

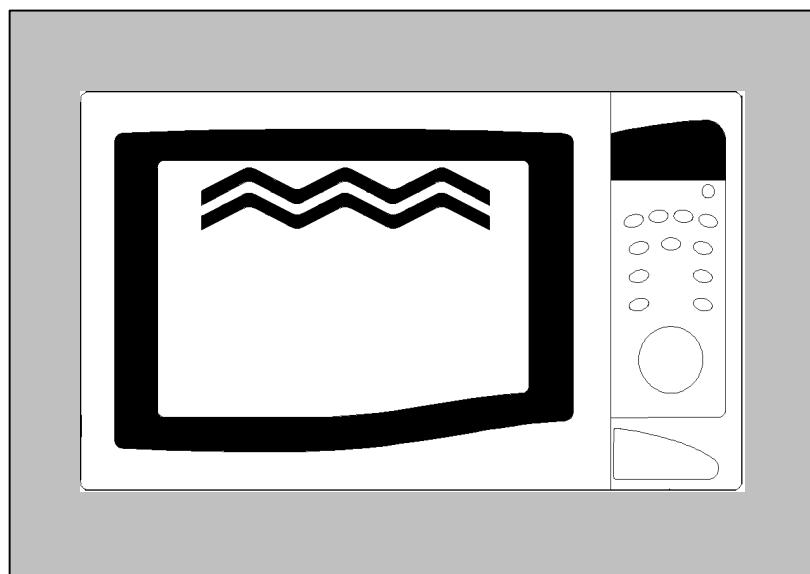
Manual de Instrucciones
Microondas

Bedienungsanleitung
Mikrowelle

Operation Manual
Microwave

Mode d'Emploi
Micro-ondes

Manual de Instruções
Microondas



teka

PORTUGUÊS

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 e do folheto anexo, 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.

Índice

Instruções de Instalação.....	72
Indicações Importantes.....	73
Descrição do Forno	74
Quais as vantagens do forno Microondas.....	74
Como funciona o forno Microondas	74
Porque é que os alimentos aquecem.....	74
Instruções de Funcionamento.....	76
Acerto do Relógio.....	76
Bloqueio de Segurança.....	76
Função Microondas	77
Função Grelhador	77
Função Microondas + Grelhador	77
Descongelação por Peso (Automática).....	78
Descongelação por Tempo (Manual).....	79
Função Especial: BEBIDA.....	79
Função Especial: PIZZA.....	79
Função Especial: FRANGO	80
Programação do Forno Microondas	80
Durante o funcionamento	81
Interrupção do Funcionamento	81
Conselhos para uma Boa Utilização do Forno	82
Funcionamento em Microondas.....	82
Funcionamento do Grelhador (só nos modelos com grelhador).....	82
Conselhos sobre utilização de Louça	83
Metal	83
Vidro	83
Porcelana	83
Louça de Barro Vidrado	83
Plásticos.....	84
Madeira.....	84
Teste à Louça.....	84
Tampas	84
Manutenção do Forno.....	85
Limpeza.....	85
Substituição da Lâmpada.....	85
Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.)	86
Resolução de Problemas.....	86
Substituição do Cabo de Alimentação.....	86

Instruções de Instalação

Retire o forno da embalagem.

Retire todos os materiais de embalagem e acessórios do interior do forno.

Verifique se as seguintes peças se encontram em bom estado;

- porta e dobradiças;
- frente do forno;
- parte interior e exterior do forno.

Se encontrar algum defeito nestas peças NÃO UTILIZE O FORNO e contacte o vendedor.

Coloque o forno numa superfície plana e capaz de suportar o seu peso.

Para obter um bom arrefecimento, é recomendado que:

- Exista um espaço livre de 20 cm acima da superfície superior do forno.
- 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.

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

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

O fabricante e o fornecedor não aceitam reclamações de avarias ou acidentes pessoais causados pelo não cumprimento destas instruções de instalação.

ATENÇÃO: ESTE FORNO TEM QUE SER LIGADO À TERRA.

Indicações Importantes

ATENÇÃO: Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser ligado até ter sido reparado por um técnico qualificado.

ATENÇÃO: É perigoso para alguém, excepto um técnico qualificado, executar intervenções ou reparações que envolvam a remoção de qualquer tampa ou cobertura que assegure protecção contra a exposição à energia das microondas.

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos uma vez que estes podem explodir.

ATENÇÃO: As crianças só devem ser autorizadas a usar o forno sem supervisão quando lhe tenham sido dadas instruções adequadas de modo que a criança seja capaz de usar o forno de forma segura e de compreender os perigos do seu uso incorrecto.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel vigie o forno frequentemente devido à possibilidade de ignição.

Se for observado fumo, desligue o forno ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.

Após aquecer biberões ou bociões de papa para bebé, agite ou mexa o seu conteúdo e verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.

O aquecimento de bebidas em microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto deve ter-se cuidado ao manusear o seu recipiente.

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.

Não coloque nenhum utensílio metálico no interior do forno, salvo os que são fornecidos com o aparelho e que foram concebidos para esse fim.

Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir.

Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas. **PERIGO DE INFLAMAÇÃO.**

Em caso de dúvida seleccione tempos curtos para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos por Microondas. Com tempos muitos longos os alimentos poderão ficar muito secos e até começar a arder.

Não utilize o forno para outra função que não seja para aquecer, cozinhar ou descongelar alimentos.

O forno não deve funcionar sem a bandeja ou em vazio.

Não tape as aberturas de ventilação do forno.

Descrição do Forno

Quais 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.

Ao contrário, no forno de Microondas o calor é gerado no interior do próprio alimento, aquecendo este de dentro para fora. Não existem perdas de energia pois o ar, as paredes interiores do forno e os recipientes (quando adequados) não aquecem por acção das Microondas.

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.

Como funciona o forno Microondas

No forno de 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 maioria dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por acção das Microondas.

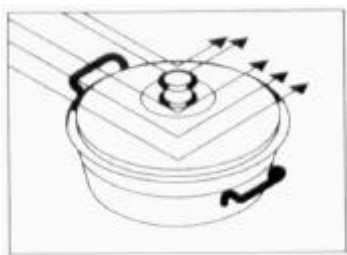
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

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

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

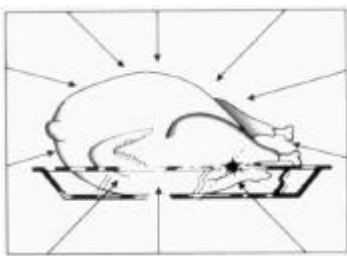
As Microondas são reflectidas pelo metal.



Atravessam vidro Porcelana...



São absorvidas pelos Alimentos.

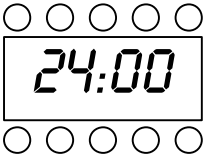


Instruções de Funcionamento

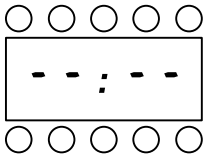
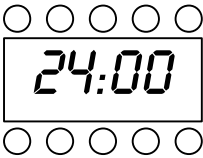
Consulte a figura no folheto em anexo e proceda da seguinte forma:

1. Ligue o forno a uma tomada de corrente apropriada (ver Instruções de Instalação).
2. Abra a porta, pressionando o Botão de Abertura da Porta (15). Nos modelos sem este botão basta puxar a porta. A luz do forno deverá acender.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja ou sobre a grelha.
4. Seleccione a função e o tempo de cozedura pretendidos conforme descrito nos capítulos seguintes.
5. Feche a porta e pressione a tecla START (6).
6. O forno começa a funcionar. O Mostrador (1) apresenta o tempo de funcionamento a decrescer.

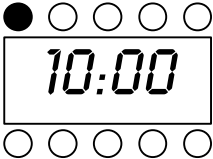
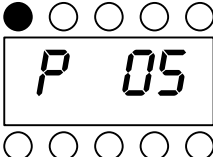
Acerto do Relógio

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<ol style="list-style-type: none">1. Pressionar a tecla RELÓGIO (7) até os dígitos começarem a piscar.2. Introduzir a hora rodando o botão ROTATIVO (14) em qualquer dos sentidos.3. Pressionar a tecla RELÓGIO (7) novamente para alterar o valor dos minutos.4. Introduzir os minutos rodando o botão ROTATIVO (14) em qualquer dos sentidos.5. Premir a tecla RELÓGIO (7) para terminar	

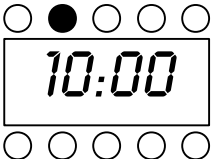
Bloqueio de Segurança

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<ol style="list-style-type: none">1. O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar a sua utilização por crianças) pressionando a tecla STOP (13) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro, o Mostrador (1) apresenta 4 traços e o forno não funciona. Nota: pode visualizar o Relógio pressionando a tecla START (6).2. Para desbloquear, pressione a tecla START (6) durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro e o Mostrador (1) volta a apresentar o Relógio.	 

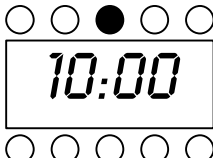
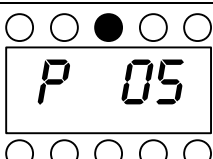
Função Microondas

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<p>1. Pressione a tecla MICROONDAS (4): o indicador da função Microondas acende.</p> <p>2. Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14) em ambos os sentidos.</p>	
<p>3. Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas - (5) e + (12). Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.</p> <p>4. Pressione a tecla START (6). O forno começará a funcionar.</p>	

Função Grelhador

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<p>1. Pressione a tecla GRELHADOR (10). o indicador da função Grelhador acende.</p> <p>2. Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14) em ambos os sentidos.</p> <p>3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.</p>	

Função Microondas + Grelhador

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<p>1. Pressione a tecla MICROONDAS + GRELHADOR (11): o indicador da função Microondas + Grelhador acende.</p> <p>2. Introduza o tempo de funcionamento (exemplo 10 minutos), rodando o botão ROTATIVO em ambos os sentidos.</p>	
<p>3. Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas - (5) e + (12). Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.</p> <p>4. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.</p>	

Descongelação por Peso (Automática)

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<p>1. Pressione a tecla DESCONGELAÇÃO (9): o indicador da função Descongelação por Peso acende.</p> <p>2. Introduza o tipo de alimento, pressionando as teclas - (5) e + (12). Se não pressionar estas teclas é seleccionado por defeito o tipo de alimento 1.</p>	
<p>3. Introduza o peso do alimento (exemplo 1,2 kg), rodando o botão ROTATIVO (14) em ambos os sentidos.</p> <p>4. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.</p> <p>5. Quando o forno parar e apitar, abra a porta e vire os alimentos. Feche a porta e pressione a tecla START (6).</p>	

A tabela seguinte descreve os diferentes programas de Descongelação por Peso, as respectivas gamas de pesos, gamas de tempos de descongelação, gamas de tempos de espera (para permitir uma melhor uniformidade de temperatura) e recomendações.

Código	Alimento	Peso	Tempo de Descongelaçã o	Tempo de espera	Recomendações
1	Carne	0,1 - 1,5 kg	4 - 61 min	20 - 30 min	Cobrir as extremidades mais finas com papel de alumínio. Virar a carne quando soar o apito do forno.
2	Aves	0,1 - 1,5 kg	4 - 61 min	20 - 30 min	Cobrir as extremidades mais finas com papel de alumínio. Virar quando soar o apito do forno.
3	Peixe	0,1 - 1,5 kg	4 - 63 min	20 - 30 min	Cobrir a cauda do peixe com papel de alumínio. Virar quando soar o apito do forno.
4	Fruta	0,2 - 0,5 kg	2 - 13 min	5 - 10 min	Colocar a fruta numa taça de vidro e tapá-la durante a descongelação e o tempo de espera.
5	Pão	100 - 800 g	2 - 19 min	5 - 10 min	Colocar o pão sobre a bandeja de vidro coberta com papel de cozinha.

NOTAS IMPORTANTES:

- Na função Descongelação por Peso, o peso a introduzir é o peso do alimento não incluindo o do recipiente.
- Use apenas a função Descongelação por Peso para alimentos crus.
- Esta função dá melhores resultados se os alimentos estiverem a uma temperatura de -18 °C e se os alimentos forem retirados directamente do congelador para o forno.
- Se os alimentos estiverem a uma temperatura superior (porque o congelador não é de 3 estrelas ou porque os alimentos estiveram fora do congelador mais de 20 minutos) o tempo calculado pelo forno será muito longo e pode haver risco de fogo. Nestes casos seleccione um peso inferior ao peso real do alimento.

- Nos caso anteriores e em alimentos já cozinhados e congelados utilize a função Descongelação por Tempo começando com tempos curtos.
- Quando utilizar folha de alumínio para proteger as partes mais finas dos alimentos certifique-se de que não toca nas paredes do forno senão podem ocorrer danos.

Descongelação por Tempo (Manual)

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pressione 2 vezes a tecla DESCONGELAÇÃO (9): o indicador da função Descongelação por Tempo acende. 2. Introduza o tempo de descongelação (exemplo 12 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14) em ambos os sentidos. 3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar. 4. Quando o forno parar e apitar, abra a porta e vire os alimentos. Feche a porta e pressione a tecla START (6) 	

Função Especial: BEBIDA

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque a bebida (150 a 300 ml de café, chá, leite, água, etc.) num recipiente resistente ao calor sobre a bandeja. 2. Pressione a tecla Função Especial BEBIDA (3): o indicador da função Especial BEBIDA acende. 3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar 	

Função Especial: PIZZA

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Polvilhe a bandeja com farinha e coloque a pizza directamente sobre a bandeja. 2. Pressione a tecla Função Especial PIZZA (2): o indicador da função Especial PIZZA acende. 3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar. 4. No final há um período de espera em que forno continua a funcionar e o indicador da função Especial PIZZA fica a piscar. 	

Função Especial: FRANGO

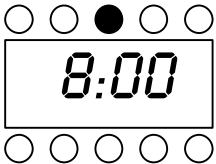
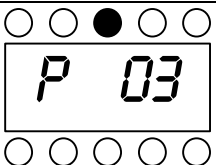
Modo de Proceder	Mostrador (1)
<p>1. Barrar o frango (400 a 500 g) em pedaços com azeite e especiarias (pimenta, sal, etc.) e colocá-lo num recipiente resistente ao calor, sobre a bandeja.</p> <p>2. Pressione a tecla Função Especial FRANGO (8): o indicador da função Especial FRANGO acende.</p> <p>3. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.</p> <p>4. O tempo total de preparação é de 30 minutos dividido em 4 períodos de 7,5 minutos. No final dos 3 primeiros períodos o forno pára e apita. Vire então os pedaços de frango e volte a pressionar a tecla START (6).</p> <p>5. No final há um período de espera em que forno continua a funcionar e o indicador da função Especial FRANGO fica a piscar.</p>	

Programação do Forno Microondas

As Funções Normais (Microondas, Grelhador, Microondas + Grelhador, Descongelamento por Peso e Descongelamento por Tempo) podem ser programadas sequencialmente até um máximo de 3 funções.

Por exemplo, para descongelar por peso 800 g de carne, cozer em Microondas durante 10 minutos à potência 4 e finalmente usar a função Microondas + Grelhador durante 8 minutos à potência 3, deve proceder do seguinte modo.

Modo de Proceder	Mostrador (1)
<p>1. Pressione a tecla DESCONGELAÇÃO (9): o indicador da função Descongelamento por Peso acende.</p> <p>2. Introduza o tipo de alimento (carne = tipo 1), pressionando as teclas - (5) e + (12).</p>	
<p>3. Introduza o peso do alimento (0,8 kg) rodando o botão ROTATIVO (14).</p> <p>4. Pressione a tecla RELÓGIO/PROGRAMAÇÃO (7) para aceder à programação da função seguinte.</p>	
<p>5. Pressione a tecla MICROONDAS (4): o indicador da função Microondas acende.</p> <p>6. Introduza o tempo de funcionamento (10 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14).</p>	
<p>7. Pressione a tecla - (5) para alterar o valor da potência de microondas para 4.</p> <p>8. Pressione a tecla RELÓGIO/PROGRAMAÇÃO (7) para aceder à programação da função seguinte.</p>	

Modo de Proceder	Mostrador (1)
9. Pressione a tecla MICROONDAS + GRELHADOR (11): o indicador da função Microondas + Grelhador acende. 10. Introduza o tempo de funcionamento (8 minutos), rodando o botão ROTATIVO (14).	
11. Pressione 2 vezes a tecla - (5) para alterar o valor da potência de microondas para 3. 12. Pressione a tecla START (6). O forno começa a funcionar.	

Durante o funcionamento ...

Pode abrir a porta do forno em qualquer altura durante a cozedura dos alimentos, neste caso:

- INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;
- o Grelhador será desligado, mantendo-se no entanto muito quente;
- o Temporizador parará automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

Poderá então, se o desejar:

- Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;
- Alterar o nível de potência de microondas pressionando as teclas - (5) ou + (12);
- Seleccionar outra função, pressionando as teclas de Função (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão ROTATIVO (14).

Feche novamente a porta e pressione a tecla START (6). O forno recomeçará a funcionar.

Interrupção do Funcionamento

Para parar o funcionamento do forno antes de concluído o tempo programado, pressione a tecla STOP ou abra a porta.

Se não pretender continuar a cozedura dos alimentos, feche a porta e pressione novamente a tecla STOP. O forno apita e o Mostrador (1) apresenta o Relógio.

No final do tempo de funcionamento, o forno pára, emite 3 sinais sonoros e o Mostrador (1) apresenta a palavra "End". Os sinais sonoros são repetidos cada 30 segundos até a porta do forno ser aberta ou a tecla STOP (13) ser pressionada.

Conselhos para uma Boa Utilização do Forno

Funcionamento em Microondas

Antes de utilizar qualquer recipiente verifique se é adequado para fornos de Microondas (VER CONSELHOS SOBRE UTILIZAÇÃO DE LOUÇA).

Faça sempre um corte na casca dos alimentos, antes de os cozinhar.

Quando aquecer líquidos coloque-os num recipiente de boca larga para haver uma adequada exaustão de vapores.

Lembre-se que em Microondas...

1. Quanto maior for a quantidade de alimentos, maior será o tempo necessário para os cozinhar.
2. Quanto mais baixa for a temperatura dos alimentos, mais tempo será necessário para os cozinhar.
3. Os alimentos menos densos preparam-se mais rapidamente.
4. Uma distribuição perfeita dos alimentos na base do forno garante uma melhor uniformidade da cozedura. Dispondo os alimentos mais densos num anel exterior e os menos densos no centro de um prato permite cozinhar vários tipos de alimentos simultaneamente.
5. Deixando repousar os alimentos antes de os servir melhora a cozedura porque, mesmo depois de desligar o forno, os alimentos continuam a cozer durante algum tempo.
6. Tapando os alimentos consegue-se encurtar o tempo de cozedura e reter os líquidos daí provenientes (os alimentos não ficam tão secos). As tampas devem ser de material transparente às Microondas e deverão ter uma pequena saída para o vapor.

Funcionamento do Grelhador (só nos modelos com grelhador)

Para conseguir melhor rendimento do Grelhador, utilize a grelha fornecida com o aparelho.

Não coloque a grelha em contacto com as superfícies metálicas da cavidade pois pode ocorrer arco eléctrico e consequentes danos no forno.

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante a primeira utilização do grelhador é normal a libertação de fumos e odores devidos aos óleos inerentes ao processo de fabrico.
2. Após as primeiras utilizações do grelhador é normal que a área perfurada que protege as resistências do grelhador fique deformada e de cor dourada. Isto deve-se às temperaturas elevadas desenvolvidas pelo grelhador para se obter um desempenho adequado
3. O vidro da porta atinge altas temperaturas durante o funcionamento do grelhador. Por isso o forno deve ser instalado a uma altura do chão não inferior a 80 cm, DE MODO A MANTER-SE AFASTADO DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade do forno e a grelha ficarão muito quentes. É recomendado o uso de luvas de cozinha.
5. Durante um funcionamento prolongado do grelhador é normal que as resistências desliguem durante curtos períodos devido à actuação do limitador de temperatura de segurança.
6. Não utilize recipientes plásticos ou de outros materiais pouco resistentes à temperatura, uma vez que podem danificar-se devido às temperaturas elevadas pelo grelhador.

Conselhos sobre utilização de Louça

Metal

Não utilize no forno de Microondas recipientes de metal (enlatados, etc.), embalagens em folha de alumínio e talheres. O metal reflecte as Microondas e os alimentos não aquecem.

Os alimentos devem ser retirados das embalagens de folha de alumínio colocados em recipientes adequados para Microondas. Como as Microondas não atravessam a folha de alumínio os alimentos só aquecem por cima. Utilizando o recipiente adequado o calor será distribuído uniformemente pelos alimentos.

EXCEPÇÕES:

Para conseguir descongelar ou cozinhar uniformemente peças de carne de tamanhos irregulares, podem tapar-se as partes mais finas com folha de alumínio. A folha de alumínio deve estar afastada no mínimo 2 cm das paredes do forno, caso contrário poderá ocorrer arco eléctrico.

Podem ser utilizados espetos de carne desde que sejam menores que a peça de carne.

Vidro

Podem ser utilizados todos os recipientes de vidro que suportem temperaturas elevadas.

O cristal contém uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado num forno de Microondas. O mesmo poderá acontecer a recipientes de vidro com rebordos recartilhados.

Porcelana

A louça de porcelana pode ser utilizada no forno Microondas mas não deve ter pegas ocas. No interior das pegas ocas pode depositar-se humidade que por acção das Microondas provocará um aumento de pressão, seguido da destruição da pega.

Louça de Barro Vidrado

Esta louça pode aquecer bastante.

A louça de barro vidrado com pinturas pode ser utilizada no forno de Microondas desde que as pinturas estejam por baixo do vidrado.

Alguns vidrados e cores contém substâncias metálicas. Louça com este tipo de vidrados e cores não deverá ser utilizada no forno de Microondas pois pode ficar danificada.

Recipientes com banhos dourados ou prateados podem escurecer por acção das Microondas.

Plásticos

A louça de material plástico deverá ser resistente a temperaturas de pelo menos 180° C, senão pode deformar-se. Louça de MELAMINA não é adequada para o forno de Microondas pois aquece muito.

Para aquecer ou cozinhar alimentos em sacos plásticos, estes deverão ser perfurados para que o vapor possa sair, impedindo o rebentamento do saco.

Madeira

Não devem ser utilizados recipientes de madeira no forno de Microondas. A madeira contém água que evapora por acção das Microondas e o recipiente poderá rachar.

Teste à Louça

Se tiver dúvidas quanto à utilização de louça de vidro, barro ou porcelana no forno Microondas, faça o seguinte teste:

1. Coloque o recipiente vazio e um copo de água no interior do forno;
2. Feche a porta;
3. Coloque o Selector de Nível de Potência na posição máxima;
4. Ajuste o tempo de funcionamento para 1 minuto;

Nota: O forno começa a funcionar.

Se durante este teste ouvir ruídos acompanhados por faíscas, desligue imediatamente o aparelho.

Louça que apresente este comportamento ou aquela que, ao ser retirada do forno de Microondas, esteja muito quente, não é apropriada para Microondas.

EXCEPÇÕES:

Recipientes de barro vidrado contém muitas moléculas de água e desta forma aquecem bastante. Contudo podem ser utilizados em Microondas.

Em caso de dúvida contacte o fornecedor de louça e certifique-se de que é própria para Microondas.

Tampas

A utilização de tampas de vidro, de plástico ou um filme de plástico é aconselhada porque:

1. Impede saída excessiva de vapores, principalmente em cozinhados longos;
2. Acelera o processo de aquecimento dos alimentos;
3. Impede que os alimentos sequem;
4. Impede que o aroma se perca.

As tampas deverão ter orifícios para impedir formação de pressão. O filme de plástico deverá ser perfurado.

Biberões, boiões de comida para bebé e outros recipientes similares deverão ser aquecidos sem tampa, caso contrário podem rebentar.

Manutenção do Forno

Limpeza

CERTIFIQUE-SE QUE A FICHA ESTÁ DESLIGADA DA TOMADA ANTES DE LIMPAR O FORNO.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

EXTERIOR

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e seque com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios de ventilação do forno.

INTERIOR

1. Limpe as paredes do forno após cada utilização com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios da cavidade.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno durante 4 minutos na potência máxima das Microondas. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.
4. A bandeja pode lavar-se normalmente com detergente para a louça ou na máquina de lavar.

PORTA, JUNTA DA PORTA E FRENTE DO FORNO

1. Estas partes deverão estar sempre bem limpas, especialmente as superfícies de contacto entre a porta e a frente do forno, para garantir boa vedação das Microondas.
2. Utilize detergente neutro, água morna e seque com um pano macio.

Substituição da Lâmpada

Em alguns modelos a lâmpada pode ser substituída pelo utilizador, dispondo para isso o forno de uma tampa situada do seu lado esquerdo.

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o forno da tomada de corrente;
2. Retire a tampa do compartimento da lâmpada;
3. Substitua a lâmpada por uma nova de 25 W;
4. Reponha a tampa.

ATENÇÃO: nos modelos que não dispõem de tampa para substituição da lâmpada, esta operação terá que ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.)

Resolução de Problemas

As reparações ou intervenções efectuadas por pessoal não qualificado podem originar situações perigosas.

Toda e qualquer reparação ou intervenção deve ser efectuada pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados.

Se detectar alguma anomalia no forno, e antes de contactar o S.A.T., efectue as seguintes verificações:

1. Verifique se a tomada à qual está ligado o forno tem energia (ligue outro electrodoméstico a essa tomada e verifique se funciona).
2. Se a lâmpada do forno acende mas os alimentos não aquecem, verifique se a porta está bem fechada (se a porta não fechar correctamente não serão produzidas microondas).

Substituição do Cabo de Alimentação

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.

\

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680 - 0	1 - 86680-72
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2466 - 8740	2466 - 7687
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Hong Kong	TEKA CHINA LTD.	852	2865 - 7226	2865 - 8234
	Shanghai	TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	82	21 - 6272 - 6800	21 - 6272 - 6149
Czech Republic	Brno	TEKA SWIAG S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
France	Paris	TEKA FRANCE S.A.R.L.	33	1 - 4891 - 3788	1 - 4891 - 2973
Greece	Athens	TEKA HELLAS S.A.	30	10 - 9760293	10 - 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 - 354 - 21 - 10	1 - 354 - 21 - 15
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN BHD	60	3 - 762.01.600	3 - 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A DE C.V.	52	5-762.04.90	5-762.05.17
Poland	Warszawa	TEKA POLSKA SP. Z O O.	48	22 - 652.18.94	22 - 850.12.48
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Singapore		THIELMANN TEKA PTE. LTD	65	6 - 73 - 42415	6 - 73 - 46881
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
The Netherlands	Zoetermeer	TEKA B.V.	31	79 - 345.15.89	79 - 345.15.84
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK A. S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD..	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
United States	Tampa	TEKA USA, INC.	1	813 - 228.8820	813 - 228.8604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 - 291.28.21	2 - 291.28.25



TEKA Industrial, S. A.

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

TEKA Küchentechnik GmbH

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