

Manual de Instrucciones	ES
Manual de Instruções	PT
Kullanma Kılavuzu	TR

MWL 20 BI



Teka

Estimado Cliente:

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

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

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

ATENCIÓN

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

Sin este requisito, la garantía no tendrá validez.

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

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (REEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

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

Índice

Indicaciones de seguridad	3
Instrucciones de instalación	5
Descripción del aparato	6
Las ventajas del horno microondas	7
Modo de funcionamiento del horno microondas	7
Por qué se calientan los alimentos	7
Instrucciones de utilización	8
Función: Microondas	8
Función: Grill	9
Función: Microondas + Grill	9
Tiempo de funcionamiento	9
Durante el funcionamiento	10
Interrupción de la función	10
Fin de Función:.....	10
Descongelación	11
Indicaciones generales para la descongelación	12
Cocinar con microondas	13
Indicaciones importantes!	14
Tablas y sugerencias – Cocinar verduras	15
Tablas y sugerencias – Cocinar pescado	15
Cocinar con Grill	16
Tablas y sugerencias – Grill sin microondas	17
Tablas y consejos – Microondas y grill	18
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	19
Función microondas	19
Prueba la vajilla	19
Función grill	19
Función combinada	19
Recipientes y películas de aluminio.....	19
Tapas	19
Tabla – vajilla.....	20
Limpieza y Mantenimiento del microondas	21
¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?	22
Características técnicas	23
Descripción de las funciones	23
Especificaciones	23



- **¡Atención!** Para evitar cualquier tipo de llama, utilice el microondas solamente bajo vigilancia. Los niveles de potencia muy elevados o tiempos de cocción muy largos pueden calentar excesivamente el alimento y provocar incendios.
 - Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para apagar las llamas. Desconecte el aparato y el enchufe de la toma.
 - **¡Atención!** Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni con falta de experiencia o conocimientos, a menos que exista la supervisión o la instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
 - **¡Atención!** Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
 - **¡Atención!** Durante el funcionamiento del grill hay que tener bastante cuidado. Mantenga a los niños alejados!
 - Nuestros aparatos cumplen las correspondientes disposiciones y normas sobre equipos técnicos. Sin embargo, no cubren todos los posibles riesgos de accidente.
 - Cuando utilice materiales inflamables, como plásticos o recipientes de papel, para calentar o cocinar alimentos, hay que vigilar constantemente el proceso de cocción, debido al riesgo de incendio.
 - Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados para ello. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
 - El cable de alimentación no puede entrar en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o con el aparato cuando está caliente.
 - Al conectar aparatos eléctricos cerca del microondas, asegúrese de que los cables de alimentación no entran en contacto con el microondas cuando está caliente, ni quedan pillados con la puerta del mismo, para evitar daños y peligros.
 - Preste atención a los fallos de funcionamiento. El aparato no se puede utilizar si
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frontal están dañadas;
 - El cristal de la ventana está dañado;
 - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.
 - Los orificios de ventilación no pueden estar tapados.
- Limpieza / mantenimiento:**
- Antes de efectuar trabajos de mantenimiento y de limpieza, retire el enchufe de la toma.
 - Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza que constan en el apartado "Limpieza y cuidados a tener en cuenta".
 - No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues pueden dañar la superficie y romper el vidrio.
 - Las superficies de contacto (el frontal de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse limpias, para garantizar un funcionamiento correcto. Limpie las superficies de contacto con un detergente neutro y un paño de limpieza que no raye ni provoque ningún tipo de fricción.
 - **Atención:** Nunca utilice el aparato si las superficies de contacto están dañadas. Vuelva a utilizar el aparato sólo si ha sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

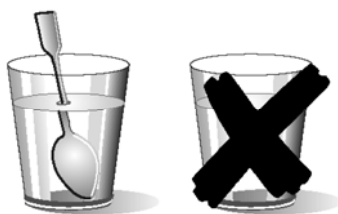
Indicaciones de seguridad

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños al aparato:

- No coloque el aparato en marcha sin el soporte rotativo y el respectivo plato.
- No encienda el aparato en vacío. Puede provocar sobrecarga, en el caso de que no haya alimentos en su interior.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explotar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas.

EXISTE PELIGRO DE INCENDIO.

- Atención: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.



¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando se calientan líquidos (agua, café, té, leche, etc.), pueden alcanzar casi un punto de ebullición dentro del aparato y si son retirados repentinamente, pueden proyectarse hacia fuera del recipiente. ¡Puede causar lesiones y quemaduras!
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de plástico o una varilla de cristal en el recipiente.

¡Cuidado!

- Cuando caliente **pequeñas cantidades de alimentos** es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder. Por ejemplo, el pan puede arder al cabo de 3 minutos si está seleccionada una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza la función combinado (microondas con grill) para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Caliente el **alimento para bebé** siempre en frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, mueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes de dárselo al niño. **¡Peligro de quemaduras!**

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! La protección exterior no se debe retirar.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- **Atención:** La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si el cable de alimentación está dañado, solamente el Servicio de Asistencia Técnica puede proceder a la sustitución del mismo por uno que tenga las mismas características, para evitar daños.
- Las reparaciones y el mantenimiento, especialmente de las piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de instalación

Con la ayuda del botón de apertura, abra la puerta y retire todo el material de embalaje. A continuación, limpie el interior y los accesorios con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos ni con olores intensos.

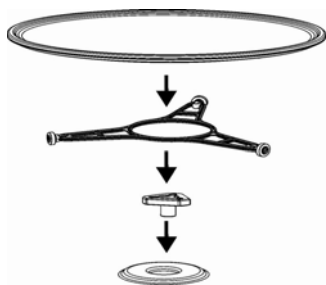
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

- Puerta y bisagras
- Frontal del microondas
- Superficies interiores y exteriores del aparato

NO UTILICE EL APARATO si observa algún tipo de defecto en las partes anteriormente referidas. Si fuera el caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

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



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

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

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

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

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

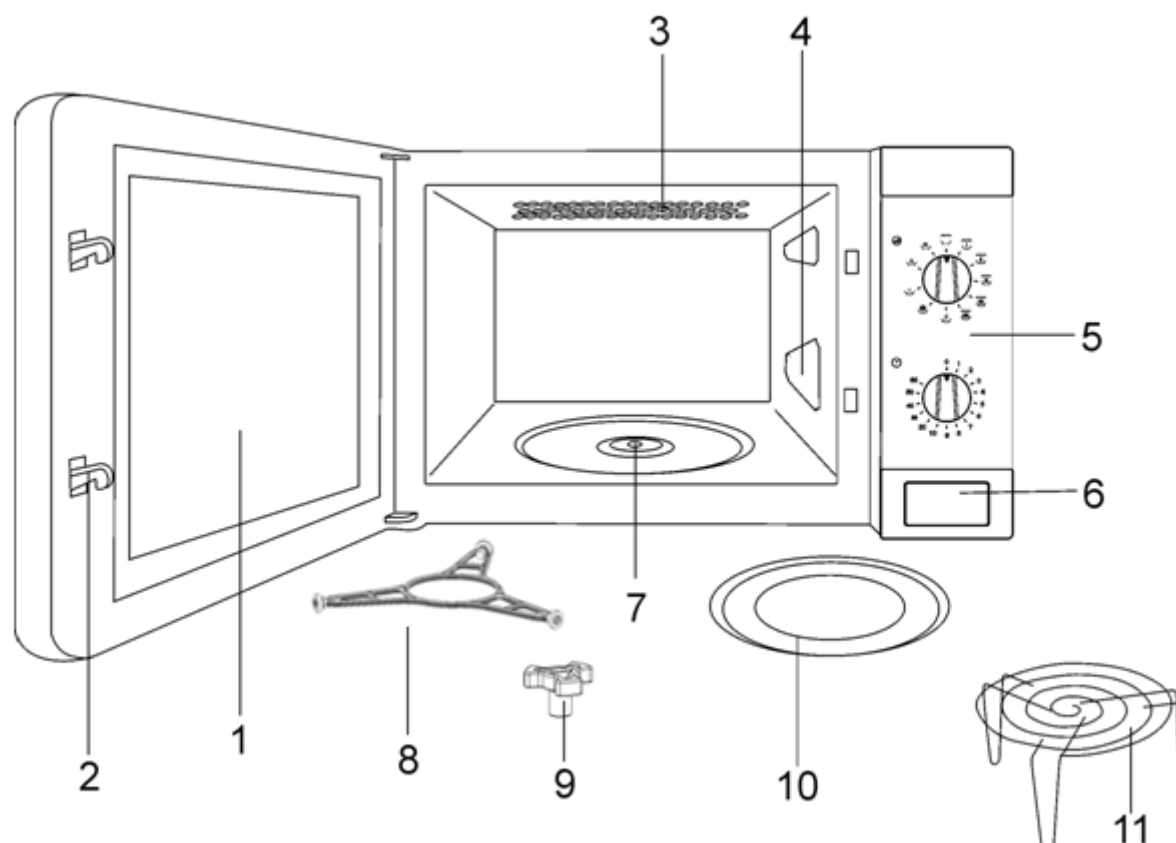
El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

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

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

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

Descripción del aparato



1. Cristal de la puerta
2. Lengüeta
3. Grill de cuarzo
4. Tapas de mica
5. Panel de mandos

6. Botón de apertura
7. Encaje del soporte rotativo
8. Soporte rotativo
9. Acoplamiento del motor
10. Plato rotativo
11. Rejilla

Las ventajas del horno microondas

En el fogón convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos de fuera a dentro. Existe, por ello, una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, los componentes del horno y los recipientes.

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

En resumen, los hornos Microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno Microondas existe una válvula de alta tensión, llamada Magnetron, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y son distribuidas por un dispersor metálico o a través de un plato rotativo.

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

Por qué se calientan los alimentos

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

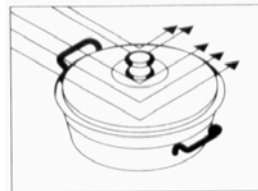
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

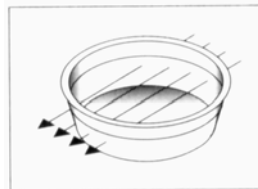
- Estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se alteran el color natural ni el aroma.

Las Microondas pasan a través de la porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

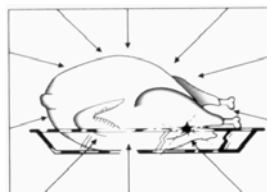
Las microondas son reflejadas por el metal...



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



... y son absorbidas por los alimentos.



Instrucciones de utilización

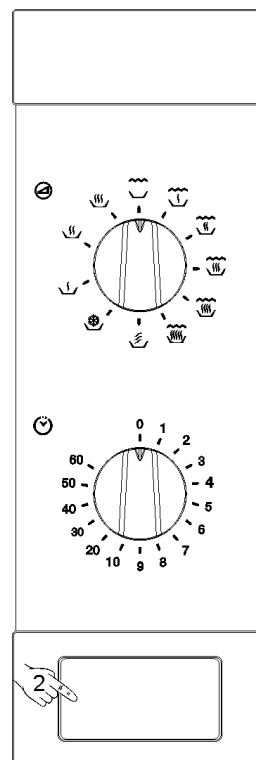
Atención: Nunca utilice el microondas en vacío, o sea, sin alimentos:

Observe la figura adjunta y proceda del siguiente modo:

1. Conecte el horno microondas a una toma de corriente apropiada
2. Para abrir la puerta, presione el **BOTÓN DE APERTURA**.

La iluminación interior del microondas se enciende.

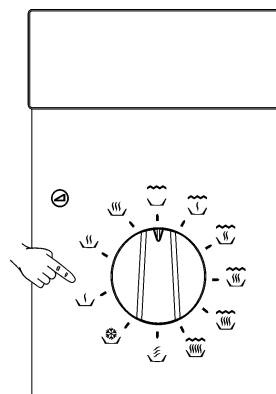
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o sobre la rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, de acuerdo con lo descrito en los apartados siguientes.
5. Cierre la puerta.
6. El horno empieza a funcionar.




Función: Microondas

Coloque el Selector de Funciones en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo con la tabla siguiente. (Ver apartado: Características técnicas).

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Máxima	800 W
	Media	650 W
	Mínima	460 W
	Descongelar	290 W
	Mantener Caliente	150 W

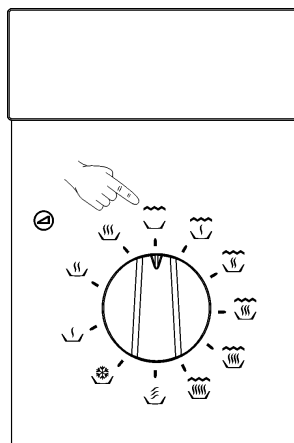


Función: Grill

Coloque el Selector de Funciones en la posición 






El horno dispone de un limitador de temperatura que controla las resistencias eléctricas, conectándolas y desconectándolas para mantener la temperatura dentro de ciertos límites.

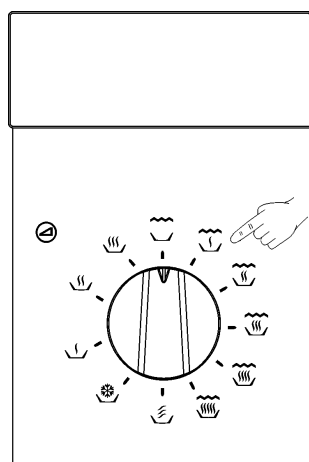
Es aconsejable el uso de la rejilla para aproximar los alimentos al grill y obtener así un mejor rendimiento.



Función: Microondas + Grill

Coloque el Selector de Funciones en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo con la tabla siguiente. (Ver apartado Características Técnicas).

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W



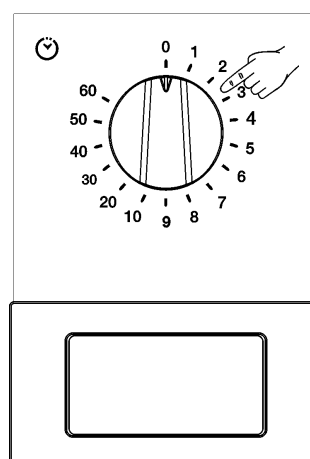
Tiempo de funcionamiento

La selección del tiempo de funcionamiento deseado se efectúa girando el Botón del Temporizador.

Para tiempos inferiores a 2 minutos gire el Botón del Temporizador hasta un tiempo superior y después retroceda hasta al tiempo deseado.

Siempre que el Botón del Temporizador se encuentre en una posición distinta de cero, la luz del horno debe encenderse.

Cuando termina el tiempo de funcionamiento, el Temporizador emite una señal sonora y el horno se desconecta automáticamente.



Durante el funcionamiento...

Con el horno en marcha puede cambiar el tiempo de funcionamiento, el nivel de potencia o la función, actuando sobre el respectivo mando.

Puede abrir la puerta del horno en cualquier momento durante la cocción de los alimentos, y en este caso:

- SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS;
- El Grill se desconecta, manteniéndose sin embargo muy caliente;
- El Temporizador para automáticamente, indicando el tiempo de funcionamiento que falta.

Podrá entonces, si lo desea:

1. Mover o dar la vuelta a los alimentos, para mejorar la uniformidad de calentamiento;
2. Seleccionar otra función, colocando el Selector de Funciones en otra posición;
3. Cambiar el tiempo de funcionamiento que falta, girando el Botón de Temporizador.

Cierre de nuevo la puerta. El horno empieza a funcionar.

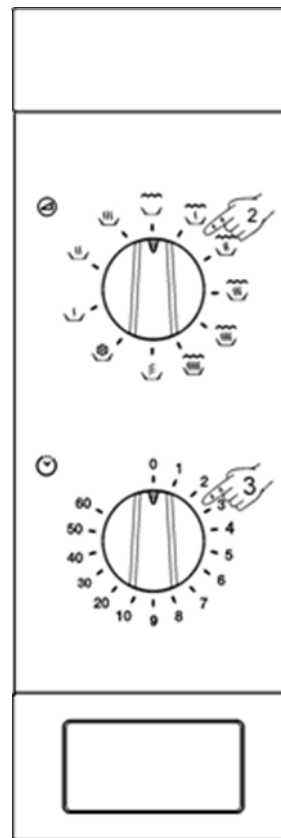
Interrupción de la función

Para interrumpir el funcionamiento del microondas gire el Botón Temporizador hasta CERO o abra la puerta. Si desea cancelar el proceso de cocción, gire el Botón del Temporizador hasta CERO y cierre la puerta.

ATENCIÓN: Al final de la utilización del horno gire siempre el Botón del Temporizador hasta cero pues, en caso contrario, el horno empezará a funcionar cuando cierre la puerta, pudiendo estropearse si está vacío.

Fin de Función:

Una vez finalizado el tiempo definido se emite una señal sonora y el Botón del Temporizador indica CERO.



Descongelación

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

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

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

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. Las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.
10. Retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.
11. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.
12. Tenga en cuenta que es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

Cocinar con microondas

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

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

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

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

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

Cocinar con microondas...

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







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

Cocinar con microondas

Indicaciones importantes!

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

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

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

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

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

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el aparato.

Coloque la rejilla para que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el aparato.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el microondas se utiliza por primera vez, se forma algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. Tras la primera utilización del grill es normal que la zona con orificios que protege las resistencias del grill empiece a quedar ligeramente deformada y dorada, debido a las temperaturas elevadas.
3. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Para que el aparato quede fuera del alcance de los niños, póngalo a una altura mínima de 80 cm.
4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Se aconseja la utilización de guantes de cocina.
5. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
6. Importante: cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!
7. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y queden quemadas. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
8. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800-	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrido la mitad del tiempo, dé la vuelta.
Sardina/cabracho	6-8 Ud.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 Ud.	22-26	Pinche una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 Ud.	18-20	
Entrecot (aprox. 3 cm de grosor)	400	25-30	Una vez transcurrido la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Restantes			
Tostadas	4 Ud.	1½-3	Vigile el gratinado.
Gratinar sándwich	2 Ud.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Los tiempos indicados son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, así como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de cocinar al grill, se pincelan con aceite vegetal, especias y hierbas y se dejan finalmente marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de cocinar al grill.

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

Una vez transcurrido la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, de la vuelta o pincele con aceite.






El grill es especialmente adecuado para cocinar trozos de carne y pescado finos. Los trozos de carne finos sólo tienen que ser dados la vuelta una vez, los más grandes varias veces. En el caso del pescado, se aconseja unir las dos extremidades del mismo, la boca con el rabo, y colocarlo sobre la rejilla.

Cocinar con Grill

Tablas y consejos – Microondas y grill

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

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

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

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

La vajilla a utilizar en la función combinada tiene que ser adecuada para microondas y para grill. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!

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

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

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

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

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no es necesario calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico, el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla para cocinar de metal o los recipientes con partes o decoración metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej., cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles se deben utilizar durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya confeccionados.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el interior durante 20 seg. a temperatura máxima. Si está fría o poco caliente, es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, que puede quedar muy caliente. Por ello, ¡utilice siempre un **guante!**

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 250°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función combinada

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

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con papel de aluminio se pueden colocar en el microondas si se respetan los siguientes puntos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

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

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se mantiene el aroma.

La tapa debe tener orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo pueden calentarse sin tapa, pues pueden reventar.

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

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

Tipo de vajilla	Modo de funcionamiento	Microondas		Grill	Microondas + Grill
		Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas		sí	sí	no	no
Cerámica vidriada cristal y porcelana resistente al fuego		sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) sin vidriados vidriados sin decoraciones metálicas		sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) vidriado		sí	sí	no	no
		no	no	no	no
Vajilla de plástico 2) resistente al calor hasta 100°C		sí	no	no	no
resistente al calor hasta 250°C		sí	sí	no	no
Películas de plástico 3) Película para conservación de alimentos		no	no	no	no
Celofán		sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino4)		sí	no	no	no
Metal					
Papel de aluminio		sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)		no	sí	sí	sí
Accesorios (rejilla)		no	no	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.

4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del microondas

ANTES DE LIMPIAR EL MICROONDAS, ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE NO SE ENCUENTRA CONECTADO A LA TOMA.

Después de utilizar el aparato, déjelo enfriar. No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos, estropajos que rayen o objetos puntiagudos.

Superficie exterior:

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.

Interior:

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.

¡Importante! El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.

Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.

A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.

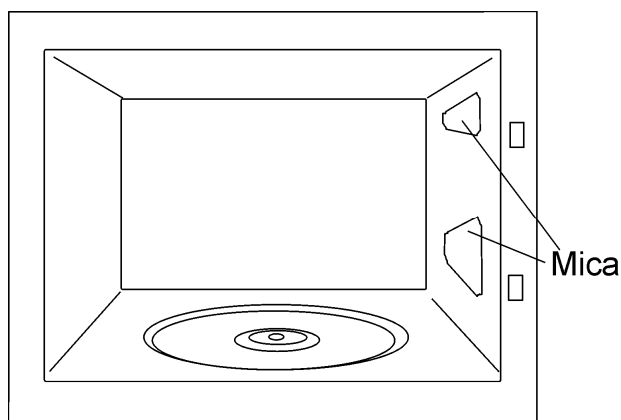
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato:

1. **Estas partes tienen que estar siempre limpias, principalmente las superficies de contacto entre la puerta y la parte del frontal del aparato, para que no haya fugas.**
2. Para limpiar, utilice un detergente neutro y agua tibia. Seque con un paño suave.

Tapas de mica:

Mantenga las tapas de mica siempre limpias. Los restos de alimentos en las tapas pueden, a través de la combustión, deformarla o provocar chispas. Por ello, límpielas regularmente, pero no utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos. No retire las tapas para evitar cualquier riesgo.



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

- ¿El enchufe de red está correctamente conectado a la toma?
- ¿La puerta está completamente cerrada? La puerta tiene que cerrar de forma audible.
- ¿Existen cuerpos extraños entre la puerta y el marco?

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

- ¿Utilizó inadvertidamente vajilla de metal?
- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?
- ¿Colocó en el interior del microondas una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente?

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

- ¿Existe arco eléctrico en el interior del microondas?
- ¿La vajilla entra en contacto con las paredes de la cavidad?
- ¿Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del microondas?

La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.












Sustitución del cable de alimentación

- El cable de alimentación solo debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.

En el caso de que observe algún otro tipo de fallo, contacte con el Servicio de Apoyo al Cliente.

Cualquier tipo de reparación sólo puede ser realizada por técnicos especializados.

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Mantener Caliente	150W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
	Descongelar	290W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
	Mínima	460W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
	Media	650W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
	Máxima	800W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
	1	240W	Gratinar tostadas
	2	390W	Cocinar al grill aves y carne
	3	530W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
	4	680W	Preparación de redondo de carne
	5	800W	Gratinado de patatas
	Grill	----	Grillados

Especificaciones

- Tensión AC..... Ver Chapa Características
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Potencia requerida 2200 W
- Potencia del grill. 1050 W
- Potencia de salida microondas..... 800 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 320 mm
- Dimensiones interiores (LxAxP)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno. 18 l
- Peso 18,6 kg

Estimado Cliente:

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

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

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO!

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

Sem este requisito a garantia não terá validade.

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

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de 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.

Indicações de segurança	26
Instruções de instalação	28
Descrição do aparelho	29
As vantagens do forno microondas	30
Modo de funcionamento do forno microondas	30
Porque é que os alimentos aquecem	30
Instruções de utilização	31
Função: Microondas	31
Função: Grelhador	32
Função: Microondas + Grelhador	32
Tempo de funcionamento	32
Durante o funcionamento	33
Interrupção da função.....	33
Fim de Função.....	33
Descongelação	34
Indicações gerais para a descongelação	35
Cozinhar com microondas	36
Indicações importantes!.....	37
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes.....	38
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe.....	38
Cozinhar com Grelhador	39
Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas	40
Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador	41
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	42
Função microondas	42
Teste à loiça	42
Função grelhador	42
Função microondas + grelhador	42
Recipientes e películas de alumínio	42
Tampas	42
Tabela – Loiça	43
Limpeza e Manutenção do microondas	44
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	45
Características técnicas	46
Descrição das Funções	46
Especificações.....	46

Indicações de segurança



- **Atenção!** De modo a evitar qualquer tipo de chama, utilize o microondas apenas sob vigilância. Os níveis de potência muito elevados ou tempos de cozinhado muito longos podem aquecer excessivamente o alimento e provocar fogo.
- Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o aparelho e a ficha da tomada.
- **Atenção!** Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **Atenção!** As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- **Atenção!** Durante o funcionamento do grelhador é necessário ter bastante cuidado. Mantenha as crianças afastadas!
- Os nossos aparelhos cumprem as respectivas disposições e normas sobre equipamentos técnicos. Contudo, não cobrem todos os possíveis riscos de acidente.
- Quando utilizar materiais inflamáveis, como plásticos ou recipientes de papel, para aquecer ou cozinhar alimentos é necessário vigiar constantemente o processo de cozinhado, devido ao risco de fogo.
- Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.
- O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou com o microondas, quando este está quente.
- Ao ligar aparelhos eléctricos perto do microondas, assegure-se que os cabos de alimentação não entrem em contacto com o aparelho quando está quente, nem fiquem entalados na porta do mesmo, de modo a evitar danos e perigos.
- Tenha atenção às falhas de funcionamento. O aparelho não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar correctamente;
 - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - O vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- Os orifícios de ventilação não podem estar tapados.

Limpeza / manutenção:

- Antes de efectuar trabalhos de manutenção e de limpeza, retire a ficha da tomada.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do microondas”.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de palha-de-aço para limpar a porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, podendo resultar no estilhaçamento do vidro.
- As superfícies de contacto (a frente da cavidade e a parte de dentro da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento. Limpe as superfícies de contacto com um detergente neutro e um pano de limpeza que não risque, nem provoque qualquer tipo de fricção.
- **Atenção:** nunca utilize o aparelho se as superfícies de contacto estiverem danificadas. Volte apenas a utilizar o aparelho, se este tiver sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

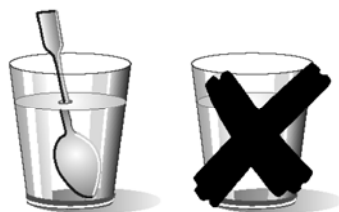
Indicações de segurança

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no aparelho:

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem o suporte rotativo e o respectivo prato.
- Não ligue o aparelho em vazio. Este pode ficar em sobrecarga, caso não haja alimentos no interior.
- Utilize apenas loiça adequada para microondas.
- Não guarde qualquer objecto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas.

EXISTE PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

- **Atenção:** não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão facilmente explodir.



Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) estão a ser aquecidos, se encontram quase em ponto de ebulição dentro do aparelho e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. Pode causar lesões e queimaduras!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente.

Cuidado!

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

Em caso de reparação:

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

Instruções de instalação

Com ajuda do botão de abertura, abra a porta e retire todo o material de embalagem. Em seguida, limpe o interior e os acessórios com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos, nem com odores intensos.

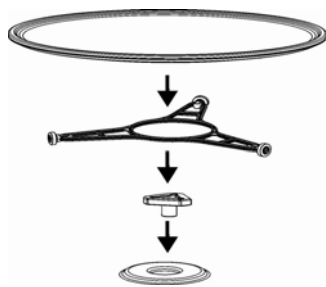
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do microondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

NÃO UTILIZE O APARELHO se verificar algum tipo de defeito nas partes anteriormente referidas. Se for o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

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



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

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

Atenção: após o encastre do microondas é necessário garantir o acesso à ficha.

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

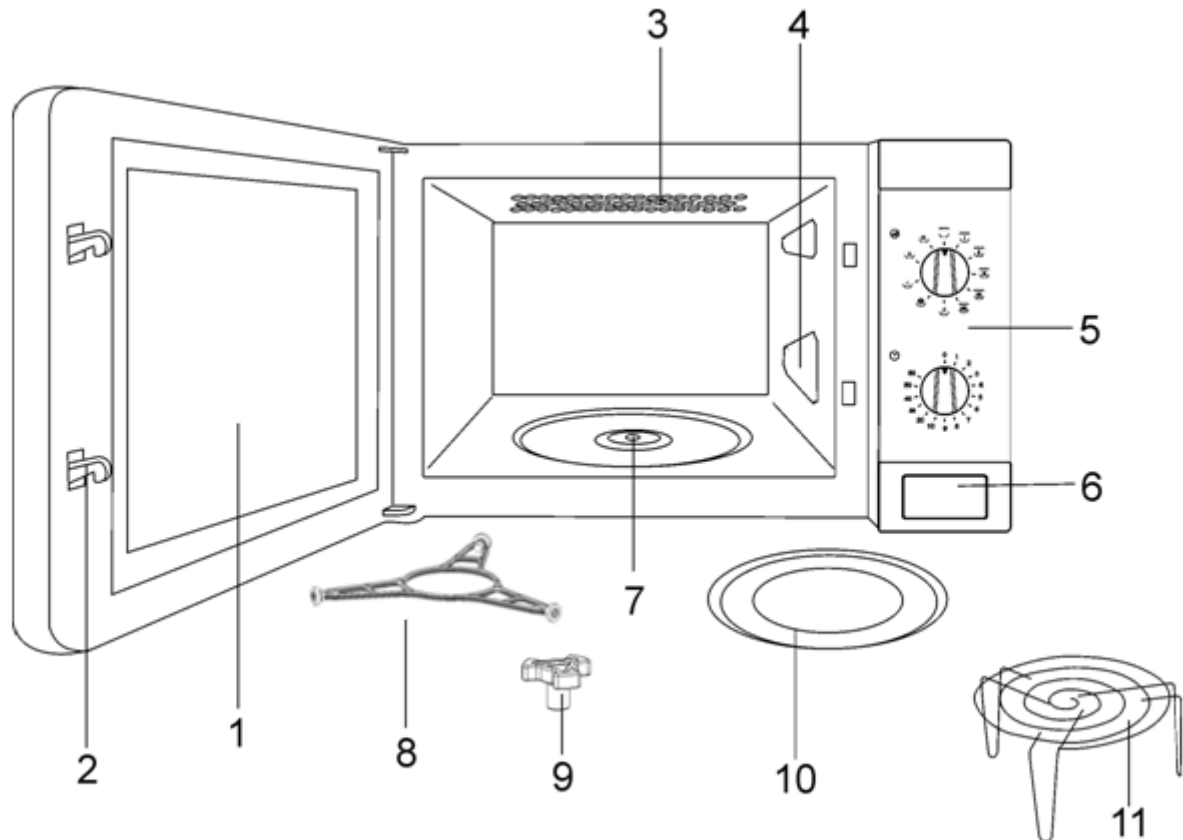
Se instalar um microondas e um forno em coluna, não é possível colocar o microondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

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

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

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

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



1. Vidro da porta
2. Linguete
3. Grelhador de quartzo
4. Tampas de mica
5. Painel de comandos

6. Botão de abertura
7. Encaixe do suporte rotativo
8. Suporte rotativo
9. Acoplamento do motor
10. Prato rotativo
11. Trempe

As vantagens do forno microondas

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

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

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Modo de funcionamento do forno microondas

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

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

Porque é que os alimentos aquecem

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

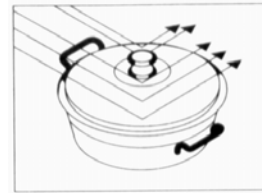
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

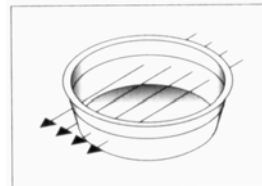
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se alteram a cor natural e o aroma.

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

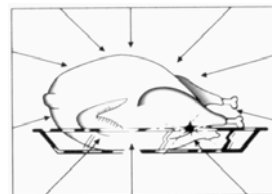
As microondas são reflectidas pelo metal...



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



... e são absorvidos pelos alimentos.

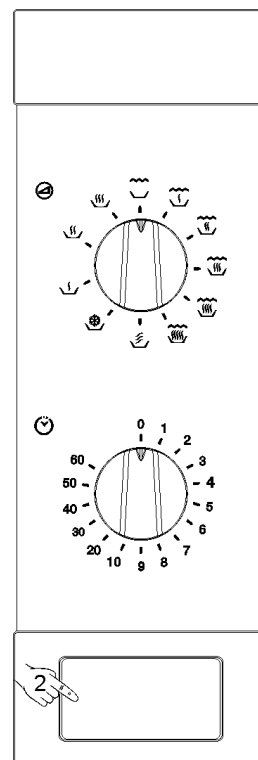


Instruções de utilização

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

Observe a figura em anexo e proceda do seguinte modo:

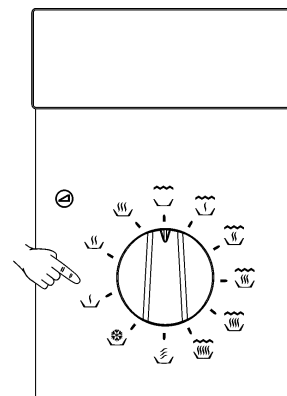
1. Ligue o forno microondas a uma tomada de corrente apropriada (ver: Especificações).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**.
A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja ou sobre a trempe.
4. Selecione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta.
6. O forno começa a funcionar.



Função: Microondas

Coloque o Selector de Funções na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte. (Ver ponto: Características técnicas).

Posição	Nível de Potência	Potência
	Máxima	800 W
	Média	650 W
	Mínima	460 W
	Descongelação	290 W
	Manter Quente	150 W

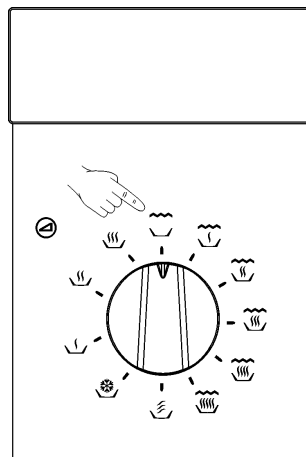


Função: Grelhador

Coloque o Selector de Funções na posição  






O forno dispõe de um limitador de temperatura que controla as resistências eléctricas, ligando-as e desligando-as para manter a temperatura dentro de certos limites.

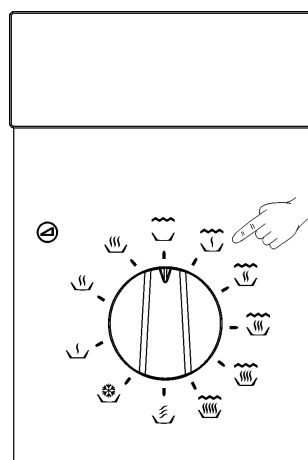
É aconselhável o uso da grelha para aproximar os alimentos do grelhador e obter assim um melhor desempenho.



Função: Microondas + Grelhador

Coloque o Selector de Funções na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte (Ver ponto Características Técnicas).

Posição	Nível de Potência	Potência
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W



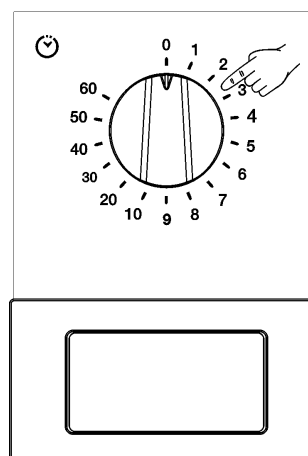
Tempo de funcionamento

A selecção do tempo de funcionamento desejado é efectuada rodando o Botão do Temporizador.

Para tempos inferiores a 2 minutos rode o Botão do Temporizador até um tempo superior e depois retroceda até ao tempo desejado.

Sempre que o Botão do Temporizador se encontrar numa posição diferente de zero a luz do forno deve acender.

Quando terminar o tempo de funcionamento, o Temporizador emite um sinal sonoro e desliga automaticamente o forno.



Durante o funcionamento...

Com o forno a funcionar pode alterar o tempo de funcionamento, o nível de potência ou a função, actuando no respectivo comando.

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

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

Poderá então, se o desejar:

1. Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;
2. Seleccionar outra função, colocando o Selector de Funções noutra posição;
3. Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão do Temporizador.

Feche novamente a porta. O forno começa a funcionar.

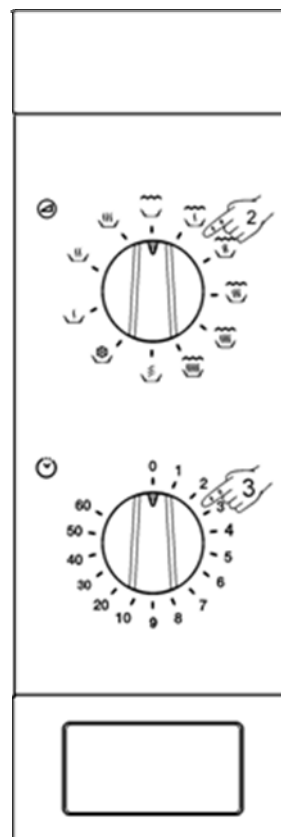
Interrupção da função

Para interromper o funcionamento do microondas rode o Botão do Temporizador até ZERO ou abra a porta. Se pretender cancelar o processo de cozinhado, rode o Botão do Temporizador até ZERO e feche a porta.

ATENÇÃO: No final da utilização do forno rode sempre o Botão do Temporizador até zero pois, caso contrário, o forno começará a funcionar quando fechar a porta, podendo danificar-se se estiver vazio.

Fim de Função

Após ter finalizado o tempo definido é emitido um sinal sonoro e o Botão do Temporizador indica o ZERO.



Descongelação

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

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

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
Pedacos de carne, vitela, vaca, porco	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Virar 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Virar 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Virar 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Virar 3 x
Carne estufada	500 g	12-14 min	10-15 min	Virar 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Virar 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 2 x
Salsicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Virar 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Virar 2 x
Frango	1000 g	34-35 min	15-20 min	Virar 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Virar 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Virar 2 x
Peixe	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Truta	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Camarão	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Virar 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 3 x
Pão	100 g	2-3 min	2-3 min	Virar 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Virar 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Virar 2 x
Manteiga	250 g	8-10 min	10-15 min	Virar 1 x, tapado
Requeijão	250 g	6-8 min	5-10 min	Virar 1 x, tapado
Natas	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar a tampa

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. As tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
11. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
12. Tenha atenção que é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

Cozinhar com microondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
 - Dobro da quantidade – dobro do tempo
 - Metade da quantidade – metade do tempo







2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Indicações importantes!




- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. **Perigo de explosão!**
- **Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas** no microondas.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

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

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Posição	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	650		10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800		3-5	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.
		460		10-12		

Cozinhar com Grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a trempe fornecida em conjunto com o aparelho.

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

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o microondas é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. Após a primeira utilização do grelhador é normal que a zona com orifícios, que protege as resistências do grelhador, comece a ficar ligeiramente deformada e dourada, devido às temperaturas elevadas.
3. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. Para que o aparelho fique fora do alcance das crianças, coloque-o a uma altura mínima de 80 cm.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a trempe atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
5. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
6. Importante: quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver: tabela relativa à loiça!
7. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

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

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a trempe. Os tempos indicados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

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








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

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

Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador

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

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

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Posição	Tempo (min.)
Massa gratinada	500g	Forma baixa	39		12-17
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	800		20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	800		15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500 g	Forma baixa	68		18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a trempe)	cada 200 g	Forma baixa	530		8-10
Rolo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto e largo	680		17-19
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200 g	Malgas de sopa	530		2-4

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

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver: tabela relativa à loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

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

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

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

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

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

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

Teste à loiça

Coloque a loiça no interior durante 20 seg. à potência máxima. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

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

Função grelhador

No caso da função grelhador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 250°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

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

Recipientes e películas de alumínio

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

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

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

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

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

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

Tipo de loiça	Modo de funcionamento	Microondas		Grelhador	Microondas + Grelhador
		Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça		sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo		sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas		sim	sim	não	não
Loiça de barro 2) vidrado não vidrado		sim não	sim não	não não	não não
Loiça de plástico 2) resistente ao calor até 100°C resistente ao calor até 250°C		sim sim	não sim	não não	não não
Películas de plástico 3) Película para conservação de alimentos Celofane		não sim	não sim	não não	não não
Papel, cartão, pergaminho 4)		sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios (trempe)		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 clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.

4. Não utilize pratos de papel.

5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do microondas

ANTES DE LIMPAR O MICROONDAS, CERTIFIQUE-SE DE QUE A FICHA NÃO SE ENCONTRA CONECTADA À TOMADA.

Depois de utilizar o aparelho, deixo-o arrefecer. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos.

Superfície exterior:

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interior:

1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos à potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Importante! O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.

As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.

Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.

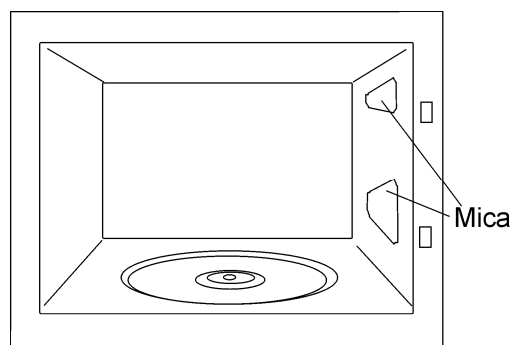
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

Tampas de mica:

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

- A ficha de rede está correctamente ligada à tomada?
- A porta está completamente fechada? A porta tem de fechar de forma audível.
- Existem corpos estranhos entre a porta e o aro?

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal?
- Selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?
- Colocou no interior do microondas uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente?

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do microondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do microondas?

A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

O cabo de alimentação está danificado:












- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Manter quente	150W	Descongelação lenta para alimentos delicados, manter quente
	Descongelar	290W	Cozinhar com pouco calor, refogar arroz Descongelação rápida
	Potência Mínima	460W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
	Potência Média	650W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
	Potência Máxima	800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,
	1	240W	Gratinar tostas
	2	390W	Grelhar aves e carne
	3	530W	Cozinhar empadões e gratinados
	4	680W	Preparação de rolo de carne
	5	800W	Gratinado de batatas
	Grelhador	----	Grelhados

Especificações

- Tenção AC..... Ver Chapa Características
- Fusível..... 12 A / 250 V
- Potência requerida 2200 W
- Potência do grelhador. 1050 W
- Potência de saída microondas. 800 W
- Frequência de microondas... .. 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 320 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidade do forno. 18 ltr
- Peso 18,6 kg

Sayın Müşterimiz,

Yaptığınız seçimden ötürü size teşekkür ederiz. En kaliteli malzemelerle üretilmiş bu modern, fonksiyonel ve pratik cihazın ihtiyaçlarınızı tamamiyle karşılayacağından eminiz.

Cihazınızdan maksimum performansı alabilmeniz için cihazın ilk kullanımından önce dikkatle bu kullanma kılavuzunun her bölümünü okuyunuz.

İLK MONTAJI TEKA YETKİLİ TEKNİK SERVİSLERİ TARAFINDAN YAPILMAYAN CİHAZLAR GARANTİ KAPSAMINA GİRMEZLER.

Teknik yardım istediğiniz zaman, garantimizden faydalanabilmeniz için, ürünün faturasını ve garanti kartını, üzerinde ürünü aldığınız tarih ve bayinin kaşesi vurulmuş halde ibraz etmeniz gerekmektedir. Aksi halde garanti şartları geçersiz olacaktır.

Çevrenin korunması için öneriler

Çevre Koruma



Metal, plastik ve kağıt gibi atıklarınız için doğru çöp atık kutularını kullanın. Böylelikle bu atık kutularına attığınız çöplerle geri dönüşüme katkıda bulunacaksınız.



Ambalajın atılması

Ambalajınız Yeşil Nokta taşımaktadır. Eğer yaşadığınız yerde böyle bir uygulama varsa farklı ambalaj malzemelerini (kartonları, şeritleri, naylon folyoları) doğru kutulara atınız. Bu işlem ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılmasını sağlayacaktır.

Ambalajın atılması için gördüğünüz dışında çarpı bulunan sembolü gereklerine göre hatırlamak bir yükümlülüktür.

İmha işlemi için eksik bilgilerde satıcınızla irtibata geçiniz.

Ambalaj malzemeleri atılana kadar çocukların bu malzemelerle oynamalarına müsaade etmeyiniz.

İçindekiler

Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır	53
Yemekler neden ısınır	53
Mikrodalga fonksiyonu	54
Mikrodalga + ızgara fonksiyonu	55
Çalışma zamanı	55
Cihazın Çalışmasına Müdahale Etmek	56
Program Sonu	56
Buz Çözme İçin İpuçları	58
Önemli İpuçları!	60
Tablolar ve öneriler - Sebzelerin pişirilmesi	61
Tablolar ve öneriler – Balık pişirme	61
Izgarada pişirme	62
Tablolar ve Öneriler – Mikrodalgasız Izgara	63
Tablolar ve İpuçları – Mikrodalga ve Izgara	64
Mikrodalga Fonksiyonu	65
Kaplarnın kontrol edilmesi	65
Izgara Fonksiyonu	65
İki Fonksiyon Bir Arada	65
Alüminyum Kaplar ve Folyolar	65
Kapaklar	65
Tablo – Kullanılabilecek Kaplar	66
Teknik özellikler	69
Düğmelerin Fonksiyonları	69
Özellikler	69



- **Uyari** : Mikrodalga fırınınızı kullanırken sık sık kontrol ediniz. Yüksek derecede ve uzun süre pişen yiyecekler çok ısındığından denetimsiz bırakılmamalıdır.
 - Mikrodalga fırınınızdan duman çıktığını görürseniz derhal cihazı kapatınız ve elektrik bağlantısını kesiniz. Alevler sönene kadar fırının kapağını kapalı tutunuz.
 - **Uyari:** Çocukların mikrodalga fırını bir yetişkin gözetimi olmadan kullanabilmeleri için kullanım konusunda eğitilmiş olmaları ve yanlış kullanım sonucu oluşabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gereklidir.
 - **Uyari:** Izgara fonksiyonu kullanılırken dikkatli olunuz. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.
 - Cihazlarımız gerekli güvenlik kurallarına ve teknik donanıma sahiptir. Yine de farklı sebeplerden bir kaza oluşması riski daima vardır.
 - Mikrodalga fırının içinde alev alma riskleri yüksek olan plastik veya kağıt kaplar kullanılması durumunda kapları sık sık kontrol ediniz.
 - Kapları mikrodalga fırında kullanmadan önce mikrodalga için uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
 - Cihaz sıcakken nemli yüzeylerle (eliniz, ıslak bezler vb) temas etmemelidir. Cihazın elektrik kabloları ıslak ve sivri uçlu cisimlerle temas halinde olmamalıdır.
 - Mikrodalga fırının yakınına elektrikli başka bir cihaz bağlayacağınızda bu cihazların kablolarının, ısıdan zarar görebilecekleri için, mikrodalga fırına değmemesine, hasar ve tehlike oluşmaması için ise mikrodalga fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz.
 - Cihazı sadece üretildiği amaç için kullanmaya dikkat ediniz. Cihaz aşağıdaki durumlarda kullanılmamalıdır :
 - Eğer kapak doğru kapatılamıyorsa;
 - Eğer kapak menteşeleri zedelenmişse;
 - Eğer kapak ve kapağın ön tarafta oturduğu yüzey zedelenmişse;
 - Kapak camı zedelenmişseM;
 - Metal bir cisim olmadığı halde fırının içinde ark oluşuyorsa.
 - Cihazın havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.
- Temizleme / Bakım:**
- Herhangi bir bakım veya temizlik yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
 - Lütfen “Temizlik ve Bakım” bölümündeki bilgilere dikkat ediniz.
 - Cihazın doğru şekilde çalışabilmesi için temas yüzeyleri (iç haznenin ön kısmı ve kapağın iç tarafı) temiz tutulmalıdır. Bu yüzeyler yumuşak bir deterjan ve yumuşak bir bezle (yüzeyi asla çizmeyecek malzemelerle) temizlenmelidir.
 - **Uyari:** Temas yüzeyleri zedelenmiş bir cihazı asla kullanmayınız. Ancak Yetkili Teknik Servislerimiz tarafından onarılmış bir cihazı tekrar kullanabilirsiniz.

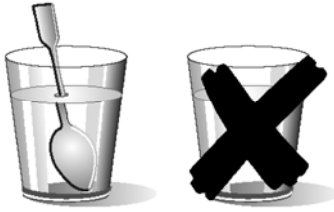
Güvenlik bilgileri

Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir:

- Döner tabak içinde olmadan cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazı içinde yiyecek yokken çalıştırmayınız. Bu aşırı yüklenmeye sebep olabilir.
- Cihazın içine alev alabilecek hiçbir malzeme koymayınız. Bu malzemeler cihaz çalışınca yangına sebep olabilir.
- Kabuklu yumurtalar ve haşlanmış, bütün haldeki yumurtalar patlama olasılığına karşı mikrodalgada ısıtılmamalıdır.
- Saf alkol ya da alkollü içecekleri YANGIN TEHLİKESİNE karşı mikrodalga fırında ısıtmayınız.

YANGIN TEHLİKESİ VARDIR.

- **Uyarı:** Sıvıları ve diğer yiyecekleri ağız kapalı kaplarda ısıtmayınız, patlayabilirler.
- Sıvıları açık bir kaba koyun, incinmelere yol açabilir.



Sıvıları ısıtırken dikkatli olunuz!

- Su, kahve, çay, süt vb. sıvılar mikrodalgada ısıtıldıklarında fırının içinde kaynama noktasına çok yaklaşabilirler. Bu maddeler cihazdan hızlı çıkarılırlarsa aniden kaynama noktasına ulaşarak kabın dışına (elinize, üzerinize) doğru patlayabilirler. Bu gibi durumlarda yanma ve yaralanma tehlikesi oluşabileceği için sıvılar cihazdan dikkatli şekilde çıkarılmalıdır.
- Bu durumu önlemek için sıvıları ısıtırken içlerine plastik kaşık veya cam çubuk koyunuz.

DİKKAT!

- **Ufak miktarlarda yiyecekler** ısıtırken uzun ısıtma süresi ve yüksek güç seçmeyiniz çünkü bu aşırı ısınmaya veya yanmaya sebep olabilir. Örneğin yüksek güç seviyesinde ekmek 3 dakikadan sonra yanabilir.
- **Tost yapmak için sadece ızgara fonksiyonunu kullanınız ve bu sürede fırını sık sık kontrol ediniz. Eğer bu işlem için mikrodalga ve fırın fonksiyonlarını bir arada kullanıyorsanız tost çok kısa bir sürede alev alacaktır.**
- Bebek mamalarını her zaman kapağı olmayan kaplarda ısıtınız. Isıttıktan sonra mamayı iyice sallayınız, karıştırınız ve ısının eşit olarak dağıldığından emin olunuz. Mamanın içinde bulunduğu kap her zaman mamadan daha soğuk olacaktır. Bu sebeple mamayı bebeğe vermeden sıcaklıklarını kontrol ediniz. Aksi takdirde **YANMA TEHLİKESİ!** Oluşabilir.

Onarım durumunda:

- **Uyarı:** Her türlü bakım ve onarım işlemlerinin Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılması gereklidir. Cihaza başkalarının müdahalesi tehlike oluşturur.
- **Uyarı:** Ampul değişimi Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.
- Eğer güç kablosunda problem varsa kablonun değişimi de sadece Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.
- Elektrikle ilgili bölüm ve parçaların tamir, bakım ve değişim işlemleri sadece Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.

Montaj talimatları

Cihazı kutusundan çıkarıp içindeki bütün aksesuar ve paketleme malzemelerini çıkarınız. Cihazı ve parçalarını nemli bir bezle silip kurulayınız.

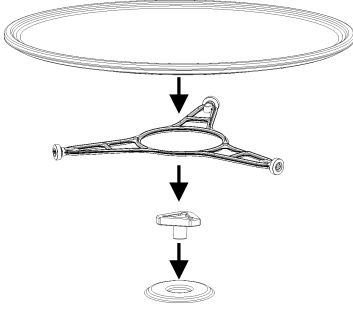
Aşağıdaki kısımların iyi durumda olup olmadıklarını kontrol ediniz:

- Kapak ve menteşeler
- Mikrodalga'nın ön kısmı
- Mikrodalga'nın iç ve dış yüzeyleri

Yukarıda belirtilen kısımlarda herhangi bir hata gördüğünüzde CİHAZI KULLANMAYINIZ ve yetkili teknik servisi arayınız.

Cihazı ağırlığını taşıyabilecek sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz.

Dönen tabanı çukuruna yerleştiriniz ve tabağı da yerine tam oturacak şekilde yerleştiriniz. Mikrodalga fırın her kullanıldığında hem taban hem de döner tabak cihazın içinde ve doğru yerleştirilmiş şekilde olmalıdır. Döner tabak saat yönüne ve saat yönünün tersine döner.



Uyarı: Mikrodalga fırınınız koruyucu şeffaf folyo ile sarılmış olabilir. İlk kullanımdan önce alttan başlayarak folyoyu çıkarınız.

Mikrodalga'nın soğutma sisteminin verimli olabilmesi için montajın, cihazın üzerinde boşluk kalacak şekilde yapılmasına dikkat ediniz (ekteki sayfalara bakınız).

Montaj sırasında kabloların cihazın arkası ile temas etmemesine dikkat ediniz, aksi halde yüksek ısılar kabloları zarar verebilir.

Eğer fırın ve mikrodalga aynı mutfak modülüne monte ediliyorsa, buhar yoğunlaşması olabileceği için mikrodalga mutlaka üste monte edilmelidir.

Mikrodalga fırın radyo, televizyon ve ısıtıcı cihazların yakınına monte edilmemelidir.

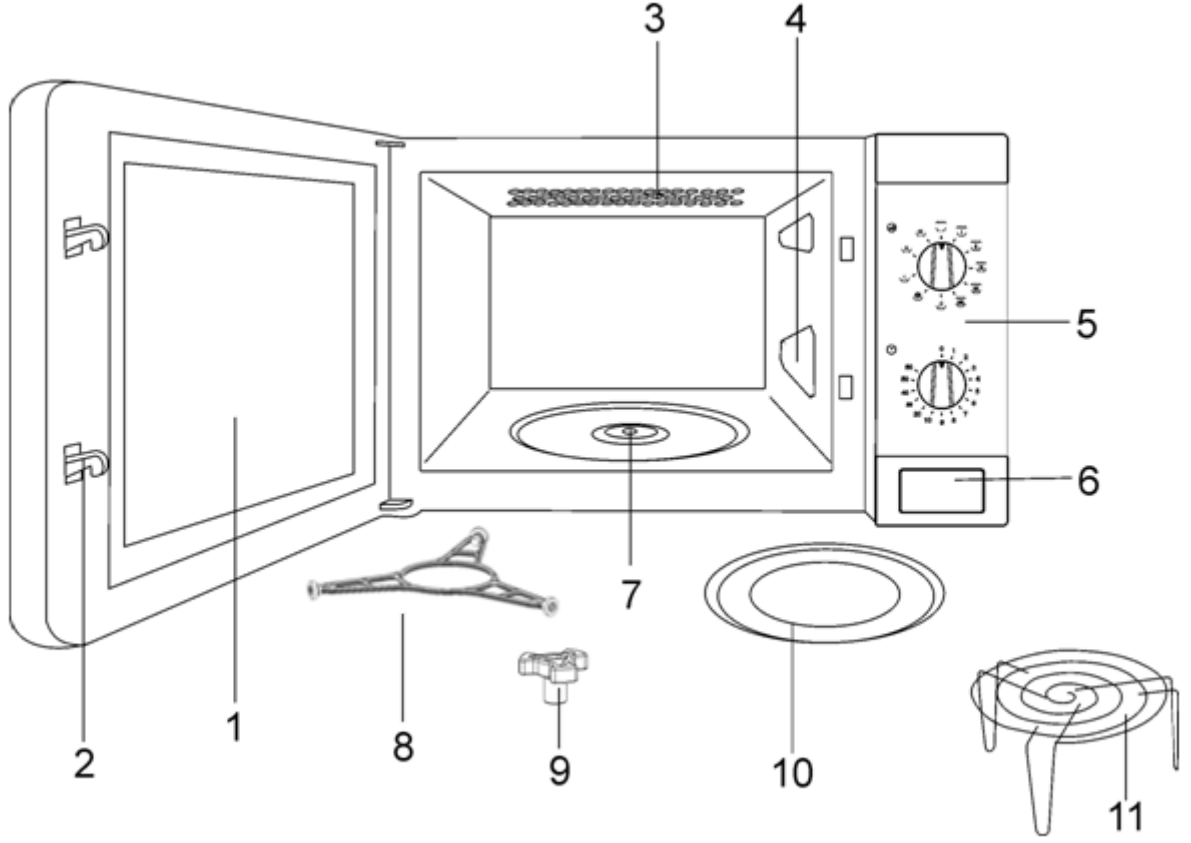
Aracın, televizyon ve radyo gibi araçların çevresinde bulunmaları sakıncalıdır.

Cihazda bir güç kablosu ve tek fazlı bir priz bulunmaktadır.

UYARI: CİHAZIN BAĞLANTISI İÇİN MUTLAKA TOPRAKLI PRİZLER KULLANILMALIDIR.

Bu montaj talimatlarına uyulmamasından oluşabilecek herhangi bir arızadan ve size, eşyalara ya da diğer canlılara gelebilecek zararlardan firmamız ya da bayilerimiz sorumlu tutulamaz.

Cihazın tanımı



- | | |
|-------------------|-------------------------|
| 1. Kapak camı | 6. Açma düğmesi |
| 2. Kapak dili | 7. Döner taban için yiv |
| 3. Quartz ızgara | 8. Döner taban |
| 4. Mika Kapaklar | 9. Motor bağlantısı |
| 5. Kontrol paneli | 10. Döner tabak |
| | 11. Izgara aparatı |

Mikrodalga fırının avantajları:

Klasik fırınlarda rezistanslardan ya da gazlı ısıtıcılardan yayılan ısı yiyeceğin dışından içine doğru yavaş yavaş etki eder. Bu sebeple sırasıyla fırının içindeki hava, fırının parçaları ve yiyeceklerin içinde bulunduğu kaplar da (tepsiler) ısındığı için büyük enerji kaybı oluşur.

Diğer yandan, mikrodalga fırınlarda ısı yiyeceğin içinde olduğu için, yiyeceği içinden dışına doğru ısıtır. Bu sebeple fırının içindeki hava, fırının parçaları ve kaplar (mikrodalgada kullanıma uygun olanlar) ısınmadığı için enerji kaybı olmaz.

Kısaca mikrodalga fırınların avantajları aşağıdadır:

1. Pişirme zamanından tasarruf: Genel olarak pişirme, geleneksel fırınlardan $\frac{3}{4}$ oranında daha kısa sürer.
2. Çok hızlı buz çözme sayesinde bakteri oluşumunun engellenmesi.
3. Elektrik tasarrufu.
4. Pişirme süresinin kısalmasından dolayı yiyeceklerin besin değerlerini kaybetmemesi.

Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır

Mikrodalga fırınların içinde elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine çeviren "magnetron" adında bir yüksek voltaj üretici bulunur. Bu elektromanyetik dalgalar fırının iç kısmına bir anten tarafından yönlendirilirler ve döner tabak tarafından yayılırlar.

Fırının içinde mikrodalgalar her yöne dağılır ve metalik duvarlar tarafından yansıtılarak yiyeceklerin her tarafının eşit pişmesini sağlar.

Yemekler neden ısınır

Çoğu besin maddesi su içerir ve su molekülleri mikrodalgalar tarafından titreştirilir.

Moleküller arasındaki sürtünme ısı açığa çıkmasına neden olur ve yiyeceğin içindeki ısı yükselerek yiyeceğin pişmesini, ısınmasını ya da buzlarının çözülmesini sağlar.

Yiyeceğin içinde ısı oluşunca:

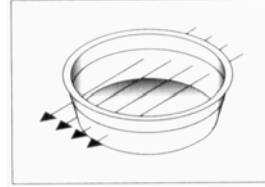
- Yemek susuz ya da yağsız pişebilir;
- Mikrodalga fırında pişirmek, ısıtmak ya da buz çözmek geleneksel fırındakinden çok daha kısa sürer;
- Yiyecekteki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunmuş olur;
- Yiyeceklerin doğal tat ve kokularında değişiklik olmaz.

Mikrodalgalar porselenin, camın, kartonun ya da plastiğin içinden geçebilir ama metalden geçemez. Bu sebeple metal kaplar mikrodalga fırının içinde kullanılmamalıdır.

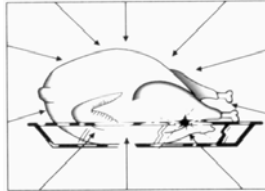
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır....



...camdan, porselenden geçerler...



...yiyecek tarafından emilirler.

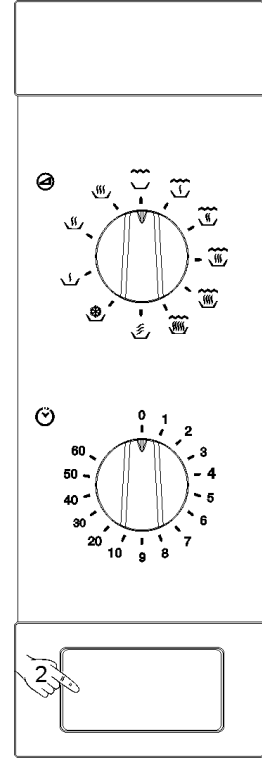


Kullanım talimatları

Uyarı! Mikrodalga fırını içi boşken kesinlikle kullanmayınız.

Fırını çalıştırmak için aşağıdakileri uygulayınız:

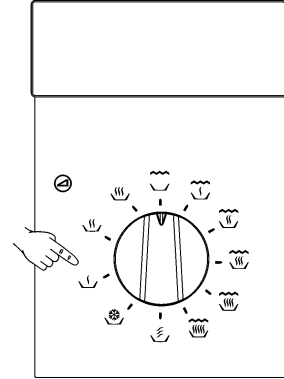
1. Fırını uygun bir güç kaynağına bağlayınız. (son sayfadaki özelliklere bakınız).
2. Kapağı açmak için, **AÇMA** düğmesine basınız . Fırının iç ışığı yanacaktır.
3. Yiyeceğin bulunduğu kabı tepsinin ya da ızgara aparatının üzerine koyunuz.
4. Bundan sonraki bölümlerde yer alan açıklamalara uygun olarak istediğiniz ısıyı ve pişirme programını seçiniz.
5. Kapağı kapatınız.
6. Cihaz çalışmaya başlayacaktır.




Mikrodalga fonksiyonu

Aşağıdaki tabloya göre (Teknik Özellikler bölümüne bakınız) fonksiyon seçiciyi istenilen güç seviyesine uygun yere ayarlayınız.

Yer	Güç seviyesi	Güç
	Maksimum	800 W
	Orta	650 W
	Minimum	460 W
	Buz Çözme	290 W
	Sıcak Tutma	150 W

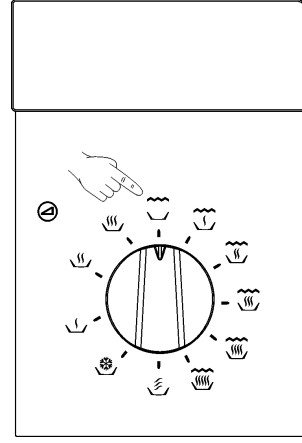


Izgara fonksiyonu

Fonksiyon seçiciyi uygun konuma getiriniz. 

Fırın ısıyı belirli sınırlarda tutmak için elektrikli rezistansları açıp kapatan bir ısı termostata sahiptir.

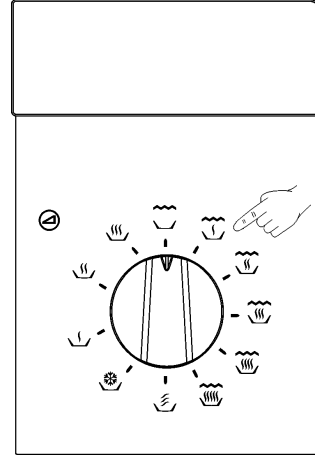
Daha iyi sonuçlar almanız için ızgara aparatını kullanarak yiyecekleri ızgaraya yakın tutmanızı tavsiye ederiz.



Mikrodalga + ızgara fonksiyonu

Aşağıdaki tabloya göre (Teknik Özellikler bölümüne bakınız) fonksiyon seçiciyi istenilen güç seviyesine uygun yere ayarlayınız.

Yer	Güç Seviyesi	Güç
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W



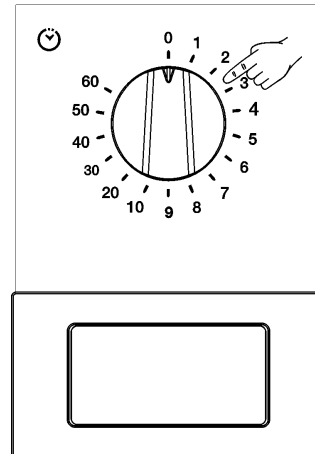
Çalışma zamanı

İstenilen çalışma süresi zaman ayar düğmesi çevirilerek seçilir.

2 dakikanın altında bir süre seçilecekse, zaman ayar düğmesini önce daha yüksek bir süreye çevirip sonra istediğiniz süreye ayarlayınız.

Sifir dışındaki bütün süre ayarlarında fırının ışığı açık olacaktır.

Çalışma süresi sonunda, cihaz sinyal verecek ve otomatik olarak kapanacaktır.



Çalışma sırasında...

Fırın çalışırken çalışma süresini, güç seviyesini ve seçilen fonksiyonu ilgili düğmeyi çevirerek değiştirebilirsiniz.

Pişirme işleminin herhangi bir aşamasında cihazın kapağı açılabilir. Bu durumda :

- Fırın anında mikrodalga üretmeyi durdurur;
- Izgara kapanır, ama bir süre daha yüksek ısıda kalır;
- Zamanlayıcı anında durur ve kalan pişirme süresini gösterir.

Böylece gerekli hallerde:

1. Daha eşit pişirme sağlamak için yemeğin çalkalanması ya da karıştırılması mümkün olur.
2. Fonksiyon düğmesini çevirerek başka bir fonksiyon seçebilir, güç seviyesini değiştirebilirsiniz.
3. Zaman ayar düğmesini çevirerek kalan süreyi değiştirebilirsiniz.

Kapağı tekrar kapatınız, fırın çalışmaya başlayacaktır.

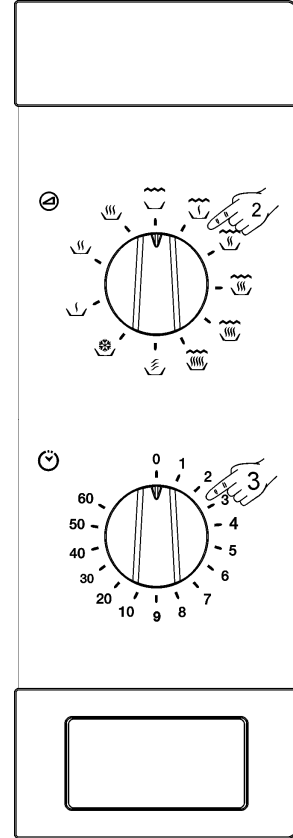
Cihazın Çalışmasına Müdahale Etmek

Mikrodalgaya müdahale etmek gerekirse, zaman ayar düğmesini SIFIR konumuna getiriniz ya da kapağını açınız. Pişirme programını iptal etmek istiyorsanız, zaman ayar düğmesini SIFIR yapınız ve kapağını kapatınız.

UYARI: Pişirme işlemi bittiğinde, daima zaman ayar düğmesini "0" konumuna getiriniz. Aksi halde kapağını kapattığınızda cihaz tekrar çalışmaya başlayacaktır ve bu durumda içi boş ise zarar görebilir.

Program Sonu

Seçilen zaman dolduğunda, fırın sinyal verir ve zaman ayar düğmesi SIFIR konumuna gelir.



The Aşağıdaki tablo, yiyeceklerin cinslerine ve ağırlıklarına göre her yerlerinin eşit ısıya ulaşarak buzlarının çözülmesini sağlamak için gerekli buz

çözme ve bekleme zamanlarını gösterir. Tabloda farklı yiyeceklerin buzlarını çözmek için faydalı tavsiyeler de yer almaktadır.

Yiyecek	Ağırlık	Buz çözme süresi	Bekleme zamanı	Uygulama
Kuzu, dana, domuz parçaları	100 g	3 - 4 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	200 g	6 - 7 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	500 g	14 - 15 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
	700 g	20 - 21 dakika	20 - 25 dakika	2 kez çevirin
	1000 g	29 - 30 dakika	25 - 30 dakika	2 kez çevirin
	1500 g	42 - 45 dakika	30 - 35 dakika	3 kez çevirin
Kapama	500 g	12 - 14 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
	1000 g	24 - 25 dakika	25 - 30 dakika	3 kez çevirin
Kıyma	100 g	4 - 5 dakika	5 - 6 dakika	1 kez çevirin
	300 g	8 - 9 dakika	8 - 10 dakika	2 kez çevirin
	500 g	12 - 14 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
Sosis	125 g	3 - 4 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	250 g	8 - 9 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	500 g	15 - 16 dakika	10 - 15 dakika	1 kez çevirin
Kümes hayvanları	200 g	7 - 8 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	500 g	17 - 18 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
Tavuk	1000 g	34 - 35 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
	1200 g	39 - 40 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
	1500 g	48 - 50 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
Balık	100 g	3 - 4 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	200 g	6 - 7 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
Alabalık	200 g	6 - 7 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
Karides	100 g	3 - 4 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin
	500 g	12 - 15 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
Meyve	200 g	4 - 5 dakika	5 - 8 dakika	1 kez çevirin
	300 g	8 - 9 dakika	10 - 15 dakika	2 kez çevirin
	500 g	12 - 14 dakika	15 - 20 dakika	3 kez çevirin
Ekmek	100 g	2 - 3 dakika	2 - 3 dakika	1 kez çevirin
	200 g	4 - 5 dakika	5 - 6 dakika	1 kez çevirin
	500 g	10 - 12 dakika	8 - 10 dakika	2 kez çevirin
	800 g	15 - 18 dakika	15 - 20 dakika	2 kez çevirin
Tereyağı	250 g	8 - 10 dakika	10 - 15 dakika	1 kez çevirin ve üzerini kapatın
Peynir	250 g	6 - 8 dakika	5 - 10 dakika	1 kez çevirin ve üzerini kapatın
Krema	250 g	7 - 8 dakika	10 - 15 dakika	Üzerini kapatmayın

Buz çözme

Buz Çözme İçin İpuçları

1. Buz çözme işleminde de sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. (porselen, cam, uygun plastik gibi)
2. Ağırlığa göre buz çözme ve ilgili tablo çiğ yiyecekler için geçerlidir.
3. Çözülme süresi yiyeceğin miktarına ve hacmine (kalınlığına) bağlıdır. Yiyecekleri dondururken, parçaları buz çözme işlemini de düşünerek hazırlayınız. Yiyecekleri mikrodalganızda kullandığınız kapların büyüklüğüne göre bölerek dondurunuz.
4. Yiyeceği fırın içinde mümkün olduğu kadar yayarak yerleştiriniz. Balığın veya tavuk butlarının kalın parçaları üste gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Hassas parçalar alüminyum folyoya sarılarak korunabilir. **Önemli:** Folyo cihazın duvarlarına temas etmemelidir. Aksi halde ark oluşmasına sebep olur.
5. Kalın parçalar birkaç kez çevrilmelidir.
6. Donmuş yiyecekler mümkün olduğunca eşit şekilde dizilmelidir. Çünkü ince kısımlar kalın kısımlardan önce çözülecektir.
7. Yağ oranı yüksek yiyecekler (yağ, peynir, krema vb) tamamen çözdürülmemelidir. Oda ısısına geldiklerinde birkaç dakika içinde servise hazır olacaklardır. Eğer krema derin dondurucuda dondurulduysa, yerken içinde küçük buz parçacıkları kalmaması için yenmeden önce çırpılmalıdır.
8. Kümes hayvanlarını derince bir kaba koyunuz ki suları rahatça süzülebsin.
9. Ekmek bir peçeteye sarılmalıdır, böylece kurumaması önlenecektir.
10. Donmuş yiyecekleri mikrodalgaya yerleştirmeden önce paketlerinden çıkarınız. Yiyeceğin üzerinde metal parçalar varsa onları da çıkarınız. Eğer yiyeceği dondurduğunuz kaplar mikrodalgada kullanılabiliriyorsa sadece kapağını açınız. Aksi halde yiyeceği mikrodalgaya uygun bir kaba yerleştiriniz.
11. Buz çözme sonucu oluşan sıvı, özellikle kümes hayvanlarınıninki, başka yiyeceklerle temas etmeden atılmalı ve hiçbir şekilde kullanılmamalıdır.
12. Unutmayınız ki çözülmenin tam anlamıyla gerçekleşebilmesi için bir "dinlenme süresi" gereklidir. Bu süre genelde 15-20 dakikadır.

Mikroalgaya ile pişirme

Mikroalgaya her hangi bir kap yerleştirmeden önce kabın uygun olup olmadığını mutlaka kontrol ediniz. (bkz. “Ne tür kaplar kullanılmalıdır?” bölümü)

Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği parçalara ayırınız.

Sıvıları ısıtırken geniş ağızlı kaplar kullanınız, böylece buhar kolay çıkacaktır.

Yiyecekleri verilen bilgilere göre hazırlayınız ve tablodaki pişme sürelerine ve güç seviyelerine dikkat ediniz.

Verilen tablonun size ancak yaklaşık bir fikir vereceğini unutmayınız. Bu bilgiler yiyeceğin cinsine, nem oranına, ısısına ve büyüklüğüne göre değişecektir. Her pişirmede zaman ve güç seviyelerinin ayarlanmasını tavsiye ederiz. Yiyeceğe göre pişirme zamanı ve güç seviyesini artırabilir ya da düşürebilirsiniz.

Mikroalgaya ile pişirme...

1. Yiyecek miktarı çoğaldıkça, pişirme süresi uzayacaktır. Aşağıdaki bilgileri hatırlayınız:

- İki katı miktar - iki katı zaman
- Miktarın yarısı - zamanın yarısı

2. Yiyecek ne kadar soğuksa pişirme süresi o kadar uzayacaktır.
3. Sıvı yiyecekler daha hızlı ısınacaktır.
4. Döner tabağa yiyecekleri doğru yerleştirmek hepsinin aynı anda pişmesini kolaylaştıracaktır. Eğer kalın parçalar tabağın dışına, ince olanlar iç tarafına yerleştirilirse, aynı anda çeşitli yiyecekler ısıtılabilir.
5. Cihazın kapağını istediğiniz zaman açabilirsiniz. Bu durumda cihaz otomatik olarak kapanır. Kapak kapatıldığında çalışmaya devam eder.
6. Üzeri kapatılan yiyecekler daha kısa sürede pişer ve lezzetini muhafaza eder. Ancak kapak mikroalgaların yiyeceğe geçmesine imkan vermeli ve buharın çıkabilmesi için aralık durmalıdır.

Mikrodalga ile pişirme

Önemli İpuçları!

- Kabuklu ve haşlanmış bütün haldeki yumurtalar patlama riskine karşı mikrodalgada ısıtmamalıdır.
- **Kabuklu** yiyecekler (ör: elma, domates, patates, sosis) ısıtılmadan veya pişirilmeden önce yarımalarını engellemek için **çatalla delinmelidir**.
- Nemi az yiyecekler hazırlanırken (ör: **ekmek çözmek**, mısır patlatmak) nem çok çabuk buharlaşır. Bu durumda cihaz vakum etkisi yaratır ve yiyecekler kararır. Bu durum cihaza ve kullanılan kaplara zarar verebilir. Bu sebeple, cihaz yeterli zamana ayarlanmalı ve pişme süresince yiyecek sık sık denetlenmelidir.
- Mikrodalga fırında büyük miktarlarda sıvı yağ ısıtmak (**kızartma yapmak**) mümkün değildir.
- Sıvıları hava geçirmeyen kaplarda ısıtmayınız. **Patlama tehlikesi!**
- **Alkollü içecekleri çok yüksek derecelerde ısıtmayınız.** Chazı yeterli zamana ayarlayınız ve sık sık kontrol ediniz.
- Patlayıcı hiçbir maddeyi veya sıvıyı mikrodalga fırında ısıtmayınız.
- **Pişmiş yiyecekleri ısıtırken** ambalajlarından çıkarınız çünkü bunlar ısıya dayanıklı olmayabilir. Bu sebeple ambalaj üreticilerinin talimatlarını uygulayınız.
- **Eğer birden çok kap varsa** (örneğin kupalar) hepsini düzgün şekilde döner tabağa yerleştiriniz.
- **Bebek mamalarını** her zaman kapağı olmayan kaplarda ya da emziği takılmamış biberonlarda ısıtınız. Isıttıktan sonra mamayı iyice sallayınız, karıştırınız ve ısının eşit olarak dağıldığından emin olunuz. Mamanın içinde bulunduğu kap her zaman mamadan daha soğuk olacaktır. Bu sebeple mamayı bebeğe vermeden sıcaklıklarını kontrol ediniz. Aksi taktirde **YANMA TEHLİKESİ** Oluşabilir.
- **Plastik torbaları** metal klips yerine plastik klipslerle kapatınız. Torba pek çok yerinden delinmelidir ki buhar kolay çıkabilsin.
- Yiyecekler ısıtılırken ya da pişirilirken minimum **70°C** ısıya ulaşması gerekmektedir.
- Pişirme sırasında kapak camında **su buharı** oluşabilir ve bu buhar bir süre sonra damlamaya başlayabilir. Bu normal bir durumdur ve eğer oda sıcaklığı düşükse sık sık görülebilir. Bu cihaz için bir tehlike oluşturmaz. Pişirme sonunda camdan buharı ve suları temizleyiniz.

Tablolar ve öneriler - Sebzelerin pişirilmesi

Yiyecek	Miktar (gram)	İlave sıvı	Güç (Watt)	Program	Zaman (dakika)	Bekleme süresi (dakika)	İpuçları
Karnabahar	500	1/8 litre	800		9-11	2-3	Dilimleyiniz.
Brokoli	300	1/8 litre	800	☺	6-8	2-3	Üstlerine tereyağı koyunuz.
Mantar	250	-	800		6-8	2-3	
Bezelye, havuç ve donmuş havuç	300	½ fincan	800		7-9	2-3	Dilimleyiniz veya küp küp doğrayınız.
	250	2-3 yemek kaşığı	800	☺	8-10	2-3	
Patates	250	2-3 yemek kaşığı	800	☺	5-7	2-3	Soyunuz ve eşit parçalara bölünüz.
Biber	250	-	800		5-7	2-3	Parçalara bölünüz veya dilimleyiniz.
Pırasa	250	½ fincan	800	☺	5-7	2-3	
Donmuş brüksel lahanası	300	½ fincan	800	☺	6-8	2-3	
Lahana	250	½ fincan	800	☺	8-10	2-3	

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (gram)	Güç (Watt)	Program	Zaman (dakika)	Bekleme süresi (dakika)	İpuçları
Balık filetosu	500	650	☺	10-12	3	Üzerini kapatıp pişiriniz. Sürenin yarısında çeviriniz
Bütün balık	800	800	☺	3-5	2-3	Üzerini kapatıp pişiriniz. Sürenin yarısında çeviriniz. Balığın başını ve kuyruk kısmını kapatmak gerekebilir.
		460	☺	10-12		

Izgarada pişirme

Izgarada en iyi sonuçları elde edebilmek için cihazla beraber verilen ızgara aparatını kullanınız.

Aparatı cihazın içine hiçbir metal yüzeye dokunmayacak şekilde yerleştiriniz. Aksi halde ark oluşup cihaza zarar verebilir.

ÖNEMLİ İPUÇLARI:

1. Cihaz ilk kez kullanıldığında, koku ve duman çıkabilir. Bunun sebebi üretim aşamasında kullanılan yağlardır.
2. Izgara kullanılmaya başladıktan sonra rezistansı koruyan deliklerin yüksek ısıdan dolayı zamanla sararmaya başlamaları normaldir.
3. Izgara kullanıldığı zaman kapak camı yüksek sıcaklıklara erişecektir. Çocukların cama ulaşmaması için mikrodalga yerden en az 80 cm yüksekliğe monte edilmelidir.

4. Izgara kullanılırken fırının içi ve rezistans çok ısınacaktır. Bu durumlarda fırın eldiveni kullanılmasını tavsiye ederiz.
5. Izgara uzun süre kullanıldığında güvenlik termostatu nedeniyle rezistansların bir süreliğine kapanıp sonra tekrar çalışmaları normaldir.
6. Önemli : Eğer yiyecek bir kap içinde ızgara olacak ya da pişirilecekse, kullanılacak kabın mikrodalga fırın için uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir. Tablodaki kap çeşitlerine bakınız.
7. Izgarayı kullanırken sıçrayan yağlar rezistansla temas ettiğinde yanabilir. Bu normaldir ve cihazın çalışmasında bir hata olduğunu göstermez.
8. Her kullanımdan sonra, cihazın içini ve aksesuarlarını temizleyiniz. Aksi takdirde kirler yüzeye yapışabilir.

Tablolar ve Öneriler – Mikrodalgasız Izgara

Yiyecek	Miktar (gram)	Zaman (dakika)	İpuçları
Balık			
Dorada	800	18-24	Balığın üzerine ince bir tabaka halinde yağ sürünüz. Sürenin yarısında çeviriniz ve çeşni ekleyiniz.
Sardalya	6-8 tane	15-20	
Et			
Sosis	6-8 tane	22-26	Pişme süresinin yarısında çatala deliniz ve ters çeviriniz.
Dondurulmuş hamburger	3 tane	18-20	
Antrikot (yaklaşık 3 cm kalınlığında)	400	25-30	Pişme süresinin yarısında sıvı yağ veya tereyağ sürüp çeviriniz.
Diğerleri			
Tost	4 tane	1½-3	Kızarma süresince kontrol ediniz.
Izgara sandviç	2 tane	5-10	Kızarma süresince kontrol ediniz.

Izgarayı kullanmadan önce 2 dakika kadar ön ısıtma yapınız. Kullanmamanızı gerektirecek bir neden yoksa izgara aparatını kullanınız. Verilen tablo size ancak yaklaşık bir fikir verecektir. Bu bilgiler yiyeceğin cinsine, nem oranına, ısısına, büyüklüğüne ve damak zevkinize göre değişecektir. Balıklar ve etler izgara yapılmadan önce bitki yağları ve baharatlarla soslanıp birkaç saat bekletilirse çok daha lezzetli olacaklardır. Tuz yiyeceklere piştikten sonra ilave edilmelidir.

Sosis izgaraya konmadan çatala birkaç yerinden delinirse yarılmayacaktır.

Izgara süresinin yarısında yiyeceği kontrol ediniz, gerekiyorsa çeviriniz ve biraz daha yağ ilave ediniz.

Izgara özellikle ince parça etler ve balık için idealdir. Küçük ve ince etleri bir kere çevirmeniz yeterli olurken, büyük ve kalın parçaları pek çok kez çevirmeniz gerekir. Balıkları izgaraya koymadan önce baş ve kuyruk kısımlarının birleştirilmelerini tavsiye ederiz.

Izgarada pişirme

Tablolar ve İpuçları – Mikrodalga ve Izgara

Mikrodalga ve ızgara fonksiyonu yiyecekleri hızlı pişirmek ve etleri kızartmak için idealdir. Ayrıca yiyecekleri graten yapmak için de kullanılır.

Mikrodalga ve ızgara fonksiyonu dönüşümlü olarak çalışırlar. Mikrodalga yiyecekleri pişirir, ızgara ise kızartır.

Yemek	Miktar (gram)	Kabın cinsi	Güç (Watt)	Program	Zaman (dakika)
Makarna "graten"	500g	Sığ kap	390		12-17
Patates "graten"	800g	Sığ kap	800		20-22
Lazanya	Yaklaşık 800 g	Sığ kap	800		15-20
Peynir "graten"	Yaklaşık 500 g	Sığ kap	680		18-20
2 tavuk butu (ızgara aparatında)	200 g /adet	Sığ kap	530		8-10
Köfte	Yaklaşık 500 g	Derin, geniş kap	680		17-19
Soğan çorbası "graten"	2 x 200g kase	Çorba kaseleri	530		2-4

Herhangi bir kap kullanmadan mikrodalga için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Sadece mikrodalgada kullanılabilen kapları kullanınız.

Mikrodalga + ızgara fonksiyonunda kullanılacak kapların hem mikrodalgaya hem de ızgaraya uygun olmaları gerekir. Lütfen ilgili tabloyu kontrol ediniz.

Verilen tablo size ancak yaklaşık bir fikir verecektir. Bu bilgiler yiyeceğin cinsine, nem oranına, ısısına, büyüklüğüne ve damak zevkinize göre değişecektir.

Seçilen süre yiyeceğin kızarması için yeterli olmazsa ızgara fonksiyonunu 5-10 dakika daha çalıştırınız.

Isının daha eşit dağılımını sağlamak için graten olacak yiyeceklerin ve kümes hayvanlarının 3 ila 5 dakika arası daha uzun pişirilmeleri gerekir.

Aksi bir talimat olmadıkça döner tabak her pişirmede kullanılmalıdır.

Tablodaki değerler cihaz soğuk olduğunda geçerlidir. (ön ısıtma gerekmemektedir)

Ne tür kaplar kullanılmalıdır?

Mikrodalga Fonksiyonu

Mikrodalgaların metal yüzeylerden yansıdığını, cam, porselen, seramik, plastik ve kağıt gibi malzemelerin ise içinden geçebildiklerini unutmayınız.

Bu sebeple **metal tencereler, tabaklar ve metal alaşımli kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.** Sırlı cam ve seramik kapların da kullanılması uygun değildir.

Mikrodalga fırında kullanılacak **ideal** malzeme; ısıya dayanıklı cam, porselen veya seramiktir. Ancak metal bir kapakla kullanılmamalıdır. Kristal ve porselen kaplar, önceden pişmiş yiyeceklerin çözdürülmesi veya ısıtılması gibi kısa süreli işlemler için kullanılmalıdır.

Kapların kontrol edilmesi

Kabı mikrodalga fırının içine koyunuz ve fırını maksimum güç seviyesinde 20 saniye süre ile çalıştırınız. Eğer bu 20 saniyenin sonunda kap soğuksa veya çok sıcak değilse kullanılmaya uygundur. Kap çok sıcaksa veya çalışma sırasında ark oluşuyorsa uygun değildir.

Isınan yiyeceklerin ısısı kaba da geçer, bu sebeple kap sıcak olacağından her zaman fırın eldiveni kullanınız.

Izgara Fonksiyonu

Izgara yapıldığı takdirde, kullanılan kap en az 250°C sıcaklığa dayanıklılığı olmalıdır.

Plastik kaplar kullanım için uygun değildir.

İki Fonksiyon Bir Arada

Bu durumlarda kullanılan kapların hem mikrodalgaya hem de ızgaraya dayanıklı olması gerekmektedir.

Alüminyum Kaplar ve Folyolar

Önceden pişmiş yiyecekler alüminyum kaplarda veya alüminyum folyoya sarılmış olarak ısıtılmak isteniyorsa aşağıdaki talimatlar dikkate alınmalıdır:

- Üretici firmanın ambalaj üzerindeki talimatlarına dikkat ediniz
- Alüminyum kaplar 3 cm den derin olmamalı ve fırın duvarlarına minimum 3 cm mesafede olup kesinlikle temas etmemelidir. Alüminyum kapak varsa çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kabı direkt olarak döner tabağın üstüne yerleştiriniz. Eğer ızgara aparatı kullanılıyorsa, alüminyum kap porselen bir tabağa oturtulmalıdır. Hiçbir zaman alüminyum kabı direkt olarak ızgara aparatının üzerine koymayınız.
- Bu durumda yiyecek sadece üstten ısınacağı için pişme süresi daha uzun olacaktır. Emin olmadığınızda sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Buz çözme yaparken, alüminyum folyo mikrodalgaları yansıtmak için de kullanılabilir. Hassas yiyecekler, örneğin kümes hayvanları ve kıyma, folyo ile kapatılarak fazla ısıdan korunabilir.
- **Önemli:** Alüminyum folyo fırın duvarlarına temas ettirilmemelidir. Aksi halde folyo ark oluşmasına sebep olur.

Kapaklar

Aşağıdaki sebeplerden dolayı cam ve plastik kapaklar veya streç flim kullanılması tavsiye edilir:

1. Fazla buhar olmasını önlerler. (özellikle çok uzun pişme sürelerinde);
2. Pişme işlemi daha hızlı gerçekleşecektir;
3. Yiyecek kurumayacaktır;
4. Koku ve lezzet korunacaktır.

Basınç oluşmasını önlemek için kapakta delikler olmalıdır. Plastik torbaların da delinmesi gerekir. Biberonlar, mama kapları ve diğer benzer kavanozların hepsi kapaksız ısıtılmalıdır. Aksi halde patlama tehlikesi oluşabilir.

Aşağıdaki tablo hangi durumda ne tür kaplar kullanılabileceğini gösterir.

Ne tür kaplar kullanılmalıdır?

Tablo – Kullanılabilecek Kaplar

Çalışma modu Kabın cinsi	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
	Çözme / Isıtma	Pişirme		
Cam ve porselen 1) Ev tipi, ısıya dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilen	evet	evet	hayır	hayır
Sırlı seramik Isıya dayanıklı cam ve porselen	evet	evet	evet	evet
Seramik, toprak kaplar sırlanmamış metal süsü olmayan sırlanmış	evet	evet	hayır	hayır
Toprak kaplar sırlı sırlanmamış	evet hayır	evet hayır	hayır hayır	hayır hayır
Plastik kaplar 2) 100°C ye kadar ısıya dayanıklı 250°C ye kadar ısıya dayanıklı	evet evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Plastik film 3) Streç film Selofan	hayır evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Kağıt, karton, parşömen 4)	evet	hayır	hayır	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum kaplar 5) Aksesuarlar (ızgara aparatı)	evet hayır hayır	hayır evet hayır	evet evet evet	hayır evet evet

1. Kenarları altın, gümüş ve kurşundan sırlanmış cam kaplar kullanılamaz.
2. Üretici firmanın talimatlarını hatırlayınız!
3. Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayınız. Naylonlara havalandırma delileri açınız. Streç filmleri sadece yiyecekleri kapatmak için kullanınız.

4. Kağıt tabaklar kullanmayınız.
5. Sadece kapaksız sığ alüminyum kapları kullanınız. Alüminyum kaplar fırın duvarları ile temas etmemelidir.

Temizlik ve bakım

Mikrodalga FIRINI TEMİZLEMEDEN ÖNCE FİŞİ PRIZDEN ÇEKİNİZ.

Cihazı kullandıktan sonra soğumasını bekleyiniz. Yüzeze zarar verecek aşındırıcı temizlik maddeleri, güçlü kimyasallar içeren temizlik malzemeleri ve sivri cisimler kullanmayınız.

Dış Kısım:

1. Fırını nötr deterjanlar, ılık su ve nemli bir bezle temizleyiniz.
2. Fırının havalandırma deliklerine su girmemesine dikkat ediniz.

İç Kısım:

1. Her kullanımdan sonra fırının duvarlarını nemli bir bezle temizleyiniz.
2. Fırının iç kısmındaki havalandırma deliklerine su girmemesine dikkat ediniz.
3. Eğer son temizlemeden sonra belirli bir zaman geçmişse ve fırının duvarlarında kir birikmişse, bir bardak suyu fırının içine yerleştirdikten sonra fırını en yüksek güçte 4 dakika çalıştırınız. Bu işlem fırının duvarlarında nem birikmesini ve fırının kolaylıkla temizlenmesini sağlayacaktır.

Önemli! Cihaz buharlı temizleme makineleri ile temizlenmemelidir, çünkü buhar elektrik yüklü parçalarda kısa devre oluşmasına neden olabilir.

Çok kirlenmiş ve lekeli paslanmaz çelik yüzeyler yumuşak ve çizmeyecek temizlik malzemeleri ile temizlenmelidir.

Sıcak su ile durulanıp, çok iyi kurulanmalıdır.

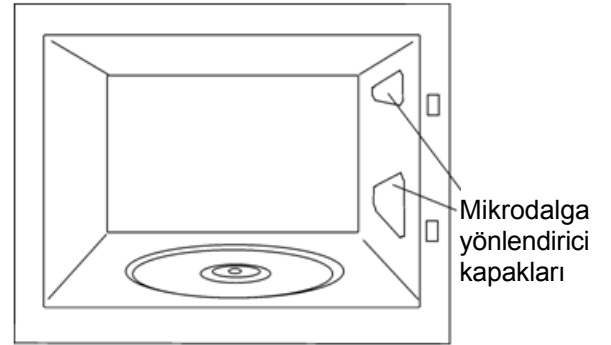
4. Aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyiniz. Eğer aksesuarlar çok kirlenmişse bir süre suda beklettikten sonra bir sünger ve fırça yardımıyla temizleyiniz. Cihazınızla birlikte verilen aksesuarlar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Döner tablanın ve dönen tabanın her zaman temiz olmasına dikkat ediniz.

Kapak, kapak contası ve fırının ön kısmı:

1. **Bu kısımlar, özellikle fırının ön kısmıyla kapağın birleştiği nokta, mikrodalga sızıntısını önlemek için, her zaman temiz olmalıdır.**
2. Bu kısımları temizlemek için nötr deterjanlar, ılık su kullanınız ve nemli bir bezle kurulayınız.

Mika Koruyucular:

Mika koruyucuları her zaman temiz tutunuz. İçlerinde ya da üstlerinde yiyecek kaldığı takdirde deforme olabilir ve hatta yiyeceklerin yanması sonucu kıvılcıma sebebiyet verebilirler. Bu sebeple her kullanımdan sonra temizlenmelidirler. Temizlik için aşındırıcı temizlik malzemeleri ve sivri uçlu cisimler kullanılmamalıdır. Herhangi bir tehlike yaratmamak için mika koruyucuları çıkarmayınız.



Sorun giderme

Cihaz düzgün çalışmıyor:

- Cihazın fişi doğru şekilde prize takılı mı ?
- Cihazın kapağı düzgün şekilde kapanmış mı ? Kapak kapanırken klik sesi duyulacaktır.
- Kapak ve çevresi arasında yabancı cisimler kalmış olabilir mi ?

Yiyecekler ısınmıyor ya da çok yavaş ısınıyor:

- Yanlışlıkla metal bir kap kullanılmış olabilir mi ?
- Doğru zaman ve güç seviyesi seçildi mi?
- Cihaza her zamankinden daha çok veya daha soğuk bir yiyecek mi koyuldu?

Yiyecek çok sıcak, kuru ya da yandı:

- Doğru zaman ve güç seviyesi seçildi mi?

Cihaz çalışırken sesler çıkarıyor:

- Mikrodalga fırının içinde ark oluştu mu?
- Kullanılan kap fırının duvarlarına temas ediyor mu?
- Mikrodalga fırının içinde şiş ya da kaşık olabilir mi?

Fırın içi aydınlatma yanmıyor:

- Cihazın diğer bütün fonksiyonları doğru çalışıyorsa, ampul patlamış demektir. Cihazı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Ampul ancak yetkili teknik servisler tarafından değiştirilebilir.












Cihazın kablo değişimi:

- Eğer kablo zarar görmüşse, olası bir tehlikeli duruma sebebiyet vermemek ve özel aletler gerektiği için bu değişim muhakkak yetkili teknik servis tarafından yapılmalıdır.

Başka bir hata fark edildiğinde de yetkili teknik servisleri çağırınız.

Tüm tamir işlemleri Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.

Düğmelerin Fonksiyonları

Sembol	Açıklama	Güç	Yiyecekler
	Sıcak tutma	150W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözmek ve yiyecekleri sıcak tutmak
	Buz çözme	290W	Düşük hızda pişirmek, pirinç kaynatmak ve buz çözmek
	Minimum	460W	Yağ eritmek Bebek maması ısıtmak
	Orta	650W	Sebzeleri ve diğer yiyecekleri pişirmek Dikkatli pişirmek ve ısıtma yapmak Küçük miktarları ısıtmak ve pişirmek Hassas yiyecekleri ısıtmak
	Maksimum	800W	Yiyecekleri ve sıvıları hızlı pişirmek ve ısıtmak
	1	240W	Tost kızartmak
	2	390W	Kümes hayvanları ve et kızartmak
	3	530W	Rulo köfte pişirmek ve yemekleri "graten" yapmak
	4	680W	Köfte hazırlamak
	5	800W	Patates "graten"
	Izgara	----	Her tür yiyeceği ızgara yapmak

Özellikler

- AC voltaj Teknik plakaya bakınız
- Sigorta 12 A / 250 V
- Gerekli Güç..... 2200 W
- Izgara gücü..... 1050 W
- Mikrodalga çıkış gücü..... 800 W
- Mikrodalga frekansı 2450 MHz
- Dış ölçüler (G×Y×D) 595 × 390 × 320 mm
- İç kabin ölçüleri (G×Y×D) 305 × 210 × 280 mm
- Fırın kapasitesi 18 litre

Ağırlık 18,6 kg

Teka Subsidiaries

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