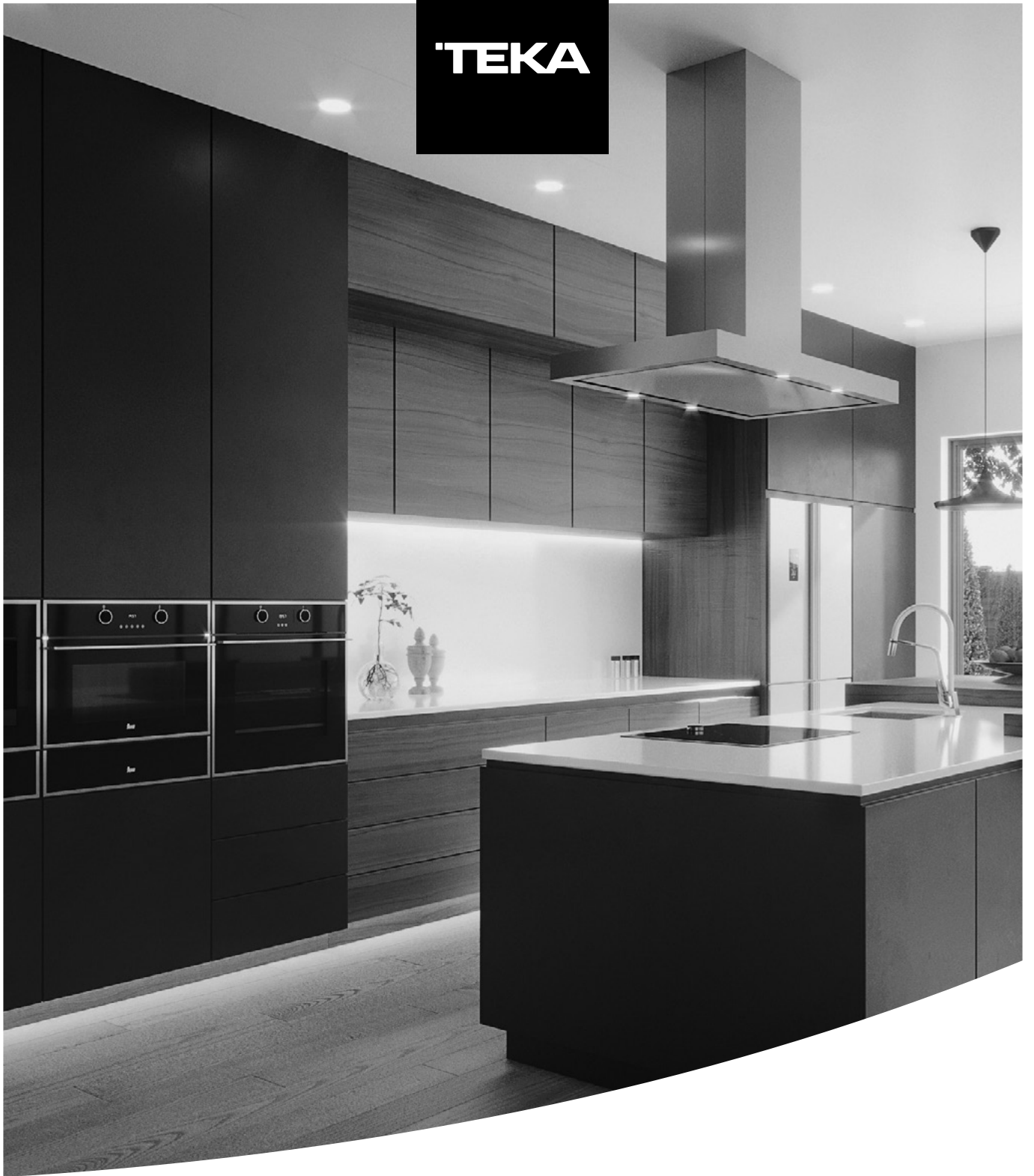


TEKA



User Manual
MWR 22 BI

EN FR ES PT DE

www.teka.com

| | |
|---|-----------|
| The advantages of microwaves | 7 |
| Description of your oven | 8 |
| Description of Functions | 8 |
| Basic settings | 9 |
| Microwaves..... | 9 |
| When the oven is working | 9 |
| Interrupting a cooking cycle | 9 |
| Altering parameters | 9 |
| Cancelling a cooking cycle | 9 |
| End of a cooking cycle..... | 9 |
| Defrosting | 10 |
| General instructions for defrosting..... | 11 |
| Cooking with a microwaves | 12 |
| What kind of ovenware can be used? | 14 |
| Microwave function | 14 |
| Aluminium containers and foil..... | 14 |
| Lids..... | 14 |
| Oven Cleaning and Maintenance | 16 |
| Front surface | 16 |
| Oven interior | 16 |
| What should I do if the oven doesn't work? | 17 |
| Substitution of light bulb | 17 |
| Technical characteristics | 18 |
| Specifications | 18 |
| Environmental protection | 18 |
| Installation instructions | 19 |
| Before installation | 19 |
| After installation | 19 |
| Installation | 97 |

Dear Customer,

Thank you for choosing this **TEKA** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.teka.com

Safety Information



Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Safety Information

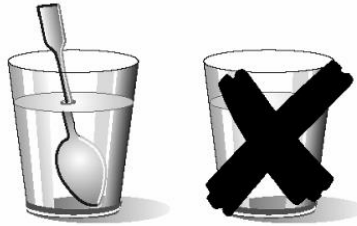
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Beware!**
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.

Safety Information

- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



- **Take care when heating liquids!**

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.

DANGER OF INJURIES AND BURNS!

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

INSTALLATION

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.
- Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD's and contactors.
- This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation
- Warning: The oven must be earthed.

CLEANING

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.

- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

REPAIRS

- **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.
- **WARNING:** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**

Safety Information

- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The ceramic base and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

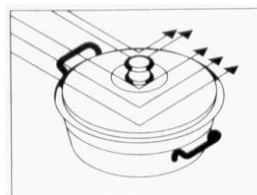
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, defrosting it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

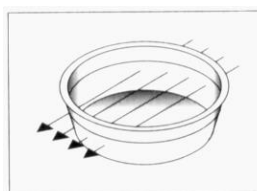
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- Defrosting, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

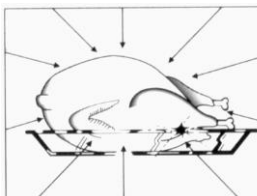
Microwaves are reflected by metal...



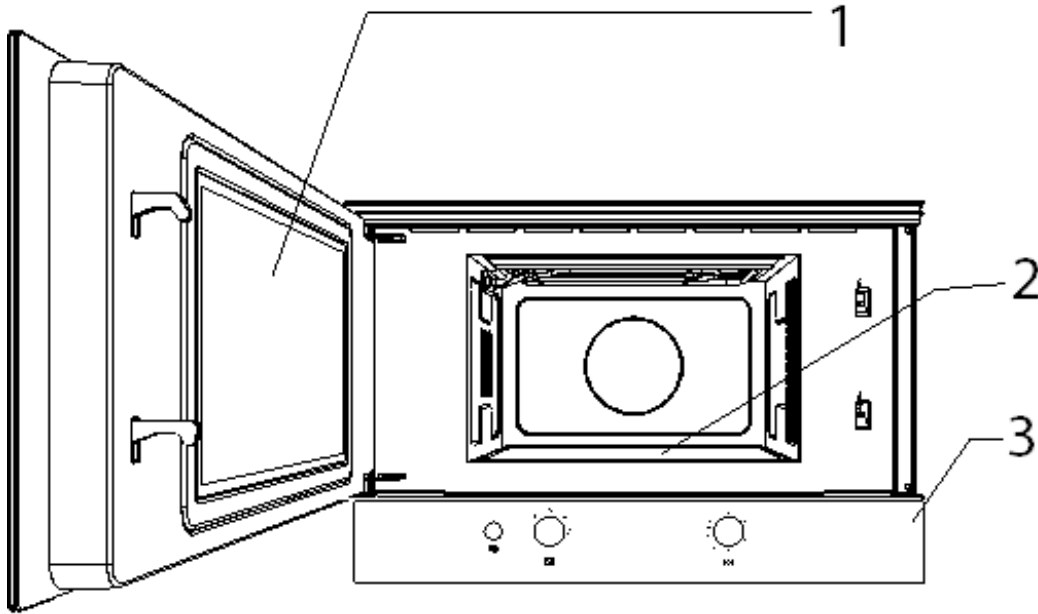
... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.



Description of your oven



1. – Door window glass
2. – Ceramic base

3. – Control panel



1. – Door Open button
2. – Power Selector knob

3. – Timer knob

Description of Functions

| Symbol | Description | Power | Foods |
|--------|-------------|-------|--|
| | Keep hot | 150W | Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot |
| | Defrost | 290W | Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting |
| | Minimum | 460W | Melting butter Heating baby food |
| | Medium | 650W | Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods |
| | Maximum | 800W | Cooking and heating liquids and other foods fast |

Basic settings

Microwaves

Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

1. Open the door by pressing the **Door Open** button and place the food inside the cavity.
2. Set the **Power Selector** knob to the position that corresponds to the desired power level (see table "Description of Functions").
3. Turn the **Timer** knob to the desired operating time. For times under 2 minutes, turn the **Timer** knob to a higher time and then go down to the desired time.
4. Close the door. The oven will start to operate.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Door Open** button.

In this case:

- Microwave emission is stopped immediately.
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, at this time you can:

- Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
- Alter the cooking parameters.
- Cancel the process as described below.

To restart the process, close the door.

Altering parameters

The operating parameters (time and temperature) can only be altered when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, turn the Timer knob. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the power, turn the Power Selector to a new position. The new power level will be applied within 30 seconds.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, turn the Timer Button to ZERO.

WARNING: When you finish using the oven, always turn the Timer Button to zero, because otherwise the oven will start to function when you close the door and may be damaged if it functions when empty.

End of a cooking cycle



At the end of the process you will hear a bell and the Timer Button points at ZERO.

WARNING: When you finish using the oven, always turn the Timer Button to zero, because otherwise the oven will start to function when you close the door and may be damaged if it functions when empty.

Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform temperature), according to the type and weight

of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

| Position | Power level | Power |
|---|---------------------|-------|
|  | Defrost | 290 W |
|  | Defrost / Keep Warm | 150 W |

| Food | Weight | Defrosting Time | Resting time | Comment |
|----------------------------------|--------|-----------------|--------------|-------------------------|
| Pieces of meat, veal, beef, pork | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Turn once |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Turn once |
| | 500 g | 14-15 min | 10-15 min | Turn twice |
| | 700 g | 20-21 min | 20-25 min | Turn twice |
| | 1000 g | 29-30 min | 25-30 min | Turn twice |
| | 1500 g | 42-45 min | 30-35 min | Turn three times |
| Stewed meat | 500 g | 12-14 min | 10-15 min | Turn twice |
| | 1000 g | 24-25 min | 25-30 min | Turn three times |
| Minced meat | 100 g | 4-5 min | 5-6 min | Turn twice |
| | 300 g | 8-9 min | 8-10 min | Turn three times |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Turn once |
| Sausage | 125 g | 3-4 min | 5-10 min | Turn twice |
| | 250 g | 8-9 min | 5-10 min | Turn once |
| | 500 g | 15-16 min | 10-15 min | Turn twice |
| Poultry, poultry parts | 200 g | 7-8 min | 5-10 min | Turn three times |
| | 500 g | 17-18 min | 10-15 min | Turn once |
| Chicken | 1000 g | 34-35 min | 15-20 min | Turn once |
| | 1200 g | 39-40 min | 15-20 min | Turn once |
| | 1500 g | 48-50 min | 15-20 min | Turn twice |
| Fish | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Turn once |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Turn once |
| Trout | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Turn twice |
| Shrimps | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Turn once |
| | 500 g | 12-15 min | 10-15 min | Turn once |
| Fruit | 200 g | 4-5 min | 5-8 min | Turn twice |
| | 300 g | 8-9 min | 10-15 min | Turn once |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Turn once |
| Bread | 100 g | 2-3 min | 2-3 min | Turn twice |
| | 200 g | 4-5 min | 5-6 min | Turn twice |
| | 500 g | 10-12 min | 8-10 min | Turn twice |
| | 800 g | 15-18 min | 15-20 min | Turn three times |
| Butter | 250 g | 8-10 min | 10-15 min | Turn once, keep covered |
| Cottage cheese | 250 g | 6-8 min | 5-10 min | Turn once, keep covered |
| Cream | 250 g | 7-8 min | 10-15 min | Remove the lid |

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function depends on the weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Cooking with a microwave

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or skin (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (frying) in the microwave.
- Remove pre-cooked food from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- If you have several containers, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close plastic bags with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach at least a temperature of 70°C.
- During cooking, steam may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation.

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooking with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwaves

Tables and suggestions – Cooking vegetables

| Food | Quantity (g) | Addition of liquids | Power (Watt) | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|------------------------|--------------|---------------------|--------------|-------------|----------------------|---|
| Cauliflower | 500 | 100 ml | 850 | 9-11 | 2-3 | Cut into slices. |
| Broccoli | 300 | 50 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | Keep covered. |
| Mushrooms | 250 | 25 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | |
| Peas & carrots | 300 | 100 ml | 850 | 7-9 | 2-3 | Cut into chunks or slices. Keep covered. |
| Frozen carrots | 250 | 25 ml | 850 | 8-10 | 2-3 | Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered. |
| Potatoes | 250 | 25 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | |
| Paprika | 250 | 25 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | Cut into chunks or slices. Keep covered. |
| Leek | 250 | 50 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | |
| Frozen Brussel sprouts | 300 | 50 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | Keep covered. |
| Sauerkraut | 250 | 25 ml | 850 | 8-10 | 2-3 | Keep covered. |

Tables and suggestions – Cooking fish

| Food | Quantity (g) | Power (Watt) | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|--------------|--------------|--------------|-------------|----------------------|---|
| Fish fillets | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Cook covered over. Turn after half of cooking time. |
| Whole fish | 800 | 850 | 2-3 | 2-3 | Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish. |
| | | 400 | 7-9 | | |

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

| Type of ovenware \ Operating mode | Microwave | |
|--|----------------------|---------|
| | Defrosting / heating | Cooking |
| Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer | yes | Yes |
| Glazed china Flame resistant glass and china | yes | Yes |
| China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations | yes | Yes |
| Clay dishes 2) Glazed | yes | yes |
| Unglazed | no | no |
| Plastic dishes 2) Heat resistant to 100°C | yes | no |
| Heat resistant to 250°C | yes | yes |
| Plastic films 3) Plastic film for food | no | no |
| Cellophane | yes | yes |
| Paper, cardboard, parchment 4) | yes | No |
| Metal Aluminium foil | yes | no |
| Aluminium wrappings 5) | no | yes |

- Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
- Keep the manufacturer's instructions in mind!
- Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
- Do not use paper plates.
- Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Oven interior

Do not let any water get inside the oven.

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the cavity base and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power

What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:
 - There is an electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb

If the light bulb needs substitution call the Technical Assistance since it is necessary to uninstall the oven to replace it.

Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage (see characteristics plate)
- Power required 1550 W
- Microwave output power..... 850 W
- Microwave frequency... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). 595 × 390 × 334 mm
- Interior dimensions (W×H×D). 350 × 220 × 280 mm
- Oven capacity..... 22 ltr
- Weight 21,6 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

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

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed..

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

During installation, follow the instructions supplied separately.

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Consignes de sécurité | 21 |
| Les avantages des micro-ondes | 27 |
| Description du four | 28 |
| Description des fonctions | 28 |
| Fonctions | 29 |
| Micro-ondes..... | 29 |
| Pendant le fonctionnement | 29 |
| Interruption d'une cuisson..... | 29 |
| Modification des paramètres..... | 29 |
| Annuler une cuisson | 29 |
| Fin d'une cuisson..... | 29 |
| Décongélation | 30 |
| Indications générales pour la décongélation..... | 31 |
| Cuisiner aux micro-ondes | 32 |
| Quel type de vaisselle utiliser? | 34 |
| Fonction Micro-ondes | 34 |
| Récipients et papier aluminium..... | 34 |
| Couvercles..... | 34 |
| Nettoyage et entretien du four | 36 |
| Surface avant | 36 |
| Intérieur du four | 36 |
| Que faire en cas de mauvais fonctionnement ? | 37 |
| Remplacement de la lampe | 37 |
| Caractéristiques techniques | 38 |
| Spécifications | 38 |
| Protection de l'environnement | 38 |
| Dimensions pour l'installation du four | 97 |

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **TEKA**.

Veillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.teka.com

Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES **Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que
- des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont
- réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à
- condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité."
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants..
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

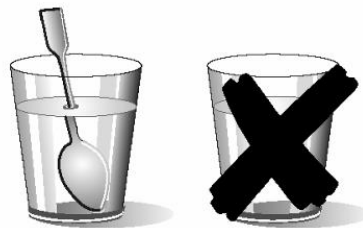
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
 - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;

Consignes de sécurité

- dans des bâtiments de ferme ;
- par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
- en chambre d'hôtes."
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie."
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
 - La vitre de la porte est endommagée;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.

Consignes de sécurité

- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention!** Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit!**



- **Attention quand vous chauffez des liquides!**

Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.

DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

Consignes de sécurité

INSTALLATION

- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III.
- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- Attention: Le four doit être obligatoirement relié à la terre.

NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

RÉPARATION

- **Avertissement:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.

Consignes de sécurité

- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes:

- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé.
RISQUE DE DÉTÉRIORATION!
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.

Consignes de sécurité

- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- La base céramique et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a, par conséquent, une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'une base céramique.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

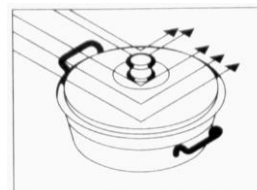
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

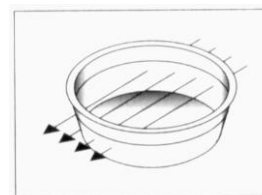
- Ils peuvent être cuisisés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût des aliments ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

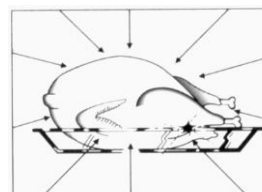
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



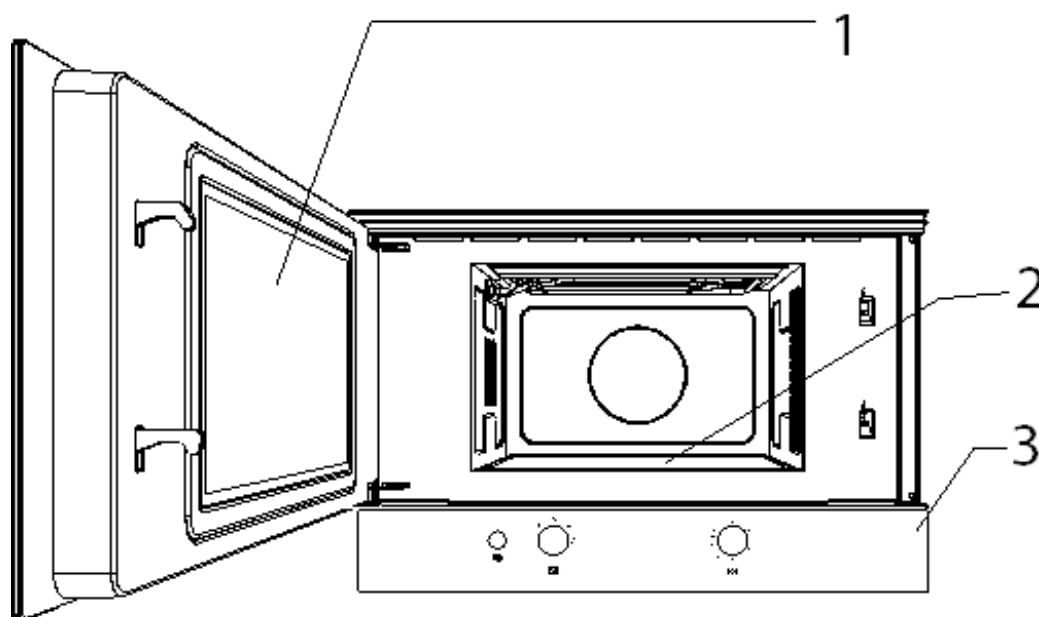
...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Description du four



1. Porte vitrée
2. Base céramique

3. Panneau de contrôle



1. Bouton d'ouverture de porte
2. Bouton de sélection puissance

3. Bouton de minuterie

Description des fonctions

| Symbole | Description | Puissance | Aliments |
|---------|---------------|-----------|--|
| | Chauffe-plat | 150W | Maintenir des aliments chauds, décongeler lentement des aliments délicats |
| | Décongélation | 290W | Cuire à basse température, faire bouillir du riz Décongeler rapidement |
| | Minimum | 460W | Faire fondre du beurre Réchauffer aliments bébé |
| | Moyen | 650W | Cuire légumes verts et autres aliments Cuire et réchauffer en surveillant Cuire et réchauffer de petites quantités Réchauffer des aliments délicats |
| | Maximum | 800W | Cuire et réchauffer rapidement un liquide ou un aliment |

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer légumes verts, pommes de terre, riz, poisson et viande.

1. **Ouvrir la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture et placer les aliments dans le four.**
2. **Sélectionner la puissance** à l'aide du bouton (voir le tableau «Description des Fonctions»).
3. Régler la **Minuterie** sur la durée choisie. Pour une durée inférieure à 2 minutes, tourner le bouton de la **Minuterie** au-delà de la durée puis revenir à la durée souhaitée.
4. Fermer la porte. Le four se met en marche.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur le **Bouton d'ouverture de la porte**.

Dans ces deux cas :

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le temporisateur s'arrête et indique le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. Modifier les paramètres de la cuisson ;
3. Annuler la cuisson, en suivant les indications données dans « Annuler une cuisson »

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Modification des paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) seulement quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit :

1. Pour modifier le temps de fonctionnement,
Tournez le bouton de la minuterie. Le nouveau temps sélectionné est dès lors validé.

2. Pour modifier la puissance :

Tournez le bouton de sélection de puissance sur une nouvelle position. La fonction choisie sera validée dans 30 secondes.

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, tournez la minuterie jusqu'à la position zéro.

Attention : Quand vous finissez de vous servir du micro-ondes, veillez à replacer la minuterie sur la position zéro. Dans le cas contraire, quand vous refermerez la porte le four se remettra en marche, ce qui pourrait endommager le micro-ondes s'il était vide.

Fin d'une cuisson



À la fin du processus de cuisson le four émet un signal sonore et le bouton de la minuterie se trouve sur la position zéro.

Attention : Quand vous finissez de vous servir du micro-ondes, veillez à replacer la minuterie sur la position zéro. Dans le cas contraire, quand vous refermerez la porte le four se remettra en marche, ce qui pourrait endommager le micro-ondes s'il était vide.

Décongélation

Le tableau suivant vous fournit des indications pour la décongélation et le temps de repos nécessaires afin de garantir que les aliments atteignent une température uniforme, en fonction

de leur type et de leur poids. Il propose aussi des conseils pour la décongélation des différents aliments.

| Position | Niveau | Puissance |
|---|-------------------------------|-----------|
|  | Décongélation | 290 W |
|  | Décongélation chauffe-plat | 150 W |

| Aliment | Poids | Temps décongélation | Temps repos | Conseil |
|--------------------------|---------|---------------------|-------------|---------------------------------|
| Viande, veau, bœuf, porc | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Retourner une fois |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Retourner une fois |
| | 500 g | 14-15 min | 10-15 min | Retourner deux fois |
| | 700 g | 20-21 min | 20-25 min | Retourner deux fois |
| | 1 000 g | 29-30 min | 25-30 min | Retourner deux fois |
| | 1 500 g | 42-45 min | 30-35 min | Retourner trois fois |
| Viande en sauce | 500 g | 12-14 min | 10-15 min | Retourner deux fois |
| | 1 000 g | 24-25 min | 25-30 min | Retourner trois fois |
| Viande hachée | 100 g | 4-5 min | 5-6 min | Retourner deux fois |
| | 300 g | 8-9 min | 8-10 min | Retourner trois fois |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Retourner une fois |
| Saucisse | 125 g | 3-4 min | 5-10 min | Retourner deux fois |
| | 250 g | 8-9 min | 5-10 min | Retourner une fois |
| | 500 g | 15-16 min | 10-15 min | Retourner deux fois |
| Volaille, abats | 200 g | 7-8 min | 5-10 min | Retourner trois fois |
| | 500 g | 17-18 min | 10-15 min | Retourner une fois |
| Poulet | 1 000 g | 34-35 min | 15-20 min | Retourner une fois |
| | 1 200 g | 39-40 min | 15-20 min | Retourner une fois |
| | 1 500 g | 48-50 min | 15-20 min | Retourner deux fois |
| Poisson | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Retourner une fois |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Retourner une fois |
| Truite | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Retourner deux fois |
| Crevettes | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Retourner une fois |
| | 500 g | 12-15 min | 10-15 min | Retourner une fois |
| Fruit | 200 g | 4-5 min | 5-8 min | Retourner deux fois |
| | 300 g | 8-9 min | 10-15 min | Retourner une fois |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Retourner une fois |
| Pain | 100 g | 2-3 min | 2-3 min | Retourner deux fois |
| | 200 g | 4-5 min | 5-6 min | Retourner deux fois |
| | 500 g | 10-12 min | 8-10 min | Retourner deux fois |
| | 800 g | 15-18 min | 15-20 min | Retourner trois fois |
| Beurre | 250 g | 8-10 min | 10-15 min | Tourner une fois, tenir couvert |
| Fromage blanc | 250 g | 6-8 min | 5-10 min | Tourner une fois, tenir couvert |
| Crème | 250 g | 7-8 min | 10-15 min | Retirer le couvercle |

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation dépend du poids et les tableaux se réfèrent à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important** : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**fire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur la base céramique .
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.

- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
 - Double de la quantité » double du temps
 - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur la base céramique facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre de la base céramique et les plus denses vers l'extérieur de la base céramique.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte.
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

| Aliment | Quantité (g) | Addition de liquides | Puissance (Watt) | Temps (m) | Temps de repos (m) | Indications |
|-----------------------------|--------------|----------------------|------------------|-----------|--------------------|---|
| Chou-fleur | 500 | 100 ml | 800 | 9-11 | 2-3 | Couper en rondelles. |
| Brocolis | 300 | 50 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Couvrir |
| Champignons | 250 | 25 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | |
| Petits pois et carottes | 300 | 100 ml | 800 | 7-9 | 2-3 | Couper en morceaux ou en rondelles. |
| | 250 | 25 ml | 800 | 8-10 | 2-3 | Couvrir |
| Carottes surgelées | | | | | | |
| Pommes de terre | 250 | 25 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Éplucher et couper en morceaux de même taille. Couvrir. |
| Poivron | 250 | 25 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Couper en morceaux |
| Poireau | 250 | 50 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | ou en rondelles. Couvrir |
| Choux de Bruxelles surgelés | 300 | 50 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Couvrir |
| Choucroute | 250 | 25 ml | 800 | 8-10 | 2-3 | Couvrir |

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

| Aliment | Quantité (g) | Puissance (Watt) | Temps (m) | Temps de repos (m) | Indications |
|-------------------|--------------|------------------|------------|--------------------|---|
| Filets de poisson | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. |
| Poisson entier | 800 | 800 400 | 2-3 7-9 | 2-3 | Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson. |

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

N'oubliez pas que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le verre de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.

- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important :** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle utiliser?

Tableau de plats

Le tableau ci-dessous propose des types de plat à utiliser en fonction de la situation.

| Mode de fonctionnement Type de plat | Micro-ondes | |
|--|----------------------------|---------|
| | Décongélation /Réchauffage | Cuisson |
| Verre et porcelaine 1) Usage domestique, non résistant au feu, peut être mis au lave-vaisselle | oui | oui |
| Porcelaine vernie Verre et porcelaine résistant au feu | oui | oui |
| Porcelaine, grès 2) sans vernis ou vernis sans métal | oui | oui |
| Faïence 2) Avec vernis | oui | oui |
| Sans vernis | non | non |
| Plastique 2) Résistant à 100 °C | oui | non |
| Résistant à 250 °C | oui | oui |
| Film plastique 3) Film plastique alimentaire | non | non |
| Cellophane® | oui | oui |
| Papier, carton, kraft 4) | oui | non |
| Métal Feuille d'aluminium | oui | non |
| Emballage d'aluminium 5) | non | oui |

1. Sans décor doré ni argenté ; pas de cristal au plomb.
2. Suivre les instructions du fabricant !
3. Ne pas utiliser de pinces métalliques pour fermer les sacs. Percer les sacs. N'utiliser les films que pour couvrir les aliments.

4. Ne pas utiliser d'assiettes en carton.
5. Récipients en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent rayer les parois.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon et blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Lavez régulièrement la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur la base céramique et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
 - La prise est correctement branchée au mur.
 - Le circuit d'alimentation du four est branché.
 - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
 - Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.
- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :
 - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
 - La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
 - Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement !** Vérifiez si :
 - Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
 - Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
 - Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe

Si l'ampoule a besoin d'être changé, il faut appeler l'assistance technique car le four doit être désinstallé pour faire le remplacement de l'ampoule.

Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise 1300W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 850 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×Hauteur×Profondeur)..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P). 350 × 220 × 280 mm
- Capacité du four. 22 l
- Poids 21,6 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

| | |
|---|-----------|
| Safety Information | 2 |
| Información sobre seguridad | 40 |
| Las ventajas de las microondas | 45 |
| Descripción del horno | 46 |
| Descripción de las Funciones..... | 46 |
| Funciones Básicas | 47 |
| Microondas | 47 |
| Durante el funcionamiento | 47 |
| Interrupción de una cocción..... | 47 |
| Modificación de los parámetros | 47 |
| Cancelar una cocción | 47 |
| Fin de una cocción | 47 |
| Descongelación | 48 |
| Indicaciones generales para la descongelación | 49 |
| Cocinar con microondas | 50 |
| ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar? | 52 |
| Función microondas | 52 |
| Recipientes y películas de aluminio..... | 52 |
| Tapas | 52 |
| Limpieza y Mantenimiento del horno | 54 |
| Superficie frontal..... | 54 |
| Interior del horno | 54 |
| ¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento? | 55 |
| Sustitución de la Bombilla..... | 55 |
| Características técnicas | 56 |
| Especificaciones..... | 56 |
| Protección medioambiental | 56 |
| Instrucciones de instalación | 57 |
| Antes de la instalación..... | 57 |
| Tras la instalación..... | 57 |
| Instalación | 97 |

Estimado Cliente:

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

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

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

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

Información sobre seguridad



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

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

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

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

SEGURIDAD GENERAL

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

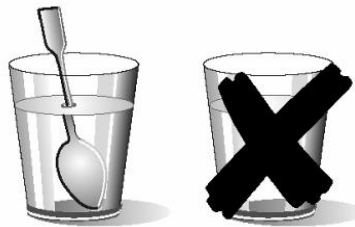
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo hostales o pensiones.

Información sobre seguridad

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios..
 - **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
 - Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
 - Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
 - El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
 - **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
 - El cristal de la ventana está dañado;
 - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.
 - Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
 - Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
 - Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
 - Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
 - No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas.
- ¡RIESGO DE INCENDIO!**

Información sobre seguridad

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



¡Cuidado al calentar líquidos!

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

INSTALACIÓN

- El sistema eléctrico debe estar equipado con un medio de desconexión, con una separación de contacto en todos los polos que proporcione completa desconexión en la categoría de sobretensión III.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija, entonces esta debe ser accesible después de la instalación.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).

Información sobre seguridad

- **¡Atención!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

LIMPIEZA

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

REPARACIÓN

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

Información sobre seguridad

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

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

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

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

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

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

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de una Base de cerámica.

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

Por qué se calientan los alimentos

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

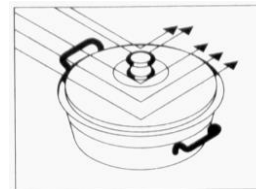
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

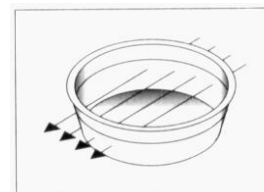
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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

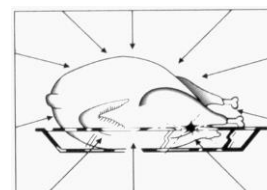
Las microondas son reflejadas por el metal...



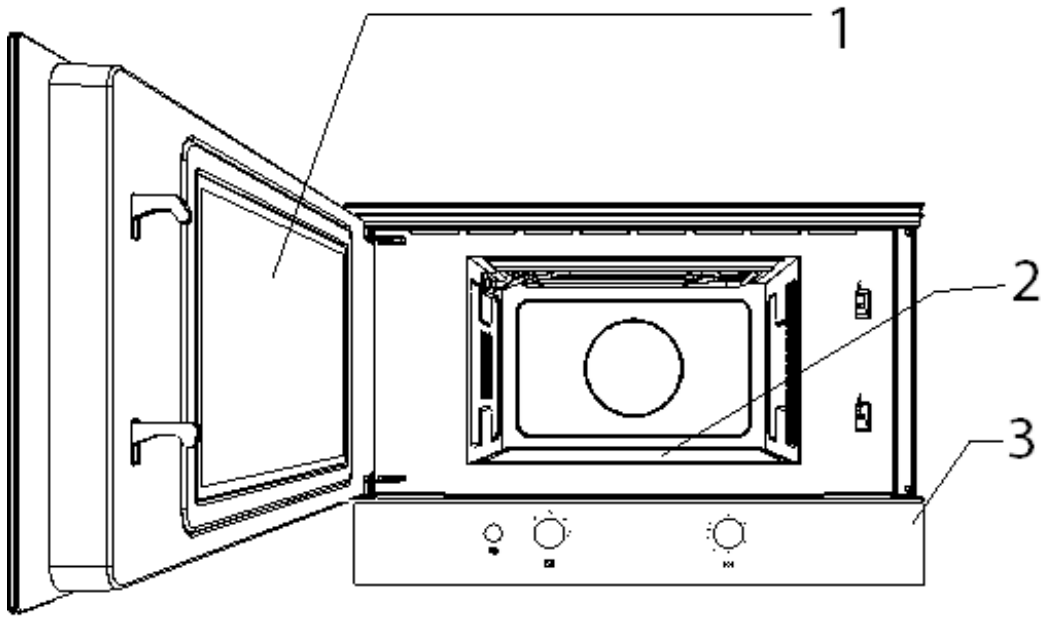
... atraviesan el cristal y la porcelana...



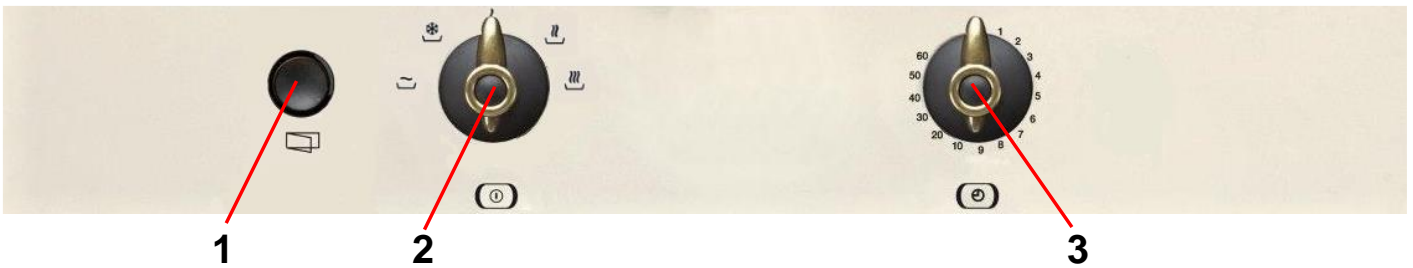
... y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno



- 1. Vidrio de ventana de la puerta
- 2. Base de cerámica
- 3. Panel de control



- 1. Tecla de apertura de puerta
- 2. Mando de selección de potencia
- 3. Mando del temporizador

Descripción de las Funciones

| Símbolo | Descripción | Potencia | Alimentos |
|---------|-------------------------|----------|---|
| ~ | Mantenimiento del calor | 150W | Descongelación lenta de alimentos delicados o mantenimiento del calor |
| ❄️ | Descongelación | 290W | Cocción lenta o de arroz Descongelación rápida |
| ⌋ | Mínimo | 460W | Derretimiento de mantequilla Calentamiento de alimentos para bebés |
| ⌋⌋ | Medio | 650W | Cocción de verdura y otros alimentos Cocción y calentamiento con cuidado Calentamiento y cocción de cantidades pequeñas Calentamiento de alimentos delicados |
| ⌋⌋⌋ | Máximo | 800W | Cocción y calentamiento rápido de líquidos y otros alimentos |

Microondas

Utilice esta función para cocinar y calentar todo tipo de verduras, patatas, arroz, pescado y carne.

1. Para abrir la puerta, pulse el botón Apertura de puerta y coloque los alimentos dentro de la cavidad.
2. Coloque el mando de Selección de potencia en la posición correspondiente al nivel de potencia que desee (ver tabla "Descripción de funciones).
3. Gire el mando Temporizador para programar el tiempo de funcionamiento que desee. Si desea utilizarlo durante menos de 2 minutos, gire el mando Temporizador hasta una posición más alta y, luego, vuelva a bajarlo hasta el tiempo que desee.
4. Cierre la puerta. El horno inicia su funcionamiento.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando la **Tecla de apertura de puerta**.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El temporizador se para y indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.
3. Cancelar el proceso, ver como en "Cancelar una cocción".

Para retomar el proceso cierre la puerta.

Modificación de los parámetros

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

1. Para cambiar el tiempo, gire el **Mando del temporizador**. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.

2. Para cambiar la potencia, gire el mando de selección de potencia. La nueva potencia es asumida en 30 segundos.

Cancelar una cocción

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

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

Fin de una cocción



Al final del proceso se emite una señal acústica y el mando del Temporizador estará posicionado a cero.

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

Descongelación

La siguiente tabla sirve como referencia general de los diversos tiempos de reposo y descongelación necesarios (para garantizar que los alimentos alcancen una temperatura

uniforme), según el tipo de alimento y su peso. También contiene recomendaciones para descongelar distintos alimentos.

| Posición | Nivel de potencia | Potencia |
|---|--|----------|
|  | Descongelación | 290 W |
|  | Descongelación / Mantenimiento del calor | 150 W |

| Alimentos | Peso | Tiempo de descongelación | Tiempo de reposo | Comentarios |
|--|--------|--------------------------|------------------|---|
| Piezas de carne, ternera, vacuno y cerdo | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Dar la vuelta una vez |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Dar la vuelta una vez |
| | 500 g | 14-15 min | 10-15 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 700 g | 20-21 min | 20-25 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 1000 g | 29-30 min | 25-30 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 1500 g | 42-45 min | 30-35 min | Dar la vuelta tres veces |
| Carne cocinada | 500 g | 12-14 min | 10-15 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 1000 g | 24-25 min | 25-30 min | Dar la vuelta tres veces |
| Carne picada | 100 g | 4-5 min | 5-6 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 300 g | 8-9 min | 8-10 min | Dar la vuelta tres veces |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Dar la vuelta una vez |
| Salchichas | 125 g | 3-4 min | 5-10 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 250 g | 8-9 min | 5-10 min | Dar la vuelta una vez |
| | 500 g | 15-16 min | 10-15 min | Dar la vuelta dos veces |
| Carne y piezas de ave | 200 g | 7-8 min | 5-10 min | Dar la vuelta tres veces |
| | 500 g | 17-18 min | 10-15 min | Dar la vuelta una vez |
| Pollo | 1000 g | 34-35 min | 15-20 min | Dar la vuelta una vez |
| | 1200 g | 39-40 min | 15-20 min | Dar la vuelta una vez |
| | 1500 g | 48-50 min | 15-20 min | Dar la vuelta dos veces |
| Pescado | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Dar la vuelta una vez |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Dar la vuelta una vez |
| Trucha | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Dar la vuelta dos veces |
| Gambas | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Dar la vuelta una vez |
| | 500 g | 12-15 min | 10-15 min | Dar la vuelta una vez |
| Frutas | 200 g | 4-5 min | 5-8 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 300 g | 8-9 min | 10-15 min | Dar la vuelta una vez |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Dar la vuelta una vez |
| Pan | 100 g | 2-3 min | 2-3 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 200 g | 4-5 min | 5-6 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 500 g | 10-12 min | 8-10 min | Dar la vuelta dos veces |
| | 800 g | 15-18 min | 15-20 min | Dar la vuelta tres veces |
| Mantequilla | 250 g | 8-10 min | 10-15 min | Dar la vuelta una vez y mantener tapado |
| Requesón | 250 g | 6-8 min | 5-10 min | Dar la vuelta una vez y mantener tapado |
| Nata | 250 g | 7-8 min | 10-15 min | Retirar la tapa |

Indicaciones generales para la descongelación

1. Al descongelar, utilice solamente platos aptos para microondas (de porcelana, vidrio o plástico adecuado).
2. La descongelación depende del peso y estas tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el grosor de la comida. Al congelar alimentos, piense en el proceso de descongelación. Distribuya la comida de forma uniforme dentro del recipiente.
4. Distribuya los alimentos lo mejor posible dentro del horno. Las partes más gruesas del pescado y los muslos de pollo se deben girar hacia el exterior. Puede proteger las partes más delicadas de los alimentos con fragmentos de papel de aluminio. Importante: el papel de aluminio no debe entrar en contacto con el interior de la cavidad del horno para no provocar un arco eléctrico.
5. Se debe dar la vuelta varias veces a las partes gruesas de los alimentos.
6. Distribuya los alimentos congelados de forma uniforme, tanto como sea posible, dado que las partes estrechas y finas se descongelan más rápidamente que las gruesas y anchas.
7. Los alimentos con mucha grasa, como la mantequilla, el queso cremoso y la nata no se deben descongelar del todo. Si se mantienen a temperatura ambiente, estarán listos para consumir en unos minutos. En el caso de la nata ultracongelada, si encuentra en ella pequeñas porciones de hielo, mézclelas con el resto antes de consumir la nata.
8. Coloque la carne de ave sobre un plato al revés, para que el jugo de la carne se separe más fácilmente.
9. Envuelva el pan en una servilleta para que no se quede demasiado seco.
10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.
11. Retire el envoltorio de los alimentos congelados y no olvide quitar los alambres de cierre. Si el envase utilizado para conservar los alimentos en el congelador se puede usar también para calentarlos y cocinarlos, solo tiene que retirar la tapa. En todos los demás casos, deberá colocar la comida en un recipiente apropiado para el microondas.
12. El líquido que se libera con la descongelación, especialmente el de la carne de ave, se debe desechar. No se debe permitir de ningún modo que ese líquido entre en contacto con otros alimentos.
13. No olvide que, al usar la función de descongelación, tendrá que dejar los alimentos en reposo durante cierto tiempo hasta que se descongelen completamente.

Cocinar con microondas

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

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus envases**, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre la Base de cerámica.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.

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

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

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

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:

- Doble de la cantidad » doble del tiempo
- Mitad de la cantidad » mitad del tiempo

2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.

3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.

4. Una buena distribución de los alimentos sobre la Base de cerámica facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior de la Base de cerámica y los menos densos en el centro de la Base de cerámica, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.

5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta.

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

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

| Alimento | Cantidad (g) | Adición de líquidos | Potencia (Watt) | 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 a rodajas. Cocinar tapado. |
| Brócoli | 300 | 1/8 l | 800 | 6-8 | 2-3 | |
| Champiñones | 250 | - | 800 | 6-8 | 2-3 | |
| Guisantes y zanahorias, | 300 | ½ taza | 800 | 7-9 | 2-3 | Cortar en cubos o a rodajas. Cocinar tapado. |
| Zanahorias congeladas | 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. |
| Pimiento | 250 | - | 800 | 5-7 | 2-3 | Cortar a pedazos o a rodajas. Cocinar tapado. |
| Puerro | 250 | ½ taza | 800 | 5-7 | 2-3 | |
| Col de Bruselas, congelada | 300 | ½ taza | 800 | 6-8 | 2-3 | Cocinar tapado. |
| Repollo | 250 | ½ taza | 800 | 8-10 | 2-3 | Cocinar tapado. |

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

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

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

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

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

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

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

Pruebe la vajilla

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

Recipientes y películas de aluminio

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

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.

- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

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

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

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

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla de utensilios para horno

La siguiente tabla proporciona una idea general del tipo de utensilio para horno apropiado en cada situación.

| Tipo de utensilio para horno | Modo de funcionamiento | Microondas | |
|--|------------------------|--------------------------------|---------|
| | | Descongelación o calentamiento | Cocción |
| Vidrio y porcelana 1) De uso doméstico, no ignífugo y apto para lavavajillas | | Sí | Sí |
| Porcelana esmaltada Porcelana y vidrio ignífugo | | Sí | Sí |
| Porcelana y gres 2) Sin esmaltar o esmaltados con decorados metálicos | | Sí | Sí |
| Platos de cerámica 2) Esmaltados Sin esmaltar | | Sí | Sí |
| | | No | No |
| Platos de plástico 2) Resistentes al calor hasta 100 °C Resistentes al calor hasta 250 °C | | Sí | No |
| | | Sí | Sí |
| Film de plástico 3) Film de plástico para alimentos Celofán | | No | No |
| | | Sí | Sí |
| Papel, cartón y papel de pergamino 4) | | Sí | No |
| Metal Papel de aluminio Envoltorios de aluminio 5) | | Sí | No |
| | | No | Sí |

1. Sin bordes dorados ni plateados ni vidrio de plomo.
2. Siga las instrucciones del fabricante.
3. No cierre las bolsas con pinzas metálicas. Agujeree las bolsas. Utilice film solamente para tapar los alimentos.

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

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

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

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

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

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

Superficie frontal

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

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

Interior del horno

Evite la entrada de agua al interior del horno.

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

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

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

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

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

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

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

¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

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

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

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

- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

Sustitución de la Bombilla

Si es necesario cambiar la bombilla, debería llamar al servicio técnico, debido a que el horno tiene que ser desinstalado para llevar a cabo la sustitución de la bombilla.

Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida 1550 W
- Potencia de salida microondas..... 850 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP)..... 350 × 220 × 280 mm
- Capacidad del horno. 22 ltr
- Peso 21,6 kg

Protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

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

Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2012/19/EU referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

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

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

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

Antes de la instalación

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

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

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

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

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

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

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

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

Tras la instalación

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

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

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

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

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

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

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

Índice

| | |
|---|-----------|
| Informações de segurança | 59 |
| As vantagens das microondas | 64 |
| Descrição do forno | 65 |
| Descrição das Funções | 65 |
| Funções Básicas | 66 |
| Microondas | 66 |
| Durante o funcionamento... | 66 |
| Interrupção de um cozinhado | 66 |
| Alteração dos parâmetros..... | 66 |
| Cancelar um cozinhado | 66 |
| Descongelação | 67 |
| Indicações gerais para a descongelação | 68 |
| Cozinhar com microondas | 69 |
| Que tipo de loiça pode ser utilizada? | 71 |
| Função microondas | 71 |
| Recipientes e películas de alumínio | 71 |
| Limpeza e Manutenção do forno | 73 |
| O que fazer em caso de falha de funcionamento? | 74 |
| Características técnicas | 75 |
| Especificações..... | 75 |
| Proteção ambiental | 75 |
| Instruções de instalação | 76 |
| Antes da instalação | 76 |
| Após a instalação | 76 |
| Instalação | 97 |

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **TEKA**.

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

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

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

Informações de segurança



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

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

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

SEGURANÇA GERAL

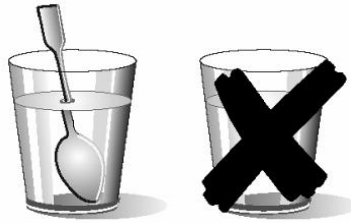
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
 - ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço.

Informações de segurança

- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno..
- **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - O vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de biberões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**

Informações de segurança

- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendear-se-á em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



- **Cuidado ao aquecer líquidos!**

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente. **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**

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

INSTALAÇÃO

- O sistema elétrico deve estar equipado com um dispositivo de desconexão, com separação de contactos em todos os polos que garanta uma desconexão completa na categoria de sobretensão III.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha, esta deve ficar acessível depois da instalação.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica (conexão à terra).
- **ATENÇÃO:** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.

Informações de segurança

LIMPEZA

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

REPARAÇÃO

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

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

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

As vantagens dos micro-ondas

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

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

Resumidamente os fornos micro-ondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Modo de funcionamento do forno micro-ondas

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

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

Porque é que os alimentos aquecem

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

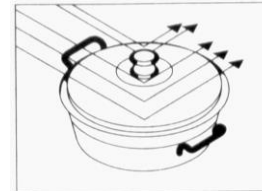
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como se forma o calor no interior dos alimentos:

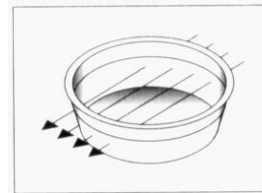
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno micro-ondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

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

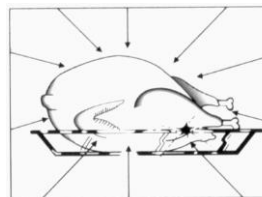
As micro-ondas são refletidas pelo metal...



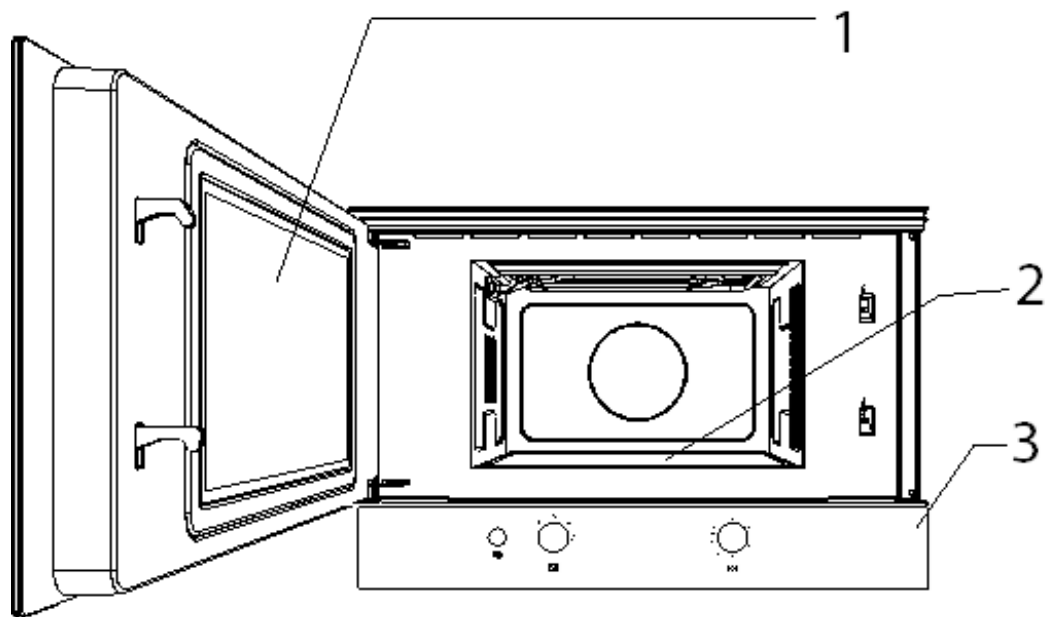
... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.



Descrição do forno



1. Vidro da janela da porta

3. Painel de controlo

2. Base de cerâmica



1

2

3

1. Botão Abrir Porta

3. Botão do Temporizador

2. Botão Seletor de Potência

Descrição das Funções

| Símbolo | Descrição | Potência | Alimentos |
|---------|---------------|----------|---|
| | Manter quente | 150W | Descongela lentamente alimentos delicados, mantendo a comida quente |
| | Descongela | 290W | Cozinhar em calor brando, cozer arroz Descongela rapidamente |
| | Mínimo | 460W | Derreter manteiga Aquecer comida de bebé |
| | Médio | 650W | Cozinhar vegetais e outro tipo de alimentos Cozinhar e aquecer com cuidado Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer comida delicada |
| | Máximo | 800W | Cozinhar e aquecer líquidos e outras comidas rapidamente |

Funções Básicas

Micro-ondas

Use esta função para cozer e aquecer vegetais, batatas, arroz, peixe e carne.

1. Abra a porta premindo o botão **Abrir Porta** e coloque a comida na cavidade.
- 2 Rode o botão **Seletor de Potência** na posição correspondente ao nível de potência pretendido (ver tabela “Descrição das Funções”).
3. Rode o botão do **Temporizador** para o tempo de funcionamento desejado. Para tempos abaixo de 2 minutos, coloque o botão do **Temporizador** num tempo superior e depois baixe para o tempo desejado.
4. Feche a porta. O forno começa a funcionar.

Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando o **Botão Abrir Porta**

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de Micro-ondas.**
- O temporizador pára e indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.
3. Cancelar o processo, ver como em “Cancelar um cozinhado”

Para retomar o processo, feche a porta.

Alteração dos parâmetros

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

1. Para alterar o tempo, rode o botão do **Temporizador**. O novo tempo definido é assumido imediatamente.
2. Para alterar a potência, rode o Botão **Seletor de Potência**. A nova potência definida será assumida dentro de 30 segundos.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, rode o botão do **Temporizador** até o zero.

Atenção: Quando acabar de utilizar o Micro-ondas, rode sempre o botão do temporizador para a posição zero. Caso contrário, ao fechar a porta, o Micro-ondas irá voltar a funcionar, o que poderá danificá-lo se este estiver vazio.



Fim de um cozinhado

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

Atenção: Quando acabar de utilizar o Micro-ondas, rode sempre o botão do temporizador para a posição zero. Caso contrário, ao fechar a porta, o Micro-ondas irá voltar a funcionar, o que poderá danificá-lo se este estiver vazio.

Descongelação

A tabela que se segue serve de orientação geral dos vários tempos para descongelar e de descanso necessários (para garantir que a comida atinge uma temperatura uniforme), de acordo com o tipo e peso da comida. Também contém as respetivas recomendações para descongelar diferentes tipos de comida.

| Posição | Nível de Potência | Potência |
|---|-----------------------------|----------|
|  | Descongelar | 290 W |
|  | Descongelar / Manter Quente | 150 W |

| Alimento | Peso | Tempo para Descongelar | Tempo de Descanso | Comentários |
|---------------------------------------|---------|------------------------|-------------------|------------------------------|
| Pedacos de carne, vitela, vaca, porco | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Virar uma vez |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Virar uma vez |
| | 500 g | 14-15 min | 10-15 min | Virar duas vezes |
| | 700 g | 20-21 min | 20-25 min | Virar duas vezes |
| | 1.000 g | 29-30 min | 25-30 min | Virar duas vezes |
| | 1.500 g | 42-45 min | 30-35 min | Virar três vezes |
| Carne estufada | 500 g | 12-14 min | 10-15 min | Virar duas vezes |
| | 1.000 g | 24-25 min | 25-30 min | Virar três vezes |
| Carne picada | 100 g | 4-5 min | 5-6 min | Virar duas vezes |
| | 300 g | 8-9 min | 8-10 min | Virar três vezes |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Virar uma vez |
| Salsichas | 125 g | 3-4 min | 5-10 min | Virar duas vezes |
| | 250 g | 8-9 min | 5-10 min | Virar uma vez |
| | 500 g | 15-16 min | 10-15 min | Virar duas vezes |
| Aves, partes de aves | 200 g | 7-8 min | 5-10 min | Virar três vezes |
| | 500 g | 17-18 min | 10-15 min | Virar uma vez |
| Frango | 1.000 g | 34-35 min | 15-20 min | Virar uma vez |
| | 1.200 g | 39-40 min | 15-20 min | Virar uma vez |
| | 1.500 g | 48-50 min | 15-20 min | Virar duas vezes |
| Peixe | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Virar uma vez |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Virar uma vez |
| Truta | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Virar duas vezes |
| Camarões | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Virar uma vez |
| | 500 g | 12-15 min | 10-15 min | Virar uma vez |
| Fruta | 200 g | 4-5 min | 5-8 min | Virar duas vezes |
| | 300 g | 8-9 min | 10-15 min | Virar uma vez |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Virar uma vez |
| Pão | 100 g | 2-3 min | 2-3 min | Virar duas vezes |
| | 200 g | 4-5 min | 5-6 min | Virar duas vezes |
| | 500 g | 10-12 min | 8-10 min | Virar duas vezes |
| | 800 g | 15-18 min | 15-20 min | Virar três vezes |
| Manteiga | 250 g | 8-10 min | 10-15 min | Virar uma vez, manter tapado |
| Queijo fresco | 250 g | 6-8 min | 5-10 min | Virar uma vez, manter tapado |
| Natas | 250 g | 7-8 min | 10-15 min | Retirar a tampa |

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

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

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

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou pele (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) pique-os, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. descongelar pão, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (fritar) no micro-ondas.
- Retire os pratos pré-confeccionados das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- Se tiver vários recipientes, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre a Base de cerâmica.
- Não feche os sacos de plástico com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de 70°C.
- Durante o cozinhado pode haver formação de vapor de água no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

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

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

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

Cozinhar com micro-ondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:

- Dobro da quantidade » dobro do tempo
- Metade da quantidade » metade do tempo

2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.

3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.

4. Uma boa distribuição dos alimentos facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do recipiente e os menos densos no centro do recipiente, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.

5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta.

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

Cozinhar com Micro-ondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

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

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função micro-ondas

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

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

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

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

Teste à loiça

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

Recipientes e películas de alumínio

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

Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.

- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto

com as paredes da cavidade (distância mínima de 3 cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.

- Coloque o recipiente de alumínio diretamente sobre a Base de cerâmica. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente diretamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou peixes, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- Importante: a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco elétrico.

Tampas

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

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

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

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

| Tipo de loiça para o forno | Modo de operação | Micro-ondas | |
|--|------------------|-----------------------|------------|
| | | Descongelar / aquecer | Cozinhar |
| Vidro e porcelana 1) Utilização caseira, não resistente ao fogo, pode ser colocado na máquina de lavar | | sim | Sim |
| Porcelana envernizada Vidro e porcelana resistentes ao fogo | | sim | Sim |
| Porcelana, loiça de grés 2) Envernizada ou não e sem decorações metálicas | | sim | Sim |
| Pratos de barro 2) Envernizado Não envernizado | | sim não | sim não |
| Pratos de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C Resistente ao calor até 250°C | | sim sim | não sim |
| Película de plástico 3) Película aderente para alimentos Celofane | | não sim | não sim |
| Papel, cartão, papel vegetal 4) | | sim | Não |
| Metal Folha alumínio Embalagens de alumínio 5) | | sim não | não sim |

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize cliques de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.

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

Limpeza e Manutenção do forno

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

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

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

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

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

Superfície frontal

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

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

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

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

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

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

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

Limpe a Base de cerâmica com um pano húmido e detergente não abrasivo.

Não ligue o forno sem a Base de cerâmica.

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

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

O que fazer em caso de falha de funcionamento?

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

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

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

- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado!** Verificar se seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **O forno funciona mas iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam corretamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada

Caso seja necessário trocar a lâmpada, tem de ligar para a assistência técnica porque o forno tem de ser desinstalado para poder efetuar a substituição da lâmpada.

Características técnicas

Especificações

- Tensão AC (ver placa de características)
- Potência requerida 1550 W
- Potência de saída Micro-ondas 850 W
- Frequência de micro-ondas 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP) 595 × 390 × 334 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP) 350 × 220 × 280 mm
- Capacidade do forno 22 ltr
- Peso 21,6 kg

Proteção ambiental

Eliminação da embalagem



A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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

Eliminação de aparelhos fora de uso



A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), prevê que os eletrodomésticos não devam ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

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

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

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

Instruções de instalação

Antes da instalação

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

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

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

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

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

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

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

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

Após a instalação

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

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

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

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

O forno só funciona se a porta estiver corretamente fechada.

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

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

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Sicherheitsinformationen | 78 |
| Die Vorteile der Mikrowelle | 84 |
| Beschreibung des Mikrowellenherds | 85 |
| Beschreibung der Funktionen..... | 85 |
| Grundfunktionen | 86 |
| Mikrowelle..... | 86 |
| Während des Betriebs | 86 |
| Kochvorgang unterbrechen | 86 |
| Einstellungen ändern | 86 |
| Kochvorgang abbrechen | 86 |
| Ende des Kochvorgangs | 86 |
| Auftauen | 87 |
| Allgemeine Hinweise zum Auftauen | 88 |
| Kochen mit der Mikrowelle | 89 |
| Welches Geschirr kann verwendet werden? | 91 |
| Mikrowellenbetrieb..... | 91 |
| Aluminiumbehälter und Alufolie | 91 |
| Deckel | 91 |
| Reinigung und Wartung des Geräts | 93 |
| Stirnseite..... | 93 |
| Garraum | 93 |
| Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun? | 94 |
| Lampenwechsel..... | 94 |
| Technische Eigenschaften | 94 |
| Spezifikation | 94 |
| Informationen zur Entsorgung | 95 |
| Installationsanleitung | 96 |
| Vor der Installation..... | 96 |
| Nach der Installation..... | 96 |
| Einbau | 97 |

Sehr geehrter Kunde:

Danke dass Sie sich für dieses **TEKA** Gerät entschieden haben.


Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Gerätes die besten Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage verfügbar www.teka.com

Sicherheitsinformationen

 Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z.B:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
 - Bauernhöfe
 - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum

Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

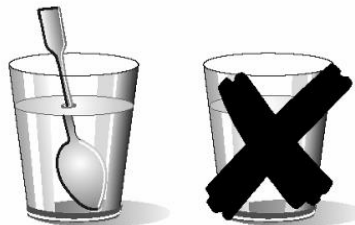
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Sicherheitsinformationen

- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



- **Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**
Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

INSTALLATION

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete

Sicherheitsinformationen

Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

REINIGUNG

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

Sicherheitsinformationen

- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden.
BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle geeignetes Geschirr. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.

- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Keramikbodenplatte verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

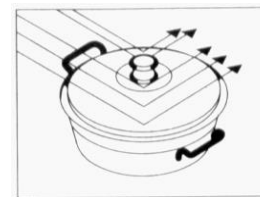
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

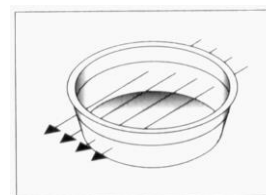
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

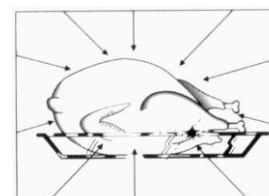
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert,



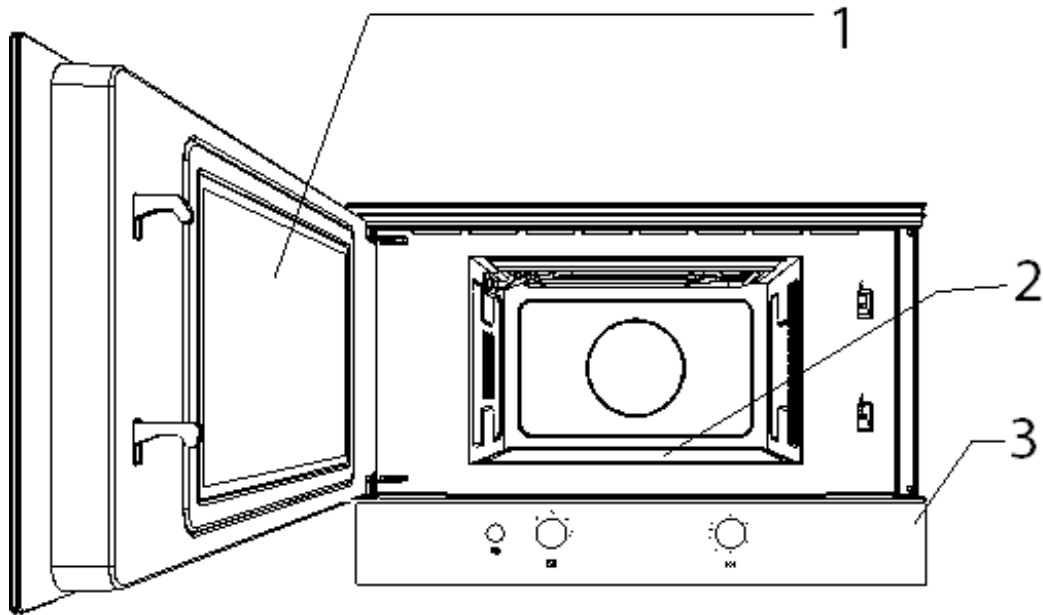
... durchdringen Glas und Porzellan ...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

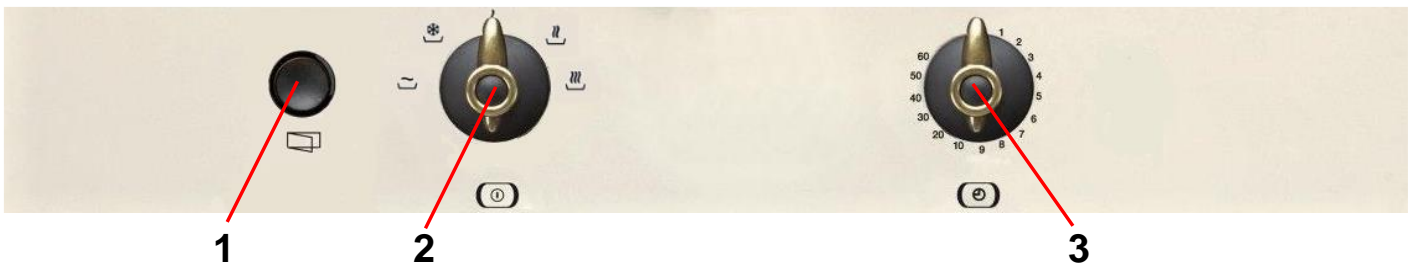


Beschreibung des Mikrowellenherds



1. Türglas
2. Keramikbodenplatte

3. Bedienfeld



1

2

3

1. – Türöffnungstaste
2. – Leistungswahlschalter

3. – Zeitregler

Beschreibung der Funktionen

| Symbol | Beschreibung | Leistung | Lebensmittel |
|--------|--------------|----------|--|
| ~ | Warm halten | 150W | Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warm halten |
| ❄ | Auftauen | 290W | Garen bei niedriger Temperatur, Garen von Reis Schnelles Auftauen |
| ⌋ | Niedrig | 460W | Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung |
| ⌋⌋ | Mittel | 650W | Garen von Gemüse und anderen Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von geringen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen |
| ⌋⌋⌋ | Hoch | 800W | Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und anderen Lebensmitteln |

Grundfunktionen

Mikrowelle

Benutzen Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen bzw. aufzuwärmen.

1. Öffnen Sie die Tür, indem Sie die **Türöffnungstaste** drücken, und stellen Sie das Gargut in den Garraum.
2. Wählen Sie mit dem **Leistungswahlschalter** gemäß die gewünschte Leistungsstufe aus (siehe Tabelle „Beschreibung der Funktionen“).
3. Stellen Sie mit dem **Zeitregler** die gewünschte Garzeit ein. Für Garzeiten unter 2 Minuten stellen Sie zunächst eine höhere Garzeit ein und senken Sie diese anschließend auf die gewünschte Garzeit.
4. Schließen Sie die Tür. Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- hört die Strahlung von Mikrowellen auf,
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,
3. den Kochvorgang beenden.

Schließen Sie die Tür um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Einstellungen ändern

- Die Einstellungen mit dem Zeitregler die gewünschte Zeit Einstellen.
- Funktion (mit dem Betriebswahlschalter)

Kochvorgang abbrechen

Falls Sie den Garvorgang beenden möchten, drehen Sie den Zeitregler auf NULL.

WARNUNG: Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.

Ende des Kochvorgangs



Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton und der Zeitregler steht auf NULL.

WARNUNG: Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.

Auftauen

Die folgende Tabelle enthält allgemeine Richtwerte für die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten, die abhängig von Art und Gewicht der jeweiligen Speisen erforderlich sind, um eine

einheitliche Temperatur des Auftaugutes zu erreichen, sowie zusätzliche Empfehlungen für das Auftauen unterschiedlicher Nahrungsmittel.

| Position | Leistungsstufe | Leistung |
|---|------------------------|----------|
|  | Auftauen | 290 W |
|  | Auftauen / Warm halten | 150 W |

| Nahrungsmittel | Gewicht | Auftauzeit | Wartezeit | Anmerkungen |
|------------------------------------|---------|------------|-----------|-------------------------|
| Fleischstücke, Kalb, Rind, Schwein | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Einmal wenden |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Einmal wenden |
| | 500 g | 14-15 min | 10-15 min | Zweimal wenden |
| | 700 g | 20-21 min | 20-25 min | Zweimal wenden |
| | 1.000 g | 29-30 min | 25-30 min | Zweimal wenden |
| | 1.500 g | 42-45 min | 30-35 min | Dreimal wenden |
| Gulasch | 500 g | 12-14 min | 10-15 min | Zweimal wenden |
| | 1.000 g | 24-25 min | 25-30 min | Dreimal wenden |
| Hackfleisch | 100 g | 4-5 min | 5-6 min | Zweimal wenden |
| | 300 g | 8-9 min | 8-10 min | Dreimal wenden |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Einmal wenden |
| Würstchen | 125 g | 3-4 min | 5-10 min | Zweimal wenden |
| | 250 g | 8-9 min | 5-10 min | Einmal wenden |
| | 500 g | 15-16 min | 10-15 min | Zweimal wenden |
| Geflügel, Geflügelteile | 200 g | 7-8 min | 5-10 min | Dreimal wenden |
| | 500 g | 17-18 min | 10-15 min | Einmal wenden |
| Hähnchen | 1.000 g | 34-35 min | 15-20 min | Einmal wenden |
| | 1.200 g | 39-40 min | 15-20 min | Einmal wenden |
| | 1.500 g | 48-50 min | 15-20 min | Zweimal wenden |
| Fisch | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Einmal wenden |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Einmal wenden |
| Forelle | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Zweimal wenden |
| Krabben | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Einmal wenden |
| | 500 g | 12-15 min | 10-15 min | Einmal wenden |
| Obst | 200 g | 4-5 min | 5-8 min | Zweimal wenden |
| | 300 g | 8-9 min | 10-15 min | Einmal wenden |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Einmal wenden |
| Brot | 100 g | 2-3 min | 2-3 min | Zweimal wenden |
| | 200 g | 4-5 min | 5-6 min | Zweimal wenden |
| | 500 g | 10-12 min | 8-10 min | Zweimal wenden |
| | 800 g | 15-18 min | 15-20 min | Dreimal wenden |
| Butter | 250 g | 8-10 min | 10-15 min | Einmal wenden, abdecken |
| Quark | 250 g | 6-8 min | 5-10 min | Einmal wenden, abdecken |
| Sahne | 250 g | 7-8 min | 10-15 min | Deckel entfernen |

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf den Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Kochen mit der Mikrowelle

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Starttaste** drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

| Speise | Menge (g) | Zugabe von Flüssigkeit | Leistung (Watt) | Zeit (Min.) | Ruhezeit (min.) | Hinweise |
|----------------------------------|-----------|------------------------|-----------------|-------------|-----------------|--|
| Blumenkohl | 500 | 100 ml | 750 | 9-11 | 2-3 | In Röschen teilen |
| Brokkoli | 300 | 50 ml | 750 | 6-8 | 2-3 | In Scheiben schneiden |
| Pilze | 250 | 25 ml | 750 | 6-8 | 2-3 | 1 x wenden, Abdecken |
| Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte | 300 | 100 ml | 750 | 7-9 | 2-3 | In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken |
| Möhren | 250 | 25 ml | 750 | 8-10 | 2-3 | 1 x wenden |
| Kartoffeln | 250 | 25 ml | 750 | 5-7 | 2-3 | Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden |
| Paprika | 250 | 25 ml | 750 | 5-7 | 2-3 | In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden |
| Porree | 250 | 50 ml | 750 | 5-7 | 2-3 | |
| Rosenkohl, tiefgekühlt | 300 | 50 ml | 750 | 6-8 | 2-3 | Abdecken, 1 x wenden |
| Sauerkraut | 250 | 25 ml | 750 | 8-10 | 2-3 | Abdecken, 1 x wenden |

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

| Speise | Menge (g) | Leistung (Watt) | Zeit (Min.) | Ruhezeit (Min.) | Hinweise |
|--------------|-----------|-----------------|-------------|-----------------|--|
| Fischfilet | 500 | 550 | 10-12 | 3 | Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. |
| Ganzer Fisch | 800 | 750 300 | 2-3 7-9 | 2-3 | Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken. |

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe und Papier lassen die Mikrowellen dagegen ungehindert passieren.

Aus diesem Grund sind **Kochtöpfe und Geschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -verzierungen für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z. B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für den Mikrowellenbetrieb sind Glas, feuerfestes Porzellan bzw. Keramik und hitzebeständige Kunststoffe.

Sehr feines und empfindliches Glas bzw. Porzellan sollte nur für kurze Garzeiten (z. B. zum Aufwärmen) verwendet werden.

Heißes Gargut gibt Wärme an das Geschirr ab, das auf diese Weise beim Betrieb sehr heiß werden kann. Verwenden Sie daher immer einen **Ofenhandschuh!**

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie das Geschirr ca. 20 Sek. lang leer bei höchster Leistungsstufe in das Gerät. Bleibt das Geschirr kalt oder erwärmt es sich nur leicht, ist es mikrowellengeeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Aluminiumbehälter und Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder -folie können bei Beachtung folgender Hinweise im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden:

- Beachten Sie die Herstellerempfehlungen auf der Verpackung.

- Aluminiumbehälter dürfen nicht höher als 3 cm sein und die Garraumwand nicht berühren (**Mindestabstand 3 cm**). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Garzeit verlängert sich, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Falls Sie sich nicht sicher sind, verwenden Sie am besten nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Alufolie kann verwendet werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch können so durch Abdecken der Flügelenden oder Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtiger Hinweis:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, da es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.

Deckel

Wir empfehlen die Verwendung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. -folien. Vorteile:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten).
2. Der Garprozess wird beschleunigt.
3. Die Speisen trocknen nicht aus.
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Löchern oder Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastikbeutel müssen darüber hinaus geöffnet werden. Babyflaschen oder Gläser mit Babybrei und ähnliche Behälter dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden, da sie sonst platzen können.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

Die folgende Tabelle gibt einen allgemeinen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

| Geschirrart | Betriebsart | Mikrowelle | |
|--|-------------|-------------------|------------|
| | | Auftauen/Erwärmen | Garen |
| Glas und Porzellan 1) Haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest | | ja | ja |
| Glasiertes Porzellan Feuerfestes Glas und Porzellan | | ja | ja |
| Keramik, Steingut 2) Glasiert oder unglasiert, ohne Verzierungen aus Metall | | ja | ja |
| Tongeschirr 2) Glasiert Unglasiert | | ja nein | ja nein |
| Kunststoffgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C Hitzebeständig bis 250°C | | ja ja | nein ja |
| Kunststofffolien 3) Frischhaltefolie Zellophan | | nein ja | nein ja |
| Papier, Pappe, Pergament 4) | | ja | nein |
| Metall Alufolie Aluverpackungen 5) | | ja nein | nein ja |

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Beutel nicht mit Metallclips verschließen. Beutel anstechen. Folien nur zum Abdecken verwenden.

4. Keine Pappteller verwenden.
5. Nur flache Alubehälter ohne Deckel. Aluminium darf die Garraumwand nicht berühren.

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann.**

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf der Keramikbodenplatte und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximalleistung der Mikrowelle.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
 - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
 - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
 - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
 - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Bitte den Kundendienst kontaktieren um die Lampe zu wechseln. Dies ist notwendig weil der Ofen deinstalliert werden muss damit die Lampe ersetzt werden kann.

Technische Eigenschaften

Spezifikation

- Wechselspannung (Siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 1550 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle 850 W
- Mikrowellenfrequenz 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT). 595 x 390 x 334 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). 350 x 220 x 280 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 22 l
- Gewicht 21,6 kg

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in

unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Zur dauerhaften Installation der Mikrowelle sollte ein qualifizierter Techniker herangezogen werden. In diesem Fall sollte das Gerät an einen Schaltkreis mit allpoligem Sicherheitsschalter und mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten angeschlossen werden.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Installation/ Dimensions pour l'installation du four/ Instalación/ Instalação / Einbau

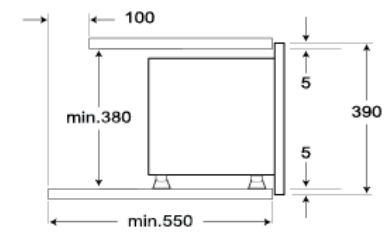
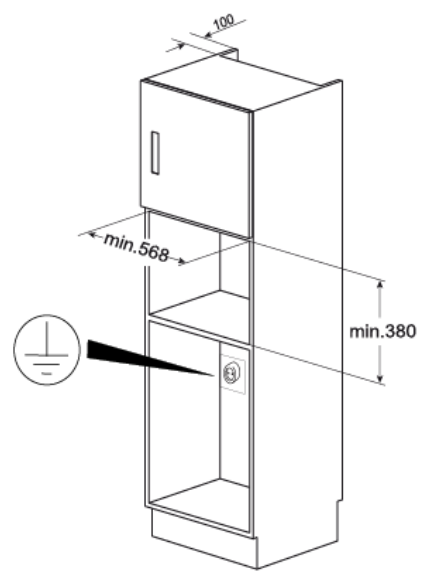
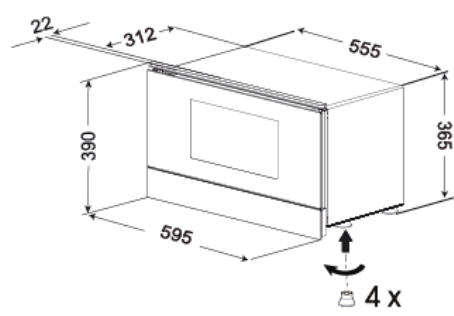
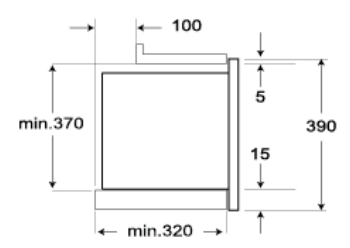
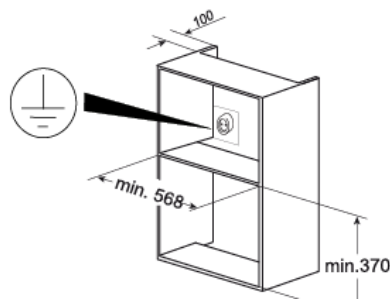
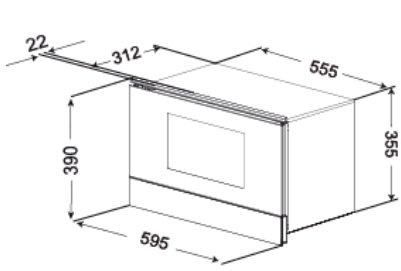
EN This microwave is designed to be installed above 850mm from floor level. This microwave cannot be installed under a worktop or below another oven, in order to avoid liquid spillage.

FR Le micro-ondes est conçu pour une installation à plus de 850 mm au-dessus du sol. Le micro-ondes ne peut pas être installé sous un plan de travail ni sous un autre four afin d'éviter les projections de liquides.

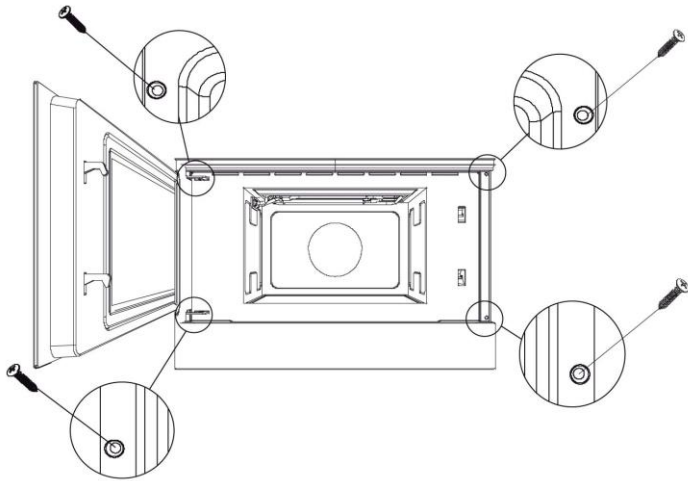
ES Este microondas está diseñado para ser instalado a una altura de al menos 850 mm sobre el nivel del suelo. Este microondas no se puede instalar debajo de una encimera o debajo de otro horno, para evitar derrames de líquidos.

PT Este micro-ondas foi desenhado para ser instalado acima de 850mm do nível do chão. Este micro-ondas não pode ser instalado debaixo de uma bancada ou debaixo de outro forno, de forma a evitar derrames líquidos.

DE Diese Mikrowelle ist darauf ausgelegt, auf mehr als 85 cm Höhe über dem Boden installiert zu werden. Diese Mikrowelle darf nicht unter einer Arbeitsplatte oder unter einem anderen Ofen installiert werden, damit keine Flüssigkeiten darauf auslaufen können.



Installation/ Dimensions pour l'installation du four/ Instalación/ Instalação/ Einbau



EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis

fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet.

ES

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

PT

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

DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.



www.teka.com

1730254-d