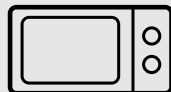




Thinking of you
Electrolux



EMS17006O

.....
PT FORNO A MICROONDAS
ES HORNO MICROONDAS

.....
MANUAL DO UTILIZADO 2
MANUAL DE USUARIO 30



ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO	7
PAINEL DE CONTROLO	8
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	8
FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS	10
GRÁFICOS DE PROGRAMAS	16
RECEITAS	20
CUIDADOS E LIMPEZA	23
O QUE FAZER SE	25
ESPECIFICAÇÕES.	25
INSTALAÇÃO.	26
INFORMAÇÕES AMBIENTAIS	28
GARANTIA/ASSISTÊNCIA TÉCNICA	29

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que terá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis. A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso/Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

Para evitar riscos de incêndio

Não se afaste do forno microondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio. A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. A alimentação de corrente alterna deve ser de 230 V, 50 Hz, com um fusível de distribuição de 10 A no mínimo, ou um corta-circuitos de distribuição de 10 A, no mínimo. Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho. Não guarde ou utilize o forno em ambientes externos.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio. Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para microondas. Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o

suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumar ou incendiar-se.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação. De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação. Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens. A formação de arco em superfícies metálicas pois pode provocar um incêndio. Não utilize o forno microondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se. Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios. Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do microondas. Verifique as definições depois de iniciar o programa do microondas a fim de garantir que está a utilizar o programa correcto. Consulte as sugestões incluídas neste manual.

Para evitar possíveis lesões



AVISO! Não utilize o microondas caso esteja danificado ou a funcionar mal. Antes da sua utilização verifique:

- a) A porta – verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.**
- b) As dobradiças e fechos de segurança da porta – certifique-se de que não estão partidos ou soltos.**
- c) As juntas da porta e superfícies isolantes –**

verifique se não estão danificadas.

d) O interior da cavidade do forno e a porta – verifique se não existem amolgadelas.

e) O cabo e a ficha de alimentação – verifique se não estão danificados.

Não tente ajustar, reparar ou modificar o forno sozinho. É perigoso efectuar qualquer reparação que implique remover a tampa de protecção contra a exposição à energia do microondas, se não estiver devidamente qualificado para o fazer.

Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos da porta de alguma forma. Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas juntas da porta e peças adjacentes. Siga as instruções em "Cuidados e Limpeza". Se não fizer uma manutenção cuidadosa do seu forno isso poderá resultar em uma deterioração da superfície o que poderá afectar negativamente a vida útil do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos microondas.

Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior. Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. Em caso de derrame, desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação de imediato e contacte um agente autorizado da ELECTROLUX. Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem permita que alguém, não autorizado pela ELECTROLUX, o faça. Se a lâmpada se fundir, consulte o seu revendedor ou um agente autorizado da ELECTROLUX.

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial. Esta substituição deve ser efectuada por um agente autorizado da ELECTROLUX.

Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita

⚠ AVISO! Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno. Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no microondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:

1. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
2. Recomenda-se a introdução de uma vareta ou utensílio semelhante no recipiente com o líquido ao reaquecê-lo.
3. Deixe repousar o líquido dentro do forno durante 20 segundos, no mínimo, no final do tempo de cozedura por forma a prevenir um levantamento da fervura retardado.

Não cozinhe ovos com casca no microondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as gemas e as claras, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodela antes de os aquecer no forno microondas.

Pique a casca de alimentos como batatas, salsichas e fruta antes de os cozinhar, caso contrário podem explodir.

Para evitar possíveis queimaduras

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras. Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras.

Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos.

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos. Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado. Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

Mantenha as crianças afastadas da porta a fim de evitar eventuais queimaduras.

Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças

 **AVISO!** O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas a menos que estejam sob vigilância contínua.

Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e

por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido informações relativamente à utilização segura do equipamento e compreendam os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e que estejam sob vigilância.

Não se incline ou baloice na porta do forno. Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo. Deve ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência para as embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.

Outros avisos

Não tente modificar o forno em circunstância alguma. Este forno destina-se única e exclusivamente à preparação de alimentos em casa e só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Não é adequado para uma utilização comercial ou em laboratórios.

Para promover uma utilização sem problemas do seu forno e evitar eventuais danos

Nunca utilize o forno sem alimentos no interior. Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratório resultantes da tensão de calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções do prato não deve ser ultrapassado. Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as microondas e podem danificar o aparelho. Não coloque latas no forno. Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório. Para evitar que o prato giratório parta:

- a) Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
- b) Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
- c) Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

Não coloque nada na estrutura exterior durante a operação.

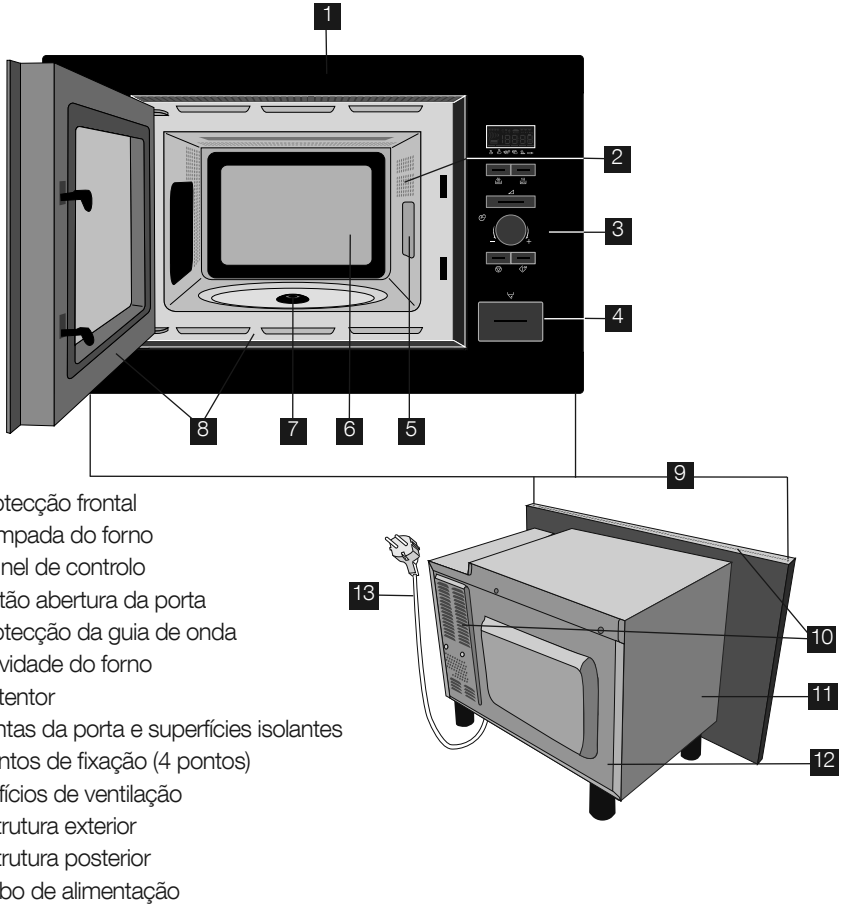


Nota!

Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado. O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsa-bilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto. Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

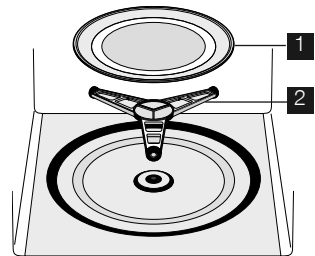
FORNO MICROONDAS E ACESSÓRIOS



Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

- 1** Prato giratório
- 2** Suporte do prato giratório
- 3** 4 parafusos de fixação (não visíveis)

- Coloque o suporte do prato giratório sobre o retentor na base da cavidade.
- Coloque depois o prato giratório no suporte.
- Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.



Ao encomendar acessórios, mencione dois itens: nome da peça e nome do modelo ao revendedor ou agente autorizado da ELECTROLUX.

PAINEL DE CONTROLO

1 VISOR DIGITAL indicadores



2 Indicadores COZEDURA AUTOMÁTICA

3 Botão COZEDURA AUTOMÁTICA

4 Botão DESCONGELAÇÃO

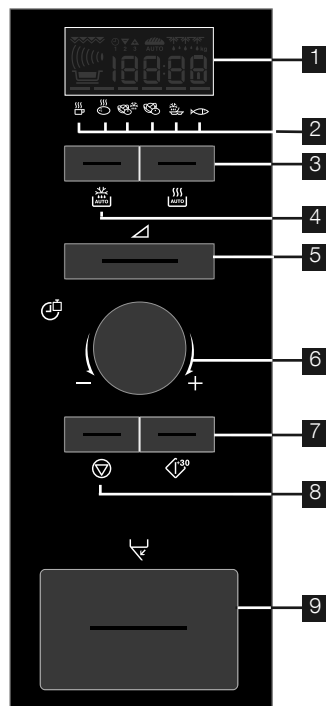
5 Botão NÍVEL DE POTÊNCIA

6 Manípulo TEMPORIZADOR/PESO

7 Botão START/+30

8 Botão STOP

9 Botão ABERTURA DA PORTA



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

MODO ECONOMIZADOR

O forno está definido no modo "ENERGY SAVE" ("Econ").

1. Ligue a ficha do forno à tomada.
2. No visor surge a indicação: "Econ".
3. A contagem no visor é efectuada de modo decrescente desde 3:00 até zero.
4. Ao chegar a zero, o forno passa para o modo 'Econ' e o visor fica em branco.



- Para cancelar o modo "Econ", defina o relógio.

ACERTAR O RELÓGIO

O forno possui um relógio nos formatos de 12 e 24 horas.

Exemplo: Para acertar o relógio para as 11:30 (formato de 12 horas).

1. Abra a porta.
2. No visor surge a indicação: "Econ".

3. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão START/+30. O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 
4. Rode o botão TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
5. Prima uma vez o botão START/+30 e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
6. Prima o botão START/+30.
7. Observe o visor: 
8. Feche a porta.



- Poderá rodar o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO no sentido do movimento dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
- Se premir o botão STOP, não será possível acertar o relógio. No visor surge a indicação: "Econ".

Exemplo: Para acertar o relógio as 23:30 (24 horas).

1. Abra a porta.
2. No visor surge a indicação: "Econ".
3. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão START/+30.
O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 
4. Prima o botão START/+30. No visor surge a indicação: 
5. Rode o botão TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
6. Prima uma vez o botão START/+30 e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
7. Prima o botão START/+30.
8. Observe o visor: 
9. Feche a porta.



- Poderá rodar o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO no sentido do movimento dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
- Se premir o botão STOP, não será possível acertar o relógio. No visor surge a indicação: "Econ".

AJUSTAR A HORA QUANDO O RELOGIO ESTÁ A FUNCIONAR

Exemplo: Para acertar o relógio as 11:45.

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão START/+30. O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 
- (Se pretender alterar o relógio para o formato de 24 H, prima de novo o botão START/+30.)
3. Rode o botão TEMPORIZADOR/PESO para acertar a hora.
4. Prima uma vez o botão START/+30 e depois rode o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO para acertar os minutos.
5. Prima o botão START/+30.
6. Observe o visor: 

PARA CANCELAR O RELÓGIO E DEFINIR O MODO ECON

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão START/+30.

O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 

(Se pretender alterar o relógio para o formato de 24 H, prima de novo o botão START/+30.)

3. Prima o botão STOP.
4. No visor surge a indicação: "Econ".
5. Feche a porta.
6. A contagem no visor é efectuada de modo decrescente desde 3:00 até zero.
7. Ao chegar a zero, o forno passa para o modo "Econ" e o visor fica em branco.

UTILIZAR O BOTÃO STOP

Utilizar o botão STOP para:

1. Apagar um erro durante a programação.
2. Interromper o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura, premir o botão STOP duas vezes.



BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

O forno possui uma função de segurança que evita que o forno seja activado acidentalmente por uma criança. Quando o bloqueio está accionado, nenhuma parte do microondas funcionará enquanto a respectiva funcionalidade não for cancelada.

Exemplo: Para activar o bloqueio de segurança para crianças.

1. Prima e mantenha premido o botão STOP durante 5 segundos.



O forno emitirá um "bip" em simultâneo com a indicação "LOC" no visor: 



- Para cancelar o bloqueio de segurança para crianças, prima continuamente STOP durante 5 segundos; o forno emitirá dois "bips" e surgirá a hora do dia no visor.
- Não é possível activar a função de bloqueio de segurança para crianças se o relógio não estiver definido.

FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

COZINHAR - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO MICROONDAS

Cozinhar no microondas. Para cozinhar/descongelar alimentos num forno de microondas, a energia de microondas deve poder passar pelo recipiente por forma a penetrar os alimentos. Por conseguinte, é importante escolher um utensílio adequado. De preferência, utilize pratos redondos/ovais em detrimento dos

quadrados/oblongos, já que os alimentos aos cantos têm tendência a cozer em demasia. É importante rodar, mexer ou misturar os alimentos para se garantir um aquecimento homogêneo. Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.

Características dos alimentos

Composição	Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Densidade	A densidade dos alimentos afecta o tempo necessário para cozinhar. Os alimentos leves e porosos, tais como bolos ou pão, cozem mais depressa do que os alimentos pesados e densos, tais como assados e cozidos.
Quantidade	O tempo de aquecimento deve aumentar proporcionalmente em função da quantidade de alimentos inseridos no forno. P. ex., quatro batatas necessitam de mais tempo do que duas.
Tamanho	Os alimentos pequenos ou pedaços pequenos aquecem mais depressa do que os grandes, já que as microondas conseguem penetrar a partir de todos os ângulos para o centro. Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.
Forma	Os alimentos com forma irregular, tais como peito ou coxas de galinha, demoram mais tempo a cozinhar nas partes mais grossas. No microondas, as formas redondas cozinham mais uniformemente do que as formas angulares.
Temperatura	A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Os alimentos arrefecidos demoram mais tempo a cozinhar do que os alimentos à temperatura ambiente. Faça cortes nos alimentos com recheio, por exemplo donuts com compota, para libertar o calor ou o vapor.

Técnicas para cozinhar

Disposição	Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. P. ex. coxas de galinha.
Tapar	Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.
Furar	Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vários locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos. Importante! Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois  podem explodir, mesmo depois de cozinhados. P. ex., escalfados, estrelados, cozidos.
Mexer, rodar, mudar de posição	Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.
Estabilização	Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.
Protecção	Algumas zonas dos alimentos descongelados podem ficar quentes (por exemplo, as pernas e as asas de frango).

UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS PARA O MICROONDAS

Utensílios	Segurança Microondas	Comentários
Folha de alumínio/ Recipientes em folha de alumínio	✓ / ✗	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, siga atentamente as instruções.
Pratos de vidro para alta temperatura	✓	Cumpra sempre as instruções do fabricante. Não ultrapasse os tempos de aquecimento indicados. Tenha muito cuidado, pois este pratos atingem temperaturas muito elevadas.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e aporcelana de ossos são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex®)	✓	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✗	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico/- poliestireno, p. ex., recipientes de “fast-food”	✓	É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.
Película aderente	✓	Não deve entrar em contacto com os alimentos e deve ser perfurada para deixar sair o vapor.
Sacos	✓	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✓	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✓	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado e jornal	✗	Podem conter extractos de metal que provocará a formação de e jornal arco e pode provocar incêndio.

COZINHAR MICROONDAS

O seu forno pode ser programado para um tempo máximo de 90 minutos. A unidade de introdução do tempo de cozedura varia entre os 15 segundos e os cinco minutos. Depende da duração total da cozedura conforme indicado na tabela.

Tempo de cozedura	Unidade de aumento
0 -5 minutos	15 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

DESCONGELAÇÃO MANUAL

Para descongelação manual (sem accionar a função de descongelação automática), ajuste para 240 W. O símbolo de descongelação surge no visor da janela sempre que o nível de potência é seleccionado.

NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS

O seu aparelho de microondas tem 6 níveis de potência.

Regulação da potência	Sugestão de utilização
800 W/ SUPERIOR	É utilizada para cozinhar ou aquecer, por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc.
560 W	É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.
400 W	Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, por exemplo, os pratos de carne de vaca, recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
240 W/DESC- ONGELAÇÃO	Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.
80 W	Para uma descongelação cuidadosa, por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada.
0 W	Para temporizador de repouso/cozinha.

W = WATT

Exemplo: Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 560 W.

1. Prima duas vezes o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



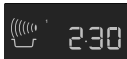
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADO/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 2.30 aparecer.



3. Prima o botão START/+30.



4. Verifique o visor:



- Ao abrir a porta durante o processo de cozedura, o tempo de cozedura indicado no visor digital pára automaticamente. O tempo de cozedura é reiniciado, no modo regressivo, quando a porta é fechada e o botão START/+30 é premido.
- Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão NÍVEL DE POTÊNCIA.
- Pode aumentar ou reduzir o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo TEMPORIZADOR/PESO.
- É possível alterar o nível de potência durante a fase de cozedura, premindo o botão NÍVEL DE POTÊNCIA.
- Para cancelar um programa durante a cozedura, toque duas vezes no botão STOP.

Importante!

Se não seleccionar o nível de potência, este é definido automaticamente para 800 W/ SUPERIOR.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Exemplo: Para programar o temporizador de cozinha para 7 minutos.

1. Prima 7 vezes o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



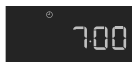
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADO/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 7.00 aparecer.



3. Prima o botão START/+30.



4. Verifique o visor:



- Para colocar o temporizador em pausa, prima o botão STOP. Para restabelecer a contagem do temporizador, prima START/+30; para sair, volte a premir STOP.

ADICIONE 30 SEGUNDOS

O botão START/+30 permite-lhe aceder às funções seguintes.

1. Início directo

Pode iniciar directamente a cozedura a 800 W/SUPERIOR de potência durante 30 segundos, premindo o botão START/+30.



2. Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura, no modo de cozedura manual, em múltiplos de 30 segundos se premir o botão durante o funcionamento do forno.



- Não é possível utilizar esta função durante as fases de COZEDURA AUTOMÁTICA ou DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA.

MAIS E MENOS

A função PLUS (MAIS)  e MINUS (MENOS)  permite-lhe reduzir ou aumentar o tempo de cozedura durante a utilização dos programas automáticos.

Se desejar batatas cozidas, mas que preservem a sua consistência, utilize MINUS (MENOS) .

Por outro lado, se desejar que as batatas fiquem mais moles, utilize PLUS (MAIS) .

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de batatas, bem cozidas.

1. Selecione o menu requerido pressionando duas vezes a tecla COZEDURA AUTOMÁTICA.



2. Gire o botão TEMPORIZADOR/PESO até 0.3 aparecer.



3. Prima uma vez o botão NÍVEL DE POTÊNCIA para seleccionar a função PLUS (MAIS) .



4. Prima o botão START/+30.



5. Verifique o visor:



- Para cancelar PLUS/MINUS (MAIS/MENOS), prima 3 vezes a tecla do NÍVEL DE POTÊNCIA.
- Se seleccionar PLUS (MAIS), surge  no visor.
- Se seleccionar MINUS (MENOS), surge  no visor.

COZEDURA COM VÁRIAS SEQUÊNCIAS

Pode programar uma sequência de 3 fases (máximo) utilizando uma combinação.

Exemplo: Par cozinhar:

5 minutos na potência de 800 W (Fase 1)

16 minutos na potência de 240 W (Fase 2)

Fase 1

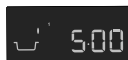
1. Prima uma vez que o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 5.00 aparecer.



3. Verifique o visor:



Fase 2

1. Prima 4 vezes o botão de NÍVEL DE POTÊNCIA.



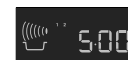
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo TEMPORIZADOR/PESO no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 16.00 aparecer.



3. Prima o botão START/+30.



4. Verifique o visor:



O forno começa a funcionar durante 5 minutos a 800 W e depois durante 16 minutos a 240 W.

OPERAÇÃO COZEDURA AUTOMÁTICA OU DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

COZEDURA AUTOMÁTICA ou DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA selecciona automaticamente o modo e tempo de cozedura correctos. Pode seleccionar de entre 6 menus de COZEDURA AUTOMÁTICA e 2 menus de DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA.

Cozedura Automática

Alimento	Simbolo
Bebidas	
Batatas cozidas/batatas assadas com casca	
Legumes congelados	
Legumes frescos	
Refeições	
Filetes de peixe com molho	

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de batatas.

1. Selecione o menu requerido pressionando duas vezes a tecla COZEDURA AUTOMÁTICA.



2. Gire o botão TEMPORIZADOR/PESO até 0.3 aparecer.



3. Prima o botão START/+30.



4. Verifique o visor:



Quando é necessário efectuar algo (ex.: virar os alimentos), o forno deixa de funcionar, ouvindo-se o som de uma campainha e o visor começa a piscar com a indicação do tempo que falta para concluir a cozedura. Para continuar com o cozinhado, prima o botão START/+30. No final, do tempo de COZEDURA AUTOMÁTICA, o programa pára automaticamente. A campainha toca e o símbolo de cozedura começa a piscar. Após um minuto e um "bip" de alerta, a hora do dia surge no visor.

Descongelação Automática

Alimento	Símbolo
Carne/peixe/aves	
Pão	

Exemplo: Para descongelar 0,2 kg pão.

1. Selecione o menu requerido pressionando duas vezes a tecla DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA.



2. Gire o botão TEMPORIZADOR/PESO até 0.2 aparecer.



3. Prima o botão START/+30.



4. Verifique o visor:



Quando é necessário efectuar algo (ex.: virar os alimentos), o forno deixa de funcionar, ouvindo-se o som de uma campainha e o visor começa a piscar com a indicação do tempo que falta para concluir a cozedura. Para continuar com o cozinhado, prima o botão START/+30. No final do tempo de DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA, o programa pára automaticamente. A campainha toca e o símbolo de cozedura começa a piscar. Após um minuto e um “bip” de alerta, a hora do dia surge no visor.

GRÁFICOS DE PROGRAMAS

TABELAS COZEDURA AUTOMÁTICA OU DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

Cozedura automática	Peso (unidade de Aumento)/ Utensílios	Botão	Procedimento
Bebidas (Chá/Café) 	1-4 chávenas 1 chávena = 200 ml	 x1	Coloque a chávena perto do bordo do prato rotativo.
Batatas cozidas e batatas assadas com casca 	0,1-0,8 kg (100 g) Tigela e tampa	 x2	Batatas Cozidas Descasque as batatas e corte-as em pedaços iguais. Batatas Assadas com Pele Escolha batatas de tamanho semelhante e lave-as. - Coloque as batatas cozidas ou batatas assadas com pele num recipiente. - Adicione a água necessária (por 100 g), cerca de 2 colheres de sopa e uma pitada de sal. - Tape com uma tampa. - Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. - Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Legumes congelados 	0,1-0,6 kg (100 g) Tigela e tampa	 x3	- Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto (no caso de cogumelos, não é necessário juntar água). - Tape com uma tampa. - Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. - Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.  Se os legumes congelados estiverem muito compactados, cozinhe manualmente.
Legumes frescos 	0,1-0,6 kg (100 g) Tigela e tampa	 x4	- Corte em pequenos pedaços, por ex.: tiras, cubos ou fatias. - Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto (no caso de cogumelos, não é necessário juntar água). - Tape com uma tampa. - Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. - Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Refeições (preparadas congeladas) 	0,3-1,0 kg (100 g) Tigela e tampa	 x5	- Transfira a refeição para um recipiente próprio para microondas. - Adicione algum líquido se recomendado pelo fabricante. - Tape com uma tampa. - Cozinhe sem tapar, caso sejam essas as instruções do fabricante. - Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. - Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Filetes de peixe com molho 	0,4-1,2 kg* (100 g) Recipiente para gratinados com película para microondas	 x6	Consulte a receita "Filetes de peixe com molho" na página 18. * Peso total dos ingredientes.

 Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

Descongelação automática	Peso (unidade de Aumento)/ Utensílios	Botão	Procedimento
Carne/peixe/aves 	0,2-0,8 kg (100 g) Recipiente	  x1	• Coloque os alimentos num recipiente no prato centro aves do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com pequenas quantidades de folha de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelação). • Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados. • Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas.  Não adequado para aves inteiras.
Pão  AUTO 	0,1-1,0 kg (100 g) Recipiente	  x2	• Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1,0 kg, coloque directamente no prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. • Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.

 Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

-  **Descongelação automática**
- Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
 - Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela de cozedura, utilize os programas manuais.
 - A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura.
 - Sempre que for necessário efectuar alguma operação durante a cozedura (ex.: voltar os alimentos), o forno pára e ouve-se um sinal sonoro, sendo que o tempo de cozedura restante assim como qualquer outro indicador começam a piscar no visor. Para continuar a cozedura prima o botão START/+30.
 - A utilização nos modos Micro, pode provocar a activação da ventoinha de arrefecimento.
- Os bifes e costeletas devem ser congelados numa única camada.
 - A carne picada deve ser congelada numa camada fina.
 - Depois de voltar os alimentos, proteja as porções já descongeladas com pedaços de folha de alumínio.
 - Depois de descongelada, a carne das aves deve ser cozinhada de imediato.

RECEITAS PARA COZEDURA AUTOMÁTICA

Filetes de peixe com picante			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomate de conserva (escorrido)
40 g	80 g	120 g	milho
4 g	8 g	12 g	molho picante
12 g	24 g	36 g	cebola (finamente picada)
1 chá	1-2 chá	2-3 chá	vinagre de vinho tinto
			mostarda, tomilho, o pimenta de Caiena
200 g	400 g	600 g	filetes de peixe
			sal

Filetes de peixe com molho de caril			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filetes de peixe
			sal
40 g	80 g	120 g	banana (às fatias)
160 g	320 g	480 g	molho de caril já preparado

1. Misture os ingredientes para o molho.
2. Coloque os filetes de peixe temperados com sal (ex.: filete de Redfish) num recipiente para gratinado com as extremidades viradas para o centro.
3. Espalhe o molho sobre os filetes.
4. Tape com película para microondas e cozinhe no programa COZEDURA AUTOMÁTICA, “Filetes de peixe com Molho”.
5. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

1. Coloque os filetes de peixe num prato redondo para gratinado com as extremidades viradas para o centro e tempere com sal.
2. Espalhe a banana e o molho de caril já preparado sobre os filetes.
3. Tape com película para microondas e cozinhe no programa COZEDURA AUTOMÁTICA, “Filetes de peixe com Molho”.
4. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

NÍVEL DE POTÊNCIA REDUZIDA

 Importante!

Se cozinhar os alimentos para além do tempo normal a 800 W, a potência do forno irá diminuir automaticamente para evitar um sobre-

aquecimento. (A potência do microondas será reduzida para 560 W.) Depois de uma pausa de 90 segundos, pode voltar a definir a potência para 800 W.

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Microondas 800 W	20 minutos	Microondas 560 W

TABELAS DE COZEDURA

Abreviaturas utilizadas

c/sopa = colher de sopa	chá. = chávena cheia	g = grama	ml = mililitro	min = minutos
c/chá = colher de chá	kg = quilograma	l = litro	cm = centímetro	

Aquecer alimentos e bebidas

Alimento/Bebida	Quantidade -g/ml-	Potência Nível	Tempo -Min-	Método
Leite, 1 chávena	150	800 W	aprox. 1	não tape
Água, 1 chávena	150	800 W	1-2	não tape
6 chávenas	900	800 W	10-12	não tape
1 prato	1000	800 W	11-13	não tape
Travessas (legumes, carne e acompanhamentos)	400	800 W	3-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado/sopa	200	800 W	1-2	tape, mexa após aquecer
Legumes	200	800 W	2-3	se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo
	500	800 W	4-5	
Carne, 1 fatia*	200	800 W	3-4	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe*	200	800 W	2-3	tape
Bolo, 1 fatia	150	400 W	½	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião	190	400 W	aprox. 1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida*	50	800 W	½	tape
Chocolate derretido	100	400 W	2-3	mexa de vez em quando

* Temperatura de refrigeração

Descongelar

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nível	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	mexa a meio do tempo de descongelação	10-15
Bolos, 1 fatia	150	80 W	2-5	coloque num recipiente	5
Fruta, ex.: cerejas, morangos, ameixas, framboesas	250	240 W	4-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação	5

 Os tempos indicados na tabela são valores de referência que podem variar consoante a temperatura de congelação, a constituição e o peso dos alimentos.

Descongelo e cozinhar

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	800 W	10-12	tape	2
Travessas	400	800 W	9-11	tape, mexa após 6 minutos	2

Cozinhar carne e peixe

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Assados (porco, vitela, carneiro)	1000	800 W	19-21*	tempere q.b., coloque num	10
		400 W	11-14	prato pouco fundo vire após*	
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
Carne assada (normal)	1000	800 W	9-11*	tempere q.b., coloque numa	10
		400 W	5-7	tarteira, vire após*	
Filete de peixe	200	800 W	3-4	tempere a gosto, coloque num recipiente e tape	3

RECEITAS

Todas as receitas incluídas neste livro são calculadas com base em quatro pratos – salvo especificação em contrário.

Adaptar as receitas para forno microondas

Se desejar adaptar as suas receitas favoritas para o forno microondas, deverá ter em conta o seguinte: Reduza o tempo de cozedura entre $\frac{1}{3}$ e $\frac{1}{2}$. Siga o exemplo das receitas incluídas no livro. Os alimentos com elevada percentagem de humidade, tais como carne, peixe, aves, legumes, fruta, guisados e sopas podem ser preparados no forno microondas sem dificuldade.

No caso de alimentos com pouca humidade, tais como refeições completas, a sua superfície deve

ser humedecida antes destes serem aquecidos ou cozinhados.

A quantidade de líquido a acrescentar, no caso de alimentos crus que se pretende grelhar, deve ser reduzida em cerca de dois terços da quantidade indicada na receita original. Caso seja necessário, acrescente mais líquido durante a cozedura.

A quantidade de gordura a acrescentar pode ser reduzida consideravelmente. Uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo é suficiente para dar sabor aos alimentos. Por esse motivo, o seu forno microondas é ótimo para preparar refeições com baixo teor em gordura, como parte de uma dieta.

Sopa de cogumelos

Utensílios: Tigela com tampa (2 l capacidade)

200 g	cogumelos, laminados
50 g	cebola, picada finamente
300 ml	caldo de carne
300 ml	natas
25 g	farinha
25 g	manteiga ou margarina
	sal e pimenta
1	ovo
150 ml	crème fraîche

1. Coloque os legumes e o caldo na tigela, tape e deixe cozinhar.
8-9 min. 800 W
2. Misture todos os ingredientes com a varinha mágica.
3. Misture a farinha e a manteiga até formar uma massa e misture-a na sopa. Tempere com sal e pimenta, tape e deixe cozer. Mexa após cozinhar.
4-6 min. 800 W
4. Misture a gema do ovo com as crème fraîche e junte o preparado à sopa, misturando progressivamente. Aqueça durante uns instantes, mas não deixe ferver!
1-2 min. 800 W
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Ratatouille

Utensílios: Tigela com tampa (2 l capacidade)

5 c/sopa	azeite
1 dente	de alho, esmagado
50 g	cebola, picada finamente
250 g	beringela, em cubos
200 g	courgette, em cubos
200 g	pimento, em cubos grandes
75 g	funcho, em cubos grandes
1	ramo de cheiros
200 g	corações de alcachofra enlatados, aos quartos
	azeite

Filetes de linguado

Utensílios: Recipiente oval raso com película aderente própria para microondas (aprox. 26 cm de comprimento)

400 g	filetes de linguado
1	limão inteiro
150 g	tomates
10 g	manteiga
1 c/sopa	óleo vegetal
1 c/sopa	salsa picada
	sal e pimenta
4 c/sopa	vinho branco
20 g	manteiga ou margarina

Fiambre recheado

Utensílios: Tigela com Tampa (capacidade para 2 l)
Recipiente oval próprio para gratinar (aprox. 26 cm de comprimento)

125 g	espinafres
125 g	queijo fresco, 20 % tg
40 g	queijo Emmental ralado, pimenta, colorau
	queijo com pimenta e paprika
6 fatias	fiambre (300 g)
125 ml	água
125 ml	natas
20 g	farinha
20 g	manteiga ou margarina
10 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)

1. Misture o azeite e o alho esmagado na tigela. Junte os legumes preparados, excepto os corações de alcachofra, e tempere com pimenta. Junte o ramo de cheiros, tape e deixe cozinhar, misturando de vez em quando.

19-21 min. 800 W

Durante os últimos 5 minutos, acrescente os corações de alcachofra e deixe aquecer.

2. Tempere a Ratatouille q.b. com sal e pimenta. Retire o ramo de cheiros antes de servir. Após a cozedura, deixe o cordeiro repousar durante cerca de 2 minutos.

1. Lave o peixe e seque levemente. Retire as espinhas.
2. Corte o limão e o tomate em rodela finas.
3. Unte o recipiente com manteiga. Coloque os filetes de peixe no recipiente e regue com óleo vegetal.
4. Polvilhe o peixe com a salsa, coloque as rodela de tomate por cima e tempere. Disponha as rodela de limão sobre o tomate e regue com vinho branco.
5. Coloque pequenas nozes de manteiga sobre o limão, tape e deixe cozinhar.

16-19 min. 800 W

Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

1. Misture os espinafres com o queijo e o queijo fresco, tempere a gosto.
2. Coloque uma colher de sopa do recheio em cima de cada fatia de fiambre, e enrole-as. Atravesse o fiambre com um espeto de madeira.
3. Prepare o molho béchamel: junte a água e as natas num recipiente e aqueça.

3-4 min. 800 W

Misture a farinha com a manteiga, adicione ao líquido e bata até ficar uniformemente dissolvido. Tape e deixe cozer até o molho ficar espesso.

1 min. 800 W Mexa e prove.

4. Coloque o molho no recipiente untado, coloque os rolos de fiambre recheados em cima do molho e cozinhe com a tampa.

3-4 min. 800 W

Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Strogonoff de vitela

Utensílios: Recipiente com tampa
(capacidade para 2 l)

600 g	escalopes de vitela
10 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada finamente
100 ml	vinho branco
	caldo de carne temperado, para aprox. ½ l de caldo
300 ml	natas
1 c/sopa	salsa picada

1. Corte a carne de vitela em tiras.
2. Unte o recipiente com manteiga. Coloque a carne e a cebola no recipiente, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura. 7-10 min. 800 W
3. Junte o vinho branco, o caldo da carne e as natas, mexa, tape e deixe cozinhar novamente. Mexa ocasionalmente. 4-5 min. 800 W
4. Após a cozedura, mexa a mistura novamente e deixe repousar durante aproximadamente 5 minutos. Decore com salsa.

Lasanha

Utensílios: Tigela com Tampa
(capacidade para 2 l)
Prato raso quadrado com tampa
(aprox. 20 x 20 x 6 cm)

300 g	tomate, em lata
50 g	fiambre, em cubos
50 g	cebola, picada finamente
1	dente de alho, esmagado
250 g	carne picada
2 c/sopa	polpa de tomate
	sal e pimenta
150 ml	crème fraîche
100 ml	leite
50 g	queijo Parmesão, ralado
1 c/chá	mistura de ervas secas
1 c/chá	azeite
1 c/chá	óleo vegetal para untar a forma
125 g	lasanha verde
1 c/sopa	queijo Parmesão, ralado

1. Corte o tomate, misture com o fiambre, a cebola, o alho, a carne picada e a polpa de tomate. Tempere, tape e deixe cozinhar. 7-9 min. 800 W
 2. Misture o crème fraîche com o leite, o queijo Parmesão, as ervas, o óleo e as especiarias.
 3. Unte o recipiente e cubra o fundo com cerca de 1/3 da massa. Coloque metade da mistura de carne picada na massa e deite algum molho. Repita este procedimento e termine com o resto da massa. Cubra a massa com o molho e polvilhe com queijo parmesão. Deixe cozinhar com a tampa. 15-17 min. 560 W
- Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Geleia de frutas com molho de baunilha

Utensílios: Prato com tampa (2 l capacidade)
Prato com tampa (1 l capacidade)

150 g	groselhas vermelhas, lavadas e sem haste
150 g	morangos, lavados e sem as folhas e o pé
150 g	framboesas, lavadas e sem as folhas e o pé
250 ml	vinho branco
100 g	açúcar
50 ml	sumo de limão
8	folhas de gelatina
300 ml	leite
1/2	vagem de baunilha
30 g	açúcar
15 g	farinha de milho

1. Ponha de parte alguma fruta para decoração. Esmague a fruta restante com o vinho branco, coloque num prato, tape e leve a aquecer.
7-9 min. 800 W
2. Acrescente, mexendo, o açúcar e o sumo de limão.
3. Embeba a gelatina em água fria durante aprox. 10 min, depois retire e seque-a, apertando-a. Acrescente, mexendo, a gelatina no puré quente até se dissolver. Coloque a geleia no frigorífico e deixe solidificar.
4. Para fazer o molho de baunilha, ponha o leite no outro recipiente. Corte a vagem de baunilha e remova o interior, acrescente-o, mexendo, ao leite com o açúcar e a farinha de milho. Tape e deixe cozinhar, mexendo durante a cozedura e novamente no final.
3-4 min. 800 W
5. Coloque a geleia num prato e decore com o resto da fruta. Deite o molho de baunilha sobre a geleia.

CUIDADOS E LIMPEZA

CUIDADO: NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS, PRODUTOS DE LIMPEZA À BASE DE VAPOR, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU AGRESSIVOS OU QUE CONTENHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES PARA LIMPAR O SEU FORNO MICROONDAS.

LIMPE O FORNO REGULARMENTE E REMOVA QUAISQUER RESTOS DE COMIDA. Não

manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.

Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de comandos

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma

especial atenção ao limpar o painel de comandos.

Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

1. Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda.
2. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.
3. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno.

Prato giratório e suporte giratório

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Porta

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.

⚠ Nota! Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

O QUE FAZER SE

Problema	Verificar/recomendações
O microondas não estiver a funcionar correctamente?	• Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar. • Não houve nenhum corte de energia. • Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.
O modo de microondas não estiver a funcionar?	• A porta está devidamente fechada. • As juntas da porta e as superfícies estão limpas. • Premiu o botão START/+30.
O prato giratório não girar?	• O suporte do prato giratório está bem posicionado. • O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório. • Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar. • Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.
O microondas não se desligar?	• Isole o aparelho da caixa de fusíveis. • Contacte um agente autorizado da ELECTROLUX.
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	• Contacte um agente autorizado da ELECTROLUX. A lâmpada interior do microondas só pode ser substituída por um agente autorizado da ELECTROLUX.
Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	• Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou, • Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou, • Defina uma potência mais elevada.

ESPECIFICAÇÕES

Tensão CA	230 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição	Mínimo 10 A
Potência CA necessária:	Microondas 1,2 kW
Potência de saída:	Microondas 800 W (IEC 60705)
Frequência de Microondas	2450 MHz * (Grupo 2/Classe B)
Dimensões Externas:	EMS17006O 594 mm (L) x 371 mm (A) x 316 mm (P)
Dimensões da Cavidade	285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) **
Capacidade do Forno	17 litros**
Prato giratório	ø 272 mm, vidro
Peso	cerca de 16 kg
Lâmpada do forno	25 W/240-250 V

* Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011. De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B. O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.

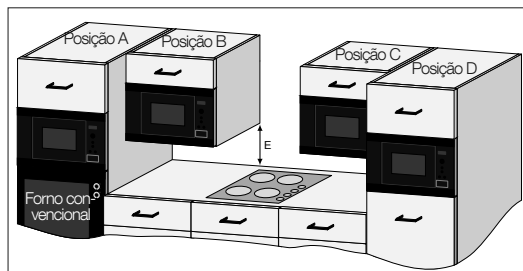
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.

** A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é inferior.

INSTALAÇÃO

O Microondas pode ser colocado nas posição A, B, C ou D:

Posição	Dimensões do armário		
	L	P	A
A	560 x 550 x 360		
B+C	560 x 300 x 350		
	560 x 300 x 360		
D	560 x 500 x 350		
	560 x 500 x 360		



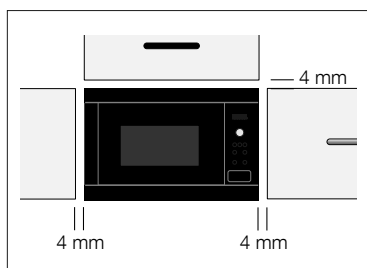
Medidas em (mm)

INSTALAÇÃO DO APARELHO

1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Este forno foi concebido para ser instalado, regra geral, num armário com 360 mm de altura. Se desejar instalá-lo num armário com 350 mm de altura:

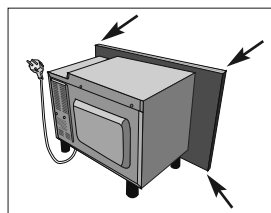
Desaperte e retire os 4 pés incluídos na parte inferior do forno. Existem 3 pés altos e 1 pé baixo. Substitua os 3 pés altos pelos pés fornecidos no conjunto de acessórios. Não substitua o pé mais baixo.

3. Introduza o aparelho no armário de cozinha lentamente e sem forçar, até a estrutura da frente do forno encaixar na abertura do armário.
4. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).



Posição de fixação 1:

Fixe o forno na posição certa com os parafusos fornecidos. Os pontos de fixação estão localizados nos cantos superiores e inferiores do forno.



Posição de fixação 2:

Consulte o esquema fornecido com o forno.

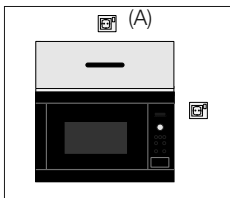
UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO

Se instalar o microondas na posição B ou C (ver diagrama na página 26):

- O armário deve estar localizado, pelo menos, a 500 mm (E) acima da bancada e não deve ser instalado **directamente** em cima de uma placa do fogão.
- Este aparelho foi testado e aprovado para ser utilizado apenas junto a placas de fogão a gás, eléctricas e de indução.
- Deve existir um intervalo suficiente entre a placa do fogão e o microondas para evitar o sobreaquecimento do forno a microondas, do espaço à volta do armário e dos acessórios.
- Quando estiver a usar o forno a microondas não utilize a placa do fogão sem tachos ou panelas ao lume.
- Deve ter muito cuidado ao utilizar o forno a microondas quando a placa estiver ligada.

LIGAÇÃO DO APARELHO À ALIMENTAÇÃO

- **A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.**
- **A tomada não deve estar localizada por trás do armário.**
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).



- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 230 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 10 A.
- **O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.**
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, **NÃO** comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

LIGAÇÕES ELÉCTRICAS



AVISO!

ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA

O fabricante declina quaisquer responsabilidades caso esta medida de segurança não seja cumprida.

Se a ficha instalada no seu aparelho não encaixar na tomada, deve contactar o seu agente autorizado local da ELECTROLUX.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Eliminação responsável em termos ecológicos das embalagens e aparelhos antigos

MATERIAL DE EMBALAGEM

Os fornos a microondas da ELECTROLUX necessitam de uma embalagem eficaz para os proteger durante o transporte.

Só são utilizadas as embalagens realmente necessárias.

O material de embalagem (ex.: película transparente ou esferovite) pode colocar as crianças em risco.

Perigo de asfixia. Mantenha o material de embalagem longe das crianças.

Todo o material de embalagem utilizado é ecológico e por isso pode ser reciclado. O cartão é feito de papel reciclado e as peças de madeira não são tratadas. Os itens em plástico são identificados como se segue:

"PE" polietileno ex.: película da embalagem

"PS" poliestireno ex.: embalagem (sem CFC)

"PP" polipropileno ex.: fitas da embalagem

Utilizando e reutilizando as embalagens, é possível poupar as matérias primas e reduzir o volume de lixo produzido.

As embalagens devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área. Contacte as entidades competentes da sua área para mais informações.

ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ANTIGOS

Os aparelhos antigos devem ser preparados, em termos de segurança, antes da sua eliminação, removendo a ficha e cortando e eliminando o cabo de alimentação.

Devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área. Contacte as entidades competentes da sua área ou a Delegação de Saúde Ambiental para saber se existem instalações na sua área para a reciclagem de aparelhos.

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

GARANTIA/ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Estimado Cliente. Queremos felicitá-lo pela sua compra e agradecer a confiança depositada na nossa empresa. O seu electrodoméstico dispõe de uma garantia de 24 meses para mão-de-obra e peças. Se durante o período de garantia o seu electrodoméstico tiver uma avaria, contacte o Serviço Técnico Oficial.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA OFICIAL: 21 440 39 39
SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE: 21 440 39 00 (de 2a a 6a feira, das 10H-13H e das 14H-17H) CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. O aparelho que acaba de adquirir possui uma garantia de dois anos a partir da data de aquisição. Os pedidos de assistência na garantia são gratuitos, mediante apresentação do respectivo certificado juntamente com a factura de compra.
2. A presente garantia do fabricante (2 anos) cobre a substituição de peças, mão de obra e deslocação.
3. Em caso de imobilização do seu aparelho por período superior a 15 dias, a garantia será prolongada adicionando o tempo de imobilização à data de entrega nos nossos serviços.
4. Nos pedidos de assistência na garantia de Pequenos Electrodomésticos, os aparelhos a reparar deverão ser entregues directamente no ponto de assistência.

EXCLUSÕES DE GARANTIA. Substituições de peças danificadas por mau manuseamento, instalação incorrecta, danos de transporte e danos provocados por condições atmosféricas adversas; Intervenções por pessoal técnico não autorizado pelo ELECTROLUX SERVICE ; substituições de lâmpadas, filtros, juntas de borracha, vidros, botões, puxadores e acessórios de aspiradores; Todos os serviços de manutenção provocados pelo desgaste ou pela utilização do aparelho; Pedidos de demonstração de montagem e explicações de funcionamento; Danos no esmalte e/ou na pintura provocados por cortes ou pancadas; Uso intensivo em locais públicos ou profissionais, a menos que se trate de um produto adequado para o efeito; Desobstrução de bombas de limpeza e filtros. Falta de manutenção e limpeza; filtros com objectos tais como botões, moedas, etc.; Condensadores com pó, sujidade ou outros elementos que impeçam a livre circulação do ar;

tinas de detergente com resíduos, etc.

- MANIPULAÇÃO nos dados da placa de Matrícula do presente aparelho ou deste certificado.
- INSTALAÇÃO INCORRECTA E NÃO REGULAMENTAR (tensão, pressão de gás ou de água, ligações eléctricas ou hidráulicas não adequadas).

Informa-se que a garantia reconhecida neste documento, tem a protecção que concede o decreto-lei nº 84/2008 de 21 de Maio respeitante à exigência que o bem adquirido esteja conforme com o contrato de compra e venda, podendo o cliente reclamar em caso de desconformidade durante um prazo de 2 anos desde a entrega/compra. Durante este prazo terá o direito de solicitar a reparação gratuita do bem, salvo se essa reparação resulte impossível ou desproporcionada. Quando não seja possível exigir a reparação ou quando não seja efectuada em prazo razoável ou sem maiores inconvenientes para o cliente, este poderá solicitar a baixa de preço ou a resolução do contrato.

Assistência Técnica - ELECTROLUX SERVICE - Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q 35, 2774-518 Paço de Arcos.

Deve conservar a factura de compra junto deste Certificado de Garantia. Para a validade desta garantia, no momento da intervenção técnica é absolutamente imprescindível apresentar ao pessoal autorizado o presente certificado junto da factura legal de compra do aparelho devidamente preenchida.

INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	31
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	35
PANEL DE MANDOS	36
ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ	36
FUNCIONAMIENTO	38
TABLA DE PROGRAMAS	44
RECETAS	48
LIMPIEZA & MATENIMIENTO	52
¿QUÉ HACER SI	54
ESPECIFICACIONES	54
INSTALACIÓN	55
INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL	57
GARANTÍA/SERVICIO POSTVENTA	58

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información medioambiental

Sujeto a cambios sin previo aviso.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia. El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo. Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato. No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio. Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida. Limpie

la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta. Utilice este manual de instrucciones.

Para evitar estropear el horno



¡ADVERTENCIA! No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

- a) La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni

- deformada ni combada.
- b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
 - c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
 - d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
 - e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los el marco de la puerta y las superficies de cierre.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la

puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de “Limpieza & mantenimiento”. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio ELECTROLUX autorizado. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

No procure substituir la lámpara usted mismo del horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por ELECTROLUX a hacerlo tan. Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio ELECTROLUX autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio ELECTROLUX autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina



¡ADVERTENCIA! No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o

revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida. Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor. Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que sufran quemaduras.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada



¡ADVERTENCIA! EI

aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Es recomendable tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse alejados a no ser que estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deberían ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.

Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes

o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno. Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente

No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

- Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

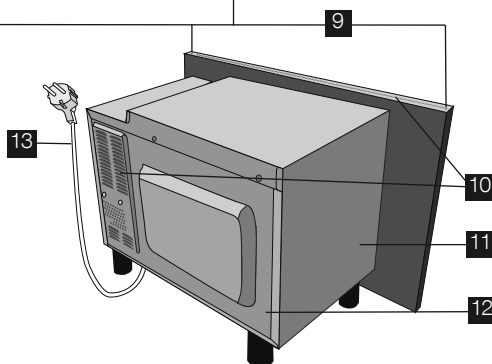
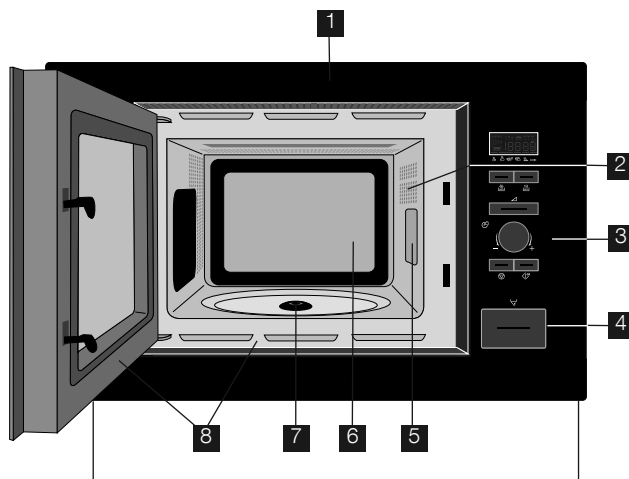


¡Notas!

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista homologado. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perímetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

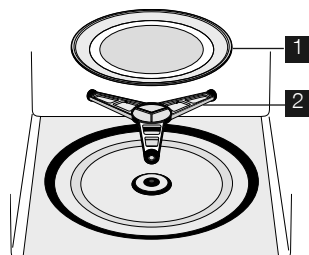
EL HORNO MICROONDAS Y SUS ACCESORIOS



- 1 Marco frontal
- 2 Lámpara del horno
- 3 Panel de mandos
- 4 Tecla apertura de puerta
- 5 Tapa de la guía de ondas
- 6 Cavity del horno
- 7 Guarnición estanca
- 8 Cierre de la puerta y marco de cierre
- 9 Puntos de fijación (4 puntos)
- 10 Orificios de ventilación
- 11 Cubierta externa
- 12 Tapa trasera
- 13 Cable de alimentación

Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1 El plato giratorio
 - 2 El soporte de rodillos
 - 3 4 tornillos de fijación (no mostrado)
- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
 - Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
 - Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.



Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio ELECTROLUX autorizado, sírvase mencionar dos cosas, el nombre de la pieza y la denominación del modelo.

PANEL DE MANDOS

1 VISUALIZADOR DIGITAL indicadores



Microondas

Decongelación automática
pan

Reloj



Decongelación automática



Etapas de cocción



Cocción



Función "Más" el "Menos"

2 Indicadores COCCIÓN AUTOMÁTICA

3 Tecla COCCIÓN AUTOMÁTICA

4 Tecla DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

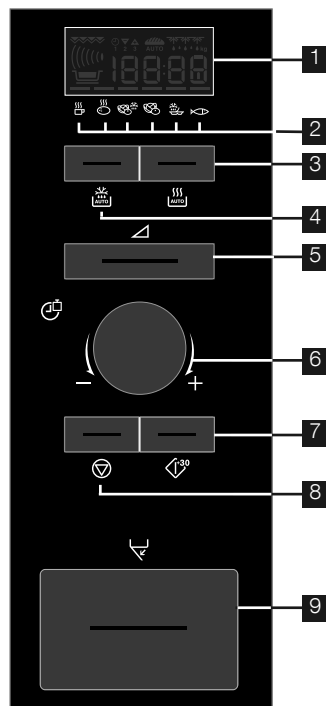
5 Tecla de NIVEL DE POTENCIA

6 Botón TEMPORIZADOR/PESO

7 Tecla START/+30

8 Tecla STOP

9 Tecla APERTURA DE PUERTA



ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

MODO "ECON"

El horno está en modo "AHORRO DE ENERGÍA" ("Econ").

1. Enchufe el horno.
2. En la pantalla aparecerá: "Econ".
3. A continuación podrá verse en pantalla la cuenta atrás de 3:00 a cero.
4. Al llegar a cero, el horno pasará a modo "Econ" y la pantalla quedará en blanco.



- Para cancelar el modo "Econ", ponga el reloj en hora.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ

El reloj del horno es de 12 e 24 horas.

Ejemplo: Para ajustar la hora del reloj a las 11:30 (en el reloj de 12 horas).

1. Abra la puerta.
2. En la pantalla aparecerá: "Econ".

3. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/+30 durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 

4. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
5. Pulse una vez la tecla START/+30 y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
6. Pulse el botón START/+30.
7. Compruebe la pantalla: 
8. Cierre la puerta.



- Puede girar el mando TEMPORIZADOR/PESO en sentido horario o antihorario.
- Si selecciona el botón STOP no se llevará a cabo el ajuste de la hora. En la pantalla aparecerá: "Econ".

Ejemplo: Poner el reloj a las 23:30 (24 horas).

1. Abra la puerta.
2. En la pantalla aparecerá: "Econ".
3. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/+30 durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 
4. Se pulsa la tecla de START/+30. En la pantalla aparecerá: 
5. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
6. Pulse una vez la tecla START/+30 y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
7. Pulse el botón START/+30.
8. Compruebe la pantalla: 
9. Cierre la puerta.



- Puede girar el mando TEMPORIZADOR/PESO en sentido horario o antihorario.
- Si selecciona el botón STOP no se llevará a cabo el ajuste de la hora. En la pantalla aparecerá: "Econ".

CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO CON EL RELOJ PUESTO EN HORA

Ejemplo: Poner el reloj a las 11:45.

1. Abra la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/+30 durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 
- (Si desea cambiar el reloj al de 24 h, pulse de nuevo el botón START/+30.)
3. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
4. Pulse una vez la tecla START/+30 y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
5. Pulse el botón START/+30.
6. Compruebe la pantalla: 

PARA CANCELAR EL RELOJ Y CONFIGURAR EL MODO ECON

1. Abra la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/+30 durante 5 segundos. El horno

emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 

(Si desea cambiar el reloj al de 24 h, pulse de nuevo el botón START/+30.)

3. Pulse el botón STOP.
4. En la pantalla aparecerá: "Econ".
5. Cierre la puerta.
6. A continuación podrá verse en pantalla la cuenta atrás de 3:00 a cero.
7. Al llegar a cero, el horno pasará a modo "Econ" y la pantalla quedará en blanco.

UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE STOP

Utilice la tecla de STOP para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.



BLOQUEO DE SEGURIDAD INFANTIL

El horno cuenta con un sistema de seguridad para evitar que los niños puedan encenderlo accidentalmente. Una vez activado el sistema de bloqueo, no podrá encenderse ninguna parte del microondas hasta que se haya desactivado el bloqueo.

Ejemplo: Para activar el bloqueo de seguridad infantil.

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla STOP durante 5 segundos.



El horno emitirá una señal acústica y "LOC" aparecerá en pantalla: 



- Para cancelar el bloqueo de seguridad infantil, pulse y mantenga pulsada la tecla STOP durante 5 segundos. El horno emitirá dos señales acústica y podrá verse en pantalla la hora del día.
- El sistema de seguridad infantil no puede activarse si el reloj no está en hora.

FUNCIONAMIENTO

COCCIÓN TÉCNICAS MICROONDAS

Para cocinar o descongelar alimentos en un horno microondas, la energía microondas debe ser capaz de atravesar el recipiente para penetrar en los alimentos. Por lo tanto es importante elegir recipientes adecuados. Los platos redondos u ovalados son mejores que los cuadrados o alargados, ya que los alimentos situados en las esquinas suelen

quedar demasiado hechos.

Es importante dar la vuelta, volver a colocar o remover los alimentos para asegurar que se calientan uniformemente.

Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor se distribuya en ellos por igual.

Características de los alimentos

Composición	Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Densidad	La densidad de los alimentos afectará al tiempo de cocción necesario. Los alimentos ligeros y porosos, como los bizcochos o el pan, se cocinan más rápidamente que los alimentos más pesados y densos, como los asados y los guisos.
Cantidad	El tiempo de cocción debe aumentarse cuanto mayor sea la cantidad de alimentos colocados en el horno. P. ej.: cuatro patatas tardarán más en cocinarse que dos.
Tamaño	Los alimentos y trozos pequeños se cocinan más rápidamente que los más grandes, ya que las microondas pueden entrar hasta el centro desde todos los lados. Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.
Forma	Los alimentos con formas irregulares, como las pechugas o los muslos de pollo, tardan más en cocinarse en las partes más gruesas. Las formas redondeadas se cocinan más uniformemente que las formas cuadradas cuando se cocinan con microondas.
Temperatura	La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Los alimentos refrigerados tardarán más en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente. Haga un corte a los alimentos con relleno, por ejemplo bollos rellenos de mermelada, para liberar el calor o el vapor.

Técnicas de cocción

Colocar	Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. P. ej.: muslos de pollo.
Tapar	Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas.  ¡Importante! Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. P. ej.: escalfados, fritos, cocidos.
Remover, dar la vuelta y volver colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Algunas zonas de los alimentos que se estén descongelando pueden calentarse. Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. P. ej.: muslos y alitas de un pollo.

UTENSILIOS DE COCINA APTOS PARA MICROONDAS

Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✓/x	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, siga las instrucciones atentamente.
Fuentes refractarias	✓	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No supere los tiempos de calentamiento facilitados. Tenga mucho cuidado, ya que estas fuentes se calientan mucho.
Loza y cerámica	✓/x	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana, suelen ser adecuados excepto cuando tienen adornos metálicos.
Cristalería (p. ej. Pyrex®)	✓	Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.
Metal	x	No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.
Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida)	✓	Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o decoloran a temperaturas altas.
Film transparente	✓	No debería estar en contacto con los alimentos y debe perforarse para dejar escapar el vapor.
Bolsas para congelar y asar	✓	Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.
Papel: platos, vasos y papel de cocina	✓	Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✓	Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Papel reciclado y de periódico	x	Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.

COCCIÓN MICROONDAS

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 90 minutos. La unidad de ingreso de tiempo de cocción puede variar entre 15 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción, tal como se enseña en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad
0-5 minutos	15 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

DESCONGELACIÓN MANUAL

Utilice 240 W para la descongelación manual (sin accionar la función de Descongelación automática). Aparecerá el símbolo de descongelación en pantalla al seleccionar el nivel de potencia.

NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Hay 6 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno.

Nivel de potencia	Uso aconsejado
800 W/ALTA	Utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.
560 W	Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
400 W	Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
240 W/DESCONG-ELACIÓN	Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.
80 W	Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.
0 W	Para el avisador de reposo/cocina.

W = WATT

Ejemplo: Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 560 W.

1. Pulse la NIVEL DE POTENCIA dos veces.



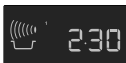
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/ PESO hasta 2.30 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.



4. Comprobar el visualizador:



- Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de START/+30.
- Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA del microondas.
- El tiempo de cocción puede aumentarse o disminuirse girando el mando de TEMPORIZADOR/PESO.
- El nivel de potencia puede cambiarse durante la cocción pulsando la tecla NIVEL DE POTENCIA.
- Para cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la tecla STOP.

¡Importante!

Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 800 W/ALTA.

AVISADOR DE COCINA

Ejemplo: Para programar el avisador de cocina a 7 minutos.

1. Se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA 7 veces.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/ PESO hasta 7.00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.



4. Comprobar el visualizador:



- Para detener el avisador, pulse la tecla STOP. Pulse la tecla START/+30 para reanudar la cuenta atrás y, para salir, pulse de nuevo STOP.

AGREGAR 30 SEGUNDOS

La tecla de START/+30 permite utilizar las dos funciones siguientes.

1. Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de potencia de microondas de 800 W/ ALTA durante 30 segundos pulsando la tecla START/+30.



2. Prolongación del tiempo de cocción

Durante la cocción manual, puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando la tecla mientras el horno está funcionando.



- Esta función no puede utilizarse durante COCCIÓN AUTOMÁTICA o DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

FUNCIÓN "MÁS" & "MENOS"

La función MÁS  & MENOS  le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción al utilizar los programas automáticos.

Si prefiere que las patatas cocidas queden hechas, pero enteras, emplee MENOS . Si, de lo contrario, prefiere que las patatas cocidas queden más tiernas, emplee MÁS .

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de patatas bien cocidas.

1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA.



2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.3 visualizador.



3. Pulse una vez la tecla NIVEL DE POTENCIA para seleccionar la función MÁS .



4. Se pulsa la tecla de START/+30.



5. Comprobar el visualizador:



- Para cancelar la función MÁS/MENOS, pulse 3 veces la tecla del NIVEL DE POTENCIA.
- Si selecciona MÁS, aparecerá en pantalla .
- Si selecciona MENOS, aparecerá en pantalla .

COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

Puede programarse una secuencia de 3 escalones (máximo) empleando combinaciones de MICROONDAS.

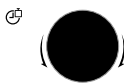
Ejemplo: Para cocinar arroz:
5 minutos en la potencia de 800 W (Etapa 1)
16 minutos en la potencia de 240 W (Etapa 2)

Etapas 1

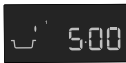
1. Pulse la tecla NIVEL DE POTENCIA una vez.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/ PESO hasta 5.00 visualizador.



3. Comprobar el visualizador:



Etapas 2

1. Se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA 4 veces.



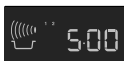
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/ PESO hasta 16.00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.



4. Comprobar el visualizador:



El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 800 W y luego durante 16 minutos con 240 W.

OPERACIÓN COCCIÓN AUTOMÁTICA & DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

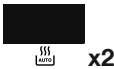
La operación COCCIÓN AUTOMÁTICA de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA se calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos. Se puede elegir de entre 6 menús de COCCIÓN AUTOMÁTICA y 2 menús de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

Cocción Automática

Alimento	Simbolo
Bebida	
Patatas cocidas/ Patatas asadas con piel	
Verduras congeladas	
Verduras frescas	
Comidas congeladas preparadas	
Filetes de pescado con salsa	

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de patatas.

1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA.



2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.3 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.



4. Comprobar el visualizador:



Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/+30. Una vez transcurrido el tiempo de COCCIÓN AUTOMÁTICA, el programa se detendrá automáticamente.

Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal sonora de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

Descongelación Automática

Alimento	Símbolo
Carne/pescado/aves	
Pan	

Ejemplo: Para descongelación 0,2 kg pan.

1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.



2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.2 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.



4. Comprobar el visualizador:



Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/+30. Una vez transcurrido el tiempo de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA, el programa se detendrá automáticamente. Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal sonora de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

TABLA DE PROGRAMAS

CUADROS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA & DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Cocción automática	Cantidad (Unidad de incremento)/ Utensilios	Tecla	Procedimiento
Bebida (Té/Café) 	1-4 tazas 1 taza = 200 ml	 x1	Coloque la taza cerca del borde del plato giratorio.
Patatas cocidas y asadas con piel 	0,1-0,8 kg (100 g) Fuente con tapa	 x2	Patatas hervidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares. Patatas con piel: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas. - Poner las patatas cocidas o en su monda en una fuente. - Agregue la cantidad de agua requerida (por 100 g) aprox. 2 CuSop y un poco de sal. - Cubrir con una tapa. - Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. - Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
Verduras congeladas 	0,1-0,6 kg (100 g) Fuente con tapa	 x3	- Agregue 1 CuSop de agua por 100 g y un poco de sal (tratándose de setas no se necesita agua adicional). - Cubrir con una tapa. - Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. - Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.  Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.
Verduras frescas 	0,1-0,6 kg (100 g) Fuente con tapa	 x4	- Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas. - Agregue 1 CuSop de agua por 100 g y un poco de sal (tratándose de setas no se necesita agua adicional). - Cubrir con una tapa. - Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. - Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
Comidas congeladas preparadas 	0,3-1,0 kg (100 g) Fuente con tapa	 x5	- Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. - Añada el líquido necesario, recomendado por el fabricante. - Cubrir con una tapa. - Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante. - Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. - Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
Filetes de Pescado con Salsa 	0,4-1,2 kg* (100 g) Fuente para gratén y film de plástico para microondas	 x6	Ver las recetas para "Filetes de Pescado con Salsa" en la página's 46. * Peso total de ingredientes.

 Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

Cocción automática	Cantidad (Unidad de incremento)/ Utensilios	Tecla	Procedimiento
Carne/pescado/aves  (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2-0,8 kg (100 g) Plato cacerola	 x1	- Colocar la comida en una fuente en el centro del Flan dish plato giratorio. - Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio. - Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. - Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible.
Pan  AUTO 	0,1-1,0 kg (100 g) Plato cacerola	 x2	- Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg distribuir directamente en el plato giratorio. - Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas. - Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.

i Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

i

- Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
- Tratándose de productos que pesen más o menos que los pesos/cantidades que se indican en la tablas, usar los programas manuales.
- La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción.
- Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente e tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/+30.
- Es posible que se active el ventilador de refrigeración tras utilizar los modos de Micro combinado.

i

Descongelación automática

- Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.
- La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.
- Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y laminas de papel de aluminio.
- El pollo debe cocinarse inmediatamente después de la descongelación.

RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA

Filete de pescado con salsa picante			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en conserva (escurrir)
40 g	80 g	120 g	caiz
4 g	8 g	12 g	de salsa picante
12 g	24 g	36 g	cebolla (bien picado)
1 Cdta.	1-2 Cdta.	2-3 Cdta.	vinagre de vino tinto
			mostaza, tomillo, pimientade cayenas
200 g	400 g	600 g	filete de pescado (frío)
			sal

1. Mezclar los ingredientes para la salsa.
2. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
3. Esparcir la salsa preparada sobre el filete de pescado.
4. Cubrir con de plástico para microondas y cocer COCCIÓN AUTOMÁTICA, “Filete de Pescado con salsa”.
5. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min.

Filete de pescado con salsa curry			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filete de pescado (frío)
			sal
40 g	80 g	120 g	banana (en rodajas)
160 g	320 g	480 g	salsa curry (confeccionado)

1. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
2. Esparcir banana y la salsa confeccionada sobre el filete de pescado.
3. Cubrir con de plástico para microondas y cocer en COCCIÓN AUTOMÁTICA, “Filete de Pescado con salsa”.
4. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min.

NIVEL DE POTENCIA REDUCIDA

 ¡Importante!

Si cocina los alimentos durante más tiempo del normal a solo 800 W, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia de

microondas se reducirá a 560 W.) Tras una pausa de 90 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia (800 W).

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
800 W de microondas	20 minutos	560 W de microondas

TABLAS DE COCCIÓN

Abreviaturas empleadas				
CuSop = cucharada sopera	Tz = taza	g = gramo	ml = mililitro	min = minutos
Cda. = cucharadita	kg = kilogramo	l = litro	cm = centímetro	

Calentamiento de bebidas y alimentos

Alimento/Bebida	Cantidad -g/ml-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche, 1 taza	150	800 W	un. 1	sin tapar
Agua, 1 taza 6 tazas 1 tazón	150	800 W	1-2	sin tapar
	900	800 W	10-12	sin tapar
	1000	800 W	11-13	sin tapar
Platos únicos (verduras, carnes y guarniciones)	400	800 W	3-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados/sopa	200	800 W	1-2	tapar, remover después de calentar
Verduras	200	800 W	2-3	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
	500	800 W	4-5	
Carne, 1 tajada*	200	800 W	3-4	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado*	200	800 W	2-3	tapar
Tarta, 1 porción	150	400 W	½	colocar en un molde de tarta
Comido para bebés, 1 tarro	190	400 W	un. 1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla*	50	800 W	½	tapar
Chocolate fundido	100	400 W	2-3	remover de vez en cuando

* temperatura refrigerada

Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	240 W	8-12	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Tarta, 1 porción	150	80 W	2-5	colocar en un molde de tarta	5
Fruta: p.ej. cerezas, fresas, frambuesas, ciruelas	250	240 W	4-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

i Los tiempos indicados en esta tabla representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con la temperatura de congelación, la naturaleza del alimento y su peso.

Descongelación y cocción

Alimento	Cantidad -g-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Filete de pescado	300	800 W	10-12	cubrir	2
Comida preparada	400	800 W	9-11	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2

Cocción de caren y pescado

Alimento	Cantidad -g-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Asados (cerdo, ternera, cordero)	1000	800 W	19-21*	condimento a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción*	10
	1500	400 W	11-14		10
		800 W	33-36*		
Rosbif (medio)	1000	400 W	13-17	Condimentar a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción*	10
		800 W	9-11*		
Filete de pescado	200	400 W	5-7	sazonar al gusto, colocar en una fuente, cubrir	3
		800 W	3-4		

RECETAS

Todas las recetas contenidas en el presente libro se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.

Adaptacion de recetas convecionales para el microondas

Si Vd. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente: Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente libro. Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/ estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de

microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos. La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción. La adición de materia grasa se puede reducir notablemente. Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

Sopa de champiñones

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

200 g	de champiñones, en rodajas
50 g	cebolla, bien picada
300 ml	de caldo de carne
300 ml	de nata
25 g	de harina
25 g	de mantequilla o margarina
	sal, pimienta
1	yema de huevo
150 ml	crème fraîche

1. Poner la verdura con el caldo en la fuente, taparla y cocer.
8-9 min. 800 W
2. Preparar un puré con todos los ingredientes en la batidora.
3. Mezclar la harina y la mantequilla formando una pasta y mezclar con la sopa. Sazonar con sal y pimienta, tapar y cocinar. Remover una vez cocinada.
4-6 min. 800 W
4. Mezclar bien la yema con la crème fraîche y agregar revolviendo paulatinamente a la sopa. Calentar otra vez la sopa un poco, pero sin que hierva!
1-2 min. 800 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Plato de verduras

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

5 CuSop	de aceite de oliva
1	de ajo, machacado
50 g	cebolla, en rodajas
250 g	de berenjena en dados
200 g	de calabacín en dados
200 g	de pimiento en trozos grandes
75 g	de hinojo en trozos grandes
1	Bouquet garni
200 g	lata de cogollos de alcachofa
	sal, pimienta

1. Poner el aceite de oliva y el diente de ajo en la fuente. Agregar la verdura ya preparada, con excepción de las alcachofas, y condimentar con pimienta. Añadir el 'bouquet garni', tapar y cocer. Remover en ciertos intervalos.
19-21 min. 800 W
5 minutos antes de terminar la cocción agregar las alcachofas y calentar bien.
2. Condimentar el plato de verduras con sal y pimienta. Sacar el bouquet garni antes de servir. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Filetes de lenguado

Utensilios: Fuente ovalada poco profunda con film adherente apto para microondas (aprox. 26 cm de alargo)

400 g	de filetes de lenguado
1	limón entero
150 g	tomates
10 g	de mantequilla
1 CuSop	de aceite vegetal
1 CuSop	de perejil, picado
	sal, pimienta
4 CuSop	de vino blanco
20 g	de mantequilla o margarina

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de lenguado. Quitar las espinas.
2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
3. Engrasar la fuente con mantequilla. Colocar los filetes de pescado en la fuente y rociarlos con aceite vegetal.
4. Espolvorear perejil sobre el pescado, colocar las rodajas de tomate por encima y sazonar. Colocar las rodajas de limón sobre los tomates y verter el vino blanco por encima.
5. Poner pequeñas porciones de mantequilla sobre el limón, cubrir y cocinar.
16-19 min. 800 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Jamón relleno

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)
Fuente ovalada para gratinar (aprox.
26 cm de largo)

125 g de hojas de espinaca picadas
125 g de requesón, 20 % de mat. grasa
40 g de queso Emmental
pimienta molida, pimentón
6 lonchas de jamón cocido (300 g)
125 ml de agua
125 ml de nata
20 g de harina
20 g mantequilla o margarina
10 g de mantequilla o margarina para
untar el molde

1. Mezclar las espinacas con el queso fresco y el fromage frais, sazonar al gusto.
2. Poner una cucharada del relleno sobre cada loncha de jamón cocido y enrollar. Atravesar el jamón con un pincho de madera.
3. Hacer una salsa bechamel. Para ello, echar el agua y la nata en un recipiente y calentar.
3-4 min. 800 W
Mezclar la harina y la mantequilla para hacer una salsa, añadir al líquido y batir hasta disolver. Tapar y cocinar hasta que espese.
1 min. 800 W
Remover y probar.
4. Colocar la salsa en el recipiente engrasado, poner los rollitos de jamón rellenos sobre la salsa y cocinar con la tapadera.
3-4 min. 800 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Lonchas de Ternera a la Zürich

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)
600 g de filet de ternera
10 g de mantequilla o margarina
50 g cebolla, bien picada
100 ml de vino blanco
espesante para salsas para aprox.
½ l de salsa
300 ml de nata
1 CuSop de perejil, picado

1. Cortar la ternera en tiras.
2. Engrasar el recipiente con la mantequilla. Poner la carne y la cebolla en el recipiente, tapar y cocinar. Remover una vez durante la cocción.
7-10 min. 800 W
3. Añadir el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover, tapar y seguir cocinando. Remover de vez en cuando.
4-5 min. 800 W
4. Remover la mezcla después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox. Adornar con perejil.

Lasaña al Horno

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)
Fuente cuadrada poco profunda con tapadera (aprox. 20 x 20 x 6 cm)

300 g	de tomates de lata
50 g	de jamón picado
50 g	cebolla, bien picada
1	diente de ajo, machacado
250 g	de carne ternera de vaca
2 CuSop	de pulpa de tomate
	sal, pimienta
150 ml	crème fraîche
100 ml	de leche
50 g	de queso Parmesano rallado
1 Cda.	de hierbas mixtas picadas
1 Cda.	de aceite de oliva nuez moscada
1 Cda.	de aceite vegetal para engrasar la fuente
125 g	de lasaña verde
1 CuSop	de queso parmesano rallado

Jalea de bayas con salsa de vainilla

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)
Fuente con tapa (volumen 1 l)

150 g	de grosellas, limpias y sin tallo
150 g	de fresas, lavadas y sin tallo
150 g	de frambuesas, lavadas y sin tallo
250 ml	de vino blanco
100 g	de azúcar
50 ml	de zumo de limón
8	hojas de gelatina
300 ml	de leche
½	palo de vainilla
30 g	de azúcar
15 g	de harina de maíz

1. Picar los tomates, mezclar con el jamón y la cebolla, el ajo, la ternera picada y el puré de tomate. Sazonar, tapar y cocinar.
7-9 min. 800 W
2. Mezclar la crème fraîche con la leche, el queso Parmesano, las hierbas, el aceite y las especias.
3. Engrasar la fuente y cubrir el fondo con 1/3 de la pasta aproximadamente. Poner la mitad de la mezcla de carne picada sobre la pasta y verter por encima parte de la salsa. Repetir y terminar con la pasta restante. Cubrir la pasta con salsa y espolvorear con queso Parmesano. Cocinar con la tapadera puesta.
15-17 min. 560 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 5- 10 min. aprox.

1. Lavar las frutas, quitar los tallos y secarlas cuidadosamente. Retener algunas frutas para usarlas de guarnición. Hacer un puré con las frutas restantes junto con el vino blanco; poner el puré en la fuente, tapar y calentar.
7-9 min. 800 W
2. Añadir removiendo el azúcar y el zumo de limón.
3. Sumergir la gelatina en agua fría durante 10 min. aprox. y, después, sacarla y escurrirla. Añadir la gelatina al puré caliente removiendo hasta que se disuelva. Colocar en el frigorífico y dejar que cuaje.
4. Para hacer la salsa de vainilla: poner la leche en el otro recipiente. Abrir el palo de vainilla y extraer el interior; añadirlo a la leche, junto con el azúcar y la harina de maíz, y remover. Tapar y cocinar removiendo durante la cocción y de nuevo al final.
3-4 min. 800 W
5. Pasar a un plato y decorar con la fruta restante. Verter la salsa de vainilla sobre la gelatina.

LIMPIEZA & MATENIMIENTO

¡PRECAUCIÓN! NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGUN PRODUCTO QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y QUITE CUALQUIER DEPOSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno

podría sufrir daños.

3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Para retirar cualquier suciedad, limpiar a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

⚠ **¡Importante!** No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

¿QUÉ HACER SI

Síntoma	Comprobaciones/consejos
El aparato microondas no funciona correctamente?	• Funcionen los fusibles de la caja de fusibles. • No haya habido algún corte de energía. • Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.
El modo microondas no funciona?	• La puerta esté bien cerrada. • El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios. • Se haya pulsado el botón START/+30.
El plato giratorio no gira?	• El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor. • El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio. • Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire. • No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.
El microondas no se apaga?	• Aísle el aparato de la caja de fusibles. • Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de ELECTROLUX.
La iluminación interior no funciona?	• Llame a un agente autorizado de servicio de ELECTROLUX. La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de ELECTROLUX.
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	• Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o • Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o • Aumente el nivel de potencia.

ESPECIFICACIONES

Tensión de CA	230 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disuntor de fase	10 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas 1,2 kW
Potencia de salida:	Microondas 800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas	2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Dimensiones exteriores:	EMS17006O 594 mm (An.) x 371 mm (Al.) x 316 mm (P)
Dimensiones interiores	285 mm (An.) x 202 mm (Al.) x 298 mm (P) **
Capacidad del horno	17 litros **
Plato giratorio	ø 272 mm, vidrio
Peso	aprox. 16 kg
Lámpara del horno	25 W/240 - 250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.

La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
** La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima.
La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.

Este horno cumple con las exigencias de las directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC y 2005/32/EC.

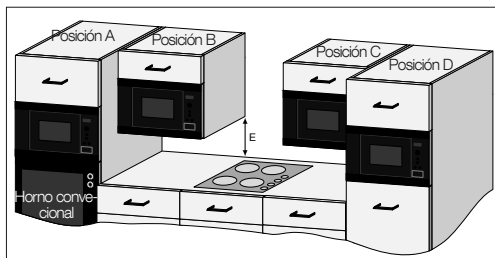
LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.



INSTALACIÓN

La microonda se puede ubicar en las posiciones A, B, C o D:

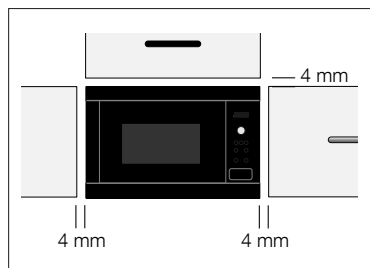
Posición	Tamaño del habitáculo	
	An.	P. Al.
A	560 x 550 x 360	
B+C	560 x 300 x 350	
	560 x 300 x 360	
D	560 x 500 x 350	
	560 x 500 x 360	



Medidas expresadas en (mm)

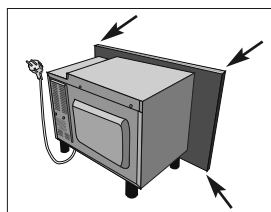
INSTALACIÓN DEL APARATO

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Este horno está diseñado para instalarlo normalmente en un armario de 360 mm de altura. Si desea instalarlo en un armario de 350 mm de altura:-
Desatornille y extraiga las 4 patas de la parte inferior del horno. Hay 3 patas altas y 1 baja. Sustituya las 3 patas altas por las que se proporcionan en el paquete de accesorios. No sustituya la tapa baja.
3. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
4. Cerciñese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciñese de que haya un hueco de 4 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).



Opción de fijación no 1:

Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran. Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno.



Opción de fijación no 2:

Consulte la hoja de plantilla que se suministra con el horno.

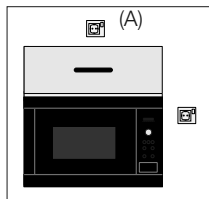
UTILIZACIÓN SEGURA DEL APARATO

Si desea instalar el horno en las posiciones B o C (consulte el diagrama en la página 55):

- El armario debe quedar a un mínimo de 500 mm (E) por encima de la encimera y no debe instalarse **directamente** sobre el quemador.
- Este aparato únicamente ha sido comprobado y aprobado para su utilización cerca de quemadores de gas, eléctricos y de inducción.
- Debe dejarse suficiente distancia entre el quemador y el microondas para evitar que se produzca un sobrecalentamiento del horno microondas, los accesorios y los armarios adyacentes.
- No encienda el quemador sin cazuelas mientras esté funcionando el horno microondas.
- Debe tenerse cuidado al prestar atención al horno mientras el quemador esté encendido.

CONEXIÓN DEL APARATO A LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

- **La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia.**
O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- **La toma no debería estar situada detrás del armario.**
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).



- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V/50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 10 A.
- **El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.**
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



¡ADVERTENCIA! DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA

**El fabricante rechaza
responsabilidad alguna en caso de
incumplimiento de esta medida de
seguridad.**

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de ELECTROLUX.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Desechar los materiales de embalaje y los aparatos viejos de un modo responsable con el medio ambiente

MATERIAL DE EMBALAJE

Los hornos microondas ELECTROLUX vienen eficazmente embalados para protegerlos durante el transporte. Solo se utiliza el embalaje imprescindible.

Los materiales de embalaje (p. ej. papel metalizado o espuma de estireno) pueden suponer un riesgo para los niños.

Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:

«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje
«PS» poliestireno, p.ej. embalaje (sin CFC)
«PP» polipropileno, p.ej. correas de embalaje

Al utilizar y reutilizar el embalaje, se ahorra materia prima y se reduce el volumen de desechos.

Debe llevar el embalaje al centro de reciclaje más cercano.

Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información.

DESECHAR APARATOS VIEJOS

Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.

A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.

El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

GARANTÍA/SERVICIO POSTVENTA

Electrolux Home Products España, S.A. garantiza al usuario, dentro del territorio nacional español, por plazo de 2 años contados desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento del aparato cuyos datos de identificación constan en el presente documento. Las condiciones de esta garantía son las siguientes:

- Durante el período de garantía de 2 años será totalmente gratuito para el usuario el coste de las piezas de recambio y el de la mano de obra y, en su caso, el del desplazamiento del personal técnico del Servicio Oficial de la Marca al domicilio del usuario.
- En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser transportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.
- Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o tique de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento.

Esta garantía se ofrece durante los períodos indicados, en cualquier caso y circunstancia, sin necesidad de que el consumidor tenga que probar la falta de conformidad del bien con el contrato.

Exclusiones: La presente garantía no cubre la instalación, nivelación ni sustitución de lámparas. No quedan cubiertas por esta garantía y por tanto la misma quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.)
- Uso inadecuado o no acorde con las instrucciones del fabricante.
- Falta de mantenimiento y limpieza; filtros con objetos tales como botones, monedas, etc.; condensadores con polvo, pelusa u otros elementos que impidan la libre circulación del aire; cubetas de detergente con residuos, etc.
- Uso de productos de limpieza abrasivos que causen daños en chapa, pintura y plásticos.
- Rotura accidental de componentes de plástico y vidrio.
- Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas).
- Daños estéticos no denunciados en el plazo de dos meses desde el momento de la entrega.

La garantía no tendrá efecto en caso de manipulación de la placa de características del aparato o de los datos que figuren en factura, tique de compra o albarán de entrega de aquél o de los consignados en este documento. Tampoco

producirá efecto si se produjesen intervenciones de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca. **Garantía Legal:** Se informa al usuario que, además de la garantía comercial reconocida en este documento, tiene la protección de la garantía legal establecida por el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, respecto de la exigencia de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de disconformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega, si bien a partir del sexto mes el usuario tendrá la carga de probar esa falta de conformidad. Durante ese plazo, la garantía legal le reconoce el derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada. Cuando no sea posible exigir la reparación o la sustitución o cuando éstas no se hubieran llevado a cabo en plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor, éste podrá solicitar la rebaja del precio o la resolución del contrato.

Las reclamaciones deberán dirigirse a:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal Albacete, nº 3C - 28027 MADRID - CIF A08145872

Garantía Europea: Este aparato está garantizado por Electrolux en cada uno de los países indicados en la parte posterior de este manual durante el periodo especificado en la garantía del aparato o el periodo que prevea la ley. Si usted se traslada de uno de estos países a otro de los países abajo indicados, la garantía del aparato se desplazará con usted siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- La garantía entra en vigor el día en que usted compre el aparato, que se demostrará mediante un justificante de compra válido emitido por el vendedor del aparato.
- La garantía del aparato tendrá el mismo periodo de validez y cubrirá las mismas piezas y mano de obra que las garantías emitidas en su nuevo país de residencia para ese modelo o gama de aparatos en concreto.
- La garantía del aparato es personal del comprador original e intransferible.
- El aparato deberá ser instalado y utilizado según las instrucciones de Electrolux y es únicamente de uso doméstico, lo que significa que no podrá ser utilizado con fines comerciales.
- El aparato deberá ser instalado observando todas las normativas relevantes que estén en vigor en su nuevo país de residencia.

Las disposiciones de esta Garantía Europea no afectan a los derechos que le correspondan por ley.



www.aeg-electrolux.com/shop
www.electrolux.com/shop
www.zanussi.com/shop

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	++32 2 7162444	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Ceská republika	+420 261 302 261	Budejovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királynéútja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 - 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Garii Progresului 2, 54, 040671RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebice SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	030 600 5203	www.electrolux.fi
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

