo de alimentação mais comprido ou uma extensão:
 - 1) Certifique-se sempre de que a potência nominal do cabo mais comprido ou da extensão é, pelo menos, equivalente à potência nominal do aparelho.
 - 2) A extensão utilizada tem sempre de ser um cabo de 3 condutores com ligação à terra.
 - 3) O cabo mais comprido deve ser posicionado de modo a não poder ficar pendurado da bancada ou do tampo da mesa, para não poder ser puxado por crianças e para que ninguém possa tropeçar nele.

MATERIAIS E UTENSÍLIOS

CUIDADO

Risco de lesões pessoais

Dado o perigo envolvido para qualquer pessoa sem formação competente, toda e qualquer reparação ou intervenção no forno que implique a remoção da cobertura que protege contra uma exposição à energia das microondas tem sempre de ser levada a cabo por um técnico qualificado.

Consulte as instruções do parágrafo "Materiais que podem ser utilizados no forno microondas ou que devem ser evitados no forno microondas."

Pode haver utensílios não metálicos não indicados para utilização no forno microondas. Em caso de dúvida, poderá experimentar o utensílio em questão, procedendo conforme a seguir indicado.

Teste para os utensílios:

1. Encha um recipiente próprio para utilização em forno microondas com uma chávena de água fria (250 ml) e coloque dentro deste o utensílio em questão.
2. Ponha o forno a funcionar à temperatura máxima, durante 1 minuto.
3. Toque no utensílio com cuidado. Se o utensílio vazio estiver quente, não o utilize para cozer alimentos no microondas.
4. Não ultrapasse o tempo de cozedura de 1 minuto.

Materiais que podem ser utilizados no forno microondas

Película de alumínio	Apenas para protecção. Pequenos pedaços lisos podem ser utilizados para cobrir partes mais finas de carne ou ave de capoeira para impedir o excesso de cozedura. É possível a formação de arco se a película estiver demasiado próxima das paredes do forno. A película deve ser colocada a uma distância mínima de 1 polegada (2,5 cm) das paredes do forno.
Recipientes de terracota	Siga as instruções do fabricante. O fundo de um recipiente de terracota deve ser colocado, pelo menos, 3/16 polegadas (5mm) acima do prato rotativo. A utilização não correcta pode fazer com que o prato rotativo se parta.
Pratos de mesa	Apenas os indicados para utilização em forno microondas. Siga as instruções do fabricante. Não utilize pratos partidos ou com bordos quebrados.
Frascos, boiões de vidro	Tire sempre a tampa. Utilize somente para aquecer o alimento e apenas até este estar quente. Muitos frascos ou boiões de vidro não resistem ao calor e podem partir.
Produtos de vidro	Utilize apenas produtos de vidro resistentes ao calor próprios para utilização em forno microondas. Assegure-se de que não há bordos de metal. Não utilize pratos partidos ou com bordos quebrados.
Sacos para cozedura em forno	Siga as instruções do fabricante. Não feche com fechos de metal. Faça uns cortes no saco para permitir a saída de vapor.
Chávenas e pratos de papel	Utilize durante períodos breves, unicamente para cozer/aquecer. Durante a cozedura não deixe o forno sem vigilância.

Guardanapos de papel	Utilize para cobrir o alimento durante o aquecimento, para absorver eventuais gorduras. Utilize somente para cozeduras breves e sempre sob vigilância.
Papel pergaminho vegetal	Utilize como cobertura para evitar salpicos ou como cobertura para o vapor.
Plástico	Apenas o indicado para utilização em forno microondas. Siga as instruções do fabricante. Deve estar marcado com a inscrição "Indicado para microondas". Alguns recipientes de plástico amolecem, quando se aquecem os alimentos dentro deles. Sacos para cozedura e sacos de plástico fechados hermeticamente têm de ser cortados ou furados previamente, como indicado na própria embalagem.
Película de plástico	Somente a indicada para utilização em forno microondas. Utilize para cobrir o alimento durante a cozedura, para manter a humidade. Assegure-se de que a película de plástico não entra em contacto com o alimento.
Termómetros	Somente os indicados para utilização em forno microondas (termómetros para carne e para doces).
Papel impermeável	Utilize para cobrir o alimento para evitar salpicos e manter a humidade.

Materiais a evitar nos fornos microondas

Tabuleiros de alumínio	Podem provocar formação de arco. Transfira o alimento para pratos próprios para forno microondas.
Recipientes de cartão para alimentos, com pegas de metal	Podem provocar formação de arco. Transfira o alimento para pratos próprios para forno microondas.
Utensílios de metal	O metal protege os alimentos das radiações microondas. O metal pode provocar formação de arco.
Fechos de metal	Podem provocar formação de arco e dar origem a incêndios no interior do forno.
Sacos de papel	Podem provocar incêndio no interior do forno.
Recipientes de polistireno ou poliuretano	Quando expostos a altas temperaturas, os recipientes podem derreter ou contaminar o líquido no seu interior.
Madeira	Quando utilizada em forno microondas a madeira seca e pode rachar ou partir.

COMO INSTALAR O SEU FORNO

Nome dos componentes e acessórios do forno

Retire o forno e todos os materiais da embalagem e da cavidade do forno.

O forno vem acompanhado dos acessórios seguintes:

1 Prato de vidro giratório

1 Conjunto anel rotativo

1 Manual de instruções

A) Painel de controlo

B) Eixo do prato rotativo

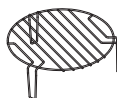
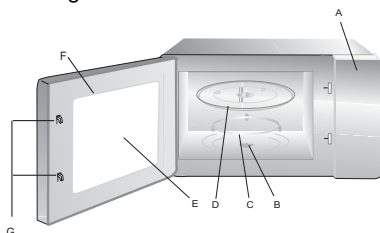
C) Anel de suporte

D) Prato de vidro

E) Janela de observação

F) Porta

G) Sistema de bloqueio de segurança

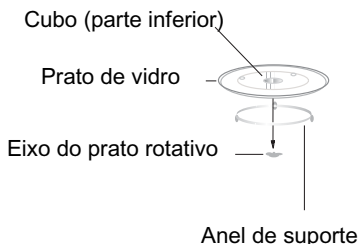


Grill (Só para a série com Grill)

Atenção! Não utilize a grelha de metal quando utilizar o aparelho com microondas. Remova-a sempre que utilizar a função microondas!

Desligue o forno, se a porta permanecer aberta durante o funcionamento.

Instalação do prato rotativo



- Nunca coloque o prato de vidro invertido. O prato de vidro nunca deverá ser fixado.
- Tanto o prato de vidro como o anel de suporte deverão ser sempre utilizados durante a cozedura.
- Alimentos e recipientes deverão ser sempre colocados a cozer sobre o prato de vidro.
- Se o prato de vidro ou conjunto de anel e prato rotativo se racharem ou partirem, contacte o centro de assistência mais próximo.

Instalação da mesa de trabalho

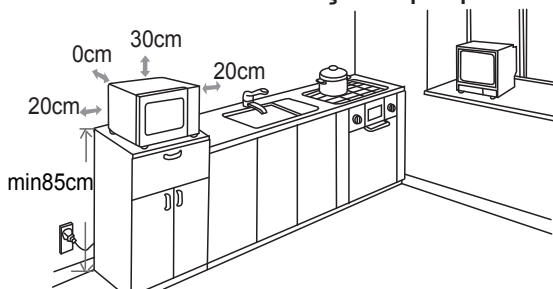
Remova todo o material de embalagem e acessórios. Examine o forno para se certificar de que não tem qualquer dano, como amolgadelas ou porta danificada. Se danificado, não instale o forno.

Interior do forno: Remova todas as películas de protecção que estão a revestir as superfícies do interior do forno microondas.

Não remova o revestimento castanho claro colado no interior da cavidade do forno, que protege o magnetron.

Instalação

1. Seleccione uma superfície plana com espaço suficiente para proporcionar uma ventilação apropriada à entrada ou à saída.



É necessário deixar um espaço de, pelo menos 3.0 polegadas (20 cm) entre o forno e qualquer parede adjacente.

- (1) Deixe um espaço de, pelo menos, 12 polegadas (30 cm) acima do forno.
- (2) Não tire os pés da parte inferior do forno.
- (3) Cobrir as aberturas à entrada e/ou à saída pode provocar danos no forno.
- (4) Coloque o forno o mais longe possível do rádio ou televisão. O funcionamento do forno microondas pode provocar interferências na recepção do sinal de rádio ou televisão.

2. Ligue o forno a uma tomada doméstica standard. Assegure-se de que a voltagem e frequência desta são iguais à voltagem e frequência indicadas na placa de valores nominais do aparelho.

ATENÇÃO! Não instale o forno sobre um fogão de cozinha ou outros electrodomésticos que produzam calor. Se instalado próximo ou acima de uma fonte de calor o forno pode estragar-se e a garantia perde a validade.

Durante o funcionamento do forno, há probabilidade da superfície acessível estar quente.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Este forno microondas utiliza os controlos electrónicos modernos para ajustar os parâmetros de cozedura e para satisfazer o mais possível as suas exigências.

1. Acerto do relógio

Quando se liga o forno a microondas na tomada de corrente, o forno indicará "00:00" e emitirá um sinal sonoro.

1) Prima "  |  ". Os algarismos das horas começam a piscar.



2) Rode "  " para definir as horas; o número de horas introduzido deve estar compreendido entre 0--23.



3) Prima "  |  ". Os algarismos dos minutos começam a piscar.



4) Rode "  " para definir os minutos; o número de minutos introduzido deve estar compreendido entre 0--59.



5) Prima "  |  " para completar o acerto das horas. ":" começa a piscar.



Nota: 1) Se o relógio não for acertado, não funcionará quando estiver ligado electricamente.

2) Se, durante o acerto do relógio, o utilizador premir o botão " STOP  " ou não fizer nenhuma operação no prazo de um minuto, o forno sairá da função de acerto.

2. Cozedura com microondas

Prima "  |  |  " uma vez. Rode "  " para seleccionar a função desejada.

Prima " + 30"  ". Rode "  " para programar o tempo de cozedura.

Prima " + 30"  " para dar início à cozedura.

Exemplo: Se desejar utilizar a potência de 80% durante 20 minutos, para cozer o alimento desejado, deverá pôr o forno a funcionar do modo seguinte:

1) Prima "  |  |  " uma vez. O LED indicará "P100" e o indicador "  " acende-se.



2) Rode "  ", para seleccionar uma potência de 80%.

O LED indicará "P80". Prima " + 30"  ".



3) Rode "  ", para regular o tempo de cozedura, até o display indicar "20:00" (O tempo máximo de cozedura é 95 minutos.)



4) Prima " + 30"  " para dar início à cozedura. ":" acende-se e o indicador "  " começa a piscar (no fim da cozedura ouvirá um sinal sonoro composto de cinco toques sucessivos).

NOTA: Os níveis para regulação do tempo de programação são os seguintes:

0---1	min :	5	segundos
1---5	min :	10	segundos
5---10	min :	30	segundos
10---30	min :	1	minuto
30---95	min :	5	minutos

Quadro de potências do forno microondas

Potência do microondas	100%	80%	50%	30%	10%
------------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Cozedura com Grill

- 1) Prima a tecla "  |  |  " duas vezes; aparece indicada a letra "G" e é seleccionada a função grill. Prima " + 30"  " .
- 2) Rode "  " para programar o tempo de cozedura. O tempo máximo de cozedura é de 95 minutos.
- 3) Prima a tecla " + 30"  " para dar início à cozedura.

4. Cozedura Combinada

- 1) Prima a tecla "  |  |  " duas vezes; aparece indicada a letra "G" e é seleccionada a função grill. Para "  " seleccionar "C-1" or "C-2".
- 2) Prima " + 30"  " . Prima "  " para programar o tempo de cozedura. (O tempo máximo de cozedura é de 95 minutos).
- 3) Prima a tecla " + 30"  " para dar início à cozedura. Os indicadores de cozedura piscam e " : " acende-se.

Nota: Instruções para cozedura combinada

Instruções	Indicações do display	Potência de microondas	Potência de Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Arranque rápido e prolongamento do tempo de cozedura

1). Quando o forno estiver em condições de espera, prima a tecla " + 30"  " para dar início à cozedura em potência máxima, durante 30 segundos. O tempo de cozedura aumentará 30 segundos sempre que se premir a tecla " + 30"  "; o tempo máximo de programação é de 95 minutos.

Nota: Para aumentar o tempo prima " + 30"  " botão, exceto descongelamento e programas auto do menu.

2) No estado de espera, por sua vez, "  " esquerda para escolher o tempo de cozimento em seguida, pressione " + 30"  " botão para cozinhar com 100% da potência do micro-ondas .

Este programa pode ser definido como o primeiro de vários estados.

6. Descongelação com base no tempo

1) Prima a tecla "  |  " uma vez. O LED indicará "dEF1".



2) Rode "  " para seleccionar o tempo de cozedura. "  " e "  " acender-se-ão simultaneamente. O tempo de programação vai de 00:05 a 95:00. O nível de potência definido é P30. Não é regulável.



3) Prima a tecla "+ 30"  " para dar início à descongelação. Os indicadores "  " e "  " começarão a piscar.

7. Descongelação com base no peso

1) Prima "  |  " duas vezes; o LED indicará "dEF2".



2) Rode "  " para seleccionar o peso do alimento que deseja descongelar. Simultaneamente acende-se, "g". O peso tem de estar compreendido entre 100 e 2000 g.



3) Prima a tecla "+ 30"  " para dar início à descongelação. Os indicadores "  " e "  " começarão a piscar e o indicador "g" apaga-se.

8. AUTO MENU

1) Quando o aparelho está em modo de pausa, gire  para a direita para escolher o menu de que necessita. "A-01", "A-02"... "A-10" que vão aparecer por ordem.

2) Pressione "+ 30"  para confirmar o menu seleccionado.

3) Gire  para seleccionar o menu de b-1 a b-4.

4) Pressione "+ 30"  para começar a cozinhar.

Quando o cozinhado estiver finalizado, o indicador sonoro vai fazer ouvir-se 5 vezes. Se o relógio tiver sido definido antes, o horário actual vai ser mostrado no display, de outra forma, vai ser mostrado 0:00.

Por exemplo, para cozinhar massa.

1) Gire  , vai aparecer "A-07" e o menu "pasta" (massa) fica seleccionado. Os indicadores luminosos  e  vão ficar acessos.

2) Pressione "+ 30"  para confirmar o menu seleccionado.

3) Pare de rodar  quando "b-4" aparecer no display.

4) Pressione "+ 30"  para começar a cozinhar.

Quando o cozinhado terminar, o indicador sonoro vai fazer ouvir-se 5 vezes. Nessa altura, gire novamente o botão para o modo pausa.

9. Cozeduras sequenciais

É possível programar um máximo de dois programas sequenciais de cozedura. Se um dos programas for o da descongelação, ele passará automaticamente para primeiro lugar. O sistema emitirá um sinal sonoro no fim de cada programa e tem início o programa seguinte.

Nota: O menu Auto não pode ser programado como um dos menus sequenciais. Por exemplo: Se desejar descongelar 500 g de um alimento e cozê-lo com 80% da potência de microondas durante cinco minutos, os passos a seguir são aos seguintes:

1) Prima "  |  " duas vezes; o LED indicará "dEF2".



2) Rode "  " para definir o peso do alimento que deseja descongelar. Pare de rodar, assim que aparecer indicado "500".

3) Prima "  |  |  " uma vez. O LED indicará "P100" e o indicador "  " acende-se.



4) Rode "  ", para seleccionar uma potência de 80%. O LED indicará "P80". Prima " + 30"  " .



5) Rode "  " para programar o tempo de 5 minutos de cozedura.



6) Prima " + 30"  " para dar início à cozedura.

Nota: No fim do primeiro programa, ouvirá um sinal sonoro e terá, então, início o segundo programa. No fim de todos os programas, é emitido um sinal sonoro de cinco toques e a unidade regressa ao estado de espera.

10. Cozeduras com arranque diferido

1) Em primeiro lugar, acerte o relógio. (Consulte as instruções para acerto do relógio).

2) Defina o programa de cozedura. Podem definir-se dois programas, no máximo. Não é possível definir a descongelação com esta função.

3) Prima "  |  ". O relógio aparece no display. Os algarismos que representam as horas começam a piscar.

4) Rode "  " para definir as horas. O número de horas introduzido deve estar compreendido entre 0–23.



5) Prima "  |  ". Os algarismos dos minutos começam a piscar.



6) Rode "  " para definir os minutos. O número de minutos introduzido deve estar compreendido entre 0–59.



7) Prima " + 30"  " para terminar a programação. À hora programada " : " acendese, ouvem-se dois toques e o processo de cozedura inicia automaticamente.

Nota: 1) O relógio deve ser acertado antes de começar a operação. Caso contrário, a função de arranque diferido não funcionará.
2) Se o programa de arranque diferido tiver sido programado sem definir o programa de cozedura, toda a programação será válida como despertador. Significa que à hora programada se ouvirão cinco toques.

11. FUNÇÃO ECO

No modo de espera, pressione  ou, se não existir nenhuma operação no espaço de tempo de um minuto, o ecrã display vai apagar-se. Nesse momento pressione qualquer botão para o display se acender.

Nota: 1) O microondas não consegue entrar no modo ECO se a porta estiver aberta.

2) Pressione qualquer botão ou abra a porta para ligar o display em modo ECO.

3) Se ligar o modo ECO depois de ter definido a tranca de segurança para crianças, lembre-se de a definir novamente.

12 .Modo silencioso

No “modo de espera”, prima “STOP  ” e pressione “+ 30”  ” simultaneamente por 3 segundos para entrar no modo silencioso. Todos os botões e alarmes sonoros não vão tocar no modo silêncio.

Para activar novamente o som: no “modo de espera”, prima “STOP  ” e pressione “+ 30”  ” simultaneamente por 3 segundos para deixar o modo silencioso.

13. Função de verificação das programações

- (1) Prima “ |  |  ” durante a cozedura; a potência de microondas actual aparecerá indicada no display, durante 3 segundos.
- (2) Na fase de arranque diferido, prima “ |  ” para ver o horário de cozedura diferida seleccionada previamente. O tempo de início de cozedura pisca durante 3 segundos e, seguidamente, volta a aparecer indicadas as horas no forno.
- (3) Durante a cozedura, prima “ |  ”, para ver a hora actual. Aparecerá indicada durante 3 segundos.

14. Função de segurança para crianças

Activação: Na condição de repouso, prima “ |  ” durante 3 segundos.

Ouvirá um toque prolongado a confirmar a efectiva activação da segurança para crianças; o LED indica “ ” e “ ” acende-se

Desactivação da segurança: Estando a segurança activada, prima “ |  ” durante 3 segundos. Ouvirá um toque prolongado a confirmar a efectiva desactivação da segurança; o LED volta a exibir o relógio e “ ” apaga-se.

15. Protecção da ventoinha

Após cozedura com microondas ou combinada de duração superior a 5 minutos, o forno interromperá o funcionamento nos últimos 15 segundos e funcionará apenas a ventoinha.

16. Função protectora do Magnetron

Se a unidade funcionar à potência máxima durante 30 minutos, o forno passará automaticamente a 80% da potência de microondas, para proteger o magnetron.

17. Função de desligamento automático

Se a porta ficar aberta durante mais de 10 minutos, a luz do forno apaga-se. Prima uma tecla qualquer depois da abertura da porta, para reactivar a contagem decrescente. A luz do forno acende-se.

18. Especificações

- (1) Ouvir-se-á um sinal sonoro, quando se roda o botão no início do processo;
- (2) Em caso de abertura da porta durante o processo de cozedura, é necessário premir a tecla “+ 30”  ” para continuar;
- (3) Após definição do programa de cozedura, é necessário premir a tecla “+ 30”  ” no prazo máximo de 1 minuto, caso contrário aparecerá indicada a hora actual e a programação é cancelada..
- (4) Se a pressão da tecla for feita dentro do prazo de tempo correcto ouvirá um toque, caso contrário não ouvirá nenhum som.

Tabelas de menus automáticos

Menu	Peso (gr)	Display	Potência
A-01 Pão	b-1 reaquecer pizza	200	P 100
	b-2 reaquecer pão	200	P 100
	b-3 tartes	400	P80 + P0 + P80
	b-4 massa	500	P30
A-02 Batatas	b-1 vapor	400	P100
	b-2 croquetes de batata	500	C-1
	b-3 Tarte de batata	500	C-1
	b-4 batatas fritas	200	P100
A-03 Carne	b-1 frango	800	P100
	b-2 peru	800	P100
	b-3 porco	450	P100
	b-4 carnes vermelhas	800	C-1
A-04 Peixe	b-1 mexilhões	200	P80
	b-2 salmão	350	P80
	b-3 filete de atum	350	P80
	b-4 posta de peixe	350	P80
A-05 Vegetais	b-1 bróculos	400	P100
	b-2 espinafres	400	P100
	b-3 cenouras	400	P100
	b-4 funcho	200-400	P80+P0
A-06 Bebidas quentes	b-1 leite (240 ml)	1 caneca	P100
	b-2 café (120 ml)	1 chávena	P100
	b-3 chá	1 chávena	P100
	b-4 chocolate quente	200	P70
A-07 Massas (pasta)	b-1 massas (porções pequenas, como fusillis)	450	P80
	b-2 arroz	1 chávena	P100+P50
	b-3 sopa de legumes	250	P100
	b-4 Massas (pasta)	50 (junte 500 ml de água)	P80
A-08 Bolos	b-1 biscoitos	200	P80+P0+P80
	b-2 bolo	1 chávena	P80
	b-3 compota	400	P100+P0
	b-4 queques	400	P100
A-09 Comida saudável	b-1 Comida seca	100	P80+P0
	b-2iogurtes caseiros	1 litro	P30
	b-3 massas integrais	150 (junte 500 ml de água)	P100
	b-4 legumes	500	P100
A-10 Comida de bebé	b-1 papa	150	P80+P0
	b-2 – creme ou caldo	200	P100+P0
	b-3 esterilização	1 unidade	P100
	b-4 leite de bebé	100 ml	P30

Guia para resolução de problemas

NORMAL	
Interferência do forno microondas com a recepção de sinal da televisão	Durante o funcionamento do forno microondas, pode acontecer que haja interferências com a recepção do sinal de rádio ou de televisão. Trata-se de um fenómeno análogo ao que pode acontecer com outros electrodomésticos pequenos, como misturadores, aspiradores, ventoinhas eléctricas, etc.. É normal.
Luz fraca	Durante a cozedura com microondas a baixa pressão, a luz do forno pode ficar mais fraca. É normal.
O vapor acumula-se na porta e sai ar quente das aberturas de ventilação	Durante a cozedura é natural que saia vapor do alimento. Grande parte deste vapor é expulsa pelas aberturas de ventilação. Mas a outra parte poderá acumular-se nas superfícies frias como, por exemplo, a porta do forno. É normal.
O forno é aceso acidentalmente sem alimentos no interior	O funcionamento do forno vazio durante períodos de tempo limitados não provoca qualquer dano no mesmo. Será, porém, conveniente evitar este acontecimento.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não se acende	O cabo de alimentação não está metido na tomada de corrente	Desligue a ficha da tomada e volte a ligar 10 segundos depois.
	O fusível salta ou há intervenção do interruptor automático	Substitua o fusível ou reponha o interruptor automático (consertado por pessoal qualificado da nossa empresa)
	Problemas com a saída	Verifique a saída com outro electrodoméstico
O forno não aquece	A porta não está bem fechada	Fechre bem a porta
O prato de vidro faz barulho durante o funcionamento do forno	Rolos sujos ou resíduos de alimentos no fundo do forno	Consulte o parágrafo "Manutenção do microondas", para limpar as partes sujas.

SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES Se não conseguir identificar a causa do problema de funcionamento: desligue o aparelho (não tente reparar) e contacte o Serviço de Assistência Técnica. **NÚMERO DE SÉRIE DO APARELHO.** Onde posso encontrá-lo? É importante que indique ao Serviço de Assistência Técnica o código do seu produto e o número de série (é um código de 16 algarismos que inicia com o número 3); este encontra-se no certificado de garantia ou na chapa de identificação afixada no aparelho. Assim evita-se de fazer perder tempo aos técnicos, principalmente (e muito significativo) economizando nos custos de chamada de assistência.



Este aparelho este em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE relativa Eliminação de Equipamento Eléctrico e Electrónico (WEEE). Assegurando que este aparelho seja eliminado de modo correcto, evitará consequências potencialmente negativas para o meio ambiente e a saúde humana, as quais poderão ser provocadas por uma eliminação imprópria deste aparelho. O símbolo no aparelho indica que este não deve ser deitado juntamente com o lixo doméstico. Este aparelho deve ser

entregue a um centro de recolha diferenciada para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação efectuada de acordo com as normas de lei locais em vigor em matéria de protecção do ambiente. Para mais informações acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contacte as entidades locais, o serviços de recolha de lixos ou o comerciante onde adquiriu o aparelho.

Guia de culinária

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra efectivamente nos alimentos, atraída e absorvida pelo seu índice de água, gordura e açúcar.

As micro-ondas obrigam a que as moléculas no alimento se movam de forma rápida. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha o alimento.

CULINÁRIA

Utensílios de cozinha para culinária de micro-ondas:

Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia de micro-ondas passe através deles com o máximo de eficácia. As micro-ondas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como

papel e madeira, mas são reflectidas por metal, tal como aço inoxidável, alumínio e cobre. Por isso, os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.

Alimentos adequados para culinária de micro-ondas:

Há muitos tipos de alimentos adequados para a culinária de micro-ondas, incluindo vegetais, fruta, massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne, tanto frescos, como congelados. Molhos, cremes de leite, açúcar e ovos, sopas, pudins, geleias e chutney também podem ser cozinhados num forno de micro-ondas. De uma forma geral, a culinária de micro-ondas é ideal para qualquer alimento que normalmente seria preparado num fogão.

Cobertura durante a cozedura

Cobrir os alimentos durante a cozedura é muito importante, uma vez que a água evaporada sobe em forma de vapor e contribui, dessa forma, para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser cobertos de diferentes formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, uma cobertura de plástico ou película aderente adequada para micro-ondas.

Tempos de paragem

Após o fim da cozedura dos alimentos, o tempo de paragem é importante para permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de culinária

Guia de culinária para vegetais congelados

Utilize uma taça de vidro pyrex adequada com tampa. Coza coberto por um tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozer até obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez após a cozedura. Adicione sal, ervas ou manteiga após a cozedura. Cubra durante o tempo de paragem..

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Espinafre	150g	P80	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher água fria.
Brócolos	300g	P80	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 água.
Ervilhas	300g	P80	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 água.
Feijão verde	300g	P80	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 clh.sopa) de água fria.
Mistura de vegetais (cenouras/ervilhas/ milho)	300g	P80	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 clh.sopa) de água fria.
Mistura de vegetais (chineses)	300g	P80	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 clh.sopa) de água fria.

Guia de culinária

Guia de culinária para vegetais frescos

Utilize uma taça de vidro pyrex adequada com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 clh.sopa) para cada 250 g, a não ser que seja recomendada uma diferente quantidade de água - consulte a tabela. Coza coberto por um tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozer até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vez depois da cozedura. Adicione sal, ervas ou manteiga após a cozedura. Cubra durante um tempo de paragem de 3 minutos.

Sugestão: Corte os vegetais frescos em pedaços de tamanho igual. Quanto mais pequenos forem, mais depressa ficarão cozidos.

Todos os vegetais frescos devem ser cozidos na potência máxima de micro-ondas (P100).

Alimento	Porção	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Brócolos	250g 500g	3½- 4 6-7	3	Prepare ramos de igual tamanho. Disponha os talos para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5 - 5½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 clh.sopa) de água
Cenouras	250g	3½ - 4	3	Corte cenouras em rodelas de tamanho igual
Couve-flor	250g 500g	4-4½ 6½ - 7½	3	Prepare ramos de igual tamanho. Corte ramos grandes em metades. Disponha os talos para o centro.
Curgetes	250g	3-3½	3	Corte curgetes em rodelas. Adicione 30 ml (2 clh.sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficar tenro.
Beringelas	250g	3-3½	3	Corte beringela em fatias finas e salpique com uma colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250g	3-3½	3	Corte alho francês em rodelas.
Cogumelos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare cogumelos inteiros ou fatiados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escoe antes de servir.
Cebolas	250g	4-4½	3	Corte cebolas em rodelas ou metades. Adicione apenas 15 ml (1 clh.sopa) de água.
Pimento	250g	3½ - 4	3	Corte pimento em pedaços pequenos.
Batatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese as batatas peladas e corte-as em metades ou quartos de tamanho semelhante.
Couve-nabo	250g	4½ - 5	3	Corte a couve-nabo em cubos pequenos.

Guia de culinária

Guia de culinária para arroz e massa

Arroz: Utilize uma grande taça de vidro pyrex com tampa - o arroz duplica de volume durante

a cozedura. Coza coberto.

Depois do tempo de cozedura terminar, mexa antes do tempo de paragem e adicione sal ou ervas e manteiga.

Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura ter terminado.

Massa: Utilize uma grande taça de vidro pyrex. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e

mexa bem. Coza descoberto.

Mexa ocasionalmente durante e depois da cozedura. Cubra durante o tempo de paragem e escoe bem de seguida.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água
Arroz integral(pré-cozido)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água
Mistura de arroz (arroz + arroz selvagem)	250g	P100	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Mistura de cereais(arroz + grão)	250g	P100	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250g	P100	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

REAQUECIMENTO

O seu forno de micro-ondas irá reaquecer alimentos numa fracção do tempo de que necessitam normalmente os fornos convencionais.

Utilize como indicação os níveis de potência e tempos de reaquecimento no quadro que se segue. Os tempos no quadro consideram líquidos com uma temperatura ambiente de aproximadamente +18 a +20°C ou comida fria com uma temperatura de +5 a +7°C.

Dispor e cobrir

Evite reaquecer grandes peças, como carne assada - a tendência é de cozer demais e de secar antes do centro estar muito quente. Reaquecer peças pequenas será mais bem sucedido.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser reaquecidos utilizando a potência máxima, enquanto outros devem ser reaquecidos utilizando uma potência mais baixa. Verifique as tabelas para orientação. Em geral, é melhor reaquecer os alimentos ao utilizar um nível de potência mais baixo, no caso de os alimentos serem delicados, em grandes quantidades, ou se for provável de aquecerem muito rapidamente (por exemplo, pastéis de carne).

Mexa bem ou vire o alimento durante o processo de reaquecimento para obter os melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Guia de culinária

Tome cuidados especiais ao aquecer líquidos e alimentos para bebê. Para prevenir fervura forte de líquidos e possível escaldadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno de micro-ondas durante o tempo de paragem. Recomendamos a colocação de uma colher de plástico ou de uma vara de vidro dentro dos líquidos. Evite sobreaquecer (e, assim, ferver) o alimento. É preferível definir o tempo de cozedura abaixo do estimado e adicionar tempo extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de paragem

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tirar notas do tempo dispendido - para futura referência.

Certifique-se sempre que o alimento reaquecido está quente por toda a parte. Permita que o alimento permaneça por um curto período de tempo após o reaquecimento - para deixar que a temperatura se distribua de forma igual. O tempo de paragem recomendado após o reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a não ser que exista outro tempo recomendado no quadro..

Tome cuidados especiais ao aquecer líquidos e alimentos para bebê. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Permita sempre um tempo de paragem de, pelo menos, 20 segundos depois de ter desligado o forno, para que a temperatura se distribua de forma igual. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento. Para prevenir a fervura forte e possível escaldadura, deve colocar uma colher ou vara de vidro na bebida e mexer antes, durante e depois de a aquecer.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉ

ALIMENTOS PARA BEBÉ:

Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de reaquecer! Deixe em repouso durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura de servir recomendada: entre 30 e 40°C.

LEITE PARA BEBÉS:

Verta o leite para um biberão de vidro esterilizado. Reaqueça descoberto. Nunca aqueça um biberão com a tetina colocada, uma vez que o biberão pode explodir se estiver sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de paragem e novamente antes de servir! Verifique sempre cuidadosamente a temperatura do leite ou alimento para bebés antes de o dar ao bebé. Temperatura de servir recomendada: aprox. 37°C.

OBSERVAÇÃO:

Em particular, os alimentos para bebés devem ser verificados cuidadosamente antes de servir para evitar queimaduras.

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento no quadro que se segue.

Guia de culinária

Reaquecer Líquidos e Alimentos

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento neste quadro.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água a temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Verta numa chávena de cerâmica e reaqueça destapada. Coloque 1 chávena no centro, 2 opostas e 3 ou 4 num círculo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de paragem, tenha cuidado ao retirá-las do forno.
Sopa (fria)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Verta num prato de cerâmica fundo ou numa taça de cerâmica funda. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de reaquecer. Mexa novamente antes de servir.
Estufado (frio)	350g	P80	4½-5½	2-3	Coloque o estufado num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes
Massa com molho (fria)	350g	P80	3½-4½	3	Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou macarrão) num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	P80	4-5	3	Coloque a massa recheada (por exemplo, ravióli, tortellini) num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes
Refeição de prato (fria)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas.

Guia de culinária

Reaquecer Alimentos e Leite para Bebê

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento neste quadro.

Alimento	Porção	Potência	Tempo	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Alimento para bebê (vegetais + carne)	190g	P80	30 seg.	2-3	Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Coza coberto. Mexa depois no fim do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas para bebê (cereais + leite + fruta)	190g	P80	20 seg.	2-3	Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Coza coberto. Mexa depois no fim do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebê	100ml 200ml	P30	30 a 40 seg. 1 min. a 1 min.10 seg.	2-3	Mexa ou agite e verta num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Coza descoberto. Agite bem e deixe repousar durante pelo menos 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Guia de culinária

GRELHADOR

O elemento de aquecimento do grelhador está localizado por debaixo do tecto da cavidade. O grelhador funciona com a porta fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório grelha os alimentos mais uniformemente. Pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos grelhará os alimentos mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:

Deve ser ignífugo e pode incluir metal. Não utilize qualquer tipo de utensílios de cozinha de plástico, uma vez que podem derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e fatias de presunto, finas porções de peixe, sanduíches e todos os tipos de tostas com guarnições.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Lembre-se que os alimentos têm de ser colocados no tabuleiro alto, excepto se indicado em contrário.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozinhar combina o calor irradiante do grelhador com a velocidade de cozinhar com micro-ondas. Funciona com a porta fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos grelham uniformemente.

Utensílios de cozinha para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios de cozinha que as micro-ondas possam penetrar. Os utensílios de cozinha devem ser ignífugos. Não utilize utensílios de cozinha de metal no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílios de cozinha de plástico, uma vez que podem derreter.

Alimentos adequados para culinária de micro-ondas + grelhador:

Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que necessitem de ser reaquecidos e grelhados (por exemplo, massa cozinhada), bem como alimentos que requeiram um tempo de preparação breve para grelhar a parte de cima do alimento. Igualmente, este modo pode ser utilizado para porções de comida grossas que beneficiem de uma camada exterior grelhada e estaladiça (por exemplo, tartes de frango, voltando-as a meio da preparação). Consulte a tabela de grelhados para obter mais detalhes.

Os alimentos têm de ser virados, se se pretender que grelhem de ambos os lados.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhar durante 4 minutos.

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de grelhar neste quadro.

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Tostas Pãezinhos (já cozidos)	4 pedaços (cada 25g)	Apenas grelhador	3½ - 4½	3-4	Coloque as fatias de pão lado a lado no tabuleiro.
Pãezinhos (já cozidos)	2 a 4 pedaços (cada 25g)	Apenas grelhador	2½ - 3½	1 ½ -2½	Coloque os pãezinhos primeiro com a parte de baixo para cima em círculo directamente sobre o prato giratório.
Tomates grelhados	200g (2 pedaços) 400g (4 pedaços)	C2	3½ - 4½ 5-6	-	Corte os tomates em metades. Coloque um pouco queijo por cima. Disponha num círculo num prato de vidro pyrex raso. Coloque no tabuleiro.
Tosta de tomate e queijo	4 pedaços (300g)	C2	4-5	-	Toste as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Tosta Havaiana (fatias de ananás, presunto, queijo)	2 pedaços (300g) 4 pedaços (600g)	C1	3½ - 4½ 6-7	-	Toste as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no tabuleiro. Coloque 2 tostas em oposição directamente sobre o tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	250g 500g	C1	4½ - 5½ 6½ - 7½	-	Corte as batatas em metades. Coloque-as em círculo no tabuleiro com o lado cortado para o grelhador.
Batatas/vegetais gratinados (frios)	500g	C1	9-11	-	Coloque o gratinado num pequeno prato de vidro pyrex de grelhar. Coloque o prato no tabuleiro. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Pedaços de frango	450g (2pcs) 650g (2-3pcs)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele os pedaços de frango com óleo e especiarias. Coloque-os em círculo com os ossos para o meio. Coloque um pedaço de frango não no centro do tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Frango assado	900g 1.100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele o frango com óleo e especiarias. Coloque o frango primeiro com o peito para baixo, depois com o peito para cima directamente sobre o prato giratório. Deixe repousar durante 5 minutos depois de grelhar.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos frescos

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Costeletas de borrego (médias)	400g (4 pedaços)	Apenas grelhador	10-12	8-9	Pincele as costeletas de borrego com óleo e especiarias. Disponha-as em círculo no tabuleiro. Depois de grelhar deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Febras de porco	250 g (2 pedaços) 500 g (4 pedaços)	MO + Grelhador	C2 6-7 8-10	(Apenas grelhador) 5-6 7-8	Pincele as febras de porco com óleo e especiarias. Disponha-as em círculo no tabuleiro. Depois de grelhada, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Peixe assado	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Escove a pele de todo o peixe com óleo e ervas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado (cabeças com caudas) no tabuleiro.
Maças assadas	2 maçãs (aprox. 400g) 4 maçãs (aprox. 800g)	C2	6-7 10-12	-	Extraia o caroço das maçãs e preencha com uvas passa e geleia. Coloque algumas amêndoas fatiadas por cima. Coloque as maçãs sobre um prato de vidro pyrex raso. Coloque o prato directamente no prato giratório.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos congelados

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de grelhar neste quadro.

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Pãezinhos (cada aprox. 50 g)	2 pedaços 4 pedaços	MO + Grelhador	C2 1½ - 2 2½ - 3	Apenas grelhador 2-3 2-3	Coloque os pãezinhos em círculo com o lado de baixo para cima directamente sobre o prato giratório. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até ficarem estaladiços no ponto em que preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
Baguetes/ Pão de alho	200-250 g (1 pedaço)	MO + Grelhador	C1 3½ - 4	Apenas grelhador 2-3	Coloque a baguete congelada diagonalmente sobre papel vegetal no tabuleiro. Depois de grelhada, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinados (vegetais ou batatas)	400g	C1	13-15	-	Coloque o gratinado congelado num pequeno prato de vidro pyrex. Coloque o prato no tabuleiro. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400g	C1	14-16	-	Coloque a massa congelada num pequeno prato de vidro pyrex rectangular. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinado de peixe	400g	C1	16-18	-	Coloque o gratinado de peixe num pequeno prato de vidro pyrex rectangular. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.



Horno de microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

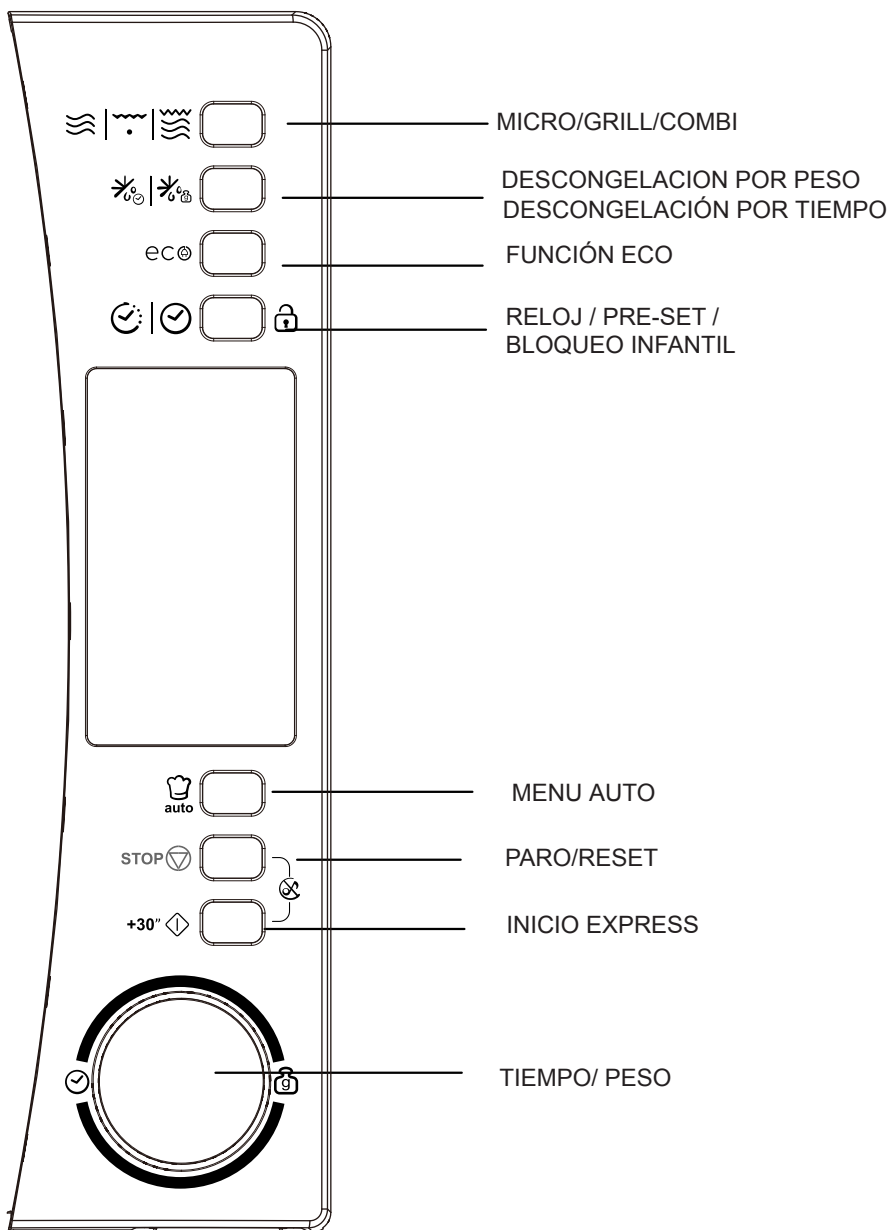
MODELOS: CMXG22DS
CMXG22DW

Lea con atención estas instrucciones antes de utilizar el horno de microondas y consérvelas.

Si respetará las instrucciones de este manual, su horno le garantizará un excelente funcionamiento durante muchos años.

CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Al mostrar el logo CE() marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.



PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS

(a) No intentar hacer funcionar el microondas con la puerta abierta ya que la exposición a la radiación puede ser perjudicial. Es importante no romper ni forzar los cierres de seguridad.

(b) No colocar objeto alguno entre la parte frontal del microondas y la puerta ni deje que se acumulen restos o producto limpiador en las superficies de cierre.

(c) ATENCIÓN: Si la puerta o el cierre de la puerta estuviesen dañados, el microondas no podría funcionar hasta que una persona cualificada se encargase de su reparación.

ADENDA

Si el electrodoméstico no se conserva en buenas condiciones de limpieza, la superficie podría estropearse afectando a la vida útil del mismo y pudiendo dar lugar a situaciones peligrosas.

Características técnicas

Modelos	CMXG22DW / CMXG22DS
Potencia nominal	230V~50Hz
Potencia nominal en entrada (Microondas)	1250W
Potencia nominal en salida (Microondas)	800 W
Potencia nominal en entrada	1000W
Capacidad del horno	22 L
Diámetro del plato giratorio	Ø245mm
Dimensiones externas (LxPxH)	461 x 365x 290 mm
Peso neto	12,5 kg

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ATENCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, cortocircuito, daños personales o exposición a radiación excesiva a la hora de utilizar el microondas, síganse las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Atención: Los líquidos y demás alimentos no han de calentarse en recipientes herméticos ya que pueden explotar.
2. Atención: es peligroso que una persona no cualificada retire la carcasa que protege contra la radiación de las microondas.
3. Atención: Los niños sólo podrán manejar el microondas sin supervisión cuando se les hayan dado las instrucciones oportunas para que puedan hacerlo con seguridad y comprendan los peligros de un uso indebido.
4. Atención: si está funcionando en modo combinación, los niños sólo podrán utilizar el microondas con supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera (sólo para las series grill).
5. Utilice sólo utensilios adecuados para microondas.
6. El horno ha de limpiarse con regularidad y han de retirarse todos los restos de comida.
7. Léanse y síganse, en concreto, las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS”.
8. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno ya que podrían quemarse.
9. Si ve humo desenchufe o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para evitar la salida de llamas.
10. No cocine los alimentos en exceso.
11. No utilice el horno como alacena. No guarde en él alimentos como pan, galletas, etc.
12. Retire las gomas y asidores de metal de los contenedores/bolsas de plástico o papel antes de colocarlos dentro del microondas.

13. Instale o coloque el horno de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
14. Los huevos enteros y los cocidos no deben calentarse en el microondas ya que podrían explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento.
15. Utilice el horno sólo para los usos para los que está diseñado tal y como se indican en el manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores corrosivos. El horno está creado principalmente para calentar. No está diseñado para darle un uso industrial o de laboratorio.
16. Si el cable está dañado ha de ser el fabricante quien lo sustituya, su agente o una persona cualificada similar para evitar peligros.
17. No coloque el horno en el exterior ni lo utilice fuera de casa.
18. No utilice el horno cerca del agua, en una zona húmeda o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies puede ser elevada cuando está en funcionamiento. La superficie puede calentarse durante la utilización del horno. No ponga el cable encima del microondas y no obstruya los ventiladores del mismo.
20. No deje el cable colgado del microondas o del lugar donde esté colocado el horno.
21. Si no se limpia el horno podría deteriorarse la superficie, pudiendo afectar negativamente a la vida útil del electrodoméstico y dar lugar a situaciones de peligro.
22. El contenido de los potitos o los biberones ha de removerse o agitarse y ha de comprobarse la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
23. Calentar bebidas en el microondas puede que prolongue la ebullición por lo que ha de tenerse cuidado al coger el recipiente.

24. El horno no está destinado a personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, que no tengan experiencia o que lo desconozcan, salvo que estén supervisados o que la persona responsable de su seguridad les haya instruido sobre su utilización.
25. Ha de supervisarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el microondas.
26. Los electrodomésticos no están diseñados para funcionar en el exterior o mediante un sistema independiente de control remoto.
27. ATENCIÓN: Asegúrese de que el horno está desenchufado antes de colocar la bombilla para evitar un posible cortocircuito.
28. Los accesorios puede calentarse durante la utilización del horno. Los niños pequeños han de mantenerse alejados. No utilizar limpiadores de vapor, res abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
29. No han de utilizarse limpiadores abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
30. Durante su uso el horno se calienta. Cuidado con no tocar los elementos de calor que hay dentro del horno.
31. Utilice los termómetros recomendada para este horno (en el caso de hornos con dispositivo para termómetros).
32. La superficie posterior del horno ha de colocarse frente a la pared.
33. Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con este dispositivo. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

34. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

35. En caso de emisiones de humo, apague o desenchufe el dispositivo. Mantenga la cubierta cerrada para sofocar llamas en caso de que existiesen.

36. Este dispositivo fue diseñado para ser utilizado en el hogar y en lugares similares como:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
- granjas;
- entornos residenciales como aquellos que ofrecen alojamiento y desayuno.

37. ADVERTENCIA: Este dispositivo y sus accesorios se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado y evitar tocar estos elementos. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al dispositivo a menos que exista una supervisión continua.

38. El horno microondas debe ser operado con la puerta decorativa abierta (solo para aquellos hornos que la tengan).

39. No debe utilizar limpiadores a vapor.

40. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, pues podría rayar la superficie y romper el vidrio.

**LEA ATENTAMENTE ESTE DOCUMENTO Y CONSÉRVELO
PARA CONSULTAS FUTURAS**

Reducir el Riesgo de Daños Personales

Instalación de la Toma de Tierra

PELIGRO

Peligro de cortocircuito
Tocar algunos de los componentes internos del horno puede provocar graves daños personales e incluso la muerte.
No desmonte el horno.

ATENCIÓN

Peligro de cortocircuito. El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar un cortocircuito. No enchufar hasta que el horno esté perfectamente colocado y con la toma de tierra.

LIMPIEZA

Desenchufar el microondas.

1. Limpiar el interior del horno después de su utilización con un paño humedecido.
2. Limpiar los accesorios normalmente con agua y jabón.
3. El marco de la puerta y el sello, así como los alrededores, han de limpiarse con un paño humedecido cuando estén sucios.

Este horno tiene que tener toma de tierra. En caso de cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que proporciona una vía de escape para la corriente eléctrica. El horno dispone de un cable para la toma de tierra del enchufe correspondiente.

El enchufe ha de conectarse a una clavija con una toma de tierra adecuada.

Consulte a un electricista o a una persona del servicio técnico si no entiende totalmente las instrucciones de toma de tierra o si tiene dudas de cómo conectar la toma de tierra adecuadamente.

Si fuese necesario utilizar un prolongador, utilice un prolongador de 3 cables.

1. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche.
2. Si se utiliza un cable o prolongador:
 - 1) La configuración eléctrica del cable o el prolongador ha de ser al menos igual a la configuración eléctrica del microondas.
 - 2) El prolongador tiene que ser de tres filos con toma de tierra.
 - 3) El cable largo ha de colocarse de forma que no quede encima del horno o la mesa donde puedan tirar de él los niños o donde se pueda enganchar por accidente.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN

Peligro de daños personales

Es peligro que una persona que no esté debidamente cualificada realice tareas de reparación que implique retirar la carcasa del horno siendo esto lo evita la radiación de las microondas.

Tome como referencia el párrafo: "Materiales que pueden ser utilizados en el horno de microondas o que deben ser evitados en el horno de microondas".

Existen utensilios que no son metálicos pero que tampoco son idóneos para ser usados en el horno de microondas. En caso de duda, pruebe el utensilio siguiendo este procedimiento.

Prueba de los utensilios:

1. Llene un recipiente idóneo para el microondas con una taza de agua fría (250 ml.) y con el utensilio que se quiere probar.
2. Póngalo en cocción a temperatura máxima durante 1 minuto.
3. Toque con cautela el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocciones en el microondas.
4. **No supere el tiempo de cocción de 1 minuto.**

Materiales que pueden utilizarse en el horno de microondas

Papel de aluminio	Sólo como protección. Pueden usarse trozos pequeños para cubrir partes de carne o de pollo y así evitar que cuezan demasiado. Es posible que se forme un arco si el papel está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel debería estar a una distancia mínima de 1 pulgada (2,5 cm.) de las paredes del horno.
Recipientes de terracota	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de un recipiente de terracota debe estar colocado por lo menos a 3/16 de pulgada (5 mm.) sobre el plato giratorio. Un uso errado podría causar la ruptura del plato giratorio.
Platos de mesa	Utilice solamente aquellos aptos para hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Úselos solamente para calentar alimentos. Muchos frascos de vidrio no resisten al calor y podrían romperse.
Productos de vidrio	Utilice sólo productos de vidrio resistentes al calor e idóneos para el horno. Controle que no tengan bordes de metal. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Bolsas para cocción en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con cierres metálicos. Haga algunos cortes para permitir la salida del vapor.
Tazas y platos de papel	Utilice solamente para cocer/calentar durante breves lapsos de tiempo. No se aleje durante la cocción.

Servilletas de papel	Utilícelas para cubrir los alimentos durante el calentamiento, para que absorban la grasa. Use, bajo control, sólo para cocciones breves.
Papel pergamino	Utilice como cobertura para prevenir salpicaduras o como cobertura para el vapor.
Plástico	Sólo si es apto para ser usado en hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar marcado con "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando los alimentos en su interior se calientan. Las bolsas para cocción de papel y de plástico cerradas herméticamente deben ser perforadas o cortadas como indica el embalaje.
Film de plástico	Utilice sólo aquél apto para hornos de microondas. Use para cubrir los alimentos para que no pierdan la humedad durante la cocción. Controle que el film de plástico no esté en contacto con los alimentos.
Termómetros	Utilice sólo aquellos aptos para los hornos de microondas (termómetros para carne y para dulces).
Papel manteca	Utilice para cubrir los alimentos y así prevenir salpicaduras y mantener la humedad.

Materiales que deben evitarse en los hornos de microondas

Bandejas de aluminio	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Recipientes para alimentos de cartón con asas de metal	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Utensilios de metal	El metal protege los alimentos de la energía de microondas. El metal puede causar la formación de arco.
Cierres de metal	Pueden causar la formación de arco y pueden causar un incendio en el interior del horno.
Bolsas de papel	Podrían causar un incendio en el interior del horno.
Recipientes de poliestireno o de poliuretano	Los recipientes podrían derretirse o contaminar el líquido que contienen si se los lleva a temperaturas elevadas.
Madera	La madera se seca cuando se la usa en un horno de microondas y podría rajarse o romperse.

INSTALACIÓN DEL HORNO

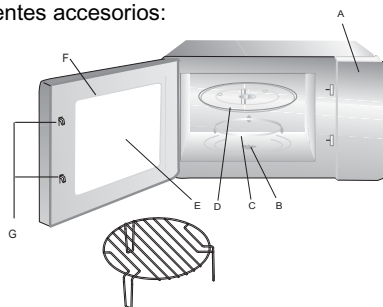
Nombres de los componentes y de los accesorios del horno

Extraiga el horno y todos los materiales del embalaje y del interior del horno.

El horno es suministrado con los siguientes accesorios:

- 1 Plato giratorio de vidrio
- 1 Conjunto de anillo rotante
- 1 Manual de instrucciones

- A) Tablero de control
- B) Eje del plato giratorio
- C) Anillo de soporte
- D) Plato de vidrio
- E) Ventana de observación
- F) Puerta
- G) Sistema de bloqueo de seguridad



Grill (sólo para la serie con Grill)

Atención: no utilice la rejilla metálica en el modelo de microondas. ¡Quítela siempre cuando utilice la función de microondas!

Apague el horno si la puerta queda abierta durante el funcionamiento.

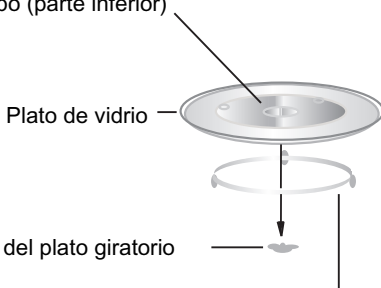
Instalación del plato giratorio

Cubo (parte inferior)

Plato de vidrio

Eje del plato giratorio

Anillo de soporte



- a. No coloque nunca el plato de vidrio al revés. El plato de vidrio debería estar siempre libre.
- b. Sea el plato de vidrio, sea el anillo de soporte, deben ser usados siempre durante la cocción.
- c. Los alimentos y los recipientes deben estar siempre sobre el plato de vidrio para ser cocidos.
- d. Si el plato de vidrio o el conjunto anillo plato giratorio se rajaran o se rompieran, póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

Instalación sobre la superficie de apoyo

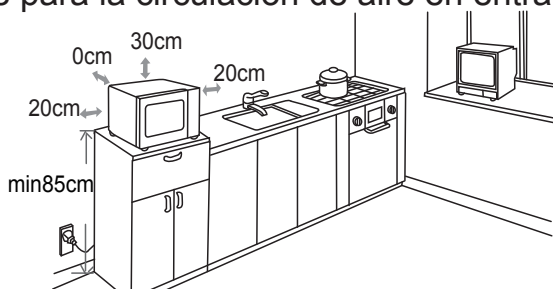
Quite todo el material del embalaje y los accesorios. Examine el horno para controlar que no haya sufrido daños como magulladuras o daños a la puerta. No instale el horno si está dañado.

Parte interior: Quite todas las películas protectoras que se encuentran sobre las superficies de la parte interior del horno de microondas.

No quite el revestimiento sutil de color marrón claro pegado en el interior del horno ya que sirve para proteger el magnetrón.

Instalación

1. Elija una superficie plana que le proporcione el espacio suficiente para la circulación de aire en entrada y en salida.



Es necesario mantener un espacio mínimo de 7,9 pulgadas (20 cm.) entre el horno y cualquier pared adyacente.

(1) Deje un espacio mínimo de 12 pulgadas (30 cm.) sobre el horno.

(2) No quite los pies de la parte inferior del horno.

(3) El bloqueo de las aberturas en entrada y/o en salida podría dañar el horno.

(4) Coloque el horno lo más lejos posible de radios o televisores. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en la recepción de estos aparatos.

2. Conecte el horno a una toma doméstica estándar.

Controle que el voltaje y la frecuencia sean iguales al voltaje y a la frecuencia indicados en la plaquita de los valores nominales.

¡ATENCIÓN! No instale el horno sobre una cocina u otros electrodomésticos que desarrollen calor. Si se lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía no tendría validez.

La superficie de apoyo podría calentarse durante el funcionamiento.



INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

Este horno de microondas utiliza controles electrónicos modernos para regular los parámetros de cocción y de esta manera satisfacer sus necesidades.

1. Programación de la hora

Cuando se conecta el horno de microondas a la toma de corriente, el horno visualizará "0:00" y una señal acústica emitirá un sonido.

- 1) Presione "  |  ", las cifras de la hora titilarán.



- 2) Gire "  " para programar las horas; la cifra inherente a las horas debe estar comprendida entre 0 y 23.



- 3) Presione "  |  ", las cifras de los minutos titilarán.



- 4) Gire "  " para programar los minutos; la cifra inherente a los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59.



- 5) Presione "  |  " para completar la programación de la hora.
"." titilará.



Nota: 1) Si no se programa el reloj, éste no funcionará cuando estará conectado eléctricamente.

- 2) Durante la programación del reloj, si presiona " STOP  " o si no efectúa ninguna operación durante un minuto, el horno saldrá de la función de programación.

2. Cocción de microondas

Presione "  |  |  " una vez, gire "  " para seleccionar la función deseada.

Presione " + 30"  ". Gire "  " para programar el tiempo de cocción.

Presione " + 30"  " para comenzar la cocción.

Ejemplo: si desea utilizar una potencia del 80% para cocer durante 20 minutos, deberá hacer funcionar el horno respetando los siguientes pasos:

- 1) Presione "  |  |  " una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador "  " estará encendido.



- 2) Gire "  " para elegir una potencia del 80%,
el LED visualizará "P80". Presione " + 30"  ".



- 3) Gire "  " para programar el tiempo de cocción hasta que el display visualice "20:00" (el tiempo máximo de cocción es de 95 minutos).



- 4) Presione " + 30"  " para comenzar la cocción, "." se encenderá y el indicador "  " titilará (una señal acústica emitirá cinco sonidos al finalizar la cocción).

NOTA: los niveles para la regulación de los tiempos de programación son los siguientes:

0---1 min. :	5 segundos	10---30 min. :	1 minuto
1---5 min. :	10 segundos	30---95 min. :	5 minutos
5---10 min. :	30 segundos		

Tabla de las potencias del horno de microondas

Potencia del microondas	100%	80%	50%	30%	10%
-------------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Cocción con Grill

- 1) Presione la tecla "    " dos veces; aparecerá "G " y la función grill habrá sido seleccionada. Presione " + 30"  " .
- 2) Gire "  " para programar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.
- 3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción.

4. Cocción Combinada

- 1) Presione la tecla "    " dos veces; aparecerá "G " y la función grill habrá sido seleccionada.
- 2) Gire el mando "  " para seleccionar C-1 OR C-2. Presione " + 30"  " .
- 3) Presione "  " para programar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.
- 4) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción. Los indicadores de cocción titilarán y " : " estará encendido.

Nota: Instrucciones para la cocción combinada

Instrucciones	Visualización display	Potencia microondas	Potencia Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Puesta en marcha rápida y aumento del tiempo de cocción

- 1). Cuando el horno se encuentra en posición de espera, presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción a la potencia máxima del microondas durante 30 segundos. El tiempo de cocción aumentará de 30 segundos cada vez que presione la tecla " + 30"  " ; el tiempo máximo que se puede programar es de 95 minutos. Observación: Puede aumentar el tiempo presionando el botón " + 30"  " excepto cuando esté en modalidad de descongelamiento por peso y la de programa de menú automático.
- 2) En la modalidad de espera, gire "  " para seleccionar el tiempo de cocción directamente, luego presione el botón " + 30"  " para cocinar con la potencia al 100%. Este programa puede configurarse como el primero de una de las etapas múltiples.

6. Descongelamiento según el tiempo

1) Presione la tecla "  |  " una vez; el LED visualizará "dEF1".

88.88

2) Gire "  " para seleccionar el tiempo de cocción. Contemporáneamente, "  " y "  " estarán encendidos. El tiempo que se puede programar va de 00:05 a 95:00. El nivel de potencia programado es P30 y no puede ser programado.

88:00

3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar el descongelamiento. Los indicadores "  " y "  " titilarán.

7. Descongelamiento según el peso

1) Presione "  |  " dos veces; el LED visualizará "dEF2".

88.82

2) Gire "  " para seleccionar el peso del alimento que debe descongelar. Contemporáneamente "g" estará encendido. El peso deberá estar comprendido entre 100 gr. e 2000 gr.

88:00

3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar el descongelamiento. Los indicadores "  " y "  " titilarán y el indicador "g" se apagará.

8. MENÚ AUTOMÁTICO

1) En estado de reposo, pulsar "  " o girar el mando selector "  " hacia la derecha para seleccionar el menú que se necesite. Aparecerá, en orden, la siguiente secuencia: "A-01", "A-02"... "A-10".

2) Pulsar " + 30"  " para confirmar el menú seleccionado.

3) Girar el mando "  " para seleccionar el menú desde b-1 a b-4.

4) Pulsar " + 30"  " para empezar la cocción.

Al finalizar la cocción, el avisador acústico sonará 5 veces. Si se ha configurado el reloj previamente, se mostrará la hora vigente. En caso contrario, marcará 0:00

EJEMPLO: Para cocinar PASTA:

1) Pulsar "  " siete veces, aparecerá en la pantalla "A-07", siendo este el menú pasta que se ha seleccionado. Se iluminarán los indicadores "  " y "  ".

2) Pulsar " + 30"  " para confirmar el menú seleccionado.

3) Dejar de girar el mando selector "  " cuando aparezca en la pantalla "b-4".

4) Pulsar " + 30"  " para empezar la cocción.

Al finalizar la cocción, el avisador acústico sonará 5 veces. A continuación, el microondas entra en modo reposo.

9. Cocciones en secuencia

Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción en secuencia. Si uno de los dos programas es el descongelamiento, éste debe ser establecido como primer programa. Se escuchará una señal acústica al finalizar cada programa y luego comenzará el programa sucesivo.

Nota: El menú Auto no puede ser programado como uno de los menús en secuencia.

Ejemplo: si desea descongelar 500 gr. de alimentos y cocerlos con una potencia de microondas del 80% durante 5 minutos, los pasos que debe seguir son los siguientes:

1) Presione "  |  " dos veces; el LED visualizará "dEF2".



2) Gire "  " para programar el peso del alimento. Deje de girar cuando aparecerá "500";

3) Presione "  |  |  " una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador "  " estará encendido.



4) Gire "  " para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80". Presione " + 30 "  " .



5) Gire "  " para programar el tiempo de cocción de 5 minutos.



6) Presione la tecla " + 30 "  " para comenzar la cocción.

Nota: al finalizar la primera parte del programa, la señal acústica emitirá un sonido y luego comenzará la segunda parte del programa. Al finalizar todos los programas, la señal acústica emitirá cinco sonidos y la unidad volverá a la posición de espera.

10. Cocciones con puesta en marcha diferida

1) Primero programe el reloj (consulte las instrucciones inherentes a la programación del reloj).

2) Establezca el programa de cocción. Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción. El descongelamiento no puede ser programado con esta función.

3) Presione "  |  ". Aparecerá el reloj. La cifra inherente a la hora titilará.

4) Gire "  " para programar la hora; la cifra establecida para las horas debe estar comprendida entre 0 y 23.



5) Presione "  |  ", las cifras de los minutos titilarán.



6) Gire "  " para programar los minutos; la cifra establecida para los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59.



7) Presione " + 30 "  " para finalizar la programación. " : " estará encendido, la señal acústica emitirá dos sonidos a la hora programada y la cocción comenzará automáticamente.

Nota: 1) El reloj debe ser programado antes de comenzar la operación. De lo contrario, la función de puesta en marcha diferida no funcionará.

2) Si el programa de puesta en marcha diferida ha sido programado sin establecer el programa de cocción, toda la programación servirá como despertador. Es decir, que a la hora establecida la señal acústica emitirá sólo cinco sonidos.

11. Función ECO

En estado de reposo, pulsar "ECO" . En caso de no actividad durante 1 minuto, se apagará la pantalla. Se puede activar la pantalla pulsando cualquier botón.

NOTAS:

- 1) Si la puerta del microondas permanece abierta, no funciona la función ECO.
- 2) Pulsar cualquier botón o abrir la puerta para encender la pantalla cuando el microondas esté en modo ECO.
- 3) En caso de que el microondas entre en modo ECO y previamente se haya configurado el bloqueo infantil, desbloquear el microondas para poderlo utilizar.

12. Modo silencioso

En el estado de espera, pulse "STOP" y "+ 30" al mismo tiempo por 3 segundos para entrar en modo silencioso. Bajo de esta modalidad, todos los botones acaban de sonar.

Para reactivar el sonido y salir de el modo silencioso: en estado de espera, pulse "STOP" y "+ 30" al mismo tiempo por 3 segundos.

13. Función de control e la programación

- (1) Durante la cocción, presione " " ; la potencia de microondas actual aparecerá durante 3 segundos.
- (2) En la fase de puesta en marcha diferida, presione " " para visualizar el horario elegido para la cocción diferida. El tiempo de inicio de la cocción titilará durante 3 segundos; luego el horno volverá a mostrar la hora.
- (3) Durante la cocción, presione " " para controlar la hora. Aparecerá durante 3 segundos.

14. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: en posición de reposo, presione " " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma la activación de la función de bloqueo para niños; el LED mostrará " " y " " estará encendido.

Desbloqueo: en la posición de bloqueo, presione " " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma el desbloqueo; el LED volverá al reloj y " " se apagará.

15. Protección del ventilador

Después de una cocción con microondas o combinada de más de 5 minutos, el horno se detendrá durante los últimos 15 segundos y funcionará sólo el ventilador.

16. Función protectiva del Magnetron

Si el aparato funcionará durante 30 minutos al máximo nivel de potencia, el horno se programará automáticamente al 80% de la potencia de microondas para proteger el magnetron.

17. Función de apagado automático

Si la puerta queda abierta durante 10 minutos, la luz del horno se apagará.

Presione cualquier tecla después de la apertura de la puerta para reactivar la cuenta regresiva. La luz del horno se encenderá.

18. Detalle

- (1) La señal acústica emitirá un sonido cuando se gira el botón de mando al inicio del procedimiento.
- (2) En caso de apertura de la puerta durante la cocción, se deberá presionar la tecla "+ 30" para continuar.
- (3) Una vez establecido el programa de cocción, la tecla "+ 30" debe ser presionada al máximo en 1 minuto; de lo contrario, aparecerá la hora y la programación será cancelada.
- (4) La señal acústica emitirá un sonido en caso de presión correcta; de lo contrario, no se escuchará ningún sonido.

Tabla de los Menús Automáticos de Cocción

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-01 PAN	b-1 Calentar Pizza	200	P100
	b-2 Calentar Pan	200	P100
	b-3 Pastel Salado	400	P80+P0+P80
	b-4 Masa	500	P30
A-02 PATATAS	b-1 Vapor	400	P100
	b-2 Croquetas de Patata	500	C-1
	b-3 Patatas Asadas	500	C-1
	b-4 Patatas Fritas	200	P100
A-03 CARNE	b-1 Pollo	800	P100
	b-2 Pavo	800	P100
	b-3 Cerdo	450	P100
	b-4 Carne Roja	800	C-1
A-04 PESCADO	b-1 Mejillones	200	P80
	b-2 Salmón (Pescado)	350	P80
	b-3 Filete de Atún	350	P80
	b-4 Lubina	350	P80
A-05 VERDURAS	b-1 Brócoli	400	P100
	b-2 Espinacas	400	P100
	b-3 Zanahorias	400	P100
	b-4 Hinojo	200-400	P80+P0
A-06 BEBIDAS CALIENTES	b-1 Leche (1 taza / 240 ml)	1 taza	P100
	b-2 Café (1 Taza / 120 ml)	1 taza	P100
	b-3 Té	1 taza	P100
	b-4 Chocolate Caliente	200	P70
A-07 PASTA	b-1 Pasta rellena	450	P80
	b-2 Arroz	1 taza	P100+P50
	b-3 Sopa (Calentar Sopa de Verduras)	250	P100
	b-4 Pasta	50 (añadir 500 ml de agua)	P80

Tabla de los Menús Automáticos de Cocción

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-08 PASTELES	b-1 Bizcocho	200	P80+P0+P80
	b-2 Pastel	1 Taza	P80
	b-3 Mermelada	400	P100+P0
	b-4 Magdalenas	400	P100
A-09 SALUDABLE	b-1 Alimentos Deshidratados	100	P80+P0
	b-2 Yogurt casero	1 liter	P30
	b-3 Pasta integral	150 (Añadir 500 ml agua)	P100
	b-4 Legumbres	5 00	P100
A-10 BEBÉ	b-1 Homogeneizar	150	P80+P0
	b-2 Caldo	200	P100+P0
	b-3 Esterilización	1 bottom	P100
	b-4 Leche Infantil	100 ml	P30

Búsqueda de los problemas

NORMAL	
Interferencia del horno de microondas con la recepción televisiva	Es posible que haya interferencias con la recepción de una radio o de un televisor durante el funcionamiento del horno de microondas. Se trata de un fenómeno semejante al que puede ocurrir con otros electrodomésticos pequeños, como mezcladoras, aspiradoras o ventiladores eléctricos. Es normal.
Luz atenuada	Durante las cocciones con microondas de baja presión, la luz del horno puede atenuarse. Se trata de una cosa normal.
Se acumula vapor sobre la puerta, sale aire caliente por los orificios de expulsión	Durante la cocción, es posible que salga vapor de los alimentos. La mayor parte de este vapor viene expulsado por los orificios de expulsión, pero parte del vapor podría acumularse sobre las superficies frías, como la puerta del horno. Se trata de una cosa normal.
Encendido accidental del horno sin alimentos en su interior	El funcionamiento del horno sin alimentos en su interior, durante lapsos de tiempo limitados, no daña el horno. Pero es mejor evitarlo.

Problema	Posible causa	Remedio
El horno no se enciende	El cable de alimentación no ha sido insertado correctamente en la toma de corriente	Quite el enchufe de la toma de corriente y vuelva a introducirlo después de 10 segundos
	El fusible salta o se pone en marcha el interruptor automático	Cambie el fusible o reponga el interruptor automático (reparado por personal calificado de nuestra empresa)
	Problemas con la salida	Controle la salida con otro electrodoméstico
El horno no calienta	La puerta no está bien cerrada	Cierre bien la puerta
El plato de vidrio hace ruido durante el funcionamiento del horno	Rodillos sucios y residuos sobre el fondo del horno	Tome como referencia el párrafo "mantenimiento del microondas" para limpiar las partes sucias.

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE. Si no puede identificar la causa del funcionamiento anormal: apague el aparato (no lo trate bruscamente) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia. **NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.** ¿Dónde se encuentra? Es importante informar al Servicio de Asistencia de su código de producto y del número de serie (un código de 16 caracteres que empieza por el número 3). Se puede encontrar en el certificado de garantía o en la placa de datos situada en el aparato. Servirá para evitar viajes inútiles a los técnicos y, por lo tanto (lo que es más importante) para ahorrar los correspondientes costes adicionales.



Este dispositivo está marcado según la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Si se asegura de que este producto es desechado correctamente, ayudará a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la seguridad humana, que podría causar la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. La presencia de este símbolo en el producto

indica que este producto no se puede tratar como desecho doméstico. El producto se debe entregar en el punto de recogida adecuado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación se debe llevar a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales sobre eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su oficina local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda en la que compró el producto.

Guía de cocina

MICROONDAS

La energía de microondas realmente penetra los alimentos, atraídas y absorbidas por su contenido acuoso, graso o de azúcar. Las microondas causan que las moléculas en los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina el alimento.

COCINAR

Utensilios para la cocina con microondas:

Los utensilios y vajilla deben permitir que la energía de microondas pase a través de ellos para máxima eficiencia.

Las microondas se reflejan por medio de metal, tal como acero inoxidable, aluminio y cobre, pero ellas pueden penetrar a través de cerámica, vidrio, porcelana y plástico así como papel y madera. Por lo tanto los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas:

Muchas clases de alimentos son apropiados para cocinar con microondas, incluyendo vegetales frescos y congelados, fruta, pasta, arroz, granos, judías, pescado y carne. Salsas, flan, sopas, budines al vapor, conservas, y chutney pueden cocinarse en un horno de microondas. Hablando en general, cocinar con microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepara sobre una hornalla.

Tapado durante la cocción

Es muy importantes tapar los alimentos durante la cocción ya que en la medida que el agua que va evaporando, el vapor liberado contribuye al proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse en diferentes formas: ej. Con un plato de cerámica, una tapa de plástico o con película adherente apropiada para microondas.

Tiempos de reposo

Es importante permitir un tiempo de reposo una vez que usted haya finalizado de cocinar los alimentos para permitir que la temperatura dentro del alimento se nivele.

Guía de cocina

Guía de cocina para vegetales congelados

Use un tazón de vidrio pirex con tapa. Cocine con tapa por un tiempo mínimo – vea la tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocidos. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150g	P80	5-6	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Brócoli	300g	P80	8-9	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Arvejas	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Judías verdes	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Vegetales mezclados (zahavorias/ arvejas/maíz)	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Vegetales mezclados (Estilo chino)	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina para vegetales frescos

Use un tazón apropiado de vidrio pirex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cuch.sop.) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua y cocinar con tapa por el tiempo mínimo – vea la tabla.

Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva una vez durante y una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubrir durante el tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo útil: Corte los vegetales frescos en partes de tamaño parejo. Cuanto más pequeños los corte más rápido se cocinan.

Todos los vegetales frescos deberían cocinarse usando la potencia máxima del microondas (P100).

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Arregle los tallos en el centro.
Repollitos de Bruselas	250g	5-5½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 ch.sop.) de agua.
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño parejo.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Corte los gajos grandes en mitades. Arregle los tallos en el centro.
Calabacines	250g	3-3½	3	Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cuch.sop) de agua o un botón de manteca. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en pequeñas rodajas y salpique con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare hongos enteros pequeños u hongos en rodajas. No agregue nada de agua. Salpique con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solamente 15 ml (1 cuch.sop.) de agua.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pimiento morrón	250g	3½-4	3	Corte el pimiento en pequeñas rebanadas.
Papas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de similar tamaño.
Nabo	250g	4½-5	3	Corte el nabo en pequeños cubos.

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Use un tazón de vidrio pirex con tapa – el arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocine con tapa. Después que se ha terminado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo, ponga sal y agregue hierbas y manteca.

Observación: el arroz puede no haber absorbido toda el agua cuando el tiempo de cocción ha finalizado.

Pasta: Use un tazón grande de vidrio pirex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien luego.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (prelavado)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz integral (prelavado)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz integral)	250g	P100	16-17	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + grano)	250g	P100	17-18	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Agregue 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO

Su horno de microondas calentará alimentos en una fracción del tiempo que normalmente toma el horno de hornalla.

Use los niveles de potencia y tiempos de calentado en el siguiente gráfico como una guía.

Los tiempos en el gráfico consideran los líquidos con una temperatura ambiente de alrededor de +18 a +20°C o un alimento enfriado con una temperatura de alrededor de +5 a +7°C.

Arreglo y tapado

Evite calentar trozos grandes tal como cuartos de pollo – tienden a sobre-cocinarse y se secan antes que el centro esté ni siquiera caliente. Si calienta pequeños trozos obtendrá mayor éxito.

Niveles de potencia y cuándo revolver

Algunos alimentos pueden ser calentados usando la potencia máxima mientras otros deberían calentarse usando niveles de potencia más bajos.

Fíjese en las tablas de guía. En general, es mejor calentar alimentos usando un nivel de potencia más bajo, si el alimento es delicado, en grandes cantidades, o si es probable que se caliente demasiado muy rápidamente (pasteles de picadillo, por ejemplo).

Revuelva bien o de vuelta el alimento durante el calentado para obtener el mejor resultado. Cuando sea posible, revuelva antes de servir.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Para evitar la ebullición eruptiva de los líquidos y con ello una escaldadura, revuelva antes, durante y después de calentar. Manténgalos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio dentro de los líquidos. Evita que los alimentos se sobre-calienten (y por lo tanto se estropeen).

Es preferible estimar en menos el tiempo de cocción y agregar tiempo extra de calentado, si fuera necesario.

Tiempos de calentado y de reposo

Cuando calienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que llevan – para futura referencia.

Siempre asegúrese que la comida calentada esté bien caliente en todas partes. Permita que el alimento repose después de calentado – deje que la temperatura se iguale. El tiempo de reposo recomendado después del calentado es de 2-4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en el gráfico.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Vea también el capítulo con las precauciones de seguridad.

Guía de cocina (continuación)

CALENTADO DE LIQUIDOS

Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno ha sido apagado para permitir que la temperatura se iguale. Revuelva durante el calentado, si fuera necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar la ebullición eruptiva y una posible escaldadura, usted debería poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

CALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES

ALIMENTOS PARA BEBES:

Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de calentar! Deje reposar por 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40°C.

LECHE PARA BEBE:

Vierta la leche dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Caliente destapado. Nunca caliente el biberón del bebé con la tetina puesta, el biberón puede explotar si se sobre-calienta.

¡Agite bien antes del tiempo de reposo y nuevamente antes de servir! Siempre verifique cuidadosamente la temperatura de la leche para el bebé antes de dársela al bebé. Temperatura recomendada al servir: 37°C.

OBSERVACION:

Los alimentos para bebés necesitan que se los verifique en forma particularmente cuidadosa antes de servir para prevenir quemaduras. Use los niveles de potencia y tiempos de la siguiente tabla como una guía para el calentado.

Guía de cocina (continuación)

Calentado de líquidos y alimentos

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, agua para té con temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta en una taza de cerámica y caliente sin cubrir. Coloque una taza en el centro, 2 más en oposición una de otra y 3 o 4 en un círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo, sea cuidadoso mientras las está sacando del horno.
Sopa (helada)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta dentro de un plato o tazón hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de calentar. Revuelva nuevamente antes de servir.
Guisado (helado)	350g	P80	4½-5½	2-3	Ponga el guisado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (helada)	350g	P80	3½-4½	3	Ponga la pasta (ej. Spaghetti o fideos al huevo) sobre un plato llano de cerámica. Cubra con película adherente para microondas. Revuelva antes de servir.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pastarellena con salsa (helada)	350g	P80	4-5	3	Ponga la pasta rellena (ej. ravioles, tortelines) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y al servir.
Comida en plato (helada)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque un plato de comida helada lista-para-calentar para 2-3 sobre un recipiente de cerámica. Cubra con película adherente para microondas.

Guía de cocina (continuación)

Calentar alimentos y leche para bebés

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos para bebés (vegetales + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de que haya pasado el tiempo de calentado. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Papilla para bebés (grano + leche + fruta)	190g	P80	20sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Leche para bebés	100ml 200ml	P30	30-40 seg. 1 min. - 1 min. 10 seg.	2-3	Revuelva o agite bien y vierta dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Colóquelo en el centro del plato giratorio. Cocine destapado. Agite bien y deje reposar por al menos 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.

Guía de cocina (continuación)

GRILL

El suplemento para calentar con grill está colocado debajo del techo de la cavidad. Opera mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que la comida se dore en forma uniforme. Precalentar el grill por 4 minutos hace que la comida se dore más rápidamente.

Utensilios para cocinar con el grill:

Deberían ser a prueba de llama y pueden incluir metal. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que pueden derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar en el grill:

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, lonjas de jamón y tocino, porciones finas de pescado, sandwiches y toda clase de tostadas con aderezos.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Por favor recuerde que los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla alta, a menos que se den otras instrucciones.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocinar combina el calor radiante que viene del grill con la velocidad de cocción de las microondas. Opera solamente mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio esté rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran en forma uniforme.

Utensilios para cocinar con microondas + grill:

Por favor use los utensilios por los que las microondas puedan pasar a través. Los utensilios deberían ser a prueba de llama. No use utensilios de metal con el modo combinado. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que puede derretirse.

Alimentos apropiados para cocinar con microondas + grill:

Los alimentos apropiados para cocinar con el modo combinado incluyen toda clase de alimentos cocidos que necesitan ser calentados y dorados (ej. Pasta al horno), así como alimentos que requieren un tiempo corto de cocción para dorar la parte superior del alimento.

También, este modo puede usarse para porciones gruesas de alimento que se benefician de una parte superior dorada y crocante (ej. Presas de pollo, dándolas vuelta a mitad de su cocción).

Por favor refiérase a la tabla para grill por detalles adicionales.

Los alimentos deben ser dados vuelta, si se quiere que se doren de ambos lados.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función grill por 4 minutos.

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Rebanadas tostadas	4 ps (cada una 25g)	Grill solamente	3½-4½	3-4	Ponga las rebanadas tostadas una al lado de la otra sobre la rejilla.
Panecillos (ya horneados)	2-4 piezas	Grill solamente	2½-3½	1½-2½	Ponga los panecillos primero con la parte inferior hacia arriba en un círculo directamente sobre el plato giratorio.
Tomates al grill	200g (2piezas) 400g (4piezas)	C2	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga algo de queso sobre la parte superior. Arréguelas en un círculo en un plato llano de vidrio pirex. Colóquelo sobre la rejilla.
Tostada de Tomate-Queso	4 piezas (300g)	C2	4-5	-	Ponga a tostar las rebanadas de pan primero. Ponga las tostadas con el aderezo sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Tostadas Hawaii (ananá, jamón, rebanadas de queso)	2 piezas (300g) 4 piezas (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toste las rebanadas de pan primero. Ponga la tostada con el aderezo sobre la rejilla. Ponga 2 tostadas en forma opuesta directamente sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Papas horneadas	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las papas en mitades. Póngalas en un círculo sobre la rejilla con el lado cortado hacia el grill.

Guía de cocina (continuación)

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Gratinado (vegetales y papas) (enfriado)	500g	C1	9 -11	-	Ponga los alimentos en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Presas de pollo	450g (2 pzs)	C2	7-8	7-8	Prepare las presas de pollo con aceite y especias. Póngalas en un círculo con los huesos hacia el medio. No ponga ninguna presa de pollo en el centro de la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
	650g (2-3 pzs)		9-10	8-9	
	850g (4 pzs)		11-12	9-10	
Pollo asado	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pinte el pollo con aceite y especias. Ponga el pollo primero con la pechuga hacia abajo, segundo con la pechuga hacia arriba sobre el plato giratorio. Deje reposar por 5 minutos después de la cocción con el grill.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Chuletas de cordero (medium)	400g (4pcs)	Grill solamente	10-12	8-9	Con un pincel cubra las chuletas de cordero con aceite y especias. Colóquelas en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Bistecs de cerdo	250 g (2 ps) 500 g (4 ps)	HMO + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solamente) 5-6 7-8	Con un pincel cubra los bistecs de cerdo con aceite y especieas. Colóquelos en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Pescado asado	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Pinte la piel del pescado entero con aceite y hierbas y especias. Ponga el pescado lado a lado (cabeza contra cola) sobre la rejilla.
Manzanas asadas	2 manzanas (unidad 400g) 4 manzanas (unidad 800g)	C2	6-7 10-12	-	Saque el centro de las manzanas y llénelos con pasas de uva y mermelada. Ponga algunas almendras en trozos sobre la parte superior. Ponga las manzanas sobre un plato llano de vidrio pírex. Coloque el recipiente directamente sobre el plato giratorio.

Guía de cocina (continuación)

Guía de cocina con grill para alimentos congelados

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos congelados	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Panecillos (cada una 50 g)	2 pzs 4 pzs	HMO+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill solamente 2-3 2-3	Arregle los panecillos en un círculo con el lado de abajo hacia arriba directamente sobre el plato giratorio. Cocine con el grill el segundo lado de los panecillos hacia arriba hasta lograr el tostado que usted prefiera. Deje reposar por 2-5 minutos.
Baguettes / Pan de ajo	200-250g (1pz)	HMO+ Grill	C1 3½-4	Grill solamente 2-3	Ponga la baguette congelada diagonalmente sobre papel de hornear encima de la rejilla. Después de cocinar con el grill deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado (vegetales y papas)	400g	C1	13-15	-	Ponga los alimentos congelados en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400g	C1	14-16	-	Ponga la pasta congelada en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400g	C1	16-18	-	Ponga el pescado congelado en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.

PN:16170000A33766

