
Manual de Instrucciones	ES
-------------------------	----

Manual de Instruções	PT
----------------------	----

دليل التعليمات	AR
----------------	----

TMW 20.2 BIT



The Teka logo consists of a solid black circle positioned above a thick, horizontal black 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.

ATENCIÓN

Para beneficiarse de nuestra garantía, es imprescindible enviar el "Certificado de Garantía" y, cuando solicite Asistencia Técnica, presentar la factura de compra del horno Microondas con la fecha y el sello del establecimiento vendedor.

Sin este requisito, la garantía no tendrá validez.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. Si cede el aparato a terceros, ¡entregueles 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, inútilcelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Índice

Indicaciones de seguridad	3
Instrucciones de instalación	5
Descripción del aparato	6
Ajuste del reloj.....	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
Función: Microondas	8
Función: Grill	9
Función: Microondas + Grill.....	9
Función: Descongelación por peso (automático).....	9
Función: Descongelación por tiempo (manual)	10
Funciones especiales	11
Función especial: LÍQUIDOS/PATATAS	11
Función especial: GRATINAR	11
Función especial: DESCONGELAR & CALENTAR	11
Programación del microondas	12
Bloqueo de seguridad.....	12
Durante el funcionamiento	13
Interrupción de la función	13
Fin del programa	13
Ahorro de energía.....	13
Descongelación	14
Indicaciones generales para la descongelación	15
Cocinar con microondas	16
Indicaciones importantes!.....	17
Tablas y sugerencias – Cocinar verduras	18
Tablas y sugerencias – Cocinar pescado.....	18
Cocinar con Grill	19
Tablas y sugerencias – Grill sin microondas	20
Tablas y consejos – Microondas y grill	21
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	22
Función microondas	22
Prueba la vajilla	22
Función grill	22
Función combinada	22
Recipientes y películas de aluminio.....	22
Tapas	22
Tabla – vajilla.....	23
Limpeza y Mantenimiento del microondas	24
¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?	25
Características técnicas	26
Descripción de las funciones	26
Especificaciones.....	26



- **¡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 se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni con falta de experiencia o conocimientos, a menos que exista la supervisión o la instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- **¡Atención!** Los niños deben ser vigilados para 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".
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues pueden dañar la superficie y romper el vidrio.
- 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.

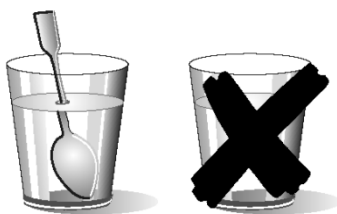
Indicaciones de seguridad

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.

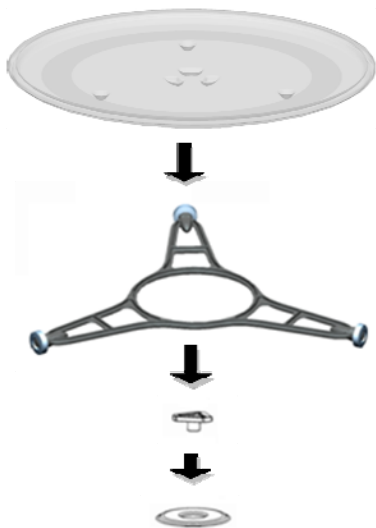
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

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



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

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

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

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

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

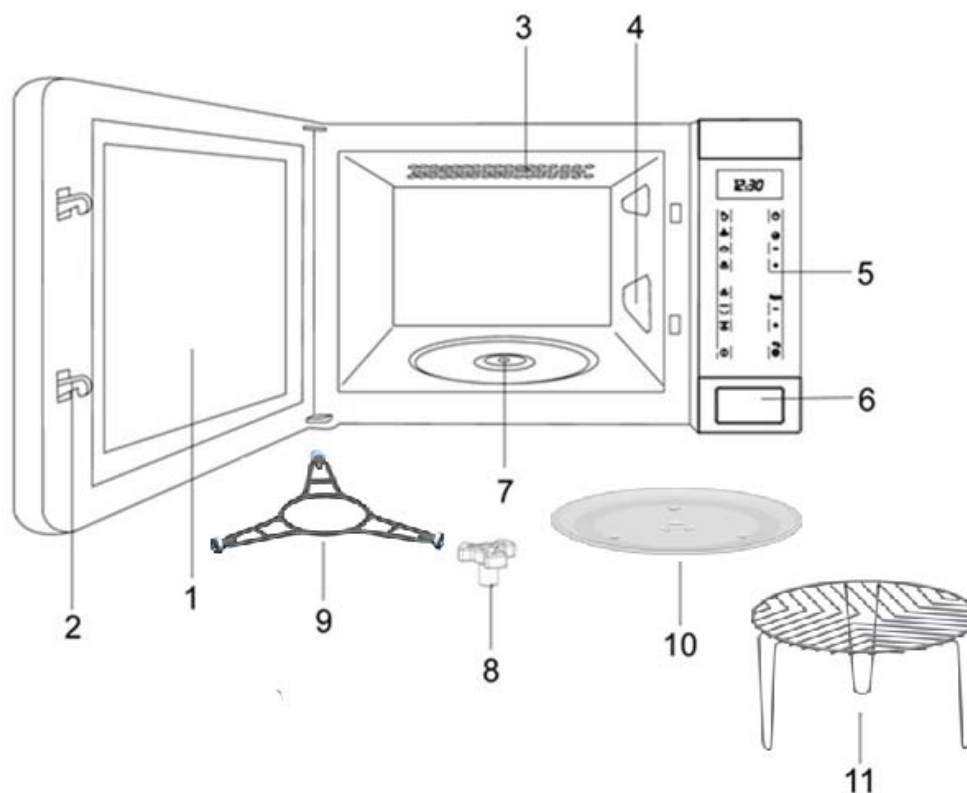
El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

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

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

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

Descripción del aparato

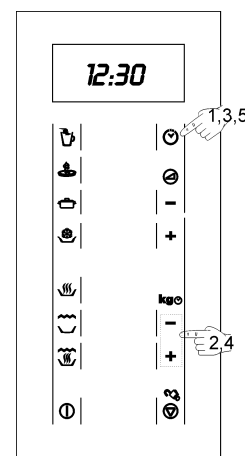


- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Cristal de la puerta | 6. Botón de apertura |
| 2. Lengüeta | 7. Encaje del soporte rotativo |
| 3. Grill de cuarzo | 8. Acoplamiento del motor |
| 4. Tapas de mica | 9. Soporte rotativo |
| 5. Panel de mandos | 10. Plato rotativo |
| | 11. Rejilla |

Ajuste del reloj

1. Presione la tecla del **RELOJ** hasta que los números empiecen a parpadear.
2. Con la ayuda de las teclas “-“ y “+“ ajuste la hora.
3. Presione de nuevo la tecla del **RELOJ** para ajustar los minutos.
4. Con la ayuda de las teclas “-“ y “+“ ajuste los minutos.
5. Para terminar, presione de nuevo la tecla del **RELOJ**.

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



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 Magnetrón, 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.

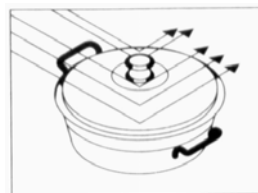
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

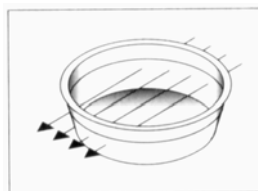
- Estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se alteran el color natural ni el aroma.

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.

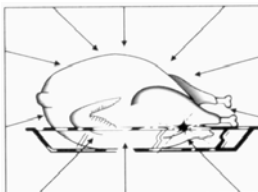
Las microondas son reflejadas por el metal...



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



... y son absorbidas por los alimentos.

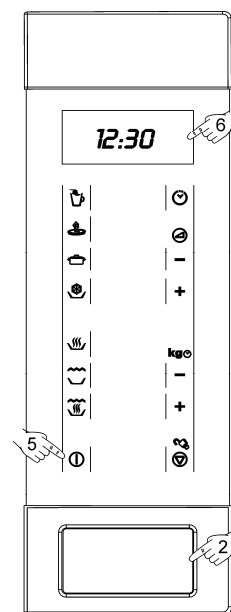


Instrucciones de utilización

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

Para operar el microondas, proceda del siguiente modo:

1. Conecte el aparato a una toma adecuada (ver las indicaciones en la última página).
2. Para abrir la puerta, presione el **botón de apertura**. La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con el alimento sobre el plato o sobre a rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, según lo descrito en los apartados siguientes.
5. Cierre la puerta y presione la tecla **START**.
6. El microondas empieza a funcionar. En la pantalla aparece indicado el tiempo de funcionamiento que falta.

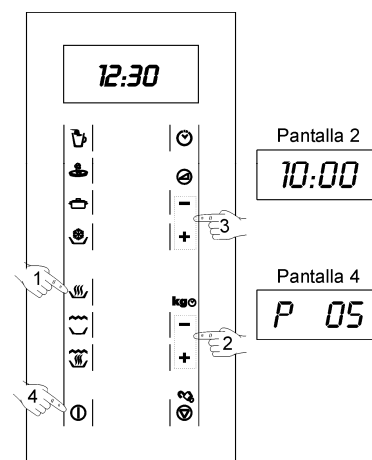


NOTA IMPORTANTE

Las teclas del panel se iluminan para ayudar a la programación del microondas. En cualquier momento de la programación estarán iluminadas en **rojo solamente** las teclas que pueden ser activadas. Cuando se selecciona una función, la tecla correspondiente pasará a iluminarse en **verde**.

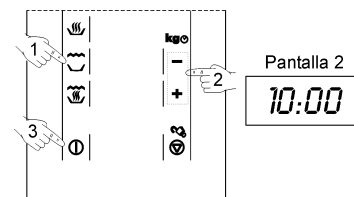
Función: Microondas

1. Presione la tecla **MICROONDAS**. La tecla de función se ilumina en verde. Permanece iluminada durante el tiempo de cocción.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (p. ej., 10 minutos) con la ayuda de las teclas “-” y “+”.
3. Para cambiar la potencia del microondas presione las teclas “-” y “+”. Si no presiona las teclas, el aparato funciona a máxima potencia. En la pantalla aparece indicado el nivel de potencia seleccionado (P 01 - P 05). Ver el apartado “Características técnicas”.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza funcionar.



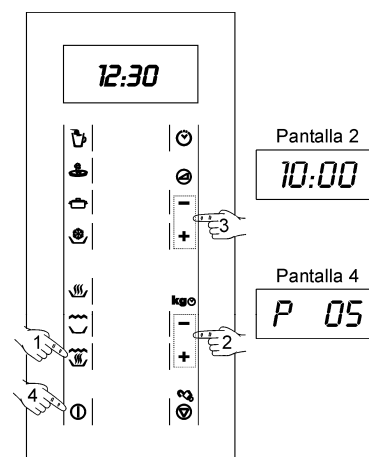
Función: Grill

1. Presione la tecla **GRILL**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda de las teclas “-“ y “+”.
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



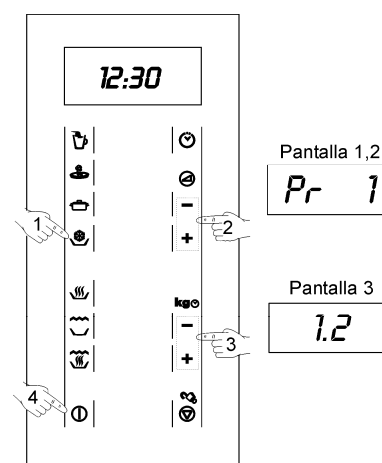
Función: Microondas + Grill

1. Presione la tecla **MICROONDAS + GRILL**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento deseado (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda de las teclas “-“ y “+”.
3. Para cambiar a potencia del microondas presione las teclas “-“ y “+”. Si no presiona las teclas, el aparato trabaja a máxima potencia. En la pantalla aparece indicado el nivel de potencia seleccionado (P 01 - P 05). Ver el apartado “Características técnicas”.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



Función: Descongelación por peso (automático)

1. Presione la tecla **DESCONGELACIÓN**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. Con la ayuda de los botones “-“ y “+” indique el tipo de alimento (ver la lista de abajo). Si no indica ninguno, el aparato funciona con el programa por defecto 1 (carne).
3. Indique el peso del alimento (por ejemplo 1,2 kg) con la ayuda de las teclas “-“ y “+”.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
5. Cuando el horno se pare y empiece a sonar, mueva o de la vuelta a los alimentos. Para continuar el proceso de descongelación, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



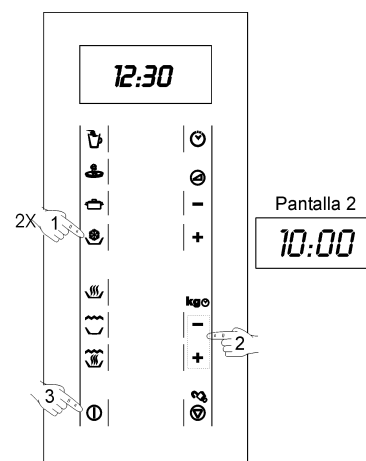
Instrucciones de utilización

La tabla siguiente presenta los programas de la función descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tiempo	Tiempo de reposo
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Pescado	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pan	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min


Función: Descongelación por tiempo (manual)

1. Presione 2 veces la tecla **DESCONGELAR**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. Indique el tiempo de descongelación (por ejemplo 10 min.) con la ayuda de las teclas “-“ y “+”.
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
4. Cuando el horno se pare y empiece a sonar, mueva o de la vuelta a los alimentos. Para continuar el proceso de descongelación, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



Función especial: LÍQUIDOS/PATATAS


1. Presione la tecla de la **función especial 1**, hasta que aparezca la opción deseada, de acuerdo con la tabla siguiente. En la pantalla aparece indicada la función especial (A1.1 – A1.6) seleccionada de acuerdo con la tabla.

Opción	Botón	Presionar	Pantalla	Preparación
1 taza		1x	A 1.1	Coloque el líquido en un recipiente y póngalo sobre la bandeja en el microondas.
2 tazas		2x	A 1.2	
3 tazas		3x	A 1.3	
250g patatas		4x	A 1.4	Coloque las patatas en un recipiente, añada 1 a 2 cucharas de sopa de agua, tape y póngalo sobre la bandeja en el microondas.
500g patatas		5x	A 1.5	
1000g patatas		6x	A 1.6	

2. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

Función especial: GRATINAR

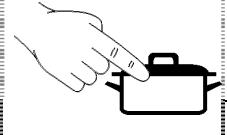
1. Presione la tecla de la **función especial 2**, hasta que aparezca la opción deseada, de acuerdo con la tabla siguiente. En la pantalla aparece indicada la función especial (A2.1 – A2.2) seleccionada de acuerdo con la tabla.

Opción	Botón	Presionar	Pantalla	Preparación
Gratinado de patatas		1x	A 2.1	Gratinado de 1000 g. de patatas crudas. Eche el alimento en un recipiente (diámetro aprox. 25-26 cm) y póngalo sobre la bandeja en el microondas.
Gratinado de pasta		2x	A 2.2	Gratinado de 250 g. de pasta. Coloque el alimento en un recipiente (diámetro aprox. 25-26 cm, altura aprox. 10 cm), tape y póngalo sobre la bandeja en el microondas.

2. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

Función especial: DESCONGELAR & CALENTAR

1. Presione la tecla de la **función especial 3**, hasta que aparezca la opción deseada, de acuerdo con la tabla siguiente. En la pantalla aparece indicada la función especial (A3.1 – A3.2) seleccionada de acuerdo con la tabla.

Opción	Botón	Presionar	Pantalla	Preparación
Alimentos precocinados (1 porción 350-400g)		1x	A 3.1	Retire la tapa del envase y coloque el contenido (p. ej., canelones, macarrones, gnocchi) en un plato o en envase directamente sobre la bandeja en el microondas y tape.
Hortalizas (aprox. 900-1000 g)		2x	A 3.2	Coloque las hortalizas en un recipiente, tape y coloque sobre el plato rotativo.

2. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

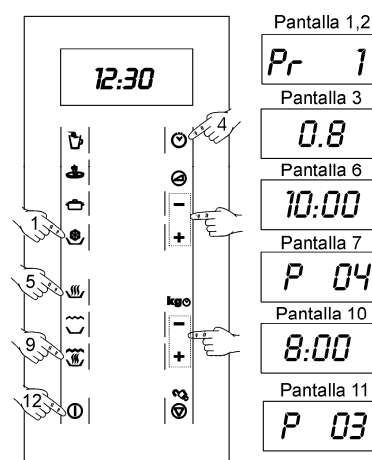
Programación del microondas

Las funciones normales (microondas, grill, microondas + grill, descongelación por peso y descongelación por tiempo) pueden ser programadas una tras otra, hasta un máximo de 3 funciones.

Por ejemplo, para descongelar 800 g. de carne, cocinar durante 10 minutos en la función microondas a potencia 4 y después durante 8 minutos en la función microondas + grill a potencia 3, proceda del siguiente modo:

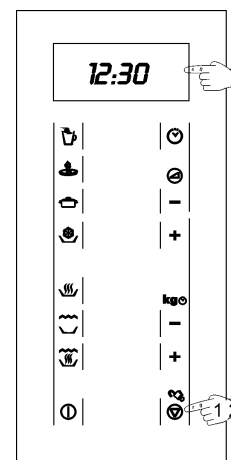
1. Presione la tecla **DESCONGELAR**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. El tipo de alimento Carne (Tipo 1) ya está activo.
3. Con la ayuda de las teclas “-“ y “+”, indique el peso del alimento (0,8 kg).
4. Presione la tecla **RELOJ/PROGRAMA** y seleccione la próxima función.
5. Presione la tecla **MICROONDAS**. La tecla de función se ilumina en verde.
6. Con la ayuda de las teclas “-“ y “+”, indique el tiempo de cocción deseado (10 min).
7. Presione la tecla “-“, para seleccionar el microondas a potencia 4.
8. Presione la tecla **RELOJ/PROGRAMA** y seleccione el programa siguiente.
9. Presione la tecla **MICROONDAS + GRILL**. La tecla de la función se ilumina en verde.

10. Con la ayuda de las teclas “-“ y “+”, indique el tiempo de cocción deseado (8 min).
11. Presione 2 veces la tecla “-“, para ajustar el microondas a potencia 3.
12. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
13. El aparato emite una señal acústica cuando pasa de una función (descongelación) a otra función (microondas o grill).
14. Cuando el microondas emita una señal acústica, abra la puerta y de la vuelta a los alimentos. Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START**.



Bloqueo de seguridad

1. El funcionamiento del aparato puede ser bloqueado (por ejemplo, para impedir la utilización por parte de los niños); para ello, presione la tecla **STOP** durante 3 segundos. A continuación se emite una señal acústica y el aparato queda bloqueado. Sigue indicando la hora. La tecla **STOP** se ilumina.
2. Para desbloquear el microondas, presione de nuevo durante 3 segundos la tecla **STOP**. A continuación se emite una señal acústica y en la pantalla aparece de nuevo la indicación de la hora.



Durante el funcionamiento...

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

- LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE.
- El grill se desactiva permaneciendo a una temperatura elevada.
- El temporizador se detiene y la pantalla pasa a indicar el tiempo de funcionamiento que falta.

Si lo desea, puede:

1. Dar la vuelta o mover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar la potencia del microondas, con la ayuda de los botones “-“ o “+“.
3. Seleccionar otra función, con la ayuda de las teclas de función.
4. Ajustar el tiempo de funcionamiento que falta, presionando las teclas “-“ o “+“.

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

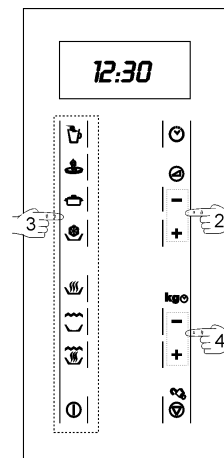
Interrupción de la función

Para interrumpir el 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 la pantalla aparece indicada la hora.

Fin del programa

Una vez finalizado el programa, se emite 3 veces una señal acústica y en la pantalla aparece indicado “**End**”. Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla “**STOP**”.



Ahorro de energía

Este microondas está equipado con un sistema de ahorro de energía especial, que se activa automáticamente tras 10 minutos de inactividad.

En el modo de ahorro de energía, todas las teclas están apagadas y la **Pantalla** presenta solamente el reloj.

El modo de ahorro de energía se desactiva inmediatamente cuando se presiona una tecla de función.

Descongelación

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

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

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

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. La función descongelación por peso y 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. De la vuelta a los alimentos, en el momento en que el microondas emita una señal acústica y en la pantalla empiece a parpadear la siguiente indicación: **turn**.
11. 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.
12. 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.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

Cocinar con microondas

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

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

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

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

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

Cocinar con microondas...

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

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

Indicaciones importantes!

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

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

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

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Nivel de potencia	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	640	4	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800	5	3-5	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.
		440	3	10-12		

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.

Cocinar con Grill

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.
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.

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)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500g	Forma baja	240	2	12-17
Patatas gratinadas	800g	Forma baja	800	5	20-22
Lasaña	aprox. 800 g	Forma baja	800	5	15-20
Requesón gratinado	aprox. 500 g	Forma baja	640	4	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200 g	Forma baja	440	3	8-10
Redondo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto y ancho	640	4	17-19
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200 g	Tazones de sopa	440	3	2-4

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 no	sí no	no no	no no
Vajilla de plástico 2) resistente al calor hasta 100°C resistente al calor hasta 250°C	sí sí	no sí	no no	no no
Películas de plástico 3) Película para conservación de alimentos Celofán	no sí	no sí	no no	no no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios (rejilla)	sí no no	no sí no	sí sí sí	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.

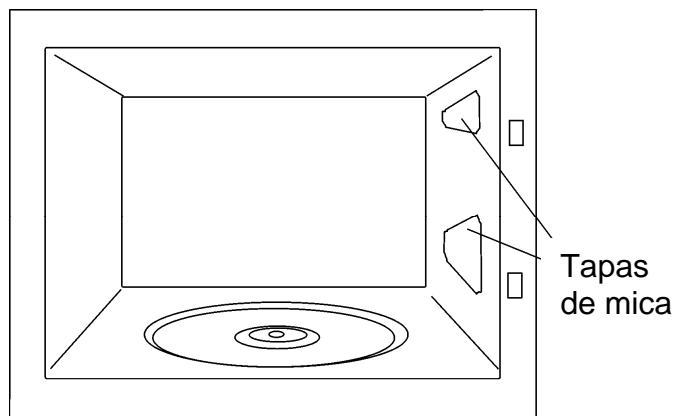
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

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.

Características técnicas

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Microondas	P 01 ----- 130W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
		P 02 ----- 240W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
		P 03 ----- 440W	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 ----- 130W	Gratinar tostadas
		P 02 ----- 240W	Cocinar al grill aves y carne
		P 03 ----- 440W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
		P 04 ----- 640W	Preparación de redondo de carne
		P 05 ----- 800W	Gratinado de patatas
	Grill	1000W	Grillados

Especificaciones

- Tensión AC..... 230 V / 50 Hz
- 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 × 320 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 aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), 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.

Índice

Indicações de segurança	29
Instruções de instalação	31
Descrição do aparelho	32
Acerto do relógio	32
As vantagens do forno microondas	33
Modo de funcionamento do forno microondas	33
Porque é que os alimentos aquecem	33
Instruções de utilização	34
Função: Microondas	34
Função: Grelhador.....	35
Função: Microondas + Grelhador	35
Função: Descongelação por peso (automático)	35
Função: Descongelação por tempo (manual).....	36
Funções especiais	37
Função especial: LÍQUIDOS/BATATAS	37
Função especial: GRATINAR	37
Função especial: DESCONGELAR & AQUECER	37
Programação do microondas	38
Bloqueio de segurança.....	38
Durante o funcionamento	39
Interrupção da função.....	39
Fim do programa	39
Poupança de energia	39
Descongelação	40
Indicações gerais para a descongelação	41
Cozinhar com microondas	42
Indicações importantes!.....	43
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes.....	44
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe.....	44
Cozinhar com Grelhador	45
Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas	46
Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador	47
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	48
Função microondas	48
Teste à loiça	48
Função grelhador	48
Função microondas + grelhador	48
Recipientes e películas de alumínio	48
Tampas	48
Tabela – Loiça.....	49
Limpeza e Manutenção do microondas	50
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	51
Características técnicas	52
Descrição das Funções.....	52
Especificações.....	52



- **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 se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **Atenção!** As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- **Atenção!** Durante o funcionamento do grelhador é necessário ter bastante cuidado. Mantenha as crianças afastadas!
- 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".
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de palha-de-aço para limpar a porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, podendo resultar no estilhaçamento do vidro.
- 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.

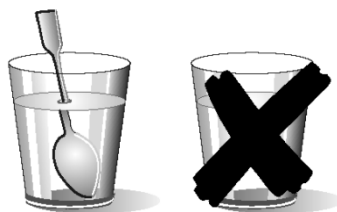
Indicações de segurança

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.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar a função combinado (microondas com grelhador) para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- 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.

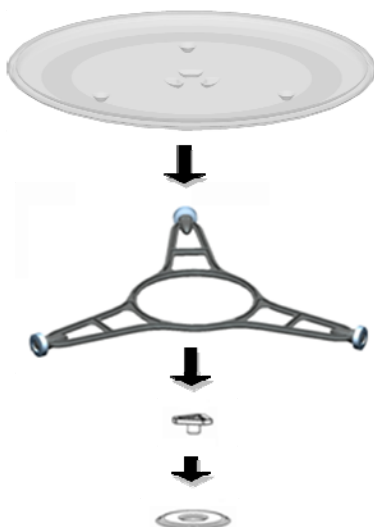
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

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



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

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

Atenção: Após o encaixe do microondas é necessário garantir o acesso à ficha.

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

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

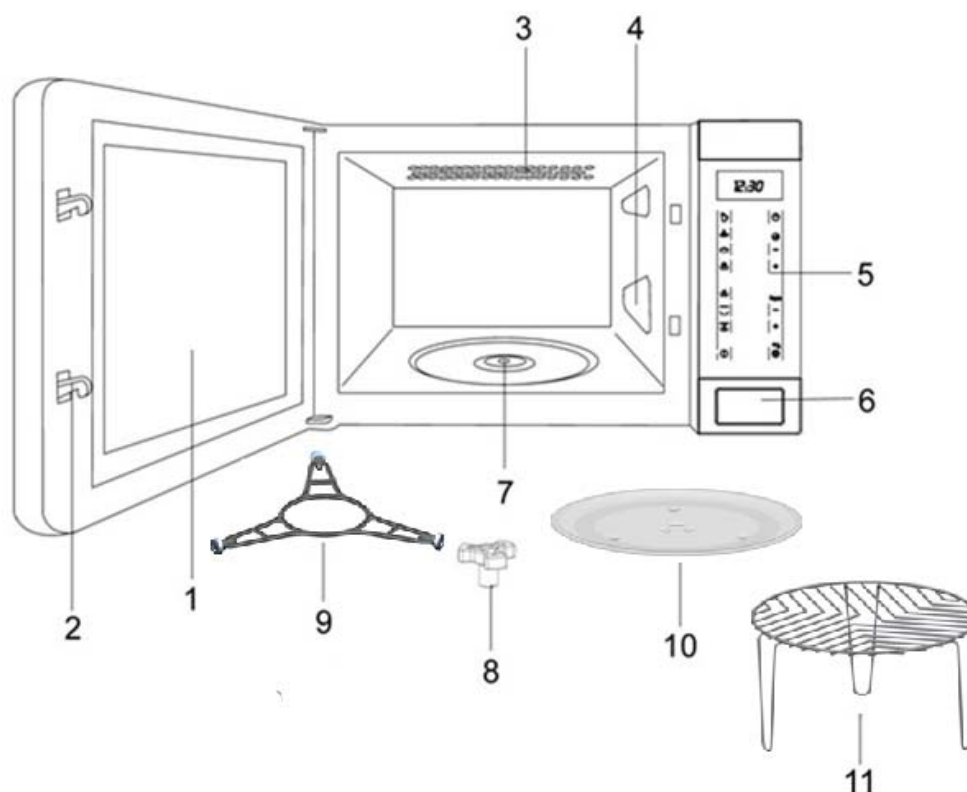
O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

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

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

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

Descrição do aparelho

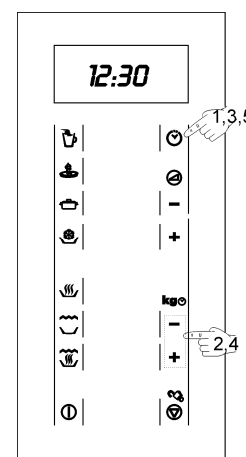


- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Vidro da porta | 6. Botão de abertura |
| 2. Linguete | 7. Encaixe do suporte rotativo |
| 3. Grelhador de quartzo | 8. Acoplamento do motor |
| 4. Tampas de mica | 9. Suporte rotativo |
| 5. Painel de comandos | 10. Prato rotativo |
| | 11. Trempe |

Acerto do relógio

1. Prima a tecla do **RELÓGIO** até os números estarem a piscar.
2. Com ajuda das teclas “-“ e “+“ acerte as horas.
3. Prima novamente a tecla do **RELÓGIO** para ajustar os minutos.
4. Com ajuda das teclas “-“ e “+“ acerte os minutos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla do **RELÓGIO**.

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



As vantagens do forno microondas

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

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

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Modo de funcionamento do forno microondas

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

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

Porque é que os alimentos aquecem

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

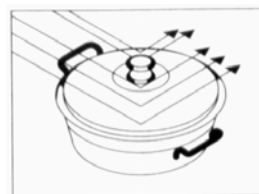
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

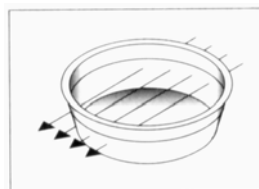
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se alteram a cor natural e o aroma.

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

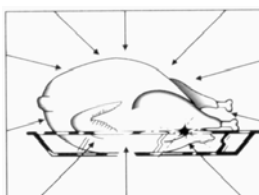
As microondas são reflectidas pelo metal...



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



...e são absorvidos pelos alimentos.

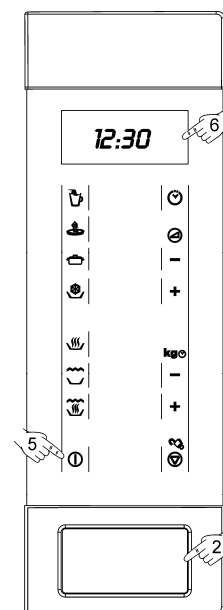


Instruções de utilização

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

Para operar o microondas proceda do seguinte modo:

1. Ligue o aparelho a uma tomada adequada (ver: Especificações as indicações na última página).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**. A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com o alimento sobre o prato ou sobre a trempe.
4. Seleccione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta e prima a tecla **START**.
6. O microondas começa a funcionar. No **mostrador** surge indicado o tempo de funcionamento restante.

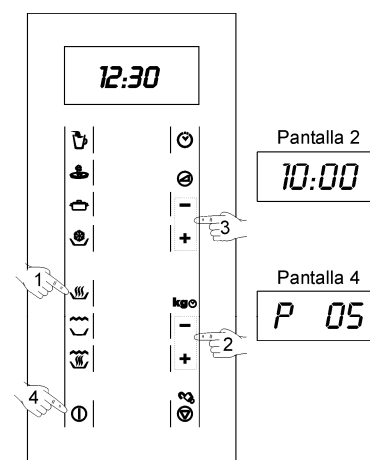


NOTA IMPORTANTE!

As teclas do painel são iluminadas para auxiliar a programação do microondas. Em qualquer altura da programação estarão iluminadas a **vermelho** apenas as teclas que podem ser actuadas. Quando se selecciona uma função, a respectiva tecla passará a estar iluminada a **verde**.

Função: Microondas

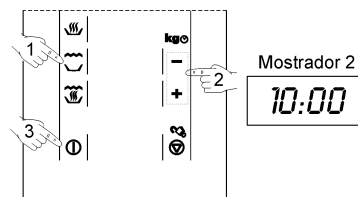
1. Prima a tecla **MICROONDAS**. A tecla de função ilumina-se a verde. Ela permanece iluminada durante o tempo de cozinhado.
2. Introduza o tempo de funcionamento (p. ex. 10 minutos) com ajuda das teclas “-“ e “+”.
3. Para alterar a potência do microondas prima as teclas “-“ e “+”. Se não premir as teclas, o aparelho funciona à potência máxima. No mostrador surge indicado o nível de potência seleccionado (P 01 - P 05). Ver o ponto “Características técnicas”.
4. Prima a tecla **START**. O microondas a começa funcionar.



Instruções de utilização

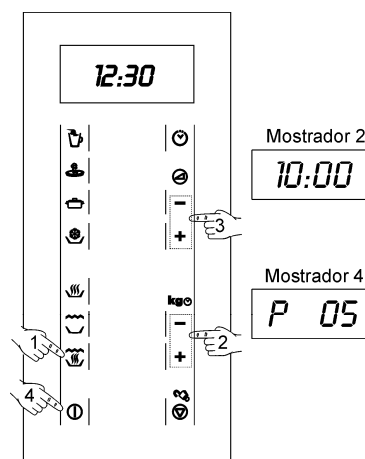
Função: Grelhador

1. Prima a tecla **GRELHADOR**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. Introduza o tempo de funcionamento (por exemplo 10 minutos) com ajuda das teclas “-“ e “+”.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



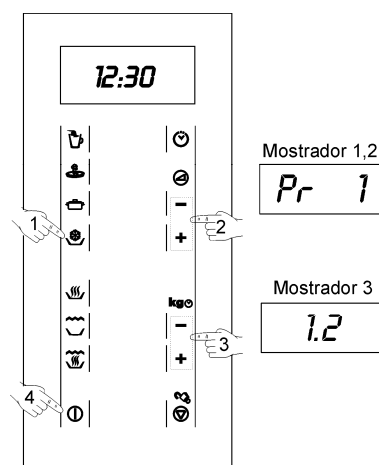
Função: Microondas + Grelhador

1. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. Introduza o tempo de funcionamento pretendido (por exemplo 10 minutos) com ajuda das teclas “-“ e “+”.
3. Para alterar a potência do microondas prima as teclas “-“ e “+”. Se não premir as teclas, o aparelho trabalha à potência máxima. No mostrador surge indicado o nível de potência seleccionado (P 01 - P 05). Ver o ponto “Características técnicas”.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



Função: Descongelação por peso (automático)

1. Prima a tecla **DESCONGELAÇÃO**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. Com ajuda das teclas “-“ e “+” indique o tipo de alimento (ver a lista abaixo indicada). Se não indicar nenhum, o aparelho funciona com o programa pré definido 1 (carne).
3. Indique o peso do alimento (por exemplo 1,2 kg) com ajuda das teclas “-“ e “+”.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
5. Quando o forno parar e apitar mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.



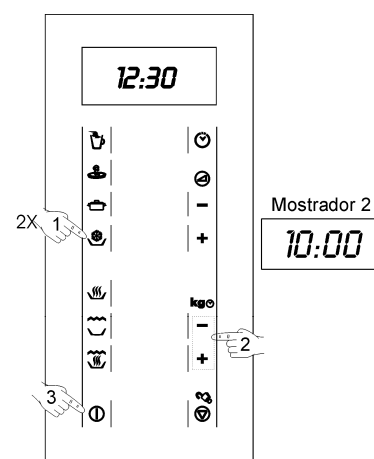
Instruções de utilização

A seguinte tabela apresenta os programas da função descongelação por peso, com indicação dos intervalos de peso, tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tempo	Tempo de repouso
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Peixe	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pão	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Função: Descongelação por tempo (manual)


1. Prima 2 vezes a tecla **DESCONGELAR**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. Indique o tempo de descongelação (por exemplo 10 min.) com ajuda das teclas “-“ e “+”.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
4. Quando o forno parar e apitar, mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.



Funções especiais

Função especial: LÍQUIDOS/BATATAS


1. Prima a tecla da **função especial 1**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A1.1 – A1.6) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
1 chávena		1x	A 1.1	Deite o líquido num recipiente e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
2 chávenas		2x	A 1.2	
3 chávenas		3x	A 1.3	
250g batatas		4x	A 1.4	Coloque as batatas num recipiente, adicione 1 a 2 colheres de sopa de água, tape e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
500g batatas		5x	A 1.5	
1000g batatas		6x	A 1.6	

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Função especial: GRATINAR

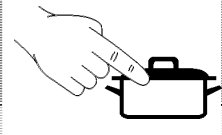
1. Prima a tecla da **função especial 2**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A2.1 – A2.2) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
Gratinado de batatas		1x	A 2.1	Gratinado de 1000 g de batatas cruas. Deite o alimento num recipiente (diâmetro aprox. 25-26 cm) e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
Gratinado de massa		2x	A 2.2	Gratinado de 250 g. de massa. Deite o alimento num recipiente (diâmetro aprox. 25-26 cm, altura aprox. 10 cm), tape e coloque-o sobre a bandeja no microondas.

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Função especial: DESCONGELAR & AQUECER

1. Prima a tecla da **função especial 3**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A3.1 – A3.2) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
Alimentos pré confeccionados (1 porção 350-400g)		1x	A 3.1	Retire a tampa da embalagem e coloque o conteúdo (p. ex. canelones, macarrão, gnocchi) num prato ou a embalagem directamente sobre a bandeja no microondas e tape.
Jardineira (aprox. 900-1000 g)		2x	A 3.2	Coloque a jardineira num recipiente, tape e coloque sobre o prato rotativo.

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

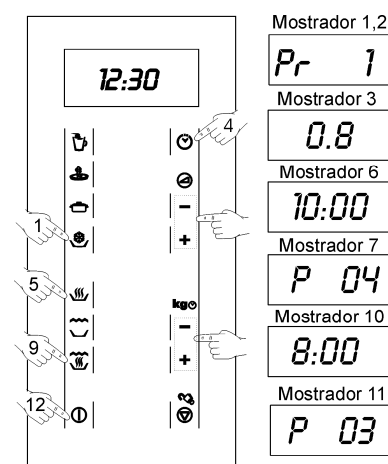
Programação do microondas

As funções normais (microondas, grelhador, microondas + grelhador, descongelação por peso e descongelação por tempo) podem ser programadas uma após a outra, até um máximo de 3 funções.

Por exemplo, para descongelar 800 g. de carne; cozinhar durante 10 minutos na função microondas à potência 4 e depois durante 8 minutos na função microondas + grelhador à potência 3, proceda do seguinte modo:

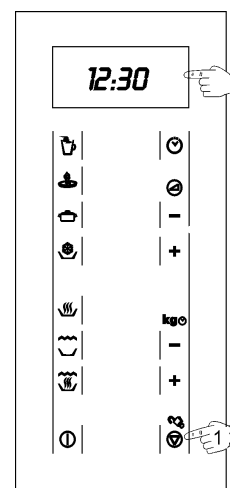
1. Prima a tecla **DESCONGELAR**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. O tipo de alimento Carne (Tipo 1) já está activo.
3. Com ajuda das teclas “-“ e “+”, indique o peso do alimento (0,8 kg).
4. Prima a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** e defina a próxima função.
5. Prima a tecla **MICROONDAS**. A tecla de função ilumina-se a verde.
6. Com ajuda das teclas “-“ e “+”, indique o tempo de cozinhado pretendido (10 min).
7. Prima a tecla “-“, para definir o microondas para a potência 4.
8. Pressione a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** e defina o programa seguinte.

9. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. A tecla da função ilumina-se a verde.
10. Com ajuda das teclas “-“ e “+”, indique o tempo de cozinhado pretendido (8 min).
11. Prima 2 vezes a tecla “-“, para definir a potência 3.
12. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
13. O aparelho emite um sinal acústico quando passa de uma função (descongelação) para outra função (microondas ou grelhador).
14. Quando o microondas emitir um sinal acústico, abra a porta e vire os alimentos. Feche novamente a porta e prima a tecla **START**.



Bloqueio de segurança

- 1 O funcionamento do aparelho pode ser bloqueado (por exemplo para impedir a utilização por parte de crianças), para isso prima a tecla **STOP** durante 3 segundos. Em seguida é emitido um sinal acústico e o aparelho fica bloqueado. As horas continuam a ser indicadas. A tecla **STOP** ilumina-se.
2. Para desbloquear o microondas, prima novamente durante 3 segundos a tecla **STOP**. Em seguida é emitido um sinal acústico e no **mostrador** surge novamente a indicação das horas.



Durante o funcionamento...

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

- A PRODUÇÃO DE MICROONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O grelhador é desactivado permanecendo a uma temperatura elevada.
- 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. Alterar a potência do microondas, com ajuda das teclas “-“ ou “+“.
3. Definir uma outra função, com ajuda das teclas de função.
4. Ajustar o tempo de funcionamento restante, premindo as teclas “-“ ou “+“.

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

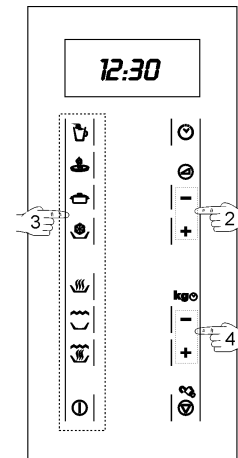
Interrupção da função

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.



Poupança de energia

Este microondas está equipado com um sistema de poupança de energia especial, que se activa automaticamente após 10 minutos de inactividade.

No modo de poupança de energia todas as teclas estão apagadas e o **mostrador** apresenta apenas o relógio.

O modo de poupança de energia será imediatamente desactivado quando se pressionar uma tecla de função.

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!**
- **Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas** no microondas.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os **pratos pré confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

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

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	640	4	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800	5	3-5	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.
		440	3	10-12		

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.
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 óptimo 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)	Nível de Potência	Tempo (min.)
Massa gratinada	500g	Forma baixa	240	2	12-17
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	800	5	20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	800	5	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500 g	Forma baixa	640	4	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a trempe)	cada 200 g	Forma baixa	440	3	8-10
Rolo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto e largo	640	4	17-19
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200 g	Malgas de sopa	440	3	2-4

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
	Descongela / 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	sim	não	não
	não	não	não	não
Loiça de plástico 2) resistente ao calor até 100°C resistente ao calor até 250°C	sim	não	não	não
	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3) Película para conservação de alimentos Celofane	não	não	não	não
	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios (trempe)	sim	não	sim	não
	não	sim	sim	sim
	não	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.

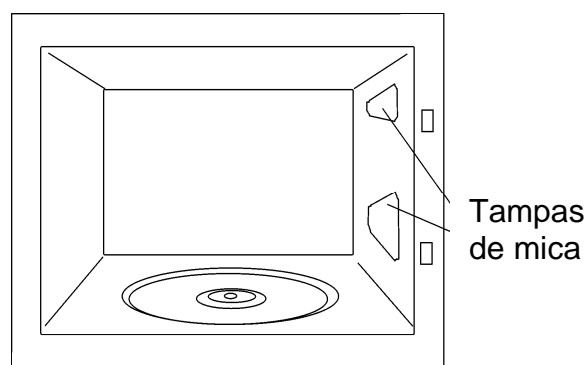
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

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?
- Selecionou 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:

- Selecionou 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 ----- 130W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		P 02 ----- 240W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		P 03 ----- 440W	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 + Grelhador	P 01 ----- 130W	Gratinar tostas
		P 02 ----- 240W	Grelhar aves e carne
		P 03 ----- 440W	Cozinhar empadões e gratinados
		P 04 ----- 640W	Preparação de rolo de carne
		P 05 ----- 800W	Gratinado de batatas
	Grelhador	1000W	Grelhar alimentos

Especificações

- Tenção AC 230 V / 50 Hz
- Fusível..... 12 A / 250 V
- Potência requerida 1200 W
- Potência do grelhador. 1000 W
- Potência de saída microondas. 800 W
- Frequência de microondas... .. 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 320 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP). 305 × 210 × 280 mm
- Capacidade do forno. 18 ltr
- Peso 18,6 kg

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â™™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646