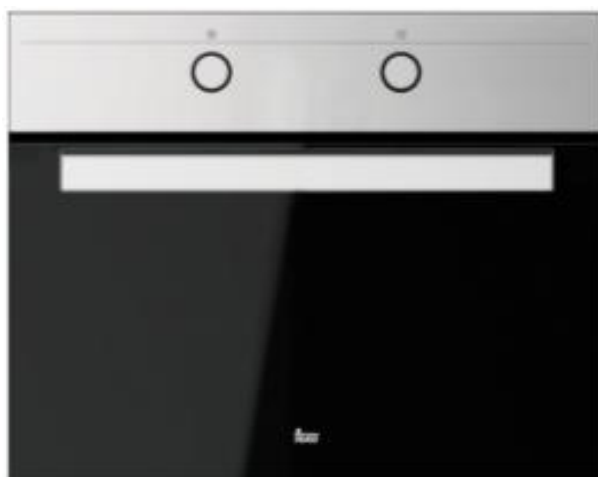


Manual de Instrucciones	ES
Manual de Instruções	PT
Instrukcja obsługi	PL

MWS 32 BI



TeKa

Índice

Información sobre seguridad	3
Instrucciones de seguridad	7
Las ventajas de las microondas	8
Descripción del horno	9
Funciones Básicas	10
Descripción de las Funciones	10
Durante el funcionamiento	11
Interrupción de una cocción	11
Modificación de los parámetros	11
Cancelar una cocción	11
Fin de una cocción	11
Descongelación	12
Indicaciones generales para la descongelación	12
Cocinar con microondas	14
Cocinar con Grill	16
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	18
Limpieza y Mantenimiento del horno	20
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?	22
Características técnicas	23
Especificaciones	23
Indicaciones sobre protección medioambiental	23
Instrucciones de instalación	24
Antes de la instalación	24
Instalación eléctrica	24
Tras la instalación	24
Dimensiones de Instalación	71

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, entrégueles también el correspondiente manual!

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



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.

Información sobre seguridad

- 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.
- 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.

Información sobre seguridad

- 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”.

Información sobre seguridad

REPARACIÓN

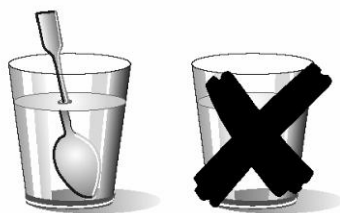
- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **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.

Las ventajas de las microondas

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 un plato rotativo.

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

Por qué se calientan los alimentos

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

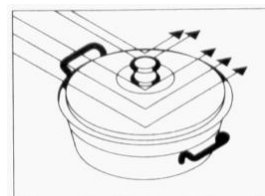
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

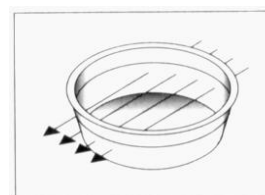
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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.

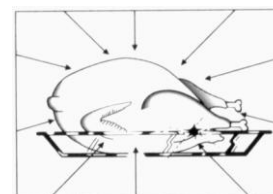
Las microondas son reflejadas por el metal...



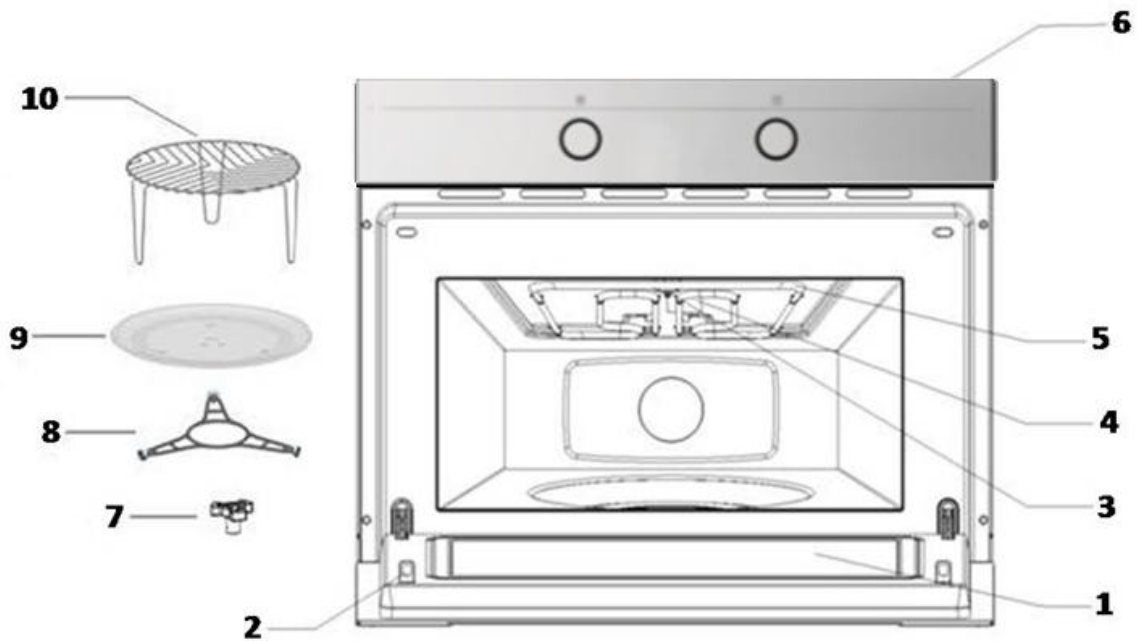
...atraviesan el cristal y la porcelana...



...y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno



- 1. – Cristal de la puerta
- 2. – Lengüeta
- 3. – Lámpara
- 4. – Tapa de mica
- 5. – Grill

- 6. – Panel de mandos
- 7. – Acoplamiento del motor
- 8. – Anillo rotativo
- 9. – Plato Rotativo
- 10. – Rejilla



1. Selector de funciones

2. Selector de tiempo

Funciones Básicas



1. Coloque el **Selector de funciones** en la posición correspondiente a la función que desee (ver tabla "Descripción de funciones").
2. Gire el **Selector de tiempo** para programar el tiempo de funcionamiento que desee. Si desea utilizarlo durante menos de 2 minutos, gire el mando Temporizador hasta una posición más alta y, luego, vuelva a bajarlo hasta el tiempo que desee.
3. El horno inicia su funcionamiento.

Descripción de Funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Mantener Caliente	190W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
	Descongelar	360W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
	Mínima	570W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
	Media	810W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
	Máxima	1000W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
	1	300W	Gratinar tostadas
	2	490W	Cocinar al grill aves y carne
	3	660W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
	4	850W	Preparación de redondo de carne
	5	1000W	Gratinado de patatas
	Grill	----	Grillados

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento abriendo la **puerta**.

En ese caso:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El Selector de Tiempo se para y 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, ver como en “Cancelar una cocción”.

Para retomar el proceso cierre la puerta.

Modificación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento (tiempo y función) pueden ser cambiados durante el funcionamiento o cuando el proceso de cocción está interrumpido, procediendo de la siguiente forma:

1. Para cambiar el tiempo, gire el Selector de Tiempo. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.
2. Para cambiar la función, gire el Selector de funciones. La nueva potencia es asumida en 30 segundos.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, gire el Selector de Tiempo hasta el cero.

ATENCIÓN: cuando termine de utilizar el horno, gire siempre el Selector de Tiempo a CERO. Si no lo hace, el horno empezará a funcionar cuando cierre la puerta y puede dañarse si funciona mientras está vacío.

Fin de una cocción

Al final del proceso se emite una señal acústica y el Selector de Tiempo estará posicionado a cero.



Descongelación

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 estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja 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 vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos a intervalos regulares.
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.

Descongelación

Para descongelar comida, seleccione la función microondas y uno de los dos niveles de potencia indicados a continuación:

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Descongelar / mantener caliente	200 W
	Descongelar	400 W

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 (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey.	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

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 confeccionar 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 estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- 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 el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar 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.

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.

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar a rodajas. Tapar
Brócoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champiñones	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Guisantes y zanahorias,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar en cubos o a rodajas. Tapar
Zanahorias congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales. Tapar
Pimiento	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar a pedazos o a rodajas. Tapar
Puerro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Col de Bruselas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Repollo	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice el grill suministrado conjuntamente con 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 los niños alejados.**
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y el grill alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.
4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **¡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!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Sardina/cabracho	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

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








Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Tablas 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.

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

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Posición	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	490		12-17
Patatas gratinadas	800	Forma baja	1000		20-22
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	1000		15-20
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	850		18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	660		10-15
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	850		35-40
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	660		35-40

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

La vajilla a utilizar en la función 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.

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

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelve los pedazos

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 **agarrador**.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta 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 hoja 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**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja 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:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

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

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se 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 No vidriado	sí	sí	no	no
	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C Resistente al calor hasta 250°C	sí	no	no	no
	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos Celofán	no	no	no	no
	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal Hoja de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios	sí	no	sí	no
	no	sí	sí	sí
	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.

Limpieza y Mantenimiento del horno

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 o 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, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

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

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo 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 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Limpieza y Mantenimiento del horno

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

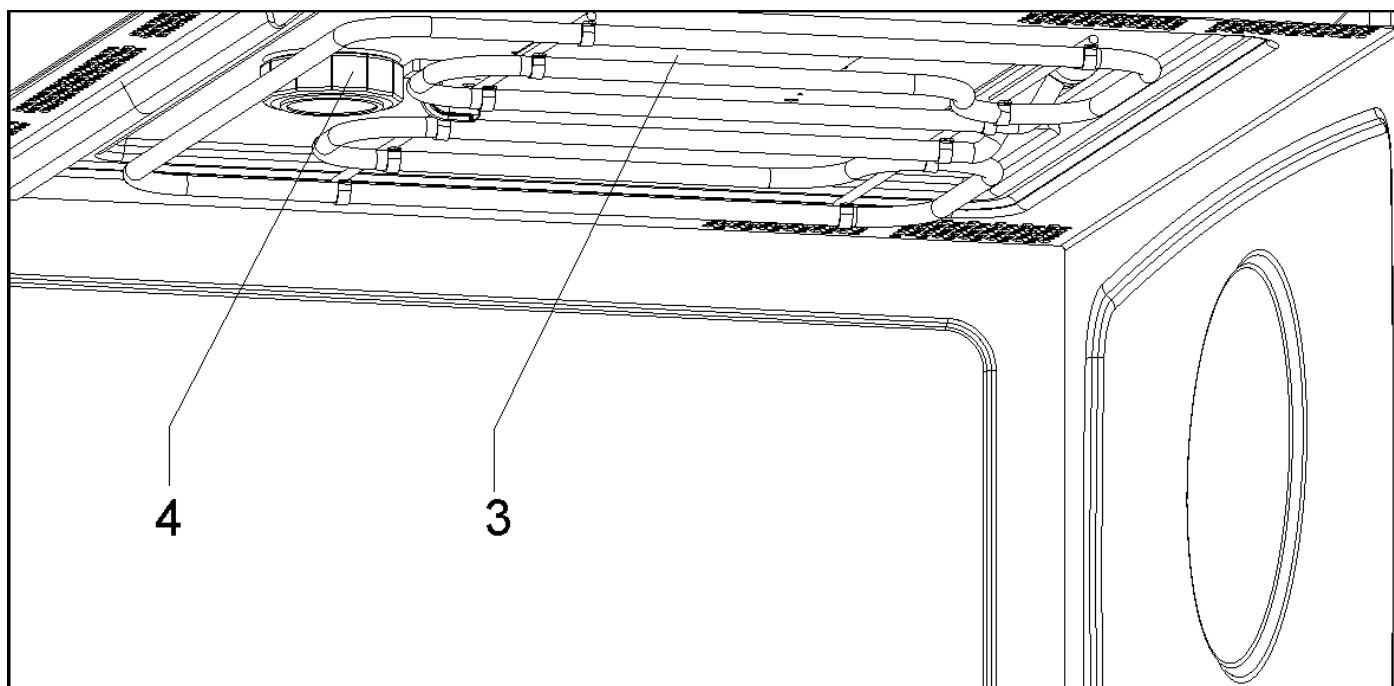
La Tapa de Cristal de la Bombilla (4) está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada

fácilmente para limpieza. Para ello desenrosque y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

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 el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿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.

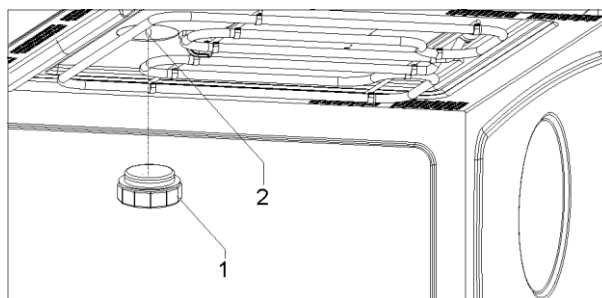
- **¡El display está apagado!** Comprobar si:
 - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
 - EL Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona!** 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 baja 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.

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 20W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida..... 3300 W
- Potencia del grill..... 1500 W
- Potencia de salida microondas. 1000 W
- Frecuencia de microondas... .. 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP). 595 × 455 × 472 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP). 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno..... 38 ltr
- Peso 32 kg

Indicaciones sobre 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 (RAEEE), 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 de forma a recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar 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.

Instrucciones de instalación

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.

¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos causen daños al generador de microondas.

¡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 dañadas. En caso de daños, contacte 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 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.

Instalación eléctrica

De acuerdo con la legislación vigente, la instalación eléctrica de este aparato debe llevarla a cabo personal cualificado.

Antes de enchufar el microondas, compruebe que el voltaje y la frecuencia de su toma de corriente coincidan con los indicados en la placa de características situada en la parte frontal del hueco del aparato, y en el certificado de garantía, que debe conservar junto con este manual.

El aparato se conecta a través de un enchufe (siempre que haya acceso) o mediante un interruptor omnipolar que debe ser resistente al voltaje de la toma y tener una distancia de apertura entre sus contactos de 3mm como mínimo. Esto garantizará la desconexión del microondas en caso de emergencia o al limpiarlo.

El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones de seguridad para sistemas eléctricos.

ATENCIÓN: ES OBLIGATORIO QUE EL HORNO TENGA CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de tener que sustituir el cable eléctrico flexible que se proporciona con el microondas, un técnico del Servicio Postventa deberá realizar esta tarea, ya que requiere el uso de herramientas especiales.

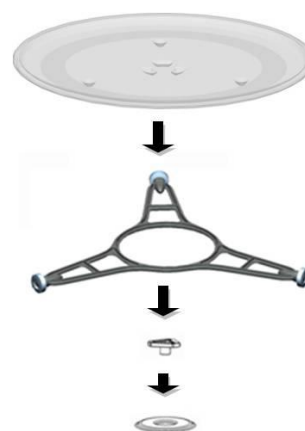
El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

Tras la 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".

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos.**



Durante la instalación, seguir las instrucciones indicadas no final do manual.

Informações de segurança	26
Instruções de segurança	30
As vantagens das Micro-ondas	31
Descrição do forno	32
Funções Básicas	33
Descrição das Funções.....	33
Durante o funcionamento...	34
Interrupção de um cozinhado	34
Alteração dos parâmetros	34
Cancelar um cozinhado.....	34
Descongelação	35
Indicações gerais para a descongelação.....	35
Cozinhar com Micro-ondas	37
Cozinhar com Grill	39
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	41
Limpeza e Manutenção do forno	43
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	45
Características técnicas	46
Especificações	46
Indicações sobre proteção ambiental	46
Instruções de instalação	47
Antes da instalação.....	47
Instalação eléctrica	47
Após a instalação.....	47
Dimensões de Instalação	71

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 DESTES 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



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."

Informações de segurança

- 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.

Informações de segurança

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.

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”.

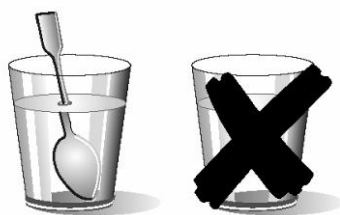
REPARAÇÃO

- **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.

Instruções de segurança

- **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 Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-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.

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 eléctrica em energia de Micro-ondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

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

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das Micro-ondas.

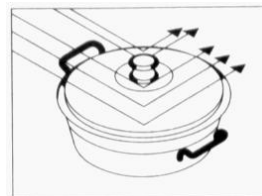
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

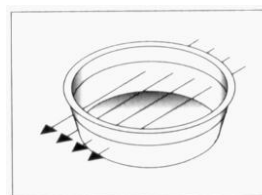
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno Micro-ondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

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 de Micro-ondas.

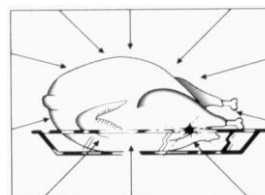
As Micro-ondas são reflectidas pelo metal...



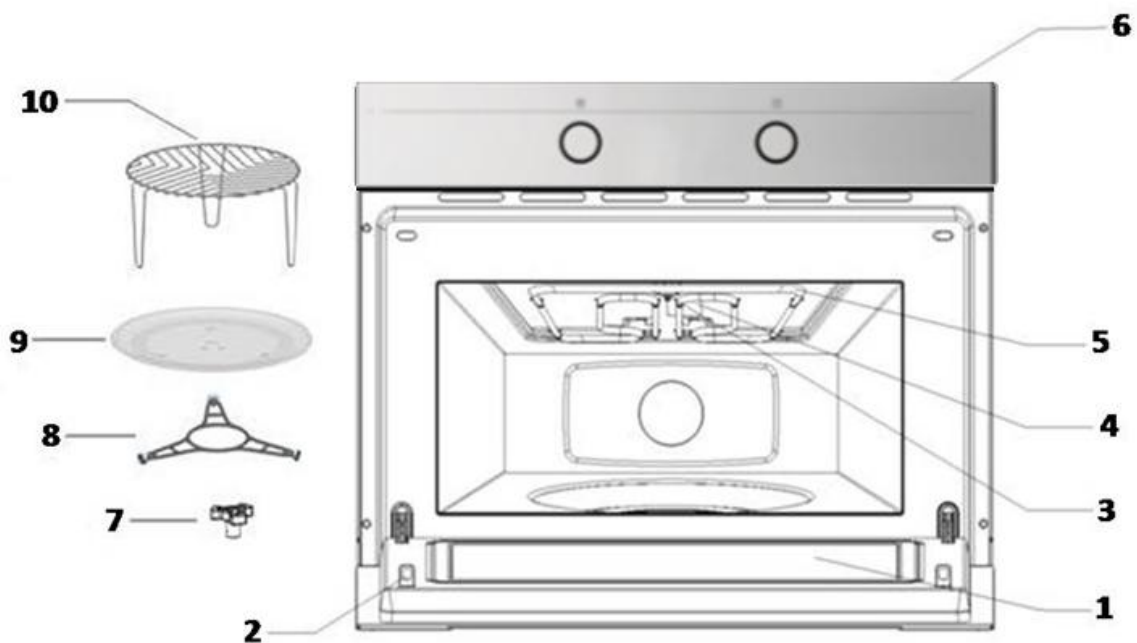
...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



Descrição do forno



- 1. – Vidro da Porta
- 2. – Linguete
- 3. – Lâmpada
- 4. – Tampa de mica
- 5. – Grill

- 6. – Painel de comandos
- 7. – Acoplamento do motor
- 8. – Anel rotativo
- 9. – Prato Rotativo
- 10. – Trempe



1. Seletor de funções

2. Seletor de tempo



1. Rode o botão **Seletor de Funções** para a posição correspondente à função pretendida (ver tabela “Descrição das Funções”).
2. Rode o botão **Seletor de Tempo** para o tempo de funcionamento desejado. Para tempos

abaixo de 2 minutos, coloque o **Seletor de Tempo** num tempo superior e depois baixe para o tempo desejado.

3. O forno começa a funcionar.

Descrição das Funções

Simbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Manter quente	190W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente.
	Descongelar	360W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
	Mínimo	570W	Derreter manteiga. Aquecer alimentos para bebé.
	Médio	810W	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
	Máximo	1000W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados.
	1	300W	Gratinar tostas.
	2	490W	Grelhar aves e carne.
	3	660W	Cozinhar empadões e gratinados.
	4	850W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
	5	1000W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
	Grill	----	Grelhar alimentos.

Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura abrindo a **porta**.

Nesse caso:

- **Cessa imediatamente a emissão de micro-ondas.**
- O Seletor de Tempo pára e 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 (ver como em “Cancelar um cozinhado”).

Para retomar o processo, feche a porta.

Alteração dos parâmetros

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

1. Para alterar o tempo, rode o Seletor de Tempo. O novo tempo definido é assumido imediatamente.
2. Para alterar a potência, rode o Seletor de Funções. A nova função definida será assumida dentro de 30 segundos.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, rode o **Seletor de Tempo** até o zero.

Atenção: Quando acabar de utilizar o Micro-ondas, rode sempre o Seletor de Tempo até à posição **ZERO**. Caso contrário, ao fechar a porta, o Micro-ondas irá voltar a funcionar, o que poderá danificá-lo se este estiver vazio.

Fim de um cozinhado



No final do processo é emitido um sinal acústico e o Seletor do Tempo encontra-se no zero.

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 virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Vire os alimentos a intervalos de tempo regulares.
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 é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Descongelação

Para descongelar alimentos, seleccione a função Micro-ondas com um dos seguintes níveis de potência.

Posição	Nível de potência	Potência
	Descongelar / Manter quente	200 W
	Descongelar	400 W

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedacos de carne, porco, vitela, vaca	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 2 x
	1000	21-23	20-30	Virar 2 x
	1500	32-34	20-30	Virar 2 x
	2000	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	500	8-10	10-15	Virar 2 x
	1000	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Virar 2 x
	500	10-14	20-30	Virar 3 x
Salsicha	200	4-6	10-15	Virar 1 x
	500	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1000	20-24	20-30	Virar 2 x
	2500	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	200	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	500	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	300	8-9	5-10	Virar 1 x
	500	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 1 x
	800	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	250	8-10	10-15	
Requeijão	250	6-8	10-15	
Natas	250	7-8	10-15	

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 o prato rotativo.
- 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 sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.

5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O Micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla **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 (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar às rodelas. Tapar
Brócolos	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Cogumelos	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas. Tapar
Cenouras congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Batatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais. Tapar
Páprica	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas. Tapar
Alho-porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Chucrute	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	600	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

Cozinhar com Grill

Para obter bons resultados com o Grill, utilize a grelha fornecida em conjunto com 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. Durante o funcionamento do Grill as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
4. Durante uma utilização mais prolongada do Grill é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **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!
6. 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.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Tabelas e sugestões – Grill sem Micro-ondas

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

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

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

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








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

Cozinhar com Grill

Tabelas 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 (g)	Loiça	Potência (Watt)	Posição	Tempo (min.)
Massa gratinada	500	Forma baixa	490		12-17
Batatas gratinadas	800	Forma baixa	1000		20-22
Lasanha	aprox. 800	Forma baixa	1000		15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500	Forma baixa	850		18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 200	Forma baixa	660		10-15
Aves	aprox. 1000	Recipiente baixo e largo	850		35-40
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200	Malgas de sopa	660		2-4

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 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.

Tenha em atenção os tempos de repouso e vire os pedaços de aves.

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

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função Micro-ondas

Na função Micro-ondas tenha em atenção que as Micro-ondas são reflectidas 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 refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

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 ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela 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 directamente sobre o prato rotativo. 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 reflectir as Micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

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

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

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

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	sim	sim	não	não
Não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
Resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3) Filme plástico para alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios	sim	sim	sim	sim

- Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
- Tenha em atenção as indicações do fabricante!
- Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
- Não utilize pratos de papel.
- 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 efectuada com o forno desligado da alimentação eléctrica. 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 objectos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto 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.

Nos fornos com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe no sentido horizontal sem exercer pressão sobre a superfície.

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 correcto funcionamento.

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

Regularmente retire o prato rotativo e o respectivo suporte e limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre o prato rotativo 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

A Tampa de Mica (3) localizada no tecto deve ser mantida sempre limpa. Os restos de alimentos acumulados na tampa de mica podem causar danos ou provocar faíscas.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objectos pontiagudos.

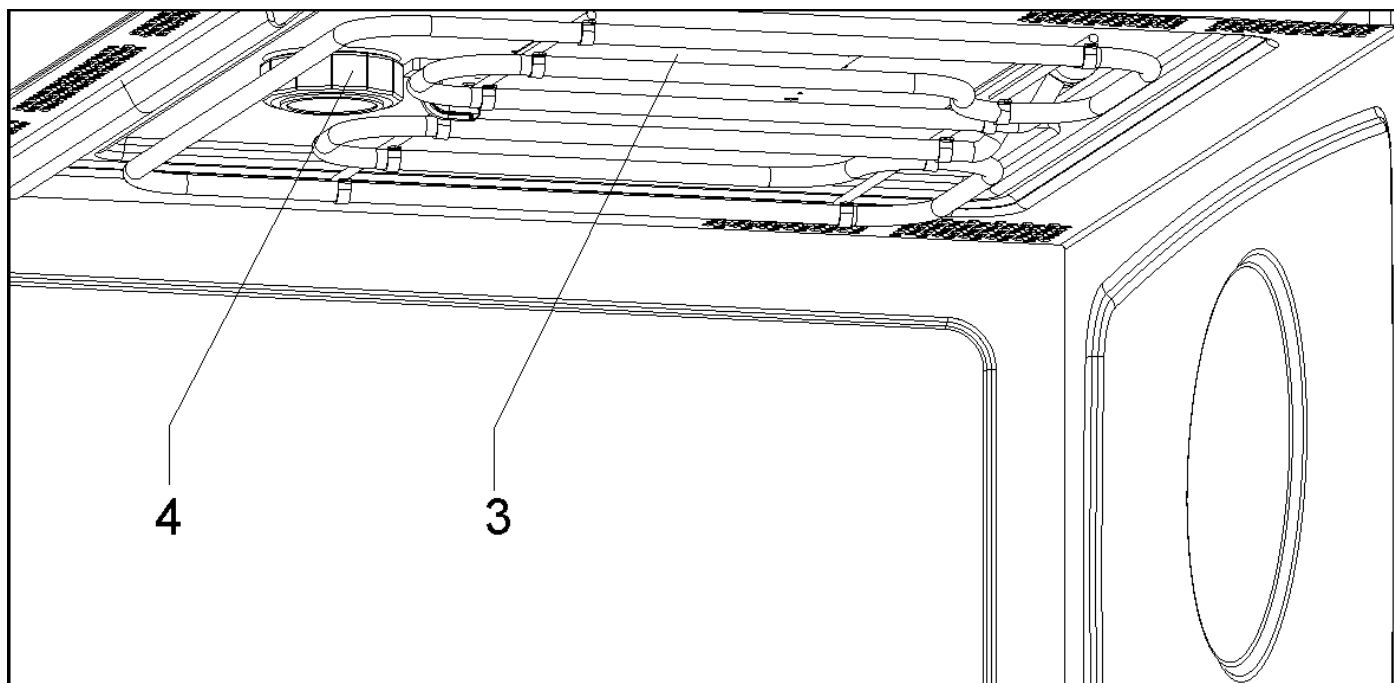
Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.

A Tampa de Vidro da Lâmpada (4) está localizada no tecto do forno e pode ser retirada facilmente para limpeza. Para isso desenrosque-a e limpe-a com água e detergente da loiça.

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 o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos. Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

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

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

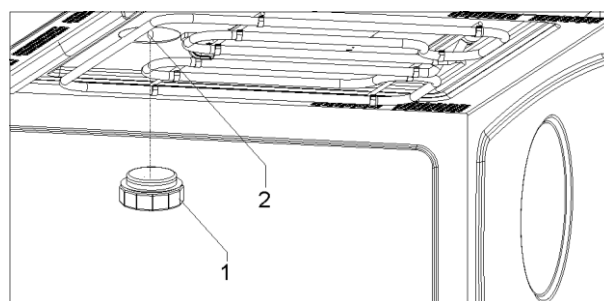
- **O mostrador está apagado!** Verificar se:
 - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas!** Verificar se:
 - O Bloqueio de Segurança está activo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona!** Verificar 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.
 - Seleccionou 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 iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o forno da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desenrosque e remova a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Remova a lâmpada de halogéneo (2). **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo de 12V / 20W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada directamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Enrosque a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Volte a ligar o forno à alimentação eléctrica.



Características técnicas

Especificações

- Tensão AC (ver placa de características)
- Potência requerida 3300 W
- Potência do Grill..... 1500 W
- Potência de saída Micro-ondas..... 1000 W
- Frequência de Micro-ondas... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 595 × 455 × 472 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP). 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno..... 38 ltr
- Peso..... 32 kg

Indicações sobre 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 dos materiais de embalagem.



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 electrodomésticos não devem 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.

Instruções de instalação

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.

Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos causem danos ao gerador de Micro-ondas.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de protecção**. 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 correctamente 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 funciona correctamente 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, objectos 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.

Instalação elétrica

A instalação elétrica tem de ser efectuada por um técnico electricista habilitado, em conformidade com a legislação em vigor.

Antes de ligar o Micro-ondas à tomada eléctrica, verifique se a tensão e a frequência da rede eléctrica correspondem às indicadas na placa de características, localizada na cavidade frontal, e no certificado de garantia, que deve ser guardado juntamente com este manual.

A ligação elétrica é efectuada através de uma tomada de corrente (onde existir) ou através de um dispositivo de corte omnipolar que seja adequado para a intensidade a tolerar e com separação mínima de 3 mm entre contactos, de modo a assegurar o seu desligamento em caso de emergência ou sempre que se proceda à limpeza do Micro-ondas.

A ligação deve incluir uma ligação correta à terra, em conformidade com as normativas vigentes.
ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

A substituição do cabo de alimentação do Micro-ondas deverá ser efectuada por um serviço de pós-vendas oficial, em virtude de ser necessária a utilização de ferramentas especiais.

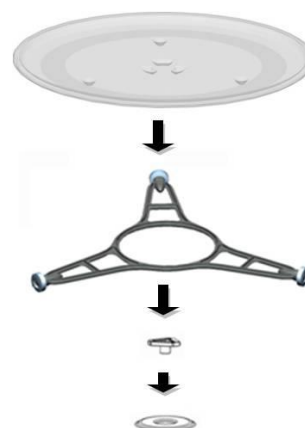
O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

Após a 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".

Encaixe o Acoplamento no centro da cavidade do forno e sobreponha o Anel Rotativo e o Prato Rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do Micro-ondas é necessário que, tanto o prato rotativo como os respectivos acessórios, estejam no interior e corretamente colocados. **O prato rotativo pode girar em ambos os sentidos.**



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

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	49
Ważne instrukcje bezpieczeństwa	53
Zalety kuchenki mikrofalowej.....	54
Opis urządzenia	55
Ustawienia podstawowe.....	56
Opis funkcji	56
Podczas pracy urządzenia.....	57
Zatrzymywanie cyklu gotowania.....	57
Przerywanie cyklu gotowania	57
Zakończenie cyklu gotowania.....	57
Rozmrażanie.....	58
Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania	58
Gotowanie: Mikrofale.....	60
Gotowanie: Grill	62
Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń.....	64
Czyszczenie i pielęgnacja	66
Czyszczenie obudowy.....	66
Czyszczenie wnętrza.....	66
Czyszczenie akcesoriów	67
Rozwiązywanie problemów.....	68
Dane techniczne	69
Opakowanie i wycofanie z eksploatacji	69
Wskazówki dotyczące montażu.....	70
Przed montażem	70
Montaż	71

Szanowni Państwo!

Serdecznie gratulujemy trafnego wyboru.

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



Przed montażem i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym montażem oraz eksploatacją. Instrukcję obsługi należy zachować, aby korzystać z niej podczas eksploatacji urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI ORAZ OSÓB O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH FIZYCZNYCH, ZMYŚLOWYCH LUB UMYŚLOWYCH

UWAGA! Zagrożenie uduszeniem, odniesieniem obrażeń lub trwałym kalectwem.

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem oraz otrzymały stosowne instrukcje dotyczące obsługi urządzenia w sposób prawidłowy i bezpieczny, a także rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem.
- Nie dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- **UWAGA:** Dzieci nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy kuchenki mikrofalowej mocno nagrzewają się.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie. Dzieci poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.
- Czyszczeniem i pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

OGOLNE ZASADY BEZPIECZENSTWA

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytkowania wyłącznie w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, w

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- takich miejscach, jak:
 - kuchnie dla pracowników na zapleczach sklepów, w biurach oraz innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - hotele, motele i inne obiekty mieszkalne (jako wyposażenie dla klientów);
 - obiekty noclegowe
- Podczas pracy wewnątrz urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory urządzenia. Podczas wyjmowania/wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- **UWAGA:** Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów żywnościowych w zamkniętych pojemnikach/naczyniach. Może to spowodować rozsądzenie zamkniętego naczynia.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzyw sztucznych, nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru – ww. materiały mogą zapalić/zwęglić się.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności oraz napojów. Suszenie żywności lub odzieży, a także ogrzewanie poduszek termicznych, pantofli, gąbek, wilgotnych szmatek 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

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

wolno korzystać z urządzenia. Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.

Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.

- Jeśli z urządzenia ulatnia się dym lub ogień, jego drzwi należy pozostawić zamknięte w celu zduszenia płomieni. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć zasilanie.
- Podgrzewane napoje mogą osiągnąć temperaturę wrzenia z opóźnieniem. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: ryzyko poparzenia wrzątkiem.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz słoiczków z pokarmem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, aby zapewnić równomierną temperaturę pokarmu i nie dopuścić do poparzenia.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek gotowanych, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania.

MONTAŻ

- Urządzenie powinno zostać zainstalowane do biegunowego wyłącznika elektrycznego (bezpiecznika) o minimalnej odległości 3 mm między stykami.
- Odpowiednimi urządzeniami rozdzielającymi są np. wyłączniki automatyczne, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy wykręcić z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki. Montaż przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Jeśli dokonano podłączenia elektrycznego poprzez wtyczkę oraz jest ona łatwo dostępna, to nie ma konieczności montażu dodatkowego urządzenia rozdzielającego.
- Instalacja elektryczna musi zapewniać ochronę przed porażeniem elektrycznym.
- UWAGA: Urządzenie musi być uziemione.

CZYSZCZENIE

- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

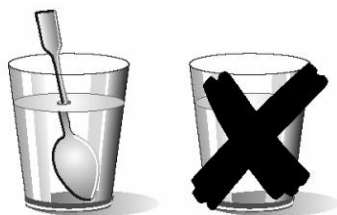
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni wewnętrznych, co negatywnie wpłynie na żywotność urządzenia oraz może spowodować niebezpieczne sytuacje.
- Nie wolno używać agresywnych środków ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby w drzwiach urządzenia, ryzyko zarysowania powierzchni, a w rezultacie stłuczenia szyby.
- 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

- **UWAGA:** Przed przystąpieniem do naprawy urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **UWAGA:** Wyłącznie wykwalifikowany specjalista może przeprowadzać czynności serwisowe lub naprawcze wiążące się z koniecznością zdjęcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym.
- **UWAGA:** W przypadku uszkodzenia drzwi lub uszczelek drzwiowych, nie wolno korzystać z urządzenia do czasu naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Jeśli przewód zasilający został uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa jego wymianę powinien przeprowadzić producent, autoryzowany serwis lub inny wykwalifikowany specjalista. Ponadto do ww. czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Urządzenia nie wolno otwierać ani naprawiać samemu, ponieważ grozi to obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia. Powyższe prace powinien wykonywać jedynie personel autoryzowanego serwisu technicznego.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- **Uwaga!** W urządzeniu nie wolno podgrzewać czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. **RYZIKO 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 opiekania używać wyłącznie funkcji Grill oraz stale nadzorować wspomniany proces gotowania. Korzystając z funkcji Mikrofale + 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: **RYZIKO POPARZENIA WRZĄTKIEM!**
- Aby uniknąć ww. sytuacji, do naczynia należy włożyć metalową łyżeczkę lub szklaną rurkę.

- **W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek:**
- Nie wolno włączać urządzenia, jeśli nie zamocowano wspornika obrotowego, podstawy obrotowej ani talerza obrotowego.
- Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia. **RYZIKO** 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 (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
- Nie wolno zdejmować pokrywy mikrowej na górnej ścianie komory urządzenia! Pokrywa chroni generator mikrofal przed osadzaniem się tłuszczu i resztek jedzenia.
- 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 wolno opierać się ani siadać na otwartych drzwiach urządzenia. Ryzyko uszkodzenia urządzenia, zwłaszcza zawiasów. Maksymalna wytrzymałość drzwi to 8 kg.

Maksymalna wytrzymałość talerza obrotowego 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 kuchence 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 talerz obrotowy.

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 wprowadzana w drgania.

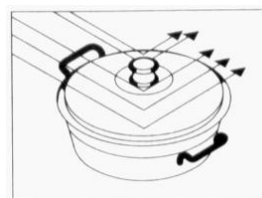
Tarcia między cząsteczkami produkuje ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

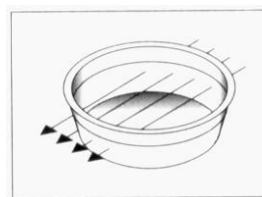
- Możliwe jest gotowanie jedynie z odrobiną płynu lub tłuszczu/oleju.
- Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie odbywa się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku.
- Żywność zachowuje witaminy, wartości odżywcze oraz minerały.
- Żywność zachowuje swój kolor i aromat.

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.

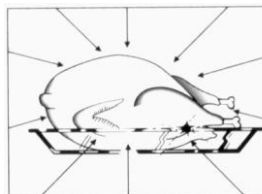
Mikrofałe odbijają się od metalu ...

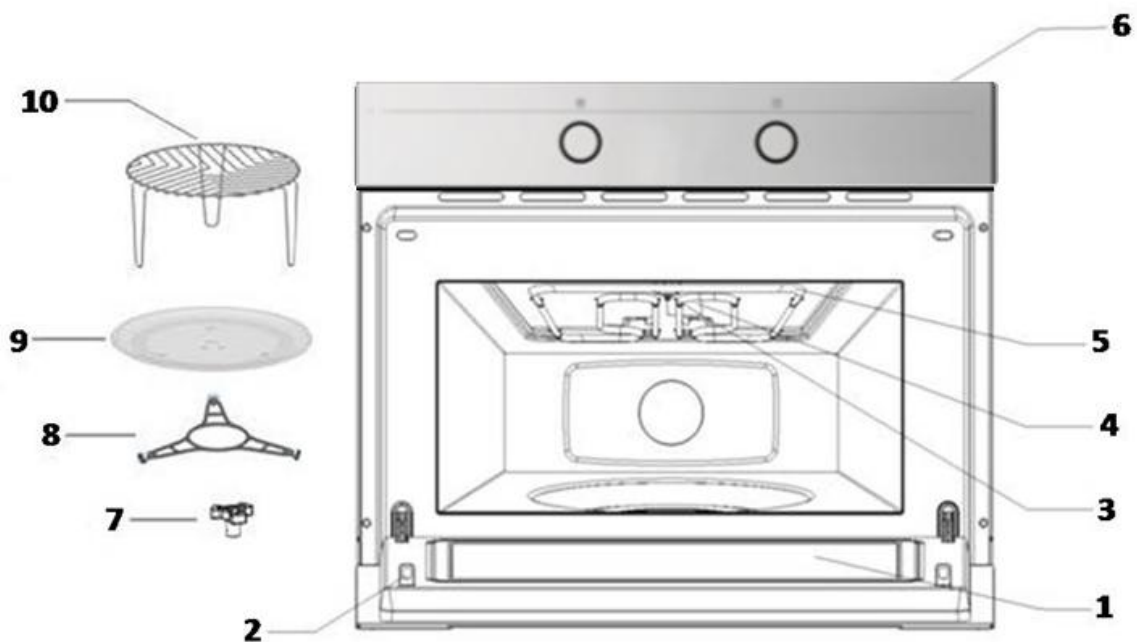


... lecz przechodzą przez szkło i porcelanę ...



... a następnie są pochłaniane przez żywność.





- 1. – Okienko drzwi
- 2. – Zatrzaski
- 3. – Oświetlenie
- 4. – Pokrywa mikrowa
- 5. – Grzałka grilla

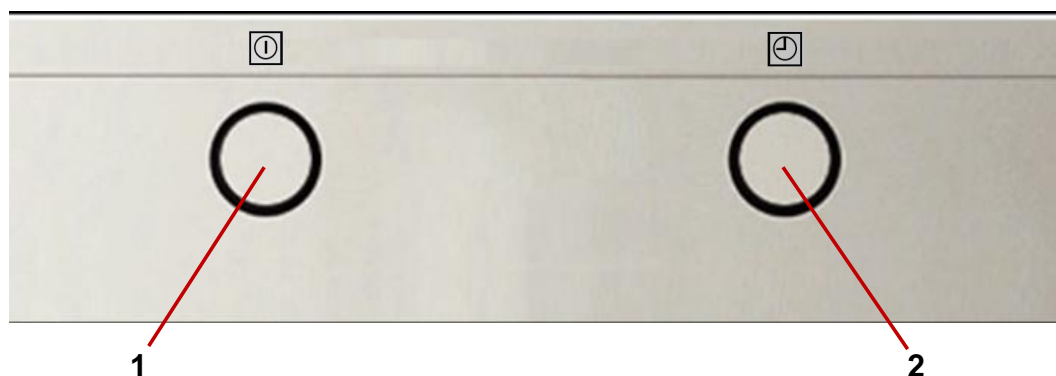
- 6. – Panel sterujący
- 7. – Wspornik obrotowy
- 8. – Podstawa obrotowa
- 9. – Talerz obrotowy
- 10. – Ruszt



1. Pokrętko wyboru funkcji

2. Pokrętko wyboru czasu

Ustawienia podstawowe



1. Za pomocą **pokręta wyboru funkcji (1)** ustawić odpowiednią funkcję (patrz tabela "Opis funkcji").
2. Za pomocą **pokręta wyboru czasu (2)** ustawić odpowiedni czas trwania. By

ustawić czas trwania krótszy niż 2 minuty, najpierw należy obrócić pokrętkę na wyższe ustawienie, a następnie na niższe, żądane ustawienie czasu.

3. Urządzenie rozpocznie pracę.

Opis funkcji

Symbol	Opis	Mocy	Zastosowanie
	Utrzymywanie w ciepłe	190W	Powolne rozmrażanie delikatnych produktów żywnościowych; utrzymywanie żywności w ciepłe
	Rozmrażanie	360W	Gotowanie na niskim poziomie ciepła, gotowanie ryżu Szybkie rozmrażanie
	Niski	570W	Rozpuszczanie masła Podgrzewanie żywności dla małych dzieci
	Średni	810W	Gotowanie warzyw i innej żywności Powolne gotowanie i podgrzewanie Podgrzewanie i gotowanie małych porcji żywności Podgrzewanie delikatnych żywności
	Wysoki	1000W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie płynów lub dań gotowych
	1	300W	Opiekanie/tostowanie
	2	490W	Grillowanie drobiu i mięsa
	3	660W	Przyrządzanie dań zapiekanych ("au gratin").
	4	850W	Przyrządzanie dużych porcji mięsa.
	5	1000W	Przyrządzanie dań zapiekanych ("au gratin")
	Grill	---	Grillowanie

Zatrzymywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać otwierając drzwi urządzenia.

W obu przypadkach:

- Generowanie mikrofal zostanie natychmiast przerwane.
- Czasomierz zatrzymuje się, a na **wyświetlaczu** pojawia się czas pozostały do zakończenia procesu gotowania.

W tym momencie można:

- Obrócić lub zamieszać potrawę, aby rozprowadzić równomiernie temperaturę.
- Zmienić ustawienia gotowania.
- Przerwać proces, jak opisano poniżej.

Aby wznowić proces gotowania, należy zamknąć drzwi urządzenia.

Zmiana ustawień

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

1. Zmiana czasu trwania: obrócić pokrętło wyboru czasu. Na wyświetlaczu natychmiast pojawi się nowy czas trwania.
2. Zmiana funkcji: obrócić pokrętło wyboru funkcji. W ciągu 30 sekund urządzenie rozpocznie pracę z nowym ustawieniem.

Przerywanie cyklu gotowania

Jeśli chcesz, aby anulować proces gotowania, ustawić pokrętło wyboru czasu w pozycji ZERO.

Uwaga! Po zakończeniu pracy z kuchenką mikrofalową zawsze należy ustawić pokrętło wyboru czasu w pozycji zero. W przeciwnym wypadku urządzenie wznowi pracę, gdy drzwi zostaną zamknięte, co może doprowadzić do jego uszkodzenia (jeśli działa, gdy jest pusty).

Zakończenie cyklu gotowania

Po upływie czasu gotowania zabrmi sygnał dźwiękowy, natomiast pokrętło wyboru czasu znajduje się w pozycji zero.



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/grubości 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 wewnątrz komory urządzenia. Wąskie i 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 w regularnych odstępach czasu
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 jej działania, gdy jest pustopodgrzewania/gotowania, wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W przeciwnym wypadku należy przełożyć żywność do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchenke mikrofalowej.
12. Ciecz, powstająca podczas rozmrażania (zwłaszcza drobiu), należy wylać. Nie dopuścić do jej zetknięcia z pozostałą żywnością.
13. Należy pamiętać, iż funkcja Rozmrażanie wymaga czasu odczekania, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność.

Rozmrażanie

W celu rozmrożenia produktu należy wybrać funkcję gotowania Mikrofale z jednym z poniższych poziomów mocy:

Funkcja	Zastosowanie	Poziom mocy
	Rozmrażanie / Utrzymywanie w ciepłe	200 W
	Rozmrażanie	400 W

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 (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas odczekania (min.)	Wskazówki
Cielęcina, wołowina, wieprzowina	100	2-3	5-10	1 x obrócić
	200	4-5	5-10	1 x obrócić
	500	10-12	10-15	2 x obrócić
	1000	21-23	20-30	2 x obrócić
	1500	32-34	20-30	2 x obrócić
	2000	43-45	25-35	3 x obrócić
Mięso duszone	500	8 -10	10-15	2 x obrócić
	1000	17-19	20-30	3 x obrócić
Mięso mielone	100	2-4	10-15	2 x obrócić
	500	10-14	20-30	3 x obrócić
Kiełbasa	200	4-6	10-15	1 x obrócić
	500	9-12	15-20	2 x obrócić
Drób (porcje)	250	5-6	5-10	1 x obrócić
Kurczak	1000	20-24	20-30	2 x obrócić
Pularda	2500	38-42	25-35	3 x obrócić
Ryba	200	4-5	5-10	1 x obrócić
Pstrąg	250	5-6	5-10	1 x obrócić
Krewetki	100	2-3	5-10	1 x obrócić
	500	8-11	15-20	2 x obrócić
Owoce	200	4-5	5-10	1 x obrócić
	300	8-9	5-10	1 x obrócić
	500	11-14	10-20	2 x obrócić
Pieczywo	200	4-5	5-10	1 x obrócić
	500	10-12	10-15	1 x obrócić
	800	15-17	10-20	2 x obrócić
Masło	250	8-10	10-15	
Twaróg	250	6-8	10-15	
Śmietana	250	7-8	10-15	

Gotowanie: Mikrofale

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 talerzu obrotowym.
- 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** skropi 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 podgrzewanie 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.

Tabele i sugestie – gotowanie warzyw

Produkt	Waga (kg)	Płyn	Moc (W)	Poziom mocy	Czas (min.)	Czas oczekania (min.)
Kalafior	500	100 ml	800	9-11	2-3	Pokroić w plastry. Pod przykryciem.
Brokuł	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Grzyby	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Marchewka z groszkiem,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Pokroić w kostkę lub w plastry. Pod przykryciem.
Mrożone marchewki	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Ziemniaki	250	25 ml	800	5-7	2-3	Obrać, pokroić na równe kawałki. Pod przykryciem.
Papryka	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pokroić w kawałki lub w plastry. Pod przykryciem.
Por	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Mrożona brukselka	300	50 ml	800	6-8	2-3	Pod przykryciem.
Kapusta	250	25 ml	800	8-10	2-3	Pod przykryciem.

Tabele i sugestie – gotowanie ryb

Produkt	Waga (kg)	Moc (W)	Poziom mocy	Czas (min.)	Czas oczekania (min.)
Filety rybne	500	600	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania.
Ryba w całości	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania. Ewentualnie zakryć cieńsze kawałki ryby.

Gotowanie: Grill

Dla uzyskania lepszych rezultatów należy użyć rusztu znajdującego się w wyposażeniu 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. W trakcie pracy grilla ściany komory urządzenia oraz ruszt nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, dlatego zaleca się używanie rękawic kuchennych.

4. Jeśli grill pracuje przez dłuższy okres czasu, wyłączy się, by nie spowodować uszkodzenia urządzenia.
5. **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”.
6. Podczas korzystania z grilla, płamy z pryskającego tłuszczu mogą przypalić się. Jest to normalne zjawisko.
7. Kuchenkę mikrofalową (wnętrze komory oraz akcesoria) należy czyścić każdorazowo po użyciu, jak tylko ostygnie.

Tabele i sugestie – Grill

Produkt	Waga (g)	Czas (min.)	Wskazówki
Ryby			
Dorada	800	18-24	Wierzch ryby posmarować cienką warstwą masła. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania, dodać przyprawy.
Sardynka/skorpena pospolita	6-8 sztuk.	15-20	
Mięso			
Kiełbaski	6-8 sztuk	22-26	Wierzch ryby posmarować cienką warstwą masła. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania, dodać przyprawy.
Mrożone hamburgery	3 sztuki	18-20	
Antrykot (grubość ok. 3 cm)	400	25-30	Po upływie połowy czasu gotowania posmarować olejem lub masłem, a następnie obrócić
Inne			
Grzanki/Tosty	4 sztuki	1½-3	Nadzorować proces opiekania.
Kanapki tostowe	2 sztuki	5-10	Nadzorować proces opiekania.

Przed użyciem rozgrzewać grill przez 2 minuty. O ile nie wskazano inaczej, stosować ruszt. Ruszt ustawić w misce lub innym pojemniku, by zbierać ociekający tłuszcz oraz wodę. Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od składu oraz ilości żywności, jak również od oczekiwanych rezultatów. Zaleca się, aby na kilka godzin przed grillowaniem ryby oraz mięso zamarynować w oleju z dodatkiem ziół i przypraw.

Sól dodawać wyłącznie po zakończeniu gotowania z użyciem funkcji Grill.

Skórę kiełbasek naciąć lub nakłuć widelcem.

W połowie procesu grillowania sprawdzić stan przyrządzenia potrawy, obrócić lub dodać oleju.

Grill jest idealny do przygotowywania cienkich kawałków mięsa lub ryby. Cienkie kawałki mięsa obrócić tylko raz, natomiast grubsze kilkakrotnie. W przypadku ryby zaleca się takie ułożenie na ruszcie, aby końce ryby nie dotykały ścian komory urządzenia.

Tabele i sugestie - gotowanie: Mikrofale + Grill

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

Mikrofale oraz grill działają naprzemiennie: mikrofale gotują, zaś grill opieka przyrządzoną potrawę.

Produkt	Waga (g)	Rodzaj naczynia	Moc (W)	Pozycja	Czas (min.)
Makaron zapiekany („au gratin”)	500g	Niskie naczynie	490		12-17
Ziemniaki zapiekane („au gratin”)	800g	Niskie naczynie	1000		20-22
Lasagne	ok. 800 g	Niskie naczynie	1000		15-20
Twaróg zapiekany („au gratin”)	ok. 500 g	Niskie naczynie	850		18-20
2 świeże udka kurczaka (grillowane)	200 g (każde)	Niskie naczynie	660		8-10
Kurczak	ok. 500 g	Wysokie, szerokie naczynie	850		17-19
Zupa cebulowa („au gratin”)	2 naczynia x 200g	Miseczki na zupę	660		2-4

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 Mikrofale + Grill należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednie do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofal i 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.

Dania przygotowywane „au gratin” oraz drób wymagają o 3 – 5 minut dłuższego czasu gotowania, by równomiernie rozprowadzić ciepło wewnątrz potrawy.

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).

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:

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 rozsądzenia 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		
Szkoło 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..

Zawsze należy utrzymywać w czystości pokrywy mikowe (3) znajdujące się w górnej części komory urządzenia. Zbytnie nagromadzenie resztek jedzenia oraz plam z tłuszczu na pokrywach mikowych może doprowadzić do powstawania iskier oraz uszkodzenia urządzenia.

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

Pod żadnym pozorem nie wolno samodzielnie demontować pokryw mikowych.

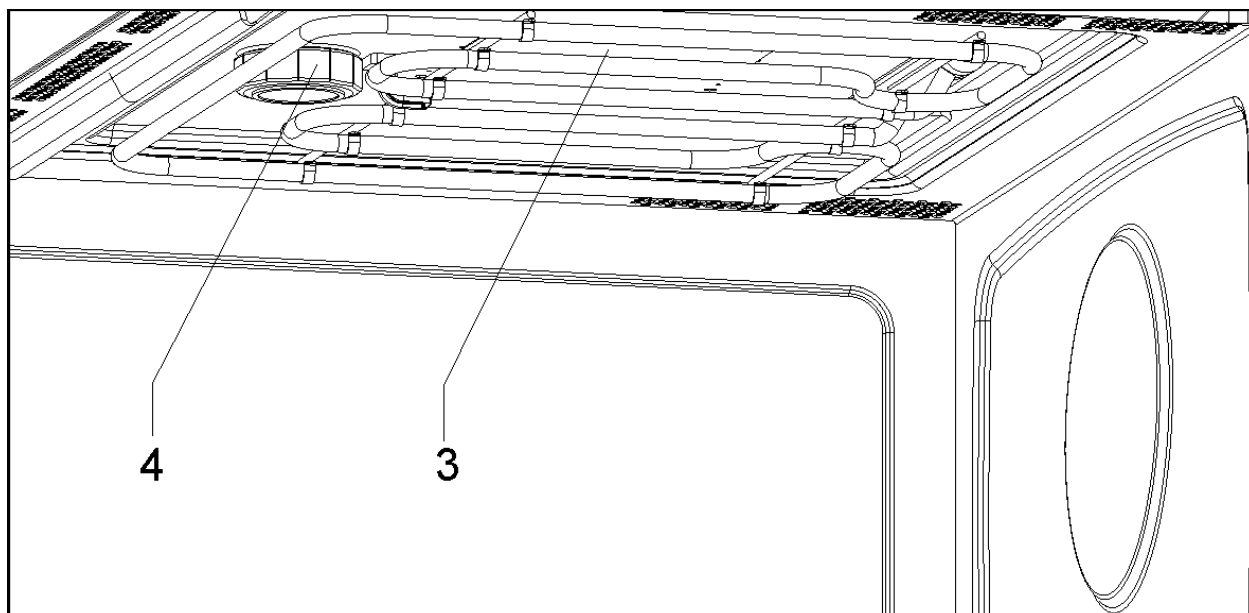
Oslonę oświetlenia (4), która znajduje się w górnej części komory, można w prosty sposób zdemontować w celu czyszczenia. Wystarczy ją

odkręcić, a następnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie akcesoriów

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:

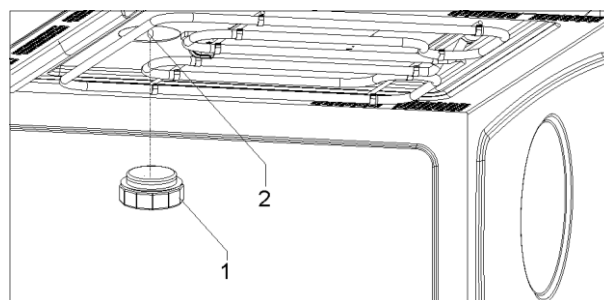
- **Brak informacji na wyświetlaczu!** Sprawdzić, czy:
 - Wyłączono podświetlenie zegara (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Panel sterujący nie reaguje na dotyk!** Sprawdzić, czy:
 - Włączono blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Urządzenie nie działa!** Sprawdzić, 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.

Wymiana żarówki

Aby wymienić żarówkę, należy wykonać następujące czynności:

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odkręcić i zdemontować osłonę oświetlenia (1).
- wyjąć przepaloną żarówkę halogenową (2). **Uwaga! Żarówka może być bardzo gorąca!**
- zamontować nową żarówkę halogenową G4/12V/20W. **Uwaga! Nie wolno dotykać żarówki gołymi rękami: ryzyko uszkodzenia.** Prosimy zapoznać się z zaleceniami producenta.
- Przykręcić osłonę urządzenia z powrotem (1).
- Podłączyć urządzenie do zasilania.



Dane techniczne

- Napięcie..... (patrz tabliczka namionowa)
- Moc znamionowa..... 3300 W
- Moc grilla. 1500 W
- Moc mikrofal. 1000 W
- Częstotliwość mikrofal. 2450 MHz
- Wymiary zewnętrzne (Szer./Wys./Gł.)..... 595 × 455 × 472 mm
- Wymiary wewnętrzne (Szer./Wys./Gł.).. 420 × 210 × 390 mm
- Pojemność..... 38 l
- Waga 32 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 mogłyby 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.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

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.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

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.

Podłączenie elektryczne

Podłączenie elektryczne powinno być przeprowadzone przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi normami.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość w sieci mają wartości identyczne jak na tabliczce znamionowej, znajdującej się z przodu komory urządzenia oraz na dołączonych dokumentach.

Podłączenia elektrycznego dokonać poprzez wtyczkę lub urządzenie powinno zostać zainstalowane do biegunowego wyłącznika elektrycznego (bezpiecznika) o minimalnej odległości 3 mm między stykami, by umożliwić odłączenie od zasilania w nagłym przypadku lub w celu czyszczenia.

Urządzenie musi zostać uziemione zgodnie z obowiązującymi normami. **UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

Wymiany kabla zasilającego może dokonać wyłącznie autoryzowany serwis techniczny, ponieważ wymagane są specjalne narzędzia.

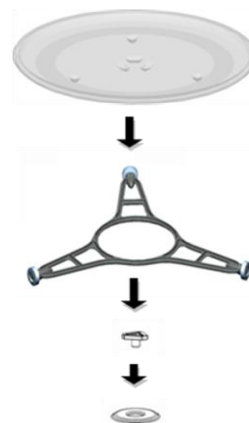
Producent ani Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone ludziom, ich mieniu lub zwierzętom, które powstały w wyniku nieprzestrzegania instrukcji montażu.

Po montażu

Urządzenie będzie działało prawidłowo tylko w przypadku odpowiednio zamkniętych drzwi.

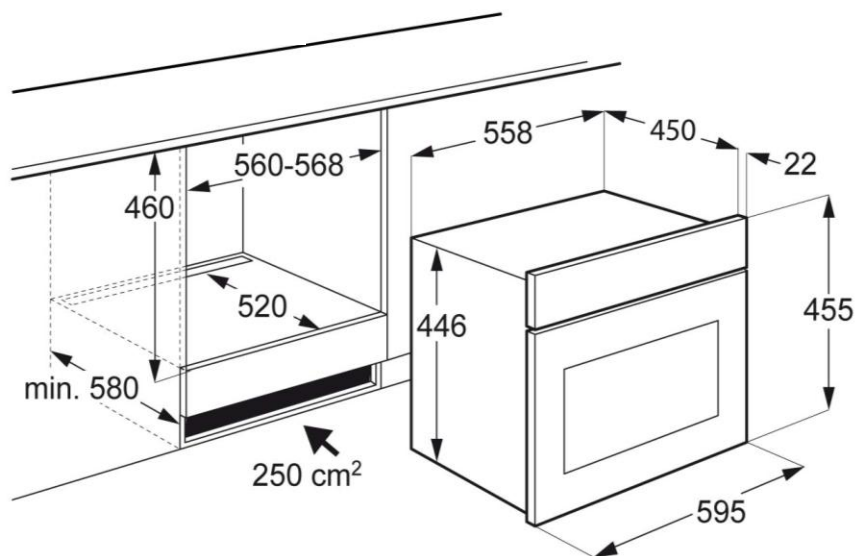
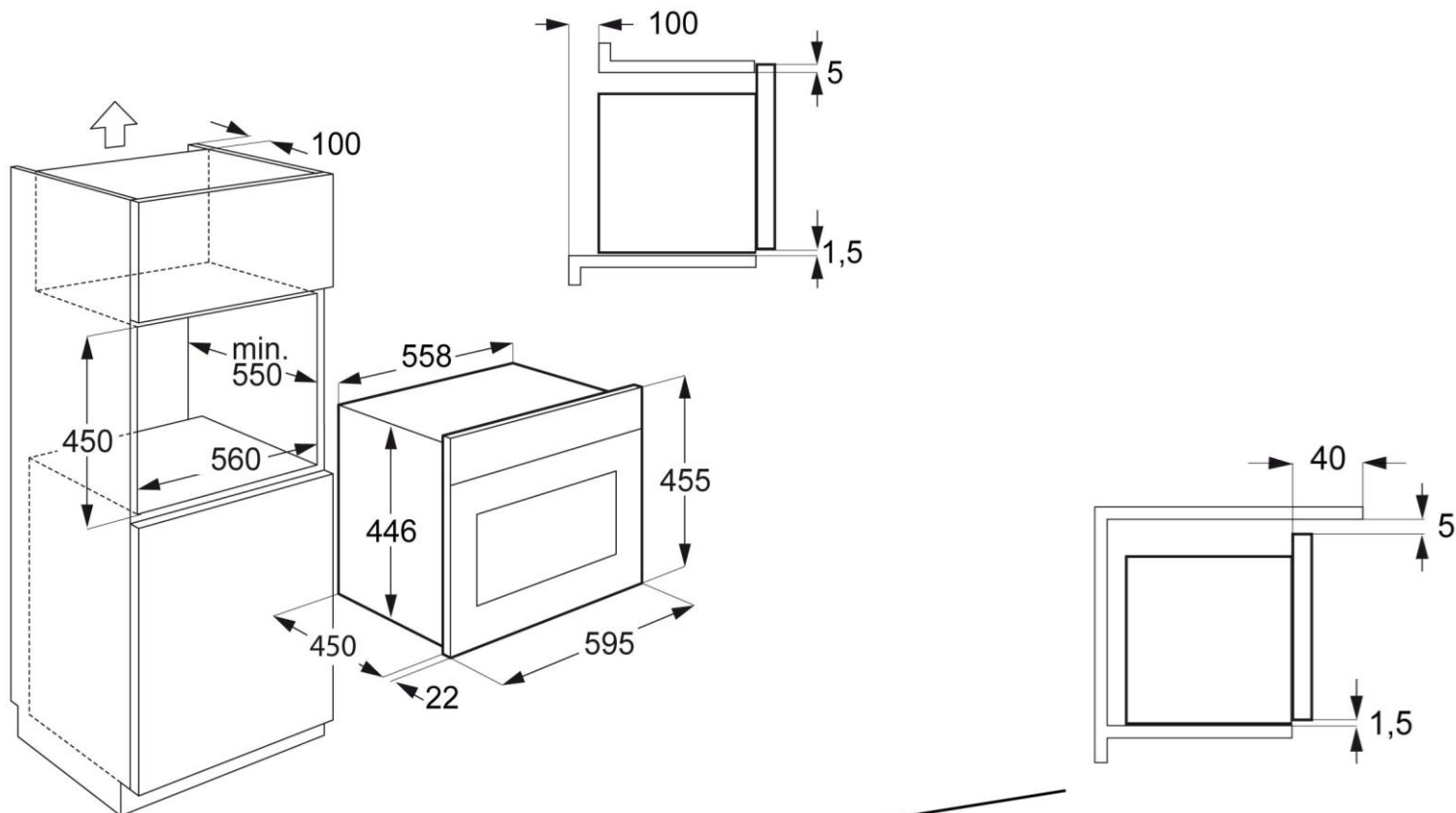
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić komorę urządzenia oraz akcesoria zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Zamontować wspornik obrotowy, a następnie podstawę obrotową i talerz obrotowy. Nie korzystać z urządzenia, jeżeli nie zamontowano ww. elementów. **Talerz obraca się w kierunku zgodnym, jak i przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.**



Wymiary montażowe umieszczono na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Dimensiones de Instalación / Dimensões de Instalação / Montaż



ES

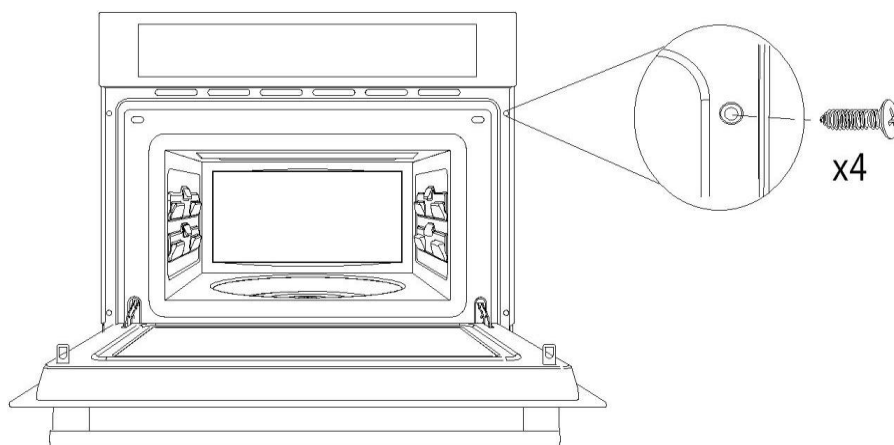
- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atravesese los 4 agujeros en el marco del horno.

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

- Wsunąć kuchenkę do szafki i wycentrować.
- Otworzyć drzwiczki kuchenki i przymocować urządzenie do szafki za pomocą czterech śrub znajdujących się w zestawie. Wkręcić śruby przez otwory z przodu.



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