

Manual de Instrucciones	ES
Manual de Instruções	PT
Instrukcja obsługi	PL

MWS 22 EGL
MWS 22 EGR



TeKa

Estimado Cliente:

Gracias por haber elegido este producto **TEKA**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

El manual del usuario también está disponible para su descarga en www.teka.com

Índice

Información sobre seguridad	4
Instrucciones de seguridad	7
Las ventajas de las microondas	8
Descripción del horno	9
Descripción de las Funciones	10
Regulaciones base	11
Ajuste del reloj	11
Ocultar/Mostrar el Reloj	11
Bloqueo de Seguridad	11
Funciones Básicas	12
Microondas	12
Grill	12
Microondas + Grill	13
Descongelación por tiempo (manual)	13
Descongelación por peso (automático)	14
Funciones especiales	15
Función Especial	15
Durante el funcionamiento	16
Interrupción de una cocción	16
Modificación de los parámetros	16
Cancelar una cocción	16
Fin de una cocción	16
Descongelación	17
Indicaciones generales para la descongelación	18
Cocinar con microondas	19
Cocinar con Grill	21
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	22
Función microondas	22
Función grill	22
Función microondas + grill	22
Recipientes y películas de aluminio	22
Tapas	22
Limpieza y Mantenimiento del horno	24
Superficie frontal	24
Interior del horno	24
Techo del Horno	25
Accesorios	25
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?	26
Características técnicas	27
Especificaciones	27
Protección medioambiental	27
Instrucciones de instalación	28
Antes de la instalación	28
Tras la instalación	28
Instalación	84

Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños..
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo hostales o pensiones.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios..
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.

Información sobre seguridad

- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente 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.

El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar..

INSTALACIÓN

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del porta fusibles), interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- **¡Atención!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

LIMPIEZA

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”..

REPARACIÓN

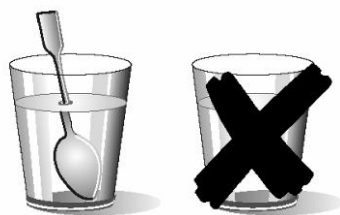
- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de seguridad

- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**

¡Cuidado!

- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el acoplamiento, el anillo rotativo y el respectivo plato.
- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. **¡RIESGO DE DAÑOS!**
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se sienta en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

En la cocina 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, componentes del horno y recipientes.

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

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 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 distribuidas por un esparcidor metálico o a través de una Base de cerámica.

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.

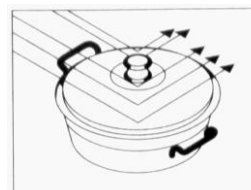
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

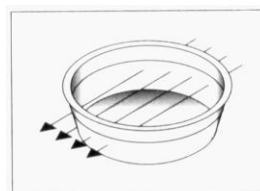
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de 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.

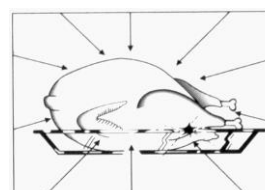
Las microondas son reflejadas por el metal...



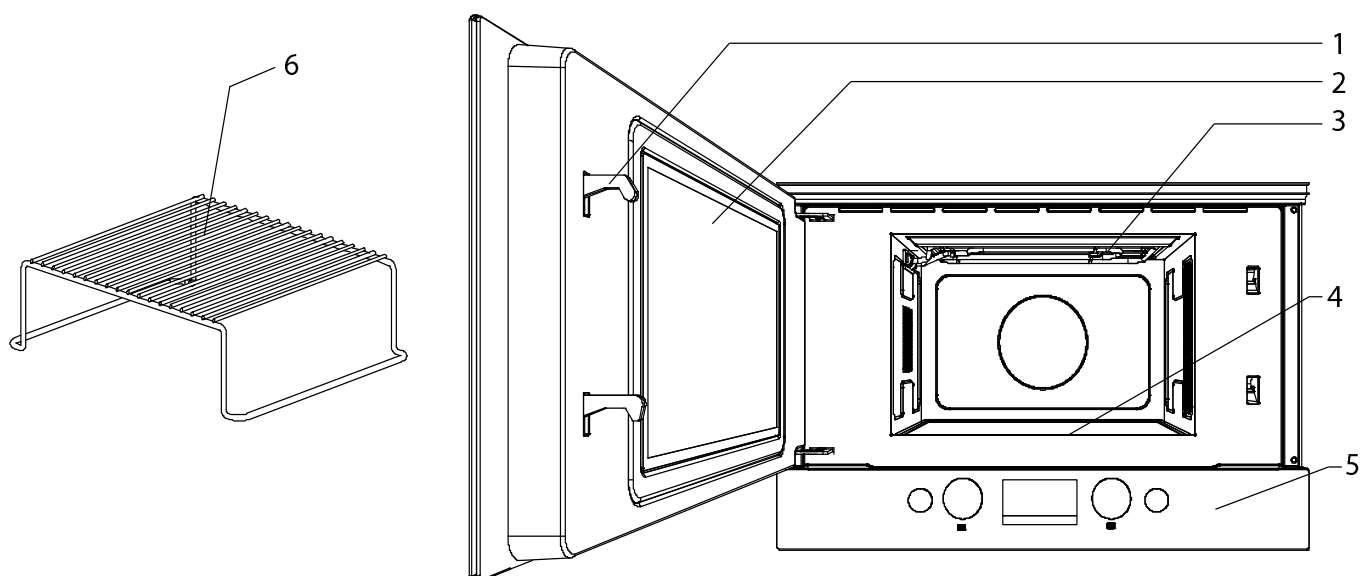
... atraviesan el cristal y la porcelana...



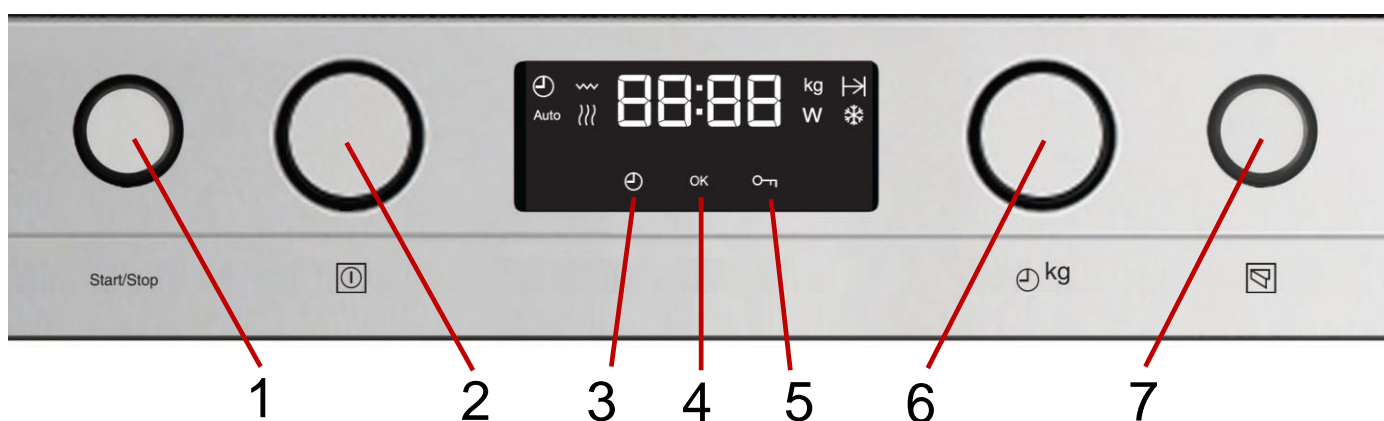
... y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno

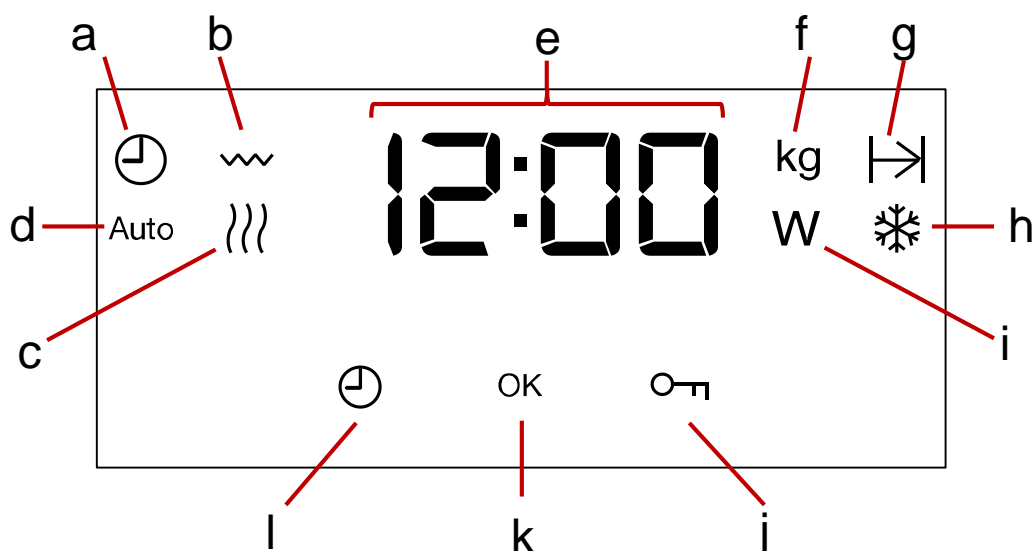


- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. Cierres | 4. Base de cerámica |
| 2. Vidrio de ventana de la puerta | 5. Panel de control |
| 3. Grill abatible | 6. Parilla |



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1.- Tecla Inicio/Parada | 5.- Tecla Bloqueo de Seguridad |
| 2.- Mando Selección de función | 6.- Mando Giratorio |
| 3.- Tecla Reloj | 7.- Tecla Apertura de puerta |
| 4.- Tecla OK | |

Descripción del horno



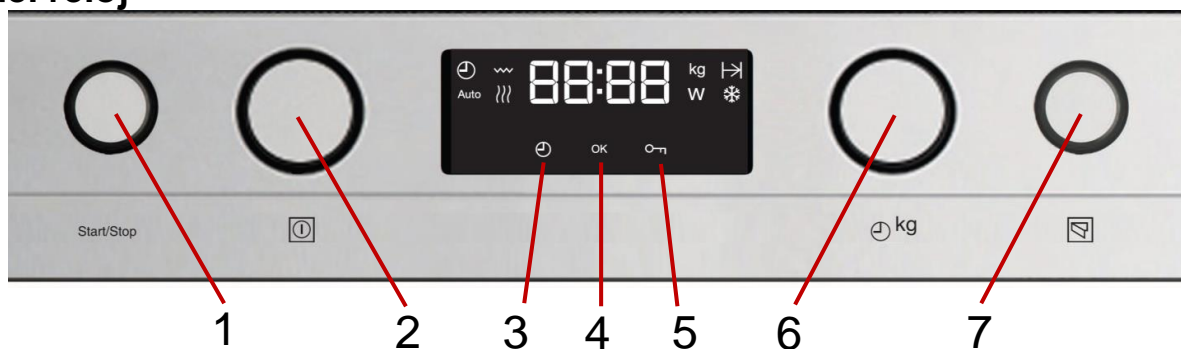
- | | | | |
|------------|---|----------|----------------------------|
| a | Indicador de Reloj | g | Indicador de Duración |
| b | Indicador de función Grill | h | Descongelación por tiempo |
| c | Indicador de función Microondas | i | Indicador de Potencia |
| b+c | Indicador de función Grill + Microondas | j | Tecla Bloqueo de Seguridad |
| d | Indicador de funciones especiales | k | Tecla OK |
| e | Display (pantalla) | l | Tecla de Reloj |
| f | Descongelación por peso | | |

Descripción de las Funciones

Símbolo	Función	Potencia Salida Microondas	Alimentos
)))	Microondas	90 W	Descongelación lenta para alimentos delicados; mantener caliente
		180 W	Cocinar con poco calor; rehogar arroz Descongelación rápida
		360 W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
		600 W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
		850 W	Cocinar y calentar rápidamente líquidos y alimentos precocinados,
))))))	Microondas + Grill	90 W	Gratinar tostadas
		180 W	Gratinar aves y carne
		360 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados Preparación de rollo de carne
		90 W	Gratinado de patatas
		---	Gratinar alimentos
)))	Grill	---	Gratinar alimentos

Regulaciones base

Ajuste del reloj



Después de conectar el horno microondas por primera vez o después de un fallo eléctrico, el display del reloj parpadeará, para indicar que la hora no es correcta. Para programar el reloj, siga las siguientes instrucciones:

1. Pulse la tecla Reloj (3) cuando el display esté mostrando el reloj (no necesariamente tras un fallo eléctrico o la primera conexión). Los números de la hora empezarán a parpadear.

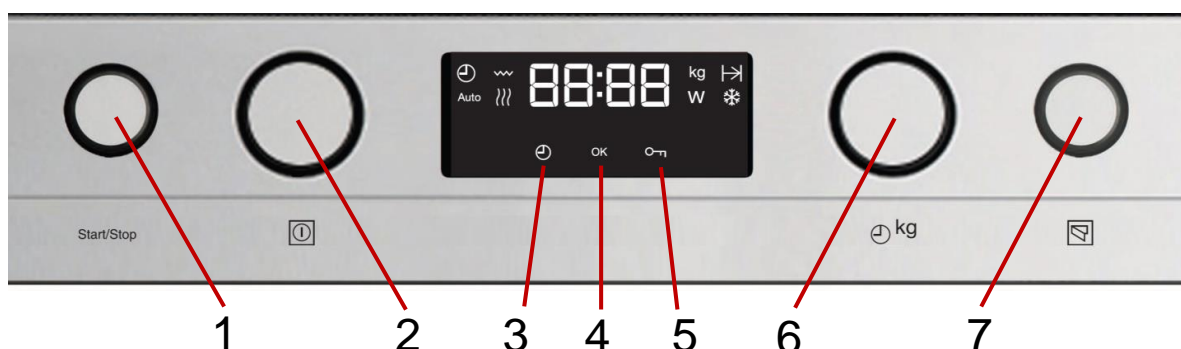
2. Gire el mando giratorio (6) para programar la hora correcta.
3. Pulse de nuevo la tecla Reloj (3) para programar los minutos. Los números de los minutos empezarán a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (6) para programar los minutos correctos.
5. Para finalizar, pulse la tecla Reloj (3) de nuevo .

Ocultar/Mostrar el Reloj

Si Si ver la hora en la pantalla le molesta puede ocultarla presionando la tecla del **Reloj** durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos permanecerán parpadeando mientras el reloj está oculto.

Si desea volver a mostrar el reloj, presione de nuevo la tecla del **Reloj** durante 3 segundos.

Bloqueo de Seguridad



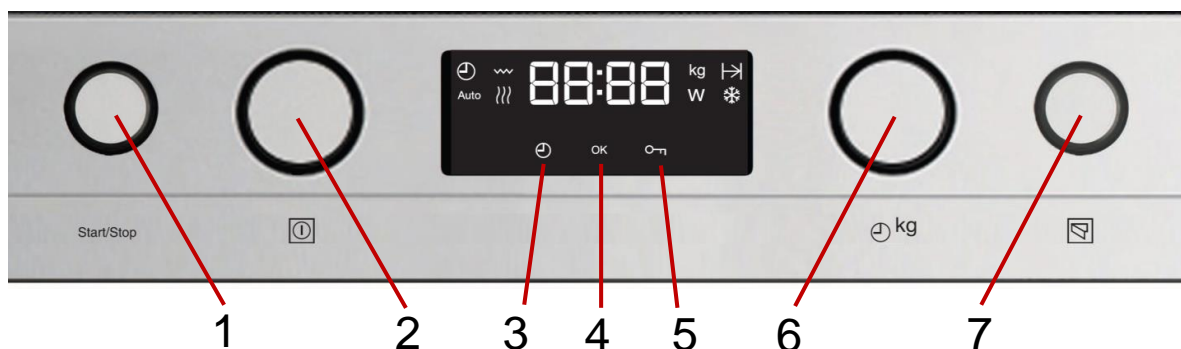
Se puede bloquear el funcionamiento del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).

1. Para bloquear el horno, pulse la tecla Bloqueo de seguridad (5) durante 3 segundos. Sonará un aviso y el display inferior mostrará el símbolo "n--0". El horno queda bloqueado y no puede usarse.

2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo la tecla Bloqueo de seguridad (5) durante 3 segundos. Sonará un aviso y el display inferior mostrará la hora de nuevo.

Microondas

Utilizar esta función para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Gire la tecla Selección de función (2) hasta que parpadee el indicador de la función Microondas. En el display se muestra 1:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (6) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de la potencia del microondas parpadea en el display. El indicador de potencia del microondas empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (6) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia

del microondas. Si no gira el mando, el horno funcionará a 850 W.

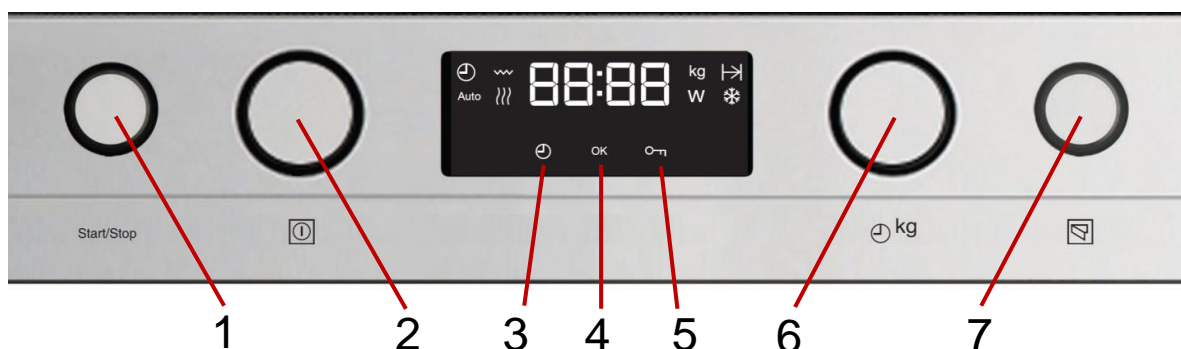
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. **Pulse** la tecla **Inicio / Parada** (1). El horno empieza a funcionar.

NOTA:

Si se pulsa el botón Inicio durante la secuencia anterior, el horno iniciará el proceso de cocción con los parámetros del display.

Grill

Utilizar esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



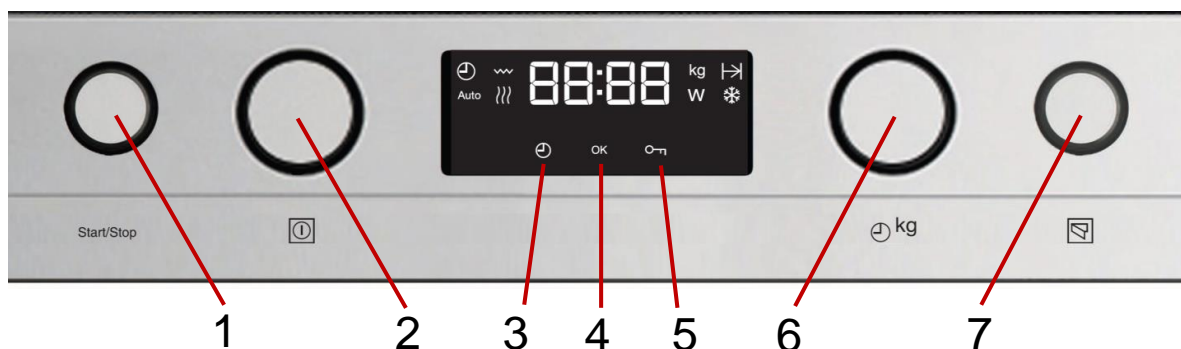
1. Gire la tecla Selección de función (2) hasta que parpadee el indicador de la función Grill. En el display se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (6) en cualquier dirección para programar la duración.

3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. **Pulse** la tecla **Inicio / Parada** (1). El horno empieza a funcionar.

Funciones Básicas

Microondas + Grill

Utilice esta función para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y alimentos cocinados.



1. Gire la tecla Selección de función (2) hasta que parpadee el indicador de la función Microondas + Grill. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (6) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de la potencia del microondas parpadea en el display. El indicador de potencia del microondas empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (6) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia del microondas. Si no gira el mando, el

horno funcionará a 360 W. La potencia máxima que se puede seleccionar es 360 W.

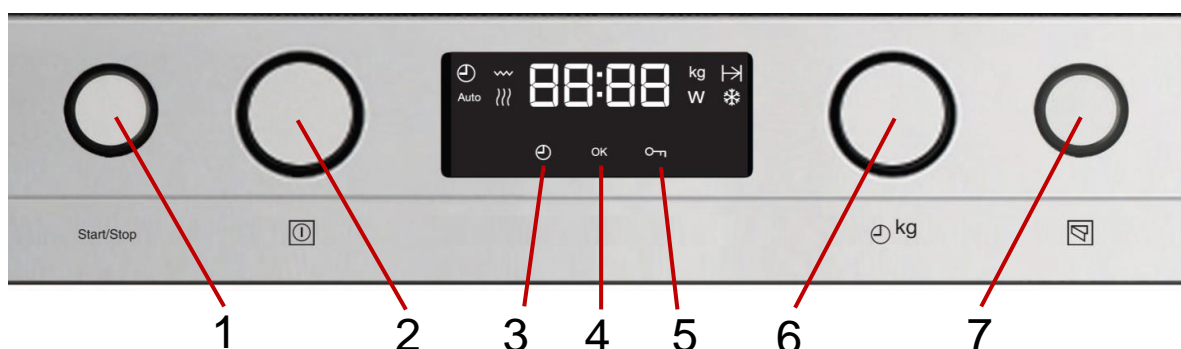
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. **Pulse** la tecla **Inicio / Parada** (1). El horno empieza a funcionar.

NOTA:

Si se pulsa el botón Inicio durante la secuencia anterior, el horno iniciará el proceso de cocción con los parámetros del display.

Descongelación por tiempo (manual)

Use esta función para descongelar todo tipo de comida rápidamente.

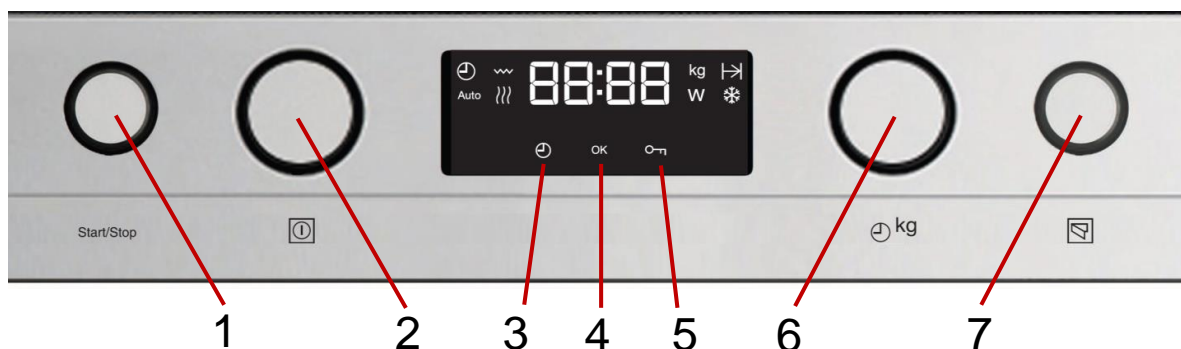


1. Gire la tecla Selección de función (2) hasta que parpadee el indicador de la función Descongelación por tiempo. En el display se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (6) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.

4. **Pulse** la tecla **Inicio / Parada** (1). El horno empieza a funcionar.
5. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra `turn`.

Descongelación por peso (automático)

Use esta función para descongelar carne, aves, pescado, frutas y pan rápidamente.



1. Gire la tecla Selección de función (2) hasta que parpadee el indicador de la función Descongelación por peso. El display muestra el tipo de alimento «Pr 1» parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (6) en cualquier dirección para programar el tipo de alimento. Si no gira el mando, el horno funcionará con el tipo de alimento «Pr 1».
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor del peso de los alimentos parpadea en el display inferior. El indicador de peso empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (6) en cualquier dirección para programar el peso de los alimentos. Si no gira el mando, el horno funcionará con la programación para 200 g.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. **Pulse** la tecla **Inicio / Parada** (1). El horno empieza a funcionar.
7. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra turn.

La tabla siguiente muestra los programas de Descongelar por peso, indicando rangos de peso y tiempos de cocción y descongelamiento (para garantizar que la temperatura de la comida sea uniforme).

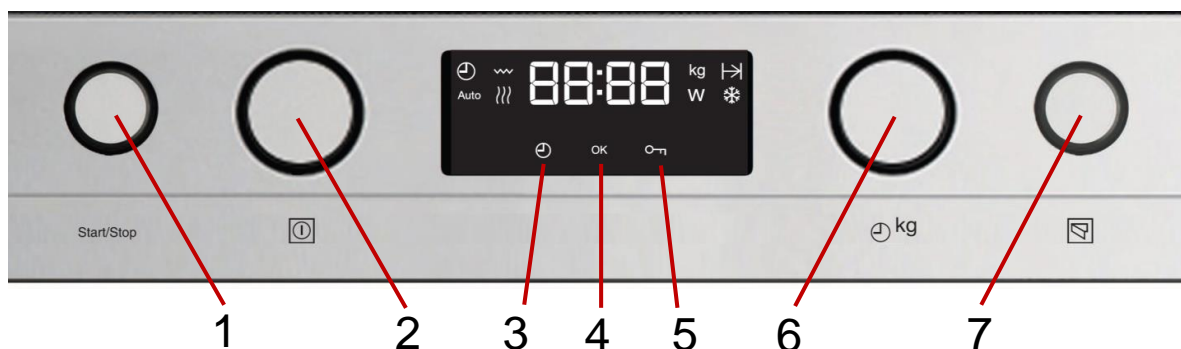
Programa	Alimentos	Peso (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de cocción (min)
Pr 1	Carne	0.1 - 2.5	3-75	20-30
Pr 2	Aves	0.1 - 2.5	3-75	20-30
Pr 3	Pescado	0.1 - 2.5	3-83'20	20-30
Pr 4	Frutas	0.1 - 1.0	2'37-26	10-20
Pr 5	Pan	0.1 - 1.5	2'24-36'15	10-20

Nota importante: consulte «Instrucciones generales para descongelación».

Funciones especiales

Función Especial “Auto”

Use esta función para cocinar varios tipos de comida.



1. Gire la tecla Selección de función (2) hasta que parpadee la luz de Función especial «Auto». En el display parpadea el programa «P1».

2. Gire el Mando giratorio (6) en cualquier dirección para escoger el programa. Si no

gira el mando, el horno funcionará con el programa «P1».

3. Pulse la tecla OK (4) para validar.

4. **Pulse** la tecla **Inicio / Parada** (1). El horno empieza a funcionar.

La tabla siguiente muestra los programas de la Función especial “Auto” disponibles:

Programa	Tipo de comida	Tiempo (min.)	Instrucciones
P1	Cocer patatas	10	Coloque las patatas (aprox. 500g) y un poco de agua en un recipiente resistente al calor sobre la base de cerámica.
P2	Refritos y estofados	19	Colocar el refrito/estofado (por ejemplo: col, pollo estofado) en el recipiente, tapar y colocar en la base de cerámica del microondas.

Notas importantes:

- Use siempre platos adecuados para microondas y una tapa para evitar la pérdida de líquidos.
- El tiempo necesario para calentar la comida dependerá de su temperatura inicial. La comida sacada directamente de la nevera tardará más en calentarse que la comida a temperatura ambiente. Si la temperatura de la comida no es la deseada, seleccione un peso

superior o inferior la próxima vez que caliente la comida.

- Después de calentar la comida, remuévala y deje que la temperatura se uniformice durante algún tiempo.
- **Atención:** el envase puede estar muy caliente después de calentar la comida. A pesar de que los microondas no calientan la mayor parte de los envases, estos pueden quedarse calientes por transmisión del calor de la comida.

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **display** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.
3. Cancelar el proceso, presionando de nuevo la tecla **Stop**.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start**.

Modificación de los parámetros

Los parámetros (tiempo e potencia) pueden ser cambiados durante el funcionamiento o cuando el proceso de cocción sea-interrumpido de la siguiente forma:

Modificar el tiempo:

El tiempo puede ser alterado en cualquier momento

- Pulse la **Tecla OK** hasta que el **Display superior** parpadee.

- Gire el **Mando Giratorio** (6) para escoger el nuevo tiempo
- Pulse de nuevo la **Tecla OK** (4) para validar.

Modificar la potencia:

La potencia solo puede ser cambiada cuando el proceso de cocción esté-interrumpido.

- Pulse la tecla **Inicio/Parada** (1) para interrumpir el proceso de cocción;
- Pulse la **Tecla OK** (4) hasta que el display parpadee;
- Gire el **Mando Giratorio** para escoger la nueva potencia;
- Pulse de nuevo la **Tecla OK** (4) para validar;
- Pulse de nuevo la **Tecla Inicio/Parada** (1), para que el horno vuelva a funcionar.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla **Stop** durante 3 segundos.

En el caso de que el proceso haya sido interrumpido y pretenda cancelarlo, presione la tecla **Stop**.

A continuación, se emite una señal acústica y en el **display** aparece la indicación de las horas.

Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicas y en el display aparece la indicación **“End”**.

Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla **Stop**.

Descongelación

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a 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 (kg)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observaciones
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey	0.1	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1.0	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1.5	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2.0	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	0.5	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1.0	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	0.1	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	0.5	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	0.2	4-6	10-15	Dar la vuelta 1 x
	0.5	9-12	15-20	Dar la vuelta 2 x
Aves, partes de aves	0.25	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1.0	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2.5	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	0.25	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	0.1	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.3	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	0.2	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	0.5	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	0.8	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	0.25	8-10	10-15	
Requesón	0.25	6-8	10-15	
Nata	0.25	7-8	10-15	

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
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 horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben apuntar 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 vueltas 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, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato hondo para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se reseque demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos, en el momento en que el horno emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: turn.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. 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 para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede 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.

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al cocinar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre la Base de cerámica.
- 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 haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.

- 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 sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
 - 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 la Base de cerámica facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior de la Base de cerámica y los menos densos en el centro de la Base, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta y presiona otra vez el botón **START**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (kg)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	0.5	1/8 l	850	5	9-11	2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar a rodajas.
Brócoli	0.3	1/8 l	850	5	6-8	2-3	
Champiñones	0.25	-	850	5	6-8	2-3	
Guisantes y zanahorias,	0.3	½ taza	850	5	7-9	2-3	Cortar en cubos o a rodajas.
Zanahorias congeladas	0.25	2-3 cuchara sopa	850	5	8-10	2-3	
Patatas	0.25	2-3 cuchara sopa	850	5	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimiento	0.25	-	850	5	5-7	2-3	Cortar a pedazos o a rodajas.
Puerro	0.25	½ taza	850	5	5-7	2-3	
Col de Bruselas, congelada	0.3	½ taza	850	5	6-8	2-3	
Repollo	0.25	½ taza	850	5	8-10	2-3	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (kg)	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	0.5	600	4	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	0.8	850	5	3-5	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.
		360	3	10-12		

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice el grill suministrado conjuntamente con el horno.

Ponga el grill de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga a los niños alejados.**
3. Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice el grill.
4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y el grill alcanzan

Tabla y sugerencias – Microondas + Grill

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

Plato	Cantidad (kg)	Vajilla	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	0.5	Forma baja	180	2	17-20
Patatas gratinadas	0.8	Forma baja	600	5	24-28
Lasaña	aprox. 0.8	Forma baja	600	5	15-20
Requesón gratinado	aprox. 0.5	Forma baja	180	4	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre el grill)	cada 0.2	Forma baja	360	3	15-20
Pollo	aprox.1.0	Recipiente alto y ancho	360	4	40-45
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 0.2	Cuenco de sopa	360	3	4-8

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

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

temperaturas muy elevadas. Es aconsejable 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 capítulo sobre el tipo de vajilla!
7. Cuando se utiliza el grill puede que las salpicaduras de grasa acaben quemando los componentes. 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.

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

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, de 3 a 5 minutos, para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Si no hay indicaciones en contra, utilice la Base de cerámica para cocinar.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que 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 y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones 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 deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un gante de cocinar.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si ésta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función microondas + grill

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

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con película de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan 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 mínima de 3 cm**). Se debe retirar cualquier tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre la Base de cerámica. Si utiliza el grill, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la parrilla
- 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 respectivas 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: **(SÓLO PARA LA FUNCIÓN MICROONDAS)**

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 preserva el aroma.

La tapa debe poseer 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 se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

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

Modo de funcionamiento Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Microondas + Grill
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios	sí	sí	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 sólo 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.

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen u objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, a fin de asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin la Base de cerámica.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la Base cerámica y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Eche algunas gotas de zumo de limón en una taza con agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 ó 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Limpieza y Mantenimiento del horno

Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura. Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 90° el Soporte del Grill (1).
2. Baje suavemente el Grill (2). **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill (2) en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

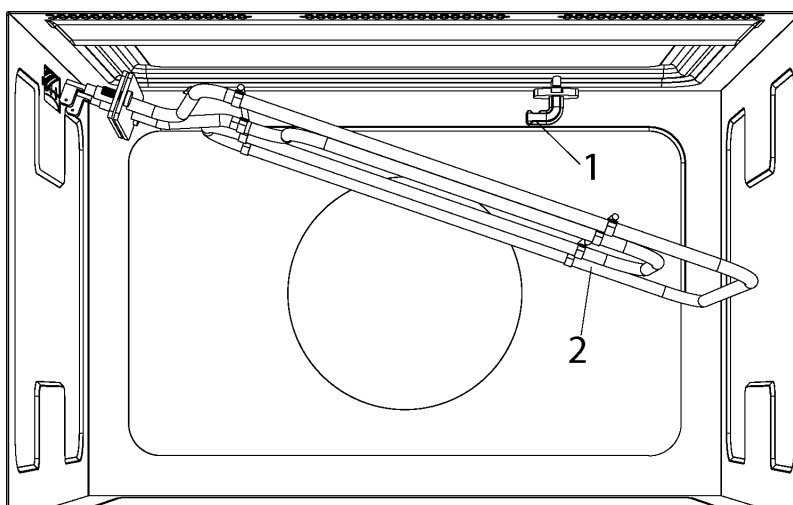
AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill (1) puede caerse al girarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill (1) en el orificio existente en el techo del horno y gírelo 90° hasta la posición de soporte del grill (2).

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

Accesorios

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que la Base de cerámica está siempre limpia. No conecte el horno sin la Base de cerámica.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

- **¡El display está apagado!** Comprobar si:
 - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
 - EL Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona!** Comprobar si:
 - La clavija está correctamente conectada a la toma.
 - El circuito de alimentación del horno está conectado.
 - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
 - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:
 - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
 - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
 - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:
 - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
 - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
 - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baje lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- **La pantalla muestra "cErr"!**
Desconecte el enchufe y espere aproximadamente 5 segundos. Después de eso, se puede conectar el microondas de nuevo, el "cerr" mensaje desaparece y el aparato está en pleno funcionamiento

La sustitución de la bombilla

Si la bombilla necesita sustitución-llamar a la Asistencia Técnica, ya que es necesario desinstalar el horno para reemplazarla-

Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida 2700 W
- Potencia del grill. 1250 W
- Potencia de salida microondas..... 850 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP)..... 350 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno. 22 ltr
- Peso 22 kg

Protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar con las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

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

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y **retire todos los accesorios** y el material de embalaje.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una **película de protección**. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañados. En caso de daños, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caído. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

Tras la instalación

El horno está equipado con un cable de alimentación y clavija para corriente monofásica.

Un técnico cualificado debe realizar la instalación del horno, **si ésta va a ser permanente**. En tal caso, la conexión del horno se debe efectuar mediante un interruptor de corte omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre sus contactos.

ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

Durante la instalación, seguir las dimensiones descritas al final del manual.

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **TEKA**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!

Este manual de instruções também se encontra disponível em www.teka.com

Informações de segurança	31
Instruções de segurança.....	34
As vantagens das microondas	35
Descrição do forno	36
Descrição das Funções	37
Regulações base	38
Acerto do relógio	38
Ocultar/Mostrar o Relógio.....	38
Bloqueio de Segurança	38
Funções Básicas	39
Microondas	39
Microondas + Grill.....	40
Descongela por tempo (manual)	40
Descongelamento por peso (automático)	41
Funções Especiais	42
Função Especial	42
Durante o funcionamento... ..	43
Interrupção de um cozinhado	43
Alteração dos parâmetros.....	43
Cancelar um cozinhado	43
Descongelamento	44
Indicações gerais para a descongelamento	45
Cozinhar com microondas	46
Cozinhar com Grill.....	48
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	50
Função microondas	50
Função Grill	50
Função microondas + Grill.....	50
Recipientes e películas de alumínio	50
Limpeza e Manutenção do forno	52
Tecto do Forno	53
Acessórios	53
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	54
Substituição da Lâmpada	54
Características técnicas.....	55
Especificações.....	55
Proteção ambiental.....	55
Instruções de instalação.....	56
Antes da instalação	56
Após a instalação	56
Instalação	84

Informações de segurança



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- **ADVERTENCIA!** Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças..
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
 - ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço."
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno..
- **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.

- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - 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 elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.

O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.

INSTALAÇÃO

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, fusíveis (retirar os fusíveis roscados da tomada), Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica (conexão à terra).
- **ATENÇÃO:** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.

Informações de segurança

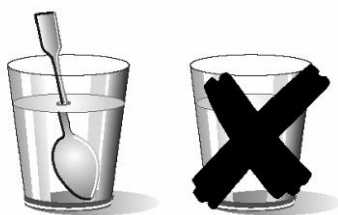
LIMPEZA

- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

REPARAÇÃO

- **ADVERTÊNCIA:** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- **ADVERTÊNCIA:** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA:** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar 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 uma função combinada para torrar, o pão incendia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



- **Cuidado ao aquecer líquidos!**
- Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente. **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas:

- Não coloque o forno em funcionamento sem o acoplamento, o anel rotativo e o respetivo prato.
- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

As vantagens das Micro-ondas

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 micro-ondas 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 micro-ondas), ou seja, apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos micro-ondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de até 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 micro-ondas

No forno micro-ondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia elétrica em energia de micro-ondas. Estas ondas eletromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por uma espalhador metálico ou através de uma Base de cerâmica.

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

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por ação das micro-ondas.

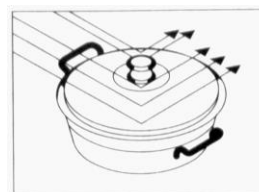
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como se forma o calor no interior dos alimentos:

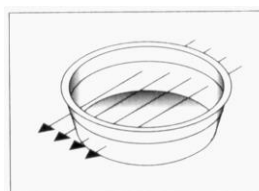
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno micro-ondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

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

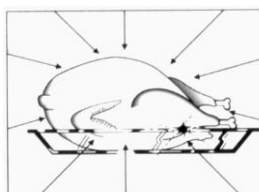
As Micro-ondas são refletidas pelo metal...

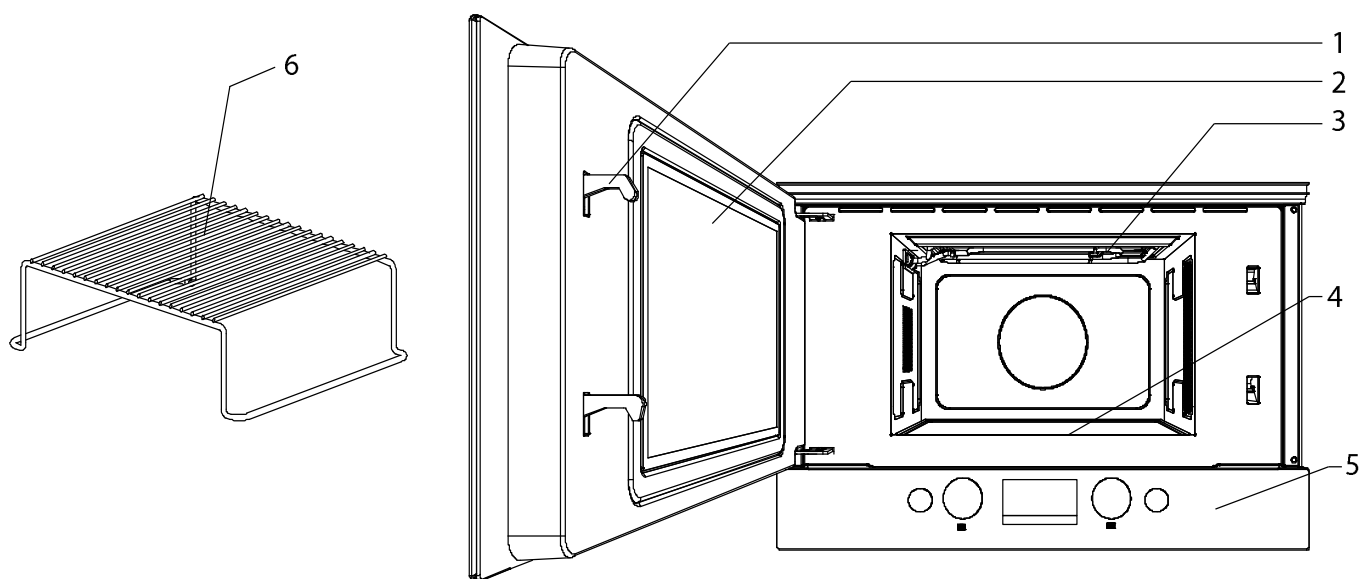


... atravessam o vidro e a porcelana...

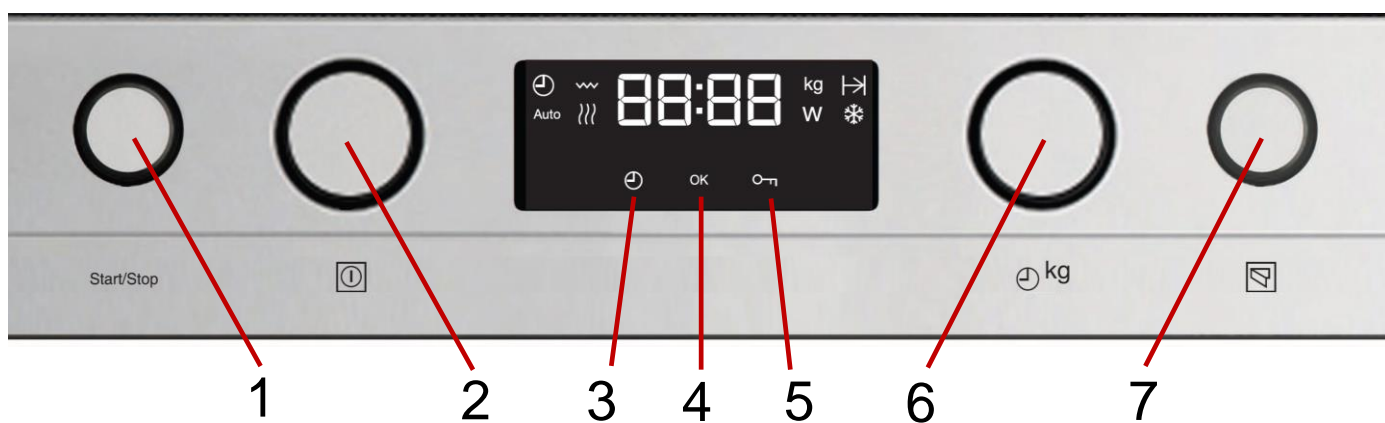


... e são absorvidos pelos alimentos.



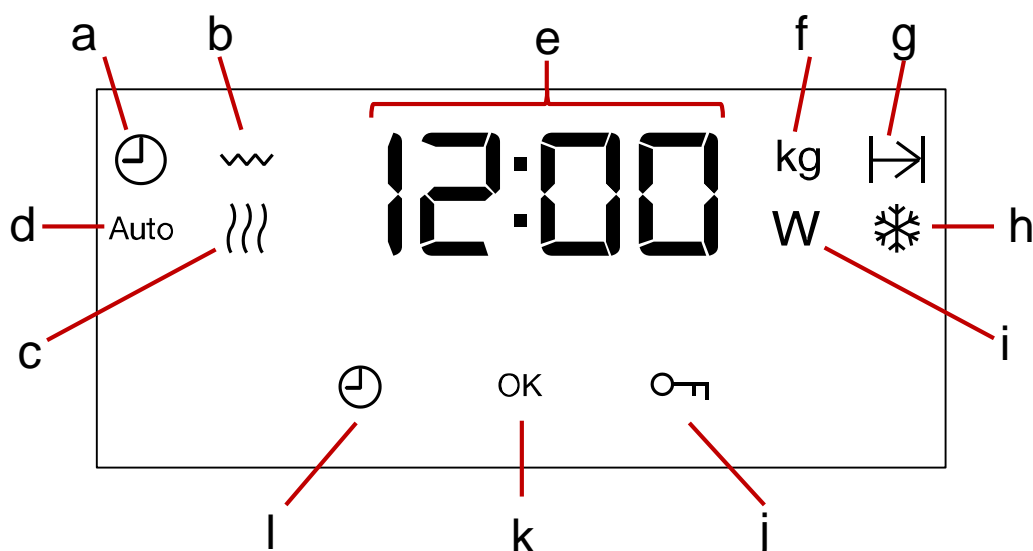


- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Linguetes | 4. Base de cerâmica |
| 2. Vidro da janela da porta | 5. Painel de controlo |
| 3. Grill rebatível | 6. Grelha |



- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. – Botão Start/Stop (Iniciar/Parar) | 5. – Tecla Bloqueio de Segurança |
| 2. – Botão de Seleção de função | 6. – Botão Giratório |
| 3. – Tecla de Relógio | 7. – Botão Abrir Porta |
| 4. – Tecla OK | |

Descrição do forno

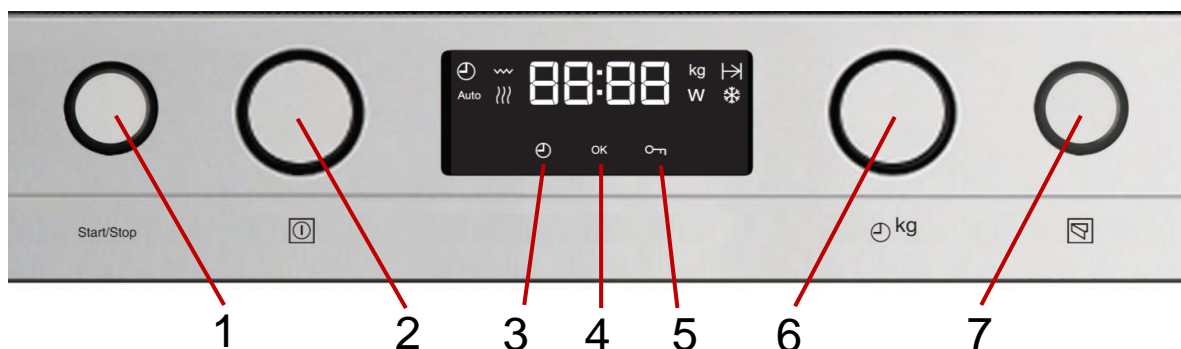


- | | | | |
|------------|---|----------|-----------------------------|
| a | Indicador de Relógio | g | Indicador de Duração |
| b | Indicador de função Grill | h | Descongelação por Tempo |
| c | Indicador de função Micro-ondas | i | Indicador de Potência |
| b+c | Indicador de Função Grill + Micro-ondas | j | Tecla Bloqueio de Segurança |
| d | Indicador de Função Especial | k | Tecla OK |
| e | Display (mostrador) | l | Tecla Relógio |
| f | Descongelação por Peso | | |

Descrição das Funções

Símbolo	Função	Potência Saída Micro-ondas	Alimentos
)))	Micro-ondas	90 W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		180 W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		360 W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
		600 W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		850 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados,
	Micro-ondas + Grill	90 W	Gratinar tostas
		180 W	Grelhar aves e carne
		360 W	Cozinhar empadões e gratinados Preparação de rolo de carne
		90 W	Gratinado de batatas
		---	Grill

Acerto do relógio



Depois de o Micro-ondas ser ligado pela primeira vez ou depois de uma falha de energia, o mostrador do relógio fica intermitente para indicar que a hora apresentada não está correcta. Para acertar o relógio, proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla Relógio (3) quando o display (mostrador) exibir o relógio (não é necessário depois de uma falha de energia ou numa primeira ligação). Os dígitos das horas ficam intermitentes.

2. Rode o Botão Giratório (6) para definir o valor correcto para a hora.
3. Prima novamente a tecla Relógio (3) para definir os minutos. Os dígitos dos minutos ficam intermitentes.
4. Rode o Botão Giratório (6) para definir o valor correcto para os minutos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla Relógio (3).

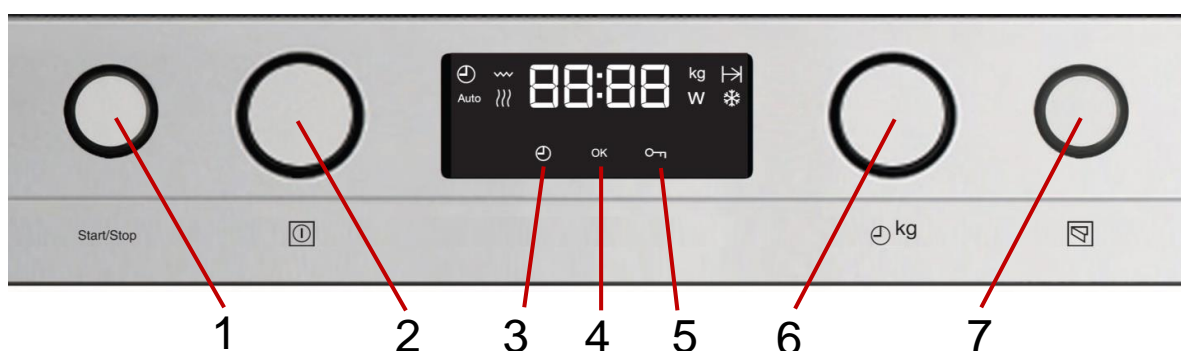
Ocultar/Mostrar o Relógio

Se o relógio incomodar pode ocultá-lo pressionando a tecla **Relógio** (3) durante 3 segundos. Os pontos que separam as horas dos minutos permanecerão a piscar enquanto o relógio estiver oculto.

Se pretender voltar a mostrar o relógio, prima novamente a tecla **Relógio** (3) durante 3 segundos.

Bloqueio de Segurança

O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).



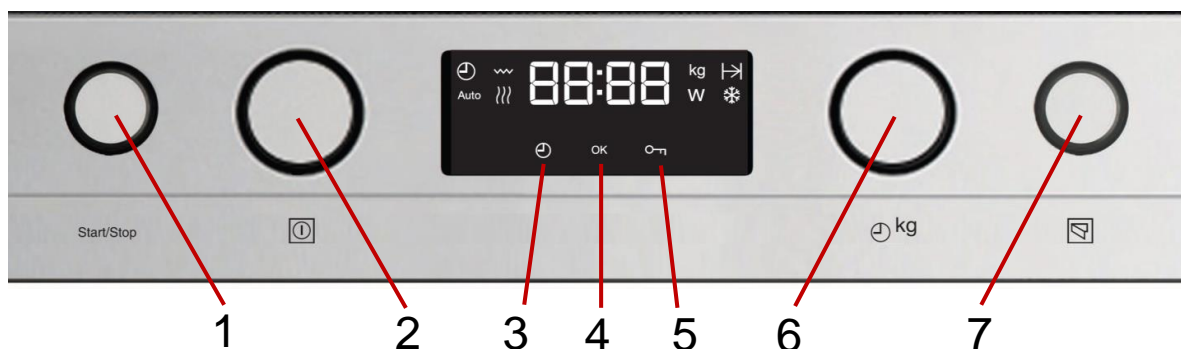
1. Para bloquear o forno, prima a tecla de Bloqueio de Segurança (5) durante 3 segundos. O forno emitirá um sinal sonoro e o mostrador inferior irá exibir o símbolo "n-0". Neste estado, o forno encontra-se bloqueado, não podendo ser utilizado.

2. Para desbloquear o forno, prima novamente a tecla Bloqueio de Segurança (5) durante 3 segundos. O forno emitirá um sinal sonoro e o mostrador inferior irá exibir novamente as horas.

Funções Básicas

Micro-ondas

Utilizar esta função para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Rode o botão Selector de Função (2) até que o indicador da função Micro-ondas acenda. O display (mostrador) exibe 1:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor da potência dos micro-ondas pisca no mostrador inferior. O indicador de potência dos micro-ondas começa a piscar.
4. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir o nível de potência do

micro-ondas. Se não premir este botão, o forno funciona a 850 W de potência por defeito.

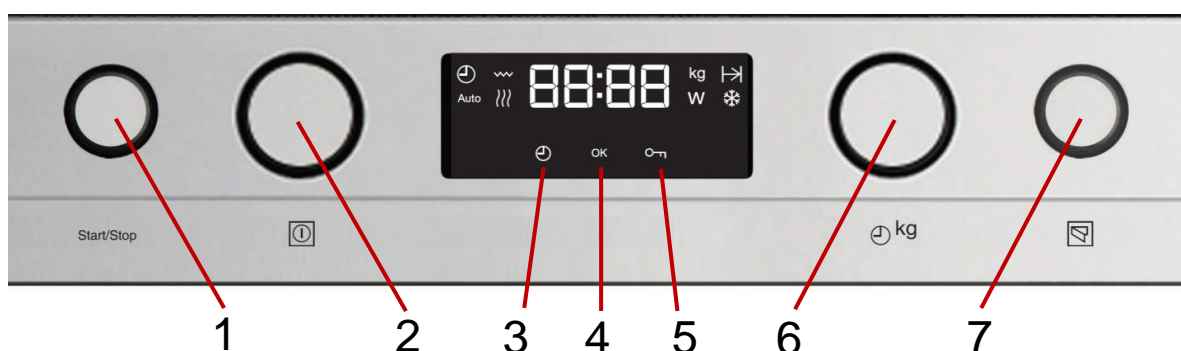
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. **Prima** o botão **Start/Stop (Iniciar/Parar)** (1). O forno começa a funcionar.

NOTA:

O botão Start (Iniciar) pode ser premido em qualquer altura seguindo a sequência acima para o forno iniciar o processo de cozinhar com os parâmetros que surgem no mostrador.

Grill

Utilize esta função para dourar rapidamente os alimentos.



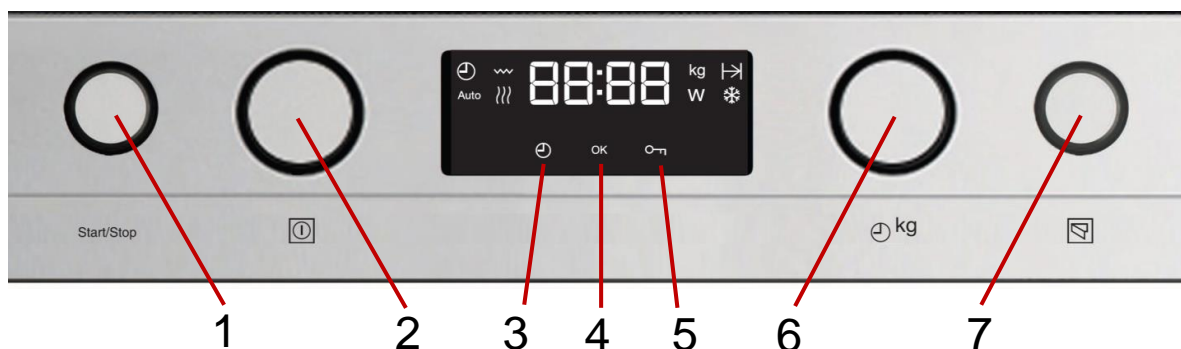
1. Rode o botão Selector de Função (2) até que o indicador da função Grill acenda. O display exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir a duração.

3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. **Prima** o botão **Start/Stop (Iniciar/Parar)** (1). O forno começa a funcionar.

Funções Básicas

Micro-ondas + Grill

Utilizar esta função para dourar rapidamente a superfície dos alimentos.



1. Rode o botão Selector de Função (2) até que a luz da função Micro-ondas + Grill acenda. O display exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor da potência das micro-ondas pisca no display. O indicador de potência das micro-ondas começa a piscar.
4. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir o nível de potência das micro-ondas. Se não premir este botão, o

forno funciona a 360 W de potência por defeito. A potência máxima que pode ser selecionada é 360 W.

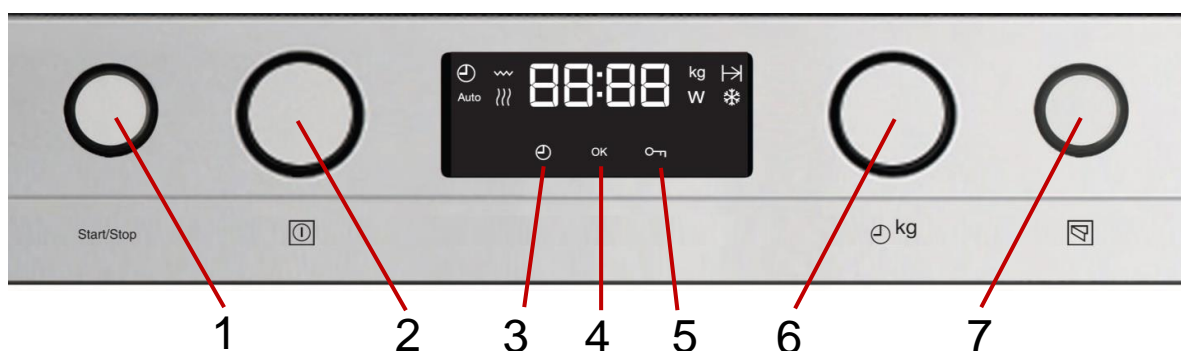
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. **Prima** o botão **Start/Stop (Iniciar/Parar)** (1). O forno começa a funcionar.

NOTA:

O botão Start (Iniciar) pode ser premido em qualquer altura seguindo a sequência acima para o forno iniciar o processo de cozinhar com os parâmetros que surgem no mostrador.

Descongelação por tempo (manual)

Utilizar esta função para descongelar todo o tipo de comida rapidamente.



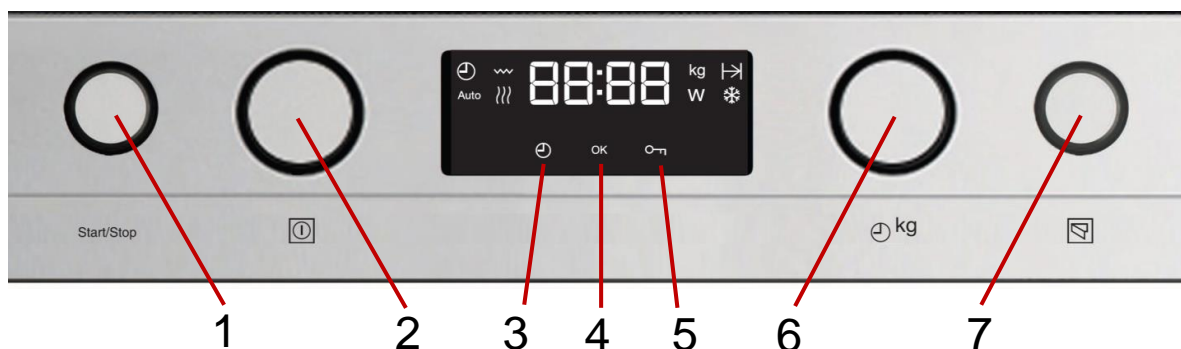
1. Rode o botão Selector de Função (2) até que o indicador da função Descongelação por Tempo acenda. O display exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.

4. **Prima** o botão **Start/Stop (Iniciar/Parar)** (1). O forno começa a funcionar.
5. Vire os alimentos sempre que o forno emitir um sinal sonoro e o display exibir a palavra intermitente: **turn**.

Funções Básicas

Descongelação por peso (automático)

Use esta função para descongelar rapidamente carne, aves, peixe, fruta e pão.



1. Rode o botão Selector de Função (2) até que o indicador da função Descongelar por Peso acenda. O display exibe o tipo de alimentos "Pr 1" intermitente.
2. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir o tipo de alimento. Se não rodar este botão, o micro-ondas funciona com o tipo "Pr 1" por defeito.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O peso dos alimentos pisca no display. O indicador do peso começa a piscar.
4. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir o peso dos alimentos. Se não rodar este botão, o forno funciona com 200 g por defeito.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. **Prima** o botão **Start/Stop (Iniciar/Parar)** (1). O forno começa a funcionar.
7. Vire os alimentos sempre que o forno emitir um sinal sonoro e o mostrador exibir a palavra intermitente: **turn**.

A tabela seguinte mostra os programas para descongelar por peso, indicando os intervalos de peso e tempos de descongelação e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme).

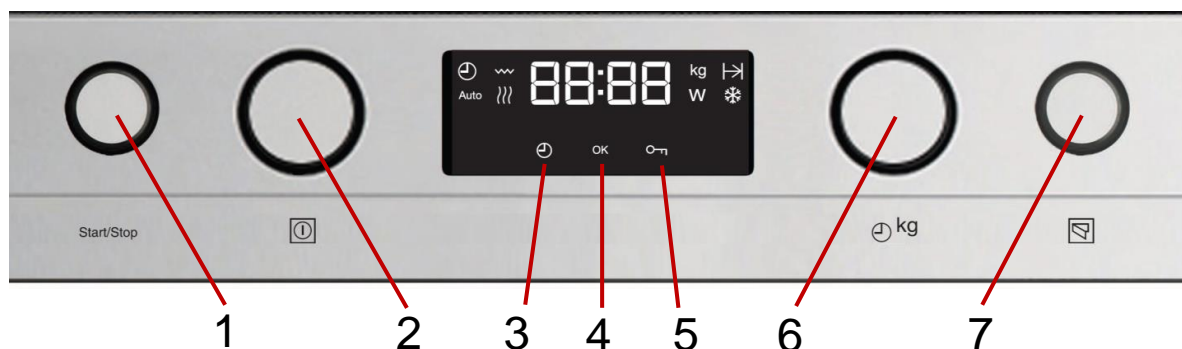
Programa	Alimento	Peso (kg)	Tempo (min.)	Tempo de conservação (min.)
Pr 1	Carne	0.1 - 2.5	3 - 75	20 - 30
Pr 2	Aves	0.1 - 2.5	3 - 75	20 - 30
Pr 3	Peixe	0.1 - 2.5	3 - 83'20	20 - 30
Pr 4	Fruta	0.1 - 1.0	2'37 - 26	10 - 20
Pr 5	Pão	0.1 - 1.5	2'24 - 36'15	10 - 20

Nota importante: ver "Indicações gerais para a descongelação".

Funções Especiais

Função Especial “Auto”

Use esta função para cozinhar vários tipos de alimentos.



1. Rode o botão Selector de Função (2) até que o indicador de Função Especial «Auto» acenda. O display exibe o programa “P1” intermitente.

2. Rode o botão Giratório (6) em qualquer direção para definir o programa. Se não

rodar este botão, o forno funciona com o programa “P1”.

3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.

4. **Prima** o botão **Start/Stop (Iniciar/Parar)** (1). O forno começa a funcionar.

A tabela seguinte mostra os programas disponíveis na Função Especial “Auto”:

Programa	Tipo de cozinhado	Tempo (min.)	Instruções
P1	Cozer batatas	10	Coloque as batatas (aprox. 500g) e alguma água num recipiente resistente ao calor sobre a base de cerâmica.
P2	Refogados/Estufados	19	Coloque o refogado/estufado (por exemplo: Couve, frango estufado) numa taça, tapar e colocar sobre a base de cerâmica.

Notas importantes:

- Use sempre pratos adequados ao Micro-ondas e uma tampa para cobrir de modo a evitar a perda de líquidos.
- O tempo necessário para aquecer a comida irá depender da sua temperatura inicial. A comida retirada directamente do frigorífico irá demorar mais tempo a aquecer que a comida que está à temperatura ambiente. Se a temperatura não estiver ao seu gosto,

selecione um peso superior ou inferior da próxima vez que aquecer a comida.

- Depois de aquecer, mexa a comida e em seguida deixe-a repousar durante algum tempo para permitir que os alimentos tenham uma temperatura uniforme.

Aviso! Depois de aquecer, o recipiente poderá estar muito quente. Embora os Micro-ondas não aqueçam a maioria dos recipientes, estes poderão ficar quentes pela transmissão de calor pela comida.

Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando uma vez a tecla **Stop** ou abrindo a porta do forno.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de micro-ondas.**
- O Grill é desactivado mas **mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!**
- O temporizador pára e o **display** indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.
3. Cancelar o processo, pressionando novamente a tecla **Stop**.

Para retomar o processo, feche a porta e prima a tecla **Start**.

Alteração dos parâmetros

Os parâmetros de funcionamento (tempo e potência) podem ser alterados durante o funcionamento ou quando o processo de cozinhado está interrompido, procedendo da seguinte forma:

O tempo:

O tempo pode ser alterado em qualquer altura.

- Carregar no **Botão OK (4)**, até o **Mostrador Superior** piscar;

- Rodar o **Botão giratório (6)** para seleccionar um novo tempo,
- Carregar de novo o **Botão OK (4)** para validar.

A potência:

Só pode ser alterada se o processo de cozinhado estiver interrompido

- Carregar uma vez no **Botão Start/Stop (1)**, o forno pára de funcionar;
- Carregar o **Botão OK (4)**, até o display piscar;
- Rodar o **Botão giratório (6)** para seleccionar uma nova potência,
- Carregar de novo no **Botão OK (4)** para validar;
- Carregar no **Botão Start/Stop (1)**, o forno volta a funcionar com os novos parâmetros.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, prima a tecla **Start/Stop** durante 3 segundos.

Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **display** (mostrador) aparece a indicação das horas.

Fim de um cozinhado

No final do processo são emitidos 3 sinais acústicos e no mostrador aparece a indicação “**End**”.

Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla **Stop** seja premida.

Descongelação

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

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

Alimento	Peso (kg)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedacos de carne, porco, vitela, vaca	0.1	2-3	5-10	Virar 1 x
	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.5	10-12	10-15	Virar 2 x
	1.0	21-23	20-30	Virar 2 x
	1.5	32-34	20-30	Virar 2 x
	2.0	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	0.5	8-10	10-15	Virar 2 x
	1.0	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	0.1	2-4	10-15	Virar 1 x
	0.5	10-14	20-30	Virar 2 x
Salsicha	0.2	4-6	10-15	Virar 1 x
	0.5	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	0.25	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1.0	20-24	20-30	Virar 2 x
	2.5	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	0.25	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	0.1	2-3	5-10	Virar 1 x
	0.5	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.3	8-9	5-10	Virar 1 x
	0.5	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	0.2	4-5	5-10	Virar 1 x
	0.5	10-12	10-15	Virar 1 x
	0.8	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	0.25	8-10	10-15	
Requeijão	0.25	6-8	10-15	
Natas	0.25	7-8	10-15	

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para micro-ondas (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 forno. 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 as consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato 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 forno 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 para fornos micro-ondas.
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.

Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com micro-ondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no micro-ondas.
- 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 a Base de cerâmica.
- 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 de **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 forno não é posta em

causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair 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 do 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 micro-ondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
 - 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 facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do recipiente e os menos densos no centro do recipiente, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e premir novamente o botão **START**.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com Micro-ondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (kg)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	0.5	1/8 l	850	5	9-11	2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Brócolos	0.3	1/8 l	850	5	6-8	2-3	
Cogumelos	0.25	-	850	5	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras,	0.3	½ chávena	850	5	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
Cenouras congeladas	0.25	2-3 colher sopa	850	5	8-10	2-3	
Batatas	0.25	2-3 colher sopa	850	5	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica	0.25	-	850	5	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Alho-porro	0.25	½ chávena	850	5	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	0.3	½ chávena	850	5	6-8	2-3	
Chucrute	0.25	½ chávena	850	5	8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (kg)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	0.5	600	4	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	0.8	850	5	3-5	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.
		360	3	10-12		

Para obter bons resultados com o Grill, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

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

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o Grill 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. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do Grill. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Aqueça previamente o Grill durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha.
4. Durante o funcionamento do Grill as paredes da cavidade e a grelha atingem

temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.

5. Durante uma utilização mais prolongada do Grill 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 capítulo sobre o tipo de loiça!
7. Ao utilizar o Grill 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 Grill

Tabela e sugestões – Micro-ondas + Grill

A função Micro-ondas com Grill é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar alimentos. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O Micro-ondas e o Grill funcionam simultaneamente. As Micro-ondas cozinham e o Grill tosta.

Prato	Quantidade (kg)	Loiça	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)
Massa gratinada	0.5	Forma baixa	180	2	17-20
Batatas gratinadas	0.8	Forma baixa	600	5	24-28
Lasanha	aprox. 0.8	Forma baixa	600	5	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 0.5	Forma baixa	180	4	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 0.2	Forma baixa	360	3	15-20
Frango	aprox. 1.0	Recipiente alto e largo	360	4	40-45
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 0.2	Malgas de sopa	360	3	4-8

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

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para micro-ondas e para Grill. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do 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 Grill.

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

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 Micro-ondas

Na função micro-ondas tenha em atenção que as micro-ondas são refletidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as micro-ondas.

Por isso **as painelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no micro-ondas**. 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 micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refratários 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.

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

Teste à loiça

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de micro-ondas. Se esta estiver fria ou pouco quente indica que é adequada. Porém, se aquecer muito ou causar arco eléctrico não é adequada.

Função Grill

No caso da função Grill a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função micro-ondas + Grill

Na função micro-ondas + Grill a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para micro-ondas como para Grill.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no micro-ondas 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 mínima de 3 cm**). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio diretamente sobre a Base de cerâmica. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou peixes, 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: (UNICAMENTE PARA A FUNÇÃO MICRO-ONDAS)

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.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

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

Modo de funcionamento Tipo de loiça	Micro-ondas		Grill	Micro-ondas + Grill
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada Vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2) Vidrado Não vidrado	sim não	sim não	não não	não não
Loiça de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C Resistente ao calor até 250°C	sim sim	não sim	não não	não não
Películas de plástico 3) Filme plástico para alimentos Celofane	não sim	não sim	não não	não não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios	sim não sim	não sim sim	sim sim sim	não sim sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize cliques 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.

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno micro-ondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo ser reduzida a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa.**

Atenção! A limpeza deve ser efetuada com o forno desligado da alimentação elétrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objetos pontiagudos.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jato de vapor.

Superfície frontal

Basta limpar o forno com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois limpe o forno com um pano seco.

Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido, clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido porque assim é mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do forno sempre bem limpas de modo a assegurar um correto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do micro-ondas.

Regularmente, limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem a Base de cerâmica.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre a Base de cerâmica e ligue o forno micro-ondas durante 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (por ex., depois de cozinhar peixe) podem ser facilmente eliminados. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Introduza uma colher de café na chávena para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos à potência máxima de micro-ondas.

Limpeza e Manutenção do forno

Tecto do Forno

Se o tecto do forno estiver sujo, o Grill pode ser baixado para facilitar a limpeza.

Aguarde até que o Grill esteja frio antes de o baixar, para evitar o perigo de queimadura.
Proceda da seguinte forma:

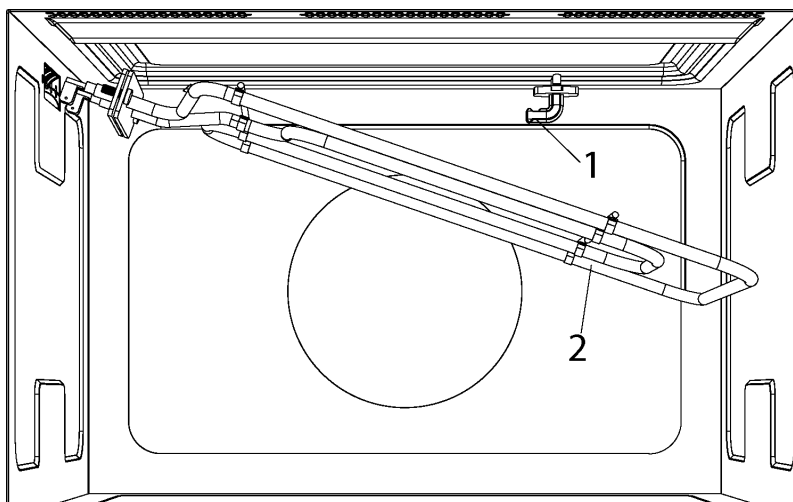
1. Rode 90° o Suporte do Grill **(1)**.
2. Baixe suavemente o Grill **(2)**. **Não use força excessiva pois pode causar danos.**
3. Depois de limpar o tecto reponha o Grill **(2)** no seu sítio, repetindo o procedimento inverso.

AVISO IMPORTANTE: O Suporte do Grill **(1)** pode cair enquanto é rodado. Se tal acontecer, insira o Suporte do Grill **(1)** no orifício existente no tecto da cavidade e rode-o 90° até à posição de suporte do Grill **(2)**.

Acessórios

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 lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que a Base de cerâmica está sempre limpa. Não ligue o forno sem a Base de cerâmica.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efetuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

As questões seguintes podem ser corrigidas sem contactar a Assistência Técnica.

- O mostrador está apagado! Verificar se:
 - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas!** Verificar se:
 - O Bloqueio de Segurança está activo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona!** Verificar se:
 - A ficha está correctamente ligada à tomada.
 - O circuito de alimentação do forno está ligado.
 - A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.
 - Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.
- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos!** Verificar se:
 - Existem arcos eléctricos no interior do forno gerados por objectos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
 - A loiça entra em contacto com as paredes do forno.
 - Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente!** Verificar se:
 - Utilizou inadvertidamente loiça de metal.
 - Selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
 - Colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado!** Verificar se seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado!** Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.
- **O forno funciona mas a iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- **O mostrador indica a mensagem “cErr”**
Desligue o aparelho da tomada e aguarde aproximadamente 5 segundos. Volte a ligar o aparelho, a mensagem “cErr” deixara de aparecer e o aparelho encontra-se operacional.

Substituição da Lâmpada

Caso necessite de substituir a lâmpada contactar a Assistência Técnica.

Características técnicas

Especificações

- Tensão AC (ver placa de características)
- Potência requerida 2700 W
- Potência do Grill 1250 W
- Potência de saída Micro-ondas 850 W
- Frequência de Micro-ondas 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP) 595 × 390 × 334 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP) 350 × 210 × 280 mm
- Capacidade do forno 22 ltr
- Peso 22 kg

Proteção 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 os contentores adequados, deste modo é garantida a reutilização destes materiais.



Eliminação de aparelhos fora de uso

A diretiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), prevê que os eletrodomésticos não devam ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desatualizados 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 eletrodomésticos velhos.

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

Antes da instalação

Verificar que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a porta e **retire todos os acessórios** e o material de embalagem.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de proteção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Certifique-se de que o forno não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha corretamente e se o interior da porta e a frente da cavidade não estão danificadas. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funcionar corretamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável. O forno não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, objetos com arestas vivas ou a traseira do forno, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Atenção: após a instalação do forno é necessário assegurar o acesso à ficha.

Após a instalação

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

A montagem definitiva do forno deve ser feita por um técnico qualificado. Neste caso, o forno deve ser ligado a um circuito através de um disjuntor de pólos com uma separação mínima de 3 mm entre os contactos.

ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

O forno só funciona se a porta estiver corretamente fechada.

Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto "Limpeza e Manutenção do forno".

Durante a instalação, seguir as instruções indicadas no final deste manual.

Szanowni Państwo!

Serdecznie gratulujemy trafnego wyboru. Jesteśmy przekonani, że to nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenie, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełni wszystkie Państwa wymagania.

Prosimy o uważne zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi, która dostarcza dokładne informacje dotyczące użytkowania i pielęgnacji urządzenia.

INSTRUKCJĘ OBSŁUGI NALEŻY ZACHOWAĆ, ABY KORZYSTAĆ Z NIEJ PODCZAS EKSPLOATACJI URZĄDZENIA.

W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy pamiętać, aby wyposażyć nowego użytkownika w instrukcję obsługi, w której podano ważne informacje dotyczące bezpiecznej eksploatacji oraz konserwacji.

Instrukcja obsługi jest również dostępna do pobrania na www.teka.com

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	59
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	62
Opis urządzenia	64
Opis funkcji	65
Ustawienia podstawowe.....	66
Ustawianie zegara	66
Włączanie/wyłączanie podświetlenia zegara	66
Blokada uruchomienia	66
Funkcje podstawowe.....	67
Mikrofale	67
Grill	67
Mikrofale + Grill.....	68
Rozmrażanie wg czasu (tryb manualny).....	68
Funkcja: Rozmrażanie wg wagi (tryb automatyczny).....	69
Funkcje specjalne.....	70
Funkcja specjalna.....	70
Podczas pracy urządzenia... ..	71
Przerywanie cyklu gotowania	71
Zakończenie cyklu gotowania.....	71
Rozmrażanie.....	72
Gotowanie: Mikrofale.....	74
Gotowanie: Grill	76
Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń.....	77
Funkcja gotowania: Mikrofale	77
Funkcja gotowania: Grill	77
Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill.....	77
Pokrywki	77
Czyszczenie i pielęgnacja	79
Czyszczenie obudowy	79
Czyszczenie wnętrza	79
Czyszczenie górnej części komory urządzenia	80
Czyszczenie akcesoriów.....	80
Rozwiązywanie problemów.....	81
Wymiana żarówki	81
Dane techniczne	82
Dane techniczne.....	82
Opakowanie i wycofanie z eksploatacji	82
Wskazówki dotyczące montażu.....	83
Po montażu	83
Montaż	84

Informacje dotyczące bezpieczeństwa



Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją.

Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH RUCHOWYCH, SENSORYCZNYCH LUB UMYSŁOWYCH

- **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.
- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, w takich miejscach, jak:
 - kuchnie dla pracowników na zapleczkach sklepów, w biurach oraz innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - hotele, motele i inne obiekty mieszkalne (jako wyposażenie dla klientów);
 - obiekty noclegowe
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy podgrzewać płynów ani innej żywności w zamkniętych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.

- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy doglądać urządzenia, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych tkanin lub podobnych materiałów może spowodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.

Uwaga! Nie używać urządzenia, jeśli:

- drzwi nie zamykają się prawidłowo,
- zawiasy drzwi są uszkodzone,
- powierzchnia styku drzwi z urządzeniem jest uszkodzona,
- szyba w drzwiach jest uszkodzona,
- w komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, choć wewnątrz nie ma przedmiotów metalowych. W opisanych przypadkach nie wolno korzystać z urządzenia. Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.

- W razie pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę i trzymać zamknięte drzwi, aby zdusić płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może doprowadzić do ich opóźnionego wrzenia. Przy obchodzeniu się z pojemnikiem należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu przed spożyciem oraz aby nie dopuścić do oparzenia.
- Nie wolno gotować jaj w skorupkach ani podgrzewać całych ugotowanych jaj w urządzeniu, ponieważ mogą one eksplodować, nawet po zakończeniu działania mikrofal..

Instalacji

- W instalacji elektrycznej należy przewidzieć urządzenie, które umożliwia odłączenie od sieci o szerokości rozwarcia styku minimum 3 mm na wszystkich żyłach.
- Odpowiednimi urządzeniami rozdzielającymi są np. wyłączniki LS, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy wykręcić z oprawki), wyłączniki ochronne prądowe i styczniki.
- Montaż powinien zapewnić ochronę przed dotykiem.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

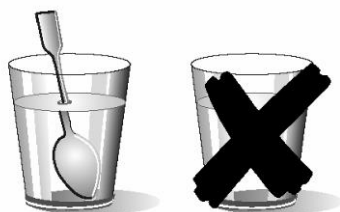
CZYSZCZENIE

- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do ograniczenia jego żywotności oraz do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Powierzchnia drzwi (front oraz elementy) muszą pozostać w czystości w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia.
- Wszelkie wskazówki i zalecenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

NAPRAWY

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Tylko kompetentna osoba może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwi lub uszczelki drzwiowe są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki nie zostanie ono naprawione przez kompetentną osobę.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- Urządzenia nie wolno otwierać ani naprawiać samemu, ponieważ grozi to obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia. Powyższe prace powinien wykonywać jedynie personel autoryzowanego serwisu technicznego.

- **Uwaga!** W urządzeniu nie wolno podgrzewać czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. **RYZYKO POŻARU!**
- **Uwaga!** W przypadku podgrzewania niewielkich ilości żywności nie należy ustawiać zbyt długiego czasu gotowania lub zbyt wysokiego poziomu mocy: ryzyko przypalenia przygotowywanej potrawy. Np. pieczywo może przypalić się po upływie 3 minut, jeżeli został wybrany zbyt wysoki poziom mocy.
- Do piekania używać wyłącznie funkcji Grill oraz stale nadzorować wspomniany proces gotowania. Korzystając z funkcji Mikrofales + Grill, pieczywo przypali się po upływie bardzo krótkiego czasu.
- Upewnić się, że kabel zasilający innych urządzeń elektrycznych nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiami urządzenia, gdyż izolacja kabla może ulec uszkodzeniu i spowodować **ryzyko zwarcia!!!**



- **Zachować szczególną ostrożność w trakcie podgrzewania napojów!**
- Podgrzewane napoje (woda, kawa, herbata, mleko itd.) mogą osiągnąć temperaturę wrzenia. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: **RYZYKO POPARZENIA WRZĄTKIEM!**
- Aby uniknąć ww. sytuacji, do naczynia należy włożyć metalową łyżeczkę lub szklaną rurkę. (Łyżeczka nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia – zachować minimalny odstęp 3 cm).

W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek:

- Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia. **RYZYKO** przeciążenia oraz **USZKODZENIA** urządzenia!
- W trakcie nauki obsługi urządzenia do środka komory wstawić szklankę wody. Woda zaabsorbuje mikrofales, zaś urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu.
- Otworów wentylacyjnych nie wolno zatykać ani przykrywać.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchence mikrofalowej. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych. Nie wolno zdejmować pokrywy z miki na suficie wnętrza piekarnika! Ta pokrywa zatrzymuje tłuszcz i kawałki jedzenia uszkodzenia generatora mikrofales.
- Do komory nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych, gdyż w przypadku włączenia urządzenia mogą ulec zapaleniu.
- Komory urządzenia nie traktować jako miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Podgrzewanie oleju lub tłuszczu wewnątrz urządzenia jest surowo zabronione.
- Nie opieraj się lub usiąść na otwarte drzwi piekarnika. Może to prowadzić do uszkodzenia pieca, zwłaszcza do strefy zawiasowej. Drzwi mogą posiadać maksymalną masę 8 kg. Maksymalna wytrzymałość ceramicznej podstawy komory urządzenia oraz rusztu wynosi 8 kg. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wolno przekraczać tej wagi.

Zalety kuchenki mikrofalowej

W tradycyjnych piekarnikach ciepło, wytwarzane przez elementy grzewcze lub palniki gazowe, powoli penetruje żywność od zewnątrz do wewnątrz. Skutkuje to dużą utratą energii na ogrzanie powietrza, komponentów urządzenia oraz naczyń.

W kuchenke mikrofalowej ciepło jest wytwarzane wewnątrz produktu żywnościowego i rozprawdane od wewnątrz do zewnątrz. W tym przypadku nie występuje niepotrzebna utrata energii (nagrzanie wnętrza urządzenia oraz naczyń), gdyż podgrzewana jest wyłącznie żywność.

Zalety kuchenki mikrofalowej:

1. Krótszy czas gotowania; w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem czas gotowania skraca się nawet o $\frac{3}{4}$.
2. Ultraszybkie rozmrażanie zapobiega nadmiernemu rozwojowi bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczych (dzięki krótszemu czasowi grzania).
5. Łatwość w utrzymaniu w czystości.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Urządzenie zostało wyposażone w zawór wysokonapięciowy, zwany magnetronem, który przetwarza energię elektryczną w energię mikrofalową. Powstałe fale elektromagnetyczne są wprowadzane do wnętrza komory urządzenia przez falowód lub poprzez ceramiczną podstawę komory urządzenia.

Wewnątrz urządzenia mikrofałe rozchodzą się we wszystkich kierunkach, odbijają od metalowych ścianek komory, a następnie są wchłaniane przez żywność, penetrując ją równomiernie.

Dlaczego żywność nagrzewa się

Większość produktów żywnościowych zawiera wodę, która dzięki mikrofalom jest wprawiana w drgania.

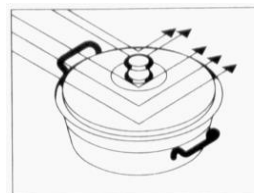
Tarcia między cząsteczkami produkuje ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

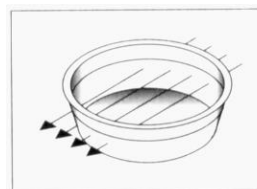
- możliwe jest gotowanie jedynie z odrobiną płynu lub tłuszczu/oleju.
- rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie odbywa się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku.
- żywność zachowuje witaminy, wartości odżywcze oraz minerały.
- żywność zachowuje swój kolor i aromat.

Mikrofałe przechodzą przez porcelanę, szkło, karton i tworzywa sztuczne, natomiast nie przenikają przez metal. Dlatego w kuchenkach mikrofalowych nie powinno się stosować pojemników metalowych lub z częściami metalowymi.

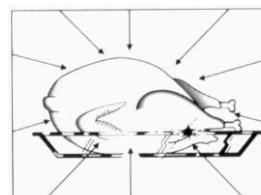
Mikrofałe odbijają się od metalu ...

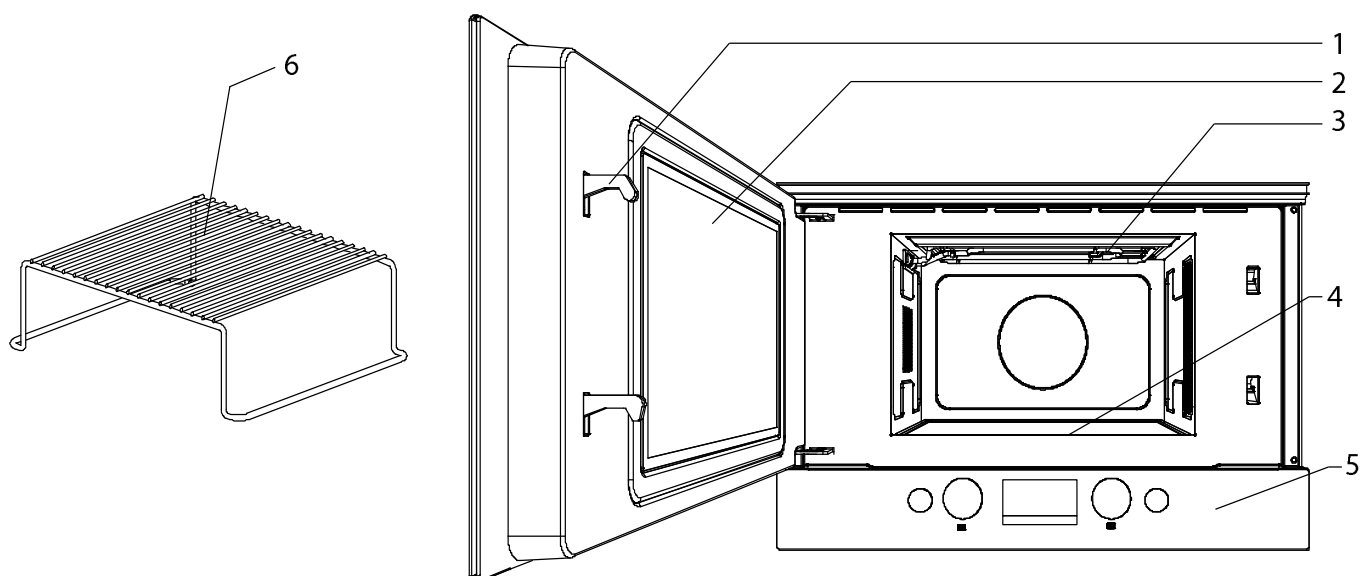


... lecz przechodzą przez szkło i porcelanę ...

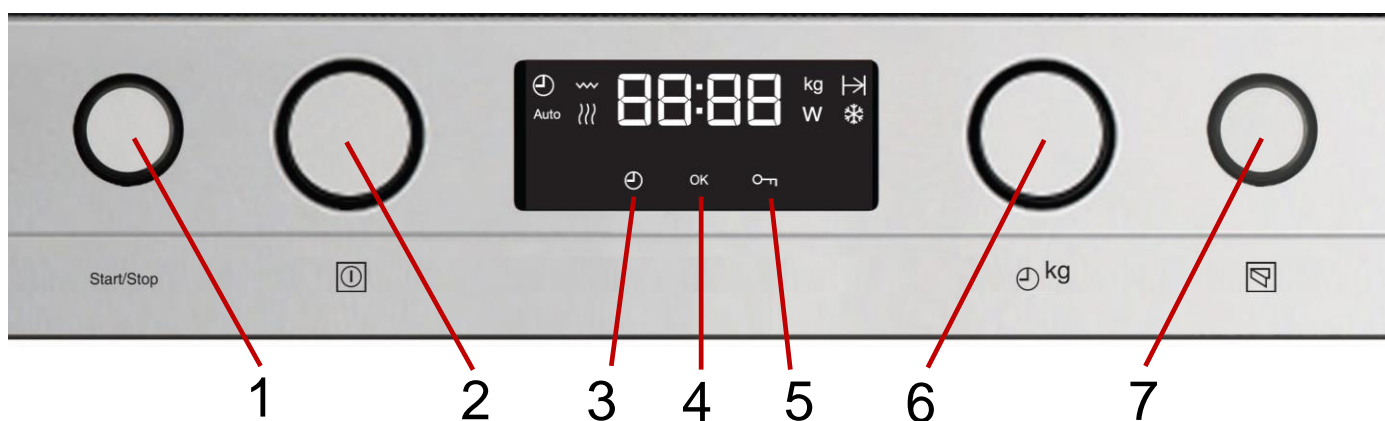


... a następnie są pochłaniane przez żywność.



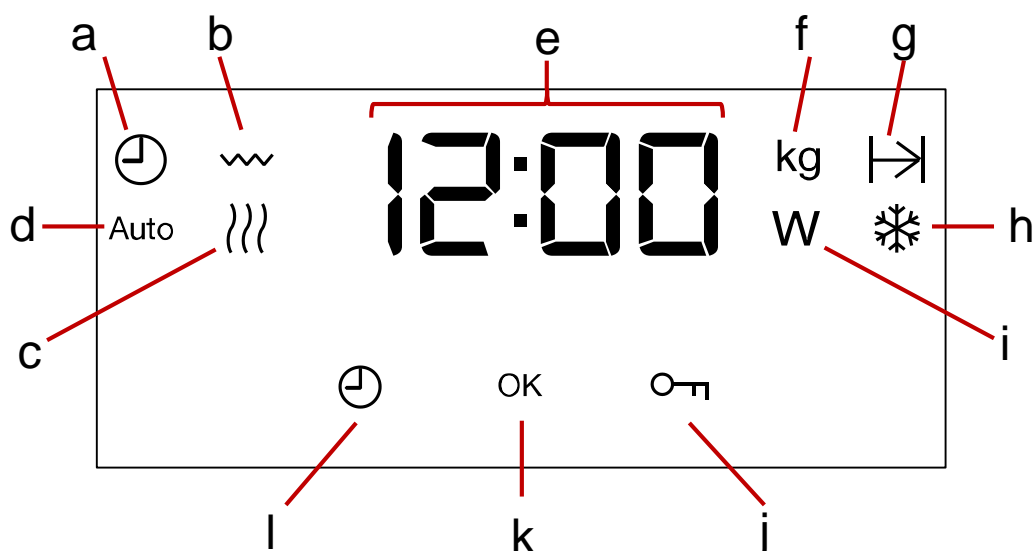


- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Zatrzaski | 4. Ceramiczna podstawa komory |
| 2. Okienko drzwi | 5. Panel sterujący |
| 3. Opuszczana grzałka grilla | 6. Ruszt |



- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. Przycisk Start/Stop | 5. Przycisk "Blokada uruchomienia" |
| 2. Pokrętko wyboru funkcji | 6. Pokrętko wyboru |
| 3. Przycisk "Zegar" | 7. Przycisk otwierania drzwi |
| 4. Przycisk "OK" | |

Opis urządzenia

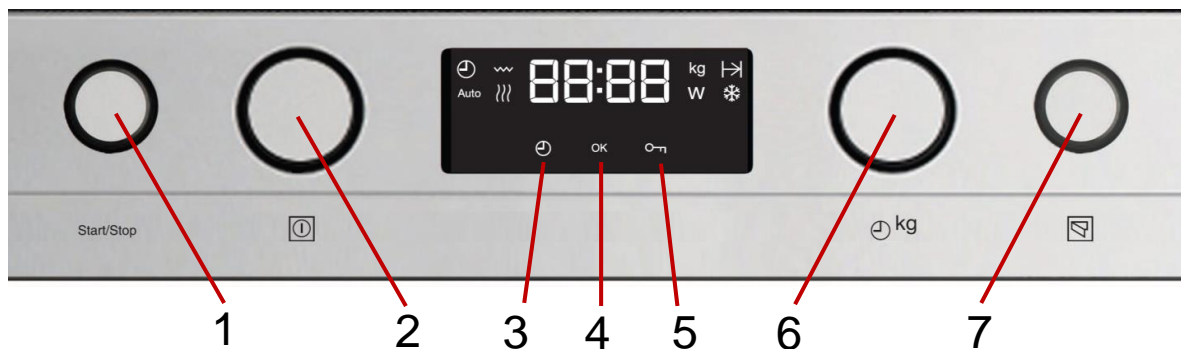


- | | | | |
|-----|--|---|-------------------------------|
| a | Wskaźnik zegara | g | Wskaźnik Czasu trwania |
| b | Wskaźnik funkcji gotowania Grill | h | Wskaźnik Rozmrażania wg czasu |
| c | Wskaźnik funkcji gotowania Mikrofałe | i | Wskaźnik Mocy |
| b+c | Wskaźnik funkcji gotowania Grill + Mikrofałe | j | Klawisz Blokada uruchomienia |
| d | Wskaźnik Funkcji specjalnej | k | Klawisz OK |
| e | Wyświetlacz (display) | l | Klawisz zegara |
| f | Wskaźnik Rozmrażania wg wagi | | |

Opis funkcji

Symbol	Opis	Poziom mocy	Zastosowanie
)))	Mikrofałe	90 W	Powolne rozmrażanie delikatnych produktów żywnościowych; utrzymywanie żywności w ciepłe
		180 W	Gotowanie na niskim poziomie ciepła, gotowanie ryżu Szybkie rozmrażanie
		360 W	Rozpuszczanie masła Podgrzewanie żywności dla małych dzieci
		600 W	Gotowanie warzyw i innej żywności Powolne gotowanie i podgrzewanie Podgrzewanie i gotowanie małych porcji żywności Podgrzewanie delikatnych żywności
		850 W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie płynów lub dań gotowych
	Mikrofałe + Grill	90 W	Opiekanie/tostowanie
		180 W	Grillowanie drobiu i mięsa
		360 W	Przyrządzanie dań zapiekanych ("au gratin")
	Grill	---	Grillowanie

Ustawianie zegara



Po podłączeniu urządzenia do sieci zasilającej po raz pierwszy oraz po ewentualnej przerwie w dostawie prądu, wyświetlacz zegara zacznie migać wskazując nieprawidłową godzinę. Aby ustawić zegar, należy wykonać następujące czynności:

1. Gdy na wyświetlaczu jest widoczna godzina (wyjątek: po pierwszym uruchomieniu lub po przerwie w dostawie zasilania), nacisnąć przycisk zegara (3). Cyfry godziny zaczną migać.

2. Za pomocą pokrętki wyboru (6) ustawić godzinę.

3. Ponownie nacisnąć przycisk zegara (3). Cyfry minut zaczną migać.

4. Za pomocą pokrętki wyboru (6) ustawić minuty.

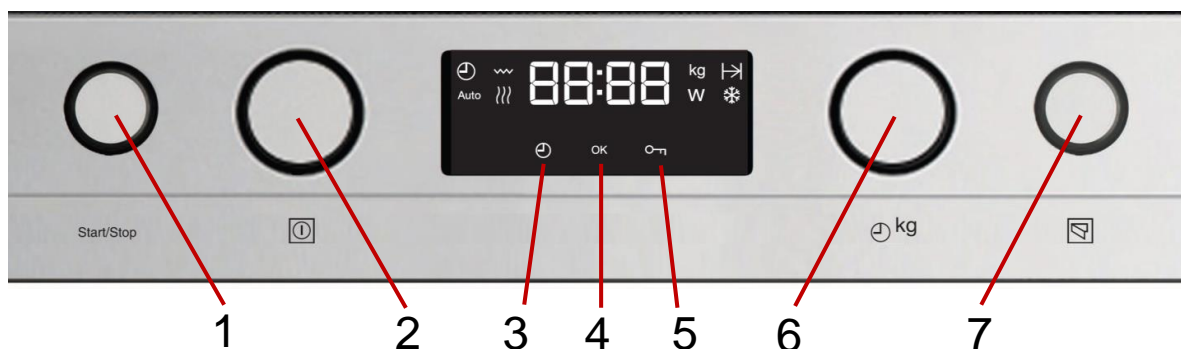
5. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk zegara (3).

Włączanie/wyłączanie podświetlenia zegara

Aby wyłączyć wyświetlanie godziny, należy naciskać przycisk zegara (3) przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu będzie migać wyłącznie dwukropek oddzielający cyfry godzin od cyfr minut.

Aby włączyć podświetlenie zegara, należy naciskać przycisk zegara (3) przez 3 sekundy.

Blokada uruchomienia



Służy do blokowania przycisków i ustawień urządzenia, co zabezpieczy np. przed nieumyślnym włączeniem przez dzieci.

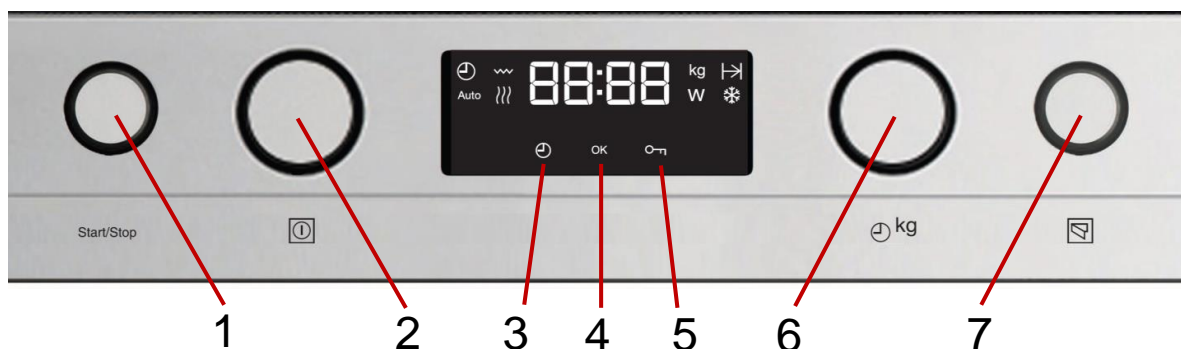
1. Naciskać przycisk blokady uruchomienia (5) przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zaś na wyświetlaczu pojawi się symbol "n-0". Urządzenie zostało zablokowane i nie może być używane.

2. W celu odblokowania urządzenia, ponownie naciskać przycisk Blokady uruchomienia (5) przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Funkcje podstawowe

Funkcja gotowania: Mikrofale

Funkcja idealna do gotowania oraz podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb oraz mięsa.



1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (2) do momentu aż zaczną migać wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale. Na wyświetlaczu zaczną migać wartość 1:00.
2. Obracając pokrętkę wyboru (6) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4). Na wyświetlaczu zaczną migać wartość mocy mikrofali. Jednocześnie zaczną migać wskaźnik mocy.
4. Obracając pokrętkę wyboru (6) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni poziom mocy mikrofali. Jeśli nie wprowadzono żadnych

zmian, urządzenie będzie pracować z mocą 850 W.

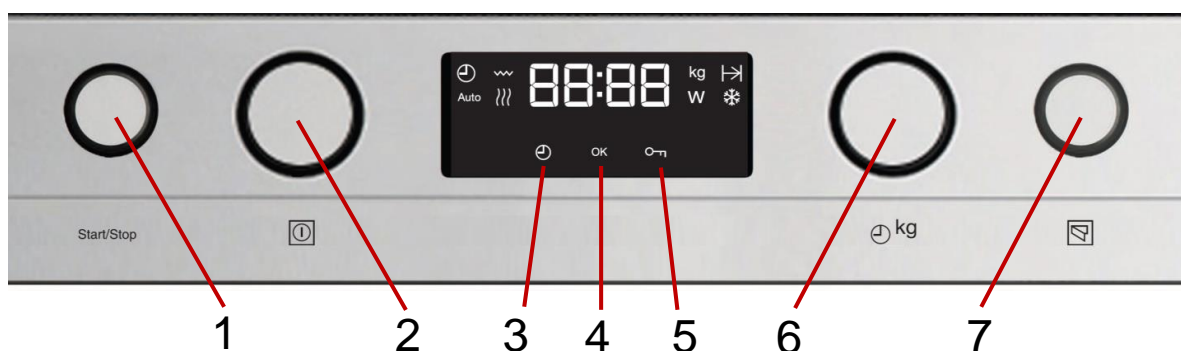
5. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
6. **Nacisnąć** przycisk **Start/Stop** (1). Urządzenie rozpocznie pracę.

Uwaga:

Nacisnąć przycisk Start w dowolnym momencie powyżej opisywanych kroków, by rozpocząć proces gotowania na podstawie wyświetlanych parametrów.

Funkcja gotowania: Grill

Funkcja pozwala w szybki sposób uzyskać efekt zarumienienia warstwy wierzchniej.



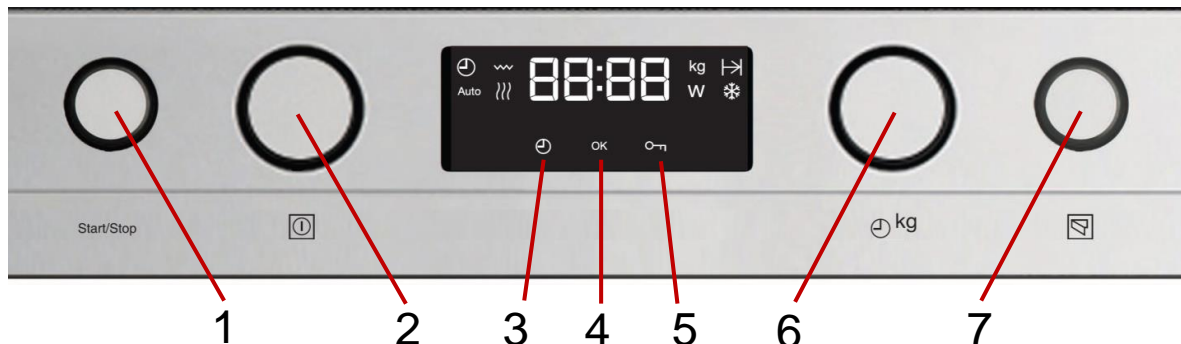
1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (2) do momentu aż zaczną migać wskaźnik funkcji gotowania Grill. Na wyświetlaczu zaczną migać wartość 10:00.
2. Obracając pokrętkę wyboru (6) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.

3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
4. **Nacisnąć** przycisk **Start/Stop** (1). Urządzenie rozpocznie pracę.

Funkcje podstawowe

Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

Funkcja idealna do przygotowania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków oraz różnego rodzaju pieczeni.



1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (2) do momentu aż zaczną migać wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale + Grill. Na wyświetlaczu zaczną migać wartość 10:00.
2. Obracając pokrętkę wyboru (6) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4). Na wyświetlaczu zaczną migać wartość mocy mikrofal. Jednocześnie zaczną migać wskaźnik mocy.
4. Obracając pokrętkę wyboru (6) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni poziom mocy mikrofal. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie będzie pracować z mocą

360 W. Maksymalna wartość mocy dla tej funkcji wynosi 360 W.

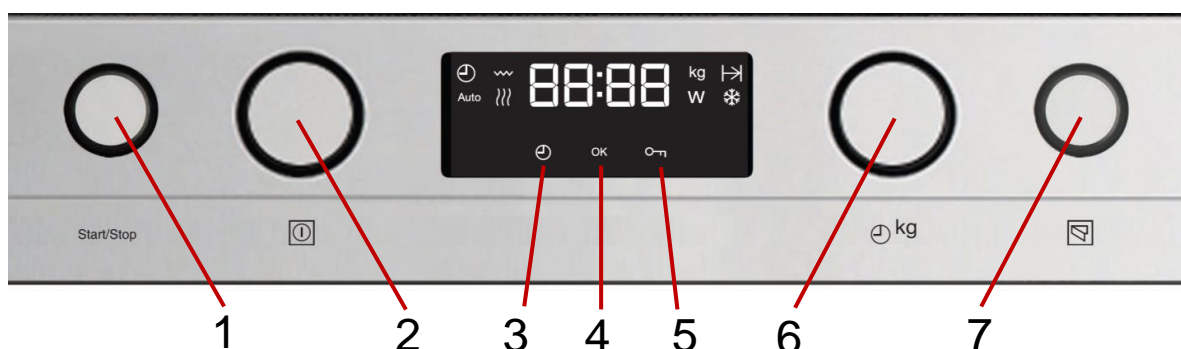
5. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
6. **Nacisnąć** przycisk **Start/Stop** (1). Urządzenie rozpocznie pracę.

Uwaga:

Nacisnąć przycisk Start w dowolnym momencie powyżej opisywanych kroków, by rozpocząć proces gotowania na podstawie wyświetlanych parametrów.

Funkcja: Rozmrażanie wg czasu (tryb manualny)

Funkcja idealna do szybkiego rozmrażania wszystkich rodzajów potraw.



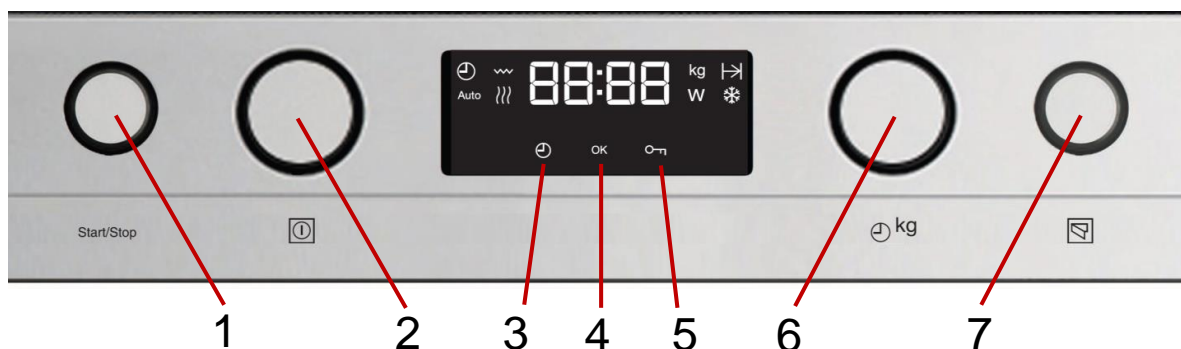
1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (2) do momentu aż zaczną migać wskaźnik funkcji Rozmrażanie wg czasu. Na wyświetlaczu zaczną migać wartość 10:00.
2. Obracając pokrętkę wyboru (6) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas rozmrażania.

3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
4. **Nacisnąć** przycisk **Start/Stop** (1). Urządzenie rozpocznie pracę.
5. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaczną migać słowo turn.

Funkcje podstawowe

Funkcja: Rozmrażanie wg wagi (tryb automatyczny)

Funkcja idealna do szybkiego rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, owoców i pieczywa.



1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji (2) do momentu aż zaczną migać wskaźnik funkcji Rozmrażanie wg wagi. Na wyświetlaczu zaczną migać rodzaj rozmrażanego produktu „Pr 1”.
2. Obracając pokrętkę wyboru (6) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni rodzaj rozmrażanego produktu. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie automatycznie wybierze „Pr 1”.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4). Na wyświetlaczu zaczną migać wartość wagi. Jednocześnie zaczną migać wskaźnik wagi.
4. Obracając pokrętkę wyboru (6) w dowolnym kierunku wprowadzić odpowiednią wagę. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie będzie pracować z ustawieniem wagi 200 g.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).
6. **Nacisnąć** przycisk **Start/Stop** (1). Urządzenie rozpocznie pracę.
7. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaczną migać słowo *turn*.

Poniższa tabela przedstawia programy rozmrażania według wagi wskazując zakresy wagi, czasy rozmrażania i odczekania (przed wyjęciem potrawy z kuchenki mikrofalowej należy odczekać kilka chwil, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność).

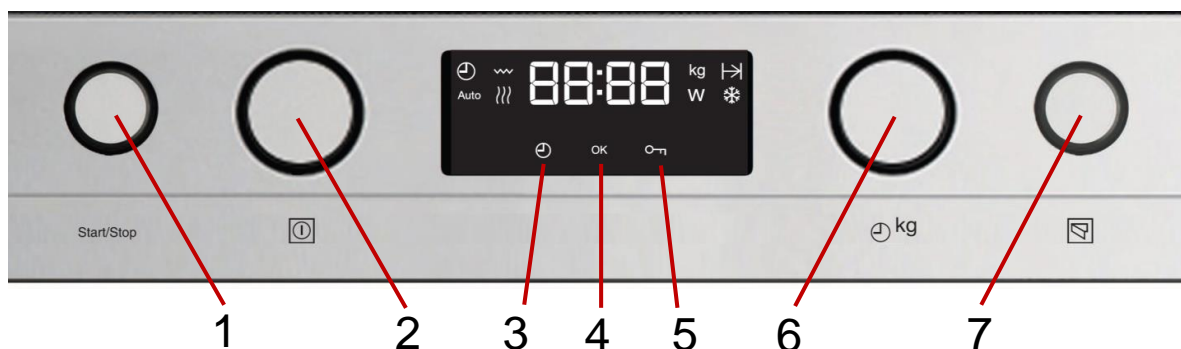
Program	Produkt	Waga (kg)	Czas (min.)	Czas odczekania (min.)
Pr 1	Mięso	0.1 - 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Drób	0.1 - 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Ryba	0.1 - 2.5	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Owoce	0.1 – 1.0	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Pieczywo	0.1 – 1.5	2'24 – 36'15	10 – 20

Ważne: Prosimy zapoznać się z „Ogólnymi wskazówkami dotyczącymi rozmrażania”.

Funkcje specjalne

Funkcja specjalna „Auto”

Funkcja idealna do gotowanie różnego rodzaju potraw.



1. Obracać pokrętło wyboru funkcji (2) do momentu aż zaczniesz migać wskaźnik Funkcji specjalnej «Auto». Na wyświetlaczu zaczną migać symbol programu „P1”.

2. Obracając pokrętło wyboru (6) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni program. Jeśli

nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie automatycznie wybierze „P1”.

3. Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk OK (4).

4. **Nacisnąć** przycisk **Start/Stop** (1). Urządzenie rozpocznie pracę.

Poniższa tabela przedstawia dostępne programy specjalnego funkcji "Auto":

Program	Produkt	Czas (min.)	Wskazówki
P1	Gotowanie ziemniaków	10	Ziemniaki (ok. 500g) włożyć do żaroodpornego naczynia, dodać wody. Naczynie umieścić na ceramicznej podstawie komory urządzenia.
P2	Wolne gotowanie/duszenie potraw	19	Produkty, które będą gotowane/duszone (np. kapusta, kurczak w potrawce) włożyć do miski, następnie przykryć i umieścić na ceramicznej podstawie komory urządzenia.

Ważne wskazówki:

- Zawsze używać naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Stosować pokrywki, by potrawy były soczyste.
- Kilkakrotnie obracać lub mieszać potrawy w trakcie gotowania, zwłaszcza w momencie gdy zabrmi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu zaczną migać **turn**.
- Czas potrzebny do podgrzania produktu zależy od jego temperatury początkowej.

Produkty wyjęte bezpośrednio z lodówki wymagają dłuższego czasu podgrzewania niż produkty o temperaturze pokojowej. Jeżeli temperatura podgrzanego produktu jest nieodpowiednia, zaleca się, aby następnym razem wybrać wyższą lub niższą wagę produktu.

- Po zakończeniu podgrzewania, wymieszać potrawę, by wyrównać poziom temperatury.

Uwaga! Po podgrzaniu, naczynie może być gorące. Chociaż mikrofałe nie nagrzewają naczyń/pojemników, to jednak ciepło oddane przez potrawę może je nagrzać.

Podczas pracy urządzenia

Zatrzymywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać naciskając przycisk **Start/Stop** lub otwierając drzwi urządzenia.

W obu przypadkach:

- **Generowanie fal zostanie natychmiast przerwane.**
- Praca grilla zostaje wstrzymana, lecz jest on nadal **bardzo gorący. Ryzyko poparzenia!**
- Czasomierz zatrzymuje się, a na **wyświetlaczu** pojawia się czas pozostały do zakończenia procesu gotowania.

W tym momencie można:

1. Obrócić lub zamieszać potrawę, aby rozprościć równomiernie temperaturę.
2. Zmienić ustawienia gotowania.
3. Anulować proces gotowania naciskając przycisk **Start/Stop**.

Aby wznowić proces gotowania, należy zamknąć drzwi urządzenia i nacisnąć przycisk **Start/Stop**.

Zmiana ustawień

Istnieje możliwość zmiany ustawień gotowania (czasu, mocy) w trakcie pracy urządzenia lub gdy proces gotowania został wstrzymany. W tym celu należy:

Zmiana czasu pozostałego do zakończenia procesu gotowania: w dowolnym momencie procesu gotowania

- Naciskać przycisk **OK** (4), do momentu gdy zacznie migać **górny wyświetlacz**.
- Ustawić czas gotowania, obracając **pokrętko wyboru** (6).

- Potwierdzić ustawienie naciskając przycisk **OK** (4).

Zmiana poziomu mocy: tylko w momencie przerwania procesu gotowania

- Nacisnąć przycisk **Start/Stop** (1), by przerwać proces gotowania.
- Naciskać przycisk **OK** (4), do momentu gdy zacznie migać **górny wyświetlacz**.
- Ustawić poziom mocy, obracając **pokrętko wyboru** (6).
- Naciskać przycisk **OK** (4), do momentu gdy zacznie migać **dolny wyświetlacz**.
- Nacisnąć przycisk **Start/Stop** (1), by wznowić proces gotowania.

Przerywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać naciskając przycisk **Start/Stop** przez 3 sekundy.

Gdy zatrzymano proces gotowania, w celu przerwania go należy nacisnąć przycisk **Start/Stop**.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś na **wyświetlaczu** pojawi się bieżący czas.

Zakończenie cyklu gotowania

Po zakończeniu cyklu gotowania rozlegnie się potrójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” („Koniec”).

Sygnał dźwiękowy będzie powtarzany co 30 sekund do momentu otwarcia drzwi urządzenia lub naciśnięcia przycisku **Start/Stop**.

Poniższa tabela przedstawia zalecany czas rozmrażania i odczekania (przed wyjęciem potrawy z kuchenki mikrofalowej należy odczekać

kilka chwil, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność) w zależności od rodzaju produktu żywnościowego oraz jego wagi.

Produkt	Waga (kg)	Czas rozmrażania (min.)	Czas odczekania (min.)	Wskazówki
Cielęcina, wołowina, wieprzowina	0.1	2-3	5-10	1 x obrócić
	0.2	4-5	5-10	1 x obrócić
	0.5	10-12	10-15	2 x obrócić
	1.0	21-23	20-30	2 x obrócić
	1.5	32-34	20-30	2 x obrócić
	2.0	43-45	25-35	3 x obrócić
Mięso duszone	0.5	8-10	10-15	2 x obrócić
	1.0	17-19	20-30	3 x obrócić
Mięso mielone	0.1	2-4	10-15	2 x obrócić
	0.5	10-14	20-30	3 x obrócić
Kiełbasa	0.2	4-6	10-15	1 x obrócić
	0.5	9-12	15-20	2 x obrócić
Drób (porcje)	0.25	5-6	5-10	1 x obrócić
Kurczak, indyk	1.0	20-24	20-30	2 x obrócić
	2.5	38-42	25-35	3 x obrócić
Ryba	0.2	4-5	5-10	1 x obrócić
Pstrąg	0.25	5-6	5-10	1 x obrócić
Krewetki	0.1	2-3	5-10	1 x obrócić
	0.5	8-11	15-20	2 x obrócić
Owoce	0.2	4-5	5-10	1 x obrócić
	0.3	8-9	5-10	1 x obrócić
	0.5	11-14	10-20	2 x obrócić
Pieczywo	0.2	4-5	5-10	1 x obrócić
	0.5	10-12	10-15	1 x obrócić
	0.8	15-17	10-20	2 x obrócić
Masło	0.25	8-10	10-15	
Twaróg	0.25	6-8	10-15	
Śmietana	0.25	7-8	10-15	

Rozmrażanie

Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania

1. Do rozmrażania zawsze należy używać naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (porcelana, szkło, odpowiednie tworzywa sztuczne).
2. Tabele rozmrażania według wagi zawierają dane dotyczące surowych produktów żywnościowych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i wagi produktu. Podczas zamrażania porcji żywności należy wziąć pod uwagę późniejszy proces rozmrażania.
4. Produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia należy równomiernie rozłożyć wewnątrz komory urządzenia. Zaleca się, aby grubsze części układać na zewnątrz. Delikatne części przykryć folią aluminiową. **Uwaga!** Krawędzie folii aluminiowej powinny znajdować się w odległości przynajmniej 2 cm od ścianek urządzenia, w przeciwnym wypadku styk folii ze ścianką może powodować iskrzenie.
5. Grube partie produktów powinny być obracane kilkakrotnie.
6. Mrożonki należy rozłożyć równomiernie we wnętrzu komory urządzenia. Płaskie partie żywności ulegają szybszemu rozmrożeniu.
7. Nie należy całkowicie rozmrażać produktów bogatych w tłuszcz (masło, twaróg, produkty mleczne). Wystarczy odczekać tylko kilka minut, aby mogły być zaserwowane. Jeżeli w rozmrożonym produkcie znajdują się kryształki lodu, należy wymieszać potrawę.
8. Drób umieścić na odwróconym talerzu, aby ułatwić spływanie soków.
9. Pieczywo należy owinać w serwetkę, aby nie dopuścić do zbytniego przesuszenia.
10. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać słowo `turn`.
11. Zamrożoną żywność wyjąć z opakowania (pamiętać o usunięciu metalowych klipsów zamykających). Stosując pojemniki, które mogą służyć zarówno do przechowywania żywności w zamrażarce, jak i do podgrzewania/gotowania, wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W przeciwnym wypadku należy przełożyć żywność do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej.
12. Ciecz, powstającą podczas rozmrażania (zwłaszcza drobiu), należy wylać. Nie dopuścić do jej zetknięcia z pozostałą żywnością.
13. Należy pamiętać, iż funkcja Rozmrażanie wymaga czasu oczekania, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność.

Uwaga! Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy zapoznać się ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ważne instrukcje bezpieczeństwa”.

Podczas korzystania z funkcji Mikrofale prosimy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Skórkę** owoców oraz kiełbasek należy **naciąć/nakłuć**, aby nie pękła podczas podgrzewania czy gotowania.
- Przed użyciem jakiegokolwiek naczynia należy najpierw upewnić się, czy jest ono przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając/gotując produkty żywnościowe o niskiej zawartości wody (np. **rozmrzając pieczywo**, przygotowując popcorn itp.) parowanie następuje bardzo szybko, dlatego też żywność może ulec zwęgleniu. Ryzyko uszkodzenia urządzenia oraz pojemnika używanego do przyrządzenia potrawy. Nie należy przekraczać sugerowanych wartości czasu gotowania. Zaleca się nadzorować cały proces gotowania.
- Nie należy podgrzewać (**smażyć**) dużych ilości oleju w kuchenke mikrofalowej.
- **Dania gotowe do podgrzania** należy wyjąć z oryginalnego opakowania, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Przestrzegać instrukcji producenta.
- W przypadku wstawienia do komory kuchenki **kilku naczyń/pojemników**, np. filiżanek, należy rozstawić je równomiernie na ceramicznej podstawie komory.
- Nie wolno zamykać **plastikowych torebek** metalowymi klipsami. Stosować wyłącznie klipsy plastikowe. Torebkę należy nakłuć w kilku miejscach, aby umożliwić ujście pary.
- Gotując żywność należy upewnić się, że osiągnęła ona **temperaturę co najmniej 70°C**.
- W trakcie procesu gotowania okienko w drzwiach może zaparować, zaś **para wodna** skropli się po pewnym czasie. Jest to normalne zjawisko, które może nasilić się, gdy w pomieszczeniu panuje niska temperatura. Nie stanowi zagrożenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.

- Podgrzewając płyny, stosować **pojemniki z szerokim otworem**, aby ułatwić ujście pary.

Przygotować żywność zgodnie ze wskazówkami i stosować się do sugerowanych wartości czasu gotowania oraz poziomu mocy podanych w tabelach.

Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności. Zaleca się każdorazowo dostosować czas i poziom mocy. W zależności od rodzaju produktu żywnościowego należy wydłużyć lub skrócić czas gotowania bądź zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy.

Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofale:

1. Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać o poniższych zasadach:

- podwójna ilość » podwoić czas
- połowa ilości » zmniejszyć czas o połowę

2. Im niższa temperatura pożywienia, tym dłuższy czas gotowania.

3. Im rzadsza konsystencja pożywienia, tym krótszy czas gotowania.

4. Równomierne rozłożenie pożywienia we wnętrzu komory kuchenki zagwarantuje lepsze rezultaty. Równoczesne gotowanie różnego rodzaju produktów żywnościowych jest możliwe, kładąc bardziej „gęste” produkty na zewnątrz ceramicznej podstawy komory, zaś mniej „gęste” na środku.

5. Drzwi urządzenia można otworzyć w dowolnym momencie. Kuchenka mikrofalowa wyłączy się automatycznie. Urządzenie wznowi pracę po zamknięciu drzwi oraz naciśnięciu przycisku **Start**.

6. Żywność pod przykryciem wymaga krótszego czasu grzania, dzięki czemu lepiej zachowuje wartości odżywcze. Pokrywy muszą pozwalać na przenikanie przez nie mikrofal oraz posiadać otwory dla swobodnego ujścia pary.

Gotowanie: Mikrofale

Tabele i sugestie – gotowanie warzyw

Produkt	Waga (kg)	Płyn	Moc (W)	Poziom mocy	Czas (min.)	Czas oczekania (min.)	Wskazówki
Kalafior	0.5	1/8 l	850	5	9-11	2-3	Położyć trochę masła na wierzchu. Pokroić w plastry.
Brokuł	0.3	1/8 l	850	5	6-8	2-3	
Grzyby	0.25	-	850	5	6-8	2-3	
Marchewka z groszkiem,	0.3	½ szklanki	850	5	7-9	2-3	Pokroić w kostkę lub w plastry.
Mrożone marchewki	0.25	2-3 łyżki stołowe	850	5	8-10	2-3	
Ziemniaki	0.25	2-3 łyżki stołowe	850	5	5-7	2-3	Obrać, pokroić na równe kawałki.
Papryka	0.25	-	850	5	5-7	2-3	Pokroić w kawałki lub w plastry.
Por	0.25	½ szklanki	850	5	5-7	2-3	
Mrożona brukselka	0.3	½ szklanki	850	5	6-8	2-3	
Kapusta	0.25	½ szklanki	850	5	8-10	2-3	

Tabele i sugestie – gotowanie ryb

Produkt	Waga (kg)	Moc (W)	Poziom mocy	Czas (min.)	Czas oczekania (min.)	Wskazówki
Filety rybne	0.5	600	4	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania.
Ryba w całości	0.8	850 360	5 3	3-5 10-12	2-3	Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania. Ewentualnie zakryć cieńsze kawałki ryby.

Dla uzyskania lepszych rezultatów należy użyć rusztu znajdującego się w wyposażeniu kuchenki mikrofalowej.

Ruszt umieścić w taki sposób, aby nie miał kontaktu z metalowymi powierzchniami komory urządzenia. Zagrożenie zwarcieniem i uszkodzeniem kuchenki mikrofalowej.

WAŻNE WSKAZÓWKI:

1. Podczas pierwszej eksploatacji może wytworzyć się dym i specyficzny zapach, jako następstwo użycia smaru w procesie produkcji.
2. Podczas gotowania z użyciem funkcji Grill szkło okienka w drzwiach nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **Trzymać dzieci z dala od urządzenia.**
3. Przed użyciem rozgrzewać grill przez 2 minuty. Jeśli nie zalecono inaczej, użyć rusztu.
4. W trakcie pracy grilla ściany komory urządzenia oraz ruszt nagrzewają się do bardzo wysokiej

temperatury, dlatego zaleca się używanie rękawic kuchennych.

5. Jeśli grill pracuje przez dłuższy okres czasu, wyłączy się, by nie spowodować uszkodzenia urządzenia.
6. **Uwaga!** Jeśli żywność przyrządzana jest w naczyniach należy sprawdzić, czy są one przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”.
7. Podczas korzystania z grilla, płamy z przyskającego tłuszczu mogą przypalić się. Jest to normalne zjawisko.
8. Kuchenkę mikrofalową (wnętrze komory oraz akcesoria) należy czyścić każdorazowo po użyciu, jak tylko ostygnie.

Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofałe + Grill

Funkcja Mikrofałe + Grill jest idealna do jednoczesnego szybkiego gotowania oraz opiekania/zarumieniania mięsa. Używając tej funkcji można przyrządzać dania „au gratin”.

Mikrofałe oraz grill działają naprzemiennie: mikrofałe gotują, zaś grill opieka przyrządzaną potrawę.

Produkt	Waga (kg)	Rodzaj naczynia	Moc (W)	Poziom mocy	Czas (min.)
Makaron zapiekany („au gratin”)	0.5	Niskie naczynie	180	2	17-20
Ziemniaki zapiekane („au gratin”)	0.8	Niskie naczynie	600	5	24-28
Lasagne	ok. 0.8	Niskie naczynie	600	5	15-20
Twaróg zapiekany („au gratin”)	ok. 0.5	Niskie naczynie	180	4	18-20
2 świeże udka kurczaka (grillowane)	0.2 (każde)	Niskie naczynie	360	3	15-20
Kurczak	ok.1.0	Wysokie, szerokie naczynie	360	4	40-45
Zupa cebulowa („au gratin”)	2 naczynia x 0.2	Miseczki na zupę	360	3	4-8

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Jeżeli zamierzają Państwo wykorzystać funkcję Mikrofałe + Grill należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednie do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofałi oraz grilla. Patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”.

Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności

od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności.

W przypadku gdy czas podany w tabeli okazał się zbyt krótki, aby odpowiednio zarumienić potrawę, należy ustawić funkcję Grill na kolejne 5 – 10 minut.

Prosimy pamiętać o przestrzeganiu czasu odczekania oraz obracaniu porcji mięsa.

O ile nie zalecono inaczej, podczas gotowania należy użyć ceramicznej podstawy komory.

Wartości podane w tabelach odnoszą się do nierozgrzanej kuchenki mikrofalowej. Nie zachodzi potrzeba wstępnego nagrzewania urządzenia.

Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

Funkcja gotowania: Mikrofale

Korzystając z powyższej funkcji, należy pamiętać, że mikrofałe odbijają się od powierzchni metalowych. Przenikają natomiast przez szkło, porcelanę, glinę, tworzywa sztuczne oraz papier.

Z tego względu w kuchence mikrofalowej **nie wolno używać metalowych garnków ani naczyń/pojemników z metalowymi elementami lub zdobieniami**. Powyższe zalecenie dotyczy również **wyrobów szklanych i ceramicznych z metalowymi zdobieniami lub zawierających metal** (np. szkło ołowiowe). Nie stosować naczyń drewnianych.

Należy **stosować** naczynia/pojemniki wykonane ze szkła (żaroodpornego), porcelany, ceramiki lub żaroodpornego plastiku. Naczyń/pojemników z kryształu i porcelany używać w kuchence mikrofalowej wyłącznie przez krótki okres czasu, np. do rozmrażania lub odgrzewania potraw.

Przyrządzana żywność przekazuje ciepło do naczynia/pojemnika. Ryzyko poparzenia! Zaleca się użycie **rękawic kuchennych**.

Test przydatności naczynia do stosowania w kuchenkach mikrofalowych

Wstawić naczynie/pojemnik do komory kuchenki mikrofalowej, na ok. 20 sekund ustawić najwyższy poziom mocy. Jeśli naczynie/pojemnik jest zimne lub ledwo ciepłe, nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. W przypadku gdy jest bardzo gorące lub powoduje iskrzenie wewnątrz komory urządzenia, nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Funkcja gotowania: Grill

Stosować naczynia żaroodporne, tj. odporne na działanie wysokich temperatur (co najmniej 300°C).

Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych.

Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

Należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednie do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofałi oraz grilla.

Pojemniki i folia wykonane z aluminium

Wstawiając do komory kuchenki dania gotowe do podgrzania w pojemnikach aluminiowych lub owinięte w folię aluminiową, należy pamiętać:

- Stosować się do zaleceń producenta podanych na opakowaniu.
- Pojemniki aluminiowe nie powinny być wyższe niż 3 cm ani nie powinny stykać się ze ścianami komory urządzenia (**minimalny odstęp to 3 cm**). Zdjąć aluminiowe wieczko.
- Pojemnik aluminiowy ustawić bezpośrednio na ceramicznej podstawie komory. W przypadku użycia rusztu zaleca się umieścić pojemnik na talerzu porcelanowym. Nigdy nie stawiać aluminiowego pojemnika bezpośrednio na ruszcie!
- Czas gotowania wydłuża się, ponieważ mikrofałe przenikają żywność od góry. W razie wątpliwości użyć naczynia/pojemnika przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofał w trakcie procesu rozmrażania. W ten sposób można chronić przed przegrzaniem delikatną żywność (drób, mięso mielone).
- **Ważne:** folia aluminiowa nie powinna stykać się ze ścianami komory kuchenki mikrofalowej.

Pokrywki

Zaleca się używanie szklanych lub plastikowych pokrywek bądź folii, ponieważ: (**dotyczy tylko funkcji gotowania Mikrofale**)

1. zapobiegają nadmiernemu parowaniu (zwłaszcza w trakcie długich procesów gotowania).
2. proces gotowania przebiega szybciej.
3. żywność nie wysusza się.
4. żywność zachowuje naturalny aromat.

Pokrywki powinny mieć otwory, by w naczyniu nie powstawało zbyt wysokie ciśnienie. Plastikowe torebki należy nakłuć. Żywność dla dzieci podgrzewać w butelkach bez smoczków oraz słoikach bez nakrętek: ryzyko rozsadzenia pojemnika!

Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

Tabela – naczynia/pojemniki zalecane do stosowania w kuchenkach mikrofalowych

Poniższa tabela zawiera informacje nt. naczyń/pojemników zalecanych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Funkcja	Mikrofale		Grill	Mikrofale + Grill
		Rozmrażanie / podgrzewanie	Gotowanie		
Szko i porcelana 1) Nie żaroodporne, możliwość mycia w zmywarce	możliwość	tak	tak	nie	nie
Ceramika glazurowana Żaroodporne szkło i porcelana		tak	tak	tak	tak
Naczynia ceramiczne, fajans 2) Nieglazurowane, glazurowane bez metalowych zdobień		tak	tak	nie	nie
Naczynia gliniane 2) Glazurowane Nieglazurowane		tak nie	tak nie	nie nie	nie nie
Naczynia plastikowe 2) Żaroodporne do 100 °C Żaroodporne do 250 °C		tak tak	nie tak	nie nie	nie nie
Folie plastikowe 3) Folia spożywcza Celofan		nie tak	nie tak	nie nie	nie nie
Papier, tektura, pergamin 4)		tak	nie	nie	nie
Metal Folia aluminiowa Pojemniki aluminiowe 5) Akcesoria		tak nie tak	nie tak tak	tak tak tak	nie tak tak

1. Bez złotych ani srebrnych zdobień. Szkło ołowiowe jest nieodpowiednie.
2. Należy przestrzegać zaleceń producenta!
3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. Nakłuć torebki. Folię stosować tylko do przykrywania żywności.
4. Nie używać papierowych talerzy.
5. Stosować wyłącznie płytkie aluminiowe naczynia/pojemniki bez pokrywek. Aluminium nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia.

Czyszczenie i pielęgnacja

By utrzymać urządzenie w dobrym stanie, zaleca się regularne czyszczenie.

Uwaga! Czyścić regularnie urządzenie, dokładnie usuwając resztki jedzenia z powierzchni wewnętrznych. W przeciwnym wypadku może dojść do **uszkodzenia urządzenia oraz wystąpienia niebezpiecznych sytuacji.**

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie zaleca się stosować czyściw metalicznych, zmywaków drucianych czy jakichkolwiek innych produktów, które mogą zarysować powierzchnię.

Nie należy czyścić urządzenia za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.

Czyszczenie obudowy

Obudowę należy czyścić miękką szmatką oraz letnią wodą z dodatkiem mydła bądź delikatnych środków myjących. Następnie wytrzeć do sucha.

W przypadku kuchenki mikrofalowej z aluminiowym frontem należy stosować środki do mycia szkła oraz miękką szmatką, która nie pozostawia strzępków. Wytrzeć do sucha płynnym ruchem prawo-lewo itd. Uważać, by nie naciskać zbyt mocno na powierzchnię.

Natychmiast usuwać plamy z wapnia, tłuszczu, skrobii lub białka jajek. Ryzyko korozji.

Nie wolno dopuścić, aby woda dostała się do środka urządzenia.

Czyszczenie wnętrza

Po każdym użyciu ściany komory kuchenki wytrzeć wilgotną szmatką. Jest to najprostszy

sposób usuwania resztek jedzenia i utrzymania urządzenia w czystości.

By usunąć zaschnięty brud, należy użyć delikatnego środka czyszczącego. **Nie wolno używać spray'ów do czyszczenia piekarników, agresywnych środków czyszczących ani środków o właściwościach ściernych.**

Powierzchnię styku drzwi z urządzeniem należy czyścić regularnie, by zagwarantować prawidłowe działanie kuchenki mikrofalowej. Czyścić miękką szmatką oraz letnią wodą z dodatkiem delikatnych środków myjących. **Wytrzeć do sucha.**

Upewnić się, że przez otwory wentylacyjne do środka urządzenia nie przedostaje się żadna ciecz.

Regularnie czyścić spód komory, zwłaszcza w przypadku rozlania się płynów.

Nie wolno włączać urządzenia, jeżeli nie zamontowano ceramicznej podstawy komory.

Jeżeli wnętrze komory jest bardzo zabrudzone (np. zaschnięty brud), należy ustawić szklankę wody na ceramicznej podstawie komory, a następnie włączyć urządzenie na 2 – 3 minuty na najwyższym poziomie mocy. Uwolniona para wodna zmiękczy zanieczyszczenia, które będzie można łatwo usunąć miękką ściereczką.

Nieprzyjemne zapachy (np. z gotowania ryby) można wyeliminować w prosty sposób. Do szklanki wody dodać kilka kropel soku z cytryny. Następnie do szklanki włożyć łyżeczkę, by nie dopuścić do wrzenia. Podgrzewać przez 2 - 3 minuty na najwyższym poziomie mocy.

Czyszczenie górnej części komory urządzenia

Opuszczana grzałka grilla umożliwia wyczyszczenie górnej części komory kucharki mikrofalowej.

By uniknąć poparzenia, zaleca się, aby po zakończeniu użytkowania pozwolić, by urządzenie ostygło. Następnie:

1. Obrócić zaczep grzałki grilla o 90°C (1).
2. Delikatnie opuścić grzałkę grilla (2). **Nie stosować siły.**
3. Po wyczyszczeniu górnej części komory urządzenia, zamocować z powrotem grzałkę grilla (2), przeprowadzając opisane czynności w odwrotnej kolejności.

UWAGA! Zaczep opuszczanej grzałki grilla (1) może wypaść podczas obracania. W tym przypadku należy włożyć go w otwór w górnej

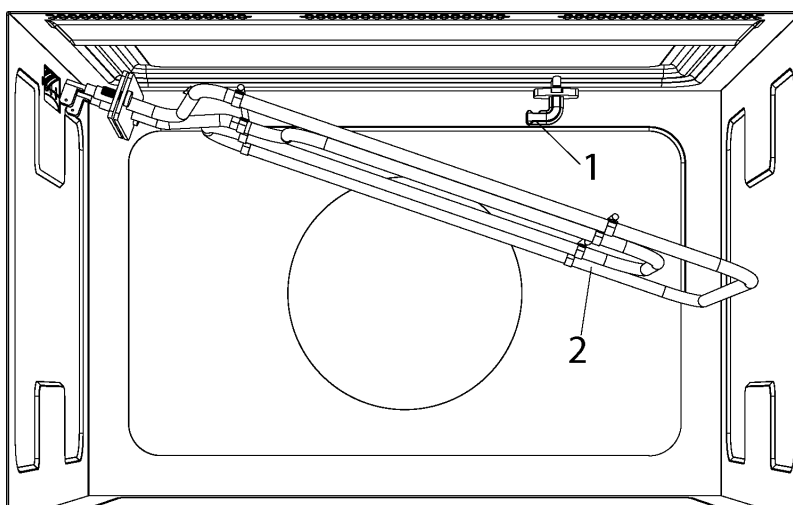
części komory urządzenia, a następnie obrócić o 90°C do pozycji, w której zaczepia się opuszczaną grzałkę grilla (2).

Do czyszczenia nie używać środków o właściwościach ściernych ani ostrych narzędzi.

Czyszczenie akcesoriów

Akcesoria czyścić po każdym użyciu. W przypadku silnych zabrudzeń najpierw namoczyć je w wodzie, a następnie umyć używając szczoteczki lub gąbki. Akcesoria można także myć w zmywarce.

Upewnić się, że ceramiczna podstawa komory oraz wsporniki zawsze są czyste. Nie uruchamiać urządzenia bez zamontowanego ceramicznej podstawy oraz wsporników.



Rozwiązywanie problemów

UWAGA! Wszelkiego rodzaju naprawy urządzenia powinny być wykonywane przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego lub wykwalifikowanego specjalistę. Naprawy przeprowadzane przez inne osoby mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i narażenia użytkownika na niebezpieczeństwo.

Przed wezwaniem serwisu prosimy zapoznać się z listą najczęstszych usterek, gdyż wiele z nich mogą Państwo usunąć samodzielnie:

- **Brak informacji na wyświetlaczu!** Sprawdzić, czy:
 - Wyłączono podświetlenie zegara (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Panel sterujący nie reaguje na dotyk!** Sprawdzić, czy:
 - Włączono blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Urządzenie nie działa!** Sprawdzić, czy:
 - Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
 - W sieci jest zasilanie.
 - Drzwi zostały dokładnie zamknięte. Przy zamykaniu słychać kliknięcie.
 - Pomiędzy drzwiami a obudową nie znajdują się ciała obce.
- **Podczas pracy urządzenie wydaje dziwne dźwięki!** Sprawdzić, czy:
 - W komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, gdyż użyto metalowych przedmiotów (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).

- Naczynie/pojemnik styka się ze ścianami komory urządzenia.
- Wewnątrz komory nie pozostawiono łyżek, widelców lub innych metalowych przedmiotów.
- **Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli!** Sprawdzić, czy:
 - Użyto metalowego naczynia/pojemnika.
 - Ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.
 - W mikrofalówce umieszczono większą lub bardziej zmrożoną ilość żywności.
- **Żywność jest zbyt gorąca, wysuszona lub przypalona!** Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.
- **Po zakończeniu pracy urządzenie wydaje dźwięki!** To normalna sytuacja, będąca wynikiem dalszej pracy wentylatora chłodzącego. Po wystarczającym obniżeniu temperatury, wentylator wyłączy się.
- **Po włączeniu urządzenia, oświetlenie nie działa!** Jeśli wszystkie inne funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie jest to przyczyną przepalonej żarówki. Urządzenie można używać.
- **Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „cErr”!** Odłączyć wtyczkę od zasilania, odczekać ok. 5 sekund. Podłączyć urządzenie do zasilania, komunikat zniknął z wyświetlacza. Urządzenie można używać.

Wymiana żarówki

Wymiany żarówki może dokonać wyłącznie pracownik autoryzowanego serwisu technicznego. Konieczny będzie demontaż urządzenia.

Dane techniczne

• Napięcie.....	patrz tabliczka znamionowa
• Moc znamionowa.....	2700 W
• Moc grilla.	1250 W
• Moc mikrofal.	850 W
• Częstotliwość mikrofal.....	2450 MHz
• Wymiary zewnętrzne (Szer./Wys./Gł.)	595 × 390 × 334 mm
• Wymiary wewnętrzne (Szer./Wys./Gł.)	350 × 210 × 280 mm
• Pojemność.....	22 l
• Waga	22 kg

Opakowanie i wycofanie z eksploatacji

Opakowanie 

Powyższy symbol oznacza, że wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku.

Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku.

Wycofanie z eksploatacji 

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Powyższy symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że ten produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.

Urządzenie, z przeznaczeniem jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów, w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

Wskazówki dotyczące montażu

Przed montażem

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy **upewnić się, że napięcie i częstotliwość w sieci** mają wartości identyczne jak na tabliczce znamionowej urządzenia.

Otworzyć drzwi urządzenia, **wyjąć z niego wszystkie akcesoria**, a następnie usunąć opakowanie.

Uwaga! Front urządzenia może być pokryty **folią ochronną**. Przed pierwszym uruchomieniem należy ją ostrożnie usunąć, poczynając od dolnej części urządzenia.

Należy upewnić się, czy urządzenie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Sprawdzić, czy drzwi urządzenia otwierają i zamykają się prawidłowo, a powierzchnia wewnętrzna i zewnętrzna nie posiada zarysowań. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu technicznego.

NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA, jeśli: kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone; urządzenie nie działa prawidłowo; urządzenie zostało uszkodzone lub upuszczone. W przypadku zaistnienia powyższych sytuacji, prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem technicznym.

Ustawić urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni z dala od źródeł ciepła, radia i telewizji.

Podczas instalacji należy zachować ostrożność, aby kabel zasilający z tyłu urządzenia nie miał kontaktu z wilgocią lub ostrymi przedmiotami. Wysokie temperatury mogą uszkodzić kabel zasilający.

Uwaga! Po montażu urządzenia gniazdko sieci zasilającej oraz wtyczka powinny być łatwo dostępne.

Po montażu

Urządzenie jest wyposażone w kabel zasilający oraz wtyczkę przeznaczoną do prądu jednofazowego o napięciu 230-240V ~ 50 Hz.

Montaż urządzenia na trwałej podstawie powinien być przeprowadzony przez wykwalifikowanego specjalistę. Urządzenie powinno zostać zainstalowane do biegunowego wyłącznika elektrycznego (bezpiecznika) o minimalnej odległości 3 mm pomiędzy stykami.

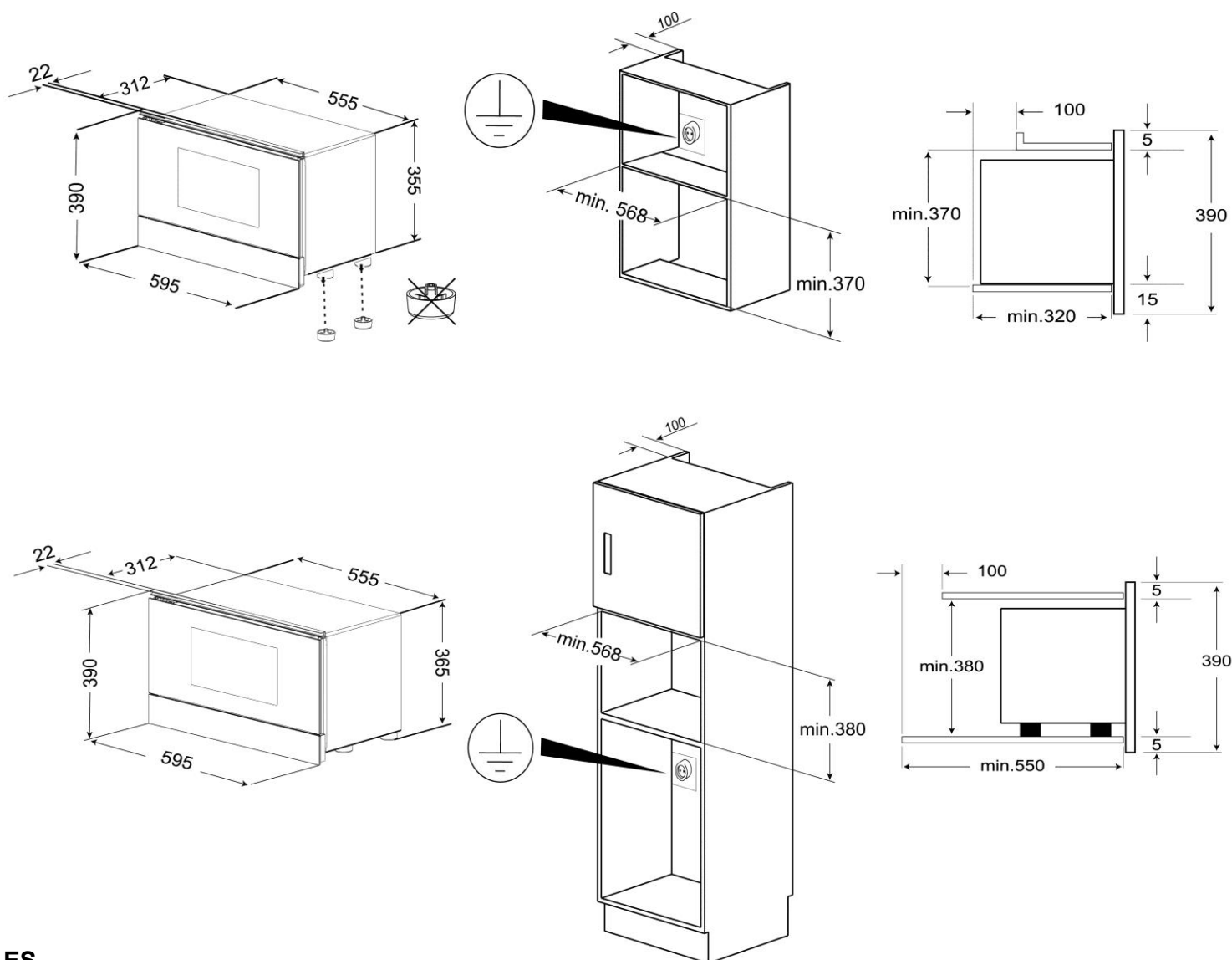
UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Producent/Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone ludziom, ich mieniu lub zwierzętom, które powstały w wyniku nieprzestrzegania instrukcji montażu.

Urządzenie będzie działało prawidłowo tylko w przypadku odpowiednio zamkniętych drzwi.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić komorę urządzenia oraz akcesoria zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Wymiary montażowe umieszczono na końcu niniejszej instrukcji obsługi.



ES

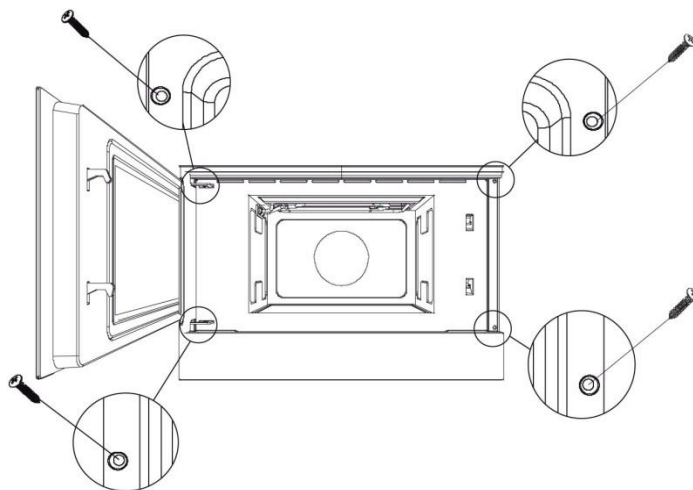
- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atravesándose los 4 agujeros en el marco del horno.

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

PL

- Umieścić urządzenie w wyznaczonym miejscu. Wyrównać do frontów meblowych.
- Zamocować urządzenie za pomocą 4 załączonych śrub, wkręcając je w obudowę poprzez otwory widoczne po otwarciu drzwi urządzenia.



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.	Doornveld 121	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bld. "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