

---

Manual de Instrucciones

ES

---

Manual de Instruções

PT

---

**MWL 22 EGL**  
**MWL 22 EGR**



**Teka**



Estimado Cliente:

En primer lugar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, irá a satisfacer sus expectativas.

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

**CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.**

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

## 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 (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

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

<b>Instrucciones de instalación</b> .....	<b>5</b>
Antes de la instalación.....	5
Tras la instalación.....	5
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>6</b>
<b>Las ventajas de las microondas</b> .....	<b>8</b>
<b>Descripción del horno</b> .....	<b>9</b>
<b>Regulaciones base</b> .....	<b>10</b>
Ajuste del reloj.....	10
Ocultar/Mostrar el Reloj.....	10
Bloqueo de Seguridad.....	10
Microondas.....	11
Microondas – Inicio Rápido.....	11
Grill.....	12
Microondas + Grill.....	12
Descongelación por tiempo (manual).....	13
<b>Funciones especiales</b> .....	<b>15</b>
Función Especial P1: Calentar alimentos.....	15
<b>Utilizando el Plato Tostador</b> .....	<b>16</b>
<b>Durante el funcionamiento</b> .....	<b>17</b>
Interrupción de una cocción.....	17
Modificación de los parámetros.....	17
Cancelar una cocción.....	17
Fin de una cocción.....	17
<b>Descongelación</b> .....	<b>18</b>
Indicaciones generales para la descongelación.....	19
<b>Cocinar con microondas</b> .....	<b>20</b>
<b>Cocinar con Grill</b> .....	<b>22</b>
<b>¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?</b> .....	<b>25</b>
Función microondas.....	25
Función grill.....	25
Función microondas + grill.....	25
Recipientes y películas de aluminio.....	25
Tapas.....	25
<b>Limpieza y Mantenimiento del horno</b> .....	<b>27</b>
Superficie frontal.....	27
Interior del horno.....	27
Techo del Horno.....	28
Accesorios.....	28
Accesorios.....	29
<b>¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?</b> .....	<b>30</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>31</b>
Descripción de las Funciones.....	31
Especificaciones.....	31
<b>Instalación</b> .....	<b>60</b>

# 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.

## Tras la instalación

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

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

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

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

**El horno sólo funciona** si la puerta está correctamente cerrada.

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

Encaje el Acoplamiento **(1)** en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo **(2)** y el Plato Rotativo **(3)**, 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 dimensiones descritas al final del manual.**



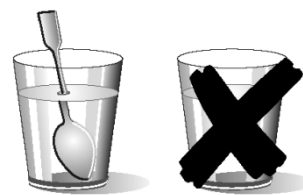
- **¡Atención!** No deje el horno sin vigilancia, especialmente cuando se usa papel, plástico u otros materiales combustibles. Estos materiales pueden carbonizarse e incendiarse. **¡RIESGO DE INCENDIO!**
- **¡Atención!** Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para ahogar las llamas. Desconecte el horno y retire la clavija de la toma o corte la alimentación del horno.
- **¡Atención!** No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**
- **¡Atención!** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.
- **¡Atención!** Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni con falta de experiencia o conocimientos, a menos que exista la supervisión o la instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- **¡Atención!** Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
- **¡Atención!** Si el horno posee un modo de funcionamiento combinado (microondas con otros medios de calentamiento), no permitir que los niños usen el horno sin la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.
- **¡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.

- Durante su uso el aparato puede calentarse. Tenga cuidado y evite tocar los elementos calientes situados en el interior del horno.
- **Atención:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

### ¡Cuidado!

- **Caliente los alimentos de los bebés siempre en biberones, frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, remueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes dárselo al niño. ¡PELIGRO DE QUEMADURA!**
- 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.

## Indicaciones de seguridad

**¡Este horno se destina exclusivamente a uso doméstico!**

Utilice el horno exclusivamente para la preparación de comidas.

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**.
- Los **huevos con cáscara** y los **huevos cocidos enteros** no se deben calentar en hornos microondas porque pueden explotar.
- No use el horno para **freír en baño de aceite**, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- **Para evitar quemaduras**, use siempre guantes de cocina para manipular los recipientes y tocar el horno.
- **No se apoye ni se siente 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.

**Limpieza:**

- **¡Atención!** El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida (ver capítulo sobre Limpieza del Horno). En el caso de que no se mantenga el horno microondas debidamente limpio, puede producirse el deterioro de su superficie, **pudiendo reducir la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa**.
- 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".

**En caso de reparación:**

- **¡Atención – Microondas! No se debe retirar la protección exterior**. Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- Si el cable de alimentación se estropea, debe ser sustituido por el fabricante, por agentes autorizados o por técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

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.

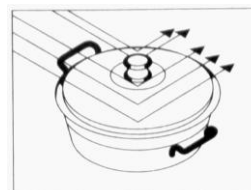
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

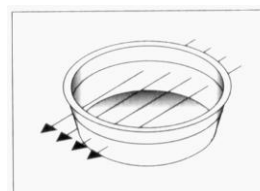
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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.

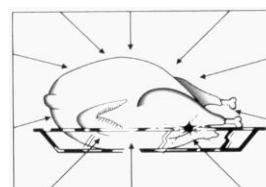
Las microondas son reflejadas por el metal...



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

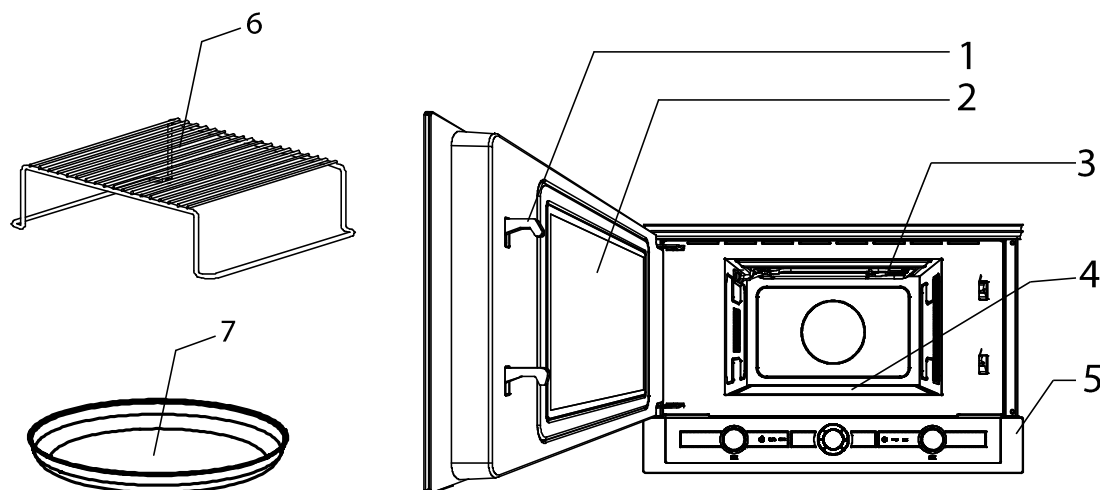


... y son absorbidos por los alimentos.

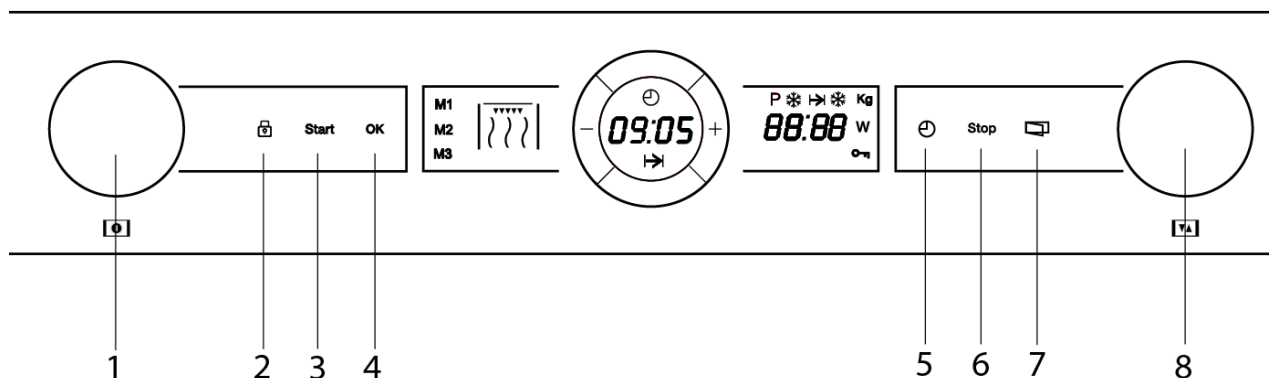




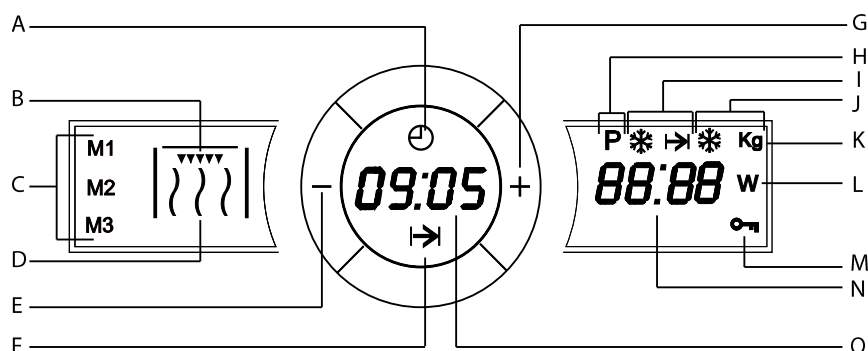
# Descripción del horno



- |                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. Cierres                        | 5. Panel de control |
| 2. Vidrio de ventana de la puerta | 6. Grill            |
| 3. Grill desplegable              | 7. Plato tostador   |
| 4. Base de cerámica               |                     |

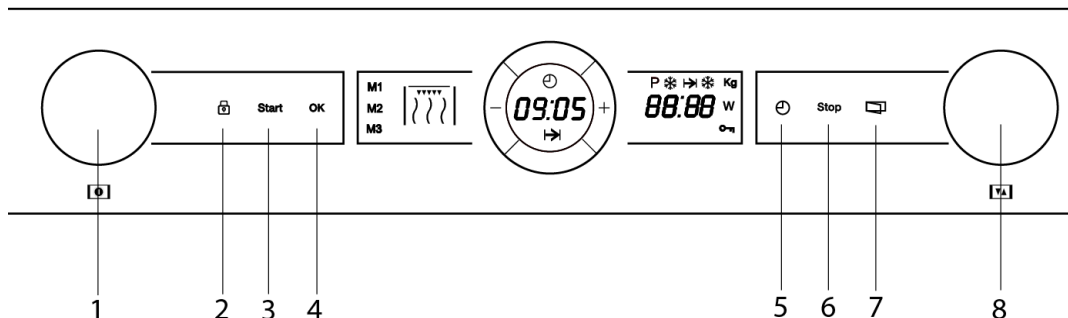


- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1.- Mando de Selección de funciones | 5.- Tecla Reloj              |
| 2.- Tecla de Bloqueo de seguridad   | 6.- Tecla Stop (Parada)      |
| 3.- Tecla Start (Iniciar)           | 7.- Tecla Apertura de puerta |
| 4. - Tecla OK                       | 8. - Mando giratorio         |



- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| A. Indicador de Reloj                       | H. Indicador de funciones especiales |
| B. Indicador de función Grill               | I. Descongelación por tiempo         |
| B+D Indicador de función Grill + Microondas | J. Descongelación por peso           |
| C. Funciones de indicador de memoria.       | K. Indicador de Peso                 |
| D. Indicador de función Microondas          | L. Indicador de Potencia             |
| E. Tecla “-”                                | M. Indicador de Bloqueo de Seguridad |
| F. Indicador de Duración                    | N. Mostrador de Potencia/Peso        |
| G. Tecla “+”                                | O. Mostrador de Tiempo/Duración      |

## Ajuste del reloj



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

1. Pulse la tecla Reloj (5) cuando el display superior esté mostrando el reloj (no necesariamente tras un fallo eléctrico o la primera conexión). Los números de la hora empezarán a parpadear.

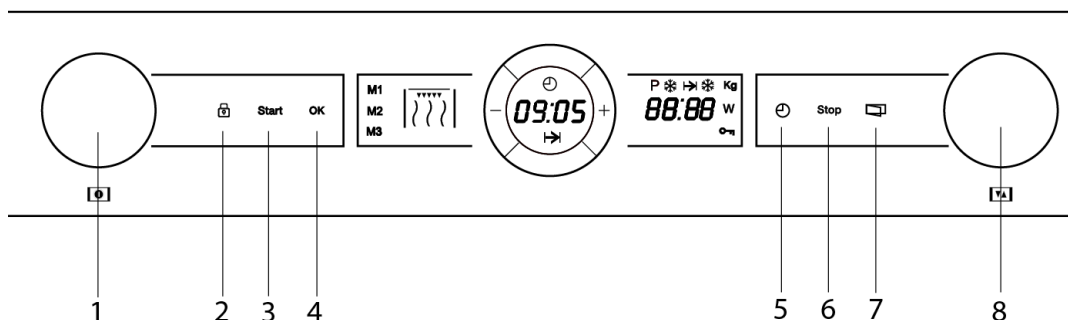
2. Pulse las teclas “+” y “-” para programar la hora correcta.
3. Pulse de nuevo la tecla Reloj (5) para programar los minutos. Los números de los minutos empezarán a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (8) para programar los minutos correctos.
5. Para finalizar, pulse la tecla Reloj (5) de nuevo .

## Ocultar/Mostrar el Reloj

Si el reloj le incomoda, puede ocultarlo presionando la tecla del **Reloj** durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos permanecerán parpadeando mientras el reloj está oculto.

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

## Bloqueo de Seguridad



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

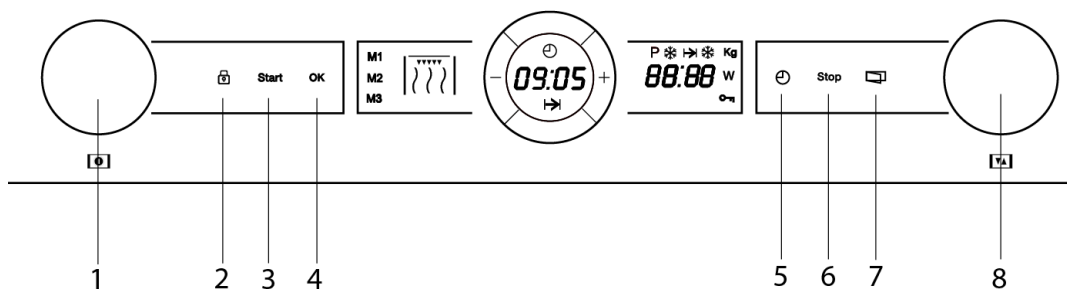
1. Para bloquear el horno, pulse la tecla Bloqueo de seguridad (2) durante 3 segundos. Sonará un aviso y el display inferior mostrará el símbolo “n--0”. El horno queda bloqueado y no puede usarse.

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

## Funciones Básicas

### Microondas

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



1. Gire el Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Microondas. En el display superior se muestra 1:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de la potencia del microondas parpadea en el display inferior. El indicador de potencia del microondas empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia

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

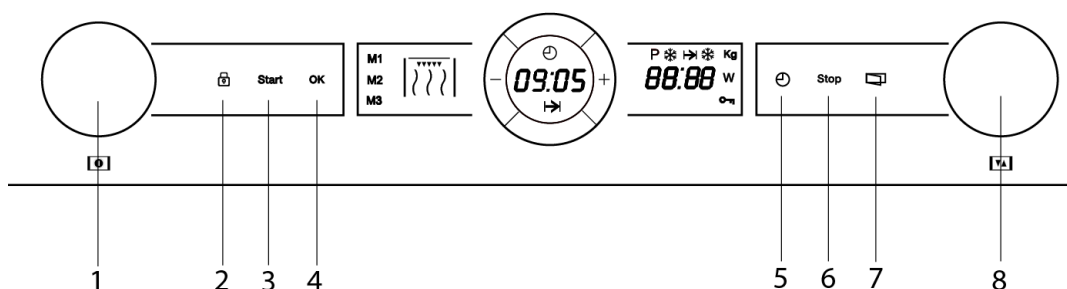
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.

#### NOTA:

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

### Microondas – Inicio Rápido

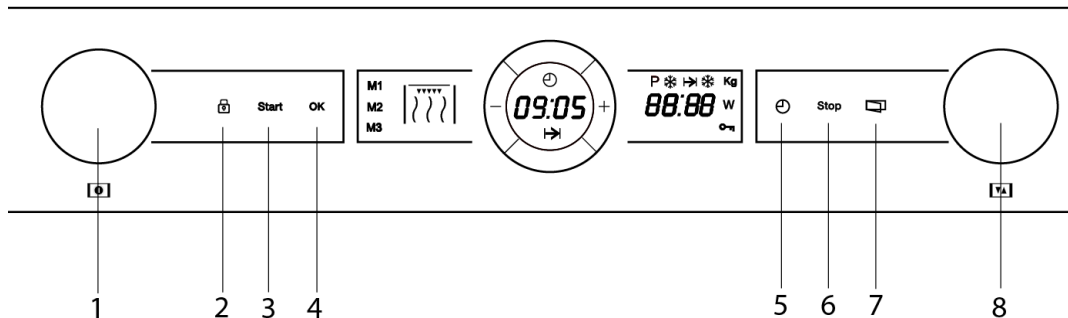
Use esta función para tostar la superficie de la comida rápidamente.



1. Gire El Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Grill. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.

## Grill

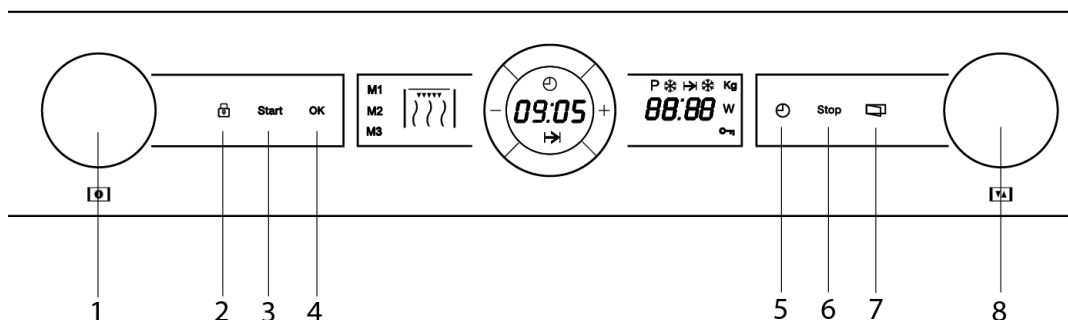
Utilizar esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



1. Gire el Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Grill. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.

## Microondas + Grill

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



1. Gire El Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Microondas + Grill. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor de la potencia del microondas parpadea en el display inferior. El indicador de potencia del microondas empieza a parpadear.
4. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar el nivel de potencia del microondas. Si no gira el mando, el horno funcionará a 360 W. La potencia máxima que se puede seleccionar es 360 W.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.

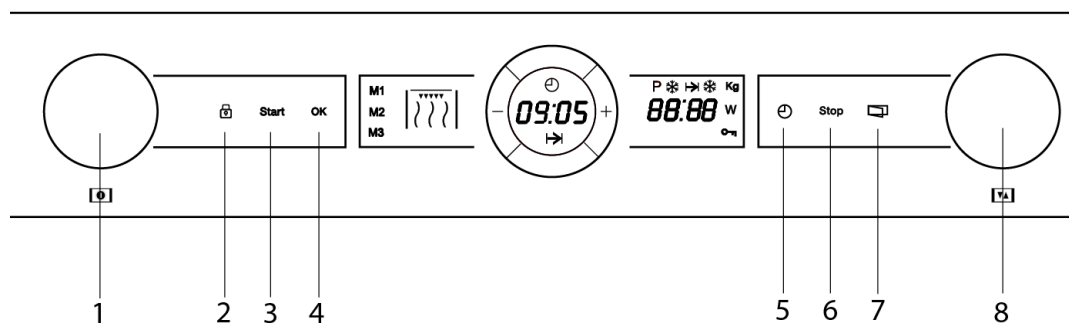
**NOTA:**

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

## Funciones Básicas

### Descongelación por tiempo (manual)

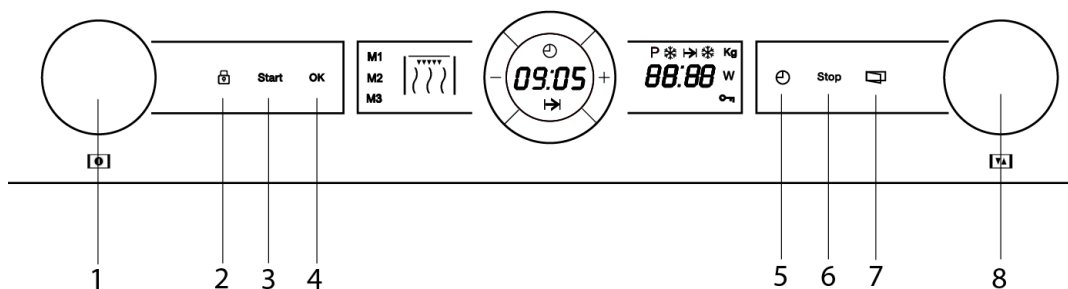
Use esta función para descongelar todo tipo de comida rápidamente.



1. Gire El Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Descongelamiento por tiempo. En el display superior se muestra 10:00 parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar la duración.
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.
5. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display parpadee la palabra `turn`.

## Descongelación por peso (automático)

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



1. Gire El Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de la función Descongelamiento por peso. El display superior muestra el tipo de alimento «Pr 1» parpadeando.
2. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar el tipo de alimento. Si no gira el mando, el horno funcionará con el tipo de alimento «Pr 1».
3. Pulse la tecla OK (4) para validar. El valor del peso de los alimentos parpadea en el

display inferior. El indicador de peso empieza a parpadear.

4. Gire el mando giratorio (8) en cualquier dirección para programar el peso de los alimentos. Si no gira el mando, el horno funcionará con la programación para 200 g.
5. Pulse la tecla OK (4) para validar.
6. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.
7. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display inferior parpadee la palabra **turn**

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

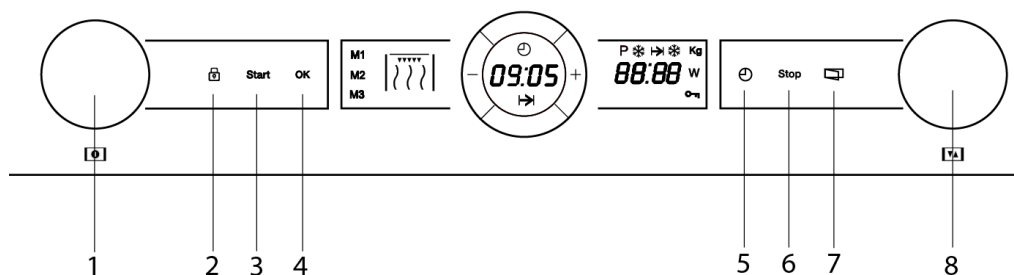
Programa	Alimentos	Peso (g)	Tiempo (min)	Tiempo de cocción (min)
Pr 1	Carne	100-2000	2-43	20-30
Pr 2	Aves	100-2500	2-58	20-30
Pr 3	Pescado	100-2000	2-40	20-30
Pr 4	Frutas	100-500	2-13	10-20
Pr 5	Pan	100-800	2-19	10-20

**Nota importante:** consulte «Instrucciones generales para descongelamiento».

## Funciones especiales

### Función Especial P1: Calentar alimentos

Use esta función para calentar varios tipos de comida.



1. Gire El Mando de Selección de funciones (1) hasta que parpadee la luz de Función especial. En el display superior parpadea el programa «P1».
2. Gire el Mando giratorio (8) en cualquier dirección para escoger el programa. Si no gira el mando, el horno funcionará con el programa «P1».
3. Pulse la tecla OK (4) para validar.
4. Pulse la tecla Start (3). El horno empieza a funcionar.
5. Gire los alimentos cuando el horno emita un pitido y en el display inferior parpadee la palabra `turn`.

La tabla siguiente muestra el programa de Función especial, indicando intervalos de peso y tiempos de cocción (para garantizar que la temperatura de la comida sea uniforme).

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

#### Notas importantes:

- Use siempre platos adecuados para microondas y una tapa para evitar la pérdida de líquidos.
- Agite o mezcle los alimentos varias veces durante el calentamiento, especialmente si el horno emite un sonido y en el display parpadea `turn`.
- El tiempo necesario para calentar la comida dependerá de su temperatura inicial. La comida sacada directamente de la nevera tardará más en calentarse que la comida a

temperatura ambiente. Si la temperatura de la comida no es la deseada, seleccione un peso superior o inferior la próxima vez que caliente la comida.

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

## Utilizando el Plato Tostador

Normalmente cuando se cocinan comidas como pizzas o pasteles en el grill o en el horno microondas, la masa o la pasta se queda húmeda. Esto se puede evitar utilizando un plato tostador. Como la parte inferior del plato tostador alcanza temperaturas altas, la corteza se vuelve crujiente y dorada.

El plato tostador también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.

### NOTAS MUY IMPORTANTES:

- Utilizar en todo momento manoplas especiales para horno ya que el plato tostador se calienta mucho.
- No colocar nunca el plato tostador en el horno sin el plato de vidrio giratorio.
- No colocar recipientes en el plato tostador que no sean resistentes al calor (por ejemplo: cuencos de plástico).

### Cómo cocinar con el plato tostador:

1. Precalentar el plato tostador seleccionando la función de Microondas y Grill de 3 a 5 minutos con potencia de microondas de 70%.
2. Extender aceite por el plato tostador para que se doren bien los alimentos.
3. Colocar los alimentos en el plato tostador. Usted puede colocar alimentos congelados (como pizza congelada) sin descongelar previamente.
4. Colocar el plato tostador sobre el plato giratorio en el horno microondas.
5. Seleccionar las funciones MICROONDAS y GRILL y el tiempo de cocción como se ha descrito anteriormente. Los Tiempos de Cocción y de Reposo recomendados son descritos en la tabla siguiente.

Comida	Peso	Tiempo de Cocción	Tiempo de Reposo	Recomendaciones
Pizza	200 g	5 min	---	El tiempo de cocción es aplicable a pizzas de masa fina. Para pizzas precocinadas, incrementar el tiempo un minuto.
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	
Quiches y Pasteles	200 g	5 min	2 min	El tiempo de reposo permitirá que la temperatura se estabilice.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	8 min	2 min	
Hamburguesas	---	5 min	---	Dar la vuelta a las hamburguesas una o dos veces para conseguir que se doren ambos lados.
Patatas fritas de horno	400 g	6 min	---	Dar la vuelta a las patatas fritas para evitar que se quemen.

### Cómo limpiar el plato tostador

La mejor manera de limpiar el plato tostador es lavarlo con agua caliente y detergente y aclararlo con agua limpia. No utilizar estropajos o abrasivos ya que puede dañar la capa superior.

### NOTAS MUY IMPORTANTES:

- Como el plato tostador tiene una capa de Teflón, ésta puede dañarse si se utiliza de manera incorrecta.
- Nunca cortar alimentos en el plato. Retirar los alimentos del plato antes de cortar.
- Dar vueltas a los alimentos preferiblemente con una espátula de plástico o de madera.



## Durante el funcionamiento...

### Interrupción de una cocción

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

En cualquiera de los casos:

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

Si lo desea puede entonces:

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

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

### Modificación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento (tiempo, peso, potencia, etc.) 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 **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.
2. Para cambiar la potencia, presione la tecla de **Selección de Potencia**. El respectivo indicador empieza a parpadear. Cambie el parámetro presionando las teclas “-” y “+” y valide presionando de nuevo la tecla de **Selección de Potencia**.

### Cancelar una cocción

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

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

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

### Fin de una cocción

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

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

## Descongelación

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

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

Alimento	Peso (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 1 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 2 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	

# 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, en el momento en que el horno emita una señal acústica y en el display esté parpadeando la siguiente indicación: **turn**.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

¡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 e presione otra vez el botón **START**.

6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

## Cocinar con microondas

### Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

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

### Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	4	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 400	5 3	3-5 10-12	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

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

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

#### **INDICACIONES IMPORTANTES:**

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill.  
**Mantenga 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.

## Cocinar con Grill

### Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
<b>Pescado</b>			
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	
<b>Carne</b>			
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	
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
<b>Demás</b>			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile el gratinado.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice el grill. 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 o pincele con aceite.

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. En el caso del pescado, es aconsejable unir las dos extremidades del mismo, la boca con la cola, y colocarlo sobre el grill.

## Cocinar con Grill

### 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)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	200	2	12-17
Patatas gratinadas	800	Forma baja	600	5	20-22
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	600	5	15-20
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	600	4	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre el grill)	cada 200	Forma baja	400	3	8-10
Rollo de carne	aprox. 500	Recipiente alto y ancho	600	4	17-19
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	400	3	2-4

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

La vajilla a utilizar en la función 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.

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

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

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no 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 el grill, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre el grill!
- 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		
<b>Cristal y porcelana 1)</b> Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
<b>Cerámica vidriada</b> Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
<b>Cerámica, vajilla de gres 2)</b> Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
<b>Vajilla de barro 2)</b> Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
<b>Vajilla de plástico 2)</b> Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
<b>Películas de plástico 3)</b> Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
<b>Papel, cartón, pergamino 4)</b>	sí	no	no	no
<b>Metal</b> Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios (grill)	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.

## Techo del Horno

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

**Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura.**

Proceda de la siguiente forma:

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

**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 desenrosquela 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.

## 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.**

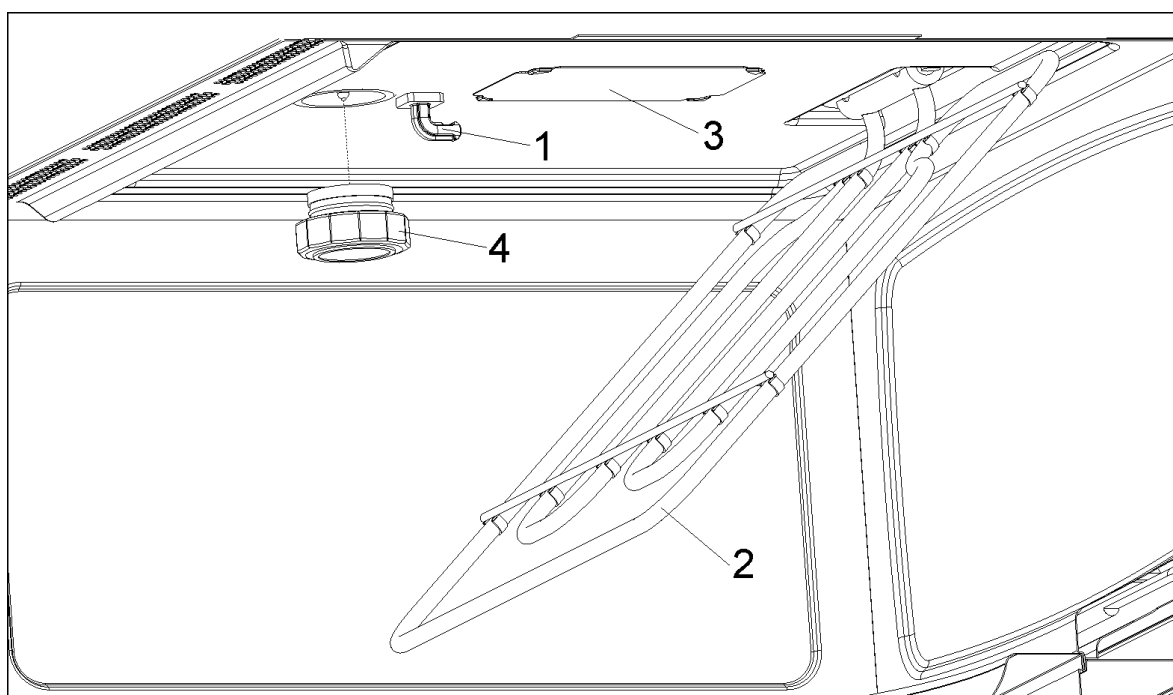
La Tapa de Cristal de la Bombilla (4) está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada

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

### Accesorios

Limpe 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.
- **La pantalla muestra "cErr"!**  
Desconecte el enchufe y esperar aproximadamente 5 segundos. Después de eso, se puede conectar en el microondas de nuevo, el "cerr" mensaje desaparece y el aparato está en pleno funcionamiento

### La sustitución de la bombilla

Si la bombilla necesita la sustitución de llamar a la Asistencia Técnica, ya que es necesario desinstalar el horno para reemplazarlo.

## Características técnicas

### Descripción de las Funciones

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

### Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida ..... 2500 W
- Potencia del grill. .... 1200 W
- Potencia de salida microondas..... 850 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP)..... 350 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno. .... 22 ltr
- Peso ..... 22 kg

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

### **CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.**

#### **ATENÇÃO!**

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

**Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!**

## **Indicações sobre protecção ambiental**

### **Eliminação da embalagem**

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.



### **Eliminação de aparelhos fora de uso**

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

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



# Índice

<b>Instruções de instalação</b> .....	<b>34</b>
Antes da instalação .....	34
Após a instalação .....	34
<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>35</b>
<b>As vantagens das microondas</b> .....	<b>37</b>
<b>Descrição do forno</b> .....	<b>38</b>
<b>Regulações base</b> .....	<b>39</b>
Bloqueio de segurança .....	39
Microondas .....	40
Grelhador.....	40
Microondas + Grelhador .....	41
Descongelamento por tempo (manual) .....	42
Descongelamento por peso (automático) .....	43
<b>Funções especiais</b> .....	<b>44</b>
Função Especial P1: Aquecer os alimentos .....	44
<b>Utilizando o Prato Tostador</b> .....	<b>45</b>
<b>Durante o funcionamento</b> ... ..	<b>46</b>
Interrupção de um cozinhado .....	46
Alteração dos parâmetros.....	46
Cancelar um cozinhado.....	46
<b>Descongelação</b> .....	<b>47</b>
Indicações gerais para a descongelação .....	48
<b>Cozinhar com microondas</b> .....	<b>49</b>
<b>Cozinhar com Grelhador</b> .....	<b>51</b>
<b>Que tipo de loiça pode ser utilizada?</b> .....	<b>54</b>
Função microondas .....	54
Função grelhador .....	54
Função microondas + grelhador .....	54
Recipientes e películas de alumínio .....	54
<b>Limpeza e Manutenção do forno</b> .....	<b>56</b>
Tecto do Forno .....	57
Acessórios .....	57
<b>O que fazer em caso de falha de funcionamento?</b> .....	<b>58</b>
Substituição da Lâmpada .....	58
<b>Características técnicas</b> .....	<b>59</b>
Descrição das Funções .....	59
Especificações.....	59
<b>Instalação</b> .....	<b>60</b>

## 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 microondas.

**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.

## Após a instalação

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

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

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

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

**O forno só funciona** se a porta estiver correctamente 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 **(1)** no centro da cavidade do forno e sobreponha o Anel Rotativo **(2)** e o Prato Rotativo **(3)**, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como os respectivos acessórios, estejam no interior e correctamente colocados. **O prato rotativo pode girar em ambos os sentidos.**

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

## Indicações de segurança



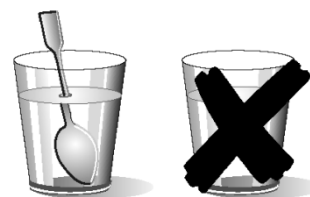
- **Atenção!** Não deixe o forno sem vigilância, especialmente quando se usa papel, plástico ou outros materiais combustíveis. Estes materiais podem carbonizar e incendiar-se. **RISCO DE FOGO!**
  - **Atenção!** Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o forno e retire a ficha da tomada ou corte a alimentação do forno.
  - **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas. **RISCO DE FOGO!**
  - **Atenção!** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir facilmente.
  - **Atenção!** Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
  - **Atenção!** As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
  - **Atenção!** Se o forno possui um modo de funcionamento combinado (microondas com outros meios de aquecimento), não permitir que as crianças usem o forno sem a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas.
  - **Atenção!** O forno não pode ser utilizado se:
    - A porta não fechar correctamente;
    - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
    - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
    - O vidro da janela estiver danificado;
    - Houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- O forno **só pode voltar a ser utilizado** depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- Durante a utilização o aparelho pode ficar muito quente. Por favor, tenha cuidado e evite qualquer contacto com os elementos de calor no interior na cavidade.

**Cuidado:** as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.

- Não utilize produtos abrasivos, nem espátulas na limpeza do vidro da porta do forno, pois pode riscar a superfície e eventualmente estilhaçar o vidro.

### Cuidado!

- **Aqueça os alimentos para bebé sempre em biberões, frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. PERIGO DE QUEIMADURA!**
- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos 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 projectados 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.

Este forno destina-se exclusivamente a uso doméstico!

Utilize o forno exclusivamente para a preparação de refeições.

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 respectivo **prato**.
- **Não ligue o microondas em vazio**. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- **Para efectuar testes de programação** do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as microondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os **orifícios de ventilação**.
- Utilize apenas **loiça adequada** para microondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, 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 microondas.
- Não guarde qualquer **objecto inflamável** no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como **despensa**.
- Os **ovos com casca** e os **ovos cozidos inteiros** não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não use o forno para **fritar em banho de óleo**, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob acção das microondas.
- **Para evitar queimaduras**, use sempre luvas de cozinha para manipular os recipientes e tocar no forno.
- **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.

**Limpeza:**

- **Atenção!** O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida (ver capítulo sobre Limpeza do Forno). Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo reduzir a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa**.
- **Atenção!** Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de palha-de-aço para limpar a porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, podendo resultar no estilhaçamento do vidro.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

**Em caso de reparação:**

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

## As vantagens das microondas

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

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

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 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 microondas

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

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

### Porque é que os alimentos aquecem

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

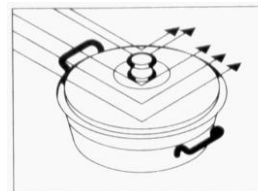
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

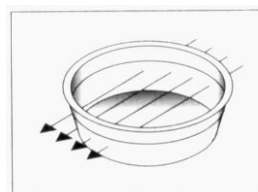
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

As microondas 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 microondas.

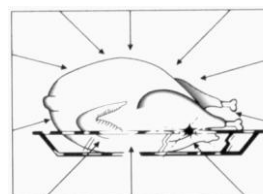
As microondas são reflectidas pelo metal...



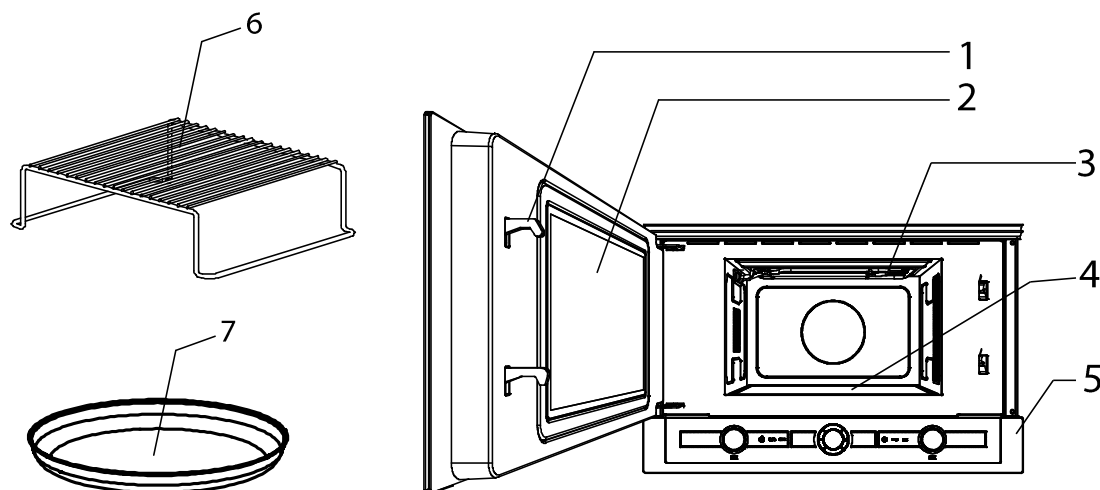
... atravessam o vidro e a porcelana...



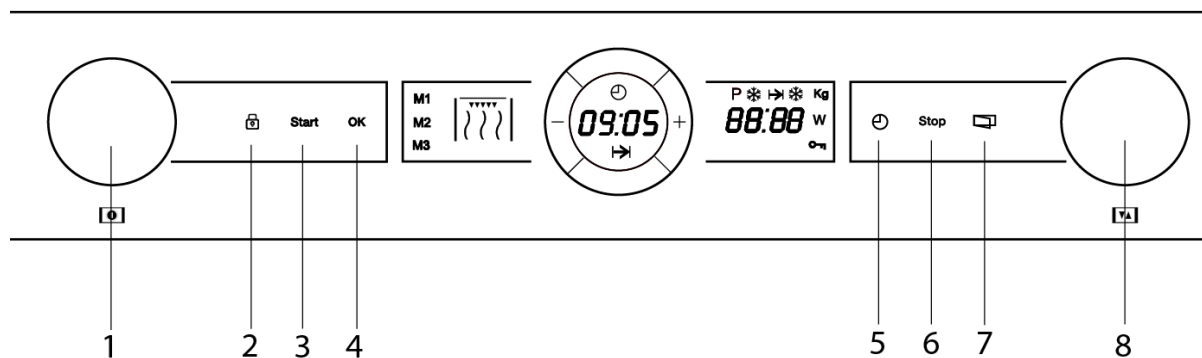
... e são absorvidos pelos alimentos.



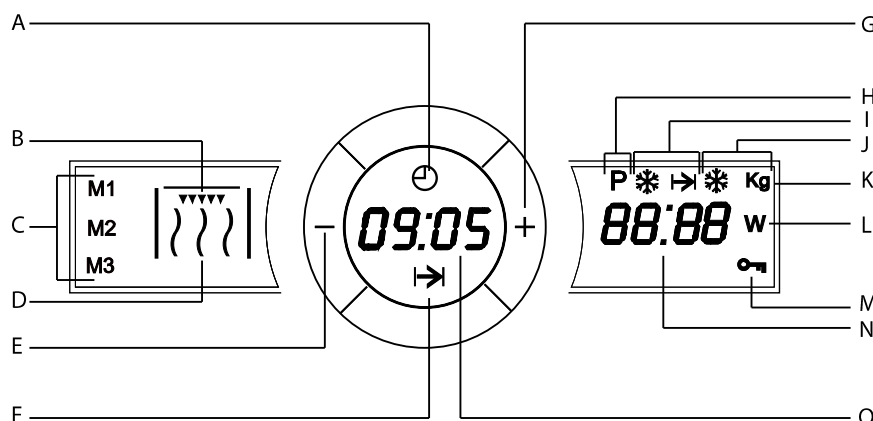
# Descrição do forno



- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Ganchos                  | 5. Painel de controlo |
| 2. Vidro da janela da porta | 6. Grelha             |
| 3. Grill rebatível          | 7. Prato Tostador     |
| 4. Base de cerâmica         |                       |

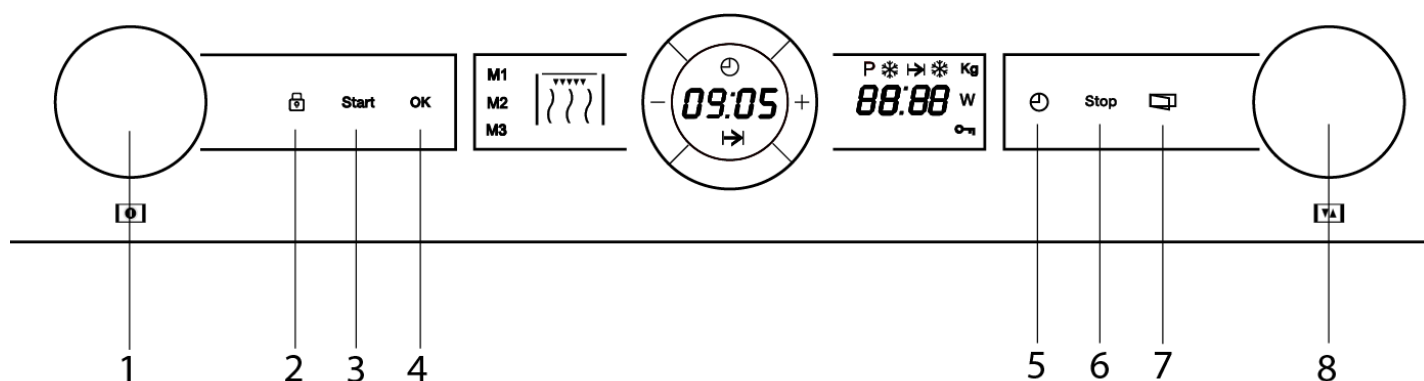


- |                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. – Botão de Selecção da Função    | 5. – Tecla Relógio              |
| 2. – Tecla de Bloqueio de Segurança | 6. – Tecla <i>Stop</i> (Parar)  |
| 3. – Tecla <i>Start</i> (Iniciar)   | 7. – Tecla de Abertura da Porta |
| 4. – Tecla OK                       | 8. – Botão Giratório            |



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| A. Indicador de Relógio                     | H. Indicador de função especial       |
| B. Indicador de função Grill                | I. Descongelação por Tempo            |
| B+D. Indicador de Função Grill + Microondas | J. Descongelação por Peso             |
| C. Indicador de funções de memória          | K. Indicador de Peso                  |
| D. Indicador de função Microondas           | L. Indicador de potência              |
| E. Tecla “-”                                | M. Indicador de bloqueio de segurança |
| F. Indicador de Duração                     | N. Indicador de Potência/Peso         |
| G. Tecla “+”                                | O. Indicador de Tempo/Duração         |

## Regulações base



Depois de o microondas ser ligado pela primeira vez ou depois de uma falha de electricidade, o mostrador do relógio fica intermitente, indicando que a hora apresentada não está correcta. Para definir a hora, proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla Relógio (5) quando o ecrã principal exibir o relógio. Os dígitos das horas ficam intermitentes.
2. Prima as teclas “+” e “-” para acertar a hora.

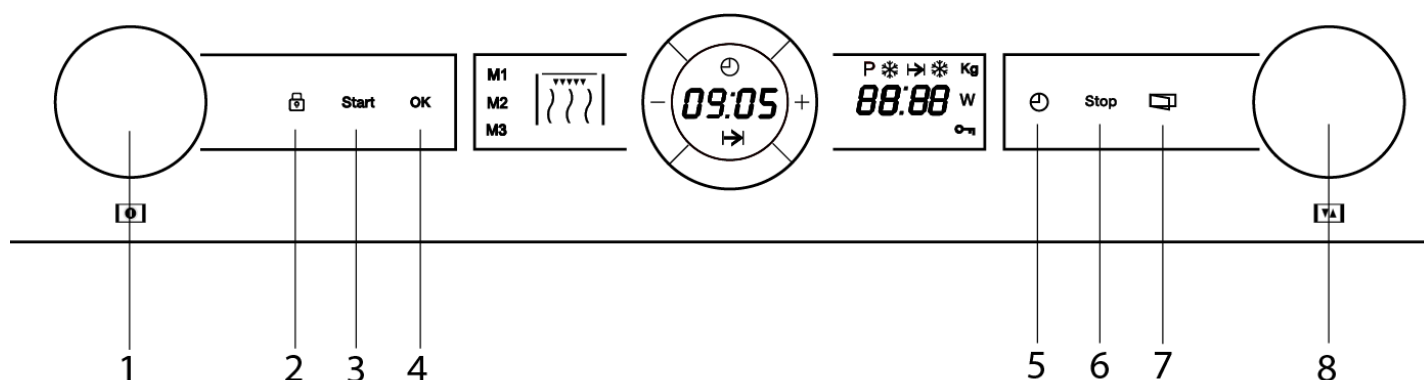
3. Prima novamente a tecla Relógio (5) para acertar os minutos. Os dígitos dos minutos ficam intermitentes.
4. Prima as teclas “+” e “-” para acertar os minutos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla Relógio (5).

### Ocultar/Mostrar o Relógio

Se o mostrador do relógio o incomodar, pode ocultá-lo premindo a tecla Relógio (5) durante 3 segundos. Os pontos que separam as horas dos minutos ficam intermitentes, mas o restante mostrador do relógio ficará oculto.

Para visualizar novamente o mostrador do relógio, volte premir a tecla Relógio durante 3 segundos.

### Bloqueio de segurança



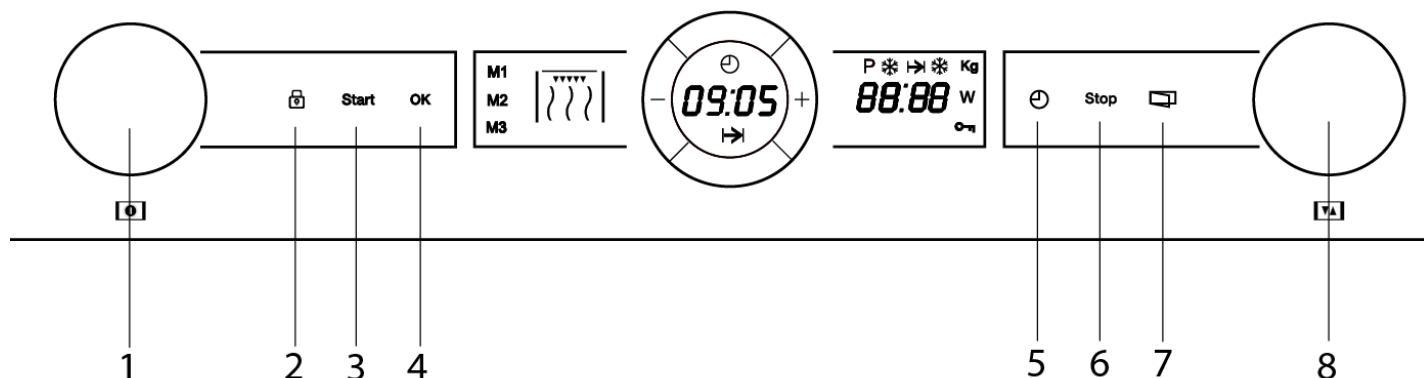
O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).

1. Para bloquear o forno, prima a tecla de Bloqueio de Segurança (2) durante 3 segundos. Irá ouvir um sinal sonoro e o indicador “tecla” no ecrã direito ficará aceso. Neste estado, o forno encontra-se bloqueado, não podendo ser utilizado.

2. Para desbloquear o forno, prima novamente a tecla de Bloqueio de Segurança (2) durante 3 segundos. Irá ouvir um sinal sonoro.

## Microondas

Utilize esta função para cozer e aquecer legumes, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Rode o botão de Selecção da Função (1) até que o símbolo da função de Microondas se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exhibe 1:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor e o indicador de potência do microondas ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir o nível de potência do microondas. Se não rodar este botão, o

forno funciona a 850 W de potência por defeito.

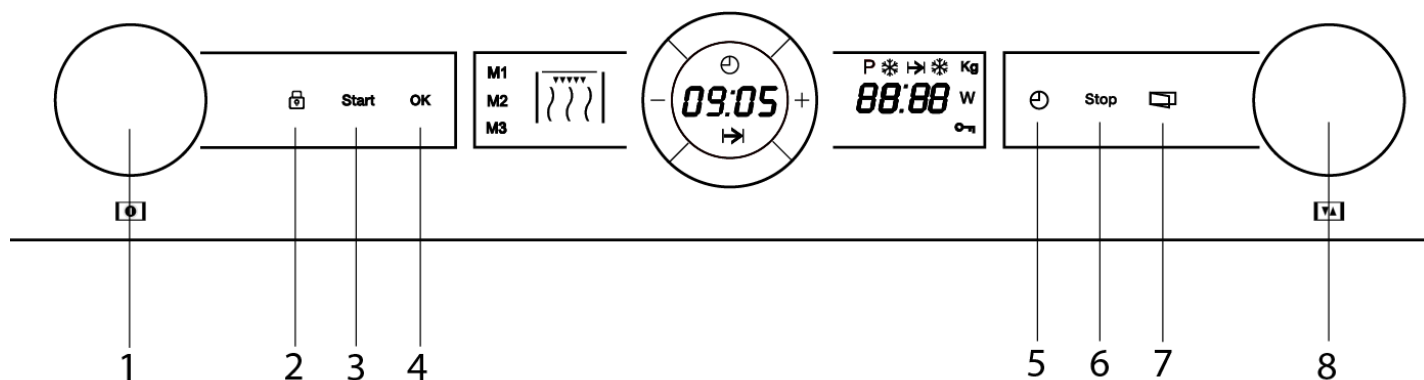
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima a tecla *Start (Iniciar)* (3). O forno começa a funcionar.

**NOTA:**

**A tecla *Start (Iniciar)* pode ser premda em qualquer altura, na sequência supramencionada, para o forno começar a funcionar no processo de cozinhar com os parâmetros exibidos.**

## Grelhador

Utilize esta função para dourar rapidamente os alimentos.



1. Rode o botão de Selecção da Função (1) até que o símbolo da função de Grelhador se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exhibe 10:00 intermitente.

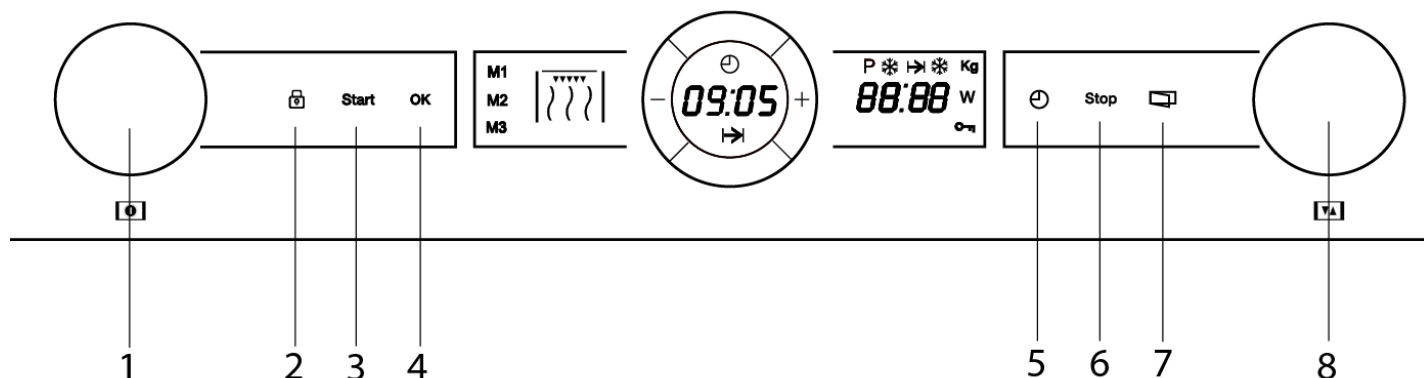
2. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima a tecla *Start (Iniciar)* (3). O forno começa a funcionar.



## Funções básicas

### Microondas + Grelhador

Utilize esta função para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e tostados.



1. Rode o botão de Seleção da Função (1) até que o símbolo da função de Microondas + Grelhador se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor e o indicador de potência do microondas ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir o nível de potência do microondas. Se não rodar este botão, o

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

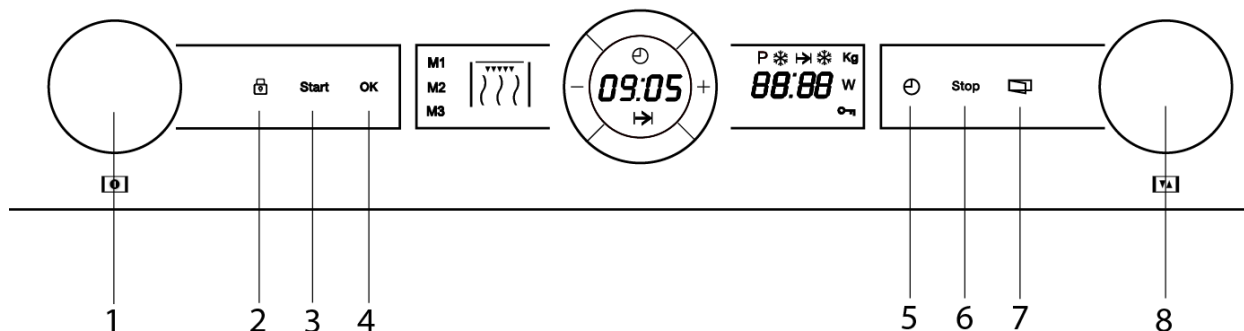
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima a tecla *Start (Iniciar)* (3). O forno começa a funcionar.

#### NOTA:

**A tecla *Start (Iniciar)* pode ser premida em qualquer altura, na sequência supramencionada, para que o forno inicie o processo de cozinhar com os parâmetros exibidos.**

## Descongelamento por tempo (manual)

Utilize esta função para descongelar rapidamente qualquer tipo de alimentos.

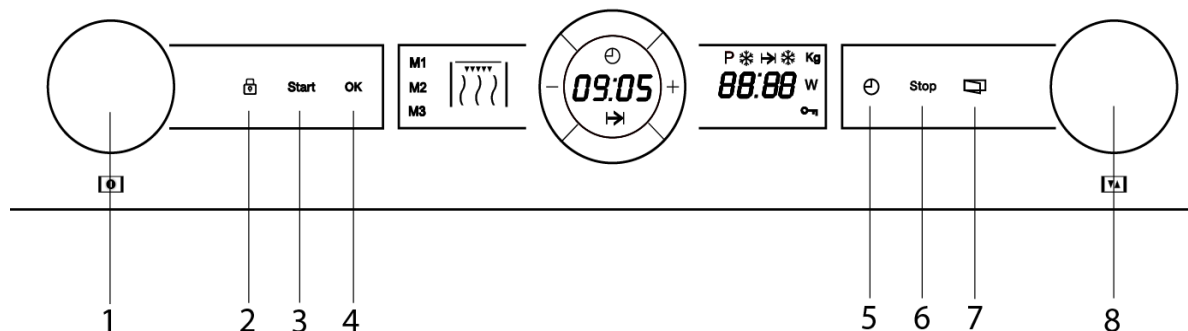


1. Rode o botão de Selecção da Função (1) até que o símbolo da função de Descongelamento por Tempo se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã superior exibe 10:00 intermitente.
2. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir a duração.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima a tecla Start (Iniciar) (3). O forno começa a funcionar.
5. Vire a comida sempre que o forno emitir um aviso sonoro e o ecrã exibir a palavra intermitente burn.

## Funções básicas

### Descongelamento por peso (automático)

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



1. Rode o botão de Selecção da Função (1) até que o símbolo da função de Descongelamento por Peso se acenda no ecrã esquerdo. O ecrã principal exibe o tipo de comida "Pr 1" intermitente.
2. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir o tipo de comida. Se não rodar este botão, o forno funciona com o tipo de comida "Pr 1" por defeito.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar. O valor do peso da comida e o indicador de peso ficam intermitentes no ecrã direito.
4. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir o peso dos alimentos. Se não rodar este botão, o forno funciona com 200 g por defeito.
5. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
6. Prima a tecla *Start (Iniciar)* (3). O forno começa a funcionar exibindo o tempo restante no ecrã principal.
7. Vire a comida sempre que o forno emitir um aviso sonoro e o ecrã inferior exibir a palavra intermitente *burn*.

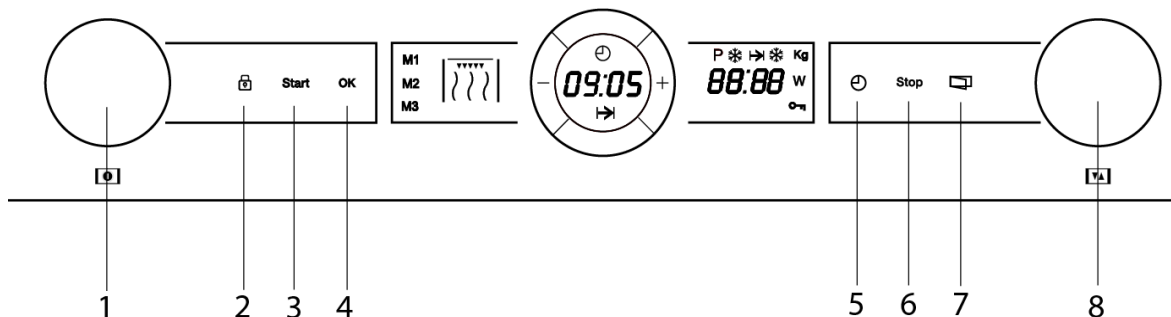
A tabela seguinte mostra os programas de descongelamento por peso, indicando os intervalos de peso, assim como os tempos de descongelamento e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo de conservação (min.)
Pr 1	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 2	Aves	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 3	Peixe	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 4	Fruta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 5	Pão	100 – 800	2 – 19	10 – 20

**Nota importante:** ver "Instruções gerais para descongelamento".

## Função Especial: Aquecer os alimentos

Utilize esta função para aquecer vários tipos de alimentos.



1. Rode o botão Selecção da Função (1) até que a luz de Função Especial fique intermitente. O ecrã superior exibe o programa "P1" intermitente.
2. Rode o botão Giratório (8) em qualquer direcção para definir o programa. Se não rodar este botão, o forno funciona com o programa "P1" por defeito.
3. Prima a tecla OK (4) para confirmar.
4. Prima a tecla Start (3). O forno começa a funcionar.
5. Vire os alimentos sempre que o forno emitir um aviso sonoro e o ecrã inferior exibir a palavra intermitente: *turn*.

A tabela seguinte mostra o programa da Função Especial, indicando os intervalos de peso, assim como os tempos de cozinhar e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme).

Programa	Tipo de alimento	Tempo (min.)	Instruções
P1	Cozinhar Batatas	10	Coloque as batatas (aprox. 500 g) com um pouco de água num recipiente resistente ao calor, em cima do prato giratório no microondas.
P2	Pratos Cozidos/Guisados lentamente	19	Coloque os ingredientes a cozinhar/guisar lentamente (p. ex., couve, guisado de frango) numa taça, cubra a taça e coloque-a na base em cerâmica.

### Notas importantes:

- Use sempre pratos adequados ao microondas e uma tampa para cobrir de modo a evitar a perda de líquidos.
- Agite ou mexa os alimentos várias vezes durante o aquecimento, especialmente quando o forno emitir um aviso sonoro e o ecrã exibir: *turn*.
- O tempo necessário para aquecer a comida irá depender da sua temperatura inicial. A comida retirada directamente do frigorífico irá demorar mais tempo a aquecer do que a comida que está à temperatura ambiente. Se a temperatura dos

alimentos não estiver ao seu gosto, seleccione um peso superior ou inferior da próxima vez que aquecer a comida.

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

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

## Utilizando o Prato Tostador

Normalmente quando se cozinham alimentos como pizzas ou tartes/pastéis ou no forno microondas, a massa fica húmida. Isto pode ser evitado utilizando o prato tostador. Como a parte inferior do prato tostador atinge temperaturas altas, a parte exterior do alimento torna-se estaladiça e dourada.

O prato tostador também pode utilizado para cozinhar bacon, ovos, salchichas, etc.

### NOTAS MUITO IMPORTANTES:

- Utilizar sempre luvas especiais para forno, já que o prato tostador atinge temperaturas elevadas.
- Nunca colocar o prato tostador no microondas sem bandeja.
- Não colocar recipientes no prato tostador que não sejam resistentes ao calor (por exemplo: recipientes em plástico).

### Como cozinhar com o prato tostador:

1. Pré aquecer o prato tostador seleccionando a função de Microondas + Grill com tempo de 3 a 5 minutos com potência de microondas de 70%.
2. Espalhar óleo/azeite sobre o prato tostador afim de obter um bom dourado dos alimentos.
3. Colocar os alimentos directamente no prato tostador. Pode colocar alimentos congelados (como pizza congelada) sem descongelar previamente.
4. Colocar o prato tostador sobre a bandeja do forno microondas.
5. Seleccionar as funções de MICROONDAS + GRILL e o tempo de cozedura conforme descrito nos capítulos anteriores. Os Tempos de cozedura e de espera recomendados estão descritos na tabela abaixo.

Comida	Peso	Tempo de Cozedura	Tempo de Espera	Recomendações
Pizza	200 g	5 min	---	O tempo de cozedura é aplicável a pizzas de massa fina. Para pizzas pré cozinhadas, incrementar o tempo de 1 minuto.
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	
Quiches e tartes	200 g	5 min	2 min	O tempo de espera permitirá que a temperatura estabilize.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	8 min	2 min	
Hambúrgueres	---	5 min	---	Virar os hambúrgueres uma ou duas vezes para conseguir dourá-los de ambos os lados.
Batatas fritas de forno	400 g	6 min	---	Agitar as batatas fritas para evitar que se queimem.

### Como limpar o prato tostador:

A melhor maneira de limpar o prato tostador é lavá-lo com água quente e detergente e enxaguar com água limpa. Não utilizar escovas ou abrasivos já que pode danificar a parte superior.

### NOTAS MUITO IMPORTANTES:

- Como o prato tostador tem uma capa anti aderente, esta pode ser danificada se for utilizada de maneira incorrecta.
- Nunca cortar alimentos sobre o prato. Retirar os alimentos do prato antes de cortar. Virar os alimentos de preferência com uma espátula de plástico ou de madeira.

### **Interrupção de um cozinhado**

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

Em qualquer dos casos:

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

Se pretender pode então:

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

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

### **Alteração dos parâmetros**

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

1. Para alterar o tempo, prima as teclas “-“ e “+”. O novo tempo definido é assumido imediatamente.
2. Para alterar a potência, prima a tecla de **Seleção de Potência**. O sinalizador respectivo fica a piscar. Altere o parâmetro premindo as teclas “-“ e “+” e valide pressionando novamente a tecla de **Seleção de Potência**.

### **Cancelar um cozinhado**

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

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

### **Fim de um cozinhado**

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

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

## Descongelação

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

alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as 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 1 x
	500	10-14	20-30	Virar 2 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	

## Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do 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, assim que o forno emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: **turn**.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.



## Cozinhar com microondas

**Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com microondas.**

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com microondas:

- 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 microondas (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 microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- 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 microondas...

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 microondas só continua a funcionar se fechar a porta e premir novamente o botão **START**.

6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

## Cozinhar com microondas

### Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

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

### Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	600	4	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800	5	3-5	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.
		400	3	10-12		

## Cozinhar com Grelhador

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

**Posicione a grelha de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o 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 grelhador.  
**Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador 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 grelhador 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 grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

## Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
<b>Peixe</b>			
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	
<b>Carne</b>			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
<b>Restantes</b>			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie o gratinado.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha. 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 óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

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

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

O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os 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 Grelhador

### Tabelas e sugestões – Microondas + Grelhador

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

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

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)
Massa gratinada	500	Forma baixa	200	2	12-17
Batatas gratinadas	800	Forma baixa	600	5	20-22
Lasanha	aprox. 800	Forma baixa	600	5	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500	Forma baixa	600	4	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 200	Forma baixa	400	3	8-10
Rolo de carne	aprox. 500	Recipiente alto e largo	600	4	17-19
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200	Malgas de sopa	400	3	2-4

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

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver 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 grelhador.

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

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

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

## Que tipo de loiça pode ser utilizada?

### Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as painelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

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 microondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

### Função grelhador

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

A loiça de plástico não é adequada.

### Função microondas + grelhador

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

### Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.

- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância 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 microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

### Tampas

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

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

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

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

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize cliques de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

**Atenção!** O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno microondas 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.

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 microondas.

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 microondas 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 microondas.



## Limpeza e Manutenção do forno

### Tecto do Forno

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

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

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

**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.**

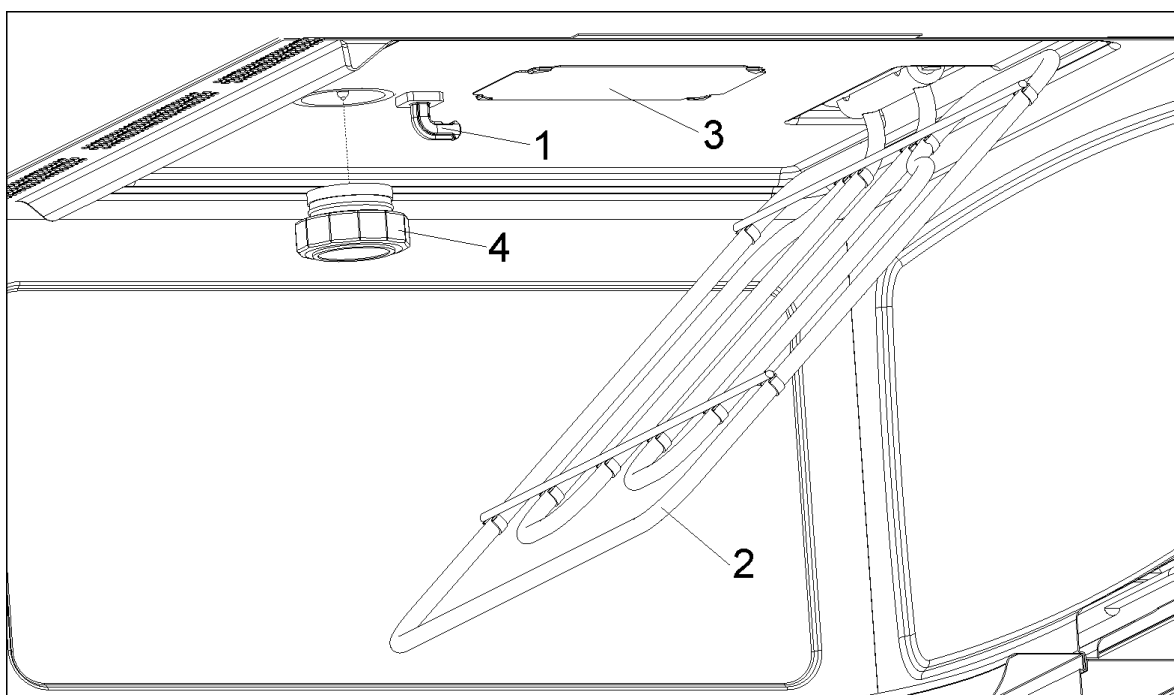
**Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.**

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.
- **O mostrador indica a mensagem “cErr”**  
Desligue o aparelho da tomada e aguarde aproximadamente 5 segundos. Volte a ligar o aparelho, a mensagem “cErr” deixara de aparecer e o aparelho encontra-se operacional.

### Substituição da Lâmpada

**Caso necessite de substituir a lâmpada contactar a Assistência Técnica.**

## Características técnicas

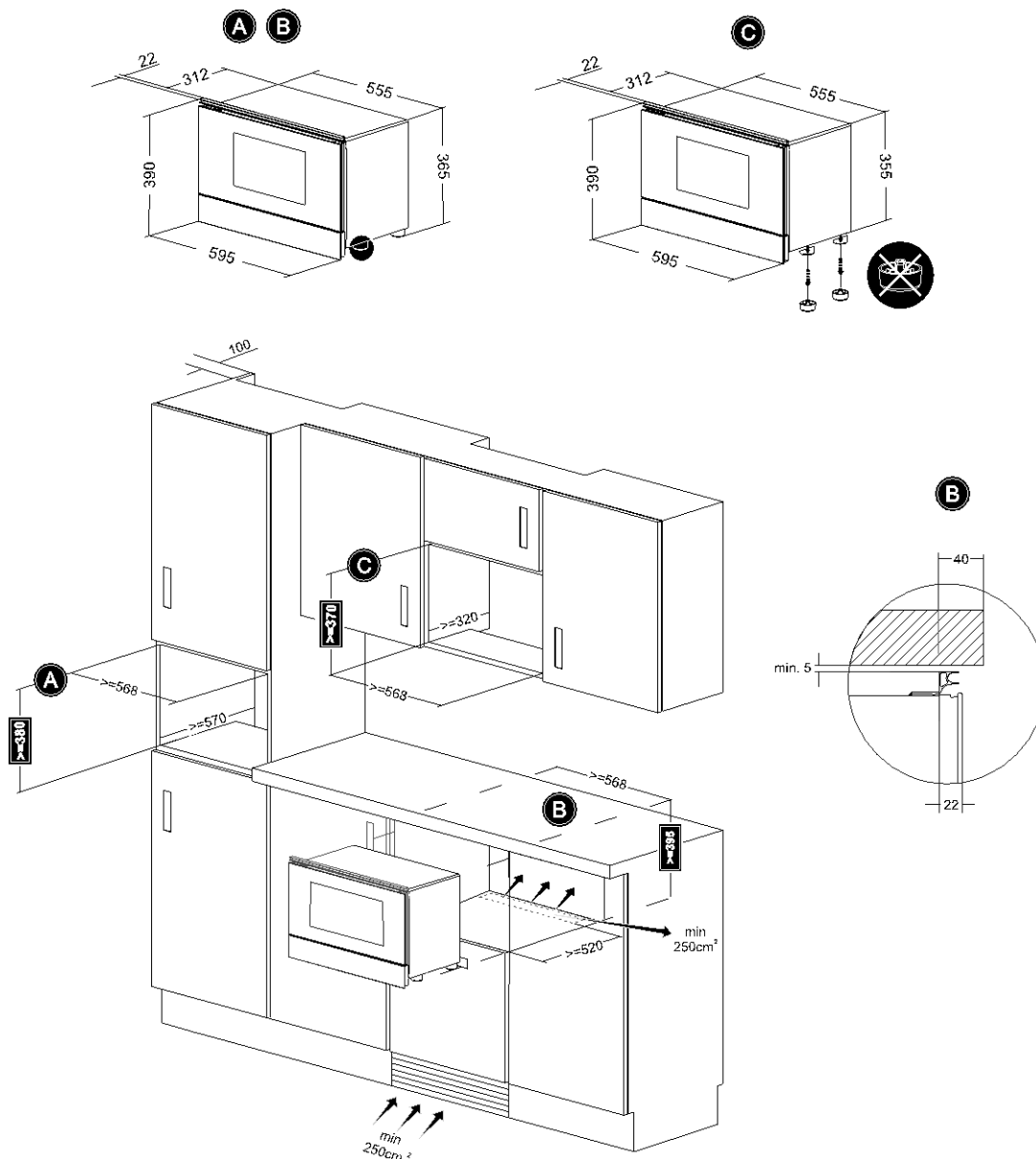
### Descrição das Funções

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

### Especificações

- Tensão AC ..... (ver placa de características)
- Potência requerida ..... 2500 W
- Potência do grelhador ..... 1200 W
- Potência de saída microondas ..... 850 W
- Frequência de microondas... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP) ..... 595 x 390 x 334 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP) ..... 350 x 210 x 280 mm
- Capacidade do forno ..... 22 ltr
- Peso ..... 22 kg

# Instalación / Instalação

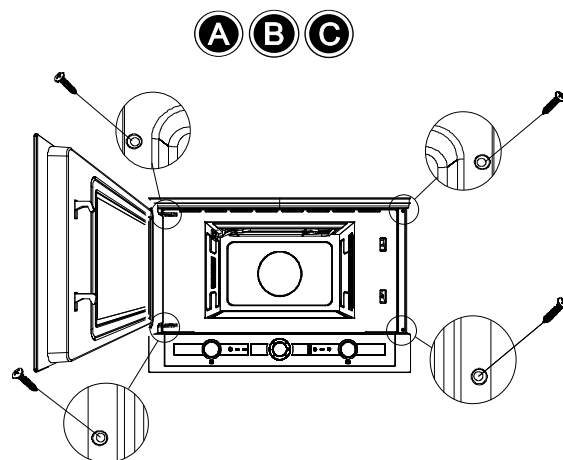


## ES

- 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, a través de 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.









COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@koppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 500	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



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



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

Cód: 1730114