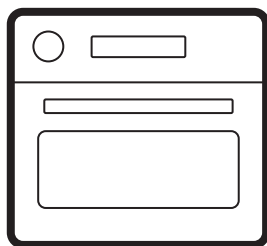




Electrolux

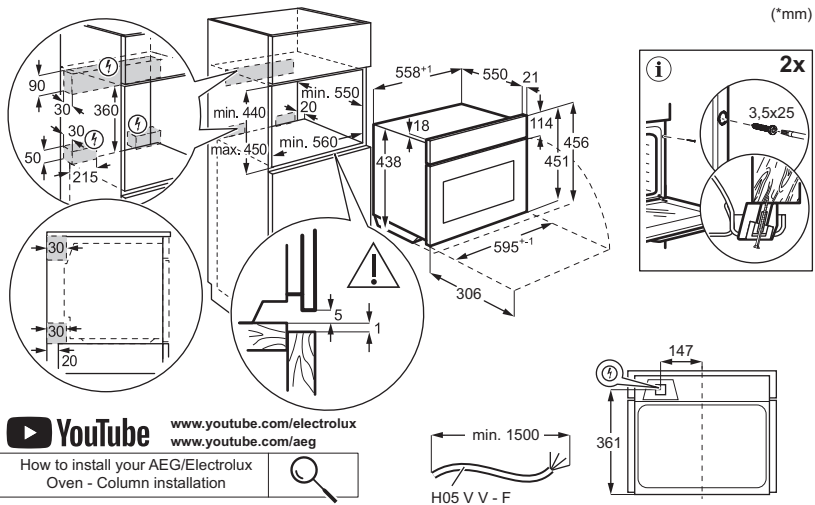
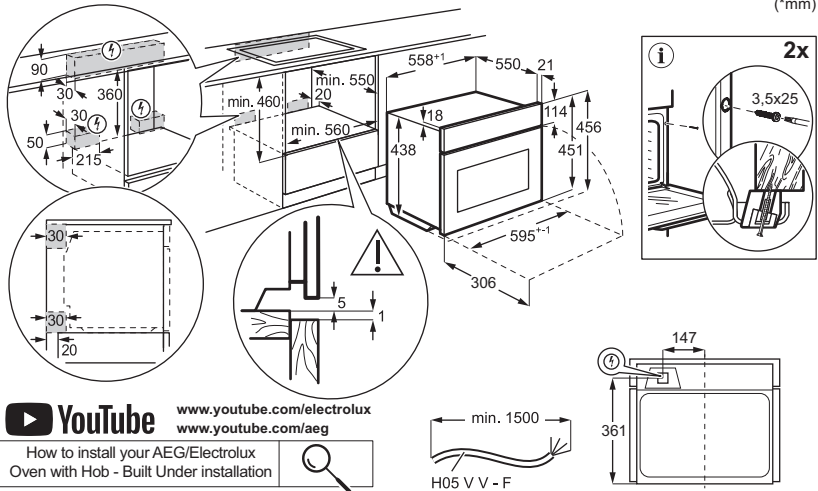


electrolux.com/register



CVLFE46GK
EVL6E46GZ
EVL6E49X
KVLFE46GK
KVLFE46GX

INSTAL·LACIÓ / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



CATALÀ

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	7
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	8
5. ÚS DIARI.....	8

6. CONSELLS I TRUCS.....	13
7. CURA I NETEJA.....	16
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	16
9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	16
10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	17

Subjecte a canvis sense preavís.

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats

greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.

- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'ha de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- No activeu la funció de microones quan l'aparell estigui buit per evitar arcs elèctrics.
- No feu servir recipients metàl·lics per a aliments i begudes durant la cocció al microones, tret que el fabricant ho especifiqui.
- AVÍS: Si la porta o les juntes de la porta estan danyades, no feu funcionar l'aparell fins que ho reperi una persona qualificada.
- AVÍS: Només una persona qualificada ha de fer les operacions de servei o reparació que impliquin l'extracció de les cobertes que protegeixen contra l'exposició a l'energia de microones.
- AVÍS: No escalfeu líquids ni aliments en recipients tancats hermèticament per evitar explosions.
- Feu servir només estris aptes per a forns microones.
- Vigileu l'aparell quan escalfeu aliments en recipients de plàstic o paper per evitar que s'igni.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coi-

xins, sabatilles, esponges, roba humida i altres elements semblants comporta un risc de ferides, ignició o incendi.

- Si l'aparell emet fum, apagueu-lo o desendolheu-lo i mantingueu la porta tancada per tal de sufocar la possible flama.
- Quan s'escalfen líquids o begudes es pot produir una ebullició eruptiva retardada. Aneu amb compte quan manipuleu el recipient.
- Remeneu o sacsegeu el contingut dels biberons i dels pots de menjar per a nadons i comproveu-ne la temperatura abans de consumir-los per evitar cremades.
- No escalfeu ous amb closca ni ous durs sencers, ja que poden explotar, fins i tot després que s'hagi acabat d'escalfar al microones.
- Per retirar els suports de la graella, separeu de les pa-

rets laterals la part del davant del suport de la graella primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.

- Netegeu l'aparell regularment i elimineu-ne qualsevol residu de menjar.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni raspadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.

- Consulteu les instruccions sobre la instal·lació al nostre lloc web.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.

- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'electrodomèstic, assegureu-vos que estigui a nivell i que la porta s'obri sense cap limitació.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques són compatibles amb les especificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- L'aparell ha d'estar connectat a la presa de terra. Utilitzeu sempre un endoll a prova de cops instal·lat correctament.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal fer una substitució, l'ha de fer el nostre Centre de Servei Autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Ús

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Aneu amb compte quan obriu la porta de l'aparell durant el funcionament, ja que pot sortir aire calent i barreges inflamables d'ingredients alcohòlics.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Mantingueu les espurnes i les flames obertes allunyades de l'aparell quan la porta estigui oberta.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.
- No feu servir la funció de forn de microones per escalfar el forn.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - No poseu paper d'alumini directament sobre el fons de la cavitat.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - No deixeu plats ni aliments humits a l'aparell després de cuinar.
 - aneu amb compte quan traieu o instal·leu accessoris.
- La decoloració de l'esmalt o de l'acer inoxidable no afecta el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per a pastissos humits, ja que els sucus de fruita poden deixar taques permanents.
- Feu servir només accessoris subministrats amb aquest aparell o recomanats pel fabricant.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat darrere d'un panell de moble, no en tanqueu el panell

durant l'ús ni fins que l'aparell s'hagi refredat completament per evitar danys per la calor i la humitat.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

⚠ AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Apagueu i desendolceu l'aparell abans del manteniment.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui fred per evitar que es trenqui el vidre. Si els

panells de vidre de la porta estan danyats, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat per a la seva substitució.

- Netegeu i assequeu l'aparell, la seva cavitat i els accessoris després de cada ús per evitar la condensació de vapor, la corrosió i el deteriorament de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Feu servir un drap de microfibra, aigua tèbia i detergents neutres per netejar l'aparell i els accessoris. No feu servir productes abrasius, coixinets, dissolvents, objectes amb vores afilades o metàl·lics.
- Seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs quan feu servir un esprai per a forns.

2.5 Eliminació

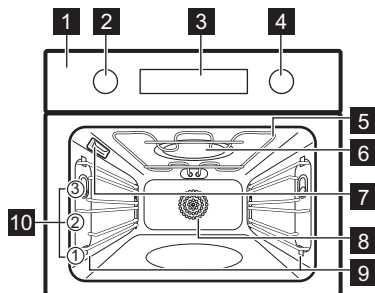
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i, a continuació, talieu i descarteu el cable elèctric.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Selector
- 5 Element tèrmic
- 6 Generador de microones

- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

3.2 Tauler de control

	Premeu-lo per definir les funcions del temporitzador.
	Premeu-lo per ajustar: Escalfament ràpid.
	Premeu-lo per encendre o apagar el llum.
WATT	Premeu-lo per ajustar: Potència de microones.
OK	Premeu-lo per confirmar la selecció.

Indicadors de pantalla

	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Submenú: Cocció assistida.
	Submenú: Configuració
	La funció de microones està activada.
	Comptador de minuts està activat.
	Temps de cocció està activat.
	Inici retardat està activat.



Temporitzador està activat.

Barra de progrés: indica visualment que l'aparell ha arribat a la temperatura ajustada o que el temps de cocció ha arribat al final.

Per encendre l'aparell feu el següent:

1. Premeu els selectors. Els botons surten (només en alguns models).
2. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar una funció.
3. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat 0.

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "00:00" o "12:00" (segons el model).

1. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
2. Premeu OK.

4.2 Preescalfat i neteja inicials

1. Preescalfeu l'aparell buit per eliminar qualsevol olor. Ventileu l'habitació.

2. Retireu tots els accessoris i els suports laterals.
3. Fixeu cadascuna de les funcions a la temperatura màxima i deixeu que l'aparell funcioni durant les durades especificades:  1 h,  15 min,  15 min. Consulteu Ús diari.
4. Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi.
5. Netegeu l'aparell amb un drap de microfibra, aigua tèbia i detergent suau. Substituïu accessoris i suports laterals.

5. ÚS DIARI

5.1 Funcions de cocció

Funcions estàndard d'escalfament

	Cocció True Fan: Enformat uniforme, tendresa, deshidratació
	Cocció convencional : Enformat tradicional
	Funció pizza: Coure pizza
	Graella turbo: Rostir i daurar carn

Funcions de microones

	Descongelar: Descongelació de diferents tipus d'aliments, marge de potència: 100 - 200 W
	Escalfar: Escalfar plats precuinats; intervals de potència: 300 - 700 W
	Microones: Escalfar i coure; nivells de potència: 100 - 1000 W

Funcions Combi del microones



Turbogrill + microones: Rostir peques grosses i preparar gratinats; intervals de potència: 100 - 400 W.



Cocció Turbo PLUS + MW: Coure al forn; marge pot.: 100 - 400 W.

El llum es pot apagar automàticament a una temperatura inferior a 80°C durant algunes funcions del forn.

Hi ha funcions addicionals a Cocció assistida. Consulteu Ús diari, Submenú: Cocció assistida.

5.2 Posició: Funcions de cocció

1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
3. Premeu OK.

Escalfament ràpid: mantingueu-lo premut per escurçar el temps d'escalfament. Està disponible per a algunes funcions de cocció. El ventilador es podria engegar automàticament.

5.3 Temporitzador

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura, si cal.
2. Pitgeu fins que la pantalla mostri una funció de temporitzador desitjada:

Comptador de minuts: Per establir un compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.

Temps de cocció¹⁾: Per establir un compte enrere. Quan s'acaba el temporitzador, sona el senyal i la cocció s'atura.

Inici retardat²⁾: Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.

3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
4. Pitgeu OK.
5. Quan el temps acabi, pitgeu OK i gireu els botons a la posició d'apagat, si cal.

5.4 Paràmetre: Funcions de microones/Funcions Combi del microones

El microones combina les funcions de cocció estàndard amb aquelles Boost per reduir el temps de cocció i millorar els resultats.

1. Retireu tots els accessoris excepte la graella.
2. Poseu el menjar a l'electrodomèstic.
3. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar la funció.

Funcions de microones: La pantalla indica la durada i la potència del microones.

Funcions Combi del microones: La pantalla indica temperatura i potència del microones.

4. Toqueu OK per començar amb la configuració predeterminada.
5. Gireu el selector de control per ajustar la temperatura. Toqueu OK.
6. Toqueu WATT i gireu el selector de control per ajustar la potència del microones. Toqueu OK.

Podeu fer ajustaments mentre cuineu.

Si obriu la porta, la funció microones s'atura. Per tornar-la a activar, tanqueu la porta. Pitgeu OK.

5.5 Accedir: Menú

Obriu el menú per accedir a funcions de cocció addicionals, plats amb cocció assistida i ajustos.

1. Gireu el selector de les funcions de cocció a

La pantalla mostra

2. Gireu el selector de control i trieu la icona per entrar al submenú. Pitgeu OK.

5.6 Ajust: Cocció assistida

Cocció assistida El submenú consta d'un conjunt de funcions i programes de calor addicionals dissenyats per a plats específics. Els programes arrenquen amb l'ajust corresponent. Podeu ajustar el temps, la temperatura i la potència del microones (si està disponible) durant la cocció.

¹⁾ Aquesta funció està disponible només per a: Cocció True Fan, Cocció convencional, Graella turbo, Funció pizza, Turbogrill + microones, Cocció Turbo PLUS + MW.

²⁾ Aquesta funció està disponible només per a: Cocció True Fan, Cocció convencional, Graella turbo, Funció pizza.

1. Gireu el selector de les funcions de coccio per seleccionar .
2. Gireu el selector de control per seleccionar . Toqueu OK.
3. Gireu el selector de control per triar una funció (F1 - F...) o un plat (P1 - P...). Toqueu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el pes. Hi ha opcions disponibles per a determinats plats. Toqueu OK.
5. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Toqueu OK.
6. Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt. Allargueu el temps de coccio, si cal.

Submenú: Coccio assistida

La pantalla mostrarà **F** i un **número** de la funció que podeu comprovar a la taula.

F1	Grill: Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
F2	Calor inferior: Per fer pastissos amb base cruixent i per conservar aliments.
F3	Aliments congelats: Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
F4	Coccio tradicional + MW: Coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 400 W.
F5	Grill + MW: Per rostir i daurar aliments en un sol nivell. Funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 400 W.

Llegenda



Possibilitat d'ajustar el pes.



Funció amb potència de microones. Feu servir estris adients per a microones.



Preescalfeu l'aparell abans de començar la coccio.



Nivell dels prestatges. Consulteu Descripció del producte.

La pantalla mostrarà **P** i un **número** del plat que podeu comprovar a la taula.

P1	Rostit de vedella, poc fet	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm de gruix
P2	Rostit de vedella, al punt	 1 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P3	Rostit de vedella, molt fet	
	Bistec, mitjà. 150 - 300 g per peça; 3 cm de gruix	
P4	 2 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.	
	Rostit de vedella / brasejat (costella prima, falda gruixuda), 1500 - 2000 g	
P5	  2 ; safata de rostir en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.	
P6	Rostit de vedella, poc fet¹⁾	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm de gruix
P7	Rostit de vedella, al punt¹⁾	 1 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P8	Rostit de vedella, molt fet¹⁾	
P9	Filet, poc fet¹⁾	800 - 1000 g; 5 - 6 cm de gruix
P10	Filet al punt¹⁾	 2 ; safata de forn Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P11	Filet, molt fet¹⁾	
	Rostit de vedella (p. ex., espatlla), 800 - 1500 g; 5-6 cm de gruix	
P12	  1 ; cassola per al forn de ceràmica o vidre en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.	
	Rostit de porc (coll o espatlla), 1500 - 2000 g	
P13	  1 ; cassola per al forn de ceràmica o vidre en graella	
	Porc esqueixat , 1500 - 2000 g ¹⁾	
P14	 1 ; cassola per al forn de ceràmica o vidre en graella	
	Llom de porc, fresc , 1000 - 1500g; 6 - 7 cm de gruix	
P15	 1 ; cassola per al forn de ceràmica o vidre en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.	
	Costelles de porc , 2000 - 3000 g; en cru, 2 - 3 cm de gruix	
P16	 2 ; safata de forn	

	Cuixa de xai amb os , 500 - 1000 g; 7 - 9 cm de gruix
P17	 1; cassola per al forn de ceràmica o vidre en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
	Pollastre sencer , 1000 - 1400 g
P18	  1; graella amb el plat col·locat directament al centre de la base de la cavitat Col·loqueu el pollastre directament sobre la graella amb el pit cap avall. Després de 30 min, gireu el pollastre.
	Pollastre, mig , 500 - 800 g
P19	  1; safata de forn
	Pit de pollastre , 180 - 250 g per peça
P20	 2; cassola per al forn en graella Fregiu la carn uns minuts en una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
	Cuixes de pollastre, fresques 250 - 350 g
P21	 1; safata de forn
	Ànec, sencer , 1500 - 2500 g
P22	  1; safata de forn Gireu l'ànec a mig fer.
	Oca, pit , 350 - 500 g
P23	 1; cassola per al forn de ceràmica o vidre en graella
	Pastís de carn , 1000 - 1500 g
P24	 1; motlle rectangular en graella
	Pastís de carn, Leberkäse , 750 - 1000 g
P25	 1; motlle rectangular en graella
	Peix, sencer, graella , 500 - 1000 g per peix
P26	 1; safata de forn
	Filet de peix , 150 - 300 g
P27	  2; cassola per al forn de ceràmica o vidre en graella
	Pastís de formatge 2000 - 3000 g
P28	 2; safata de forn
	Pastís de poma, cobert , 1000 - 1500 g
P29	  2; motlle de pastís en graella
	Pastís de poma , 1000 - 1500 g
P30	 2; motlle de pastís en graella
	Pastís de poma 1000 - 1200 g
P31	  1; motlle de pastís en graella

	Brownies , 1000 g de massa
P32	  2; cassola per al forn en graella
	Magdalenes , de 10 a 20 peces
P33	  2; safata de forn
	Pa de pessic , 1000 g de massa
P34	 1; motlle rectangular en graella
	Patates al forn , 1000 g de patates fresques
P35	  2; safata de forn
	Patates en grills , 750 - 1000 g de patates crues
P36	  2; safata de forn folrada amb paper de forn
	Verdures a la graella , 1000 - 1500 g
P37	 1; safata de forn folrada amb paper de forn
	Croquetes (congelades), 500 - 750 g
P38	  2; safata de forn folrada amb paper de forn
	Patates fregides (congelades), 750 g
P39	  2; safata de forn folrada amb paper de forn
	Lasanya amb fulls de pasta seca 1000 - 1500 g
P40	  1; cassola per al forn en graella
	Patates gratinades (patates crues), 1000 - 1500 g
P41	  1; cassola per al forn en graella
	Pizza fresca, de massa fina
P42	  1; safata de forn folrada amb paper de forn
	Pizza fresca, gruixuda
P43	  1; safata de forn folrada amb paper de forn
	Quiche lorraine , de 4,5 cm de gruix
P44	  1; motlle desmuntable en graella

P45 Baguet / Xapata / Pa blanc, 600 - 800 g de massa fresca
  2; safata de forn folrada amb paper de forn

P46 Pa integral / Pa de sègol / Pa negre, 1000 g de massa fresca
  1; safata de forn folrada amb paper de forn

¹⁾ Cocció a baixa temperatura.

5.7 Modificació de: Configuració

1. Gireu el selector de les funcions de cocció per seleccionar .
2. Gireu el selector de control per seleccionar . Pitgeu OK.
3. Gireu el comandament de control per seleccionar la posició. Pitgeu OK.
4. Gireu el selector de control per ajustar el valor. Pitgeu OK.
5. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat per sortir del Menú.

Submenú: Configuració

	Paràmetre	Valor
01	Hora del dia	Canviar
02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les tecles	1 - Pip, 2 - Feu clic, 3 - So desactivat
04	Volum del brunzidor	1 - 4
05	Temporitzador	On/Off
06	Llum	On/Off
07	Escalfament ràpid	On/Off
08	Mode Demo	Codi d'activació: 2468
09	Versió del programari	Comprovar
10	Restaura tots els paràmetres	Sí / No

5.8 Bloqueig

Aquesta funció evita un canvi accidental de la funció de l'aparell.

Si s'activa mentre l'aparell està funcionant, el tauler de control es bloqueja per assegurar

que la configuració de cocció funciona de forma ininterrompuda.

Si s'activa mentre l'aparell no està funcionant, el tauler de control es mantindrà bloquejat per evitar que s'encengui sense voler.

 OK - pitgeu i mantingueu pitjat per activar i desactivar la funció.

Sona un senyal acústic. : parpelleja 3 vegades quan el bloqueig està activat.

5.9 Accessoris



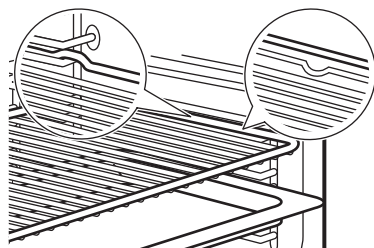
Accessoris disponibles segons el model. Escanegeu el codi QR per saber com utilitzar els accessoris subministrats amb l'aparell. Podeu comprar accessoris addicionals per separat. Per obtenir

més informació, poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor local.

Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol Consells i trucs, Estris de cuina i materials aptes per a microones.

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat i evita que pugui bolcar. La vora exterior serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

Inseriu l'accessori (graella / safata) entre les barres guia de suport del prestatge. Assegureu-vos que el prestatge toqui la part posterior de l'interior del forn amb les potes mirant cap avall.



Si la safata té pendent, poseu-la que quedi mirant cap a la part posterior de l'interior del forn.

Si la graella té un esglaó, poseu-la cap a la part davantera de l'interior del forn.

Si hi ha alguna inscripció a l'accessori, assegureu-vos que quedi davant vostre.

Si feu servir una safata amb forats, poseu la safata / paella a sota per recollir el líquid de degoteig.

6. CONSELLS I TRUCS

6.1 Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir. Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Els processos de cocció i enformat només son aptes per cuinar a un nivell.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
	Temperatura
	Potència del microones (W)
	Nivell
	Temps de cocció (min)
	Informació addicional

6.2 Informació pels organismes de proves i assaigs

Enfornar a un nivell

Proves de conformitat amb EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Pastissos petits, 20 per safata				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Biscuit sense greix				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Galletes Shortbread				
	2	140	28 - 38	1) 2)

				
	2	140	25 - 35	1) 2)
Pastís de poma				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Torrades				
F1	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Poseu la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn. Ha de tocar la tapa del ventilador.

2) Preescaleu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No feu servir la funció: Escalfament ràpid.

3) Utilitzeu una graella metàl·lica.

4) 2 motlles en diagonal (Ø 20 cm). El de la dreta hauria d'anar més al davant que el de l'esquerra.

5) Segons: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Microones i funcions Combi del microones

Proves de conformitat amb EN 60705, IEC 60705.

					
Sponge cake					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Pastís de carn					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Crema					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Descongelar carn picada (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Pastís					
F4	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Patates gratinades					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)

Pollastre (1100 g)					
	200	30			
1	200	1) 7)			
	-	18 - 23			

- 1) Utilitzeu una graella metàl·lica. Ha de tocar la tapa del ventilador.
- 2) Gireu a la meitat el contenidor quan el temps de cocció estigui a mig camí.
- 3) Per cuinar, cal que utilitzeu un film transparent apte per a microones. Punxeu el film diverses vegades abans de cuinar.
- 4) No gireu els aliments durant la cocció.
- 5) Gireu dues vegades la carn per la part més llarga, un cop hagi transcorregut un terç i dos terços del temps de cocció.
- 6) Gireu el contenidor un quart en sentit horari a mitjan temps de cocció.
- 7) Poseu el plat a la base del forn. Col·loqueu el pollastre directament sobre la graella amb el pit cap avall. Gireu el pollastre quan hagin transcorregut 30 min i canvieu la funció de cocció a: Graella turbo.

Receptes addicionals

Merenga					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Pollastre					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Crispetes					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Menjar preparat, fred (1 porció)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Líquids en biberó					
	-	1000	-	0.5	10)
Lasanya congelada (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)

Lasanya congelada (600 g)					
F4	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, congelada					
F4	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Feu servir la safata de forn amb el pendent en direcció a la part posterior de l'interior del forn.
- 2) Feu servir paper d'enfornar.
- 3) Preescaleu l'aparell fins que arribi a la temperatura establerta. No feu servir la funció: Escalfament ràpid.
- 4) Col·loqueu el pollastre amb el pit cap avall. Gireu-lo a la meitat del temps de cocció.
- 5) Utilitzeu una placa ceràmica plana a la cavitat inferior.
- 6) Traieu la bossa de l'aparell quan s'aturi l'obertura de les crispetes.
- 7) Utilitzeu una graella metàl·lica. Ha de tocar la tapa del ventilador.
- 8) Cobriu els aliments amb una tapa de plàstic per a microones.
- 9) Gireu a la meitat el contenidor quan el temps de cocció estigui a mig camí.
- 10) Poseu l'ampolla al centre de la cavitat inferior sense utilitzar cap accessori.
- 11) No gireu els aliments durant la cocció.

6.3 Recomanacions per al microones

Poseu el menjar al centre de la graella. Feu servir el primer nivell.

Gireu o remeneu els aliments a mitja cocció.

Remeneu els plats líquids de tant en tant i abans de servir.

En escalfar líquids, poseu una cullera a la tassa per millorar la distribució de la calor i evitar que s'escapi. La cullera no ha de tocar l'interior del forn per evitar espurnes.

No tapeu el menjar si feu servir les funcions combinades del microones. Consulteu Us diari.

No feu servir les funcions de microones o microones combinades sense aliments dins de l'aparell.

Cocció amb microones

Cobriu els aliments quan cuineu o els escalfeu. Per fer una crosta, cuineu sense tapa.

No configureu la potència o el temps massa alts per evitar que quedi seca, es cremi o es produeixi un incendi.

No cuineu ous o cargols amb closca; poden esclatar. Punxeu el rovell d'un ou fregits abans de reescalfar-lo.

Punxeu els aliments amb pell diverses vegades abans de coure'ls.

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després de cuinar, deixeu reposar els aliments durant uns minuts per a una distribució uniforme de la calor.

Descongelació amb microones

Col·loqueu l'aliment congelat, sense embolcallar, sobre un plat petit capgirat amb un recipient a sota, o bé sobre una reixeta de descongelació o un colador de plàstic perquè els líquids es puguin escórrer

Retireu les peces descongelades a mesura que es descongelen.

Per cuinar fruita i verdura sense descongelar-la, feu servir una potència més alta al microones.

Girar el menjar millora els resultats. Per a aliments delicats com la carn, gireu-la dues vegades mentre es descongela.

6.4 Bateria i materials aptes per a microones

Per al microones, feu servir només bateria de cuina i materials aptes per a microones. Feu servir la taula següent de referència.

Comproveu les especificacions dels estris de cuina / materials / recipients dels aliments abans d'utilitzar-los.

Per a altres tipus d'estrils aptes per a microones i que no són en aquesta taula, seguiu les instruccions del fabricant.

Bateria de cuina / material		   1)		
Vidre i porcellana aptes per al forn, sense components metàl·lics		✓	✓	✓
Vidre i porcellana no aptes per al forn sense decoracions metàl·liques		✓	X	X
Vidre i vitroceràmica resistent al forn/al gel		✓	✓	✓
Ceràmica i terrissa resistent al forn sense quars ni components metàl·lics ni revestiments que continguin metall		✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.		X	X	X

Bateria de cuina / material		   1)		
Plàstic resistent a temperatures de fins a 200°C		✓	✓	X
Només cartró, paper		✓	X	X
Film transparent		✓	X	X
Paper film per a microones		✓	✓	X
Plats de rostir metàl·lics (per exemple, d'esmail, de ferro colat)		X	X	X
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona		X	X	X
Safata de pastisseria		X	X	X
Graella		✓	✓	✓

1) Els estris de cuina i els materials també s'apliquen a les funcions: coccio convencional + microones, Graella + microones. Consulteu "Us diari, Configuració: coccio assistida.

6.5 Configuració de la potència

Les dades que s'indiquen a continuació són només orientatives.

800 - 1000 W

- Escalfar líquids

600 - 700 W

- Coure arròs a foc lent
- Coccio de verdures
- Crispetes

400 - 500 W

- Escalfar menjars d'un sol plat
- Coure brous a foc lent
- Descongelar i escalfar plats preparats congelats

300 W

- Coure/ Escalfar menjar delicat
- Escalfar menjar per a bebès
- Continuar cuinant

100 - 200 W

- Descongelar pa, fruita, pastissos, pastes, formatge, mantega, carn i peix
- Fondre xocolata i mantega

7. CURA I NETEJA

7.1 Notes sobre la neteja

- Feu servir una solució de neteja per a superfícies de metall.
- Feu servir el descalcificador líquid recomanat pel fabricant per eliminar els residus de calç.
- No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts.
- No renteu els accessoris al rentavaixelles.

7.2 Extracció dels suports laterals

1. Assegureu-vos que l'aparell està fred.
2. Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.

3. Traieu els suports de la captura posterior.
4. Torneu a posar els suports dels prestatges a la posició inicial. Repetiu els passos en sentit invers.

Si l'aparell ve amb guies telescòpiques, els seus elements de retenció han de mirar cap endavant.

7.3 Substitució de la bombeta

Només el servei tècnic està autoritzat a substituir el llum. Poseu-vos en contacte amb el vostre servei tècnic autoritzat més proper.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Els detalls del servei es troben a la placa de característiques, situada al marc frontal. La podreu veure si obriu la porta. No traieu la placa de característiques.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

No podeu activar ni fer funcionar l'aparell.

- L'aparell no està connectat a la xarxa elèctrica o està connectat incorrectament.

L'aparell no s'escalfa.

- Bloqueig està activat.
- La desconnexió automàtica està activada.

El llum no funciona. S'ha fos la bombeta.

Cal substituir la bombeta; poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

La pantalla mostra "00:00". - Hi ha hagut un tall de corrent. Estableix l'hora del dia.

9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

9.1 Requisits d'informació d'acord amb núm. 2023/826 (UE)

Consum energètic en mode d'espera	0,8 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

Aparell provat d'acord amb: EN 50564.

9.2 Consells d'estalvi d'energia

- Mantingueu la porta tancada durant la cocció i eviteu obrir-la sovint.

- Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.
- Feu servir estris metàl·lics o foscos i no reflectants (només quan feu servir una funció que no sigui microones).
- Eviteu el preescalfament llevat que sigui necessari.
- Minimitzeu les pauses entre coure diversos plats.
- Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia (només en alguns models).
- Feu servir la calor residual per mantenir el menjar calent. Reduïu la temperatura de l'electrodomèstic a mínim 3 - 10min abans d'acabar la cocció.

- Apagueu el llum durant la cocció si no és necessari.
- Cocció amb ventilació (només alguns models). Aquesta funció es feia servir per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1. La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible. Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament. En alguns models això dura 30 s.
- Apagada automàtica: per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els paràmetres, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona. Si voleu que una funció de cocció es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la cocció.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: Màxim 250 °C

10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

PORTUGUÊS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	17
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	20
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	22
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	23
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	23

6. SUGESTÕES E DICAS.....	28
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	31
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	31
9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	31
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	32

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas

ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.
- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a

lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não ative a função de micro-ondas quando o aparelho estiver vazio, para evitar arco elétrico.
- Não utilize recipientes metálicos para alimentos e bebidas durante a cozedura no micro-ondas, salvo especificado pelo fabricante.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada deve realizar operações de manutenção ou reparação que envolvam a remoção das tampas de proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.

- AVISO: Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados para evitar explosões.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Observe o aparelho ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel para evitar a ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- Mexa ou agite o conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés e verifique a temperatura antes do consumo para evitar queimaduras.

- Não aqueça ovos com casca ou ovos bem cozidos inteiros, pois eles podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no micro-ondas.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Limpe o aparelho regularmente e remova quaisquer depósitos de alimentos.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, certifique-se de que está nivelado e que a porta abre sem qualquer restrição.

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da corrente elétrica.
- O aparelho tem estar ligado à terra. Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo,

especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.

- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações do aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e misturas inflamáveis provenientes dos ingredientes alcoólicos.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha faíscas e chamas abertas longe do aparelho quando a porta estiver aberta.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente no fundo da cavidade.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não deixe pratos e alimentos húmidos no aparelho após a cozedura.
 - tenha cuidado ao remover ou instalar acessórios.
- A descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma forma funda para bolos húmidos, pois os sumos de fruta podem causar manchas permanentes.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de um painel de mobiliário, não feche o painel durante a utilização ou até que o aparelho esteja totalmente arrefecido, para evitar danos causados pelo calor e pela humidade.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.4 Manutenção e limpeza

AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Desligue e desconecte o aparelho antes da manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está frio para evitar que o vidro se parta. Se os painéis de vidro da porta estiverem danificados, contacte o centro de assistência técnica autorizado para fins de substituição.
- Limpe e seque o aparelho, a sua cavidade e os acessórios após cada utilização para evitar a condensação de vapor, corrosão e deterioração da superfície.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Utilize um pano de microfibra, água morna e detergentes neutros para limpar o

aparelho e os acessórios. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes, objetos pontiagudos ou metálicos.

- Siga as instruções de segurança na embalagem ao usar um spray para forno.

2.5 Eliminação

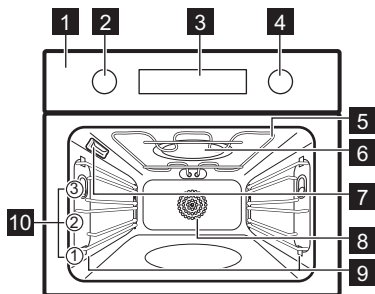
⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Painel de comandos



Prima para definir as funções do temporizador.



Prima para definir: Aquecimento rápido.



Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.

WATT

Prima para definir: Potência do microondas.

OK

Prima para confirmar a sua seleção.

Indicadores do visor



O aparelho está bloqueado.



Submenu: Cozedura assistida.



Submenu: Definições



A função de micro-ondas está ativada.



Conta-minutos está ativada.



Tempo para cozinhar está ativada.



Início programado está ativada.



Temporizador crescente está ativada.



Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

Para ligar o aparelho:

1. Prima os botões. Os botões saem (apenas modelos selecionados).

2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão das funções de aquecimento para a posição off 0.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Acertar a hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "00:00" ou "12:00" (dependendo do modelo).

1. Rode o botão de controlo para definir a hora.
2. Prima OK.

4.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

1. Pré-aqueça o aparelho vazio para remover quaisquer odores. Ventile bem a divisão.

2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras.
3. Regule cada função para a temperatura máxima e deixe o aparelho funcionar durante as durações especificadas:  1 h,  15 min,  15 min. Consulte a secção Utilização diária.
4. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
5. Limpe com um pano de microfibra, água morna e detergente suave. Substitua os acessórios e os apoios para prateleiras.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

5.1 Tipos de aquecimento

Tipos de aquecimento normal



Ventilado + Resistência Circ: Assado uniforme, tenro, seco



Calor superior/inferior: Cozedura tradicional



Função Pizza: Fazer pizza



Grelhador ventilado: Assar carne, alourar

Funções do micro-ondas



Descongela: Descongelar vários tipos de alimentos, intervalo de potência: 100 - 200 W



Reaquecer: Aquecer refeições pré-preparadas, intervalo de potência: 300 - 700 W



Micro-ondas: Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W

Funções combinadas de micro-ondas



Grelhador ventilado + MO: Assar peças grandes, cozer gratinados, intervalo de potência: 100 - 400 W.



Ventilado + Resistência Circ + MO: Cozedura, intervalo de potência: 100 - 400 W.

A lâmpada pode desligar-se automaticamente a uma temperatura inferior a 80°C durante algumas funções do forno.

Existem tipos de aquecimento adicionais disponíveis em Cozedura assistida. Consulte Utilização diária, submenu: Cozedura assistida.

5.2 Definição: Tipos de aquecimento

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
3. Prima OK.

 Aquecimento rápido - prima sem soltar para reduzir o tempo de aquecimento. Esta função está disponível para algumas funções de aquecimento. A ventoinha pode ligar-se automaticamente.

5.3 Timer

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura, se necessário.
2. Prima  até o visor exibir uma função do temporizador pretendida:

 **Conta-minutos:** Definir uma contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.

 **Tempo para cozinhar¹⁾:** Definir uma contagem decrescente. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e a cozedura para.

 **Início programado²⁾:** Para adiar o início e/ou final do cozinhado.

3. Rode o botão de controlo para definir a hora.
4. Prima OK.
5. Quando o tempo terminar, prima OK e rode os botões para a posição de desligado, se necessário.

5.4 Definição: Funções do micro-ondas/Funções combinadas de micro-ondas

As funções combinadas de microondas combinam os tipos de aquecimento padrão com o boost de microondas para encurtar o tempo de cozedura e melhorar os resultados de cozedura.

1. Retire todos os acessórios, exceto a prateleira em grelha.
2. Coloque os alimentos no aparelho.
3. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar a função.

Funções do micro-ondas: O visor apresenta a duração e a potência do micro-ondas.

Funções combinadas de micro-ondas: O visor apresenta a temperatura e a potência do micro-ondas.

4. Prima OK para iniciar com as definições padrão.
5. Rode o botão de controlo para ajustar a duração/temperatura. Prima OK.

6. Prima WATT e rode o botão de controlo para ajustar a potência do micro-ondas. Prima OK.

Pode ajustar as definições enquanto cozinha. Se abrir a porta, a função de micro-ondas para. Para recomençar, feche a porta. Prima OK.

5.5 Introduzir: Menu

Abra o Menu para aceder a funções de aquecimento adicionais, pratos e definições de Cozedura assistida.

1. Rode o botão das funções de aquecimento .

O visor apresenta  .

2. Rode o botão de controlo e seleccione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

5.6 Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. O submenu Os programas começam com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo, a temperatura e, se disponível, a potência do micro-ondas durante a cozedura.

1. Rode o botão de funções de aquecimento para .
2. Rode o botão de controlo para selecionar . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para selecionar uma função (F1 - F...) ou um prato (P1 - P...). Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ajustar o peso. A opção está disponível para pratos seleccionados. Prima OK.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima OK.
6. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

Submenu: Cozedura assistida

O visor apresenta **F** e um **número** da função que pode verificar na tabela.

¹⁾ Esta função está disponível apenas para: Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior, Grelhador ventilado, Função Pizza, Grelhador ventilado + MO, Ventilado + Resistência Circ + MO.

²⁾ Esta função está disponível apenas para: Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior, Grelhador ventilado, Função Pizza.

F1	Grelhador: Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
F2	Aquecimento inferior: Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
F3	Congelados: Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
F4	Aquecimento superior/inferior + MO: Cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.
F5	Grelhador + MO: Para grelhar e alourar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 400 W.

Legenda

	Ajuste de peso disponível.
	Função com potência de micro-ondas. Utilize um acessório adequado para micro-ondas.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira. Consulte a secção Descrição do produto.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

P1	Carne assada, mal passada	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm de espessura
P2	Carne assada, média	1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P3	Carne assada, bem passada	1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P4	Bife, médio.	150 - 300 g por peça; 3 cm de espessura 2; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P5	Carne assada / estufada (costeleta de primeira, flanko espesso)	1500 - 2000 g 2; assadeira na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.

P6	Carne assada, mal passada¹⁾	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm de espessura
P7	Carne assada, média¹⁾	1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P8	Carne assada, bem passada¹⁾	1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P9	Filete, mal passado¹⁾	800 - 1000 g; 5 - 6 cm de espessura
P10	Filete, médio¹⁾	2; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P11	Filete, bem passado¹⁾	2; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P12	Vitela assada (p. ex., pá), 800 - 1500 g; 5 - 6 cm de espessura 1; caçarola de cerâmica ou vidro na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.	
P13	Carne de porca assada (por exemplo, cachorro ou pá), 1500 - 2000 g 1; caçarola de cerâmica ou vidro na prateleira em grelha	
P14	Porco assado , 1500 - 2000 g ¹⁾ 1; caçarola de cerâmica ou vidro na prateleira em grelha	
P15	Lombo de porco, fresco , 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm de espessura 1; caçarola de cerâmica ou vidro na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.	
P16	Entrecosto , 2000 - 3000 g; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura 2; tabuleiro para assar	
P17	Perna de borrego com ossos , 500 - 1000 g; 7 - 9 cm de espessura 1; caçarola de cerâmica ou vidro na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.	
P18	Frango inteiro , 1000 - 1400 g 1; prateleira em grelha com prato colocado diretamente no centro do Coloque o frango diretamente na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Após 30 min, vire o frango ao contrário.	

P19	Frango, metade, 500 - 800 g   1; tabuleiro para assar
P20	Peito de frango, 180 - 250 g por peça  2; caçarola na prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P21	Pernas de frango, frescas 250 - 350 g  1; tabuleiro para assar
P22	Pato inteiro, 1500 - 2500 g  1; tabuleiro para assar Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	Ganso, peito, 350 - 500 g  1; caçarola de cerâmica ou vidro na prateleira em grelha
P24	Rolo de carne, 1000 - 1500 g  1; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
P25	Rolo de carne, Leberkäse, 750 - 1000 g  1; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
P26	Peixe inteiro, grelhado, 500 - 1000 g por peixe  1; tabuleiro para assar
P27	Filete de peixe, 150 - 300 g   2; caçarola de cerâmica ou vidro na prateleira em grelha
P28	Cheesecake, 2000 - 3000 g  2; tabuleiro para assar
P29	Bolo de maçã, coberto, 1000 - 1500 g   2; forma circular na prateleira em grelha
P30	Tarte de maçã, 1000 - 1500 g  2; tabuleiro de tarte na prateleira em grelha
P31	Tarte de maçã, 1000 - 1200 g   1; forma circular na prateleira em grelha
P32	Brownies, 1000 g de massa   2; caçarola na prateleira em grelha
P33	Queques, 10 a 20 unidades   2; tabuleiro para assar

P34	Bolo em forma de pão, 1000 g de massa  1; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
P35	Batatas assadas, 1000 g de batatas frescas   2; tabuleiro para assar
P36	Fatias, 750 - 1000 g de batatas cruas   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P37	Legumes misturados grelhados, 1000 - 1500 g  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P38	Croquetes (congelados), 500 - 750 g   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P39	Batatas fritas (congeladas), 750 g   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P40	Lasanha com folhas de massa seca, 1000 - 1500 g   1; caçarola na prateleira em grelha
P41	Batatas gratinadas (batatas cruas) 1000 - 1500 g   1; caçarola na prateleira em grelha
P42	Pizza fresca, massa fina   1; tabuleiro de assar forrado com papel vegetal
P43	Pizza fresca, massa alta   1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P44	Quiche Lorraine, 4,5 cm de espessura   1; forma de mola na prateleira em grelha
P45	Baguete/Ciabatta/Pão branco, 600 - 800 g de massa fresca   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P46	Pão integral/Centeio/Pão escuro, 1000 g de massa fresca   1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal

1) Cozinhar a baixa temperatura.

5.7 Alterar: Definições ⚙️

- 1. Rode o botão de funções de aquecimento para
- 2. Rode o botão de controlo para seleccionar ⚙️. Prima OK.
- 3. Rode o botão de controlo para seleccionar a definição. Prima OK.
- 4. Rode o botão de controlo para ajustar o valor. Prima OK.
- 5. Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

Submenu: Definições

	Definição	Valor
01	Hora do dia	Alterar
02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04	Volume do alarme	1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
06	Luz	Ligado/Desligado
07	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
08	Modo Demo	Código de ativação: 2468
09	Versão do software	Verificar
10	Restaurar configurações	Sim / Não

5.8 Bloquear 🔒

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.

Quando é ativado enquanto o aparelho está a ser utilizado, bloqueia o painel de comandos, garantindo que as configurações de cozedura atuais continuam ininterruptas.

Quando ativado com o aparelho desligado, mantém o painel de comandos bloqueado, impedindo que o aparelho seja ligado acidentalmente.

OK - prima sem soltar para ativar e desativar a função.

É emitido um sinal sonoro. 🔒 - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

5.9 Acessórios

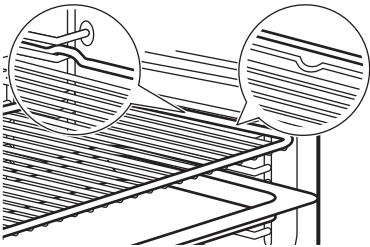


Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.

Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte o capítulo Sugestões e dicas, Recipientes e materiais adequados para micro-ondas.

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Insira o acessório (prateleira em grelha/tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno e os pés apontam para baixo.



Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Se a prateleira em grelha tiver um degrau, posicione-a na direção da frente do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/ recipiente por baixo para recolher líquidos gotejantes.

6. SUGESTÕES E DICAS

6.1 Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante. Os processos de cozedura só são adequados num nível.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Potência do micro-ondas (W)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)
	Informações adicionais

6.2 Informação para institutos de teste

Cozedura num nível

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Pão-de-ló sem gordura				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Bolo seco friável				
	2	140	28 - 38	1) 2)

		°C		
	2	140	25 - 35	1) 2)
Tarte de maçã				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Tosta				
F1	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno. Deve tocar na tampa do ventilador.
- 2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento rápido.
- 3) Utilize uma prateleira em grelha.
- 4) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.
- 5) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Funções combinadas de micro-ondas e micro-ondas

Testes de acordo com EN 60705, IEC 60705.

			°C		
Pão-de-ló					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Rolo de carne					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Prato de ovos no forno					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Descongelar carne picada (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Bolo					
F4	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Batatas gratinadas					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Frango (1100 g)					

					
	1	200	30	1) 7)	
	-	200	18 - 23		

- 1) Utilize uma prateleira em grelha. Deve tocar na tampa do ventilador.
- 2) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.
- 3) Utilize película aderente adequada MW durante a confeção. Antes de cozinhar, perfure a película aderente várias vezes.
- 4) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.
- 5) Vire a carne ao contrário no lado mais comprido, uma vez após 1/3 e uma segunda vez após 2/3 do tempo de cozedura decorrido.
- 6) Vire o recipiente para a direita a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
- 7) Coloque um prato no fundo do forno. Coloque o frango diretamente na prateleira em grelha com o peito virado para baixo. Após 30 min, vire o frango ao contrário e mude o tipo de aquecimento para: Grelhador ventilado.

Receitas adicionais

					
Merengues					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Frango					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Pipocas					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Refeições empratadas, refrigeradas (1 porção)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Líquidos em biberões					
	-	1000	-	0.5	10)
Lasanha, congelada (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)

					
Lasanha, congelada (600 g)					
F4	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, congelada					
F4	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 2) Utilize papel vegetal.
- 3) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento rápido.
- 4) Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire-o de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.
- 5) Utilize uma placa cerâmica plana no fundo da cavidade.
- 6) O saco deve ser retirado do aparelho quando o milho para pipocas parar de estourar.
- 7) Utilize uma prateleira em grelha. Deve tocar na tampa do ventilador.
- 8) Cubra os alimentos com uma tampa de plástico para micro-ondas.
- 9) Vire o recipiente a 1/2 ou metade do tempo de cozedura.
- 10) Posicione o frasco no centro do fundo da cavidade sem utilizar quaisquer acessórios.
- 11) Não vire os alimentos durante o processo de cozedura.

6.3 Recomendações para o microondas

Coloque os alimentos no centro da prateleira em grelha. Use a primeira posição de prateleira.

Vire ou mexa os alimentos a meio da cozedura.

Mexa os pratos com líquido de vez em quando e antes de servir.

Ao aquecer líquidos, coloque uma colher na chávena para melhorar a distribuição do calor e evitar que o líquido transborde. A colher não deve tocar no interior do forno para evitar a formação de faíscas.

Não cubra os alimentos quando utilizar as funções combinadas do micro-ondas. Consulte a secção Utilização diária.

Não utilize as funções de micro-ondas ou as funções combinadas de micro-ondas sem alimentos no interior do aparelho.

Cozinhar no micro-ondas

Cubra os alimentos ao cozinhar ou ao reaquecer. Para manter a crosta, cozinhe sem tampa.

Não regule a potência ou o tempo para valores demasiado elevados, para evitar que o alimento seque, queime ou provoque um incêndio.

Não cozinhe ovos nem caracóis com a concha; podem rebentar. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Após a cozedura, deixe os alimentos repousar durante alguns minutos para que o calor se distribua uniformemente.

Descongelar no micro-ondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que os líquidos possam escoar

Remova os pedaços à medida que forem ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar, utilize uma potência superior do micro-ondas.

Virar melhora os resultados. Para alimentos sensíveis, como carne, vire ao contrário duas vezes durante a descongelação.

6.4 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material/recipiente dos alimentos antes da utilização.

Para outros utensílios de cozinha específicos para microondas não indicados nesta tabela, siga as instruções do fabricante.

Recipiente/Material				1)
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos	✓	✓	✓	
Vidro e porcelana não resistentes ao forno, sem decorações metálicas	✓	X	X	
Vidro e vitrocerâmica próprios para forno e congelador	✓	✓	✓	

Recipiente/Material



Cerâmica e barro próprios para forno, sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200°C	✓	✓	X
Cartão, apenas papel	✓	X	X
Película aderente	✓	X	X
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	X
Assadeiras em metal (p. ex., esmalte, ferro fundido)	X	X	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	X
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	✓	✓	✓

1) Os tachos e os materiais também se aplicam às funções: Cozedura convencional + MO, Grelhador + MO. Consulte "Utilização diária, Definição: Cozedura assistida.

6.5 Definições de potência

Os dados abaixo são apenas para orientação.

800 - 1000 W

- Aquecer líquidos

600 - 700 W

- Cozer arroz em lume brando
- Cozinhar legumes
- Pipocas

400 - 500 W

- Aquecer pratos individuais
- Lume brando para estufados
- Descongelar e aquecer refeições congeladas prontas

300 W

- Cozinhar / Aquecer alimentos delicados
- Aquecer comida de bebé
- Continuar a cozinhar

100 - 200 W

- Descongelar pão, fruta, bolos, pastéis, queijo, manteiga, carne e peixe

- Derreter chocolate e manteiga

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Notas sobre a limpeza

- Utilize uma solução de limpeza para superfícies metálicas.
- Use o descalcificante líquido recomendado pelo fabricante para remover resíduos de calcário.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.
- Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

7.2 Remover os apoios para prateleiras

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.

3. Retire os apoios da patilha traseira.

4. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

7.3 Substituir a lâmpada

A lâmpada só pode ser substituída pela assistência técnica. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Os detalhes do serviço estão na placa de características, localizada na estrutura frontal. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Não consegue ativar ou utilizar o aparelho. - O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O aparelho não aquece.

- Bloquear está ativada.
- A desativação automática está ativada.

A lâmpada não está a funcionar. - A lâmpada está fundida. É necessário substituir a lâmpada; contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

O visor exibe "00:00". - Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564.

9.2 Sugestões de poupança de energia

- Mantenha a porta fechada durante a cozedura e evite abri-la com frequência.
- Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
- Utilize recipientes de metal ou escuros e não refletores (apenas quando usar uma função sem micro-ondas).
- Ignore o pré-aquecimento, a menos que seja necessário.

- Minimizar as pausas entre a cozedura de vários pratos.
- Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam o ventilador, para poupar energia (apenas modelos seleccionados).
- Use o calor residual para manter os alimentos quentes. Reduza a temperatura do aparelho para, no mínimo, 3 - 10 min antes do fim da cozedura.
- Desligue a lâmpada durante a cozedura, a menos que seja necessário.
- Ventilado com Resistência (apenas modelos seleccionados) - esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a lâmpada desligada-se automaticamente. Em alguns modelos, demora 30 seg.
- Desativação automática - por motivos de segurança, se a função de aquecimento estiver ativa e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo. Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-máximo °C

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos.

Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	32
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	35
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	37
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	38
5. USO DIARIO.....	38
6. CONSEJOS.....	43
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	46
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	46
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	46
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	47

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos como resultado de una instalación o un uso incorrec-

tos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utili-

zando el aparato y cocinando.

- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado

similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío para evitar arcos eléctricos.
- No utilice recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en el microondas, a menos que así lo especifique el fabricante.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no utilice el aparato hasta que lo repare una persona cualificada.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada debe realizar operaciones de

asistencia o reparación que impliquen la retirada de las cubiertas de protección frente la exposición a la energía de microondas.

- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni alimentos en recipientes herméticos para evitar explosiones.
- Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.
- Observe el aparato cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel para evitar que ardan.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Remueva o agite el contenido de los biberones y los

- tarros de comida para bebés y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- No caliente huevos con cáscara ni huevos duros enteros, ya que pueden explotar, incluso después de que haya finalizado el calentamiento en el microondas.
 - Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
 - Limpie el aparato con regularidad y elimine cualquier resto de comida.
 - No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
 - Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
 - Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento

de conexión a tierra correctamente instalada.

- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.

- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.

- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.

- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utilice la función de microondas.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un spray para horno.

2.5 Eliminación

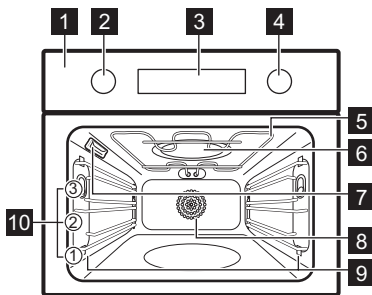
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Elemento térmico
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de estante, extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Panel de control

	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.
	Pulse para ajustar: Calentamiento rápido
	Pulse para encender y apagar la luz del aparato.
WATT	Pulse para ajustar: Potencia del microondas.
OK	Pulse para confirmar la selección.

Indicadores de pantalla

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Ajustes
	La función microondas está activada.
	Avisador está activado.



Tiempo de cocción está activado.



Inicio retardado está activado.



Tiempo de funcionamiento está activado.



Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen (solo modelos seleccionados).

2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado **0**.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "**00:00**" o "**12:00**" (dependiendo del modelo).

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse **OK**.

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

1. Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.

2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados: 1 h, 15 min, 15 min. Consulte Uso diario.
4. Apague el aparato y deje que se enfríe.
5. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar



Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado



Cocción convencional: Horneado tradicional



Función Pizza: Hornear pizza



Grill turbo: Asar carne, dorar

Funciones del microondas



Descongelar: Descongelación de varios tipos de alimentos, rango de potencia: 100 - 200 W



Recalentar: Calentar comida preparada, rango de potencia: 300 - 700 W



Microondas: Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W

Funciones de combi microondas



Grill turbo + microondas: Asar piezas grandes y gratinar al horno, rango de potencia: 100 - 400 W.



Aire caliente + microondas: Horneado, rango de potencia: 100 - 400 W.

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

Hay funciones de cocción adicionales disponibles en Cocción asistida. Consulte Uso diario, Submenú: Cocción asistida.

5.2 Ajuste: Funciones de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
3. Pulse **OK**.

 Calentamiento rápido - manténgalo pulsado para acortar el tiempo de calentamiento. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

5.3 Temporizador

1. Si es necesario, gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  hasta que la pantalla muestre una función de timer deseada:

 **Avisador:** Ajustar una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.

 **Tiempo de cocción¹⁾:** Ajustar una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

 **Inicio retardado²⁾:** Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.

3. Gire el mando de control para ajustar la hora.
4. Pulse **OK**.
5. Cuando termine el tiempo, pulse **OK** y, si es necesario, gire los mandos a la posición de apagado.

5.4 Ajuste: Funciones del microondas/Funciones de combi microondas

Las funciones combinadas de microondas combinan cocción estándar con refuerzo de microondas para acortar el tiempo de cocción y mejorar los resultados.

1. Retire todos los accesorios, salvo la parrilla.
2. Introduzca los alimentos en el aparato.
3. Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción.

Funciones del microondas: La pantalla muestra la duración y la potencia del microondas. Funciones de combi microondas: La pantalla muestra la temperatura y la potencia del microondas.

4. Pulse **OK** para empezar con los ajustes por defecto.
5. Gire el mando de control para ajustar la duración/temperatura. Pulse **OK**.
6. Pulse **WATT** y gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse **OK**.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.

Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo. Pulse **OK**.

5.5 Acceso: Menú

Abra el menú para acceder a funciones de cocción adicionales, platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando para las funciones de cocción .

La pantalla muestra  .

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse: **OK**.

5.6 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consiste en funciones de cocción y programas adicionales pensados para platos concretos; El submenú Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo, la temperatura y, si está disponible, la potencia del microondas durante la cocción.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .
2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse **OK**.
3. Gire el mando de control para seleccionar una función (F1 - F...) o un plato (P1 - P...). Pulse **OK**.

¹⁾ Esta función está disponible solamente para: Aire caliente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza, Grill turbo + microondas, Aire caliente + microondas.

²⁾ Esta función está disponible solamente para: Aire caliente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza.

4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse **OK**.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse **OK**.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

La pantalla muestra **F** y un **número** de la función que puede consultar en la tabla.

F1	Grill: Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
F2	Calor inferior: Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
F3	Congelados: Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
F4	Cocción convencional + micro: Horneado y asado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.
F5	Grill + microondas: Para asar al grill y dorar alimentos en una posición. Función de microondas con Boost, rango de potencia: 100 - 400 W.

Legenda

	Posibilidad de ajustar el peso.
	Funciona con potencia de microondas. Use un accesorio apto para microondas.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

P1	Rosbif, poco hecho	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm de grosor
P2	Rosbif, al punto	1; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Rosbif, muy hecho	

Bistec, al punto. 150 - 300 g por pieza; 3 cm de grosor

- P4** 2; bandeja
Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, flanco grueso) 1500 - 2000 g

- P5** 2; fuente de asar en parrilla
Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.

- P6** **Rosbif, poco hecho¹⁾** 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm de grosor

- P7** **Rosbif, al punto¹⁾** 1; bandeja
Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

- P8** **Rosbif, muy hecho¹⁾**

- P9** **Filete, poco hecho¹⁾** 800 - 1000 g; 5 - 6 cm de grosor

- P10** **Filete al punto¹⁾** 2; bandeja
Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

- P11** **Filete, muy hecho¹⁾**

Asado de ternera (por ejemplo, el hombro), 800 - 1500 g; 5 - 6 cm de grosor

- P12** 1; cacerola de cerámica o vidrio en parrilla
Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.

Cerdo asado (p. ej. cuello u hombro), 1500 - 2000 g

- P13** 1; cacerola de cerámica o vidrio en parrilla

Cerdo desmenuzado, 1500 - 2000 g¹⁾

- P14** 1; cacerola de cerámica o vidrio en parrilla

Lomo de cerdo, fresco, 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm de grosor

- P15** 1; cacerola de cerámica o vidrio en parrilla
Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

- P16** **Costillas**, 2000 - 3000 g; usar crudas, 2-3 cm finas

2; bandeja

P17	Pierna de cordero con hueso , 500 - 1000 g; 7 - 9 cm de grosor  1; cacerola de cerámica o vidrio en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P18	Pollo, entero , 1000 - 1400 g   1; parrilla con plato colocado directamente en el centro de la bandeja de horno Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechuga hacia abajo. Después de 30 min, dele la vuelta al pollo.
P19	Pollo, medio , 500 - 800 g   1; bandeja
P20	Pechuga de pollo , 180 - 250 g por pieza  2; cacerola en parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P21	Muslos de pollo, frescos , 250 - 350 g  1; bandeja
P22	Pato entero , 1500 - 2500 g   1; bandeja Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Pechuga de ganso , 350 - 500 g  1; cacerola de cerámica o vidrio en parrilla
P24	Pastel de carne , 1000 - 1500 g  1; bandeja de pan en parrilla
P25	Pastel de carne, Leberkäse , 750 - 1000 g  1; bandeja de pan en parrilla
P26	Pescado, entero, a la parrilla , 500 - 1000 g por pescado  1; bandeja
P27	Filete de pescado , 150 - 300 g   2; cacerola de cerámica o vidrio en parrilla
P28	Tarta de queso , 2000 - 3000 g  2; bandeja
P29	Tarta de manzana, cubierta , 1000 - 1500 g   2; molde para tartas en parrilla
P30	Tarta de manzana , 1000 - 1500 g  2; bandeja para tartas en parrilla

P31	Pastel de manzana , 1000 - 1200 g   1; molde para tartas en parrilla
P32	Brownies , 1000 g de masa   2; cacerola en parrilla
P33	Muffins , de 10 a 20 piezas   2; bandeja
P34	Pan de bizcocho , 1000 g de masa  1; pan de bizcocho en parrilla
P35	Patatas asadas , 1000 g de patatas frescas   2; bandeja
P36	Porciones , 750 - 1000 g de patatas crudas   2; bandeja forrada con papel de hornear
P37	Verduras al grill , 1000 - 1500 g  1; bandeja forrada con papel de hornear
P38	Croquetas (congeladas), 500 - 750 g   2; bandeja forrada con papel de hornear
P39	Patatas fritas (congeladas), 750 g   2; bandeja forrada con papel de hornear
P40	Lasaña con hojas de pasta seca, 1000 - 1500 g   1; cacerola en parrilla
P41	Patatas gratinadas (patatas crudas), 1000 - 1500 g   1; cacerola en parrilla
P42	Pizza fresca, base fina   1; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Pizza fresca, base gruesa   1; bandeja forrada con papel de hornear
P44	Quiche lorraine , 4,5 cm de grosor   1; molde desmontable en parrilla

P45 **Baguette / chapata / pan blanco**, 600 - 800 g de masa fresca
  **2; bandeja** forrada con papel de hornear

P46 **Grano entero / Centeno / Pan negro**, 1000 g de masa fresca
  **1; bandeja** forrada con papel de hornear

¹⁾ Cocción a baja temperatura.

5.7 Cambio: Ajustes

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción .
2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

Ajuste	Valor
01 Hora	Cambiar
02 Brillo de la pantalla	1 - 5
03 Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido
04 Volumen del timbre	1 - 4
05 Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06 Luz	Encendido/Apagado
07 Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08 Modo demostración	Código de activación: 2468
09 Versión del software	Comprobar
10 Restaurar todos los ajustes	Sí / No

5.8 Bloqueo

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegu-

rando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

 OK - manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

Suena una señal.  - parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

5.9 Accesorios



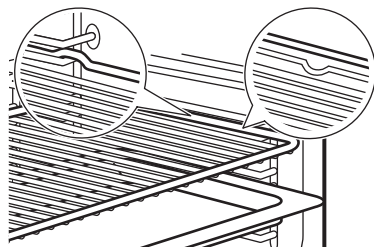
Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte el capítulo Consejos: Batería de cocina y materiales adecuados para microondas.

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Inserte el accesorio (parrilla/bandeja) entre las barras guía del soporte del estante. Asegúrese de que el estante toque la parte posterior del interior del horno y que las patas apunten hacia abajo.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si la parrilla tiene un escalón, colóquela hacia la parte delantera del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Los procesos de cocción y horneado solo son adecuados en un nivel.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Funciones de cocción
	Temperatura
	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Bizcocho sin grasa				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Galletas masa quebr				

					
	2	140	28 - 38	1) 2)	
	2	140	25 - 35	1) 2)	
Pastel de manzana					
	1	170	65 - 75	3) 4)	
	1	170	57 - 67	3) 4)	
Tostadas					
F1	2	230	7 - 12	3) 2) 5)	
1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno. Debe tocar la cubierta del ventilador.					
2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice esta función: Calentamiento rápido.					
3) Utilice la parrilla.					
4) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.					
5) Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.					
Función microondas combi y criterios de microondas					
Pruebas según EN 60705, IEC 60705.					
					
Bizcocho					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Pastel de carne					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Pudding de huevo					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Descongelar la carne picada (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Pastel					
F4	1	200	170	22 - 27	1) 4)

					
---	---	---	---	---	---

Patatas gratinadas

	1	200	180	35 - 40	1) 6)
---	---	-----	-----	---------	-------

Pollo (1100 g)

		200		30	
	1		200		1) 7)
		-		18 - 23	

- 1) Utilice la parrilla. Debe tocar la cubierta del ventilador.
- 2) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.
- 3) Utilice una película de cocción adecuada para MW durante la cocción. Pinche la película varias veces antes de cocinar.
- 4) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.
- 5) Dé la vuelta a la carne por el lado más largo, una vez después de 1/3 y una segunda vez después de 2/3 del tiempo de cocción transcurrido.
- 6) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
- 7) Coloque la comida en un plato en la base del horno. Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechuga hacia abajo. Tras 30 min, ponga el pollo boca abajo y cambie la función de cocción a: Grill turbo.

Recetas adicionales

					
---	---	---	---	---	---

Merengues

	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)

Bollos

	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)

Pollo

	1	-	200	65 - 75	1) 4)
---	---	---	-----	---------	-------

Palomitas de maíz

	-	700	-	3 - 4	5) 6)
---	---	-----	---	-------	-------

Comidas emplatadas, frías (1 ración)

	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
---	---	-----	---	-------	----------

Líquidos en biberones

					
---	---	---	---	---	--

	-	1000	-	0,5	10)
---	---	------	---	-----	-----

Lasaña congelada (400 g)

	1	100	210	23 - 28	7) 11)
---	---	-----	-----	---------	--------

Lasaña congelada (600 g)

F4	1	200	190	48 - 53	7) 11)
-----------	---	-----	-----	---------	--------

Pizza congelada

F4	1	200	210	12 - 16	7) 11)
-----------	---	-----	-----	---------	--------

- 1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 2) Utilice papel de horno.
- 3) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice esta función: Calentamiento rápido.
- 4) Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.
- 5) Use una placa de cerámica plana en el fondo de la cavidad.
- 6) La bolsa debe sacarse del aparato cuando los granos dejen de salir.
- 7) Utilice la parrilla. Debe tocar la cubierta del ventilador.
- 8) Cubra los alimentos con una tapa de plástico para microondas.
- 9) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.
- 10) Coloque el frasco en el centro del fondo de la cavidad sin utilizar ningún accesorio.
- 11) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.

6.3 Recomendaciones para microondas

Coloque la comida en el centro de la parrilla. Use el primer nivel.

Gire o remueva los alimentos a mitad de la cocción.

Remueva los platos líquidos de vez en cuando y antes de servirlos.

Al calentar líquidos, coloque una cuchara en la taza para mejorar la distribución del calor y evitar que la taza se desborde. La cuchara no debe tocar el interior del horno para evitar chispas.

No cubra los alimentos cuando utilice funciones de microondas combinado. Consulte Uso diario.

No utilice las funciones de microondas o de microondas combinado sin alimentos dentro del aparato.

Cocción por microondas

Cubra los alimentos al cocinarlos o recalentarlos. Para mantener una corteza, cocínelos sin cubrirlos.

No configure una potencia demasiado elevada ni demasiado tiempo para evitar que los alimentos se sequen, se quemen o ardan.

No cocine huevos con su cáscara ni caracoles con su conchas, ya que podrían estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de cocinar los alimentos, déjelos reposar durante unos minutos para una distribución uniforme del calor.

Descongelación en el microondas

Coloque los alimentos congelados sin desenvolver en un plato hondo con un contenedor debajo, o en una rejilla para descongelar o un colador de plástico para que el líquido de descongelación pueda drenarse.

Saque las piezas descongeladas a medida que se descongelen.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas utilice el microondas a una potencia superior.

Dar vueltas a los alimentos mejora los resultados. En el caso de alimentos sensibles como la carne, deles la vuelta dos veces durante la descongelación.

6.4 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe las especificaciones de los utensilios de cocina/material/recipiente de alimentos antes de usarlos.

Para otros utensilios de cocina específicos para microondas no enumerados en esta tabla, siga las instrucciones del fabricante.

Material del utensilio de cocina		   1)
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal	✓	✓

Material del utensilio de cocina			 1)
Cristal y porcelana sin decoración metálica no aptos para horno	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica aptos para horno/congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos o esmaltes que contengan metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200°C	✓	✓	X
Cartón, solo papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X
Recipientes de metal para asar (p. ej., esmalte o hierro fundido)	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X
Bandeja	X	X	X
Parrilla	✓	✓	✓

1) La información sobre cacerolas, bandejas, etc. y sobre materiales también es aplicable a estas funciones: cocción convencional + micro y grill + micro. Consulte "Uso diario, Ajuste: Cocción asistida.

6.5 Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

800 - 1000 W

- Calentar líquidos

600 - 700 W

- Cocer arroz
- Cocinar verduras
- Palomitas de maíz

400 - 500 W

- Calentar platos únicos
- Estofados a fuego lento
- Descongelar y calentar platos preparados congelados

300 W

- Cocinar / calentar alimentos delicados
- Calentar alimentos infantiles

- Continuar cocinando
100 - 200 W
- Descongelar pan, frutas, pasteles, bollería, queso, mantequilla, carne y pescado

- Fundir chocolate y mantequilla

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.

3. Extrae los carriles de la sujeción posterior.

4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Cambio de la bombilla

Solamente el servicio técnico está autorizado a sustituir la lámpara. Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

El aparato no se enciende o no funciona. - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Es necesario cambiar la bombillas; póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

La pantalla muestra "00:00". - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.

9.2 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes (solo cuando use una función que no sea microondas).
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción.
 - 12,5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



701138674-A-242026