

Manual de Instrucciones	ES
Manual de Instruções	PT
Οδηγία Χρήσεως	GR
Kullanma Kılavuzu	TR

MWL 20 BIS



Teka

Estimado Cliente:

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

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

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



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



Eliminación de aparatos fuera de uso

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

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

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

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

Índice

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



- **¡Atención!** Para evitar cualquier tipo de llama, utilice el microondas solamente bajo vigilancia. Los niveles de potencia muy elevados o tiempos de cocción muy largos pueden calentar excesivamente el alimento y provocar incendios.
- Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para apagar las llamas. Desconecte el aparato y el enchufe de la toma.
- **¡Atención!** Los niños sólo pueden utilizar el aparato bajo vigilancia, o en el caso de que se les haya dado instrucciones, para que puedan utilizar el aparato con seguridad e identificar los peligros en caso de mala utilización.
- **¡Atención!** Durante el funcionamiento del grill hay que tener bastante cuidado. Mantenga a los niños alejados!
- Nuestros aparatos cumplen las correspondientes disposiciones y normas sobre equipos técnicos. Sin embargo, no cubren todos los posibles riesgos de accidente.
- Cuando utilice materiales inflamables, como plásticos o recipientes de papel, para calentar o cocinar alimentos, hay que vigilar constantemente el proceso de cocción, debido al riesgo de incendio.
- Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados para ello. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El cable de alimentación no puede entrar en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o con el aparato cuando está caliente.
- Al conectar aparatos eléctricos cerca del microondas, asegúrese de que los cables de alimentación no entran en contacto con el microondas cuando está caliente, ni quedan pillados con la puerta del mismo, para evitar daños y peligros.
- Preste atención a los fallos de funcionamiento. El aparato no se puede utilizar si
 - la puerta no cierra correctamente;
 - las bisagras de la puerta están dañadas;
 - las superficies de contacto entre la puerta y el frontal están dañadas;
 - el cristal de la ventana está dañado;
 - hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.
- Los orificios de ventilación no pueden estar tapados.

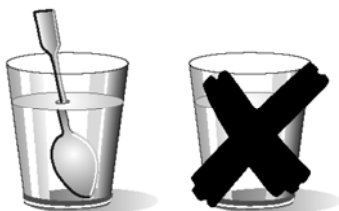
Limpieza/mantenimiento:

- Antes de efectuar trabajos de mantenimiento y de limpieza, retire el enchufe de la toma.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza que constan en el apartado "Limpieza y cuidados a tener en cuenta".
- Las superficies de contacto (el frontal de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse limpias, para garantizar un funcionamiento correcto. Limpie las superficies de contacto con un detergente neutro y un paño de limpieza que no raye ni provoque ningún tipo de fricción.
- **Atención:** Nunca utilice el aparato si las superficies de contacto están dañadas. Vuelva a utilizar el aparato sólo si ha sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

Indicaciones de seguridad

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños al aparato:

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



¡Cuidado al calentar líquidos!

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

¡Cuidado!

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

En caso de reparación:

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

Instrucciones de instalación

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

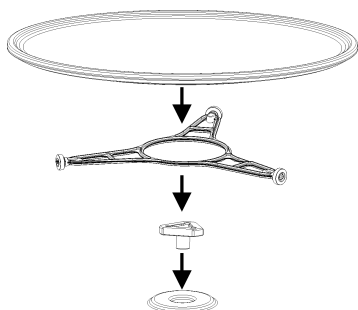
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

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

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

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

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



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

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

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

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

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

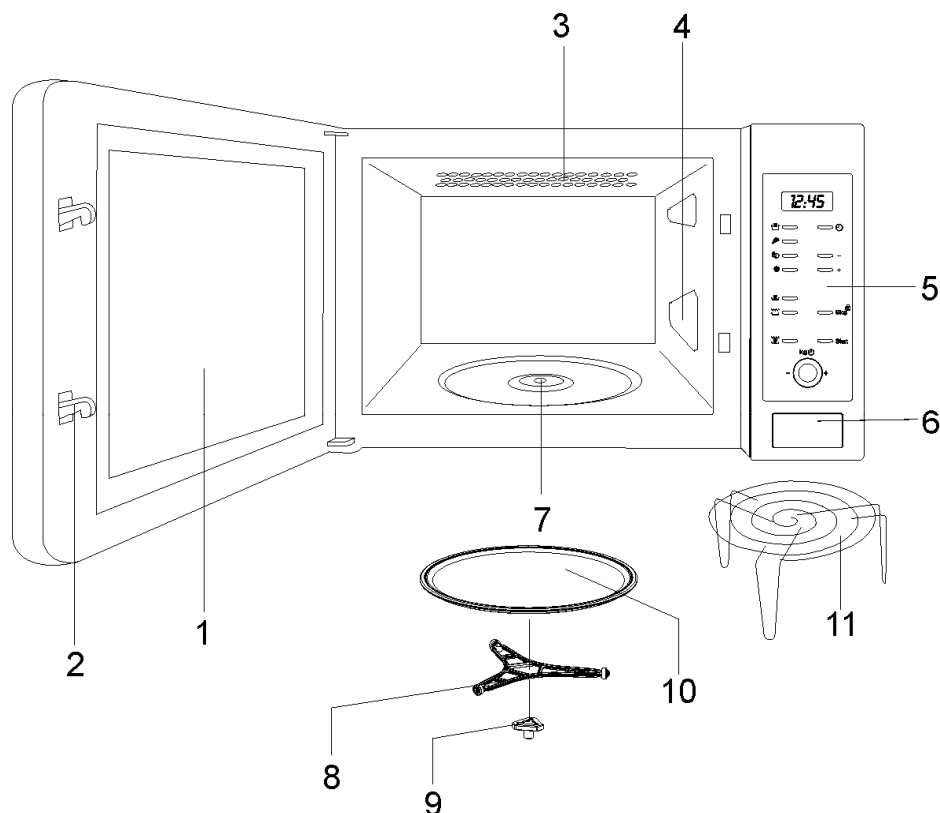
El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

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

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

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

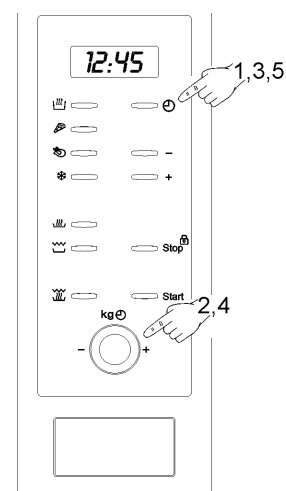
Descripción del aparato



- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Cristal de la puerta | 6. Botón de apertura |
| 2. Lengüeta | 7. Encaje del soporte rotativo |
| 3. Grill de cuarzo | 8. Soporte rotativo |
| 4. Tapas de mica | 9. Acoplamiento del motor |
| 5. Panel de mandos | 10. Plato rotativo |
| | 11. Rejilla |

Ajuste del reloj

1. Presione la tecla del **RELOJ** hasta que los números empiecen a parpadear.
2. Introducir el valor de la hora girando el **BOTÓN ROTATIVO** en cualquiera de los dos sentidos.
3. Presione de nuevo la tecla del **RELOJ** para ajustar los minutos.
4. Introducir el valor de los minutos girando el **BOTÓN ROTATIVO** en cualquiera de los dos sentidos.
5. Para terminar, presione de nuevo la tecla del **RELOJ**.



Las ventajas del horno microondas

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

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

En resumen, los hornos Microondas presentan las siguientes ventajas:

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

Modo de funcionamiento del horno microondas

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

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

Por qué se calientan los alimentos

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

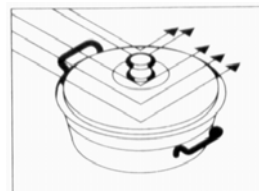
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

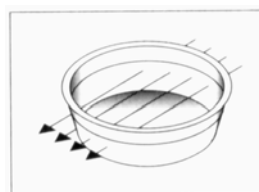
- estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- no se alteran el color natural ni el aroma.

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

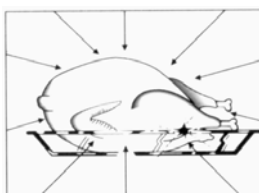
Las microondas son reflejadas por el metal...



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



... y son absorbidas por los alimentos.



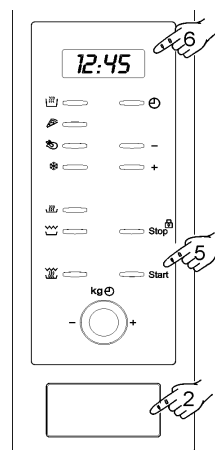
Instrucciones de utilización

¡Atención! Nunca utilice el microondas en vacío, o sea, sin alimentos.

Para operar el microondas, proceda del siguiente modo:

1. Conecte el aparato a una toma adecuada (ver las indicaciones en la última página).
2. Para abrir la puerta, presione el **BOTÓN DE APERTURA**. La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con el alimento sobre el plato o sobre la rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, de acuerdo con lo descrito en los apartados siguientes.
5. Cierre la puerta y presione la tecla **START**.

6. El microondas empieza a funcionar. En la pantalla aparece indicado el tiempo de funcionamiento que falta.

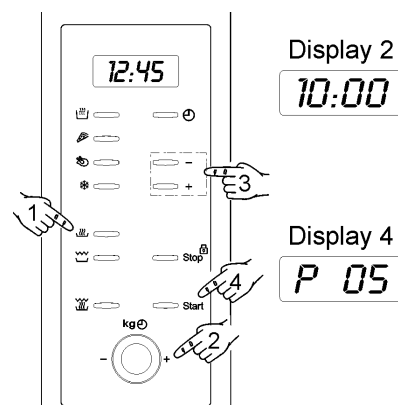


NOTA IMPORTANTE

Las teclas del panel de mandos se iluminan para facilitar la programación del horno microondas. Por defecto, las teclas susceptibles de ser accionadas, se mantendrán iluminadas en **verde**. Cuando se seleccione una de ellas, ésta pasará a ser iluminada en **rojo**.

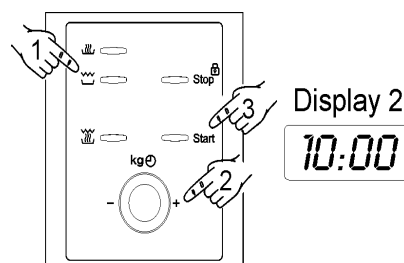
Función: Microondas

1. Presione la tecla **MICROONDAS**. Esta tecla se ilumina en rojo.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
3. Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione las teclas **-** y **+**. Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



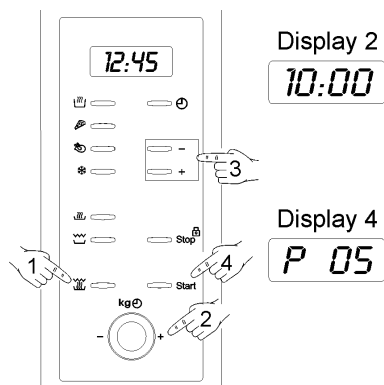
Función: Grill

1. Presione la tecla **GRILL**. Esta tecla se ilumina en rojo.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



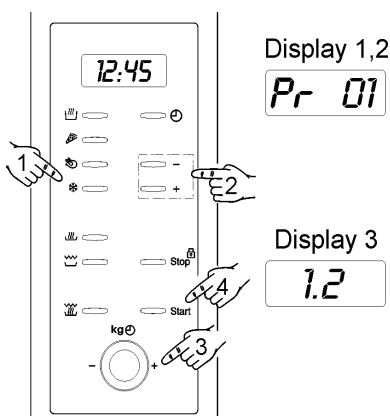
Función: Microondas + Grill

1. Presione las teclas **MICROONDAS + GRILL**. Esta tecla se ilumina en rojo.
 2. Introduzca el tiempo de funcionamiento deseado (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
 3. Para alterar el nivel de potencia del microondas, presione las teclas “-“ y “+”.
 4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
- Si no presiona estas teclas, el horno funcionará por defecto en la máxima potencia.



Función: Descongelación por peso (automático)

1. Presione la tecla **DESCONGELACIÓN**. Esta tecla se ilumina en rojo.
2. Introduzca el tipo de alimento, presionando las teclas - y +. Si no presiona estas teclas el horno selecciona por defecto el tipo de alimento 1.
3. Indique el peso del alimento (p. ej., 1,2 kg) con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, girándolo en cualquier sentido.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
5. Cuando el horno se pare y empiece a sonar, mueva o de la vuelta a los alimentos. Para seguir, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**, para continuar el proceso de descongelación.



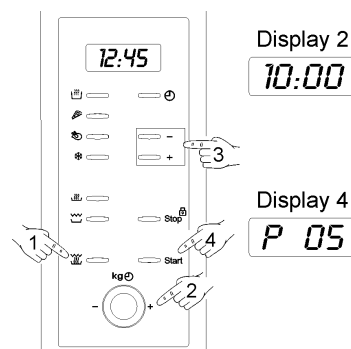
La tabla siguiente presenta los programas de la función descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tiempo	Tiempo de reposo
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Pescado	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pan	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Instrucciones de utilización

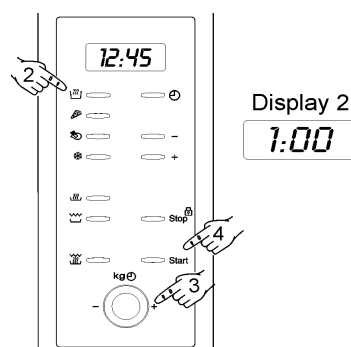
Función: Descongelación por tiempo (manual)

1. Presione dos veces el botón DESCONGELAR. El piloto indicativo se
2. Indique el tiempo de descongelación (por ejemplo:10 min.) utilizando el **BOTÓN ROTATORIO**, girándolo en cualquier dirección.
3. Presione el botón de INICIO. El microondas comenzará a funcionar.
4. Cuando el horno se pare y comience a sonar, mueva ó gire los alimentos. Para continuar con el proceso de descongelación, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



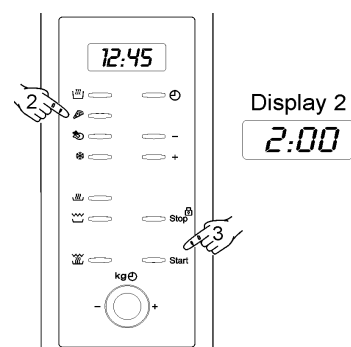
Función Especial: Bebida

1. Coloque la bebida (150ml a 30ml de café, té, agua, leche, etc.) en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja.
2. Presione la tecla Función Especial **BEBIDA**. Esta tecla se ilumina en rojo.
3. Puede incrementar el tiempo de esta función en intervalos de 30 segundos presionando sucesivamente la tecla Función Especial **BEBIDA**. También lo podrá hacer girando el **MANDO ROTATORIO** en ambos sentidos.
4. Presione la tecla **START**. El horno microondas comienza a funcionar.



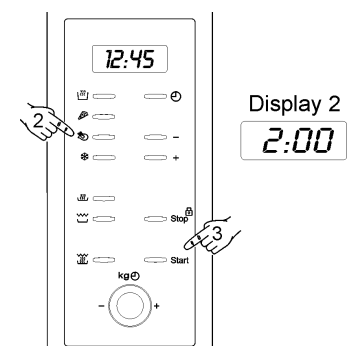
Función Especial: Pizza

1. Espolvoree un poco de harina sobre la bandeja y coloque la pizza directamente sobre la misma.
2. Presione la tecla Función Especial **Pizza**: el indicador de la función Especial **Pizza** se ilumina.
3. Presione la tecla **START**. El horno microondas comienza a funcionar.
4. Al final hay un periodo de espera durante el cual el horno continuará funcionando y la pantalla mostrará el indicador de la función Especial **PIZZA** parpadeando.



Función Especial: POLLO

1. Trocear el pollo (400 a 500 g) y colocarlo en un recipiente resistente al calor sobre la bandeja. Añadir aceite, especias, sal y demás ingredientes que se consideren necesarios.
2. Presione la tecla Función Especial **POLLO**. Esta tecla se ilumina en rojo.
3. Presione la tecla **START**. El horno microondas comienza a funcionar.
4. El tiempo total de preparación es de 30 minutos dividido en 4 períodos de 7,5 minutos. Al final de cada uno de los 3 primeros períodos el horno para y emite unos pitidos. Dé vuelta a los trozos de pollo y presione la tecla **START** para continuar la cocción.
- 5 Al final hay un periodo de espera durante el cual el horno continuará funcionando y la pantalla mostrará el indicador de la función Especial **POLLO** parpadeando.



Durante el funcionamiento...

Durante el proceso de cocción, puede abrir la puerta en cualquier momento, y así:

- LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE.
- El grill se desactiva permaneciendo a una temperatura elevada.
- El temporizador para y la pantalla pasa a indicar el tiempo de funcionamiento que falta.

Si lo desea, puede:

1. Dar la vuelta o mover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar la potencia del microondas, con la ayuda de las teclas “-“ o “+“.
3. Seleccionar otra función, con la ayuda de las teclas de función.
4. Ajustar el tiempo de funcionamiento que falta, girando el **MANDO ROTATORIO**.

Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START**. De este modo, el aparato se pone de nuevo en marcha.

Interrupción de la función

Para interrumpir el programa, presione la tecla **STOP** o abra la puerta del aparato.

Si desea cancelar el proceso de cocción, cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **STOP**. A continuación, se emite una señal acústica y en la pantalla aparece indicada la hora.

Fin del programa

Una vez finalizado el programa se emite 3 veces una señal acústica y en la pantalla aparece indicado “**End**”. Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla “**STOP**”.

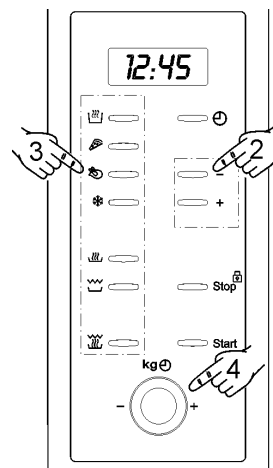
Ahorro de Energía

Este horno microondas posee un modo especial de ahorro de energía que es activado automáticamente al final de un período de 10 minutos de inactividad.

En el modo de ahorro de energía todas las teclas permanecen apagadas y la Pantalla muestra solamente dos puntos parpadeando en intervalos de 10 segundos.

Puede visualizar el Reloj en cualquier momento presionando brevemente la tecla **START**.

El modo de ahorro de energía será inmediatamente desactivado cuando de presione una tecla de función.



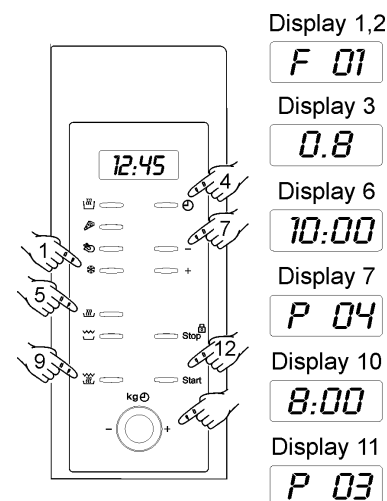
Programación del microondas

Las funciones normales (microondas, grill, microondas + grill, descongelación por peso y descongelación por tiempo) pueden ser programadas una tras otra, hasta un máximo de 3 funciones.

Por ejemplo, para descongelar 800 g. de carne, cocinar durante 10 minutos en la función microondas a potencia 4 y después durante 8 minutos en la función microondas + grill a potencia 3, proceda del siguiente modo:

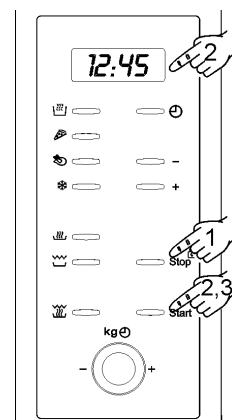
1. Presione la tecla **DESCONGELAR**. El indicador de función se ilumina.
2. El tipo de alimento Carne (Tipo 1) ya está activo.
3. Con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, indique el peso del alimento (0,8 kg).
4. Presione la tecla **RELOJ/PROGRAMA** y seleccione la próxima función.
5. Presione la tecla **MICROONDAS**. El indicador de función se ilumina.
6. Con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, indique el tiempo de cocción deseado (10 min).
7. Presione la tecla “-“, para seleccionar el microondas a potencia 4.
8. Presione la tecla **RELOJ/PROGRAMA** y seleccione el programa siguiente.
9. Presione la tecla **MICROONDAS + GRILL**. El indicador de la función se ilumina.

10. Con la ayuda del **BOTÓN ROTATIVO**, indique el tiempo de cocción deseado (8 min).
11. Presione 2 veces la tecla “-“, para ajustar el microondas a potencia 3.
12. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
13. El aparato emite una señal acústica cuando pasa de una función (descongelación) a otra función (microondas o grill).
14. Cuando el microondas emita una señal acústica, abra la puerta y de la vuelta a los alimentos. Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START**.



Bloqueo de seguridad

1. El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para evitar su utilización por niños) presionando la tecla **STOP** durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora. La Pantalla mostrará 4 líneas y el horno se bloqueará.
2. Puede visualizar el Reloj en cualquier momento presionando brevemente la tecla **START**.
3. Para desbloquear el horno, presione la tecla **START** durante 3 segundos. Al final de este tiempo, se emite una señal sonora y la Pantalla volverá a presentar el Reloj.



Descongelación

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

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

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

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

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

Cocinar con microondas

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

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

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

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

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

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:

Indicaciones importantes!

- Los huevos con cáscara y los huevos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explotar.
- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas) **pínchelos** para que no revienten.
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej., **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El aparato funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al aparato y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se pueden calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- No caliente líquidos en recipientes herméticos. **¡Peligro de explosión!**
- **Las bebidas alcohólicas no** se pueden calentar a altas temperaturas. Ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No caliente ningún tipo de material o líquido explosivo en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de los envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones indicadas por el fabricante.

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

- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.
- No cierre las **bolsas de plástico** con pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de **70°C**.
- Durante la cocción puede formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	1/8 l	800	P 05	9-11	2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar en rodajas.
Brócoli	300	1/8 l	800	P 05	6-8	2-3	
Champiñones	250	-	800	P 05	6-8	2-3	
Guisantes & zanahorias, zanahorias congeladas	300	½ taza	800	P 05	7-9	2-3	Cortar en cubos o en rodajas.
	250	2-3 cuchara sopa	800	P 05	8-10	2-3	
Patatas	250	2-3 cuchara sopa	800	P 05	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimientos	250	-	800	P 05	5-7	2-3	Cortar en trozos o en rodajas.
Puerro	250	½ taza	800	P 05	5-7	2-3	
Coles de Bruselas, congelada	300	½ taza	800	P 05	6-8	2-3	
Repollo	250	½ taza	800	P 05	8-10	2-3	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	640	P 04	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800	P 05	3-5	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.
		480	P 03	10-12		

Cocinar con Grill

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

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

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el microondas se utiliza por primera vez, se forma algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. Tras la primera utilización del grill es normal que la zona con orificios que protege las resistencias del grill empiece a quedar ligeramente deformada y dorada, debido a las temperaturas elevadas.
3. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Para que el aparato quede fuera del alcance de los niños, póngalo a una altura mínima de 80 cm.

4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Se aconseja la utilización de guantes de cocina.
5. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
6. Importante: cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!
7. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y queden quemadas. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
8. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

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

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

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

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

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

Cocinar con Grill

Tablas y consejos – Microondas y grill

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

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

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Programa	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500g	Forma baja	135	P 02	12-17
Patatas gratinadas	800g	Forma baja	230	P 05	20-22
Lasaña	aprox. 800 g	Forma baja	230	P 05	15-20
Requesón gratinado	aprox. 500 g	Forma baja	200	P 04	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200 g	Forma baja	170	P 03	8-10
Redondo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto y ancho	200	P 04	17-19
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200 g	Tazones de sopa	170	P 03	2-4

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

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

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

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

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

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

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

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

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

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

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

Pruebe la vajilla

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

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

Función grill

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

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función combinada

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

Recipientes y películas de aluminio

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

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

Tapas

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

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

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

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

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

Tipo de vajilla	Modo de funcionamiento	Microondas		Grill	Microondas + Grill
		Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas		sí	sí	no	no
Cerámica vidriada cristal y porcelana resistente al fuego		sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) sin vidriados vidriados sin decoraciones metálicas		sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) vidriado no vidriado		sí no	sí no	no no	no no
Vajilla de plástico 2) resistente al calor hasta 100°C resistente al calor hasta 250°C		sí sí	no sí	no no	no no
Películas de plástico 3) Película para conservación de alimentos Celofán		no sí	no sí	no no	no no
Papel, cartón, pergamino 4)		sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios (rejilla)		sí no no	no sí no	sí sí sí	no sí sí

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

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

Limpieza y Mantenimiento del microondas

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

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

Superficie exterior:

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

Interior:

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

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

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

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

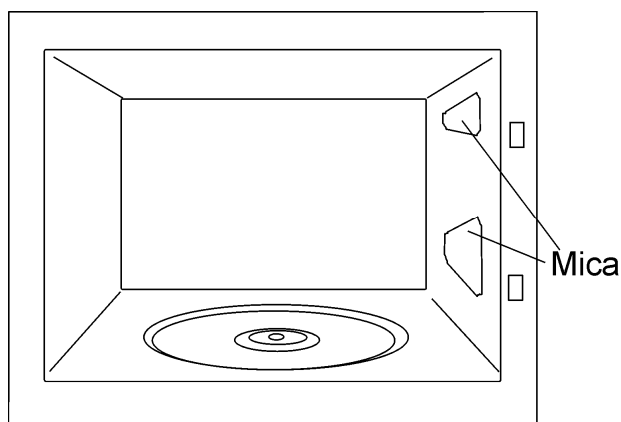
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato:

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

Tapas de mica

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



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

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

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

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

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

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

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

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

La iluminación interior no se enciende:

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




Sustitución del cable de alimentación

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

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

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

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Microondas	P 01 ----- 160W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
		P 02 ----- 320W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
		P 03 ----- 480W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
		P 04 ----- 640W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
		P 05 ----- 800W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
	Microondas+Grill	P 01 ----- 95W	Gratinar tostadas
		P 02 ----- 135W	Cocinar al grill aves y carne
		P 03 ----- 170W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
		P 04 ----- 200W	Preparación de redondo de carne
		P 05 ----- 230W	Gratinado de patatas
	Grill	---	Grillados

Especificaciones

- Tensión AC Ver Características técnicas
- Fusible. 12 A / 250 V
- Potencia requerida 1200 W
- Potencia del grill..... 1000 W
- Potencia de salida microondas. 800 W
- Frecuencia de microondas... .. 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP). 595 × 390 × 350 mm
- Dimensiones interiores (LxAxP)..... 305 × 210 × 305 mm
- Capacidad del horno. 20 l
- Peso..... 18,6 kg

Estimado Cliente:

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

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

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

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

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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



Eliminação de aparelhos fora de uso

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

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

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

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

Indicações de segurança	26
Instruções de instalação	28
Descrição do aparelho	29
Acerto do relógio	29
As vantagens do forno microondas	30
Modo de funcionamento do forno microondas	30
Porque é que os alimentos aquecem	30
Instruções de utilização	31
Função: Microondas	31
Função: Grelhador.....	31
Função: Microondas + Grelhador	32
Função: Descongelação por peso (automático)	32
Função: Descongelação por tempo (manual).....	33
Função Especial: BEBIDA.....	33
Função Especial: PIZZA.....	33
Função Especial: FRANGO.....	33
Durante o funcionamento	34
Interrupção da função.....	34
Fim do programa	34
Poupança de Energia	34
Programação do microondas	35
Bloqueio de segurança	35
Descongelação	36
Indicações importantes!.....	39
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes.....	40
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe.....	40
Cozinhar com Grelhador	41
Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas	42
Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador.....	43
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	44
Função microondas	44
Teste à loiça	44
Função grelhador	44
Função microondas + grelhador.....	44
Recipientes e películas de alumínio	44
Tampas	44
Tabela – Loiça.....	45
Limpeza e Manutenção do microondas	46
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	47
Características técnicas	48
Descrição das Funções.....	48
Especificações.....	48

Indicações de segurança



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

Limpeza/manutenção:

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

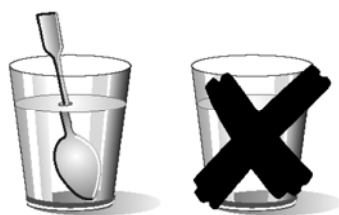
Indicações de segurança

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no aparelho:

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

EXISTE PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

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



Cuidado ao aquecer líquidos!

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

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

Cuidado!

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

Em caso de reparação:

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

Instruções de instalação

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

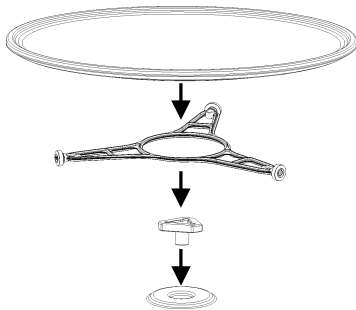
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

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

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

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

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



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

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

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

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

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

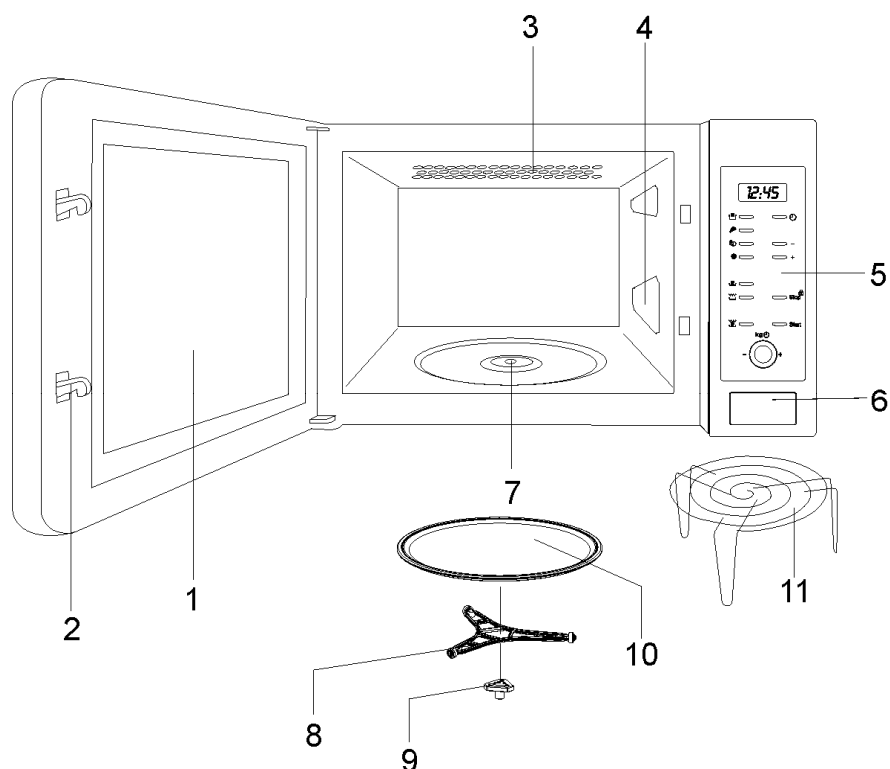
O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

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

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

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

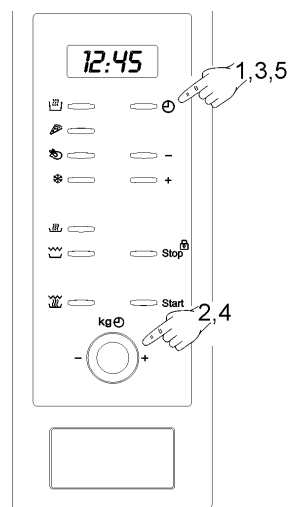
Descrição do aparelho



- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Vidro da porta | 6. Botão de abertura |
| 2. Linguete | 7. Encaixe do suporte rotativo |
| 3. Grelhador de quartzo | 8. Suporte rotativo |
| 4. Tampas de mica | 9. Acoplamento do motor |
| 5. Painel de comandos | 10. Prato rotativo |
| | 11. Trempe |

Acerto do relógio

1. Prima a tecla do **RELÓGIO** até os números estarem a piscar.
2. Introduza a hora rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **RELÓGIO** novamente para alterar o valor dos minutos.
4. Introduzir os minutos rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla do **RELÓGIO**.



As vantagens do forno microondas

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

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

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Modo de funcionamento do forno microondas

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

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

Porque é que os alimentos aquecem

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

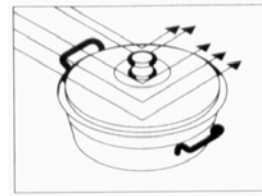
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

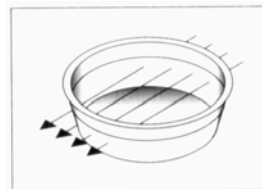
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

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

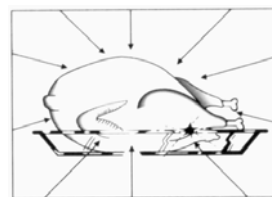
As microondas são reflectidas pelo metal...



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



... e são absorvidos pelos alimentos.

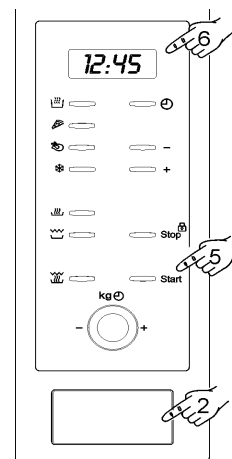


Instruções de utilização

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

Para operar o microondas proceda do seguinte modo:

1. Ligue o aparelho a uma tomada adequada (ver: Especificações as indicações na última página).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**. A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com o alimento sobre o prato ou sobre a trempe.
4. Seleccione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta e prima a tecla **START**.
6. O microondas começa a funcionar. No **mostrador** surge indicado o tempo de funcionamento restante.

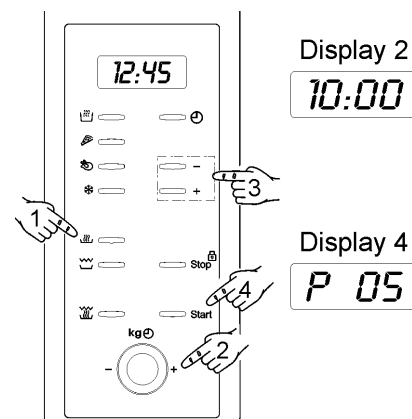


NOTA IMPORTANTE

As teclas do painel são iluminadas para auxiliar a programação do microondas. Em qualquer altura da programação estarão iluminadas a **verde** apenas as teclas que podem ser actuadas. Quando se selecciona uma função, a respectiva tecla passará a estar iluminada a **vermelho**.

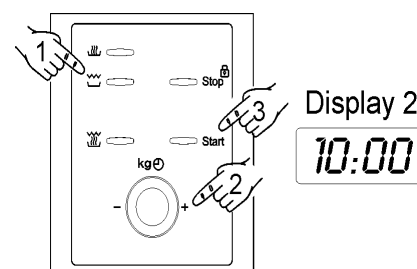
Função: Microondas

1. Prima a tecla **MICROONDAS**. O indicador da função ilumina-se. Ele permanece iluminado durante o tempo de cozinhado.
2. Introduza o tempo de funcionamento (p. ex. 10 minutos) rodando o com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO**, rodando-o em qualquer dos sentidos.
3. Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas **-** e **+**. Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



Função: Grelhador

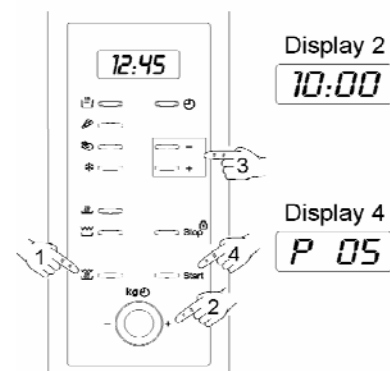
1. Prima a tecla **GRELHADOR**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. Introduza o tempo de funcionamento (por exemplo 10 minutos) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



Instruções de utilização

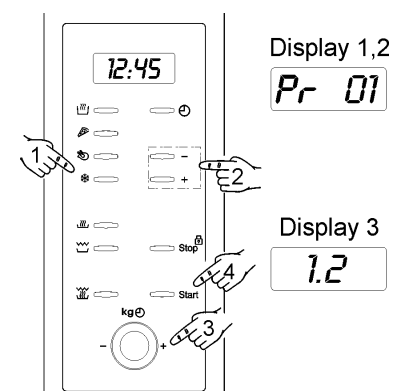
Função: Microondas + Grelhador

1. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. Introduza o tempo de funcionamento pretendido (por exemplo 10 minutos) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Para alterar o valor da potência de microondas, pressione as teclas **-** e **+**. Se não pressionar estas teclas o forno funciona por defeito à potência máxima.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



Função: Descongelação por peso (automático)

1. Prima a tecla **DESCONGELAÇÃO**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. Introduza o tipo de alimento, pressionando as teclas **-** e **+**. Se não pressionar estas teclas é seleccionado por defeito o tipo de alimento 1.
3. Indique o peso do alimento (p. ex. 1,2 kg) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
5. Quando o forno parar e apitar mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.



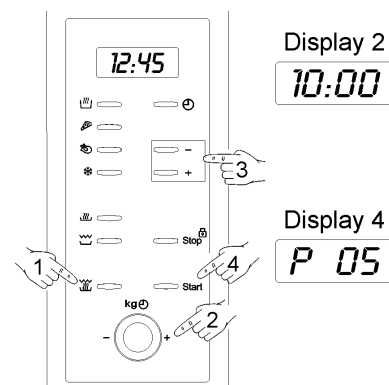
A seguinte tabela apresenta os programas da função descongelação por peso, com indicação dos intervalos de peso, tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tempo	Tempo de repouso
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Peixe	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pão	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Instruções de utilização

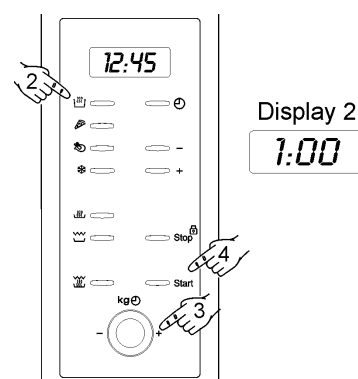
Função: Descongelação por tempo (manual)

1. Prima 2 vezes a tecla **DESCONGELAR**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. Indique o tempo de descongelação (por exemplo 10 min.) rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em qualquer dos sentidos.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
4. Quando o forno parar e apitar mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.



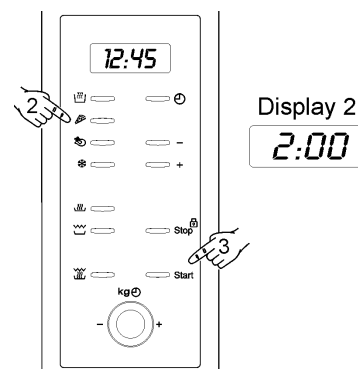
Função Especial: BEBIDA

1. Coloque a bebida (150 a 300 ml de café, chá, leite, água, etc.) num recipiente resistente ao calor sobre a bandeja.
2. Prima a tecla Função Especial **BEBIDA**. Esta tecla fica iluminada a vermelho.
3. Pode incrementar o tempo desta função em intervalos de 30 segundos pressionando sucessivamente a tecla Função Especial **BEBIDA**. Também o poderá fazer rodando o **BOTÃO ROTATIVO** em ambos os sentidos.
4. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar.



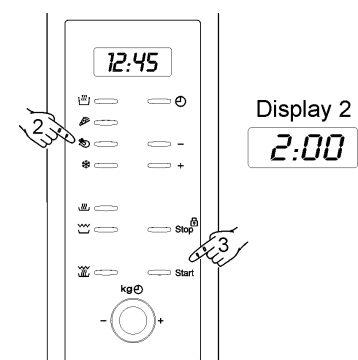
Função Especial: PIZZA

1. Polvilhe a bandeja com farinha e coloque a pizza directamente sobre a bandeja.
2. Prima a tecla Função Especial **PIZZA**. Esta tecla fica iluminada a vermelho.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar.
4. No final há um período de espera de 2 minutos em que o forno continua a funcionar e a tecla da função Especial **PIZZA** fica a piscar.



Função Especial: FRANGO

1. Barrar o frango em pedaços (400 a 500 g) com azeite e especiarias (pimenta, sal, etc.) e colocá-lo num recipiente resistente ao calor, sobre a bandeja.
2. Prima a tecla Função Especial **FRANGO**. Esta tecla fica iluminada a vermelho.
3. Pressione a tecla **START**. O forno começa a funcionar.
4. O tempo total de preparação é de 30 minutos dividido em 4 períodos de 7,5 minutos. No final de cada um dos 3 primeiros períodos o forno pára e apita. Vire então os pedaços de frango e volte a pressionar a tecla **START**.
5. No final há um período de espera de 3 minutos em que o forno continua a funcionar e a tecla da função Especial **FRANGO** fica a piscar.



Durante o funcionamento...

Durante o processo de cozinhado, pode abrir a porta em qualquer momento, assim:

- A PRODUÇÃO DE MICROONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O grelhador é desactivado permanecendo a uma temperatura elevada.
- O temporizador pára e o mostrador passa a indicar o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar o nível de potência de microondas pressionando as teclas – ou +;
3. Definir uma outra função, com ajuda das teclas botões de função.
4. Ajustar o tempo de funcionamento restante, rodando o **BOTÃO ROTATIVO**.

Feche novamente a porta e prima a tecla **START**. Deste modo, o aparelho fica de novo em funcionamento.

Interrupção da função

Para interromper o decurso do programa, prima a tecla **STOP** ou abra a porta do aparelho.

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, feche novamente a porta e prima a tecla **STOP**. Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **mostrador** aparecem indicadas as horas.

Fim do programa

Após ter finalizado o programa é emitido por 3 vezes um sinal acústico e no mostrador aparece

indicado “**End**”. Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla “**STOP**” premido.

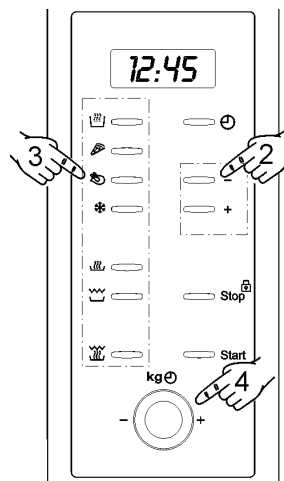
Poupança de Energia

Este forno microondas possui um modo especial de poupança de energia que é activado automaticamente ao fim de 10 minutos de inactividade.

No modo de poupança de energia todas as teclas estão apagadas e o Mostrador apresenta apenas 2 pontos a piscar de 10 em 10 segundos.

Pode visualizar o Relógio em qualquer altura pressionando brevemente a tecla **START**.

O modo de poupança de energia será imediatamente desactivado quando se pressionar uma tecla de função.



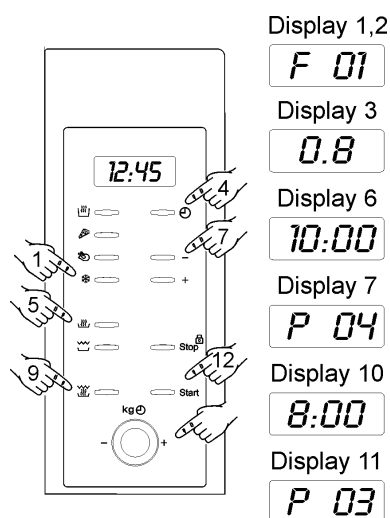
Programação do microondas

As funções normais (microondas, grelhador, microondas + grelhador, descongelação por peso e descongelação por tempo) podem ser programadas uma após a outra, até um máximo de 3 funções.

Por exemplo, para descongelar 800 g. de carne; cozinhar durante 10 minutos na função microondas à potência 4 e depois durante 8 minutos na função microondas + grelhador à potência 3, proceda do seguinte modo:

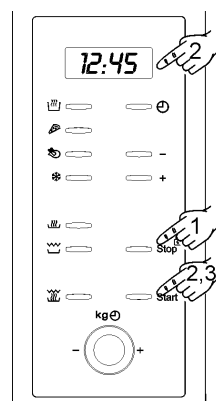
1. Prima a tecla **DESCONGELAR**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
2. O tipo de alimento Carne (Tipo 1) já está activo.
3. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO**, indique o peso do alimento (0,8 kg).
4. Prima a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** para definir e defina a próxima função.
5. Prima a tecla **MICROONDAS**. O indicador de função ilumina-se a vermelho.
6. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO**, indique o tempo de cozinhado pretendido (10 min).
7. Prima a tecla “-“, para definir o microondas para a potência 4.
8. Pressione a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** para definir o programa seguinte a vermelho.
9. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. O indicador da função ilumina-se.

10. Com ajuda do **BOTÃO ROTATIVO**, indique o tempo de cozinhado pretendido (8 min).
11. Prima 2 vezes a tecla “-“, para definir a ajustar o microondas na potência 3.
12. Pressione a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
13. O aparelho emite um sinal acústico quando passa de uma função (descongelação) para outra função (microondas ou grelhador).
14. Quando o microondas emitir um sinal acústico, abra a porta e vire os alimentos. Feche novamente a porta e prima a tecla **START**.



Bloqueio de segurança

1. O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para evitar a sua utilização por crianças) pressionando a tecla **STOP** durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro, o Mostrador apresenta 4 traços e o forno ficará bloqueado.
2. Pode visualizar o Relógio em qualquer altura pressionando brevemente a tecla **START**.
3. Para desbloquear o forno, pressione a tecla **START** durante 3 segundos. No fim deste tempo é emitido um sinal sonoro e o Mostrador volta a apresentar o Relógio.



Descongelação

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

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

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

Indicações gerais para a descongelação

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

Cozinhar com microondas

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

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

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

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

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

Cozinhar com microondas...

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

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

Indicações importantes!

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

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	1/8 l	800	P 05	9-11	2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Brócolos	300	1/8 l	800	P 05	6-8	2-3	
Cogumelos	250	-	800	P 05	6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras, cenouras congeladas	300	½ chávena	800	P 05	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
	250	2-3 colher sopa	800	P 05	8-10	2-3	
Batatas	250	2-3 colher sopa	800	P 05	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica	250	-	800	P 05	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Alho-porro	250	½ chávena	800	P 05	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	800	P 05	6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	800	P 05	8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	640	P 04	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800	P 05	3-5	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.
		480	P 03	10-12		

Cozinhar com Grelhador

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

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

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

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

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

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

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

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

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

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

Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador

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

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

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Programa	Tempo (min.)
Massa gratinada	500g	Forma baixa	135	P 02	12-17
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	230	P 05	20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	230	P 05	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500 g	Forma baixa	200	P 04	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a trempe)	cada 200 g	Forma baixa	170	P 03	8-10
Rolo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto e largo	200	P 04	17-19
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200 g	Malgas de sopa	170	P 03	2-4

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

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

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

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

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

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

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

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

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

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

Teste à loiça

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

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

Função grelhador

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

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

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

Recipientes e películas de alumínio

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

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

Tampas

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

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

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

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

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

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

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

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

Limpeza e Manutenção do microondas

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

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

Superfície exterior:

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

Interior:

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

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

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

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

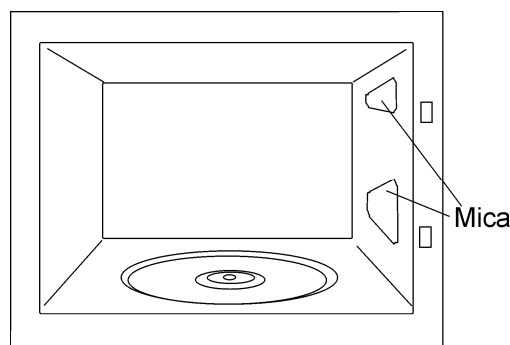
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

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

Tampas de mica

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



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

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

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

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

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

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

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do microondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?

- Existem espetos ou colheres soltos no interior do microondas?

A iluminação interior não acende:

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

O cabo de alimentação está danificado:




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

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

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

Características técnicas

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Microondas	P 01 ----- 160W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		P 02 ----- 320W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		P 03 ----- 480W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebê
		P 04 ----- 640W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		P 05 ----- 800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,
	Microondas + Grelhador	P 01 ----- 95W	Gratinar tostas
		P 02 ----- 135W	Grelhar aves e carne
		P 03 ----- 170W	Cozinhar empadões e gratinados
		P 04 ----- 200W	Preparação de rolo de carne
		P 05 ----- 230W	Gratinado de batatas
	Grelhador	---	Grelhar alimentos

Especificações

- Tenção AC Ver Chapa Características
- Fusível. 12 A / 250 V
- Potência requerida 1200 W
- Potência do grelhador. 1050 W
- Potência de saída microondas. 800 W
- Frequência de microondas. 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP). 595 × 390 × 350 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP). 305 × 210 × 305 mm
- Capacidade do forno. 20 l
- Peso. 18,6 kg

Αγαπητέ πελάτη:

Καταρχάς θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε για την επιλογή του προϊόντος μας. Είμαστε βέβαιοι ότι αυτός ο μοντέρνος, λειτουργικός και πρακτικός φούρνος μικροκυμάτων, κατασκευασμένος από υλικά ύψιστης ποιότητας, θα αντεπεξέλθει των προσδοκιών σας.

Παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες στο παρόν φυλλάδιο οδηγιών, καθώς κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων σας.

ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΟ, ΟΠΟΤΕ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να επωφεληθείτε της εγγύησης του προϊόντος, πρέπει να επιστρέψετε το "Πιστοποιητικό Εγγύησης" και, όταν ζητάτε Τεχνική Υποστήριξη, να παρέχετε την απόδειξη αγοράς του φούρνου μικροκυμάτων με τη σφραγίδα του καταστήματος και αναγραφόμενη την ημερομηνία αγοράς.

Η εγγύηση δεν ισχύει, αν δεν ικανοποιούνται οι παραπάνω προϋποθέσεις.

Φυλάτε το φυλλάδιο οδηγιών σε μέρος που θα σας επιτρέψει να το συμβουλευέστε άμεσα, όποτε προκύπτει ανάγκη.

Αν δώσετε ή πουλήσετε τη συσκευή σε άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε και το αντίστοιχο φυλλάδιο οδηγιών!

Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας



Τα τμήματα της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σύμβολο ένδειξης ανακυκλώσιμου υλικού. Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόκουτα, στυρένιο ή πλαστικές μεμβράνες/θήκες. Κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.



Απόσυρση παλιών ηλεκτρικών συσκευών

Η σχετική με την απόσυρση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC απαιτεί τη μη εγκατάλειψη των παλιών ηλεκτρικών οικιακών συσκευών στους συνήθεις δημοτικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων. Οι παλιές συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές προϋποθέσεις, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησής τους και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχουν και να εξασφαλίζεται η μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Το σύμβολο του διαγραμμένου με X "τροχήλατου κάδου", που είναι τυπωμένο στο προϊόν, υπενθυμίζει την υποχρέωση συλλογής και διαχείρισης της προς απόσυρση συσκευής σε συγκεκριμένα σημεία συλλογής ηλεκτρικών & ηλεκτρονικών συσκευών.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα πώλησης της συσκευής, για να ενημερωθούν για το σωστό σημείο απόσυρσης της παλιάς τους συσκευής.

Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, βγάλτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάξετε το.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες για την ασφάλειά σας	51
Οδηγίες εγκατάστασης.....	53
Περιγραφή της συσκευής.....	54
Ρύθμιση ένδειξης ρολογιού.....	54
Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων.....	55
Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων.....	55
Πώς θερμαίνεται το φαγητό	55
Οδηγίες χρήσης	56
Λειτουργία: Μικροκύματα.....	56
Λειτουργία: Γκριλ	56
Λειτουργία: Μικροκύματα + Γκριλ	57
Λειτουργία: Ξεπάγωμα σε σχέση με το βάρος (αυτόματη).....	57
Λειτουργία: Ξεπάγωμα σε σχέση με τον χρόνο (χειροκίνητη)	58
Ειδική Λειτουργία: ΠΟΤΑ.....	58
Ειδική Λειτουργία : ΠΙΤΣΑ.....	58
Ειδική Λειτουργία: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	58
Προγραμματισμός λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων	59
Κλείδωμα ασφαλείας	59
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής... ..	60
Διακοπή λειτουργίας	60
Τέλος προγράμματος	60
Εξοικονόμηση ενέργειας.....	60
Ξεπάγωμα	62
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....	62
Σημαντικές συμβουλές!.....	63
Πίνακας και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών	64
Πίνακες και συμβουλές – Μαγείρεμα ψαριού.....	64
Πίνακες και υποδείξεις – Γκριλ χωρίς μικροκύματα	66
Μαγείρεμα στο γκριλ	67
Πίνακες και συμβουλές – Μικροκύματα και γκριλ	67
Τί τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να χρησιμοποιηθούν;	68
Στη λειτουργία μικροκυμάτων	68
Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών.....	68
Στη λειτουργία του γκριλ	68
Στη συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ	68
Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο	68
Καπάκια.....	69
Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών.....	69
Καθαρισμός και περιποίηση	70
Εντοπισμός και αντιμετώπιση προβλημάτων?.....	71
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	72
Περιγραφή των λειτουργιών των πλήκτρων χειρισμού	72
Προδιαγραφές	72



- **Προσοχή!** Για να αποφύγετε την πιθανότητα ανάφλεξης κάποιων υλικών, χρησιμοποιείτε τα μικροκύματα μόνο εφόσον είστε παρόντες, για να παρακολουθείτε τη διαδικασία. Υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας ή μεγάλα χρονικά διαστήματα μαγειρέματος μπορεί να υπερθερμάνουν τα τρόφιμα με αποτέλεσμα την εκδήλωση φωτιάς.
- Αν δείτε καπνό ή φωτιά, διατηρήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή, ώστε να σβήσουν οι φλόγες. Θέστε εκτός λειτουργίας το φούρνο και τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.
- **Προσοχή!** Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση του γκριλ. Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή!
- Οι συσκευές μας συμμορφώνονται προς τους απαραίτητους κανονισμούς και νόμους που αφορούν στον τεχνικό εξοπλισμό. Παρ' όλα αυτά, οι κανόνες αυτοί δεν καλύπτουν όλους τους πιθανούς κινδύνους εκδήλωσης ατυχήματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά όπως πλαστικά ή χάρτινα σκεύη, για να ζεστάνετε ή να μαγειρέψετε φαγητά, πρέπει να παρακολουθείτε συνεχώς την πορεία λειτουργίας του φούρνου, εξαιτίας του μεγαλύτερου κινδύνου εκδήλωσης φωτιάς.
- Βεβαιωθείτε πριν χρησιμοποιήσετε πιάτα και σκεύη στο φούρνο μικροκυμάτων σας ότι είναι κατάλληλα για τέτοια χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής με ηλεκτρικό ρεύμα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με υγρά ή αιχμηρά αντικείμενα, ούτε με την ίδια τη συσκευή, όταν είναι ζεστή.

- Για να αποφύγετε κινδύνους και βλάβες, όταν συνδέετε στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος ηλεκτρικές συσκευές, οι οποίες είναι τοποθετημένες κοντά στο φούρνο μικροκυμάτων, να βεβαιώνετε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας τους δεν έρχονται σε επαφή με το φούρνο, όταν είναι ζεστός, και ότι δεν μπορούν να πιαστούν στην πόρτα του φούρνου.
- Μην παραβλέπετε τα τυχόν προβλήματα λειτουργίας. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στις παρακάτω περιπτώσεις:
 - Αν η πόρτα δεν κλείνει καλά.
 - Αν έχουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας.
 - Αν έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής.
 - Αν έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας.
 - Αν δημιουργείται ηλεκτρική εκκένωση εντός του φούρνου, χωρίς την παρουσία μεταλλικού αντικειμένου.
- Τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου δεν πρέπει να φράσσονται.

Καθαρισμός/ συντήρηση:

- Πριν την πραγματοποίηση οποιασδήποτε διαδικασίας καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέετε το βύσμα του καλωδίου ηλεκτροδότησης της συσκευής από την πρίζα.
- Μην παραβλέπετε τις συμβουλές καθαρισμού που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός και φροντίδα".
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή επιτέλεση του σκοπού τους. Καθαρίζετε τις επιφάνειες επαφής με ένα ουδέτερο απορρυπαντικό και ένα πανί, που δε θα χαράξουν την επιφάνεια ή προκαλέσουν οποιαδήποτε φθορά.
- **Προειδοποίηση:** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν οι προαναφερόμενες επιφάνειες επαφής έχουν φθαρεί. Μόνο μετά την επισκευή της από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις, μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Οδηγίες για την ασφάλειά σας

Ακολουθώντας τις παρακάτω συμβουλές, θα αποφύγετε βλάβη της συσκευής:

- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς την περιστρεφόμενη βάση και το αντίστοιχο πιάτο της.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή, όταν είναι άδεια. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερφόρτιση, αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο εντός της.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε εύφλεκτα αντικείμενα εντός του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξουν φωτιά, όταν τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος.
- Τα αυγά με ή χωρίς το τσόφλι τους δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Μη ζεσταίνετε οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων.

ΑΥΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΙΤΙΑ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ.

- Προειδοποίηση: μη ζεσταίνετε υγρά ή άλλα τρόφιμα μέσα σε κλειστά δοχεία, καθώς μπορεί εύκολα να εκραγούν.



Προσέχετε όταν ζεσταίνετε υγρά!

- Όταν ζεσταίνετε υγρά (νερό, καφέ, τσάι, γάλα κ.λπ.), μπορεί να φτάσουν σχεδόν σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και, αν απομακρυνθούν απότομα, να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα!
- Για να αποφύγετε τέτοιες καταστάσεις, βάζετε ένα πλαστικό κουτάλι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο, όταν ζεσταίνετε υγρά.

Προσοχή!

- Όταν ζεσταίνετε **μικρές ποσότητες τροφίμων**, είναι πολύ σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ζεστάματος/μαγειρέματος ή πολύ μεγάλη ισχύ λειτουργίας, καθώς μπορεί το τρόφιμο να υπερθερμανθεί ή να καεί. Για παράδειγμα, το ψωμί μπορεί να καεί μετά τα 3 λεπτά, αν έχει επιλεγεί μεγάλη ισχύς.
- Για να φρυγανίσετε το ψωμί, χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του γκριλ αποκλειστικά και έχετε υπό τη συνεχή σας επίβλεψη το φούρνο. Αν χρησιμοποιήσετε τη συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ, για να φρυγανίσετε ψωμί, θα αρπάξει φωτιά σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.
- Ζεσταίνετε πάντα τις **παιδικές τροφές** σε βαζάκια ή μπουκάλια χωρίς καπάκι ή πιπίλα. Μετά το ζέσταμα, αναδεύετε καλά την παιδική τροφή, για να εξασφαλίζετε ότι η θερμοκρασία διανέμεται ομοιόμορφα. Ελέγξτε τη θερμοκρασία του τροφίμου πριν το δώσετε στο παιδί, **υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!**

Σε περίπτωση επισκευής:

- **Προειδοποίηση – Μικροκύματα! Το εξωτερικό προστατευτικό περίβλημα δεν πρέπει να αφαιρείται.** Οποιαδήποτε επισκευή ή συντήρηση της συσκευής πραγματοποιείται από άτομα μη εξουσιοδοτημένα από την κατασκευάστρια εταιρεία ενέχει κινδύνους.
- **Προειδοποίηση:** Η λυχνία φωτισμού πρέπει να αντικαθίσταται αποκλειστικά από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Αν φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας, μόνο το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις μπορεί να το αντικαταστήσει με ένα καλώδιο ίδιων χαρακτηριστικών, ώστε να αποφευχθεί τυχόν ζημιά.
- Οι επισκευές και η συντήρηση, ειδικά όσον αφορά σε τμήματα της συσκευής που φέρουν ηλεκτρικό φορτίο, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικούς εξουσιοδοτημένους από την κατασκευάστρια εταιρεία.

Οδηγίες εγκατάστασης

Χρησιμοποιήστε το κουμπί ανοίγματος της πόρτας του φούρνου, για να την ανοίξετε και να αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας. Στη συνέχεια, καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής και τα εξαρτήματά της με ένα υγρό πανί και στεγνώστε τα. Μη χρησιμοποιήσετε σιλικωνικά ή άλλα καθαριστικά προϊόντα με έντονη μυρωδιά.

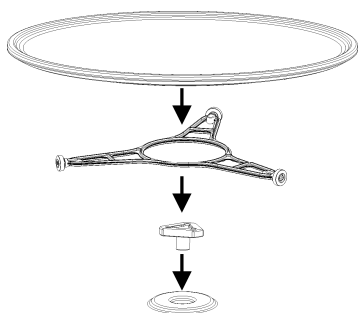
Βεβαιωθείτε ότι τα παρακάτω τμήματα είναι σε καλή κατάσταση:

- Η πόρτα και οι μεντεσέδες της
- Το μπροστινό τμήμα του φούρνου
- Οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, αν παρατηρήσετε οποιοδήποτε ελάττωμα στα προαναφερόμενα τμήματα. Αν υπάρχει ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

Τοποθετήστε την περιστρεφόμενη βάση στο εσωτερικό του θαλάμου μικροκυμάτων και βάλτε πάνω της τον περιστρεφόμενο δίσκο. Έχει στερεωθεί σωστά, εφόσον ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κουμπώματος/κλικ. Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος, πρέπει να βρίσκονται εντός του και καλά στερεωμένα ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση του. Ο δίσκος περιστρέφεται δεξιόστροφα και αριστερόστροφα.



Προειδοποίηση! Ο φούρνος μικροκυμάτων μπορεί να καλύπτεται από μία προστατευτική μεμβράνη. Πριν τον θέσετε σε λειτουργία για πρώτη φορά, αφαιρέστε προσεκτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από την κάτω πλευρά του φούρνου.

Για να εξασφαλίσετε το σωστό εξαερισμό της συσκευής, εγκαταστήστε το φούρνο σε υποδοχή κουζίνας με άνοιγμα στο πάνω μέρος (βλ. συνημμένα φυλλάδια).

Προειδοποίηση: μετά την εγκατάσταση του φούρνου, είναι απαραίτητο να εξασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση στην πρίζα ηλεκτροδότησής του.

Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, εξασφαλίστε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής δεν έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής, καθώς οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να φθείρουν το καλώδιο.

Αν τοποθετήσετε φούρνο μικροκυμάτων και συμβατικό φούρνο στο ίδιο ντουλάπι κατακόρυφα (σε στήλη), ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από το συμβατικό, εξαιτίας του σχηματισμού υδρατμών.

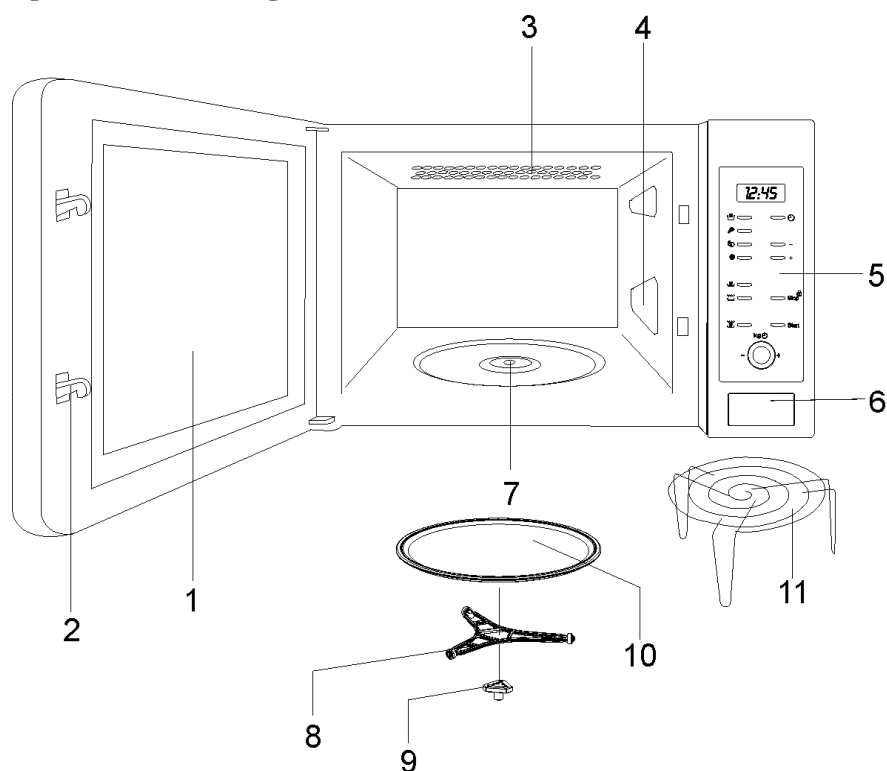
Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε θερμαντικές συσκευές, ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα για σύνδεση σε μονοφασικό ρεύμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο φούρνος μικροκυμάτων ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΝΔΕΘΕΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΜΕ ΓΕΙΩΜΕΝΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΠΡΙΖΑ.

Σε περίπτωση βλάβης, η κατασκευάστρια εταιρεία και το κατάστημα πώλησης της συσκευής δε θα αποδεχτούν οποιαδήποτε ευθύνη, σε περίπτωση που δεν ακολουθήθηκαν πιστά οι οδηγίες εγκατάστασης.

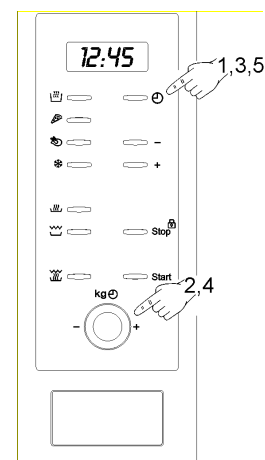
Περιγραφή της συσκευής



- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| 1. Κρύσταλλο πόρτας | 6. Κουμπί ανοίγματος πόρτας |
| 2. Κλείδωμα πόρτας | 7. Υποδοχή περιστρεφόμενης βάσης |
| 3. Quartz grill | 8. Περιστρεφόμενη βάση |
| 4. Καλύμματα μίκα | 9. Εξάρτημα περιστροφής δίσκου |
| 5. Πίνακας χειρισμού | 10. Περιστρεφόμενος δίσκος |
| | 11. Σχάρα |

Ρύθμιση ένδειξης ρολογιού

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ** μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία.
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να ρυθμίσετε την ώρα.
3. Πιέστε ξανά το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ**, για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
5. Για να τερματίσετε τη διαδικασία, πιέστε ξανά το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ**.



Σε μία συμβατική κουζίνα η θερμότητα που εκπέμπεται από τις αντιστάσεις ή τις εστίες γκαζιού διεισδύει με αργό ρυθμό στα τρόφιμα από το εξωτερικό τους. Συνεπώς, υπάρχει μεγάλη απώλεια ενέργειας για τη θέρμανση του αέρα, των εξαρτημάτων του φούρνου και των σκευών που περικλείουν το φαγητό.

Στα μικροκύματα η θερμότητα παράγεται από το ίδιο το τρόφιμο, δηλαδή η θερμότητα ξεκινά από το εσωτερικό του τροφίμου και διοχετεύεται προς το εξωτερικό. Δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας στον αέρα, στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου ή στα σκεύη (αρκεί να πρόκειται για σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων). Αυτό σημαίνει ότι μόνο το τρόφιμο θερμαίνεται.

Για να ανακεφαλαιώσουμε, οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα:

1. Εξοικονόμηση χρόνου μαγειρέματος. Σε γενικές γραμμές, υπάρχει μία μείωση του χρόνου κατά $\frac{3}{4}$ σε σύγκριση με τους συμβατικούς τρόπους μαγειρικής.
2. Υπερταχύ ξεπάγωμα των τροφίμων και, συνεπώς, μείωση του κινδύνου ανάπτυξης βακτηριδίων.
3. Εξοικονόμηση ενέργειας.
4. Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων, εξαιτίας της μείωσης της διάρκειας μαγειρέματος.
5. Εύκολος καθαρισμός.

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων περιέχει μία βαλβίδα υψηλής τάσης, που ονομάζεται μάγνητρο και μετατρέπει την ηλεκτρική ενέργεια σε ενέργεια μικροκυμάτων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά κύματα διοχετεύονται στο εσωτερικό του φούρνου από έναν οδηγό κυμάτων και κατανέμονται με τη χρήση ενός μεταλλικού διανομέα ή ενός περιστρεφόμενου δίσκου.

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα, διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

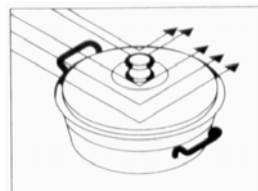
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

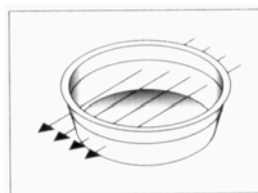
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ό,τι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται ούτε το φυσικό χρώμα ούτε το άρωμα.

Τα μικροκύματα περνούν μέσα από πορσελάνη, γυαλί, χαρτί ή πλαστικό, αλλά όχι από μέταλλο. Για αυτό το λόγο, τα μεταλλικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο μικροκυμάτων.

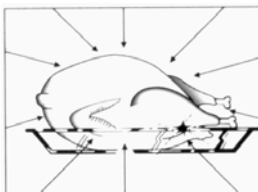
Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...



...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί...



...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.

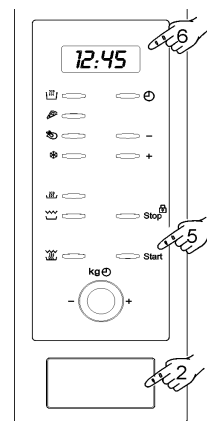


Οδηγίες χρήσης

Προειδοποίηση! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άδειο το φούρνο μικροκυμάτων, δηλαδή χωρίς να περιέχει κάποιο τρόφιμο στο εσωτερικό του.

Για να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Συνδέστε τη συσκευή σε κατάλληλη πρίζα (ανατρέξτε στις συμβουλές που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα).
2. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε το κουμπί ανοίγματος της. Ο εσωτερικός φωτισμός του θαλάμου του φούρνου ανάβει.
3. Τοποθετήστε το σκεύος με το τρόφιμο πάνω στο πιάτο ή στην υπερυψωμένη σχάρα.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία και το χρόνο μαγειρέματος, σύμφωνα με τις περιγραφές που ακολουθούν στις παρακάτω ενότητες.
5. Κλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.
6. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία. Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας.

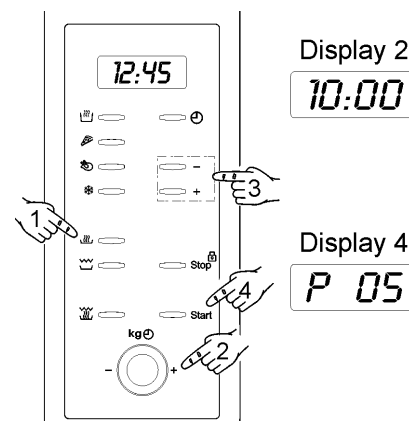


ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Τα πλήκτρα στον πίνακα χειρισμού ανάβουν, ώστε να σας βοηθούν στις ρυθμίσεις. Σε οποιαδήποτε στιγμή της διαδικασίας ρυθμίσεων **μόνο** τα πλήκτρα των ρυθμίσεων που μπορούν να ενεργοποιηθούν ανάβουν στο **κόκκινο**. Όταν επιλεγεί μία λειτουργία, το αντίστοιχο πλήκτρο γίνεται **πράσινο**.

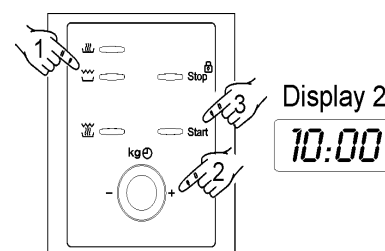
Λειτουργία: Μικροκύματα

1. Πιέστε το πλήκτρο ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ. Το πλήκτρο λειτουργίας μικροκυμάτων γίνεται πράσινο και παραμένει αναμμένο καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας των μικροκυμάτων.
2. Εισάγεται τη χρονική περίοδο λειτουργίας (π.χ. 10 λεπτά), χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".
3. Για να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων, πιέστε τα πλήκτρα "-" και "+". Αν δεν επιλεγεί χειροκίνητα διαφορετική ισχύς, ο φούρνος θα λειτουργήσει στη μέγιστη ισχύ. Στην οθόνη εμφανίζεται το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος (P 01 – P 05). Ανατρέξτε στην ενότητα "Τεχνικά χαρακτηριστικά" για επεξήγηση των επιπέδων ισχύος.
4. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.



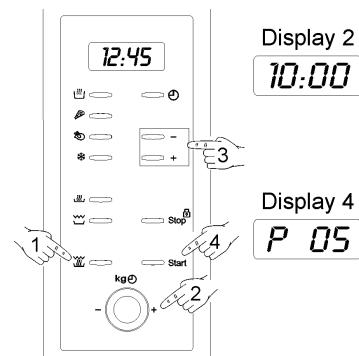
Λειτουργία: Γκριλ

1. Πιέστε το πλήκτρο του γκριλ. Το πλήκτρο της λειτουργίας αυτής γίνεται πράσινο.
2. Εισάγεται τη χρονική περίοδο λειτουργίας (π.χ. 10 λεπτά), χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".
3. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.



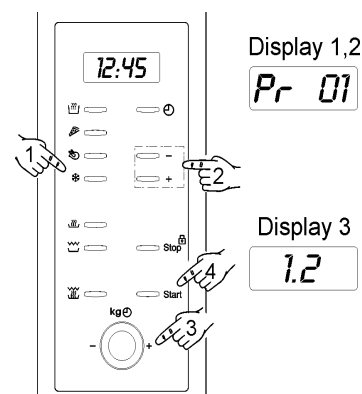
Λειτουργία: Μικροκύματα + Γκριλ

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ**. Το πλήκτρο της λειτουργίας αυτής γίνεται πράσινο.
2. Εισάγεται τη χρονική περίοδο λειτουργίας (π.χ. 10 λεπτά), χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".
3. Για να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων, πιέστε τα πλήκτρα "-" και "+". Αν δεν επιλεγεί χειροκίνητα διαφορετική ισχύς, ο φούρνος θα λειτουργήσει στη μέγιστη ισχύ. Στην οθόνη εμφανίζεται το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος (P 01 – P 05). Ανατρέξτε στην ενότητα "Τεχνικά χαρακτηριστικά" για επεξήγηση των επιπέδων ισχύος.
4. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.



Λειτουργία: Ξεπάγωμα σε σχέση με το βάρος (αυτόματη)

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**. Το πλήκτρο της λειτουργίας αυτής γίνεται πράσινο.
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε τον τύπο του τροφίμου (ανατρέξτε στην ακόλουθη λίστα). Αν δεν καθορίσετε τύπο τροφίμου, η συσκευή θα τεθεί σε λειτουργία στο προκαθορισμένο πρόγραμμα 1 (κρέας).
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε το βάρος του τροφίμου (για παράδειγμα, 1,2 κιλά).
4. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
5. Όταν ο φούρνος απενεργοποιηθεί και αρχίσει να εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα, βγάλτε ή γυρίστε το τρόφιμο. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία του και τη διαδικασία ξεπαγώματος, κλείστε την πόρτα του φούρνου και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.



Στον ακόλουθο πίνακα εμφανίζονται τα προγράμματα για τη λειτουργία του ξεπαγώματος σε σχέση με το βάρος των τροφίμων, όπου σημειώνονται οι διακυμάνσεις βάρους και οι χρονικοί περίοδοι

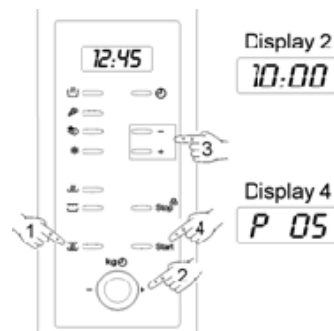
ξεπαγώματος του τροφίμου, οι χρονικοί περίοδοι αναμονής (που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου).

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Βάρος	Διάρκεια	Χρόνος αναμονής
Pr 1	Κρέας	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 λεπτά	20 – 30 λεπτά
Pr 2	Πουλερικά	0.1 – 1.5 kg	4 – 50 λεπτά	20 – 30 λεπτά
Pr 3	Ψάρι	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 λεπτά	20 – 30 λεπτά
Pr 4	Φρούτα	0.2 – 0.5 kg	2 – 13 λεπτά	5 – 10 λεπτά
Pr 5	Ψωμί	0.1 – 0.8 kg	2 – 19 λεπτά	5 – 10 λεπτά

Οδηγίες χρήσης

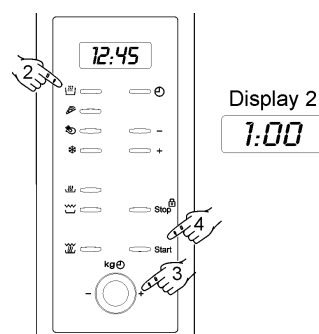
Λειτουργία: Ξεπάγωμα σε σχέση με τον χρόνο (χειροκίνητη)

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΞΕΠΑΓΩΜΑ** δύο φορές. Το πλήκτρο της λειτουργίας αυτής γίνεται πράσινο.
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε το χρόνο ξεπαγώματος (για παράδειγμα, 10 λεπτά)
3. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
4. Όταν ο φούρνος απενεργοποιηθεί και αρχίσει να εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα, βγάλτε ή γυρίστε το τρόφιμο. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία του και τη διαδικασία ξεπαγώματος, κλείστε την πόρτα του φούρνου και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.



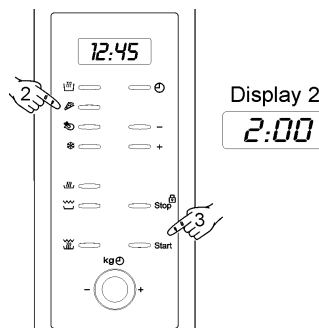
Ειδική Λειτουργία: ΠΟΤΑ

1. Τοποθετήστε επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο ένα θερμοανθεκτικό δοχείο με υγρό (150ml μέχρι 30ml καφέ, τσάι, νερό, γάλα, κτλ.).
2. Πιέστε το κουμπί Ειδική Λειτουργία ΠΟΤΑ. Η ενδεικτική λυχνία της Ειδικής Λειτουργίας ΠΟΤΑ θα φωτιστεί πράσινη.
3. Ο χρόνος λειτουργίας του φούρνου μπορεί να αυξηθεί σε διαστήματα των 30 δευτερολέπτων πιέζοντας το κουμπί της Ειδικής Λειτουργίας ΠΟΤΑ. Αυτό μπορεί επίσης να επιτευχθεί γυρίζοντας τον ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ επιλογή δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.
4. Πιέστε το κουμπί ΈΝΑΡΞΗ. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.



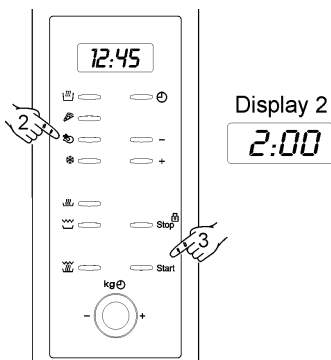
Ειδική Λειτουργία : ΠΙΤΣΑ

1. Πασπαλίστε με λίγο αλεύρι τον περιστρεφόμενο δίσκο και τοποθετήστε την πίτσα κατευθείαν πάνω σ' αυτόν.
2. Πιέστε το κουμπί Ειδική Λειτουργία ΠΙΤΣΑ. Το ενδεικτικό φως Ειδικής Λειτουργίας ΠΙΤΣΑ θα φωτιστεί πράσινη.
3. Πιέστε το κουμπί ΈΝΑΡΞΗ. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
4. το τέλος υπάρχει μια περίοδος χρόνου 2 λεπτών αναμονής κατά την οποία ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί και στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία της Ειδικής λειτουργίας ΠΙΤΣΑ .



Ειδική Λειτουργία: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

1. Τεμαχίσε το κοτόπουλο (400 μέχρι 500 γραμ.) και τοποθετήστε το στον δίσκο σε ένα σκεύος ανθεκτικό στην θερμότητα. Προσθέσατε λάδι, καρυκεύματα, αλάτι, και τα υλικά που θεωρείτε απαραίτητα.
2. Πιέστε το κουμπί Ειδική Λειτουργία: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ . Η ενδεικτική λυχνία της Ειδικής Λειτουργίας: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ θα φωτιστεί πράσινη.
3. Πιέστε το κουμπί ΈΝΑΡΞΗ. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
4. Ο συνολικός χρόνος προετοιμασίας είναι 30 λεπτά που διαιρείται σε 4 περιόδους 7,5 λεπτών. Στο τέλος των 3 πρώτων περιόδων ο φούρνος θα σταματήσει και θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Γυρίστε από την άλλη πλευρά το κοτόπουλο και Πιέστε το κουμπί ΈΝΑΡΞΗ για να συνεχίσει το μαγείρεμα.
5. Στο τέλος υπάρχει μια περίοδος χρόνου αναμονής κατά την οποία ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί και στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία της Ειδικής λειτουργίας ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ.



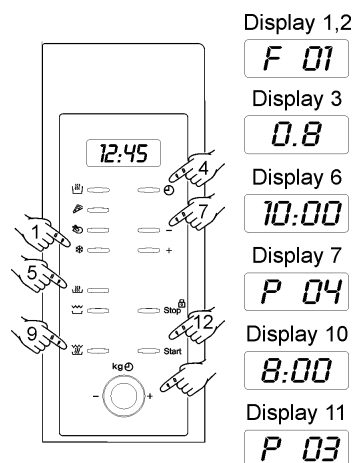
Προγραμματισμός λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων

Οι κανονικές λειτουργίες (μικροκύματα, γκριλ, μικροκύματα + γκριλ, ξεπάγωμα σε σχέση με το βάρος και ξεπάγωμα σε σχέση με τον χρόνο) μπορούν να προγραμματιστούν διαδοχικά, αθροίζοντας μέχρι και τρεις λειτουργίες.

Για παράδειγμα, για να ξεπαγώσετε 800 g κρέατος, να το μαγειρέψετε στα μικροκύματα για 10 λεπτά σε ισχύ 4 και στη συνέχεια στη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ για 8 λεπτά σε ισχύ 3, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πιέστε το πλήκτρο **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**. Το πλήκτρο της λειτουργίας αυτής γίνεται πράσινο.
2. Ο τύπος φαγητού Κρέας (Τύπος 1) έχει ήδη ενεργοποιηθεί.
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να **προσδιορίσετε το βάρος του τροφίμου** (0,8 κιλά).
4. Πιέστε το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ/ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ** και **επιλέξτε** την επόμενη λειτουργία.
5. Πιέστε το πλήκτρο **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ**. Το κουμπί της λειτουργίας αυτής γίνεται πράσινο.
6. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος (10 λεπτά).
7. Πιέστε το πλήκτρο "-", για να επιλέξετε ισχύ μικροκυμάτων 4.
8. Πιέστε το πλήκτρο **ΡΟΛΟΙ/ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ** και επιλέξτε την επόμενη λειτουργία.
9. Πιέστε το πλήκτρο **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ**. Το κουμπί της λειτουργίας αυτής γίνεται πράσινο.

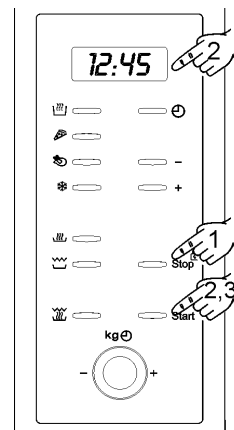
10. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα "-" και "+", για να προσδιορίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος (8 λεπτά).
11. Πιέστε δύο φορές το πλήκτρο "-", για να επιλέξετε ισχύ μικροκυμάτων 3.
12. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.
13. Η συσκευή εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα κατά τη μετάβαση από τη μία λειτουργία (ξεπάγωμα) στην επόμενη (μικροκύματα ή γκριλ).
14. Όταν ακουστεί το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα, ανοίξτε την πόρτα και γυρίστε το φαγητό. Ξανακλείστε την πόρτα του φούρνου και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.



Κλείδωμα ασφαλείας

1. Έχετε την δυνατότητα να κλειδώσετε την συσκευή (για παράδειγμα, για να αποφευχθεί η χρησιμοποίηση της από παιδιά). Για να κλειδώσετε την συσκευή πιέστε τον διακόπτη **STOP** για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση και η συσκευή θα κλειδώσει. Στην οθόνη θα εμφανιστούν τέσσερις γραμμές και η λειτουργία του φούρνου θα κλειδώσει.
2. Το ρολόι μπορεί να εμφανιστεί οποιαδήποτε στιγμή στην οθόνη πιέζοντας τον διακόπτη **START** (ΕΝΑΡΞΗ).
3. Για να ξεκλειδώσετε την συσκευή, πιέστε τον διακόπτη **START** (ΕΝΑΡΞΗ). για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί μια ηχητική

ειδοποίηση και στην οθόνη θα εμφανιστεί ξανά το ρολόι.



Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής...

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα, καθώς:

- Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΤΑΜΑΤΑ ΑΜΕΣΩΣ.
- Το γκριλ απενεργοποιείται και διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία του.
- Ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας.

Αν το επιθυμείτε, μπορείτε:

1. Να γυρίσετε το φαγητό ή να το μετακινήσετε στο σκεύος του, για αν εξασφαλίσετε πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
2. Να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "-" και "+".
3. Να επιλέξετε μία άλλη λειτουργία, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα επιλογής λειτουργιών.
4. Να ρυθμίσετε τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας, πατώντας τα πλήκτρα "-" και "+".

Κλείστε ξανά την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας. Η συσκευή θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί.

Διακοπή λειτουργίας

Για να διακόψετε ένα πρόγραμμα, πιέστε το πλήκτρο **ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** και ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

Αν θέλετε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος/ξεπαγώματος, ξανακλείστε την πόρτα και πιέστε το πλήκτρο **ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**. Θα ακουστεί ένα ηχητικό προειδοποιητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ώρα.

Τέλος προγράμματος

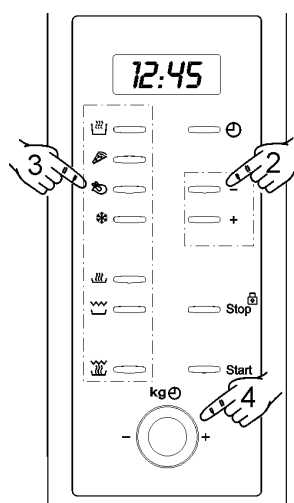
Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, ακούγεται 3 φορές το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **"End"** (Λήξη). Τα ηχητικά σήματα επαναλαμβάνονται κάθε 30 δευτερόλεπτα, μέχρι να ανοιχτεί η πόρτα ή να πατηθεί το πλήκτρο **ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Η συσκευή αυτή μικροκυμάτων είναι εξοπλισμένη με ένα ειδικό σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας, το οποίο ενεργοποιείται αυτομάτως μετά από 10 λεπτά αδράνειας.

Στην κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας όλα τα πλήκτρα είναι σβηστά και στην οθόνη εμφανίζεται μόνο το ρολόι.

Όταν πατηθεί κάποιο πλήκτρο μιας λειτουργίας, η κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας απενεργοποιείται αυτομάτως.



Ο παρακάτω πίνακας είναι ενδεικτικός των απαιτούμενων χρόνων ξεπαγώματος και αδράνειας (ο οποίος εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός

του τροφίμου), σύμφωνα με τον τύπο και το βάρος κάθε τροφίμου. Περιέχει, επιπλέον, τις αντίστοιχες συστάσεις για το ξεπάγωμα διαφορετικών τροφίμων.

Τρόφιμο	Βάρος	Χρόνος ξεπαγώματος	Χρόνος παραμονής στο φούρνο	Σχόλια
Κομμάτια κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού, χοιρινού	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	14-15 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	700 g	20-21 λεπτά	20-25 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1000 g	29-30 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
	1500 g	42-45 λεπτά	30-35 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
Μαγειρευτό κρέας	500 g	12-14 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1000 g	24-25 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
Κιμάς	100 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	300 g	8-9 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Λουκάνικα	125 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	250 g	8-9 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	15-16 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
Πουλερικά ολόκληρα ή σε κομμάτια	200 g	7-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	17-18 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Κοτόπουλο	1000 g	34-35 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1200 g	39-40 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1500 g	48-50 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Ψάρι	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
Πέστροφα	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
Γαρίδες	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	12-15 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Φρούτα	200 g	4-5 λεπτά	5-8 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	300 g	8-9 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
Ψωμί	100 g	2-3 λεπτά	2-3 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	200 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	10-12 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	800 g	15-18 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Βούτυρο	250 g	8-10 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά, αφήστε το με το καπάκι
Τυρί κότατζ (από ανθόγαλα)	250 g	6-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά, αφήστε το με το καπάκι
Κρέμα γάλακτος	250 g	7-8 λεπτά	10-15 λεπτά	Αφαιρέστε το καπάκι

Ξεπάγωμα

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).
2. Η λειτουργία ξεπαγώματος σε σχέση με το βάρος και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.
3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και το ύψος του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετε τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα σε κομμάτια που ταιριάζουν με το μέγεθος των σκευών που θα χρησιμοποιηθούν στο ξεπάγωμά τους.
4. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο καλύτερα γίνεται εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Τα πιο χοντρά κομμάτια του ψαριού ή τα μπούτια του κοτόπουλου πρέπει να τοποθετούνται πάνω πάνω. Τα πιο ευαίσθητα κομμάτια πρέπει να προστατεύονται με αλουμινόχαρτο. Προσοχή: το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρική εκκένωση.
5. Τα πυκνότερα τρόφιμα πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα λεπτότερα κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα μεγαλύτερα κομμάτια που έχουν τοποθετηθεί από πάνω.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, το τυρί κότατζ και η κρέμα γάλακτος, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σερβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος πρέπει να τη χτυπήσετε πριν την καταναλώσετε, αν υπάρχουν μικρά κομματάκια πάγου.
8. Τοποθετείτε τα πουλερικά πάνω σε πιατέλα που αναποδογυρίζεται, ώστε να στραγγίζονται πιο εύκολα τα υγρά τους.
9. Το ψωμί πρέπει να τυλίγεται σε μία πετσέτα, ώστε να μη χάνει την υγρασία του.
10. Γυρίστε τα τρόφιμα από την άλλη την ώρα που εκπέμπεται το προειδοποιητικό ηχητικό σήμα και αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη "turn" (γυρίστε): **turn**.
11. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τις συσκευασίες τους, καθώς και οποιαδήποτε μεταλλικά στηρίγματα τους. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, απλά αφαιρείτε το καπάκι. Διαφορετικά, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
12. Τα υγρά που δημιουργούνται κατά το ξεπάγωμα των τροφίμων, ειδικά στην περίπτωση πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
13. Έχετε υπόψη σας ότι στη λειτουργία αυτόματου ξεπαγώματος απαιτείται ένας χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο. Αυτή η περίοδος συνήθως διαρκεί 15 έως 20 λεπτά.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Πριν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (ανατρέξτε στην ενότητα "Τι τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να χρησιμοποιηθούν;").

Κόψτε το τρόφιμο, πριν αρχίσετε να το προετοιμάζετε.

Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε σκεύη με φαρδύ άνοιγμα/λαιμό, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

Προετοιμάζετε τα τρόφιμα σύμφωνα με τις συμβουλές που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο και δίνετε προσοχή στις διάρκειες μαγειρέματος και στα επίπεδα ισχύος που αναφέρονται στους πίνακες.

Να θυμάστε ότι οι τιμές που δίνονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορούν να διαφοροποιούνται σύμφωνα με την αρχική κατάσταση, τη θερμοκρασία, την υγρασία και τον τύπο του τροφίμου. Σας συνιστούμε να προσαρμόζετε το χρόνο μαγειρέματος και το επίπεδο ισχύος ανάλογα με την κάθε περίπτωση. Αναλόγως του τροφίμου, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί ή συντομευτεί και το επίπεδο ισχύος να αυξηθεί ή μειωθεί.

Μαγείρεμα με μικροκύματα...

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο διαρκεί το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:

Σημαντικές συμβουλές!

- Τα αυγά με το τσόφλι ή χωρίς δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με **φλούδα** (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), **τρυπήστε τα με ένα πηρούνι** ώστε να μην σκάσουν.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με λίγη υγρασία (π.χ. **ξεπάγωμα ψωμιού**, παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία τους εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σε κενό και τα φαγητά μπορεί να απανθρακωθούν. Η κατάσταση αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και στο σκεύος που χρησιμοποιείται. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται.
- Δεν είναι δυνατό να ζεστάνετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (τηγάνισμα) στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη ζεσταίνετε τα υγρά εντός αεροστεγώς κλεισμένων δοχείων. **Υπάρχει κίνδυνος έκρηξης!**
- Τα **οινοπνευματώδη ποτά δεν πρέπει** να ζεσταίνονται σε υψηλές θερμοκρασίες. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται.
- Μη ζεστάνετε εκρηκτικά υλικά ή υγρά οποιουδήποτε τύπου μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βγάζετε τα **προ-μαγειρεμένα φαγητά από τη συσκευασία τους**, γιατί οι συσκευασίες αυτές δεν είναι πάντα ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες.

Διπλάσια ποσότητα – διπλάσιος χρόνος

Μισή ποσότητα – μισός χρόνος

2. Όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.
3. Τα υγρά φαγητά ζεσταίνονται γρηγορότερα.
4. Η καλή κατανομή του φαγητού στο περιστρεφόμενο δίσκο διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να ζεστάνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.
5. Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοιχτεί οποιαδήποτε στιγμή. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, τίθεται αυτομάτως εκτός λειτουργίας. Τα μικροκύματα συνεχίζουν να δουλεύουν, όταν η πόρτα κλείσει.
6. Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Το καπάκι πρέπει να επιτρέπει τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτει μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

Ακολουθείτε τις οδηγίες του παρασκευαστή του τροφίμου.

- **Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά σκεύη**, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετείτε τα ομοιόμορφα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Ζεσταίνετε πάντα τις **παιδικές τροφές** σε βαζάκια ή μπουκάλια χωρίς τα καπάκια τους ή την πιπίλα. Μετά το ζέσταμα, αναδεύετε καλά την παιδική τροφή, για να εξασφαλίσετε ότι η θερμοκρασία διανέμεται ομοιόμορφα. Η θερμοκρασία του δοχείου είναι σημαντικά χαμηλότερη από τη θερμοκρασία του ζεσταμένου φαγητού. Ελέγχετε τη θερμοκρασία του τροφίμου πριν το δώσετε στο παιδί, ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.
- Τα **πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, αλλά με πλαστικά. Πρέπει να ανοίγετε αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να βεβαιώνετε ότι έχουν φτάσει σε μία ελάχιστη θερμοκρασία **70°C**.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν μετά από λίγο. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Δεν παρουσιάζει κανένα κίνδυνο για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγρασία των υδρατμών.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Πίνακας και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Πρόγραμμα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Κουνουπίδι	500	1/8 l	800	P 05	9-11	2-3	Απλώστε λίγο βούτυρο από πάνω. Κόψτε σε φέτες
Μπρόκολο	300	1/8 l	800	P 05	6-8	2-3	
Μανιτάρια	250	-	800	P 05	6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα, κατεψυγμένα	300	½ φλυτζάνι	800	P 05	7-9	2-3	Κόψτε σε κύβους ή φέτες.
καρότα	250	2-3 κουταλιές	800	P 05	8-10	2-3	
Πατάτες	250	2-3 κουταλιές	800	P 05	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε κομμάτια ίσου μεγέθους.
Πιπεριές	250	-	800	P 05	5-7	2-3	Κόψτε σε κομμάτια ή φέτες.
Πράσα	250	½ φλυτζάνι	800	P 05	5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	½ φλυτζάνι	800	P 05	6-8	2-3	
Λάχανο	250	½ φλυτζάνι	800	P 05	8-10	2-3	

Πίνακες και συμβουλές – Μαγείρεμα ψαριού

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Πρόγραμμα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Φιλέτο ψαριού	500	640	P 04	10-12	3	Μαγειρέψτε με το καπάκι του σκεύους κλειστό. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψάρι από την άλλη.
Ολόκληρο ψάρι	800	800	P 05	3-5	2-3	Μαγειρέψτε με το καπάκι του σκεύους κλειστό. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψάρι από την άλλη. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.
		480	P 03	10-12		

Μαγείρεμα στο γκριλ

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη χρήση του γκριλ, χρησιμοποιείτε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή.

Τοποθετείτε τη σχάρα έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του θαλάμου του φούρνου, καθώς υπάρχει κίνδυνος δημιουργίας ηλεκτρικής εκκένωσης, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

1. Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά ο φούρνος, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά που εμφανίζονται εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του φούρνου.
2. Μετά την πρώτη χρήση του γκριλ, είναι φυσιολογικό η περιοχή με τα ανοίγματα που προστατεύει τις αντιστάσεις του γκριλ να αρχίσει να παραμορφώνεται ελαφρά και να αποκτά ένα χρυσό χρώμα, εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών.
3. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε ύψος τουλάχιστον 80 εκατοστών από το πάτωμα, ώστε να μην μπορούν να την φτάσουν τα παιδιά.

4. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών μαγειρικής.
5. Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.
6. Προσοχή: όταν το φαγητό ψήνεται στο γκριλ ή μαγειρεύεται εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγχετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στον πίνακα κατάλληλων τύπων σκευών!
7. Όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στην αντίσταση και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.
8. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην κολλούν οι βρωμιές.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Πίνακες και υποδείξεις – Γκριλ χωρίς μικροκύματα

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Χρόνος (min.)	Συμβουλές
Ψάρι			
Τσιπούρα	800-	18-24	Απλώστε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου πάνω στο ψάρι. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το από την άλλη και προσθέστε τα καρυκεύματα
Σαρδέλες/σκορπίνα	6-8 τεμάχια	15-20	
Κρέας			
Λουκάνικα	6-8 τεμάχια	22-26	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, τρυπήστε τα με ένα πηρούνι και γυρίστε τα από την άλλη.
Κατεψυγμένο χάμπουργκερ	3 τεμάχια	18-20	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, απλώστε λίγο λάδι ή βούτυρο και γυρίστε την από την άλλη.
Μπριζόλα (πάχους περίπου 3cm)	400	25-30	
Άλλα είδη			
Φρυγανισμένο ψωμί	4 τεμάχια	1½-3	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του.
Τόστ ή σάντουιτς	2 τεμάχια	5-10	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του.

Ζεστάνετε το γκριλ για 2 λεπτά, πριν το χρησιμοποιήσετε. Αν δεν έχετε συγκεκριμένο λόγο μη χρήσης της, χρησιμοποιήστε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή. Οι αναφερόμενοι χρόνοι είναι εντελώς ενδεικτικοί και μπορούν να κυμαίνονται σύμφωνα με τη σύσταση και την ποσότητα των τροφίμων, καθώς και αναλόγως των επιθυμητών αποτελεσμάτων. Το ψάρι και το κρέας θα είναι νοστιμότερα, αν καλυφθούν με λίγο φυτικό λάδι, μυρωδικά και μπαχαρικά και αν μαριναριστούν λίγες ώρες πριν ψηθούν. Το αλάτι πρέπει να προστίθεται μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος στο γκριλ.

Τα λουκάνικα δε θα ανοίξουν, αν, πριν ψηθούν, τρυπηθούν με ένα πηρούνι.

Όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, ελέγξτε το φαγητό και, αν χρειάζεται, γυρίστε το από την άλλη ή προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι.

Το γκριλ είναι ιδανικό για το μαγείρεμα λεπτών κομματιών κρέατος και ψαριού. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος χρειάζονται να γυριστούν μόνο μία φορά, ενώ τα μεγαλύτερα πρέπει να γυριστούν αρκετές φορές. Στην περίπτωση των ψαριών, σας προτείνουμε να ενώσετε τα δύο άκρα του ψαριού, το στόμα και την ουρά, πριν τα τοποθετήσετε στη σχάρα.

Πίνακες και συμβουλές – Μικροκύματα και γκριλ

Ο συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ είναι ιδανικός για γρήγορο μαγείρεμα και, ταυτόχρονα, ροδοκοκκίνισμα κρέατος. Μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα φαγητών ογκρατέν.

Τα μικροκύματα και το γκριλ λειτουργούν εκ περιτροπής. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν και το γκριλ ροδοκοκκινίζει το φαγητό.

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Τύπος σκεύους	Ισχύς (Watts)	Πρόγραμμα	Χρόνος (λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500g	Χαμηλό σκεύος	320	P 02	12-17
Πατάτες ογκρατέν	800g	Χαμηλό σκεύος	800	P 05	20-22
Λαζάνια	Περίπου 800 g	Χαμηλό σκεύος	800	P 05	15-20
Κότατζ τσιζ ογκρατέν	Περίπου 500 g	Χαμηλό σκεύος	640	P 04	18-20
2 μπουτία φρέσκου κοτόπουλου (στην σχάρα)	200 g το καθένα	Χαμηλό σκεύος	480	P 03	8-10
Βοδινό μπουτί	Περίπου 500 g	Ψηλό, πλατύ σκεύος	640	P 04	17-19
Κρεμμυδόσουπα ογκρατέν	2 φλυτζάνια των 200g	Μπωλ σούπας	480	P 03	2-4

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε σκέυη στο φούρνο μικροκυμάτων, ελέγξτε ότι ενδείκνυνται για τέτοια χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα και γκριλ. Ανατρέξτε στον αντίστοιχο πίνακα, για να πληροφορηθείτε σχετικά με τους κατάλληλους τύπους σκευών που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε.

Να θυμάστε ότι οι τιμές που αναφέρονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορεί να διαφοροποιηθούν αναλόγως της αρχικής κατάστασης, της θερμοκρασίας, της υγρασίας και του τύπου κάθε τροφίμου.

Αν ο χρόνος δεν είναι επαρκής για το σωστό ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, ρυθμίστε τη λειτουργία του γκριλ για 5 ή 10 λεπτά επιπλέον.

Τα φαγητά ογκρατέν και τα πουλερικά χρειάζονται 3 έως 5 λεπτά επιπλέον χρόνο μαγειρέματος, ώστε να κατανεμηθεί ομοιόμορφα η θερμοκρασία στο εσωτερικό τους.

Αν δεν υπάρχουν οδηγίες που να μην το επιτρέπουν, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος στη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες ισχύουν εφόσον τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου είναι κρύα (δε χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου προηγουμένως).

Τί τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να χρησιμοποιηθούν;

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

Στη λειτουργία μικροκυμάτων είναι σημαντικό να θυμάστε ότι τα μικροκύματα αντανάκλωνται από τις μεταλλικές επιφάνειες. Το γυαλί, η πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, το πλαστικό και το χαρτί επιτρέπουν στα μικροκύματα να περνούν.

Συνεπώς, τα μεταλλικά ταψιά και μαγειρικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα ή διακοσμητικά δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων. Τα γυαλικά και κεραμικά με μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία ή τμήματα (π.χ. μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

Κατασκευασμένα από **ιδανικά**, για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, υλικά είναι τα πυρίμαχα γυάλινα, πορσελάνινα ή κεραμικά σκεύη. Το λεπτό κρύσταλλο και η λεπτή πορσελάνη μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα, για το ξεπάγωμα ή το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένων φαγητών.

Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών

Τοποθετήστε το σκεύος μέσα στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ για 20 δευτερόλεπτα. Αν παραμείνει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρική εκκένωση, δεν είναι κατάλληλο.

Τα ζεστά τρόφιμα μεταδίδουν θερμότητα στα σκεύη, τα οποία μπορεί να αναπτύξουν μεγάλη θερμοκρασία. Για αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά **προστατευτικά γάντια!**

Στη λειτουργία του γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 250°C.

Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα.

Στη συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ

Στη συνδυαστική λειτουργία τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε μικροκύματα και γκριλ.

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

Τα προ-μαγειρεμένα φαγητά που είτε βρίσκονται εντός αλουμινένιων συσκευασιών είτε είναι τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων, αν ακολουθηθούν οι παρακάτω οδηγίες:

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων, κατά τη διαδικασία του ξεπαγώματος. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντας τα αντίστοιχα άκρα με αλουμινόχαρτο.
- **Προσοχή:** το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρική εκκένωση.

Καπάκια

Συνιστάται η χρήση γυάλινων και πλαστικών καπακιών ή διαφανούς μεμβράνης για τους ακόλουθους λόγους:

1. Αποτρέπουν την υπερβολική διαφυγή ατμού (ειδικά όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος).
2. Η διαδικασία μαγειρέματος είναι ταχύτερη.
3. Τα φαγητά δε χάνουν την υγρασία τους
4. Διατηρείται η μυρωδιά του φαγητού.

Το καπάκι πρέπει να έχει τρύπες, ώστε να μη δημιουργείται οποιαδήποτε μορφή πίεσης. Και τα πλαστικά σακουλάκια πρέπει να έχουν ανοίγματα. Τα μπουκάλια και τα βαζάκια παιδικών τροφών ή άλλα παρόμοια σκεύη πρέπει να χρησιμοποιούνται χωρίς καπάκι, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης αν παραμείνουν βιδωμένα στο σκεύος.

Ο παρακάτω πίνακας δίνει κάποιες γενικές κατευθυντήριες οδηγίες για τους τύπους σκευών που είναι κατάλληλοι σε κάθε κατάσταση.

Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών

Τύπος σκεύους	Λειτουργία		Γκριλ	Μικροκύματα + γκριλ
	Μικροκύματα	Μαγείρεμα		
	Ξεπάγωμα / ζέσταμα			
Γυαλί και πορσελάνη 1) Οικιακή χρήσης, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Σμαλτωμένα κεραμικά Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
Κεραμικά, πήλινα σκεύη Μη σμαλτωμένα Σμαλτωμένα, χωρίς μεταλλικό διάκοσμο	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Πήλινα σκεύη Σμαλτωμένα	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Μη σμαλτωμένα	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Πλαστικά σκεύη 2) Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Πλαστικές μεμβράνες 3) Που κολλάνε	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Σελοφάν	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Χαρτί, χαρτόνι, περγαμηνή 4)	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Μέταλλο Αλουμινόχαρτο	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι
Αλουμινένια σκεύη 5)	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι
Εξαρτήματα (σχάρα)	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι

1. Χωρίς χρυσές ή ασημένιες άκρες και όχι μολυβδόχο γυαλί-καθρέπτη.
2. Ελέγξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή!
3. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια.

4. Μη χρησιμοποιείτε χάρτινα πιάτα.
5. Μόνο ρηχά αλουμινένια σκεύη, χωρίς καπάκι. Το αλουμίνιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου.

Καθαρισμός και περιποίηση

ΠΡΙΝ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ το φούρνο μικροκυμάτων, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΤΟ ΒΥΣΜΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ.

Μετά τη χρήση της συσκευής, αφήστε τη να κρυώσει. Μην καθαρίζετε τη συσκευή με στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού που θα χαράξει την επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα.

Εξωτερική επιφάνεια:

1. Καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ουδέτερο απορρυπαντικό, χλιαρό νερό και ένα υγρό πανί.
2. Μην αφήνετε να περάσει νερό από τις εξωτερικές επιφάνειες.

Εσωτερικό:

1. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα με ένα υγρό πανί.
2. Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
3. Αν έχει περάσει καιρός από τον τελευταίο καθαρισμό του φούρνου και ο θάλαμος είναι βρώμικος, βάλτε ένα ποτήρι νερό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και ενεργοποιήστε τα μικροκύματα σε μέγιστη ισχύ για 4 λεπτά. Ο ατμός που απελευθερώνεται μαλακώνει τη βρωμιά και είναι εύκολο να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού για το καθαρισμό του φούρνου μικροκυμάτων. Ο ατμός μπορεί να φτάσει στα τμήματα της συσκευής που διαπερνώνται από ηλεκτρικό ρεύμα και να προκληθεί βραχυκύκλωμα.

Οι πιο βρώμικες επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι μπορούν να καθαριστούν με τη βοήθεια ενός μη στιλβωτικού καθαριστικού προϊόντος.

Στη **συνέχεια**, πρέπει να ξεπλυθούν με ζεστό νερό και να σκουπιστούν καλά.

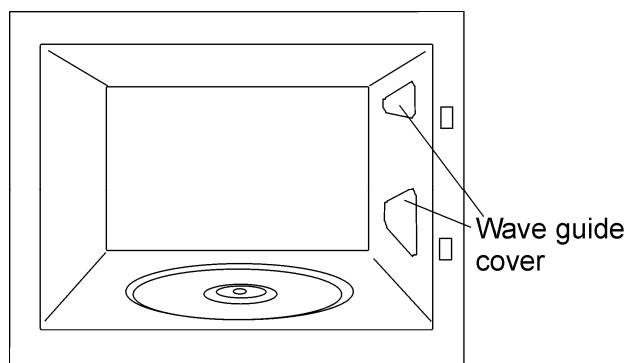
4. Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Αν είναι πολύ βρώμικα, μουσκέψτε τα πρώτα σε νερό και μετά χρησιμοποιήστε βούρτσα και σφουγγάρι. Τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Εξασφαλίζετε ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση του είναι πάντα καθαρά.

Πόρτα, μεντεσέδες πόρτας και μπροστινό μέρος συσκευής:

1. Τα τμήματα αυτά πρέπει να είναι πάντα καθαρά, ειδικά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με το μπροστινό τμήμα της συσκευής, ώστε να μην υπάρχουν διαρροές.
2. Για να τα καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα ουδέτερο απορρυπαντικό και χλιαρό νερό. Σκουπίστε μετά με ένα στεγνό πανί.

Καλύμματα μίκα:

Διατηρείτε πάντα καθαρά τα καλύμματα του μαρμαρυγία. Τα υπολείμματα τροφών πάνω στα καλύμματα μπορούν να το στραβώσουν ή να προκαλέσουν σπινθήρες, αν καούν. Συνεπώς, πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, χωρίς όμως να χρησιμοποιούνται στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρά αντικείμενα. Μην αφαιρείτε τα καλύμματα, ώστε να αποφύγετε κάθε πιθανό κίνδυνο.



Εντοπισμός και αντιμετώπιση προβλημάτων?

Η συσκευή δε λειτουργεί σωστά:

- Το βύσμα σύνδεσης της συσκευής είναι στην πρίζα;
- Η πόρτα της συσκευής είναι καλά κλεισμένη; Όταν κλείνει η πόρτα, πρέπει να ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος.
- Υπάρχουν ξένα σώματα ανάμεσα στην πόρτα και τον δακτύλιο;

Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό:

- Μήπως κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος;
- Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος;
- Μήπως τοποθετήσατε μία μεγαλύτερη ή πιο ψυχρή ποσότητα τροφίμων απ' ό τι συνήθως;

Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο:

- Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος;

Παράγονται θόρυβοι κατά τη λειτουργία της συσκευής:

- Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρική εκκένωση εντός του φούρνου μικροκυμάτων;
- Έρχεται το σκεύος σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου;
- Υπάρχουν σκόρπια καλαμάκια ή μαχαιροπήρουνα εντός του φούρνου;

Ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει:

- Αν οι λειτουργίες του φούρνου δεν παρουσιάζουν πρόβλημα, έχει πιθανώς καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Ο λαμπτήρας φωτισμού μπορεί να αντικατασταθεί αποκλειστικά από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Έχει φθαρεί το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος:




- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή από εξουσιοδοτημένους της αντιπροσώπους και τεχνικούς, οι οποίοι είναι καταρτισμένοι για την πραγματοποίηση τέτοιων εργασιών, ώστε να αποφευχθούν τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις αλλά και επειδή απαιτούνται ειδικά εργαλεία.

Αν παρατηρηθεί άλλο είδος προβλήματος, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Όλες οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένους τεχνικούς.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Περιγραφή των λειτουργιών των πλήκτρων χειρισμού

Σύμβολο	Περιγραφή	Ισχύς	Τρόφιμα
	Μικροκύματα	P 01 ----- 160W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων, διατήρηση φαγητών ζεστών.
		P 02 ----- 320W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, βράσιμο ρυζιού, Γρήγορο ξεπάγωμα.
		P 03 ----- 480W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα παιδικών τροφών.
		P 04 ----- 640W	Μαγείρεμα λαχανικών και άλλων τροφίμων. Προσεκτικό μαγείρεμα και ζέσταμα. Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων. Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων.
		P 05 ----- 800W	Γρήγορο μαγείρεμα και ζέσταμα υγρών και άλλων φαγητών
	Μικροκύματα + Γκριλ	P 01 ----- 160W	Φρυγάνισμα
		P 02 ----- 320W	Ψήσιμο πουλερικών και κρέατος
		P 03 ----- 480W	Ψήσιμο ρολού κιμά και φαγητών ογκρατέν
		P 04 ----- 640W	Προετοιμασία βοδινού μπουτιού
		P 05 ----- 800W	Πατάτες ογκρατέν
	Γκριλ	---	Ψήσιμο στο γκριλ όλων των φαγητών.

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος..... (βλ. ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών)
- Ασφάλεια..... 12 A / 250 V
- Απαιτούμενη ισχύς..... 1200 W
- Ισχύς γκριλ..... 1000 W
- Ισχύς μικροκυμάτων..... 800 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων..... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (Πλάτος x Ύψος x Βάθος) 595 × 390 × 320 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (Πλάτος x Ύψος x Βάθος)..... 305 × 210 × 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου..... 20 l
- Βάρος..... 18.6 kg

Sayın Müşterimiz:

Yaptığınız seçimden ötürü sizi tebrik ederiz. En kaliteli malzemelerle üretilmiş bu modern, fonksiyonel ve pratik cihazın ihtiyaçlarınızı tamamıyla karşılayacağından eminiz.

Cihazınızdan maksimum performansı alabilmeniz için cihazın ilk kullanımından önce bu kullanma kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz.

Gerekli olduğu zamanlarda kullanmak üzere bu kullanma kılavuzunu saklayınız

Her zaman başvurabileceğiniz bir kaynak olması ve cihazı başkalarının kullanması gerektiğinde faydalanmaları için bu kullanma kılavuzunu saklayınız.

Çevrenin Korunması

Ambalajın Atılması

Ambalajınız Yeşil Nokta taşımaktadır.

Eğer yaşadığınız yerde böyle bir uygulama varsa farklı ambalaj malzemelerini örneğin; kartonları, şeritleri, naylon folyoları doğru kutulara atınız. Bu işlem ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılmasını sağlayacaktır.



Kullanılmayan Cihazların Atılması

2002/96/EC sayılı Elektrikli ve Elektronik malzeme atıkları konulu Avrupa Yönetmeliğine göre, elektrikli ve elektronik aletler normal çöpler gibi atılmamalıdır.

Kullanım ömrü dolmuş malzemeler komponentlerin tekrar kullanılması, geri dönüşüm imkanlarını artırmak, insan sağlığına ve çevreye zarar vermemek için ayrı olarak toplanmalıdır. Kullanıcıların bu tip ürünlerin ayrı toplanmaları gerektiğini kolayca anlamaları için ürünlerde "üzerinde çarpı işareti bulunan bir çöp kutusu işareti" kullanılır.

Bunun için lütfen yerel bölge belediyeleri, atık çöp depoları veya ürünü aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

Cihazı atmadan önce cihazın kablosunu ve fişini kesiniz.

İçindekiler

İçindekiler	74
GÜVENLİK BİLGİLERİ	75
TALİMATLARI	77
CİHAZIN TANIMI	78
SAATİN AYARLANMASI	78
MİKRODALGA FIRININ AVANTAJLARI:	79
Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır?	79
Yemekler neden ısınır?	79
KULLANIM TALİMATLAR	80
MİKRODALGA FONKSİYONU	80
IZGARA FONKSİYONU	80
KULLANIM TALİMATLAR	81
MİKRODALGA + IZGARA FONKSİYONU.....	81
AĞIRLIĞA GÖRE BUZ ÇÖZME FONKSİYONU (OTOMATİK)	81
ZAMANA GÖRE BUZ ÇÖZME FONKSİYONU (MANÜEL)	82
Özel Fonksiyon: İÇECEKLER.....	82
Özel Fonksiyon: PİZZA.....	82
Özel Fonksiyon: TAVUK.....	82
ÇALIŞMA SIRASINDA	83
MİKRODALGA FIRININ PROGRAMLANMASI	84
EMNİYET KİLİDİ.....	84
Buz Çözme İçin İpuçları.....	86
MİKRODALGA İLE PİŞİRME	87
Önemli İpuçları	88
Tablolar ve öneriler - Sebzelerin pişirilmesi	88
Tablolar ve öneriler – Balık pişirme	89
Tablolar ve öneriler – Mikrodalgasız ızgara.....	90
Kapların kontrol edilmesi	92
Izgara fonksiyonu	92
İki fonksiyon bir arada	92
Alüminyum kaplar ve folyolar	92
NE TÜR KAPLAR KULLANILMALIDIR?	93
Tablo – Kullanılabilecek Kaplar	93
TEMİZLİK VE BAKIM	94
SORUN GİDERME?	95
TEKNİK ÖZELLİKLER	96
Düğmelerin fonksiyonları	96
Özellikler.....	96



- **UYARI:** Mikrodalga fırınınızı kullanırken sık sık kontrol ediniz. Yüksek derecede ve uzun süre pişen yiyecekler çok ısındığından denetimsiz bırakılmamalıdır.
- Mikrodalga fırınınızdan duman çıktığını görürseniz derhal cihazı kapatınız ve elektrik bağlantısını kesiniz. Alevler sönene kadar fırının kapağını kapalı tutunuz.
- **UYARI:** Bu cihaz fiziki, sensoriyel ve akli dengesi yerinde olmayan kimseler (çocuklar dahil olmak üzere) tarafından kullanılmaya uygun değildir. Deneyimi olmayan ve cihazı kullanmayı bilme-yen kimseler veya cihazın kullanımına ilişkin kullanım talimatlarını bilmeyen kimselerin cihazı kullanmaları durumunda, bu kimselerin güvenliinden sorumlu bir kii tarafından gözetimde bulunması gereklili mevcuttur.- Çocukların cihazı bir oyun aracı olarak kullanmalarını engellemek üzere gözetim altında bulun-durulması gerekmektedir.
- **UYARI:** Izgara fonksiyonu kullanılırken dikkatli olunuz. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.
- Cihazlarımız gerekli güvenlik kurallarına ve teknik donanımına sahiptir. Yine de farklı sebeplerden bir kaza oluşması riski daima vardır.
- Mikrodalga fırının içinde alev alma riskleri yüksek olan plastik veya kağıt kaplar kullanılması durumunda kapları sık sık kontrol ediniz.
- Kapları mikrodalga fırında kullanmadan önce mikrodalga için uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Cihaz sıcakken nemli yüzeylerle (eliniz, ıslak bezler vb) temas etmemelidir. Cihazın elektrik kabloları ıslak ve sivri uçlu cisimlerle temas halinde olmamalıdır.
- Mikrodalga fırınının yakınına elektrikli başka bir cihaz bağlayacağınızda bu cihazların kablolarının,
-

ısıdan zarar görebilecekleri için, mikrodalga fırına değmemesine, hasar ve tehlike oluşmaması için ise mikrodalga fırının kapağına sıkışmamasına dikkat ediniz.

- Cihazı sadece üretildiği amaç için kullanmaya dikkat ediniz. Cihaz aşağıdaki durumlarda kullanılmamalıdır :
 - eğer kapak doğru kapatılamıyorsa;
 - eğer kapak menteşeleri zedelenmişse;
 - eğer kapak ve kapağın ön tarafta oturduğu yüzey zedelenmişse
 - kapak camı zedelenmişse
 - metal bir cisim olmadığı halde fırının içinde ark oluşuyorsa

UYARI : Cihazın havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Temizleme / Bakım :

- Herhangi bir bakım veya temizlik yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
- Lütfen "Temizlik ve Bakım" bölümündeki bilgilere dikkat ediniz.
- Cihazın doğru şekilde çalışabilmesi için temas yüzeyleri (iç haznenin ön kısmı ve kapağın iç tarafı) temiz tutulmalıdır. Bu yüzeyler yumuşak bir deterjan ve yumuşak bir bezle (yüzeyi asla çizmeyecek malzemelerle) temizlenmelidir.
- **UYARI:** Temas yüzeyleri zedelenmiş bir cihazı asla kullanmayınız. Ancak Yetkili Teknik Servislerimiz tarafından onarılmış bir cihazı tekrar kullanabilirsiniz.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir:

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



DİKKAT

Ufak miktarlarda yiyecekler ısıtırken uzun ısıtma süresi ve yüksek güç seçmeyiniz çünkü bu aşırı ısınmaya veya yanmaya sebep olabilir. Örneğin yüksek güç seviyesinde ekmek 3 dakikadan sonra yanabilir.

- **Tost yapmak için sadece ızgara fonksiyonunu kullanınız ve bu sürede fırını sık sık kontrol ediniz. Eğer bu işlem için mikrodalga ve fırın fonksiyonlarını bir arada kullanıyorsanız tost çok kısa bir sürede alev alacaktır.**
- Bebek mamalarını her zaman kapağı olmayan kaplarda ısıtınız. Isıttıktan sonra mamayı iyice sallayınız, karıştırınız ve ısının eşit olarak dağıldığından emin olunuz. Mamanın içinde

UYARI: Sıvıları ve diğer yiyecekleri ağız kapalı kaplarda ısıtmayınız, patlayabilirler.

Sıvıları ısıtırken dikkatli olunuz!

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

bulduğu kap her zaman mamadan daha soğuk olacaktır. Bu sebeple mamayı bebeğe vermeden sıcaklıklarını kontrol ediniz. Aksi takdirde **YANMA TEHLİKESİ!** oluşabilir.

Onarım durumunda :

- **UYARI:** Her türlü bakım ve onarım işlemlerinin Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılması gereklidir. Cihaza başkalarının müdahalesi tehlike oluşturur.
- **UYARI:** Ampul değişimi Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.
- Eğer güç kablosunda problem varsa kablonun değişimi de sadece Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.

Elektrikle ilgili bölüm ve parçaların tamir, bakım ve değişim işlemleri sadece Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.

TR TALİMATLARI

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

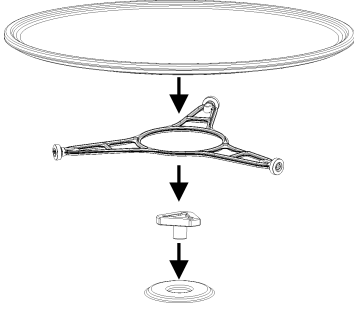
Aşağıdaki kısımların iyi durumda olup olmadıklarını kontrol ediniz:

- Kapak ve menteşeler
- Mikrodalganın ön kısmı
- Mikrodalganın iç ve dış yüzeyleri

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

Cihazı ağırlığını taşıyabilecek sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz.

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



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

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

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

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

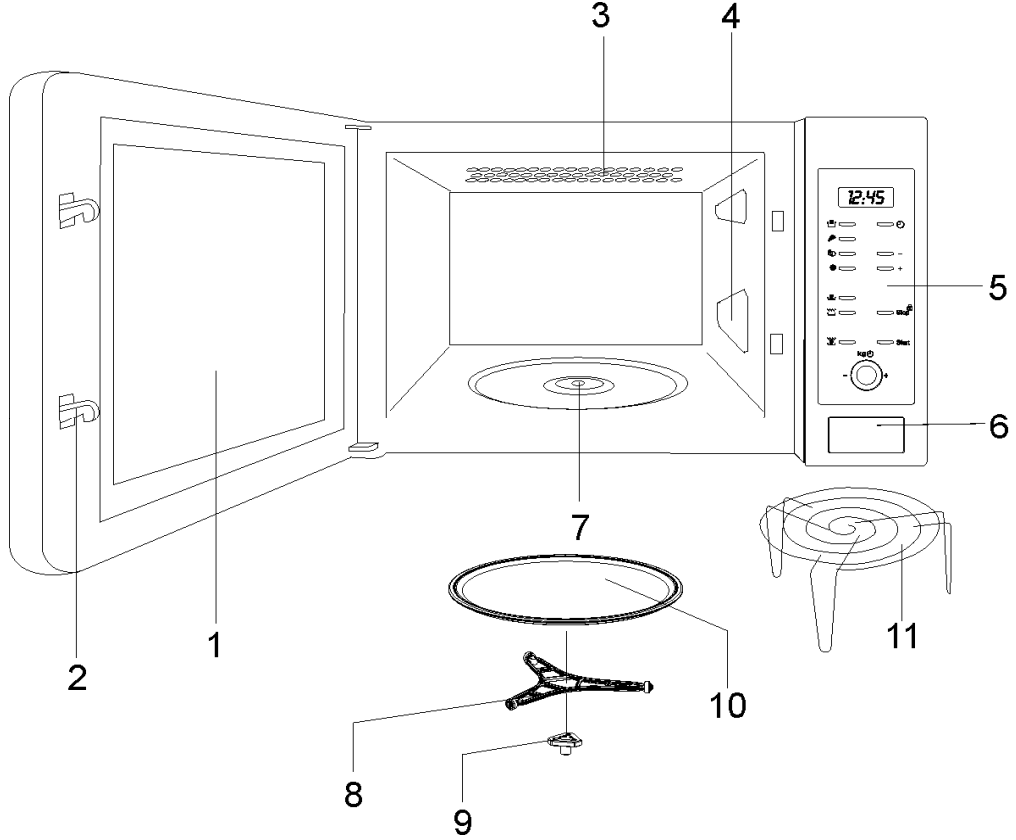
Mikrodalga fırın radyo, televizyon ve ısıtıcı cihazların yakınına monte edilmemelidir.

Cihazda bir güç kablosu ve tek fazlı bir priz bulunmaktadır.

UYARI: Cihazın bağlantısı için mutlaka topraklı prizler kullanılmalıdır.

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

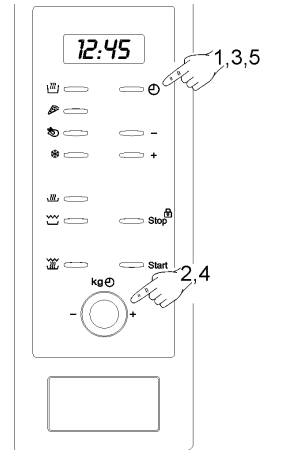
CİHAZIN TANIMI



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

SAATİN AYARLANMASI

1. Numaralar yanıp sönmeye başlayana kadar **SAAT** düğmesine basınız.
2. Döner düğme herhangi bir yöne çevrilerek istenilen zaman değeri girilir.
3. Dakikayı ayarlamak için tekrar **SAAT** düğmesine basınız.
4. Döner düğme herhangi bir yöne çevrilerek istenilen dakika değeri girilir.Son olarak tekrar **SAAT** düğmesine basınız.
5. ÖNEMLİ NOT: Saati saklamak için **SAAT** düğmesine basınız. Saati görmek için aynı işlemi tekrarlayınız.



MİKRODALGA FIRININ AVANTAJLARI:

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

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

Kısaca mikrodalga fırınların avantajları aşağıdadır:

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

Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır?

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

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

Yemekler neden ısınır?

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

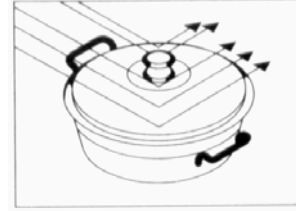
Moleküller arasındaki sürtünme ısı açığa çıkmasına neden olur ve yiyeceğin içindeki ısı yükselerek yiyeceğin pişmesini, ısınmasını ya da buzlarının çözülmesini sağlar.

Yiyeceğin içinde ısı oluşunca :

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

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

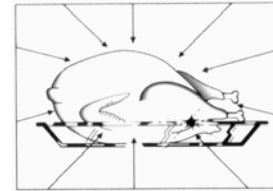
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır.



Camdan, porselenden geçerler...



Yiyecek tarafından emilirler.



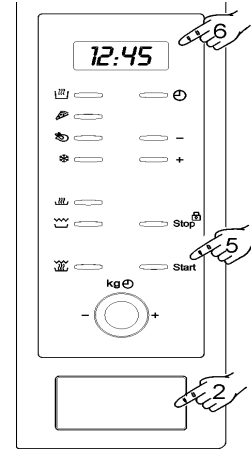
KULLANIM TALİMATLAR

Uyarı! Mikrodalga fırını içi boşken kesinlikle kullanmayınız.

kteki fırını tanımlayan sayfaya bakınız ve aşağıdaki işlemleri yapınız :

1. Fırını uygun bir güç kaynağına bağlayınız (Montaj talimatlarına bakınız).
2. Kapağı, açma tuşuna basarak açınız. Fırının iç ışığı yanacaktır.
3. Yiyeceğin bulunduğu kabı tepsinin ya da ızgaranın üzerine koyunuz.
4. Bundan sonraki bölümlerde yer alan açıklamalara uygun olarak istediğiniz ısıyı ve pişirme programını seçiniz.
5. Kapağı kapatınız ve başlatma tuşuna basınız.

6. Fırın çalışmaya başlayacaktır. Dijital ekranda kalan çalışma süresini görebilirsiniz.

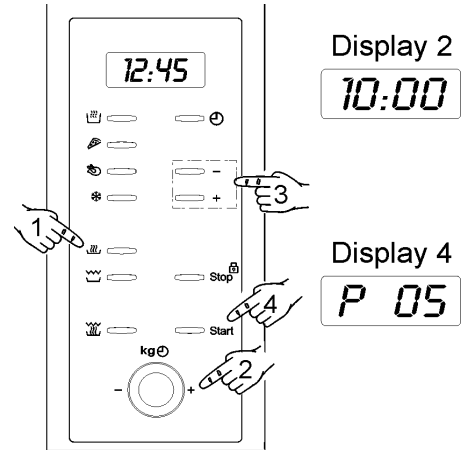


ÖEMLİ NOT

Kontrol panelindeki tuşlar fırının çalıştığını göstermek için ışıklandırılmıştır. Fabrika çıkış ayarı olarak, kullanılabilen tuşlar **kırmızı** yanar. Herhangi bir program seçildiğinde o tuş **yeşile** döner.

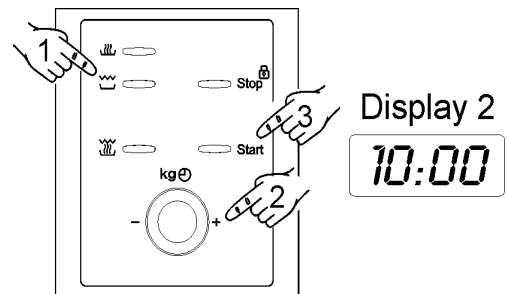
MİKRODALGA FONKSİYONU

1. Mikrodalga tuşuna basınız. Bu tuş yeşil yanacaktır, ve pişme süresi boyunca yanmaya devam edecektir.
2. “-” ve “+” tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayınız (ör: 10 dakika).
3. Mikrodalganın güç seviyesini değiştirmek için “-” ve “+” tuşlarına basınız. Eğer bu tuşlarla güç ayarlanmazsa fırın maksimum gücünde çalışacaktır. Ekran seçilen güç seviyesini gösterecektir (P 01 – P 05). Güç seviyeleri ile ilgili teknik veriler için Teknik Özellikler bölümüne bakınız.
4. Başlat tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



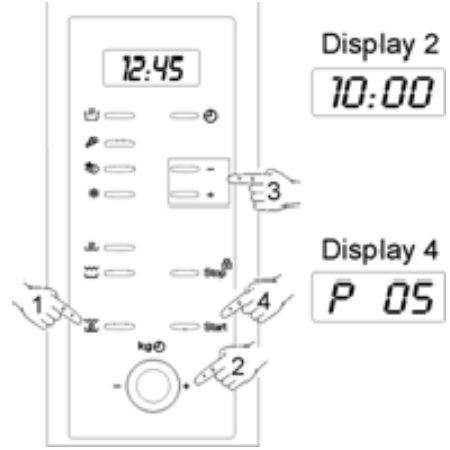
IZGARA FONKSİYONU

1. Izgara tuşuna basınız. Bu tuş yeşil yanacaktır.
2. “-” ve “+” tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayınız (ör: 10 dakika).
3. Başlatma tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



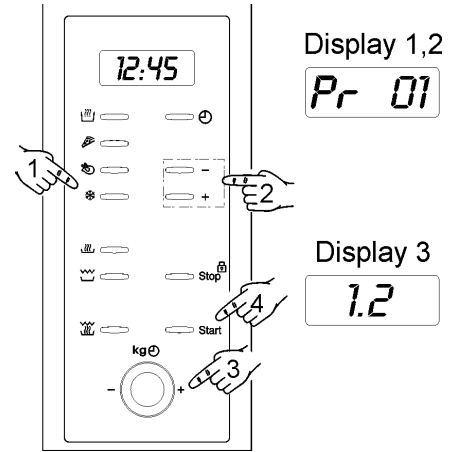
MİKRODALGA + IZGARA FONKSİYONU

1. Mikrodalga + ızgara tuşuna basınız. Bu tuş yeşil yanacaktır.
2. “-” ve “+” düğmelerini kullanarak pişirme süresini ayarlayınız (ör: 10 dakika).
3. Mikrodalğanın güç seviyesini değiştirmek için “-” ve “+” tuşlarına basınız. Eğer bu tuşlarla güç ayarlanmazsa fırın maksimum gücünde çalışacaktır. Ekran seçilen güç seviyesini gösterecektir (P 01 – P 05). Güç seviyeleri ile ilgili teknik veriler için Teknik Özellikler bölümüne bakınız.
4. Başlat tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



AĞIRLIĞA GÖRE BUZ ÇÖZME FONKSİYONU (OTOMATİK)

1. Buz çözme tuşuna basınız. Bu tuş yeşil yanacaktır.
2. “-” and “+” tuşlarına basarak yiyeceğin cinsini tanımlayınız (aşağıdaki listeye bakınız). Eğer yiyeceğin cinsi belirtilmezse fırın otomatik olarak 1 numaralı yiyecek tipini (et) seçecektir.
3. “-” ve “+” tuşuna basarak yiyeceğin ağırlığını giriniz (ör. 1.2 kg).
4. Başlat tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
5. Fırın alarm verdiği ve durduğu zaman kapağı açınız ve yemeği çeviriniz (ya da çıkarınız). Buz çözme işlemine devam etmek istiyorsanız kapağı kapatınız ve tekrar başlat tuşuna basınız.



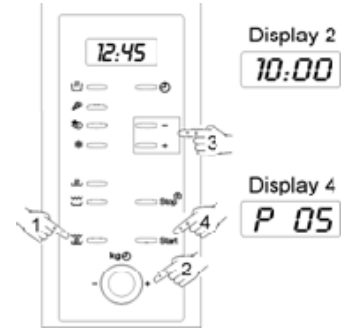
Aşağıdaki tabloda ağırlığa göre buz çözme fonksiyonuyla ilgili olarak, farklı ağırlık dilimleri, buz çözme zamanı dilimleri, ağırlık / zaman dilimleri (doğru ısı dağılımını sağlamak için) ve bazı tavsiyeler yer almaktadır.

Program	Yiyecek	Ağırlık	Zaman	Bekleme süresi
Pr 1	Et	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 dk	20 – 30 dk
Pr 2	Tavuk	0.1 – 1.5 kg	4 – 50 dk	20 – 30 dk
Pr 3	Balık	0.1 – 1.5 kg	4 – 45 dk	20 – 30 dk
Pr 4	Meyve	0.2 – 0.5 kg	2 – 13 dk	5 – 10 dk
Pr 5	Ekmek	0.1 – 0.8 kg	2 – 19 dk	5 – 10 dk

KULLANIM TALİMATLAR

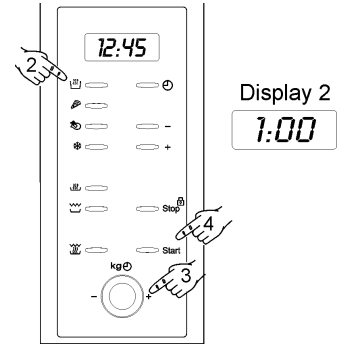
ZAMANA GÖRE BUZ ÇÖZME FONKSİYONU (MANÜEL)

1. Buz çözme tuşuna iki kere basınız. Bu tuş yeşil yanacaktır.
2. “-” ve “+” düğmelerini kullanarak çözme süresini ayarlayınız (ör: 10 dakika)
3. Başlat tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
4. Fırın alarm verdiği ve durduğu zaman kapağı açınız ve yemeği çeviriniz (ya da çıkarınız). Buz çözme işlemine devam etmek istiyorsanız kapağı kapatınız ve tekrar başlat tuşuna basınız.



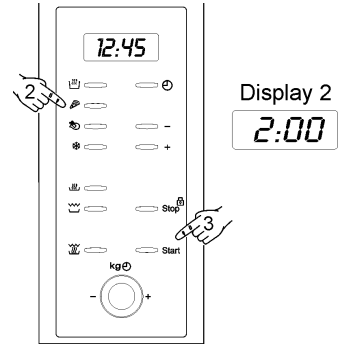
Özel Fonksiyon: İÇECEKLER

1. İçeceği (150ml'den 30ml'ye kadar kahve, çay, su veya süt vs.)ısı geçirmeyen bir kaba koyduktan sonra tepsiye yerleştiriniz.
2. Özel fonksiyon İÇECEKLER tuşuna basınız. Bu tuş kırmızı yanacaktır.
3. Bu fonksiyonun süresi özel fonksiyon İÇECEKLER tuşuna basılarak 30 saniyelik aralıklarla uzatılabilir. Bu, ayrıca dönen düğmeyi çevirerek (iki yöne de döner) de ayarlanabilir.
4. Başlatma tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



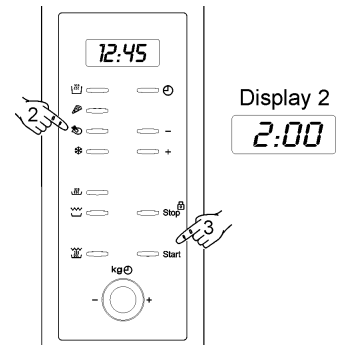
Özel Fonksiyon: PİZZA

1. Tepsie bir miktar un serpin ve pizzayı doğrudan üzerine yerleştirin.
2. Özel fonksiyon PİZZA tuşuna basınız. Bu tuş kırmızı yanacaktır.
3. Başlatma tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
4. Programın sonunda 2 dakikalık bir bekleme süresi vardır. Bu süre zarfında fırın çalışmaya devam edecek ve ekranda özel fonksiyon PİZZA ışığı yanıp sönecektir.



Özel Fonksiyon: TAVUK

1. Tavuğu 400-500 gramlık küçük parçalara ayırınız ve ısı geçirmeyen bir kabın üzerinde tepsiye yerleştiriniz. Yağ, baharat, tuz ve gerekli gördüğünüz diğer malzemeleri ekleyiniz.
2. Özel fonksiyon TAVUK tuşuna basınız. Bu tuş kırmızı yanacaktır.
3. Başlatma tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
4. Toplam program süresi 7.5 dakikalık dört bölümden oluşur. İlk üç bölümün her birinin sonunda fırın kendisini kapatır ve alarm verir. Pişirmeye devam etmek için tavuk parçalarını çeviriniz ve başlatma tuşuna basınız.
5. Programın sonunda bir bekleme süresi vardır. Bu süre zarfında fırın çalışmaya devam edecek ve ekranda özel fonksiyon TAVUK ışığı yanıp sönecektir.



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

Fırın anında mikrodalga üretmeyi durdurur.

Izgara kapanır, ama bir süre daha yüksek ısıda kalır.

Zamanlayıcı anında durur ve kalan pişirme süresini gösterir.

Böylece gerekli hallerde :

1. Daha eşit pişirme sağlamak için yemeğin çalkalanması ya da karıştırılması mümkün olur.
2. “-“ ve “+” tuşlarına basarak fırının gücü ayarlanabilir.
3. Fonksiyon tuşlarına basarak fonksiyon değiştirilebilir.
4. Kalan çalışma süresi “-“ ve “+” tuşlarına basılarak değiştirilebilir.

Kapağı kapatınız ve başlatma düğmesine basınız. Fırın tekrar çalışmaya başlayacaktır.

Cihazın Çalışmasına Müdahale Etmek

Programlanmış zaman sona ermeden fırının çalışmasını durdurmak için, durdurma tuşuna basınız ya da kapağı açınız.

Eğer yiyeceği pişirmeye devam etmek istemiyorsanız, kapağı kapatınız ve durdurma tuşuna

bir kez daha basınız. Bir alarm sesi duyulacak ve ekranda saat görülecektir.

Program Sonu

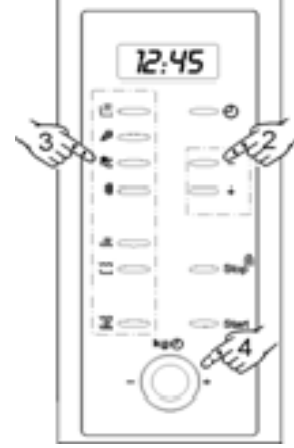
Çalışma süresinin sonunda fırın kapanacak, 3 kez alarm çalacak ve ekranda “end” kelimesi görülecektir. Kapak açılıp durdurma tuşuna basılana kadar 30 saniyede bir alarm çalmaya devam edecektir.

Enerji Tasarrufu

Bu mikrodalga fırında, fırın 10 dakika çalışmadan beklediğinde otomatik olarak devreye giren bir enerji tasarrufu modu bulunur.

Enerji tasarrufu modunda, bütün tuşların ışıkları söner ve ekranda saat görülür.

Herhangi bir fonksiyon tuşuna basıldığı zaman enerji tasarrufu modu devreden çıkar.



MİKRODALGA FIRININ PROGRAMLANMASI

Normal fonksiyonlar (mikrodalga, ızgara, mikrodalga + ızgara, ağırlığa göre buz çözme ve zamana göre buz çözme) peşpeşe 3 fonksiyonu geçmeyecek şekilde programlanabilir.

Örneğin, 800 gr. etin ağırlığına göre buzunu çözme, bu eti 4. güçte 10 dakika boyunca mikrodalga fonksiyonunda pişirme ve mikrodalga + ızgarada 3. güçte 8 dakika pişirme işlemini yapalım.

1. Buz çözme tuşuna basınız. Bu tuş yeşil yanacaktır.
2. Yiyecek çeşidi (et olduğu için) otomatik olarak ayarlıdır.
3. “-“ ve “+” tuşlarını kullanarak yiyeceğin ağırlığını giriniz.
4. Bir sonraki fonksiyonu programlamak için saat/program tuşuna basınız.
5. Mikrodalga tuşuna basınız. Bu tuş yeşil yanacaktır.
6. “-“ ve “+” düğmelerini kullanarak çalışma süresini (10 dakika) giriniz.
7. “-“ tuşuna basarak güç seviyesini 4’e düşürünüz.
8. Bir sonraki fonksiyonu programlamak için saat/program tuşuna basınız.
9. Mikrodalga + ızgara tuşuna basınız. Bu tuş yeşil yanacaktır.

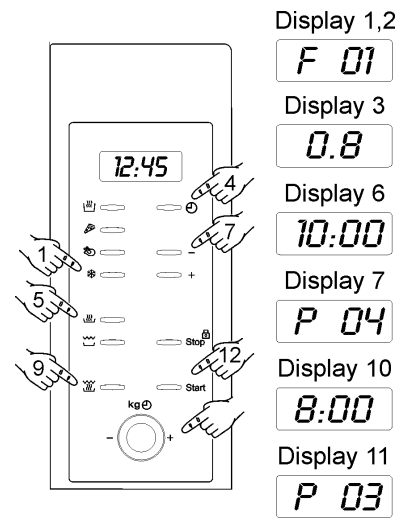
10. “-“ ve “+” düğmelerine basarak çalışma süresini (8 dakika) giriniz.

11. “-“ tuşuna iki kere basarak güç seviyesini 3’e düşürünüz.

12. Başlatma tuşuna basınız. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

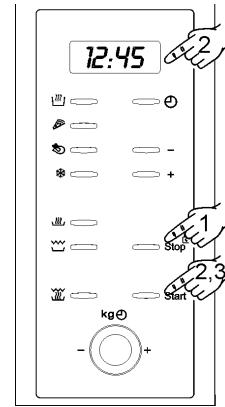
13. Cihaz bir fonksiyondan diğer bir fonksiyona geçerken sinyal verir.

14. Fırın alarm verdiği ve kendi kendisini kapattığı zaman kapağı açınız ve yemeği çeviriniz. İşleme devam etmek için kapağı tekrar kapatınız ve başlatma tuşuna basınız.



EMNİYET KİLİDİ

1. Fırının çalışması kilitlenebilir. (örneğin çocuklar tarafından kullanımının durdurulması). Bu yüzden KAPALI tuşuna Saniye basılı tutunuz. Mikrodalganız kilitlenecektir.
2. AÇMA tuşuna bastığınız anda saat ekranı gözükecektir.
3. Kilit kaldırılıncaya kadar mikrodalga çalışmaz. Emniyet kilidini kaldırmak için AÇMA tuşuna 3 saniye basılı tutunuz. Saat yeniden ekrana gelecektir



TR

BUZ ÇÖZME

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

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

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

BUZ ÇÖZME

Buz Çözme İçin İpuçları

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

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

Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği parçalara ayırınız.

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

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

Verilen tablonun size ancak yaklaşık bir fikir vereceğini unutmayınız. Bu bilgiler yiyeceğin cinsine, nem oranına, ısısına ve büyüklüğüne göre değişecektir.

Her pişirmede zaman ve güç seviyelerinin ayarlanmasını tavsiye ederiz. Yiyeceğe göre pişirme zamanı ve güç seviyesini artırabilir ya da düşürebilirsiniz.

Mikrodalga ile pişirme...

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

MİKRODALGA İLE PİŞİRME

Önemli İpuçları

- Kabuklu ve haşlanmış bütün haldeki yumurtalar patlama riskine karşı mikrodalgada ısıtılmamalıdır.
- Kabuklu yiyecekler (ör: elma, domates, patates, sosis) ısıtılmadan veya pişirilmeden önce yarılmalılarını engellemek için çatala delinmelidir.
- Nemi az yiyecekler hazırlanırken (ör: ekmeğin çözmek, mısır patlatmak) nem çok çabuk buharlaşır. Bu durumda cihaz vakum etkisi yaratır ve yiyecekler kararır. Bu durum cihaza ve kullanılan kaplara zarar verebilir. Bu sebeple, cihaz yeterli zamana ayarlanmalı ve pişirme süresince yiyecek sık sık denetlenmelidir.
- Mikrodalga fırında büyük miktarlarda sıvı yağ ısıtmak (kızartma yapmak) mümkün değildir.
- Sıvıları hava geçirmeyen kaplarda ısıtmayınız.
- **Patlama tehlikesi!**
- Alkollü içecekleri çok yüksek derecelerde ısıtmayınız. Çabazı yeterli zamana ayarlayınız ve sık sık kontrol ediniz.
- Patlayıcı hiçbir maddeyi veya sıvıyı mikrodalga fırında ısıtmayınız.
- Pişmiş yiyecekleri ısıtırken ambalajlarından çıkarınız çünkü bunlar ısıya dayanıklı olmayabilir. Bu sebeple ambalaj üreticilerinin talimatlarını uygulayınız.

- Eğer birden çok kap varsa (örneğin kupalar) hepsini düzgün şekilde döner tabağa yerleştiriniz.

Bebek mamalarını her zaman kapağı olmayan kaplarda ya da emziği takılmamış biberonlarda ısıtınız. Isıttıktan sonra mamayı iyice sallayınız, karıştırınız ve ısının eşit olarak dağıldığından emin olunuz. Mamanın içinde bulunduğu kap her zaman mamadan daha soğuk olacaktır. Bu sebeple mamayı bebeğe vermeden sıcaklıklarını kontrol ediniz. Aksi takdirde YANMA TEHLİKESİ! oluşabilir.

- Plastik torbaları metal klips yerine plastik klipslerle kapatınız. Torba pek çok yerinden delinmelidir ki buhar kolay çıkabilin.
- Yiyecekler ısıtılırken ya da pişirilirken minimum 70°C ısıya ulaşması gerekmektedir.
- Pişirme sırasında kapak camında su buharı oluşabilir ve bu buhar bir süre sonra damlamaya başlayabilir. Bu normal bir durumdur ve eğer oda sıcaklığı düşükse sık sık görülebilir. Bu cihaz için bir tehlike oluşturmaz. Pişirme sonunda camdan buharı ve suları temizleyiniz.

Tablolar ve öneriler - Sebzelerin pişirilmesi

Yiyecek	Miktar (gram)	İlave sıvı	Güç (Watt)	Program	Zaman (dakika)	Bekleme süresi (dakika)	İpuçları
Karnabahar	500	1/8 litre	800	P05	9-11	2-3	Dilimleyiniz.
Brokoli	300	1/8 litre	800	P05	6-8	2-3	Üstlerine tereyağı koyunuz.
Mantar	250	-	800	P05	6-8	2-3	
Bezelye, havuç ve donmuş havuç	300 250	½ fincan 2-3 yemek kaşığı	800 800	P05 P05	7-9 8-10	2-3 2-3	Dilimleyiniz veya küp küp doğrayınız.
Patates	250	2-3 yemek kaşığı	800	P05	5-7	2-3	Soyunuz ve eşit parçalara bölünüz.
Biber	250	-	800	P05	5-7	2-3	Parçalara bölünüz veya dilimleyiniz.
Pırasa	250	½ fincan	800	P05	5-7	2-3	
Donmuş brüksel lahanası	300	½ fincan	800	P05	6-8	2-3	
Lahana	250	½ fincan	800	P05	8-10	2-3	

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (gram)	Güç (Watt)	Program	Zaman (dakika)	Bekleme süresi (dakika)	İpuçları
Balık filetosu	500	640	P04	10-12	3	Üzerini kapatıp pişiriniz. Sürenin yarısında çeviriniz
Bütün balık	800	800 480	P05 P03	3-5 10-12	2-3	Üzerini kapatıp pişiriniz. Sürenin yarısında çeviriniz. Balığın başını ve kuyruk kısmını kapatmak gerekebilir.

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

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

Önemli ipuçları

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

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

IZGARADA PİŞİRME

Tablolar ve önerler – Mikrodalgasız ızgara

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

Izgarayı kullanmadan önce 2 dakika kadar ön ısıtma yapınız. Kullanmamanızı gerektirecek bir neden yoksa ızgara aparatını kullanınız. Verilen tablo size ancak yaklaşık bir fikir verecektir. Bu bilgiler yiyeceğin cinsine, nem oranına, ısısına, büyüklüğüne ve damak zevkinize göre değişecektir.

Balıklar ve etler ızgara yapılmadan önce bitki yağları ve baharatlarla soslanıp birkaç saat bekletilirse çok daha lezzetli olacaklardır. Tuz yiyeceklere piştikten sonra ilave edilmelidir.

Sosis ızgaraya konmadan çatalla birkaç yerinden delinirse yarılmayacaktır.

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

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

Tablolar ve ipuçları – Mikrodalga ve ızgara

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

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

Yemek	Miktar (gram)	Kabın cinsi	Güç (Watt)	Program	Zaman (dakika)
Makarna "graten"	500g	Sığ kap	320	2	12-17
Patates "graten"	800g	Sığ kap	800	5	20-22
Lazanya	Yaklaşık 800 g	Sığ kap	800	5	15-20
Peynir "graten"	Yaklaşık 500 g	Sığ kap	640	4	18-20
2 tavuk butu (ızgara aparatında)	200 g /adet	Sığ kap	480	3	8-10
Köfte	Yaklaşık 500 g	Derin, geniş kap	640	4	17-19
Soğan çorbası "graten"	2 x 200g kase	Çorba kaseleri	480	3	2-4

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

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

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

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

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

Aksi bir talimat olmadıkça döner tabak her pişirmede kullanılmalıdır.

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

NE TÜR KAPLAR KULLANILMALIDIR?

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalgaların metal yüzeylerden yansıdığını, cam, porselen, seramik, plastik ve kağıt gibi malzemelerin ise içinden geçebildiklerini unutmayınız. Bu sebeple metal tencereler, tabaklar ve metal alaşımlı kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır. Sırlı cam ve seramik kapların da kullanılması uygun değildir.

Mikrodalga fırında kullanılacak ideal malzeme; ısıya dayanıklı cam, porselen veya seramiktir.

Kristal ve porselen kaplar, önceden pişmiş yiyeceklerin çözdürülmesi veya ısıtılması gibi kısa süreli işlemler için kullanılmalıdır.

Kapların kontrol edilmesi

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

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

Izgara fonksiyonu

Izgara yapıldığı takdirde, kullanılan kap en az 250°C sıcaklığa dayanıklılığı olmalıdır. Plastik kaplar kullanım için uygun değildir.

İki fonksiyon bir arada

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

Alüminyum kaplar ve folyolar

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

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

Kapaklar

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

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

Basınç oluşmasını önlemek için kapakta delikler olmalıdır. Plastik torbaların da delinmesi gerekir.

Biberonlar, mama kapları ve diğer benzer kavanozların hepsi kapaksız ısıtılmalıdır. Aksi halde patlama tehlikesi oluşabilir.

Aşağıdaki tablo hangi durumda ne tür kaplar kullanabileceğini gösterir.

Tablo – Kullanılabilecek Kaplar

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

1. Kenarları altın, gümüş ve kurşundan sırlanmış cam kaplar kullanılamaz.
2. Üretici firmanın talimatlarını hatırlayınız!
3. Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayınız. Naylonlara havalandırma

delileri açınız. Streç filmleri sadece yiyecekleri kapatmak için kullanınız.

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

TEMİZLİK VE BAKIM

Mikrodalga fırını temizlemeden önce fişi prizden çekiniz.

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

Dış Kısım:

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

İç Kısım :

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

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

Çok kirlenmiş ve lekeli paslanmaz çelik yüzeyler yumuşak ve çizmeyecek temizlik malzemeleri ile temizlenmelidir. Sıcak su ile durulanıp, çok iyi kurulanmalıdır.

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

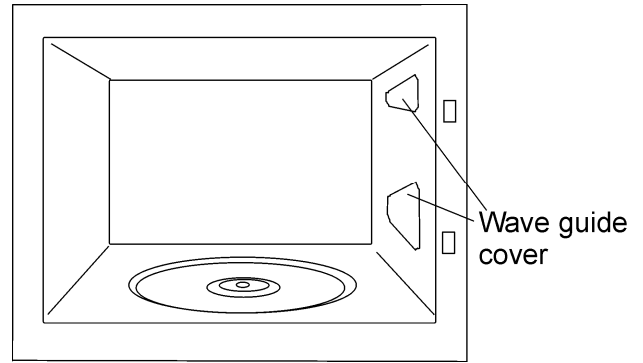
döner tabanın her zaman temiz olmasına dikkat ediniz.

Kapak, kapak contası ve fırının ön kısmı :

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

Mika koruyucular:

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



Mikrodalga yönlendirici anten kapakları

Cihaz düzgün çalışmıyor:

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

Yiyecekler ısınmıyor ya da çok yavaş ısınıyor:

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

Yiyecek çok sıcak, kuru ya da yandı:

- Doğru zaman ve güç seviyesi seçildi mi?

Cihaz çalışırken sesler çıkarıyor:

- Mikrodalga fırının içinde ark oluştu mu?
- Kullanılan kap fırının duvarlarına temas ediyor mu?

- Mikrodalga fırının içinde şiş ya da kaşık olabilir mi?

Fırın içi aydınlatma yanmıyor:

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

Cihazın kablo değişimi :




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

Başka bir hata fark edildiğinde de yetkili teknik servisleri çağırınız.

Tüm tamir işlemleri Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Düğmelerin fonksiyonları

Sembol	Açıklama	Güç	Yiyecekler ve Kullanım
	Mikrodalga	P 01 -----160W	Hassas yiyecekleri için yavaş buz çözmek ve yiyecekleri sıcak tutmak.
		P 02 -----320W	Düşük ısıda pişirmek, pirinç kaynatmak ve hızlı buz çözmek.
		P 03 -----480W	Yağ eritmek Mama ısıtmak.
		P 04 -----640W	Sebzeleri ve diğer yiyecekleri pişirmek Dikkatli pişirmek ve ısıtma yapmak Küçük miktarları ısıtmak ve pişirmek Hassas yiyecekleri ısıtmak
		P 05 -----800W	Yiyecekleri ve sıvıları hızlı pişirmek ve ısıtmak
	Mikrodalga + Izgara	P 01 ----- 160W	Tost yapmak
		P 02 ----- 320W	Kümes hayvanları ve etleri ızgara yapmak
		P 03 ----- 480W	Rulo köfte pişirmek ve yemekleri "graten" yapmak
		P 04 ----- 640W	Köfte hazırlamak
		P 05 ----- 800W	Patates "graten"
	Izgara	---	Her türlü yiyeceği ızgara yapmak

Özellikler

- AC voltaj Teknik plakaya bakınız
- Sigorta 12 A / 250 V
- Gerekli Güç 1200 W
- Izgara gücü 1000 W
- Mikrodalga çıkış gücü 800 W
- Mikrodalga frekansı 2450 MHz
- Dış ölçüler (G×Y×D) 595 × 390 × 320 mm
- İç kabin ölçüleri (G×Y×D) 305 × 210 × 280 mm
- Fırın kapasitesi 20 litre
- Ağırlık 18.6

Teka Subsidiaries

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