
Manual de Instrucciones

ES

Manual de Instruções

PT

TMW 18 ITH



The Teka logo consists of a solid black circle positioned above a thick horizontal bar. Below this bar, the word "Teka" is written in a bold, italicized, sans-serif font.

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 Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 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

Indicaciones de seguridad	3
Instrucciones de instalación	5
Descripción del aparato	6
Las ventajas del horno microondas	7
Modo de funcionamiento del horno microondas	7
Por qué se calientan los alimentos	7
Instrucciones de utilización	8
Ajuste del reloj	8
Bloqueo de seguridad.....	8
Función: Microondas	9
Inicio Rápido.....	9
Función: Grill	10
Función: Microondas + Grill.....	10
Descongelación por peso (Automática)	11
Descongelación por tiempo (Manual)	11
Función especial: Auto 1 (cocer 500 g patatas).....	12
Función especial: Auto 2 (refritos y estofados).....	12
Función especial: Auto 3 (puré de patata)	12
Función Memoria.....	13
Durante el funcionamiento.....	14
Interrupción de la función	14
Fin del programa	14
Descongelación	15
Indicaciones generales para la descongelación	16
Cocinar con microondas	17
Indicaciones importantes!.....	18
Tablas y sugerencias – Cocinar verduras	19
Tablas y sugerencias – Cocinar pescado	19
Cocinar con Grill	20
Tablas y sugerencias – Grill sin microondas	21
Tablas y consejos – Microondas y grill	22
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	23
Función microondas	23
Prueba la vajilla	23
Función grill	23
Función combinada	23
Recipientes y películas de aluminio.....	23
Tapas	23
Tabla – vajilla.....	24
Limpieza y Mantenimiento del microondas	25
¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?	26
Características técnicas	27
Descripción de las funciones	27
Especificaciones.....	27



- **¡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.

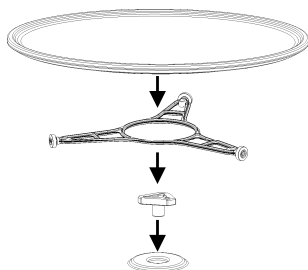
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

- 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 permitir una buena refrigeración del aparato, se recomienda:

- Dejar un espacio libre de 20 cm por encima de la parte superior del aparato.
- Si prefiere instalar el horno microondas en un mueble de cocina, respete las Instrucciones de Instalación del marco de encastrar vendido por separado, observando la abertura prevista en la parte superior del mueble.
- Al instalar el horno microondas, asegúrese de que el cable de alimentación no quede en contacto con el conducto metálico de salida de vapores ya que las altas temperaturas de dicho conducto podrían dañarlo.

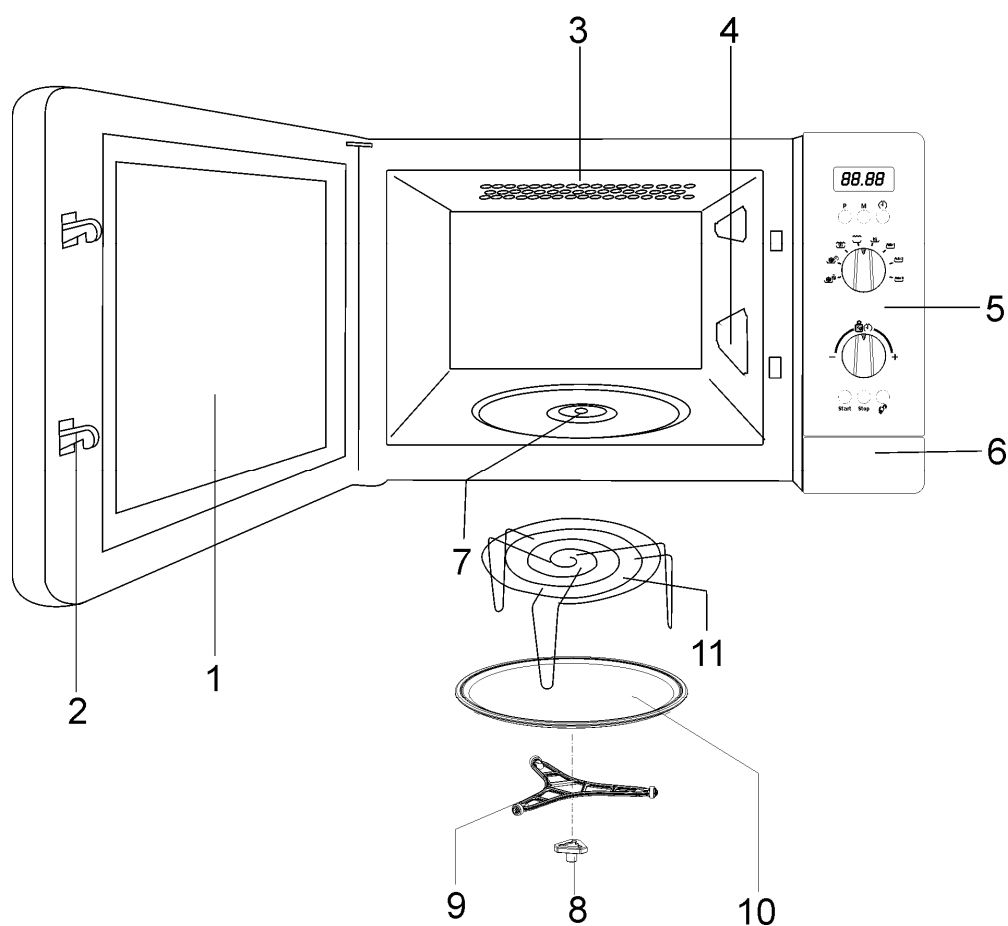
El horno microondas deberá quedar alejado de fuentes de calor o vapor (hornos eléctricos, tostadores, etc.).

El horno microondas está equipado con manguera de tres cables, dos para la corriente monofásica y uno para la toma de tierra.

ATENCIÓN: ESTE HORNO MICROONDAS DEBE IR EQUIPADO CON TOMA DE 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. Grill de cuarzo
- 4. Tapas de mica
- 5. Panel de mandos

- 6. Botón de apertura
- 7. Encaje del soporte rotativo
- 8. Acoplador del motor
- 9. Soporte rotativo
- 10. Plato rotativo
- 11. Rejilla

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.

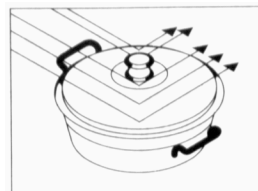
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

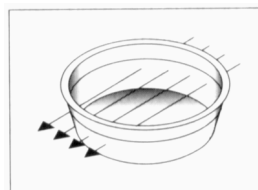
- estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- no se alteran el color natural ni el aroma.

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.

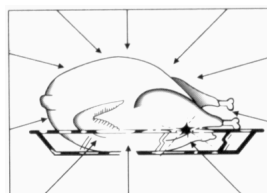
Las microondas son reflejadas por el metal...



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



... y son absorbidas por los alimentos.

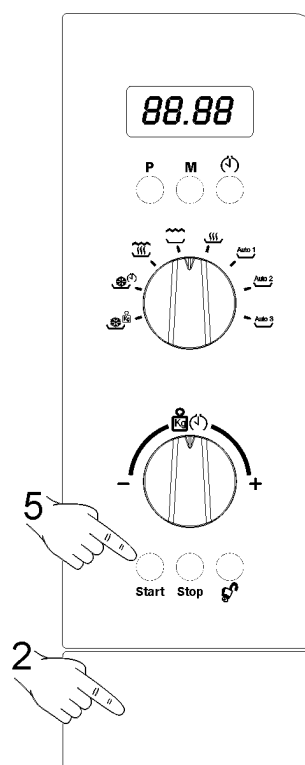


Instrucciones de utilización

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

Observe la figura adjunta y proceda del siguiente modo:

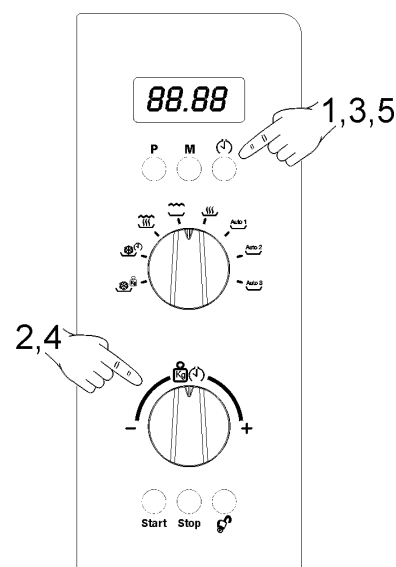
1. Conecte el horno microondas a una toma de corriente apropiada (ver: Especificaciones).
2. Para abrir la puerta, presione el **BOTÓN DE APERTURA**.
La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja.
4. Seleccione la función y el tiempo de 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

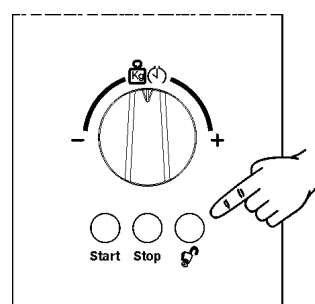
1. Sin que el horno esté en funcionamiento, presione la tecla **RELOJ** hasta que los dígitos de la hora empiecen a parpadear.
2. Introduzca el valor de la hora girando el **BOTÓN ROTATIVO** en cualquiera de los sentidos.
3. Presione la tecla **RELOJ** de nuevo para cambiar el valor de los minutos.
4.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




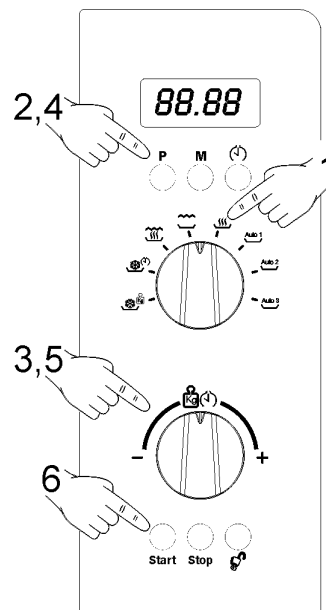
Bloqueo de seguridad

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.




Función: Microondas

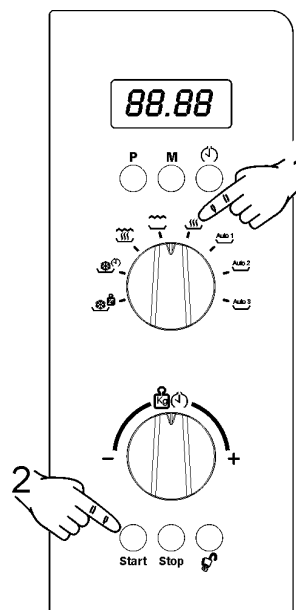
1. Coloque el Selector de funciones en la posición. 
2. Presione la tecla **P** (Si no presiona esta tecla, el horno funciona a la potencia de *P04*).
3. Introduzca la potencia deseada, girando el **BOTÓN ROTATIVO** en ambos sentidos.
4. Presione la tecla **P**.
5. Introduzca el tiempo de funcionamiento 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.

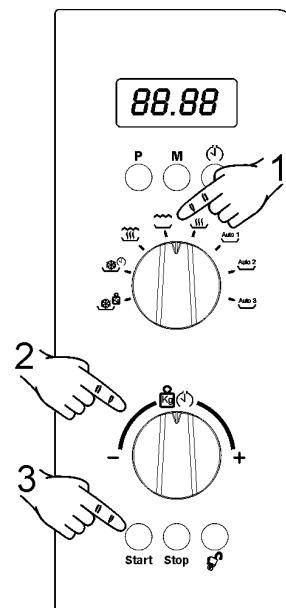
1. Coloque el Selector de funciones en la posición. 
2. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar en la función Microondas a potencia máxima durante 30 segundos.
3. En el caso de que pretenda aumentar el tiempo de funcionamiento, presione de nuevo la tecla **START**. Cada vez que se presiona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




Instrucciones de utilización

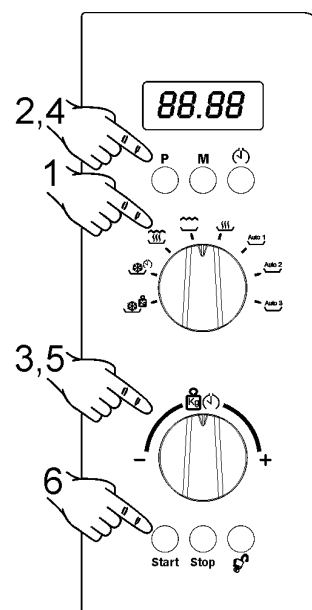
Función: Grill

1. Coloque el Selector de Funciones en la posición. 
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**.
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



Función: Microondas + Grill

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 $P04$).
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.



Instrucciones de utilización

Descongelación por peso (Automática)

1. Coloque el selector de funciones en la posición

indicada .

2. Introduzca el programa deseado, girando el **BOTÓN ROTATIVO** en ambos sentidos.

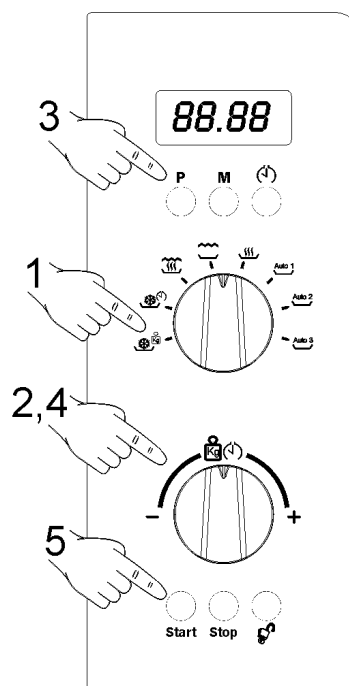
Programa	Alimento	Peso (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de Reposo (min)
Pr 01	Carne	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 02	Pescado	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 03	Aves	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
Pr 04	Fruta	0,2 – 0,5	2 – 13	5 – 10
Pr 05	Pan	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

3. Presione la tecla **P**.


4. Introduzca el peso deseado, girando el **BOTÓN ROTATIVO** en ambos sentidos.

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

6. 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**.



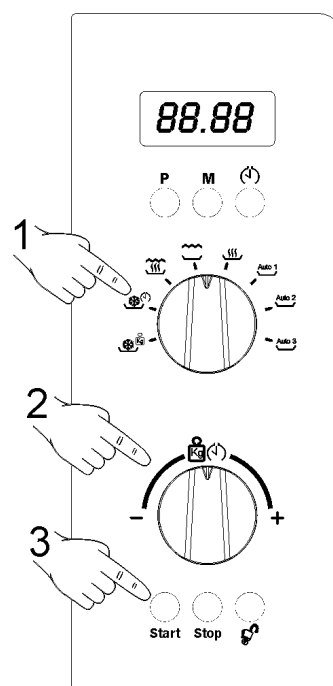
Descongelación por tiempo (Manual)

1. Coloque el selector de funciones en la posición indicada .

2. Introduzca el tiempo de funcionamiento, girando el **BOTÓN ROTATIVO** en ambos sentidos.

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

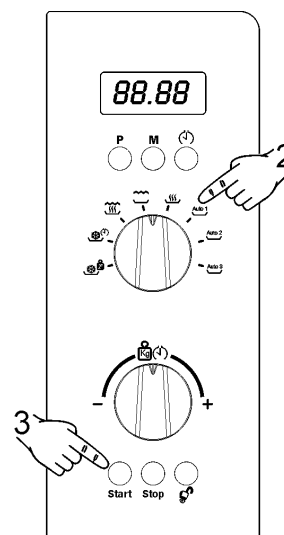
4. Dé la vuelta a los alimentos, en cuanto el microondas emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: **turn**. Para continuar, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



Instrucciones de utilización

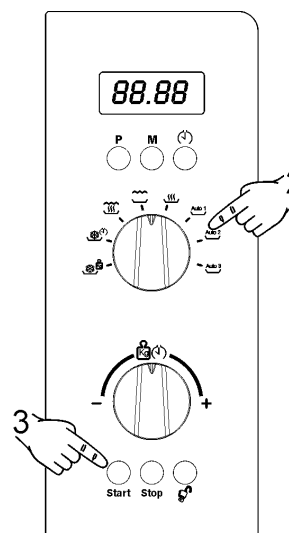
Función especial: Auto 1 (cocer 500 g patatas)

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.



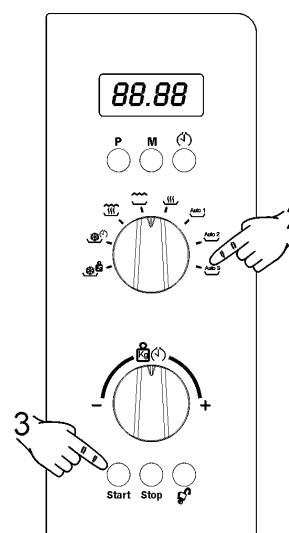
Función especial: Auto 2 (refritos y estofados)

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 2**.
3. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento (19 min.) 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 (puré de patata)

1. Preparar un puré de patata a partir de 1000g de patatas crudas. Colocar el puré en un envase (de unos 25-26 cm de diámetro) y seguidamente colocarlo sobre la bandeja del microondas.
2. Coloque el selector de funciones en la posición indicada **AUTO 3**.
3. Presione la tecla **START**. El horno empieza a funcionar, el display presenta el tiempo de funcionamiento restante (30 min.) decreciendo.

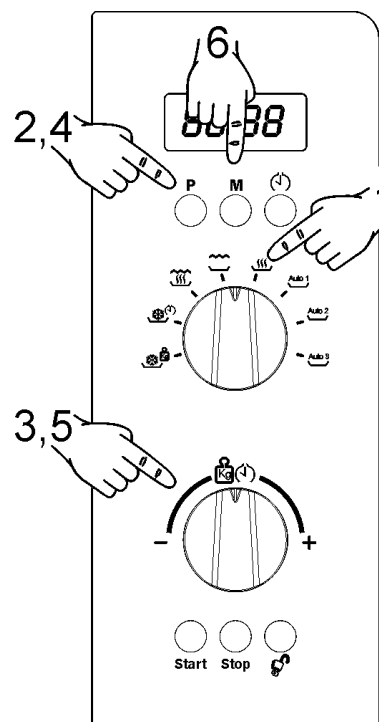


Función Memoria

Esta función "**M**" permite memorizar una combinación de parámetros (tiempo y potencia) que se usen frecuentemente. Están disponibles 3 Memoria independientes, una para cada función principal Microondas "☄", Grill "☄" y Microondas + Grill "☄☄".

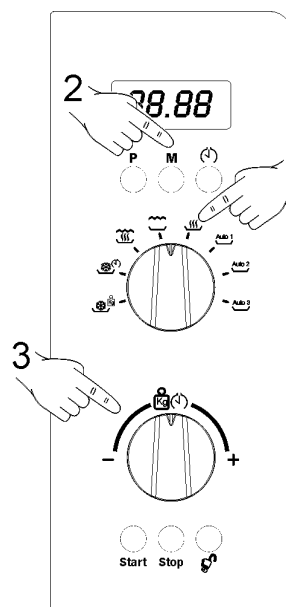
Procedimiento para memorizar:

1. Girar el Selector para una de las siguientes funciones: "☄", "☄" o "☄☄".
2. Presione la tecla P.
3. Introduzca la potencia deseada, girando el **MANDO ROTATORIO** en ambos sentidos (solo en el caso de las funciones con microondas "☄" o Microondas + Grill "☄☄").
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 una de las siguientes funciones: "☄", "☄" o "☄☄".
2. Presionar la tecla "**M**". Los parámetros guardados (potencia y duración) son aplicados.
3. Presionar la tecla **START** para iniciar el funcionamiento.



Instrucciones de utilización

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 botón rotativo.

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

Descongelación

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.

Cocinar con microondas

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

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

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

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el aparato.

Coloque la rejilla para que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el aparato.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el microondas se utiliza por primera vez, se forma algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. Tras la primera utilización del grill es normal que la zona con orificios que protege las resistencias del grill empiece a quedar ligeramente deformada y dorada, debido a las temperaturas elevadas.
3. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Para que el aparato quede fuera del alcance de los niños, póngalo a una altura mínima de 80 cm.
4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Se aconseja la utilización de guantes de cocina.
5. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
6. Importante: cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!
7. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y queden quemadas. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
8. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800-	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrido la mitad del tiempo, dé la vuelta y unte con condimentos.
Sardina/cabracho	6-8 Ud.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 Ud.	22-26	Pinche una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 Ud.	18-20	
Entrecot (aprox. 3 cm de grosor)	400	25-30	Una vez transcurrido la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Restantes			
Tostadas	4 Ud.	1½-3	Vigile el gratinado.
Gratinar sándwich	2 Ud.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Los tiempos indicados son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, así como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de cocinar al grill, se pincelan con aceite vegetal, especias y hierbas y se dejan finalmente marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de cocinar al grill.

Las salchichas no revientan si las pincha antes con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, de la vuelta o pincele con aceite.

El grill es especialmente adecuado para cocinar trozos de carne y pescado finos. Los trozos de carne finos sólo tienen que ser dados la vuelta una vez, los más grandes varias veces. En el caso del pescado, se aconseja unir las dos extremidades del mismo, la boca con el rabo, y colocarlo sobre la rejilla.

Cocinar con Grill

Tablas y consejos – Microondas y grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar deprisa y, al mismo tiempo, dorar la carne. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan alternadamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)
Patatas gratinadas	800g	Forma baja	800	20-22
Lasaña	aprox. 800 g	Forma baja	800	15-20

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinada tiene que ser adecuada para microondas y para grill. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!

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.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante 5 ó 10 min. más en la función grill.

Los gratinados y las aves requieren un tiempo de cocción extra, entre 3 a 5 min., para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Si no hay indicaciones en contra, utilice el plato rotativo para cocinar.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no es necesario calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

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

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

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

Pruebe la vajilla

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

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

Función grill

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

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función combinada

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

Recipientes y películas de aluminio

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

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

Tapas

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

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

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

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

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

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

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

4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de 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.

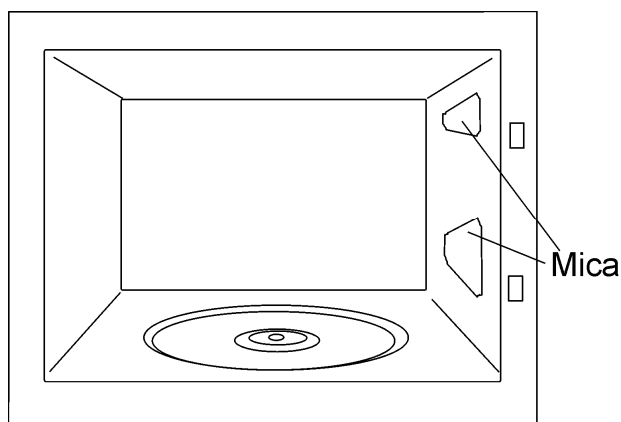
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

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.

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Microondas	P 01 ----- 160W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente.
		P 02 ----- 320W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz. Descongelación rápida.
		P 03 ----- 480W	Derretir mantequilla. Calentar alimento para bebé.
		P 04 ----- 640W	Cocinar verduras y alimentos. Cocinar y calentar cuidadosamente. Calentar y cocinar pequeñas cantidades. Calentar alimentos delicados.
		P 05 ----- 800W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados.
	Microondas+Grill	P 01 ----- 95W	Gratinar tostadas.
		P 02 ----- 135W	Cocinar al grill aves y carne.
		P 03 ----- 170W	Cocinar pasteles de carne y gratinados.
		P 04 ----- 200W	Preparación de redondo de carne.
		P 05 ----- 230W	Gratinado de patatas.
	Grill	---	Grillados.

Especificaciones

- Tensión AC Ver chapa de Características
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Potencia requerida 1200 W
- Potencia del Grill 1000 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.

Indicações de segurança	30
Instruções de instalação	32
Descrição do aparelho	33
As vantagens do forno microondas	34
Modo de funcionamento do forno microondas.....	34
Porque é que os alimentos aquecem	34
Instruções de utilização	35
Acerto do relógio	35
Bloqueio de segurança.....	35
Função: Microondas	36
Início rápido	36
Função: Grill	37
Função: Microondas+Grill.....	37
Descongelação por peso (Automática).....	38
Descongelação por tempo (Manual).....	38
Função especial: Auto 1 (cozer 500 g batatas)	39
Função especial: Auto 2 (refogados / estufados)	39
Função especial: Auto 3 (empadão).....	39
Função Memória.....	40
Durante o funcionamento.....	41
Interrupção da função.....	41
Fim do programa	41
Descongelação	42
Indicações gerais para a descongelação	43
Cozinhar com microondas	44
Indicações importantes!.....	45
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes.....	46
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe.....	46
Cozinhar com Grelhador	47
Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas	48
Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador	49
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	50
Função microondas	50
Teste à loiça	50
Função grelhador	50
Função microondas + grelhador.....	50
Recipientes e películas de alumínio	50
Tampas.....	50
Tabela – Loiça.....	51
Limpeza e Manutenção do microondas	52
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	53
Características técnicas	54
Descrição das Funções	54
Especificações.....	54

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.

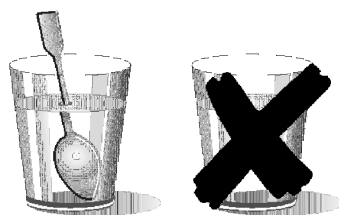
Indicações de segurança

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.

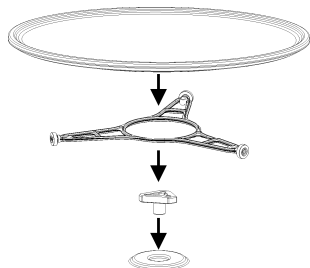
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- 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 obter um bom arrefecimento, é recomendado que:

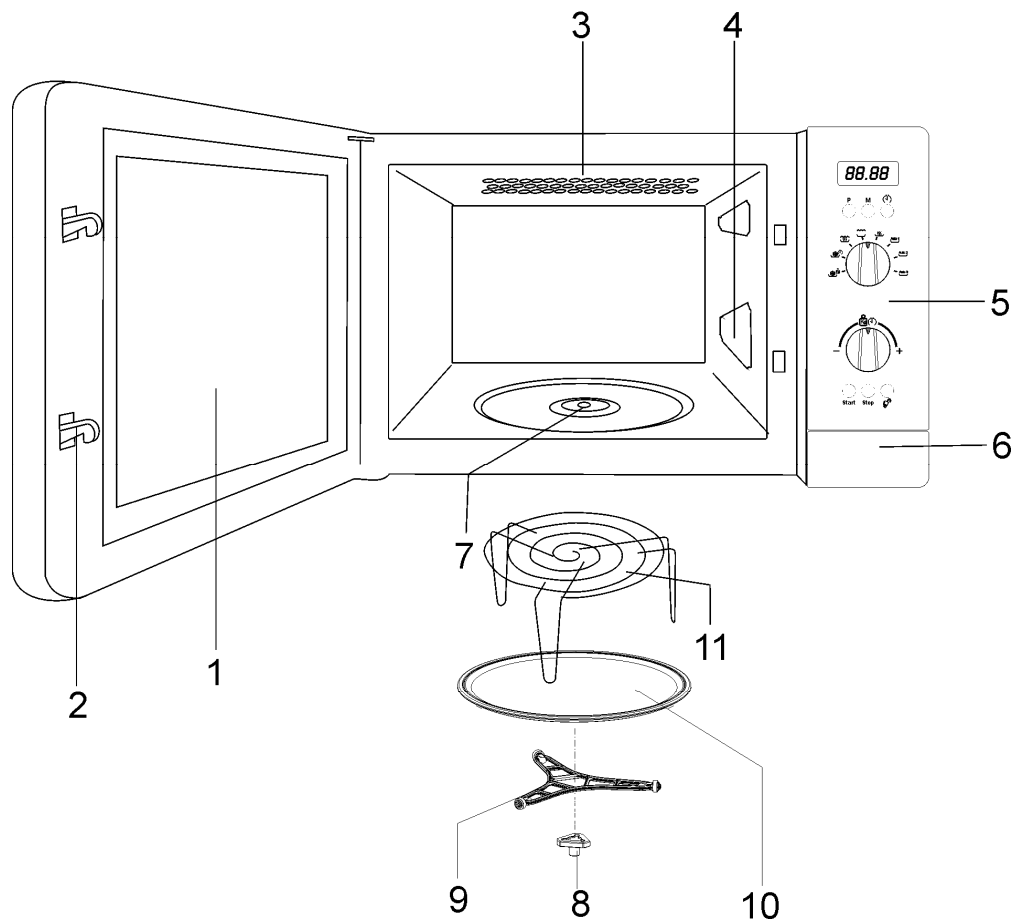
- Exista um espaço livre de 20 cm acima da superfície superior do forno microondas.
- Se preferir instalar o forno microondas num móvel de cozinha, respeite as Instruções de Instalação do aro de encastrar vendido em separado, tendo em atenção a abertura prevista no topo do móvel.
- Ao instalar o forno microondas assegure-se de que o cabo de alimentação não fica em contacto com a chaminé metálica de saída de vapores pois pode danificar-se devido às elevadas temperaturas.

O forno microondas deverá ficar afastado de fontes de calor ou vapor (fornos eléctricos, torradeiras, etc.).

O forno microondas vem equipado com cabo eléctrico e ficha para corrente monofásica. A ligação deve ser feita a uma tomada com TERRA.

ATENÇÃO: ESTE FORNO MICROONDAS TEM QUE SER LIGADO 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. Botão de abertura |
| 2. Linguete | 7. Encaixe do acoplamento motor |
| 3. Grelhador de Quartzzo | 8. Acoplamento do motor |
| 4. Tampas de mica | 9. Suporte rotativo |
| 5. Painel de comandos | 10. Prato rotativo |
| | 11. Trempe |

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 contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

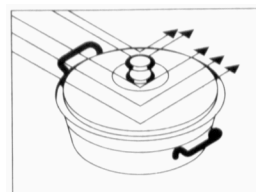
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

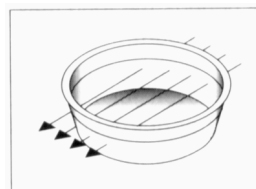
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

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

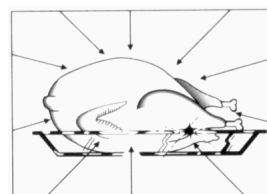
As microondas são reflectidas pelo metal...



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



... e são absorvidos pelos alimentos.

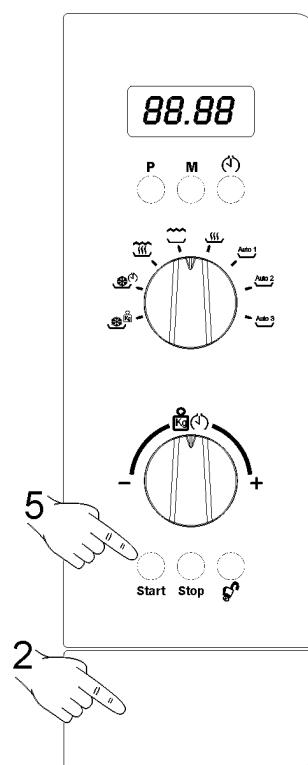


Instruções de utilização

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

Observe a figura em anexo e proceda do seguinte modo:

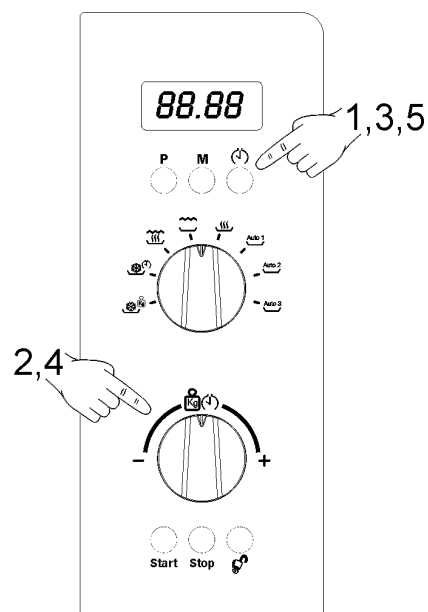
1. Ligue o forno microondas a uma tomada de corrente apropriada (ver: Especificações).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**.
A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja.
4. Selecione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de 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

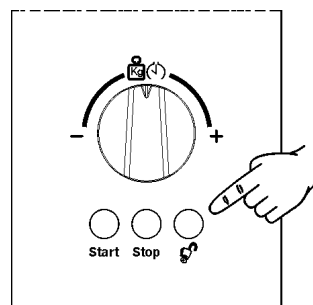
1. Sem o forno estar em funcionamento, pressione a tecla **RELÓGIO** até os dígitos da hora começarem a piscar.
2. Introduza o valor da hora rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Pressione a tecla **RELÓGIO** novamente para alterar o valor dos minutos.
4. Introduza o valor dos minutos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

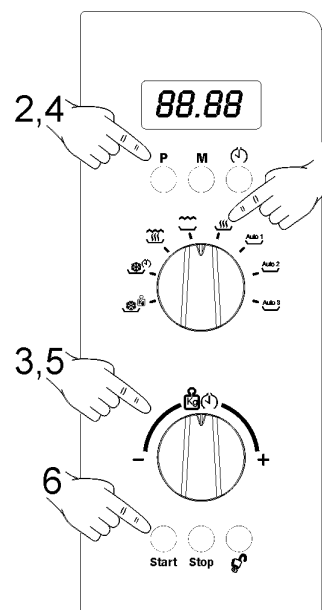
O bloqueio de segurança activa-se e desactiva-se pressionando a tecla de bloqueio durante 3 segundos quando o microondas está em repouso. Neste caso desactivam-se todas as funções e o display apresenta 4 traços horizontais médios em cada dígito e os pontos mantêm-se a piscar.



Instruções de utilização


Função: Microondas

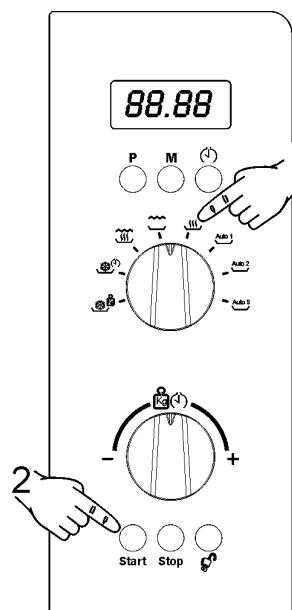
1. Coloque o Selector de funções na posição .
2. Prima a tecla **P** (se não premir esta tecla, o forno funciona à potência de *P04*).
3. Introduza a potência pretendida, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.
4. Prima a tecla **P**.
5. Introduza o tempo pretendido, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** 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.

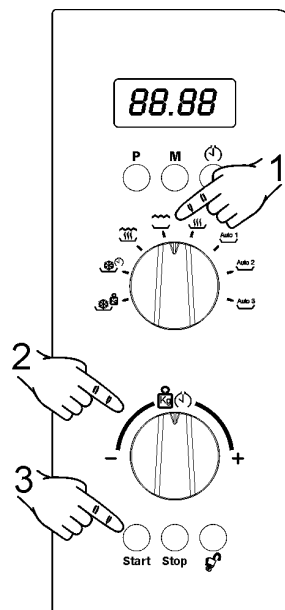
1. Coloque o Selector de funções na posição .
2. Prima a tecla **START**. O forno começa a funcionar na função microondas à potencia máxima durante 30 segundos.
3. Caso pretenda aumentar o tempo de funcionamento prima novamente a tecla **START**. Cada vez que esta tecla for premida o tempo de funcionamento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




Instruções de utilização

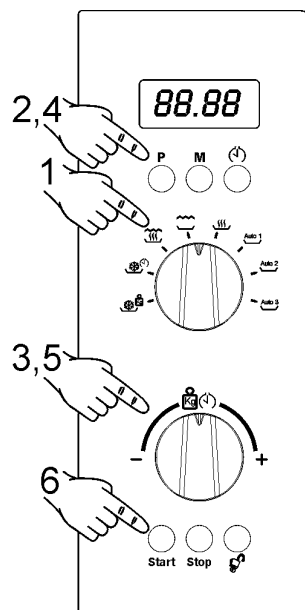
Função: Grill

1. Coloque o Selector de Funções na posição .
2. Introduza o tempo de funcionamento (por exemplo 10 minutos) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.




Função: Microondas+Grill

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.



Instruções de utilização

Descongelação por peso (Automática)

1. Coloque o selector de funções na posição indicada .

2. Introduza o programa pretendido, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.

Programa	Alimento	Peso (kg)	Tempo (min)	Tempo de Repouso (min)
Pr 01	Carne	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 02	Peixe	0,1 – 1,5	4 – 45	20 – 30
Pr 03	Aves	0,1 – 1,5	4 – 50	20 – 30
Pr 04	Fruta	0,2 – 0,5	2 – 13	5 – 10
Pr 05	Pão	0,1 – 0,8	2 – 19	5 – 10

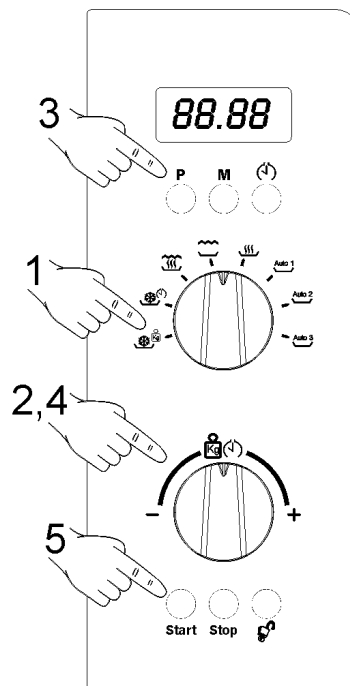
3. Prima a tecla **P**.

4. Introduza o peso pretendido, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.


5. Pressione a tecla

START. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.

6. 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**.



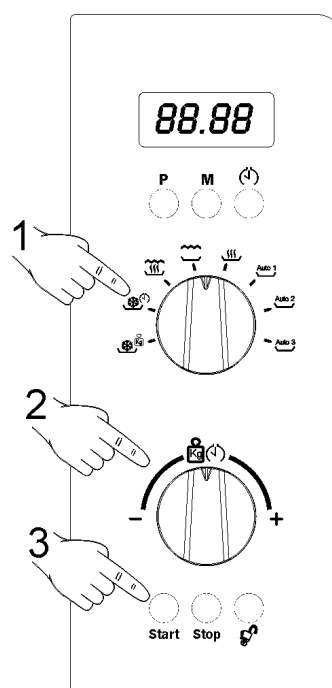
Descongelação por tempo (Manual)

1. Coloque o selector de funções na posição indicada .

2. Introduza o tempo de funcionamento, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.

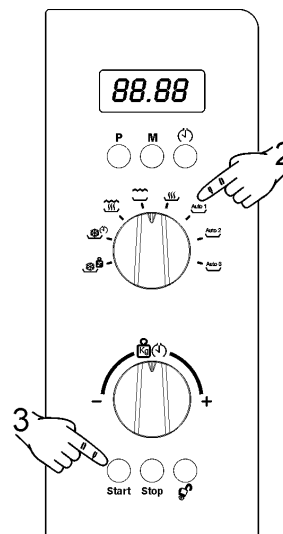
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento restante a decrescer.

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**.

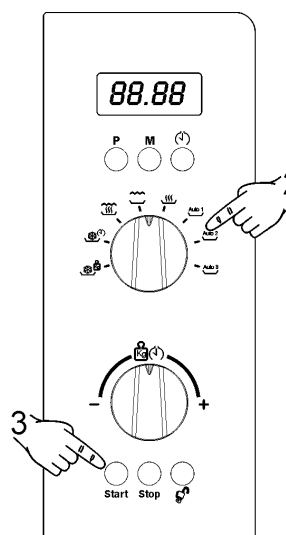


Função especial: Auto 1 (cozer 500 g batatas)

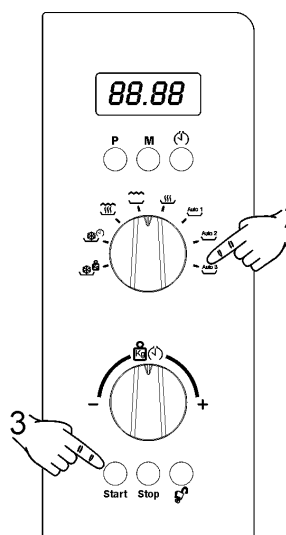
1. Coloque as batatas (aprox. 500g) e alguma água num recipiente resistente ao calor sobre o prato rotativo.
2. Coloque o selector de funções na posição indicada **AUTO 1**.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento (10 min.) restante a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

**Função especial: Auto 2 (refogados / estufados)**

1. Coloque o refogado/estufado (por exemplo: Couve, frango estufado) numa taça, tapar e colocar sobre a bandeja do forno.
2. Coloque o selector de funções na posição indicada **AUTO2**.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento (19 min.) 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 (empadão)**

1. Preparar um empadão de batata a partir de 1000g de batatas cruas. Colocar o empadão numa taça (cerca de 25-26 cm de diâmetro) e em seguida colocá-la sobre a bandeja do forno.
2. Coloque o selector de funções na posição indicada **AUTO3**.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar, o mostrador apresenta o tempo de funcionamento (30 min.) restante a decrescer.








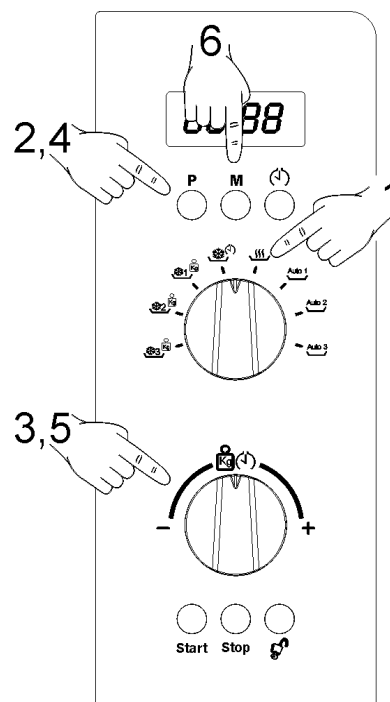
Instruções de utilização

Funcão Memória




Esta função “**M**” permite memorizar uma combinação de parâmetros (tempo e potência) que se utilizem frequentemente. Existem 3 memórias independentes, uma para cada função principal Microondas “”, Grill “” e Microondas + Grill “”.

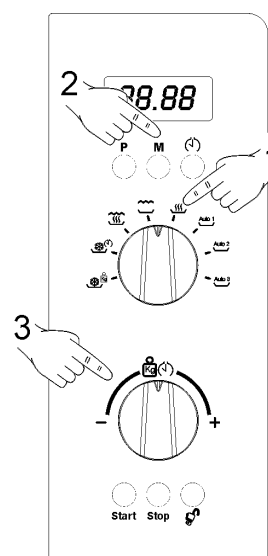
Procedimento para memorizar:

1. Coloque o Selector de funciones numa das seguintes funções: “”, “” ou “”.
2. Prima a tecla **P**.
3. Introduza a potencia desejada, rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos sentidos (só no caso das funções Microondas “” ou Microondas + Grill “”).
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 memoria:

1. Coloque o Selector de funciones numa das seguintes funções: “”, “” ou “”.
2. Prima a tecla “**M**”. Os parâmetros memorizados (potência e duração) são utilizados.
3. Pressione a tecla **START** para iniciar o funcionamento.



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 seguinte tabela 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.

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
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

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.

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

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

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

Cozinhar com Grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a trempe fornecida em conjunto com o aparelho.

Posicione a trempe de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o aparelho.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o microondas é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. Após a primeira utilização do grelhador é normal que a zona com orifícios, que protege as resistências do grelhador, comece a ficar ligeiramente deformada e dourada, devido às temperaturas elevadas.
3. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. Para que o aparelho fique fora do alcance das crianças, coloque-o a uma altura mínima de 80 cm.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a trempe atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
5. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
6. Importante: quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver: tabela relativa à loiça!
7. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada	800	18-24	Barre ligeiramente com manteiga e unte. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Sardinha/ruivo	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie o gratinado.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a trempe. Os tempos indicados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um ótimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo.

O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os maiores várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a trempe.

Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar a carne. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam alternadamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Tempo (min.)
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	800	20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	800	15-20

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver: tabela relativa à loiça!

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.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Os gratinados e as aves requerem um tempo extra de cozinhado, entre 3 a 5 min., para que a temperatura se distribua uniformemente.

Se não houver indicações em contrário, utilize o prato rotativo para cozinhar.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria. (não é necessário aquecer previamente).

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!**

Função grelhador

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

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

Na função microondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

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

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

4. Não utilize pratos de papel.

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

Limpeza e Manutenção do microondas

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

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

Superfície exterior:

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

Interior:

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

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

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

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

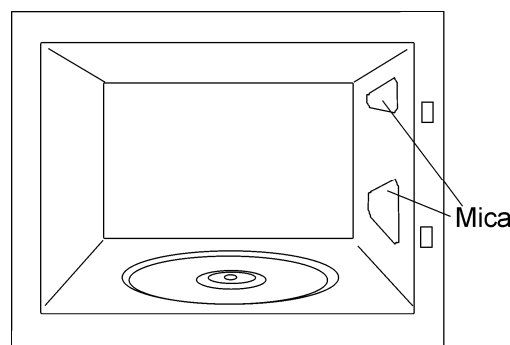
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

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

Tampas de mica

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



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

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

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

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

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

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

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

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

A iluminação interior não acende:

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

O cabo de alimentação está danificado:




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

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

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

Características técnicas

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Microondas	P 01 ----- 160W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente.
		P 02 ----- 320W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
		P 03 ----- 480W	Derreter manteiga. Aquecer alimento para bebé.
		P 04 ----- 640W	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
		P 05 ----- 800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados.
	Microondas + Grill	P 01 ----- 95W	Gratinar tostas.
		P 02 ----- 135W	Grelhar aves e carne.
		P 03 ----- 170W	Cozinhar empadões e gratinados.
		P 04 ----- 200W	Preparação de rolo de carne.
		P 05 ----- 230W	Gratinado de batatas.
	Grill	---	Grelhar alimentos.

Especificações

- Tensão AC..... Ver chapa de características
- Fusível..... 12 A / 250 V
- Potência requerida 1200 W
- Potência do grill 1000 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

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@koppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10