



User's Guide

Models

MB 620 BI

ML 820 BI

ES	Guía de Uso
PT	Guia de Utilização
TR	Kullanma Kılavuzu
EL	Οδηγός Λειτουργίας

ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

PORTUGUÊS



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

TÜRKÇE



Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun.

Modele bağlı olarak, fırında bulunan aksesuarlar gösterilen resimlerden farklı olabilir.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες.

Ανάλογα με το μοντέλο, τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται στο φούρνο μπορεί να διαφέρουν από τις εικόνες.

Índice

Información sobre seguridad	4	Indicaciones importantes!	16
Seguridad de niños y personas vulnerables	4	Tablas y sugerencias – Cocinar verduras	17
SEGURIDAD GENERAL	4	Tablas y sugerencias – Cocinar pescado	18
Instalación	7		
Limpieza	7	¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?....	18
Reparación	8	Función microondas	18
Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas	8	Pruebe la vajilla	18
		Recipientes y películas de aluminio.....	18
		Tapas	19
Descripción del horno	10	Limpieza y Mantenimiento del microondas.....	20
Las ventajas de las microondas.....	11	Superficie exterior	20
Modo de funcionamiento del horno microondas	11	Interior	20
Por qué se calientan los alimentos.....	11	Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato	20
Instrucciones de utilización	12	Tapas de mica	20
Función: Microondas.....	12	¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?	21
Tiempo de funcionamiento	12	Características técnicas.....	21
Durante el funcionamiento.....	13	Especificaciones.....	21
Interrupción de la función.....	13	Indicaciones sobre protección medioambiental.....	22
Fin de Función.....	13	Instrucciones de instalación.....	22
Descongelación	14		
Indicaciones generales para la descongelación	15		
Cocinar con microondas.....	16		
Cocinar con microondas.....	16		

Información sobre seguridad



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

Seguridad de niños y personas vulnerables

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

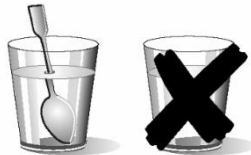
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice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

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo hostales o pensiones.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
 - El cristal de la ventana está dañado;
 - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.
- El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**
- ¡Cuidado! Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!



- **¡Cuidado al calentar líquidos!**

Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados

hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**

Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Instalación

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

Limpieza

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que

mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.

- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

Reparación

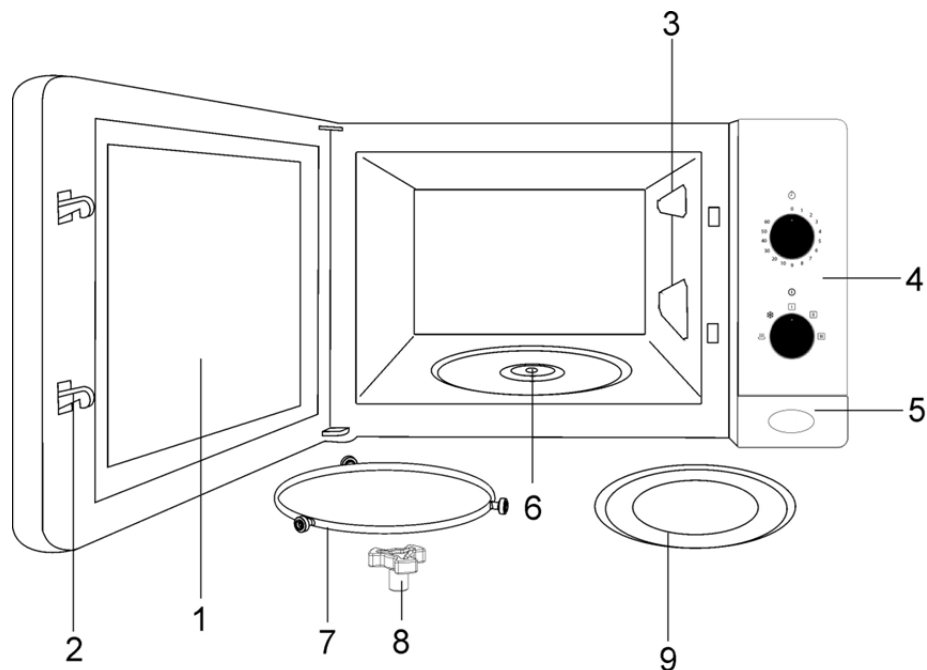
- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
-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

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

- No ponga el horno en marcha sin el acoplamiento, el anillo rotativo y el respectivo plato.
- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.






- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

Descripción del horno



- 1. Cristal de la puerta
- 2. Lengüeta
- 3. Tapas de mica
- 4. Panel de mandos
- 5. Botón de apertura
- 6. Encaje del soporte rotativo
- 7. Soporte rotativo
- 8. Acoplador del motor
- 9. Plato rotativo

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Mantener Caliente	150 W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
	Descongelar	290 W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
	Mínima	460 W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
	Media	650 W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
	Máxima	800 W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,

Las ventajas de las microondas

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

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

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

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

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas.

Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo. Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

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

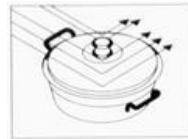
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

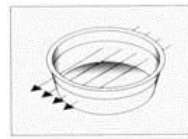
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, lípidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

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

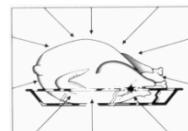
Las microondas son reflejadas por el metal...



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



... y son absorbidos por los alimentos.

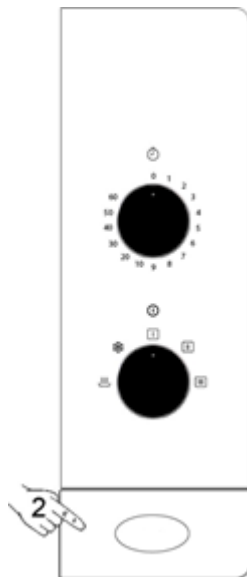


Instrucciones de utilización

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

Observe la figura adjunta y proceda del siguiente modo:

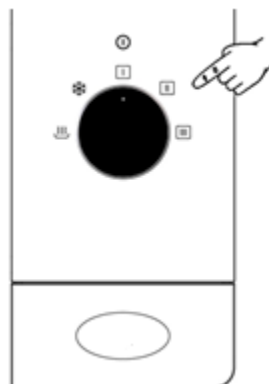
1. Conecte el horno microondas a una toma de corriente apropiada
2. Para abrir la puerta, presione el **BOTÓN DE APERTURA**.
La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o sobre la rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, de acuerdo con lo descrito en los apartados siguientes.
5. Cierre la puerta.
6. El horno empieza a funcionar.



Función: Microondas

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

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



Tiempo de funcionamiento

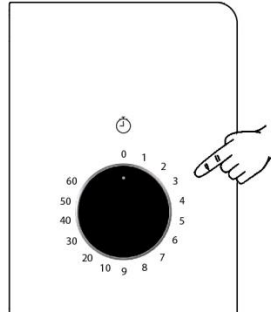
La selección del tiempo de funcionamiento deseado se efectúa girando el Botón del Temporizador.

Para tiempos inferiores a 2 minutos gire el Botón del Temporizador hasta un tiempo

superior y después retroceda hasta al tiempo deseado.

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

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



Durante el funcionamiento...

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

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

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

Podrá entonces, si lo desea:

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

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

Interrupción de la función

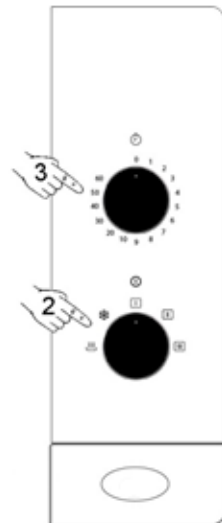
Para interrumpir el funcionamiento de las microondas gire el Botón Temporizador hasta CERO o abra la puerta. Si desea cancelar el proceso de cocción, gire el

Botón del Temporizador hasta CERO y cierre la puerta.

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

Fin de Función


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



Descongelación

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

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

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Descongelar	290 W
	Descongelar / Mantener Caliente	150 W

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

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Observación
	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

Indicaciones generales para la descongelación

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

Cocinar con microondas

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

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

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

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

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

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:
 - doble de la cantidad – doble del tiempo
 - mitad de la cantidad – mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar distintos tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del aparato se puede abrir en cualquier momento. El aparato se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si se cierra la puerta.

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

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.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien

el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.




- No cierre las **bolsas de plástico** con pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.

- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de 70°C.
- Durante la cocción puede formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

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

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Posición	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	650		10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800		3-5	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.
		460		10-12		

¿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**!

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

Tabla – vajilla

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

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del microondas

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

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

Superficie exterior

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

Interior

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.
 - **¡Importante!** El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.
 - Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.
 - A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.

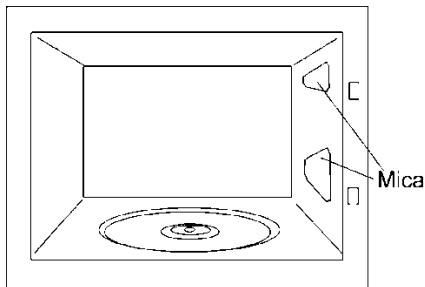
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato

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

Tapas de mica

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



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

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

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

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

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

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

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

- ¿Existe arco eléctrico en el interior del microondas?

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

La iluminación interior no se enciende:

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

Sustitución del cable de alimentación

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

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

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

Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC (Ver Chapa Características)
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Potencia requerida 1200 W
- Potencia del grill..... 1050 W
- Potencia de salida microondas. 800 W
- Frecuencia de microondas... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensiones interiores (LxAxP)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno. 18 l
- Peso..... 18,6kg

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

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

Eliminación de aparatos fuera de uso

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

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

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

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

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:

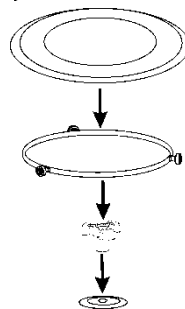
- Puerta y bisagras
- Frontal del microondas
- Superficies interiores y exteriores del aparato

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..

Índice

Informações de segurança	25	Cozinhar com microondas	37
Segurança para Crianças e Pessoas		Cozinhar com microondas...	37
Vulneráveis	25	Indicações importantes!	37
Segurança geral	25	Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes	38
Instalação	28	Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe	39
Limpeza	28	Que tipo de loiça pode ser utilizada?	39
Reparação	29	Função microondas	39
Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas	29	Teste à loiça	39
Descrição do forno	31	Recipientes e películas de alumínio	39
Descrição das Funções	31	Tampas	40
As vantagens do forno microondas	32	Tabela – Loiça	40
Modo de funcionamento do forno microondas	32	Limpeza e Manutenção do microondas.	41
Porque é que os alimentos aquecem	32	Superfície exterior	41
Instruções de utilização	33	Interior	41
Função: Microondas	33	Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho	41
Tempo de funcionamento	34	Tampas de mica	41
Durante o funcionamento	34	O que fazer em caso de falha de funcionamento?	42
Interrupção da função	34	Características técnicas	43
Fim de Função	34	Especificações	43
Descongelação	35	Proteção ambiental	43
Indicações gerais para a descongelação	36	Instruções de instalação	43

Informações de segurança



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

Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente

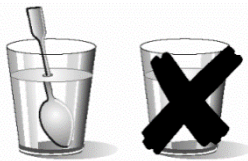
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com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

Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:

- áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
 - ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
 - **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
 - Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
 - Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
 - O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
 - **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - O vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.
 - O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Atenção! Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



- Cuidado ao aquecer líquidos!
Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados

para fora do recipiente. **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**

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

Instalação

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

Limpeza

- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.

- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Reparação

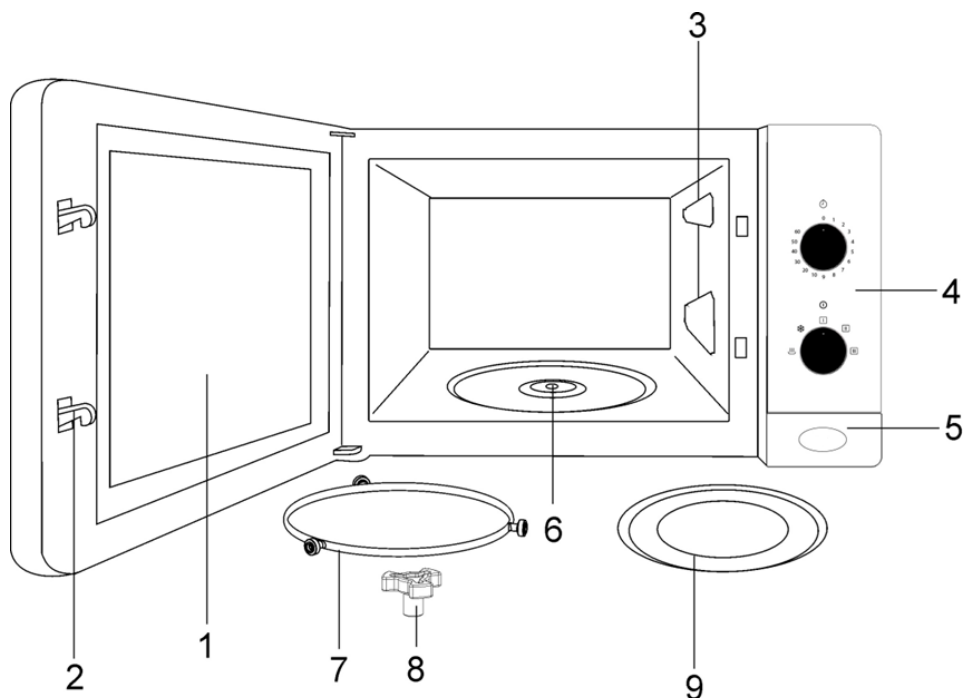
- **ADVERTÊNCIA:** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- **ADVERTÊNCIA:** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA:** Em caso de danos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

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

- Não coloque o forno em funcionamento sem o acoplamento, o anel rotativo e o respetivo prato.
- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.

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

Descrição do forno



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

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Manter quente	150 W	Descongelação lenta para alimentos delicados, manter quente
	Descongelar	290 W	Cozinhar com pouco calor, refogar arroz Descongelação rápida
	Potência Mínima	460 W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
	Potência Média	650 W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
	Potência Máxima	800 W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,

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.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetron 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.

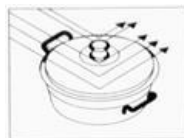
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

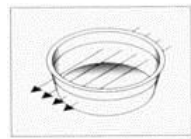
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

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

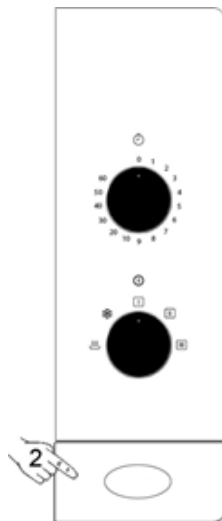
Atenção: Nunca utilize o microondas em vazio, ou seja, sem alimentos:

Observe a figura em anexo e proceda do seguinte modo:

1. Ligue o forno microondas a uma tomada de corrente apropriada (ver: Especificações).
2. Para abrir a porta, prima o BOTÃO DE ABERTURA.

A iluminação interior do microondas acende.

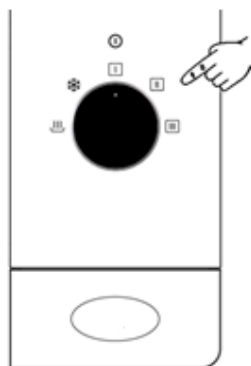
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja.
4. Seleccione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta.
6. O forno começa a funcionar.



Função: Microondas

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

Posição	Nível de Potência	Potência
	Máxima	800 W
	Média	650 W
	Mínima	460 W
	Descongelar	290 W
	Manter quente	150 W



Tempo de funcionamento

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

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

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

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

Durante o funcionamento...

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

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

- INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;
- O Temporizador pára automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

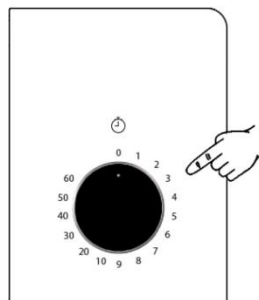
Poderá então, se o desejar:

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

Feche novamente a porta. O forno começa a funcionar.

Interrupção da função

Para interromper o funcionamento do microondas rode o Botão do Temporizador até ZERO ou abra a porta. Se pretender

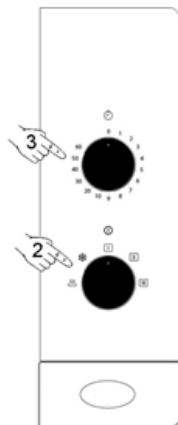


cancelar o processo de cozinhado, rode o Botão do Temporizador até ZERO e feche a porta.

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

Fim de Função


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



Descongelação

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

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

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

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

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
	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 ultracongeladas, 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. Virar os alimentos em intervalos regulares.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, 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.

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

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

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

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

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!**

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.

Tabela – Loiça

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

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.

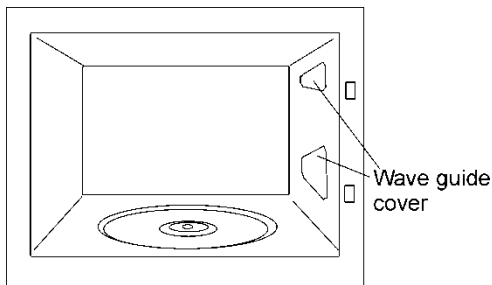
Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho

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

Especificações

- Tensão AC Ver Chapa Características
- Fusível..... 12 A / 250 V
- Potência requerida 1200 W
- Potência de saída microondas..... 800 W
- Frequência de microondas... .. 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP)..... 595 x 390 x 325 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 305 x 210 x 280 mm
- Capacidade do forno..... 18 ltr
- Peso..... 18,6 kg

Proteção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

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

Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2012/19/EU 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.

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.

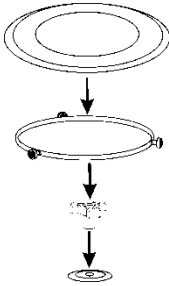
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- 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.

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	46	Mikrodalgalarla pişirmek.....	57
Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği	46	Önemli İpuçları!.....	57
Genel Güvenlik.....	46	Tablo ve öneriler – Sebzelelerin pişirilmesi	58
Montaj.....	48	Tablolar ve öneriler – Balık pişirme..	58
Temizlik	49	Ne tür kaplar kullanılmalıdır?.....	59
Tamirat	49	Mikrodalga fonksiyonu	59
Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir.....	50	Kapların uygunluğunun testi	59
Cihazın tanımı.....	51	Alüminyum kaplar ve folyolar	59
Fonksiyon ve düğmelerin açıklamaları	51	Kapaklar	59
Mikrodalga fırının avantajları	52	Tablo – Kullanılabilecek kaplar	60
Mikrodalga fırının çalışması.....	52	Temizlik ve bakım	60
Yemekler nasıl ısınır.....	52	Dış kısım.....	60
Kullanma talimatları	53	İç kısım	61
Mikrodalga fonksiyonu	53	Kapak, kapak contası ve fırının ön kısmı	61
Çalışma süresi.....	54	Mika koruyucular.....	61
Çalışma esnasında... ..	54	Sorun giderme.....	61
Cihazın Çalışmasına Müdahale Etmek	54	Teknik Özellikler	62
Program Sonu	54	Özellikler	62
Buz Çözme.....	55	Çevrenin Korunması için Öneriler ...	62
Mikrodalga pişirme.....	57	Montaj talimatları	63

Güvenlik Uyarıları

 Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montaj ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu daha sonra kullanmak için daima cihazın yakınında bulundurun.

Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

UYARI! Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.

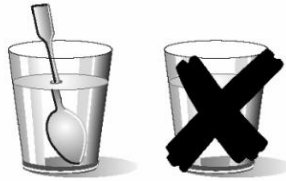
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenliği aygıtı varsa bu aygıtı etkinleştirmenizi tavsiye ederiz.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.

Genel Güvenlik

- Bu cihaz aşağıdaki gibi, ev ve benzeri alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - Mağaza, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki mutfak bölümleri.
 - Çiftlik evleri.
 - Otel, motel ve diğer konaklama yerlerindeki müşteriler tarafından.
 - Pansiyon tipi ortamlarda.
- Çalışır konumdayken cihazın içi sıcak hale gelir. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokunmayın.

- Cihazdan aksesuar veya fırın kabı alırken ya da bunları cihaza koyarken her zaman fırın eldiveni kullanın.
- **UYARI:** Sıvı veya diğer gıdaları kapalı kaplar içerisinde ısıtmayın. Patlayabilirler.
- Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun gereçler kullanın.
- Plastik veya kağıt kaplar içerisinde yiyecek ısıtacağınızda yanma olasılığına karşı cihazı kontrol altında tutun.
- Cihaz yiyecek ve içeceklerin ısıtılması için üretilmiştir. Yiyecek veya kıyafetlerin kurutulması ve elektrikli battaniye, terlik, sünger, nemli kıyafet ve benzerlerinin ısıtılması yaralanma, yanma veya yangın riskine yol açabilir.
- **UYARI! ZAMAN** fırın kullanılmamalıdır
 - Kapı doğru kapalı değil;
 - Kapı menteşeleri zarar;
 - Kapı ve fırın ön arasındaki temas yüzeyleri hasar görmüş;
 - Kapı pencere camı hasar görmüş;
 - İçinde hiçbir metal nesne bile olsa fırın içinde sık sık elektrik arki vardır.
- Bir Teknik Destek Servis teknisyeni tarafından tamir edildikten sonra fırın sadece tekrar kullanılabilir.
- Duman açığa çıkması durumunda cihazı kapayın veya fişini çekin ve ateşi boğmak için kapağı kapalı tutun
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmeli patlayıcı kaynamaya neden olabilir. Kap tutulurken dikkat edilmelidir.
- Yanmanın önüne geçmek için biberon içerikleri ve bebek maması kavanozları karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketimden önce sıcaklık kontrol edilmelidir
- Kabuklu yumurtalar ve bütün, pişmiş yumurtalar patlayabilecekleri için cihaz içerisinde ısıtılmamalıdır. Bu gıdalar, mikrodalga ile ısıtma sonrasında da patlayabilir.

- **UYARI!** Saf alkol ya da alkollü içecekleri YANGIN TEHLİKESİNE karşı mikrodalga. FIRINDA ISITMAYINIZ!
- **UYARI!** 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.
- Sıcak kapı veya fırında diğer elektrikli aletlerin güç kablolarını yakalamak asla emin olun. Kablo izolasyonu eriyebilir.
- Kısa devre tehlikesi!



Sıvıları ısıtırken dikkatli olunuz!

Su, kahve, çay, süt vb. sıvılar mikrodalgada ısıtıldıklarında fırının içinde kaynama noktasına çok yaklaşabilirler. Bu maddeler cihazdan hızlı çıkarılırlarsa aniden kaynama noktasına ulaşarak kabın dışına (elinize, üzerinize) doğru patlayabilirler.

YARALANMA VE YANMA RİSK!

Bu durumu önlemek için sıvıları ısıtırken içlerine plastik kaşık veya cam çubuk koyunuz.

Montaj

- Elektrik sistemi kopukluk için aşırı gerilim kategorisi III altında tam kopukluk sağlayan tüm kutuplarında temas ayırımı olan bir vasıta ile donatılmış olmalıdır.
- Fiş, elektrik bağlantıları için kullanılırsa, o kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

- Anti-şok koruması kurulumcu tarafından tedarik edilmelidir.
- BU CİHAZIN TOPRAKLANMASI GEREKİR.

Temizlik

- Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek kalıntıları giderilmelidir.
- Cihazın temiz bir şekilde kullanılmaması yüzeyin aşınmasına neden olabilir ve bu durum cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumların oluşmasına neden olabilir.
- Kapağın camını silmek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız, çünkü bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Bölümünde "Temizlik ve bakım" temizlik ile ilgili talimatları takip edin.
- Kapı temas yüzeyleri (boşluğun ön ve kapıların iç kısmı) doğru fırın fonksiyonlarını sağlamak amacıyla çok temiz tutulması gerekmektedir.

Tamirat

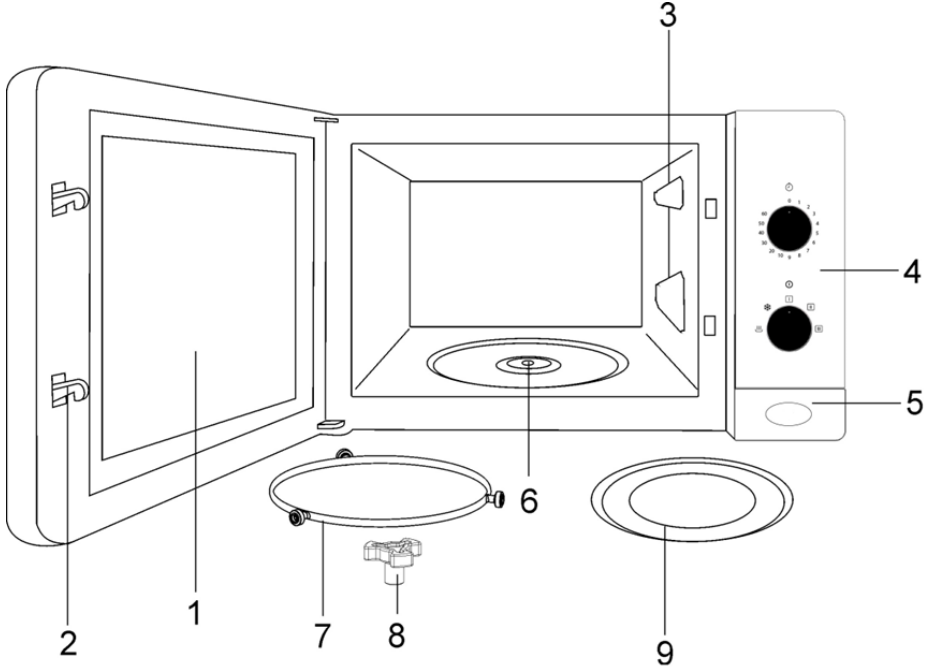
- **UYARI:** Bakım güç kaynağını kesmek önce.
- **UYARI:** Yalnızca yetkili bir kişinin herhangi bir hizmet veya onarım ameliyatı yapabilir mi mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlayan bir kapağın çıkarılmasını kapsar.
- **UYARI:** kapı veya kapı contaları hasarlı ise yetkili bir kişi tarafından tamir edilene kadar, cihaz çalıştırılmamalıdır.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda kablo, bir kazanın meydana gelmesine engel olmak için, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

- Tamir, bakım ve deęişim işlemleri özellikle de elektrikle ilgili bölüm ve parçalarda sadece Yetkili Servisler tarafından yapılmalıdır.

Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir

- Döner tepsi içinde olmadan cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazı içinde yiyecek yokken çalıştırmayınız. Bu aşırı yüklenmeye sebep olabilir. **ZARAR RİSK!**
- Program denemeleri için fırın içine bir bardak su koyunuz. Su mikrodalgaları emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayız, tıkamayınız.
- Yalnızca mikrodalga fırınlara uyumlu kullanılabilir kaplar kullanın. Tabakları ve kapları kullanmadan önce uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. (uygun kaplar kısmına bakınız.)
- Fırın tavanındaki mika kapağı hiçbir zaman çıkarmayınız! Bu kapak yağların ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini önler.
- Cihazın içine alev alabilecek hiçbir malzeme koymayınız. Bu malzemeler cihaz çalışınca yangına sebep olabilir.
- Fırını kiler olarak kullanmayınız.
- Fırını yağda kızartmalar için kullanmayınız zira mikrodalganın ısıttığı yağın derecesini kontrol etmek imkansız olabilir.
- Fırın kapağı açıkken yaslanmayınız ve üzerine oturmayınız. Bu özellikle menteşelere ve fırına zarar verebilir. Fırının kapağı maksimum 8 kg. ağırlık taşır.
- Döner tabla ve ızgaralar 8 kg azami yük taşıyabilir. Fırını zarar görmesini önlemek için, bu yükü aşmayın.

Cihazın tanımı



- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Kapaktaki camı | 6. Döner taban için yiv |
| 2. Kapak kilidi | 7. Döner taban |
| 3. Mika koruyucular | 8. Tepsisi motoru |
| 4. Kontrol paneli | 9. Döner tepsi |
| 5. Açma düğmesi | |

Fonksiyon ve düğmelerin açıklamaları

Sembol	Açıklama	Güç	Yiyecekler
	Sıcak tutma	150 W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözmek ve yiyecekleri sıcak tutmak
	Buz çözme	290 W	Düşük ısıda pişirmek, pirinç kaynatmak ve buz çözmek
	Minimum	460 W	Yağ eritmek Bebek maması ısıtmak
	Orta	650 W	Sebzeleri ve diğer yiyecekleri pişirmek Dikkatli pişirmek ve ısıtma yapmak Küçük miktarları ısıtmak ve pişirmek Hassas yiyecekleri ısıtmak
	Maksimum	800 W	Yiyecekleri ve sıvıları hızlı pişirmek ve ısıtmak

Mikrodalga fırının avantajları

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

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

Mikrodalga fırının çalışması

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 tepsi tarafından yayılırlar.

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

Yemekler nasıl 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.

İsı yiyeceklerin içinde meydana getirildiği için

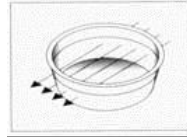
- Yemek susuz yada yağsız pişebilir.
- Mikrodalga fırında pişirmek, ısıtmak ya da buz çözmek geleneksel fırındakinden çok daha kısa sürer.
- Yiyecekteki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunmuş olur.
- Ne yiyeceklerin doğal tadı nede renklerinde değişiklik olmaz.

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

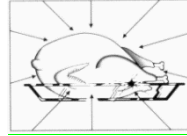
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



...camdan, porselenden geçerler...



...ve yiyecekler tarafından emilirler.



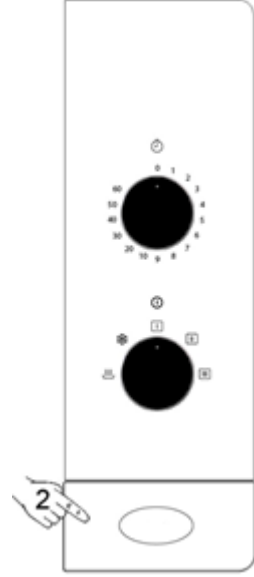
Kullanma talimatları

UYARI : Mikrodalga fırını içi boşken kesinlikle kullanmayınız.

Örnek: içinde herhangi bir yiyecek olmadığı zaman.

Diyagrama bakıp aşağıdakileri uygulayın:

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



Mikrodalga fonksiyonu

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

Yer	Güç seviyesi	Güç
	Maksimum	800 W
	Orta	650 W
	Minimum	460 W
	Buz çözme	290 W
	Sıcak tutma	150 W



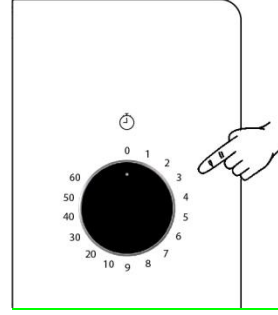
Çalışma süresi

İstenilen çalışma süresi zaman ayar düğmesi çevrilerek seçilir.

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

“0” dışındaki bütün süre ayarlarında fırının ışığı açık olacaktır.

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



Çalışma esnasında...

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

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

- MİRODALGANIN ÇALIŞMASI OTOMATİK OLARAK DURDURULUR.
- Izgara kapanır, ama bir süre daha yüksek ısıda kalır.
- Zamanlayıcı otomatik olarak durur ve kalan pişirme süresini gösterir.

Dilerseniz:

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

Kapağı tekrar kapatınız, fırın çalışmaya başlayacaktır.

Cihazın Çalışmasına Müdahale Etmek

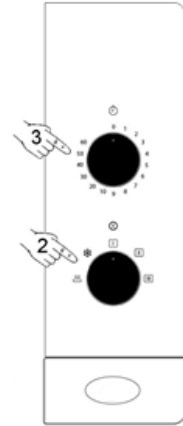
Mikrodalgaya müdahale etmek gerekirse, zaman ayar düğmesini “0” konumuna getiriniz ya da kapağını açınız.

Pişirme programını iptal etmek istiyorsanız, zaman ayar düğmesini “0” yapınız ve kapağını kapatınız.

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



Program Sonu

Seçilen zaman dolduğunda, fırın sinyal verir ve zaman ayar düğmesi “0” konumuna gelir.



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.

Yer	Güç Seviyesi	Güç
	Buz çözme	290 W
	Buz çözme/ sıcak tutma	150 W

Yiyecek	Ağırlık	Buz çözme süresi	Bekleme süresi	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

Yiyecek	Ağırlık	Buz çözme süresi	Bekleme süresi	Uygulama
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 açın

Genel olarak buz çözme önerileri

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 çözülmemelidir.
8. Oda ısısına geldiklerinde birkaç dakika içinde servise hazır olacaklardır. Eğer krema derin dondurucuda dondurulduysa, yerken içinde küçük buz parçacıkları kalmaması için yenmeden önce çırpılmalıdır.
9. Kümes hayvanlarını, sularının rahatça süzülebilmesi için derince bir kaba koyunuz
10. Düzenli aralıklarla yiyecek çevirin.
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 hayvanlarınınki, başka yiyeceklerle temas etmeden atılmalı ve hiçbir şekilde kullanılmamalıdır.
13. Unutmayınız ki çözülmenin tam anlamıyla gerçekleşebilmesi için bir "dinlenme süresi" gereklidir. Bu süre genelde 15-20 dakikadır.

Mikroalgaya pişirme

Mikroalgaya her hangi bir kap yerleştirmeden önce kabin 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.

Mikroalgalarla pişirmek...

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 mikroalgaların yiyeceğe

geçmesine imkan vermeli ve buharın çıkabilmesi için aralık durmalıdır.

Önemli İpuçları!

- Kabuklu ve haşlanmış bütün haldeki yumurtalar patlama riskine karşı mikrodalgada ısıtılmamalıdır.
- Kabuklu yiyecekler (ör: elma, domates, patates, sosis) ısıtılmadan veya pişirilmeden önce yarımalarını engellemek için çatalla delinmelidir.
- Nemi az yiyecekler hazırlanırken (ör: donmuş ekmeğe çözmek, mısır patlatmak) nem çok çabuk buharlaşır. Bu durumda cihaz vakum etkisi yaratır ve yiyecekler kararır. Bu durum cihaza ve kullanılan kaplara zarar verebilir. Bu sebeple, cihaz yeterli zamana ayarlanmalı ve pişme süresince yiyecek sık sık denetlenmelidir.
- Mikroalgaya fırında büyük miktarlarda sıvı yağ ısıtmak (kızartma yapmak) mümkün değildir.
- Sıvıları hava geçirmeyen kaplarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!
- Alkollü içecekleri çok yüksek derecelerde ısıtmayınız. Çazı yeterli zamana ayarlayınız ve sık sık kontrol ediniz.
- Patlayıcı hiçbir maddeyi veya sıvıyı mikrodalgaya 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 tepsiye 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 çıkabilsin.
- Yiyecekler ısıtılırken ya da pişirilirken minimum 70°C ısıya ulaşması gerekmektedir.

- Pişirme sırasında kapak camında su buharı oluşabilir ve bu buhar bir süre sonra damlamaya başlayabilir. Bu normal bir durumdur ve eğer oda sıcaklığı düşükse sık sık görülebilir. Bu cihaz için bir tehlike oluşturmaz. Pişirme sonunda camdan buharı ve suları temizleyiniz

Tablo ve öneriler – Sebzelerin pişirilmesi

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

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

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

Ne tür kaplar kullanılmalıdır?

Mikrodalga fonksiyonu

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

Bu yüzden sırlı, metal işleme veya parçaları olan cam ve seramik kapların da kullanılması uygun değildir.

Mikrodalga fırında kullanılacak ideal malzeme; ısıya dayanıklı cam, porselen veya seramiktir. Değerli kristal veya porselen kaplar, önceden pişmiş yiyeceklerin çözdürülmesi veya ısıtılması gibi kısa süreli işlemler için kullanılmalıdır.

Kapların uygunluğunun testi

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.

Alüminyum kaplar ve folyolar

Önceden pişmiş yiyecekler alüminyum kaplarda veya alüminyum folyoya sarılmış olarak ısıtılmak isteniyorsa aşağıdaki talimatlar takip edilir:

- Üretici firmanın ambalaj üzerindeki talimatlarına dikkat ediniz.
- Alüminyum kaplar 3 cm den derin olmamalı ve fırın duvarlarına minimum 3 cm mesafede olup kesinlikle temas

etmemelidir. Alüminyum kapak varsa çıkarılmalıdır.

- Alüminyum kabı direkt olarak döner tabağın üstüne yerleştiriniz. Eğer ızgara aparatı kullanılıyorsa, alüminyum kap porselen bir tabağa oturtulmalıdır. Hiçbir zaman alüminyum kabı direkt olarak ızgara aparatının üzerine koymayınız.
- Bu durumda yiyecek sadece üstten ısınacağı için pişme süresi daha uzun olacaktır. Emin olmadığınızda sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.
- Buz çözme yaparken, alüminyum folyo mikrodalgaları yansıtmak için de kullanılabilir. Hassas yiyecekler, örneğin kümes hayvanları ve kıyma, folyo ile kapatılarak fazla ısıdan korunabilir.
- Önemli : Alüminyum folyo fırın duvarlarına temas ettirilmemelidir. Aksi halde folyo ark oluşmasına sebep olur

Kapaklar

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

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

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

Aşağıdaki tablo hangi durumda ne tür kaplar kullanılabileceğini gösterir.

Tablo – Kullanılabilecek kaplar

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

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

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

Temizlik ve bakım

CIHAZI TEMİZLEMEDEN ÖNCE FIŞIN PRİZDE OLMADIĞINA EMİN OLUN.

Cihazı kullandıktan sonra soğumasını bekleyiniz. Yüzeze zarar verecek aşındırıcı temizlik maddeleri, güçlü kimyasallar içeren

temizlik malzemeleri ve sivri cisimler kullanmayınız

Dış kısım

1. Fırını nötr deterjanlar, ılık su ve nemli bir bezle temizleyiniz.

2. Fırının havalandırma deliklerine su girmemesine dikkat ediniz

İç kısım

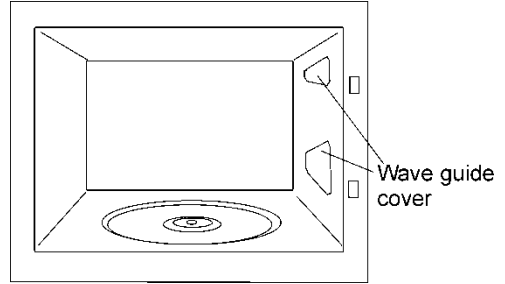
1. Her kullanımdan sonra fırının duvarlarını nemli bir bezle temizleyiniz.
2. Fırının iç kısmındaki havalandırma deliklerine su girmemesine dikkat ediniz.
3. Eğer son temizlemeden sonra belirli bir zaman geçmişse ve fırının duvarlarında kir birikmişse, bir bardak suyu fırının içine yerleştirdikten sonra fırını en yüksek güçte 4 dakika çalıştırınız. Bu işlem fırının duvarlarında nem birikmesini ve fırının kolaylıkla temizlenmesini sağlayacaktır.
 - **Önemli!** Cihaz buharlı temizleme makineleri ile temizlenmemelidir, çünkü buhar elektrik yüklü parçalarda kısa devre oluşmasına neden olabilir.
 - Çok kirlenmiş ve lekeli paslanmaz çelik yüzeyler yumuşak ve çizmeyecek temizlik malzemeleri ile temizlenmelidir. Sıcak su ile durulanıp, çok iyi kurulanmalıdır.
4. Aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyiniz. Eğer aksesuarlar çok kirlenmişse bir süre suda beklettikten sonra bir sünger ve fırça yardımıyla temizleyiniz. Cihazınızla birlikte verilen aksesuarlar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Döner tepsinin ve dönen tabanın her zaman temiz olmasına dikkat ediniz.

Kapak, kapak contası ve fırının ön kısmı

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

Mika koruyucular

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



Sorun giderme

Cihaz düzgün çalışmıyor:

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

Yiyecekler ısınmıyor ya da çok yavaş ısınıyor:

- Yanlışlıkla metal bir kap kullanılmış olabilir mi ?

- Doğru zaman ve güç seviyesi seçildi mi?
- Cihaza her zamankinden daha çok veya daha soğuk bir yiyecek mi koyuldu?

Yiyecek çok sıcak, kuru ya da yandı ise:

- 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 Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından değiştirilebilir

Cihazın elektrik kablosu hasarlı:

- Eğer kablo zarar görmüşse, olası bir tehlikeli duruma sebebiyet vermemek ve özel aletler gerektiği için bu değişim

muhakkak **Teka** Yetkili Teknik Servisi tarafından yapılmalıdır

Başka bir hata fark edildiğinde de Yetkili Teknik Servisleri çağırınız

Tüm tamir işlemleri Teka Yetkili Teknik Servisleri tarafından yapılmalıdır

Teknik Özellikler

Özellikler

- AC voltaj(bkz. ürün etiketine)
- Sigorta12 A / 250 V
- Gerekli Güç1200 W
- Izgara gücü 1050W
- Mikrodalga çıkış gücü800 W
- Mikrodalga frekansı2450 MHz
- Dış ölçüler (G×Y×D)595 × 390 × 325 mm
- İç kabin ölçüleri (G×Y×D)305 × 210 × 280 mm
- Fırın kapasitesi18 litre
- Ağırlık.....18,6 Kg

Çevrenin Korunması için Öneriler

Ambalajın Atılması

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

Eski elektrikli cihazların atılması

Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), 2012/19/EU yasası eski elektrikli cihazların normal ayrıştırılmamış yerel yönetimlere ait çöp döngüsüne katamayacağınızı belirtir.

Eski elektrikli cihazların çevre ve insan sağlığına zarar vermemesi, içerdikleri materyalin geri dönüşüm ve kazanımının da optimum seviyede olabilmesi için ayrıca toplanıp imha edilmelidir .

Üstü çarpılanmış tekerlekli çöp kutusu sembolü sizin sorumluluğunuz olan; elektrikli cihazların ayrı olarak toplanıp imhasının zorunluluğunu hatırlatır .

Tüketiciler kendi yerel yöneticileri veya ürünün satıcıları ile doğru imha yöntemleri hakkında temasa geçmelidirler.

Cihazı atmadan önce elektrik kablosunu çıkartın keserek kullanılmaz hale getirdikten sonra atın.

Montaj talimatları

Cihazın kapak açma düğmesine basarak kapağını açın, içindeki bütün paketleme malzemelerini çıkarınız. Cihazın içini ve aksesuarlarını nemli bir bezle silip kurulayınız. Aşındırıcı veya çok güçlü kokulu temizlik ürünleri kullanmayın.

Aşağıdaki parçaların iyi durumda olduğundan emin olun:

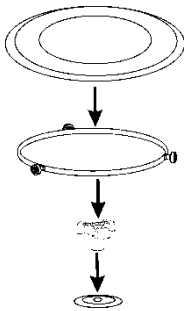
- Kapak ve menteşeler
- Mikrodalganın ön kısmı
- Mikrodalganın iç ve dış yüzeyleri

Yukarıda belirtilen kısımlarda herhangi bir hata gördüğünüzde CİHAZI KULLANMAYINIZ ve Teka Yetkili Teknik Servisi arayınız.

Cihazı ağırlığını taşıyabilecek sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz.

Cihazı ağırlığını taşıyabilecek sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz.

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



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

Cihazın havalandırma sisteminin tam anlamıyla çalışması için montajın, cihazın üzerinde boşluk kalacak şekilde yapılmasına dikkat ediniz (ekteki sayfalara bakınız).

UYARI! : cihazın montajı için elektrik prizine ihtiyaç duyulacaktır.

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 yada diğer canlılara gelebilecek zararlardan firmamız yada bayilerimiz sorumlu tutulamaz

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες για την ασφάλεια. 65

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων65

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια65

Εγκατάσταση68

Καθαρισμός68

Επισκευές69

Αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο φούρνο ή άλλες επικίνδυνες καταστάσεις, ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες ..69

Περιγραφή της συσκευής 71

Περιγραφή των λειτουργιών των πλήκτρων χειρισμού71

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων 72

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων72

Πώς θερμαίνεται το φαγητό72

Οδηγίες χρήσης..... 73

Λειτουργία: Μικροκύματα..... 74

Προγραμματισμός λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων..... 74

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής... 74

Διακοπή λειτουργίας75

Τέλος προγράμματος.....75

Ξεπάγωμα..... 75

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος77

Μαγείρεμα με μικροκύματα 77

Μαγείρεμα με μικροκύματα.....78

Σημαντικές συμβουλές!.....78

Πίνακας και υποδείξεις – Μαγείρεμα

λαχανικών.....79

Πίνακες και συμβουλές – Μαγείρεμα ψαριού80

Τί τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να χρησιμοποιηθούν 80

Στη λειτουργία μικροκυμάτων.....80

Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών80

Αλουμινένια σκευή και αλουμινόχαρτο 80

Καπάκια81

Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών81

Καθαρισμός και περιποίηση 82

Εξωτερική επιφάνεια82

Εσωτερικό.....82

Πόρτα, μεντεσέδες πόρτας και μπροστινό μέρος συσκευής.....83

Εντοπισμός και αντιμετώπιση προβλημάτων 83

Τεχνικά χαρακτηριστικά 84

Προδιαγραφές84

Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος 84

Οδηγίες εγκατάστασης 85

Πληροφορίες για την ασφάλεια



Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά

Ασφαλεία παιδιών και ευπαθών ατόμων

Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της. Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 3 ετών να βρίσκονται κοντά στην συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:

- χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
- αγροικίες,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
- περιβάλλοντα τύπου πανσιόν (για ύπνο και πρωινό).
- Η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων.
- Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα ειδικών μαξιλαριών με γέμιση θεραπευτικού υλικού, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Προειδοποίηση! Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί αν:
 - Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά,
 - χουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας,
 - Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής,
 - Έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας,
 - Δημιουργείται συχνά ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου, παρά την απουσία κάποιου μεταλλικού αντικειμένου στο θάλαμο.
- Ο φούρνος μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον επισκευαστεί από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις.
- Εάν εξέρχεται καπνός, θέστε εκτός λειτουργίας ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κρατήστε κλειστή την πόρτα για να καταστείτε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ροφημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο απότομο βράσιμο. Θα πρέπει να χειρίζεστε το σκεύος με προσοχή.
- Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και τα βάζα βρεφικής τροφής πρέπει να ανακινούνται καλά κατά την παρασκευή. Ελέγξτε

τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

- Αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στη συσκευή καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ζεστάματος στο φούρνο μικροκυμάτων.
- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!**
- **Προσοχή!** Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων, όταν η ποσότητά τους είναι μικρή, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα ψωμί μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά, αν η επιλεγμένη ισχύς είναι υψηλή.
- Για φρυγάνισμα, χρησιμοποιήστε μόνο την λειτουργία γκριλ και να παρακολουθείτε συνεχώς την συσκευή. Αν για το φρυγάνισμα του ψωμιού χρησιμοποιείτε μια συνδυασμένη λειτουργία με το γκριλ, να προσέχετε πολύ τον χρόνο καθώς μπορεί να εκδηλωθεί φωτιά σε μικρό χρονικό διάστημα.
- Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν εγκλωβίζονται από την καυτή πόρτα του φούρνου ή μέσα στον φούρνο, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!
- Προσέχετε όταν θερμαίνετε υγρά!
- Όταν τα υγρά που ζεσταίνετε (νερό, καφές, τσάι, γάλα κ.λπ.) έχουν σχεδόν φτάσει σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και απομακρυνθούν απότομα, μπορεί να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ & ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**

- Για να αποφεύγετε τέτοιες καταστάσεις όταν ζεσταίνετε υγρά, βάλτε ένα κουταλάκι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο.

Εγκατάσταση

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση θα πρέπει να υπάρχει μία διάταξη διακοπής όλων των πόλων, ώστε να παρέχει πλήρη αποσύνδεση σε υπέρταση κατηγορίας III.
- Εάν χρησιμοποιείται βύσμα/φίς για την ηλεκτρική σύνδεση, αυτό θα πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.
- Μετά την εγκατάσταση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η προστασία από ηλεκτροπληξία

Καθαρισμος

- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν διατηρείται σε καθαρή κατάσταση, μπορεί να προκληθεί φθορά της επιφάνειας με συνέπεια την αρνητική επίδραση στη διάρκεια ζωής της συσκευής και την πιθανή πρόκληση μιας επικίνδυνης κατάστασης.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα μπροστινά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου».

ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

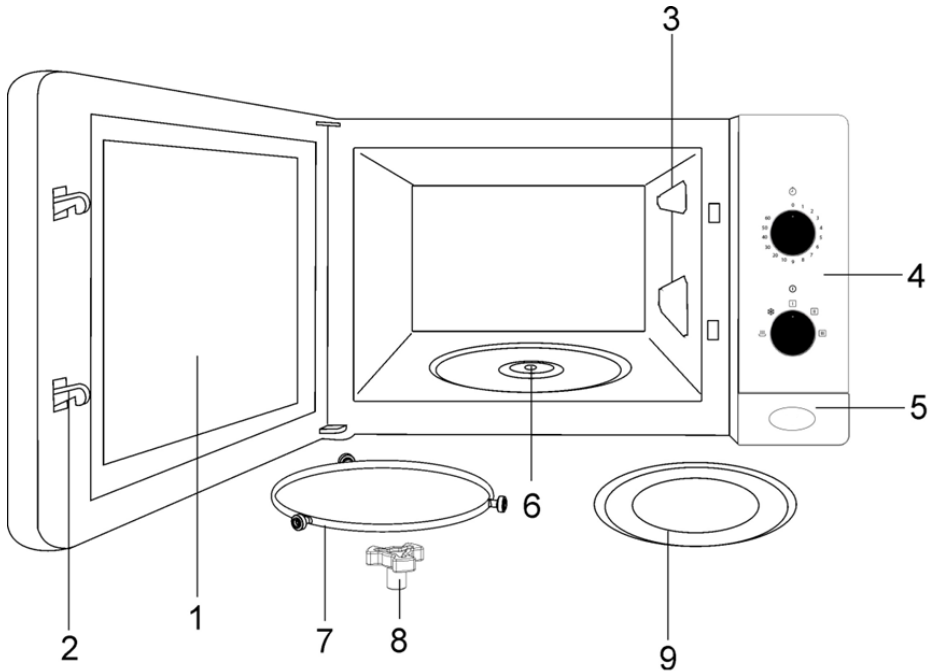
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τυχόν εργασίες συντήρησης ή επισκευής που περιλαμβάνουν την αφαίρεση ενός καλύμματος που προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια μικροκυμάτων πρέπει να εκτελούνται μόνο από καταρτισμένο τεχνικό.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η πόρτα ή τα λάστιχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιές, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία η συσκευή μέχρι να γίνει η επισκευή από ένα καταρτισμένο τεχνικό.
- Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, ειδικά των τμημάτων που έχουν τάση, μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από τεχνικούς που έχουν εξουσιοδότηση από τον κατασκευαστή.

Αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο φούρνο ή άλλες επικίνδυνες καταστάσεις, ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες

- Μην θέτετε σε λειτουργία το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους η περιστρεφόμενη βάση, ο αντίστοιχος δακτύλιος και ο περιστρεφόμενος δίσκος.
- Μην ανάβετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων, αν είναι άδειος. Αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο στο θάλαμο μπορεί να δημιουργηθεί υπερφόρτιση και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΛΑΒΗΣ!**
- Για να πειραματιστείτε πάνω στις δυνατότητες προγραμματισμού του φούρνου, βάλτε ένα ποτήρι νερό στο θάλαμό του. Το νερό θα απορροφήσει τα μικροκύματα και δε θα προκληθεί ζημιά στο φούρνο.
- Φροντίζετε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα) από την οροφή στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα εύφλεκτο αντικείμενο στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για τηγάνισμα, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- Μη στηρίζετε ή κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μπορεί, κατ' αυτόν τον τρόπο, να προκληθεί ζημιά στο φούρνο, ειδικά στους μεντεσέδες του. Η πόρτα αντέχει μέγιστο βάρος 8 κιλών.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών. Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

Περιγραφή της συσκευής



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

Περιγραφή των λειτουργιών των πλήκτρων χειρισμού

Σύμβολο	Περιγραφή	Ισχύς	Τρόφιμα
	Διατήρηση θερμότητας	150 W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων, διατήρηση φαγητών ζεστών.
	Απόψυξη	290 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, βράσιμο ρυζιού, Γρήγορο ξεπάγωμα.
	Ελάχιστο	460 W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα παιδικών τροφών.
	Μεσαίο	650 W	Μαγείρεμα λαχανικών και άλλων τροφίμων. Προσεκτικό μαγείρεμα και ζέσταμα. Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων. Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων.
	Μέγιστο	800 W	Γρήγορο μαγείρεμα και ζέσταμα υγρών και άλλων φαγητών

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων

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

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 αντανακλώνονται από τα μεταλλικά τοιχώματα, διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοίμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

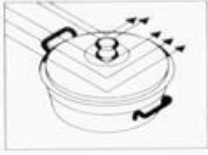
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπατώνοντας τα, μαγειρεύοντας τα ή διατηρώντας τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

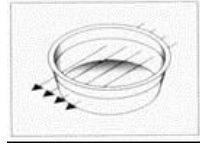
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ό,τι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται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

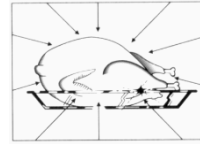
Τα μικροκύματα αντανακλώνονται από το μέταλλο...



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



...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.

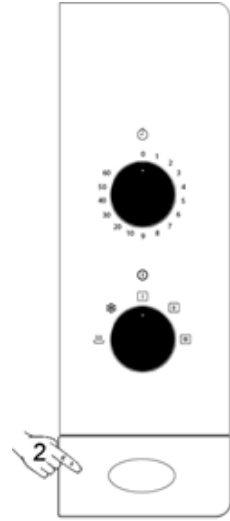


Οδηγίες χρήσης

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:

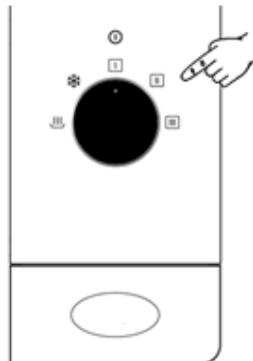
1. Συνδέστε τη συσκευή σε κατάλληλη πρίζα (ανατρέξτε στις συμβουλές που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα).
2. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε το κουμπί ανοίγματός της. Ο εσωτερικός φωτισμός του θαλάμου του φούρνου ανάβει.
3. Τοποθετήστε το σκεύος με το τρόφιμο πάνω στο πιάτο ή στην υπερυψωμένη σχάρα.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



Λειτουργία: Μικροκύματα

Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργιών στην επιθυμητή θέση ισχύος, σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα (βλ. την ενότητα Τεχνικών Χαρακτηριστικών).

Θέση	Επίπεδο	Ισχύς
	Μέγιστο	800 W
	Μεσαίο	650 W
	Ελάχιστο	460 W
	Απόψυξη	290 W
	Διατήρηση θερμότητας	150 W



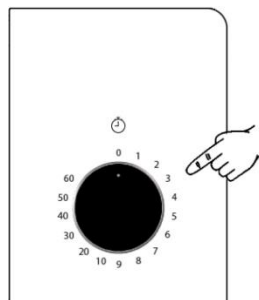
Προγραμματισμός λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων

Η επιλογή του επιθυμητού χρόνου λειτουργίας γίνεται περιστρέφοντας τον διακόπτη χρόνου.

Για περιόδους κάτω των 2 λεπτών, ρυθμίστε τον επιλογέα χρόνου σε μία ανώτερη θέση και έπειτα γυρίστε προς τα πίσω στον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας.

Όταν ο επιλογέας χρόνου βρίσκεται σε μια άλλη θέση διαφορετική από το 0, το φως του φούρνου πρέπει να είναι αναμμένο.

Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, θα ακουστεί προειδοποιητικό ηχητικό σήμα και αυτομάτως απενεργοποιείται η λειτουργία του φούρνου.



Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής...

Κατά την διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να τροποποιήσετε την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, το επίπεδο ισχύος ή την λειτουργία, περιστρέφοντας τον αντίστοιχο διακόπτη.

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

- Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΤΑΜΑΤΑ ΑΜΕΣΩΣ.
- Το γκριλ απενεργοποιείται αλλά διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία του.

- Ο χρονοδιακόπτης σταματά προσδιορίζοντας τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας.

Αν το επιθυμείτε, μπορείτε:

1. Να γυρίσετε το φαγητό ή να το μετακινήσετε στο σκεύος του, για να εξασφαλίσετε πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
2. Να επιλέξετε κάποια άλλη λειτουργία, ρυθμίζοντας τον διακόπτη λειτουργιών σε κάποια άλλη θέση.
3. Να αλλάξετε τον χρόνο λειτουργίας που υπολείπεται, περιστρέφοντας τον διακόπτη χρόνου.

Κλείστε ξανά την πόρτα. Η συσκευή θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί

Διακοπή λειτουργίας

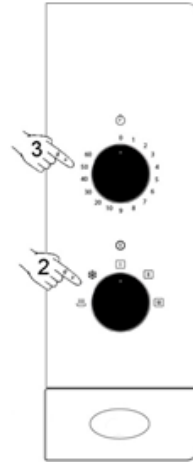
Για να διακόψετε ένα πρόγραμμα, περιστρέψτε τον διακόπτη χρόνου στην θέση ΜΗΔΕΝ (0) ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Αν θέλετε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, περιστρέψτε τον διακόπτη χρόνου στην θέση ΜΗΔΕΝ (0) και κλείστε την πόρτα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν τελειώνετε με την χρήση του φούρνου μικροκυμάτων, πάντα θα πρέπει να περιστρέψετε τον

Διακόπτη Χρόνου στην θέση μηδέν, διαφορετικά ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί μόλις κλείσετε την πόρτα. Η λειτουργία του κενού φούρνου μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην συσκευή.



Τέλος προγράμματος

Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος θα ακουστεί προειδοποιητικό ηχητικό σήμα και ο διακόπτης χρόνου θα είναι στην θέση ΜΗΔΕΝ.



Ξεπάγωμα

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.

Θέση	Επίπεδο	Ισχύς
	Απόψυξη	290 W
	Απόψυξη / Διατήρηση θερμότητας	150 W

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
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

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).
2. 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 μπουτία 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. Γυρίζετε το φαγητό σε τακτά χρονικά διαστήματα.
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:
 - 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 επιτρέψει τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτει μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

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. **ζεπάγωμα 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 οποιοδήποτε 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. 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 αποφεύγετε τυχόν εγκαυματα.
- 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 υγραποίηση των υδρατμών.

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		9-11	2-3	Απλώστε λίγο βούτυρο από πάνω. Κόψτε σε φέτες
Μπρόκολο	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Μανιτάρια	250	-	800		6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα, κατεψυγμένα καρότα	300	½ φλυτζάνι	800		7-9	2-3	Κόψτε σε κύβους ή φέτες.
	250	2-3 κουταλιές	800		8-10	2-3	
Πατάτες	250	2-3 κουταλιές	800		5-7	2-3	Ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε κομμάτια ίσου μεγέθους.
Πιπεριές	250	-	800		5-7	2-3	Κόψτε σε κομμάτια ή φέτες.
Πράσα	250	½ φλυτζάνι	800		5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	½ φλυτζάνι	800		6-8	2-3	
Λάχανο	250	½ φλυτζάνι	800		8-10	2-3	

Πίνακες και συμβουλές – Μαγείρεμα ψαριού

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Πρόγραμμα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Φιλέτο ψαριού	500	650		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		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.
		460		10-12		

Τί τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να χρησιμοποιηθούν

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

Στη λειτουργία μικροκυμάτων είναι σημαντικό να θυμάστε ότι τα μικροκύματα αντανakλώνονται 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. μολυβδόχο γυαλί-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

Κατασκευασμένα από ιδανικά, για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, υλικά είναι τα πυρίμαχα γυαλίνα, 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 παραμένει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρική εκκενωση, δεν είναι κατάλληλο.

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

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	Μικροκύματα	
		Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα
Γυαλί και πορσελάνη 1) Οικιακή χρήση, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων		Ναι	Ναι
Σμαλτωμένα κεραμικά Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη		Ναι	Ναι
Κεραμικά, πήλινα σκεύη Μη σμαλτωμένα Σμαλτωμένα, χωρίς μεταλλικό διάκοσμο		Ναι	Ναι

Τύπος σκεύους	Λειτουργία	Μικροκύματα	
		Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα
Πήλινα σκεύη Σμαλτωμένα Μη σμαλτωμένα		Ναι Όχι	Ναι Όχι
Πλαστικά σκεύη 2) Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C		Ναι Ναι	Όχι Ναι
Πλαστικές μεμβράνες 3) Που κολλάνε Σελοφάν		Όχι Ναι	Όχι Ναι
Χαρτί, χαρτόνι, περγαμινή 4)		Ναι	Όχι
Μέταλο Αλουμινόχαρτο Αλουμινένια σκεύη 5) Εξαρτήματα (σχάρα)		Ναι Όχι Όχι	Όχι Ναι Όχι

- Χωρίς χρυσές ή ασημένιες άκρες και όχι μολυβδόυχο γυαλί-καθρέπτη.
- Ελέγξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή!
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια. Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.
- Μη χρησιμοποιείτε χάρτινα πιάτα.
- 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 σπινθηρικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού που θα χαράξει την επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα.

Εξωτερική επιφάνεια

- Καθαρίζετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ουδέτερο απορρυπαντικό, χλιαρό νερό και ένα υγρό πανί.

- Μην αφήνετε να περάσει νερό από τις εξωτερικές επιφάνειες.

Εσωτερικό

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα με ένα υγρό πανί.
- Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- 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!** Μη 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 ασάλι μπορούν να καθαριστούν με τη βοήθεια ενός μη σιλβωτικού 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. Εξασφαλίστε ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση του είναι πάντα καθαρά..

Πόρτα, μεντεσέδες πόρτας και μπροστινό μέρος συσκευής

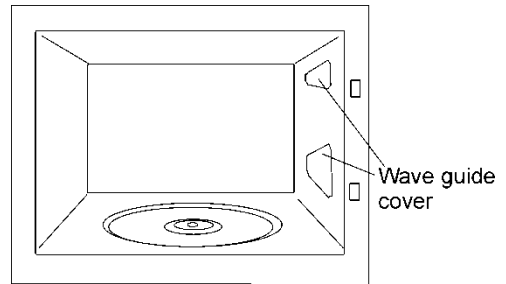
1. Τα τμήματα αυτά πρέπει να είναι πάντα καθαρά, ειδικά οι επιφάνειες

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. Σκουπίζετε μετά με ένα στεγνό πανί.

Καλύμματα μίκα

Διατηρείτε πάντα καθαρά τα καλύμματα μίκα. 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 σιλβωτικά 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 αντιπροσώπων 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

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος βλ. ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών
- Ασφάλεια..... 12 A / 250 V
- Απαιτούμενη ισχύς 1200 W
- Ισχύς γκριλ. 1050 W
- Ισχύς μικροκυμάτων..... 800 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (Πλάτος x Ύψος x Βάθος)..... 595 x 390 x 320 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (Πλάτος x Ύψος x Βάθος). 305 x 210 x 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου. 18 l
- Βάρος..... 18,6 kg

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 Χ "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 πετάξτε το.

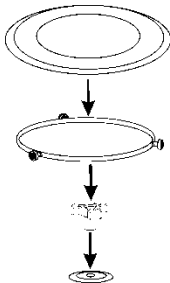
Οδηγίες εγκατάστασης

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 στιλβωτικά 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

βάση του. Ο δίσκος περιστρέφεται δεξιόστροφα και αριστερόστροφα.



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 **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.

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	Bldv. "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.	No. 1506, Shengyuan Henghua Bldg. No. 200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
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 Kùchentechnik (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
Peru Teka Kùchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+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 Kùchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+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
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 Kùchentechnik 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, Floor 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

