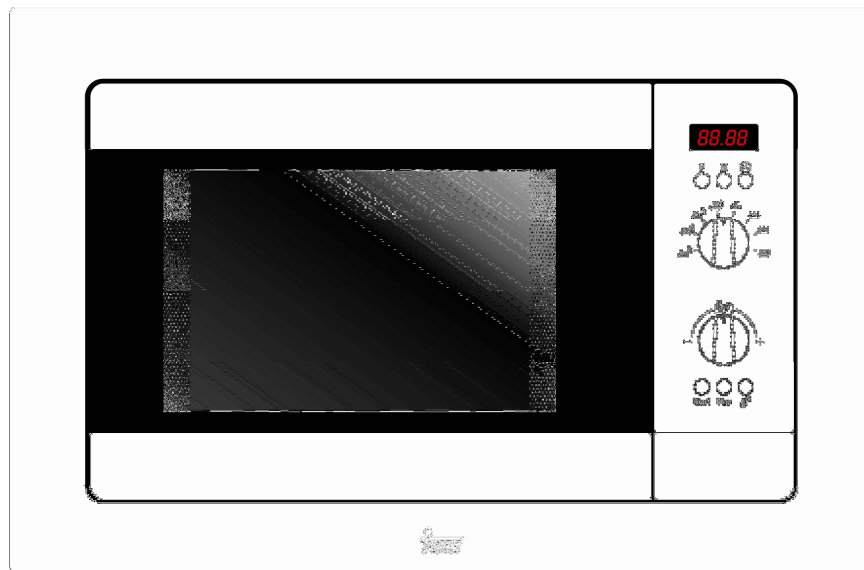


# Manual de Instrucciones

Microondas

# Manual de Instruções

Microondas



TMW 18 BIH

**teka**

Estimado Cliente:

Antes de continuar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, va a satisfacer sus expectativas.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, ya que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización de su horno microondas.

**CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA FUTURAS CONSULTAS.**

**Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. Si cede el aparato a terceros, ¡entrégueles también el manual correspondiente!**

## Indicaciones sobre protección medioambiental

### Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



### Eliminación de aparatos fuera de uso

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (REEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

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

# Índice

<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>3</b>
<b>Instrucciones de instalación</b> .....	<b>5</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>6</b>
<b>Las ventajas del horno microondas</b> .....	<b>7</b>
Modo de funcionamiento del horno microondas .....	7
Por qué se calientan los alimentos .....	7
<b>Instrucciones de utilización</b> .....	<b>8</b>
Ajuste del reloj .....	8
Bloqueo de seguridad.....	8
Función: Microondas .....	9
Inicio Rápido.....	9
Función especial: Auto 1 (cocer 500 g patatas).....	9
Función especial: Auto 2 (platos precocinados) .....	10
Función especial: Auto 3 (refritos y estofados).....	10
Descongelación por peso (Automática).....	11
Descongelación por tiempo (Manual) .....	11
Función Memoria.....	12
Durante el funcionamiento.....	13
Interrupción de la función .....	13
Fin del programa .....	13
<b>Descongelación</b> .....	<b>14</b>
Indicaciones generales para la descongelación .....	15
<b>Cocinar con microondas</b> .....	<b>16</b>
Indicaciones importantes!.....	17
Tablas y sugerencias – Cocinar verduras .....	18
Tablas y sugerencias – Cocinar pescado .....	18
<b>¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?</b> .....	<b>19</b>
Función microondas .....	19
Prueba la vajilla .....	19
Recipientes y películas de aluminio.....	19
Tapas .....	19
Tabla – vajilla.....	20
<b>Limpieza y Mantenimiento del microondas</b> .....	<b>21</b>
<b>¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?</b> .....	<b>22</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>23</b>
Descripción de las funciones .....	23
Especificaciones.....	23



- **¡Atención!** Para evitar cualquier tipo de llama, utilice el microondas solamente bajo vigilancia. Los niveles de potencia muy elevados o tiempos de cocción muy largos pueden calentar excesivamente el alimento y provocar incendios.
- Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para apagar las llamas. Desconecte el aparato y el enchufe de la toma.
- **¡Atención!** Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad. - Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- **¡Atención!** Durante el funcionamiento del grill hay que tener bastante cuidado. Mantenga a los niños alejados!
- Nuestros aparatos cumplen las correspondientes disposiciones y normas sobre equipos técnicos. Sin embargo, no cubren todos los posibles riesgos de accidente.
- Cuando utilice materiales inflamables, como plásticos o recipientes de papel, para calentar o cocinar alimentos, hay que vigilar constantemente el proceso de cocción, debido al riesgo de incendio.
- Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados para ello. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El cable de alimentación no puede entrar en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o con el aparato cuando está caliente.

- Al conectar aparatos eléctricos cerca del microondas, asegúrese de que los cables de alimentación no entran en contacto con el microondas cuando está caliente, ni quedan pillados con la puerta del mismo, para evitar daños y peligros.
- Preste atención a los fallos de funcionamiento. El aparato no se puede utilizar si
  - la puerta no cierra correctamente;
  - las bisagras de la puerta están dañadas;
  - las superficies de contacto entre la puerta y el frontal están dañadas;
  - el cristal de la ventana está dañado;
  - hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.
- Los orificios de ventilación no pueden estar tapados.

#### **Limpieza/mantenimiento:**

- Antes de efectuar trabajos de mantenimiento y de limpieza, retire el enchufe de la toma.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza que constan en el apartado "Limpieza y cuidados a tener en cuenta".
- Las superficies de contacto (el frontal de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse limpias, para garantizar un funcionamiento correcto. Limpie las superficies de contacto con un detergente neutro y un paño de limpieza que no raye ni provoque ningún tipo de fricción.
- **Atención:** Nunca utilice el aparato si las superficies de contacto están dañadas. Vuelva a utilizar el aparato sólo si ha sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

## Indicaciones de seguridad

### Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños al aparato:

- No coloque el aparato en marcha sin el soporte rotativo y el respectivo plato.
- No encienda el aparato en vacío. Puede provocar sobrecarga, en el caso de que no haya alimentos en su interior.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explotar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas.
- **EXISTE PELIGRO DE INCENDIO.**
- Atención: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.

### ¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando se calientan líquidos (agua, café, té, leche, etc.), pueden alcanzar casi un punto de ebullición dentro del aparato y si son retirados repentinamente, pueden proyectarse hacia fuera del recipiente. ¡Puede causar lesiones y quemaduras!
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de plástico o una varilla de cristal en el recipiente.

### ¡Cuidado!

- Cuando caliente **pequeñas cantidades de alimentos** es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder. Por ejemplo, el pan puede arder al cabo de 3 minutos si está seleccionada una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza la función combinado (microondas con grill) para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Caliente el **alimento para bebé** siempre en frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, mueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes de dárselo al niño. **¡Peligro de quemaduras!**

### En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! La protección exterior no se debe retirar.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- **Atención:** La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si el cable de alimentación está dañado, solamente el Servicio de Asistencia Técnica puede proceder a la sustitución del mismo por uno que tenga las mismas características, para evitar daños.
- Las reparaciones y el mantenimiento, especialmente de las piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

## Instrucciones de instalación

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

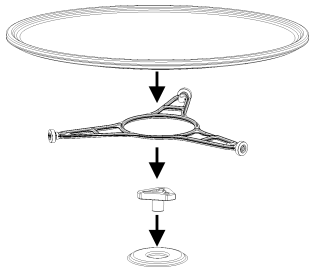
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

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

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

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

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



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

Para **garantizar una buena ventilación del aparato**, instale el microondas en un mueble de cocina con una apertura en la parte superior (ver las hojas adjuntas).

**Atención:** tras la colocación del microondas, hay que garantizar el acceso al enchufe.

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

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

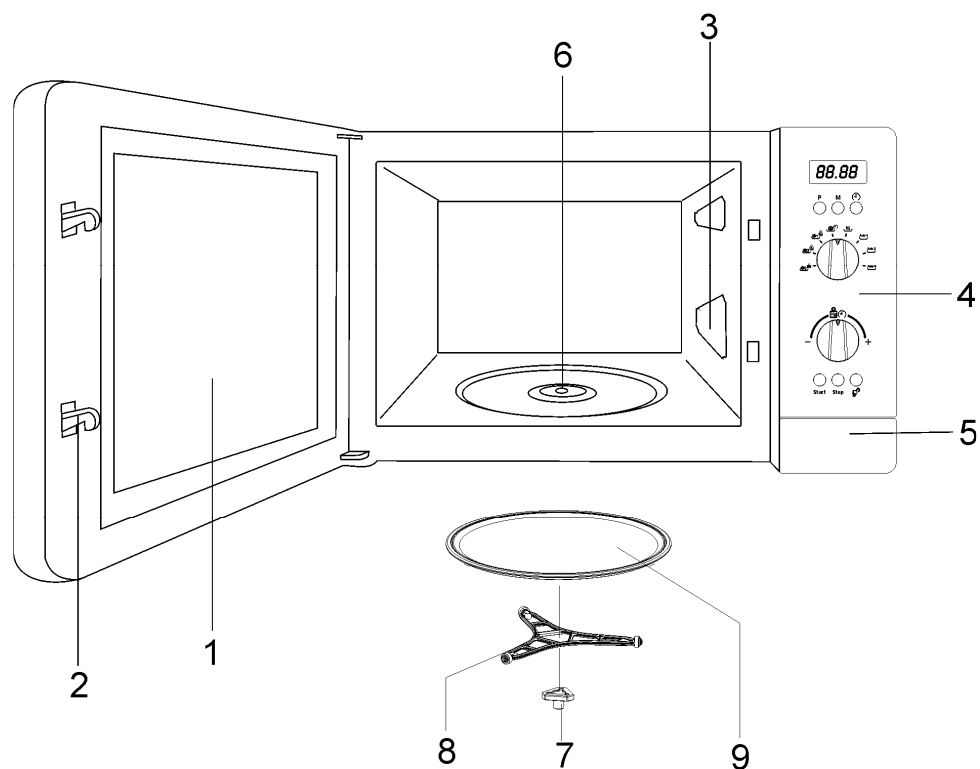
El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

El aparato está equipado con un cable de alimentación y un enchufe para corriente monofásica.

**ATENCIÓN: EL MICROONDAS SÓLO PUEDE CONECTARSE A TOMAS CON CONEXIÓN A TIERRA.**

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

## Descripción del aparato



1. Cristal de la puerta
2. Lengüeta
3. Tapas de mica
4. Panel de mandos
5. Botón de apertura

6. Encaje del soporte rotativo
7. Acoplador del motor
8. Soporte rotativo
9. Plato rotativo

## Las ventajas del horno microondas

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

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

En resumen, los hornos Microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

### Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno Microondas existe una válvula de alta tensión, llamada Magnetron, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y son distribuidas por un dispersor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las Microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

### Por qué se calientan los alimentos

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

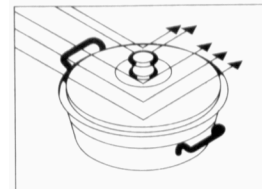
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

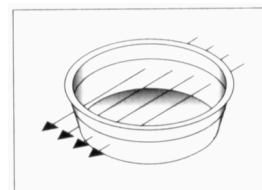
- estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- no se alteran el color natural ni el aroma.

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

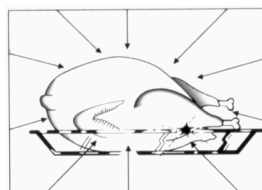
Las microondas son reflejadas por el metal...



... atraviesan el cristal y a porcelana...



... y son absorbidas por los alimentos.



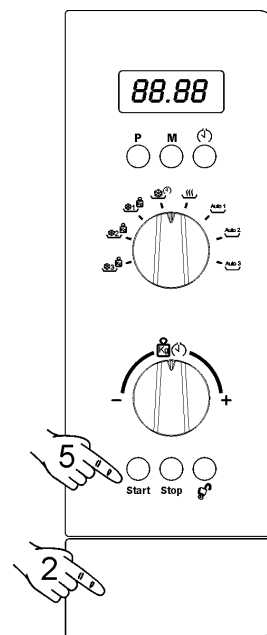


## Instrucciones de utilización

**Atención:** Nunca utilice el microondas en vacío, o sea, sin alimentos.

Observe la figura adjunta y proceda del siguiente modo:

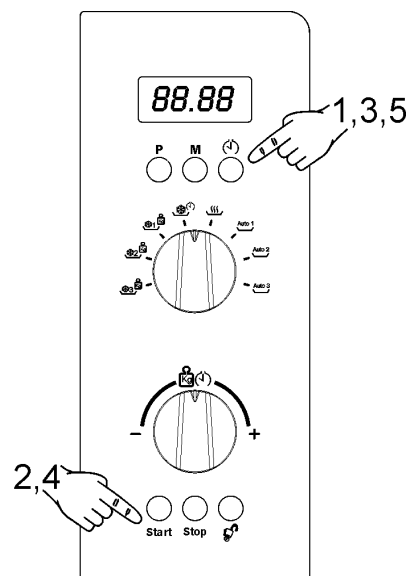
1. Conecte el horno microondas a una toma de corriente apropiada (ver: Especificaciones).
2. Para abrir la puerta, presione el **BOTÓN DE APERTURA**.  
La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, según lo descrito en los puntos siguientes.
5. Cierre la puerta y presione la tecla **START**.
6. El horno empieza a funcionar. El display presenta el tiempo de funcionamiento decreciendo.



### Ajuste del reloj

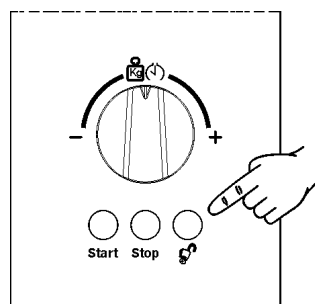
1. Sin que el horno esté en funcionamiento, presione la tecla **RELOJ** hasta que los dígitos de la hora empiecen a parpadear.
2. Introduzca el valor de la hora girando el **BOTÓN ROTATIVO** en cualquiera de los sentidos.
3. Presione la tecla **RELOJ** de nuevo para cambiar el valor de los minutos.
4. Introduzca el valor de los minutos girando el **BOTÓN ROTATIVO** en cualquiera de los sentidos.
5. Presione la tecla **RELOJ** para terminar.

**NOTA IMPORTANTE:** Para ocultar el reloj, presione brevemente la tecla del reloj. Para volver a mostrarlo repita este procedimiento.




### Bloqueo de seguridad

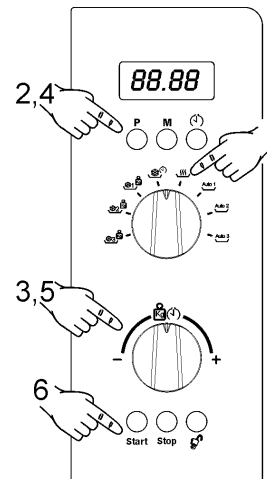
El bloqueo de seguridad se activa y desactiva presionando la tecla de bloqueo durante 3 segundos cuando el microondas está en reposo. En este caso, se desactivan todas las funciones y el display presenta 4 rayas horizontales medias en cada dígito y los puntos se mantienen parpadeando.



# Instrucciones de utilización


## Función: Microondas

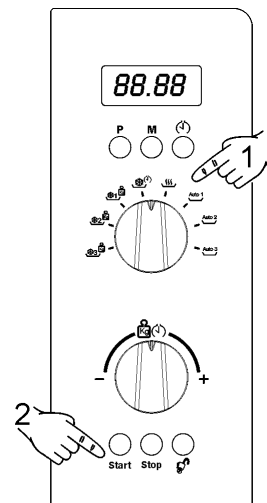
1. Coloque el Selector de funciones en la posición. 
2. Presione la tecla **P** (Si no presiona esta tecla, el horno funciona a la potencia de *PD4*).
3. Introduzca la potencia deseada, girando el **BOTÓN ROTATIVO** en ambos sentidos.
4. Presione la tecla **P**.
5. Introduzca el tiempo de funcionamiento deseado, girando el **BOTÓN ROTATIVO** en ambos sentidos.
6. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo.



## Inicio Rápido

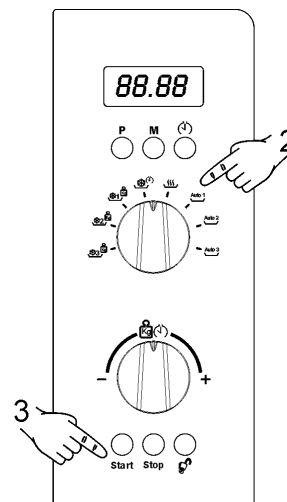
Utilizar esta función para calentar rápidamente alimentos con elevado contenido de agua, tales como agua, café, té o sopa no densa.

1. Coloque el Selector de funciones en la posición. 
2. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar en la función Microondas a potencia máxima durante 30 segundos.
3. En el caso de que pretenda aumentar el tiempo de funcionamiento, presione de nuevo la tecla **START**. Cada vez que se presiona esta tecla, el tiempo de funcionamiento aumenta en 30 segundos.



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

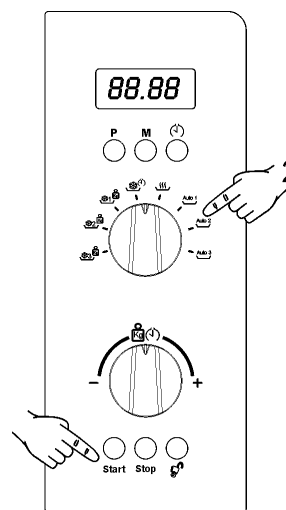
1. Coloque las patatas (aprox. 500g) y un poco de agua en un recipiente resistente al calor sobre el plato rotativo.
2. Coloque el selector de funciones en la posición indicada **AUTO 1**.
3. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento (10 min.) restante decreciendo.



# Instrucciones de utilización

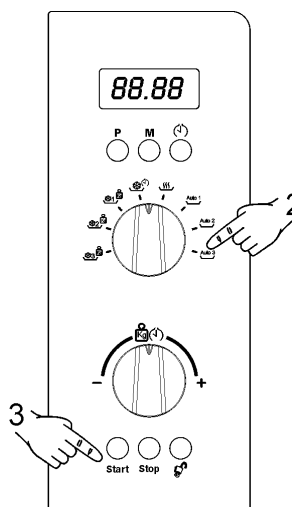
## Función especial: Auto 2 (platos precocinados)

1. Retire la tapa del envase (platos precocinados: 300g – 400g; p. ej. canelones, macarrones, gnocchi) y coloque el contenido en un plato o el envase directamente en el plato rotativo.
2. Coloque el selector de funciones en la posición indicada AUTO 2.
3. Introduzca el tiempo de funcionamiento. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo.
4. Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: **turn**. Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



## Función especial: Auto 3 (refritos y estofados)

1. Colocar el refrito/estofado (por ejemplo: col, pollo estofado) en el recipiente, tapar y colocar en la bandeja del microondas.
2. Coloque el selector de funciones en la posición indicada **AUTO 3**.
3. Introduzca el tiempo de funcionamiento. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo.
4. Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: **turn**. Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



# Instrucciones de utilización

## Descongelación por peso (Automática)

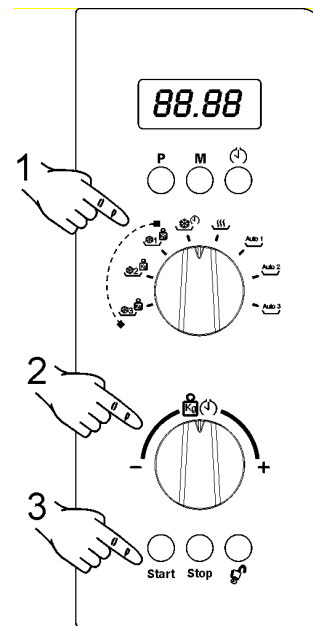
1. Coloque el Selector de funciones en la posición correspondiente al tipo de alimento deseado, de acuerdo con la tabla siguiente.

Posición	Alimento	Peso kg	Tiempo (min)	Tiempo de Reposo (min)
	Carne / Pescado	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
	Aves	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
	Pan	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

2. Introduzca el tiempo de funcionamiento, girando el **MANDO ROTATORIO** en ambos sentidos.

3. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante disminuyendo.

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



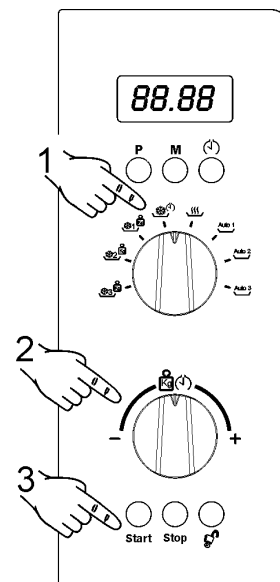
## Descongelación por tiempo (Manual)

1. Coloque el selector de funciones en la posición indicada

2. Introduzca el tiempo de funcionamiento, girando el **MANDO ROTATORIO** en ambos sentidos.

3. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante decreciendo.

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



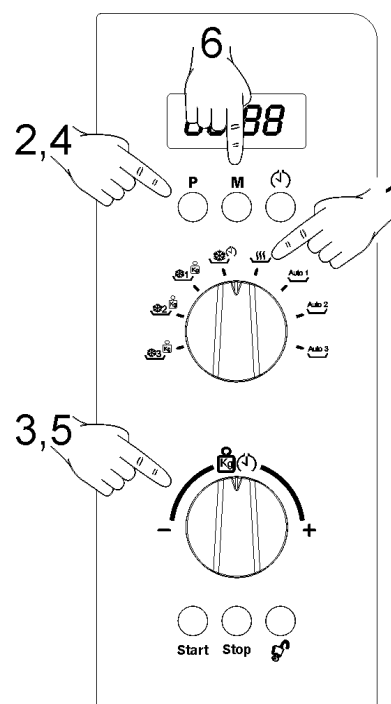
# Instrucciones de utilización

## Función Memoria

Esta función "**M**" permite memorizar una combinación de parámetros (tiempo y potencia) que se usen frecuentemente. Está disponible 1 Memoria independiente, para la función principal Microondas "☰".

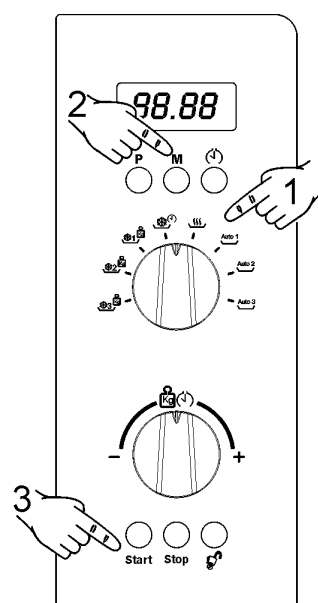
Procedimiento para memorizar:

1. Coloque el Selector de funciones en la posición indicada. ☰
2. Presione la tecla **P**.
3. Introduzca la potencia deseada, girando el **MANDO ROTATORIO** en ambos sentidos.
4. Presione la tecla **P**.
5. Introduzca el tiempo de funcionamiento deseado, girando el **MANDO ROTATORIO** en ambos sentidos.
6. Presione la tecla **M** durante 3 segundos para memorizar los parámetros definidos. Cuando los parámetros sean memorizados es emitida una señal sonora y el display presenta la indicación "MEM" durante 3 segundos.
7. Si se desea hacer un cocinado en seguida con los parámetros memorizados basta con presionar la tecla **START** y el horno empieza a funcionar.



Procedimiento para usar la memoria:

1. Girar el Selector de Funciones para la siguiente función "☰".
2. Presionar la tecla "**M**". Los parámetros guardados (potencia y duración) son aplicados.
3. Presionar la tecla **START** para iniciar el funcionamiento.



## Durante el funcionamiento...

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

- LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE.
- El temporizador para y el display pasa a indicar el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea, puede:

1. Dar la vuelta a los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Seleccionar otra función, colocando el selector de funciones en otra posición.
3. Cambiar el tiempo de funcionamiento restante, girando el **MANDO ROTATORIO**.

Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START**. De este modo, el aparato queda de nuevo en funcionamiento

## Interrupción de la función

Para interrumpir el transcurso del programa, presione la tecla **STOP** o abra la puerta del aparato.

Si desea cancelar el proceso de cocción, cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **STOP**. A continuación, se emite una señal acústica y en el **display** aparecen indicadas las horas.

## Fin del programa

Después de haber finalizado el programa se emite 3 veces una señal acústica y en el display aparece indicado "End". Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que la puerta se abra o se presione la tecla "**STOP**". El ventilador puede funcionar durante algún tiempo al final del programa para refrigerar el interior del microondas. El ventilador se desconectará automáticamente al cabo de un cierto tiempo. Mientras el ventilador esté funcionando, la lámpara se mantendrá encendida.

## Descongelación

La tabla siguiente presenta, de un modo general, los distintos tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance

una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Observación
Trozos de carne, ternera, buey, cerdo	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500 g	12-14 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Salchicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Pescado	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Trucha	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 3 x
Pan	100 g	2-3 min	2-3 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250 g	8-10 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Requesón	250 g	6-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Nata	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar la tapa

## Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. Las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.
10. Retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.
11. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.
12. Tenga en cuenta que es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.



## Cocinar con microondas

Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver: ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?).

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

Cuando caliente líquidos, utilice recipientes con una gran apertura, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se aconseja ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento hay que aumentar o acortar los tiempos cocción o subir o bajar el nivel de potencia.

### Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:
  - doble de la cantidad – doble del tiempo
  - mitad de la cantidad – mitad del tiempo

2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar distintos tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del aparato se puede abrir en cualquier momento. El aparato se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si se cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

## Indicaciones importantes!

- Los huevos con cáscara y los huevos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explotar.
- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas) **pínchelos** para que no revienten.
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej., **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El aparato funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al aparato y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se pueden calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- No caliente líquidos en recipientes herméticos. **¡Peligro de explosión!**
- **Las bebidas alcohólicas no** se pueden calentar a altas temperaturas. Ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No caliente ningún tipo de material o líquido explosivo en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de los envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones indicadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.
- No cierre las **bolsas de plástico** con pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de **70°C**.
- Durante la cocción puede formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

## Cocinar con microondas

### Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	1/8 l	800	P05	9-11	2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar en rodajas.
Brócoli	300	1/8 l	800	P05	6-8	2-3	
Champiñones	250	-	800	P05	6-8	2-3	
Guisantes & zanahorias,	300	½ taza	800	P05	7-9	2-3	Cortar en cubos o en rodajas.
zanahorias congeladas	250	2-3 cuchara sopa	800	P05	8-10	2-3	
Patatas	250	2-3 cuchara sopa	800	P05	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimientos	250	-	800	P05	5-7	2-3	Cortar en trozos o en rodajas.
Puerro	250	½ taza	800	P05	5-7	2-3	
Coles de Bruselas, congelada	300	½ taza	800	P05	6-8	2-3	
Repollo	250	½ taza	800	P05	8-10	2-3	

### Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	640	P04	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800	P05	3-5	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.
		320	P03	10-12		

## ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

### Función microondas

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

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

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

### Pruebe la vajilla

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

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

### Recipientes y películas de aluminio

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

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

### Tapas

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

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

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

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

## ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

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

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.

4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

## Limpieza y Mantenimiento del microondas

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

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

### Superficie exterior:

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.

### Interior:

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.

**¡Importante!** El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.

Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.

A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.

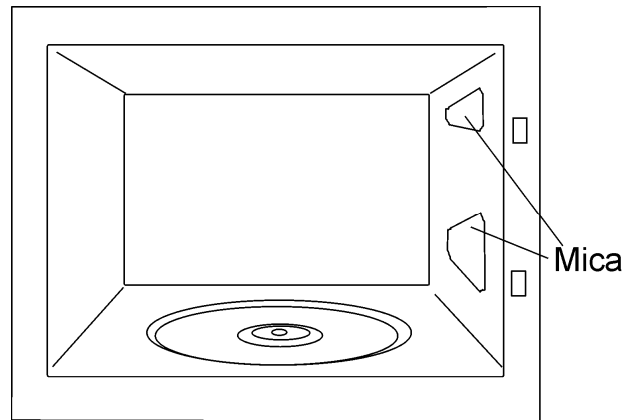
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

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

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

### Tapas de mica

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



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

### El aparato no funciona adecuadamente:

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

### Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

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

### El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

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

### Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

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

### La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.

### Sustitución del cable de alimentación

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

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

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

# Características técnicas

## Descripción de las funciones

Símbolo	Potencia	Alimentos
P01	160 W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente.
P02	320 W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz. Descongelación rápida.
P03	480 W	Derretir mantequilla. Calentar alimento para bebé.
P04	640 W	Cocinar verduras y alimentos. Cocinar y calentar cuidadosamente. Calentar y cocinar pequeñas cantidades. Calentar alimentos delicados.
P05	800 W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados.

## Especificaciones

- Tensión AC ..... Ver chapa de Características
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Potencia requerida ..... 1200 W
- Potencia de salida microondas..... 800 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensiones interiores (LxAxP)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno. .... 18 l
- Peso ..... 18,6 kg



Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

**CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.**

**ATENÇÃO!**

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

**Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!**

## Indicações sobre protecção ambiental

### Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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



### Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

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

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

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

<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>26</b>
<b>Instruções de instalação</b> .....	<b>28</b>
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>29</b>
<b>As vantagens do forno microondas</b> .....	<b>30</b>
Modo de funcionamento do forno microondas.....	30
Porque é que os alimentos aquecem .....	30
<b>Instruções de utilização</b> .....	<b>31</b>
Acerto do relógio .....	31
Bloqueio de segurança.....	31
Função: Microondas .....	32
Início rápido .....	32
Função especial: Auto 1 (cozer 500 g batatas) .....	32
Função especial: Auto 2 (alimentos pré-confeccionados) .....	33
Função especial: Auto 3 (refogados / estufados) .....	33
Descongelação por peso (Automática).....	34
Descongelação por tempo (Manual).....	34
Funcão Memória.....	35
Durante o funcionamento... ..	36
Interrupção da função.....	36
Fim do programa .....	36
<b>Descongelação</b> .....	<b>37</b>
Indicações gerais para a descongelação .....	38
<b>Cozinhar com microondas</b> .....	<b>39</b>
Indicações importantes!.....	40
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes.....	41
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe.....	41
<b>Que tipo de loiça pode ser utilizada?</b> .....	<b>42</b>
Função microondas .....	42
Teste à loiça .....	42
Recipientes e películas de alumínio .....	42
Tampas.....	42
Tabela – Loiça.....	43
<b>Limpeza e Manutenção do microondas</b> .....	<b>44</b>
<b>O que fazer em caso de falha de funcionamento?</b> .....	<b>45</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>46</b>
Descrição das Funções .....	46
Especificações.....	46

## Indicações de segurança



- **Atenção!** De modo a evitar qualquer tipo de chama, utilize o microondas apenas sob vigilância. Os níveis de potência muito elevados ou tempos de cozinhado muito longos podem aquecer excessivamente o alimento e provocar fogo.
- Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o aparelho e a ficha da tomada.
- **Atenção!** Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Os nossos aparelhos cumprem as respectivas disposições e normas sobre equipamentos técnicos. Contudo, não cobrem todos os possíveis riscos de acidente.
- Quando utilizar materiais inflamáveis, como plásticos ou recipientes de papel, para aquecer ou cozinhar alimentos é necessário vigiar constantemente o processo de cozinhado, devido ao risco de fogo.
- Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.
- O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou com o microondas, quando este está quente.
- Ao ligar aparelhos eléctricos perto do microondas, assegure-se que os cabos de alimentação não entrem em contacto com o aparelho quando está quente, nem fiquem entalados na porta do mesmo, de modo a evitar danos e perigos.
- Tenha atenção às falhas de funcionamento. O aparelho não pode ser utilizado se:
  - a porta não fechar correctamente;
  - as dobradiças da porta estiverem danificadas;
  - as superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  - o vidro da janela estiver danificado;
  - houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- Os orifícios de ventilação não podem estar tapados.

### Limpeza/manutenção:

- Antes de efectuar trabalhos de manutenção e de limpeza, retire a ficha da tomada.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do microondas”.
- As superfícies de contacto (a frente da cavidade e a parte de dentro da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento. Limpe as superfícies de contacto com um detergente neutro e um pano de limpeza que não risque, nem provoque qualquer tipo de fricção.
- **Atenção:** nunca utilize o aparelho se as superfícies de contacto estiverem danificadas. Volte apenas a utilizar o aparelho, se este tiver sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

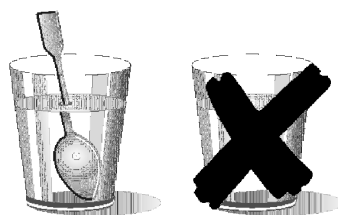
## Indicações de segurança

**Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no aparelho:**

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem o suporte rotativo e o respectivo prato.
- Não ligue o aparelho em vazio. Este pode ficar em sobrecarga, caso não haja alimentos no interior.
- Utilize apenas loiça adequada para microondas.
- Não guarde qualquer objecto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas.

**EXISTE PERIGO DE INFLAMAÇÃO.**

- **Atenção:** não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão facilmente explodir.



### **Cuidado ao aquecer líquidos!**

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) estão a ser aquecidos, se encontram quase em ponto de ebulição dentro do aparelho e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. Pode causar lesões e queimaduras!

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

### **Cuidado!**

- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Aqueça o **alimento para bebé** sempre em frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. **Perigo de queimadura!**

### **Em caso de reparação:**

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- **Atenção:** A lâmpada do microondas só pode ser substituída pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente as peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

## Instruções de instalação

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

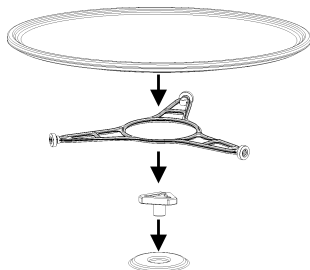
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do microondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

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

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

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



**Atenção!** A protecção exterior do microondas pode estar envolvida numa película de protecção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

**Para garantir uma boa ventilação do aparelho, instale o microondas num móvel de cozinha com uma abertura na parte superior (ver as folhas em anexo).**

**Atenção:** após o encastre do microondas é necessário garantir o acesso à ficha.

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

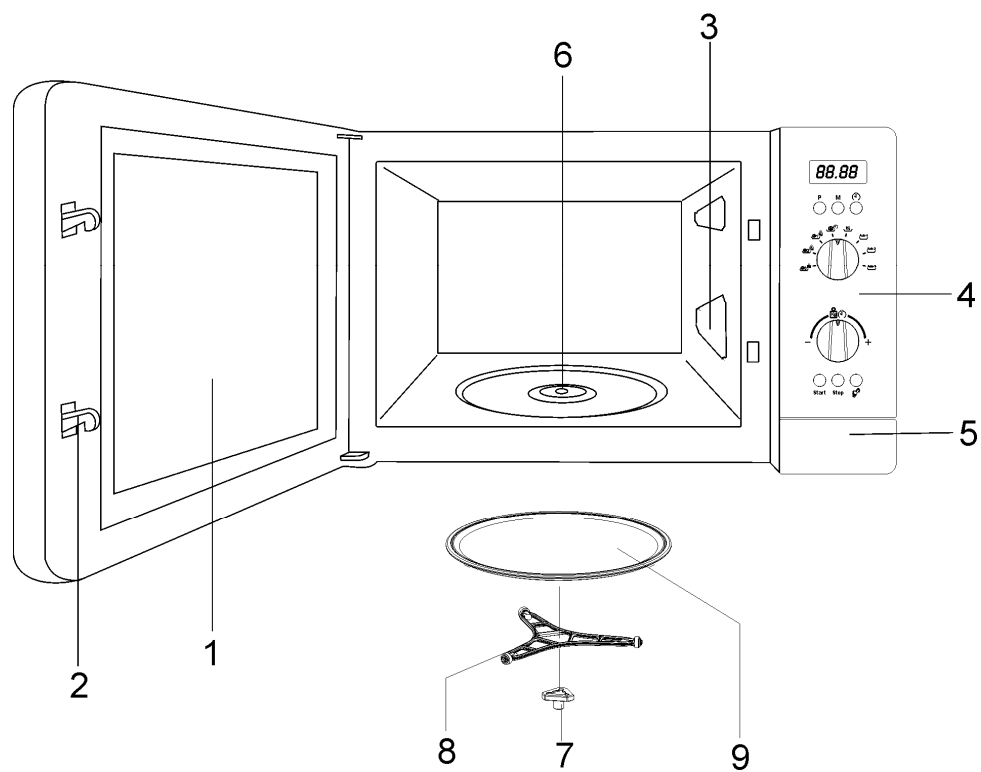
**Se instalar um microondas e um forno em coluna, não é possível colocar o microondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.**

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

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

**ATENÇÃO: O MICROONDAS SÓ PODE SER CONECTADO A TOMADAS COM LIGAÇÃO À TERRA.**

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



- |                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Vidro da porta     | 6. Encaixe do acoplamento motor |
| 2. Linguete           | 7. Acoplamento do motor         |
| 3. Tampas de mica     | 8. Suporte rotativo             |
| 4. Painel de comandos | 9. Prato rotativo               |
| 5. Botão de abertura  |                                 |

## As vantagens do forno microondas

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

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

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

### Modo de funcionamento do forno microondas

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

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

### Porque é que os alimentos aquecem

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

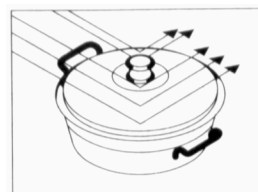
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

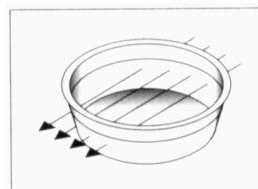
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

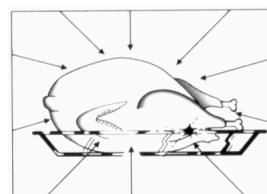
As microondas são reflectidas pelo metal...



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



... e são absorvidos pelos alimentos.

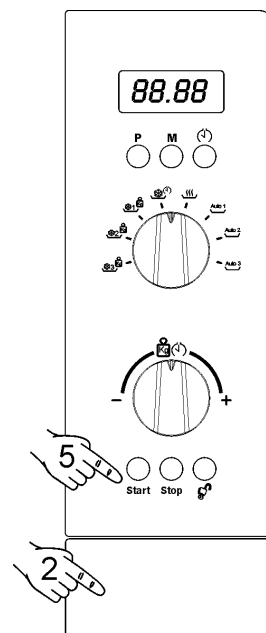


## Instruções de utilização

**Atenção:** Nunca utilize o microondas em vazio, ou seja, sem alimentos.

Observe a figura em anexo e proceda do seguinte modo:

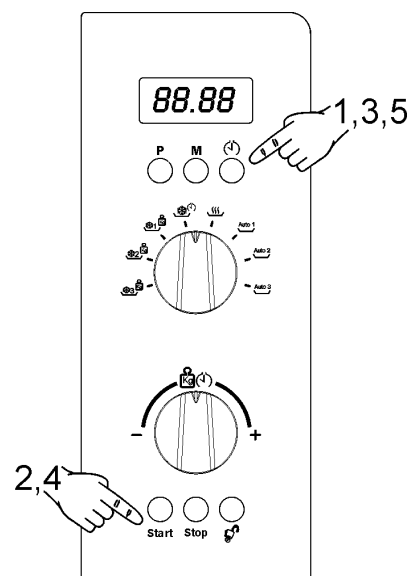
1. Ligue o forno microondas a uma tomada de corrente apropriada (ver: Especificações).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**.  
A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja.
4. Selecione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta e pressione a tecla **START**.
6. O forno começa a funcionar. O mostrador apresenta o tempo de funcionamento a decrescer.



### Acerto do relógio

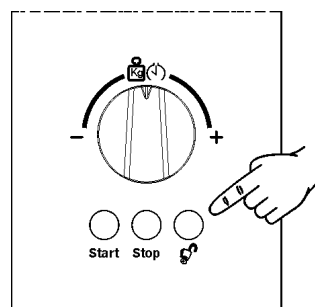
1. Sem o forno estar em funcionamento, pressione a tecla **RELÓGIO** até os dígitos da hora começarem a piscar.
2. Introduza o valor da hora rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Pressione a tecla **RELÓGIO** novamente para alterar o valor dos minutos.
4. Introduza o valor dos minutos rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
5. Pressione a tecla **RELÓGIO** para terminar.

**NOTA IMPORTANTE:** Para ocultar o relógio, pressione brevemente a tecla do relógio. Para voltar a mostrá-lo repita este procedimento.



### Bloqueio de segurança


O bloqueio de segurança activa-se e desactiva-se pressionando a tecla de bloqueio durante 3 segundos quando o microondas está em repouso. Neste caso desactivam-se todas as funções e o display apresenta 4 traços horizontais médios em cada dígito e os pontos mantêm-se a piscar.

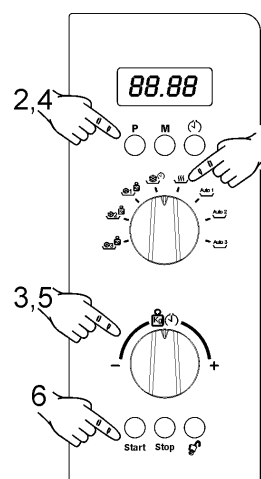




# Instruções de utilização


## Função: Microondas

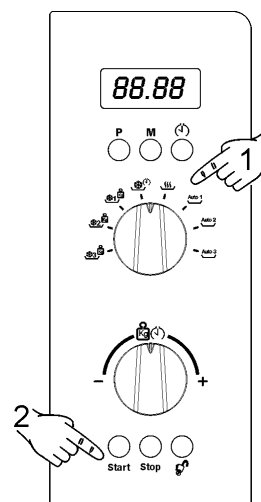
1. Coloque o Selector de funções na posição .
2. Prima a tecla P (se não premir esta tecla, o forno funciona à potência de P04).
3. Introduza a potência pretendida, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.
4. Prima a tecla P.
5. Introduza o tempo pretendido, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.
6. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer



## Início rápido

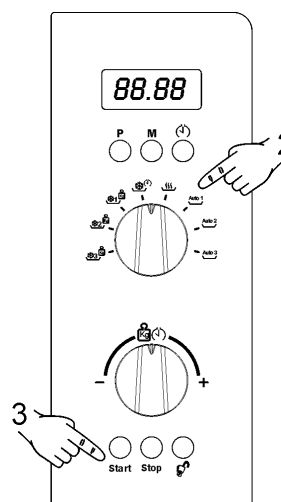
Utilizar esta função para aquecer rapidamente alimentos com elevado conteúdo de água como água, café, chá ou sopa não densa.

1. Coloque o Selector de funções na posição .
2. Prima a tecla **START**. O forno começa a funcionar na função microondas à potencia máxima durante 30 segundos.
3. Caso pretenda aumentar o tempo de funcionamento prima novamente a tecla **START**. Cada vez que esta tecla for premida o tempo de funcionamento será aumentado em 30 segundos.



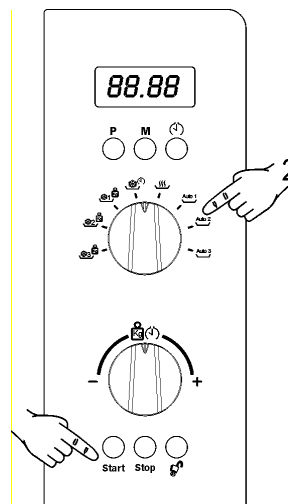
## Função especial: Auto 1 (cozer 500 g batatas)

1. Coloque as batatas (aprox. 500g) e alguma água num recipiente resistente ao calor sobre o prato rotativo.
2. Coloque o selector de funções na posição indicada AUTO 1.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento (10 min.) restante a decrescer.



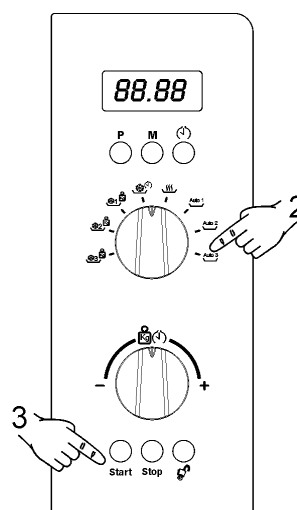
## Função especial: Auto 2 (alimentos pré-confeccionados)

1. Retire a tampa da embalagem (alimentos pré-confeccionados: 300g – 400g; p. Ex. canelones, macarrão, gnocchi) e coloque o conteúdo num prato ou a embalagem directamente no prato rotativo.
2. Coloque o selector de funções na posição indicada AUTO2
3. Introduza o tempo de funcionamento Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.
4. Vire os alimentos, assim que o microondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: `turn`. Para prosseguir, feche a porta do microondas e pressione a tecla **START**.



## Função especial: Auto 3 (refogados / estufados)




1. Coloque o refogado/estufado (por exemplo: Couve, frango estufado) numa taça, tapan e colocar sobre a bandeja do forno.
2. Coloque o selector de funções na posição indicada AUTO3
3. Introduza o tempo de funcionamento Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.
4. Vire os alimentos, assim que o microondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: `turn`. Para prosseguir, feche a porta do microondas e pressione a tecla **START**.



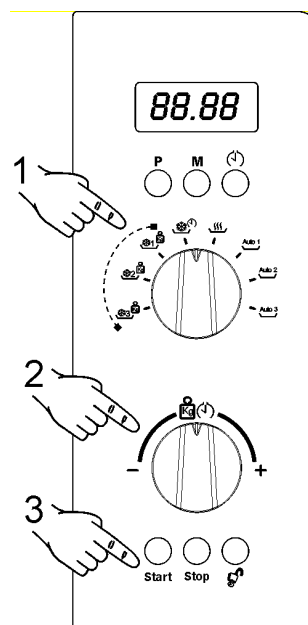
# Instruções de utilização

## Descongelação por peso (Automática)

1. Coloque o Selector de funções na posição correspondente ao tipo de alimento pretendido, de acordo com a tabela seguinte:

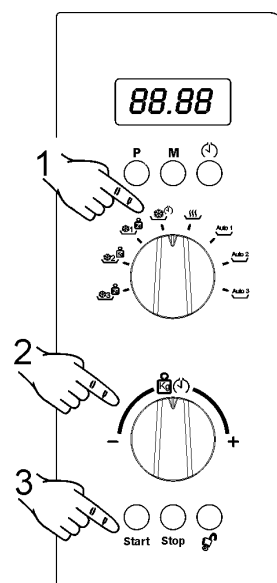
Programa	Alimento	Peso kg	Tempo (min)	Tempo de Repouso (min)
	Carne / Peixe	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
	Aves	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
	Pão	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

2. Introduza o tempo de funcionamento rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.
4. Vire os alimentos, assim que o microondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: **turn**. Para prosseguir, feche a porta do microondas e pressione a tecla **START**.



## Descongelação por tempo (Manual)

1. Coloque o selector de funções na posição indicada  (Manual Defrost).
2. Introduza o tempo de funcionamento, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.
4. Vire os alimentos, assim que o microondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: **turn**. Para prosseguir, feche a porta do microondas e pressione a tecla **START**.

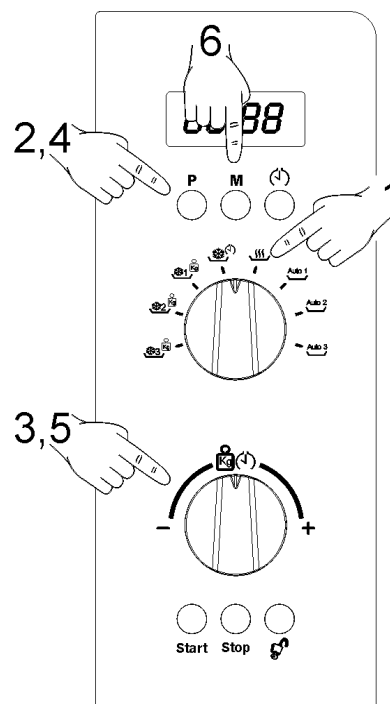


## Funcão Memória

Esta função “**M**” permite memorizar uma combinação de parâmetros (tempo e potência) que se utilizem frequentemente. Existe 1 memória independente, para a função principal Microondas “**W**”.

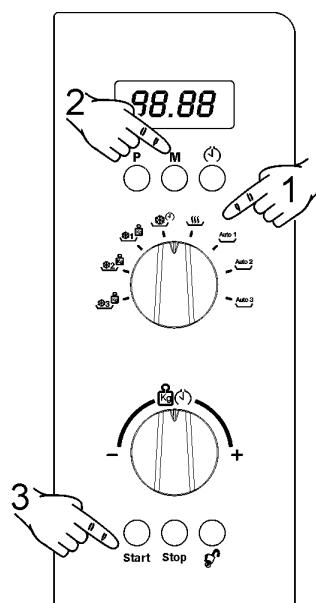
Procedimento para memorizar:

1. Coloque o Selector de funciones na posição indicada. **W**
2. Prima a tecla **P**.
3. Introduza a potencia desejada, rodando o botão rotativo em ambos sentidos.
4. Prima a tecla **P**.
5. Introduza o tempo de funcionamento rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
6. Prima a tecla **M** durante 3 segundos para memorizar os parâmetros definidos. Quando os parâmetros estiverem memorizados é emitido um sinal acústico e o display indica “**MEM**” durante 3 segundos.
7. Se pretender fazer logo de seguida um cozinhado, com os parâmetros memorizados, basta premir a tecla **START** e o forno começa a funcionar.



Procedimento para usar a memória:

1. Coloque o Selector de funciones na posição indicada. **W**
2. Prima a tecla “**M**”. Os parâmetros memorizados (potência e duração) são utilizados.
3. Pressione a tecla **START** para iniciar o funcionamento.



## Instruções de utilização

### Durante o funcionamento...

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

- A PRODUÇÃO DE MICROONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O temporizador pára e o mostrador passa a indicar o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Seleccionar outra função, colocando o selector de funções noutra posição.
3. Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o botão rotativo.

Feche novamente a porta e prima a tecla **START**. Deste modo, o aparelho fica de novo em funcionamento.

### Interrupção da função

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

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

### Fim do programa

Após ter finalizado o programa é emitido por 3 vezes um sinal acústico e no mostrador aparece indicado “**End**”. Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla “**STOP**” seja premida.

**Descongelação**

A tabela seguinte apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento

alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

<b>Alimento</b>	<b>Peso</b>	<b>Tempo de descongelação</b>	<b>Tempo de repouso</b>	<b>Observação</b>
Pedacos de carne, vitela, vaca, porco	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Virar 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Virar 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Virar 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Virar 3 x
Carne estufada	500 g	12-14 min	10-15 min	Virar 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Virar 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 2 x
Salsicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Virar 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Virar 2 x
Frango	1000 g	34-35 min	15-20 min	Virar 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Virar 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Virar 2 x
Peixe	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Truta	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Camarão	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Virar 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 3 x
Pão	100 g	2-3 min	2-3 min	Virar 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Virar 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Virar 2 x
Manteiga	250 g	8-10 min	10-15 min	Virar 1 x, tapado
Requeijão	250 g	6-8 min	5-10 min	Virar 1 x, tapado
Natas	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar a tampa

## Descongelação

### Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Vire os alimentos, assim que o microondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: **turn**.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

## Cozinhar com microondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

### Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
  - Dobro da quantidade – dobro do tempo
  - Metade da quantidade – metade do tempo

2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.



## Cozinhar com microondas

### Indicações importantes!

- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. **Perigo de explosão!**
- **Bebidas alcoólicas** não podem ser aquecidas a altas temperaturas. Ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

## Cozinhar com microondas

### Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	1/8 l	800	P05	9-11	2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Brócolos	300	1/8 l	800	P05	6-8	2-3	
Cogumelos	250	-	800	P05	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras, cenouras congeladas	300	½ chávena	800	P05	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
	250	2-3 colher sopa	800	P05	8-10	2-3	
Batatas	250	2-3 colher sopa	800	P05	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica	250	-	800	P05	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Alho-porro	250	½ chávena	800	P05	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	800	P05	6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	800	P05	8-10	2-3	

### Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	640	P04	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800	P05	3-5	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.
		320	P03	10-12		

## Que tipo de loiça pode ser utilizada?

### Função microondas

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

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

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

### Teste à loiça

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

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

### Recipientes e películas de alumínio

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

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.

- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

### Tampas

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

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

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

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

## Que tipo de loiça pode ser utilizada?

### Tabela – Loiça

Modo de funcionamento Tipo de loiça	Microondas	
	Descongelar / aquecer	Cozinhar
<b>Vidro e porcelana 1)</b> doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim
<b>Cerâmica vidrada</b> vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim
<b>Cerâmica, loiça de grés 2)</b> sem vidrados vidrados sem decorações metálicas	sim	sim
<b>Loiça de barro 2)</b> vidrado não vidrado	sim não	sim não
<b>Loiça de plástico 2)</b> resistente ao calor até 100°C resistente ao calor até 250°C	sim sim	não sim
<b>Películas de plástico 3)</b> Película para conservação de alimentos Celofane	não sim	não sim
<b>Papel, cartão, pergaminho 4)</b>	sim	não
<b>Metal</b> Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios (trempe)	sim não não	não sim não

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.

4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

## Limpeza e Manutenção do microondas

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

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

### Superfície exterior:

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

### Interior:

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

**Importante!** O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.

As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.

Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.

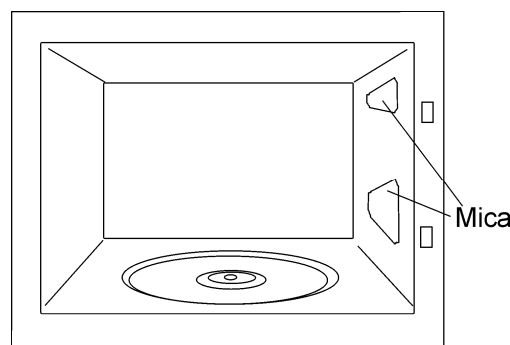
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

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

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

### Tampas de mica

**Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.**



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

### O aparelho não funciona adequadamente:

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

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

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

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

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

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

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

### A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

### O cabo de alimentação está danificado:

- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

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

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

## Características técnicas

### Descrição das Funções

Símbolo	Potência	Alimentos
<i>PO1</i>	160 W	Descongelação lenta para alimentos delicados, manter quente.
<i>PO2</i>	320 W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
<i>PO3</i>	480 W	Derreter manteiga. Aquecer alimento para bebê.
<i>PO4</i>	640 W	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
<i>PO5</i>	800 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados.

### Especificações

- Tensão AC..... Ver chapa de características
- Fusível..... 12 A / 250 V
- Potência requerida ..... 1200 W
- Potência de saída microondas..... 800 W
- Frequência de microondas..... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidade do forno..... 18 ltr
- Peso ..... 18,6 kg

# TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Australia	Sydney	TEKA AUSTRALIA PTY. LTD.	61	396 981 639	396 981 639
Austria	Vienna	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 8022	1 866 8072
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 8740	2466 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE, S.A.	56	2 273 34.68	2 438 60 97
China	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED.	852	286 12 767	286 56 707
China	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai) CO. LTD:	86	21 623 623 75	21623 623 79
Czech Republic	Bibeò	TEKA CZ, S.R.O.	420	284 691 940	284 691 923
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	820 07 27 47	134 30 15 96
Greece	Athens	TEKA HELLAS S.A.	30	210 – 9760283	210 – 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	135 421 10	135 421 15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 39052 74	21 39052 79
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	077 589 8271	077 589 8271
Korea Republic	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	2 223 45668
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN. BHD.	60	3 76201600	3 76201626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A DE C.V.	52	555 762.0490	555 762.0517
Poland	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO. O.	48	22 738.32.80	22 738.32.89
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	7	095 737 4690	095 737 4690
Singapore	Singapore	TEKA SINGAROPE PTE. LTD	65	673 42415	673 46881
Thailand	Bangkok	TEKA ASIA CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2691
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 693 3237	2 693 2667
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	793 451589	793 451584
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK A. S.	90	212 2 74.61.04	212 2 74.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUTS LTD..	44	1235 86.19.16	1235 83.51.07
U.S.A.	Florida	TEKA USA, INC.	1	813 2888 820	813 2288 604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	212 291.2821	212 291.2825



## TEKA Industrial, S. A.

Cajo, 17  
39011 SANTANDER (Spain)  
Tel: 34 – 942 – 35 50 50  
Fax: 34 – 942 – 34 76 94  
[http:// www.teka.com](http://www.teka.com)

## TEKA Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122  
35708 Haiger (Germany)  
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0  
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10  
[http:// www.teka.com](http://www.teka.com)