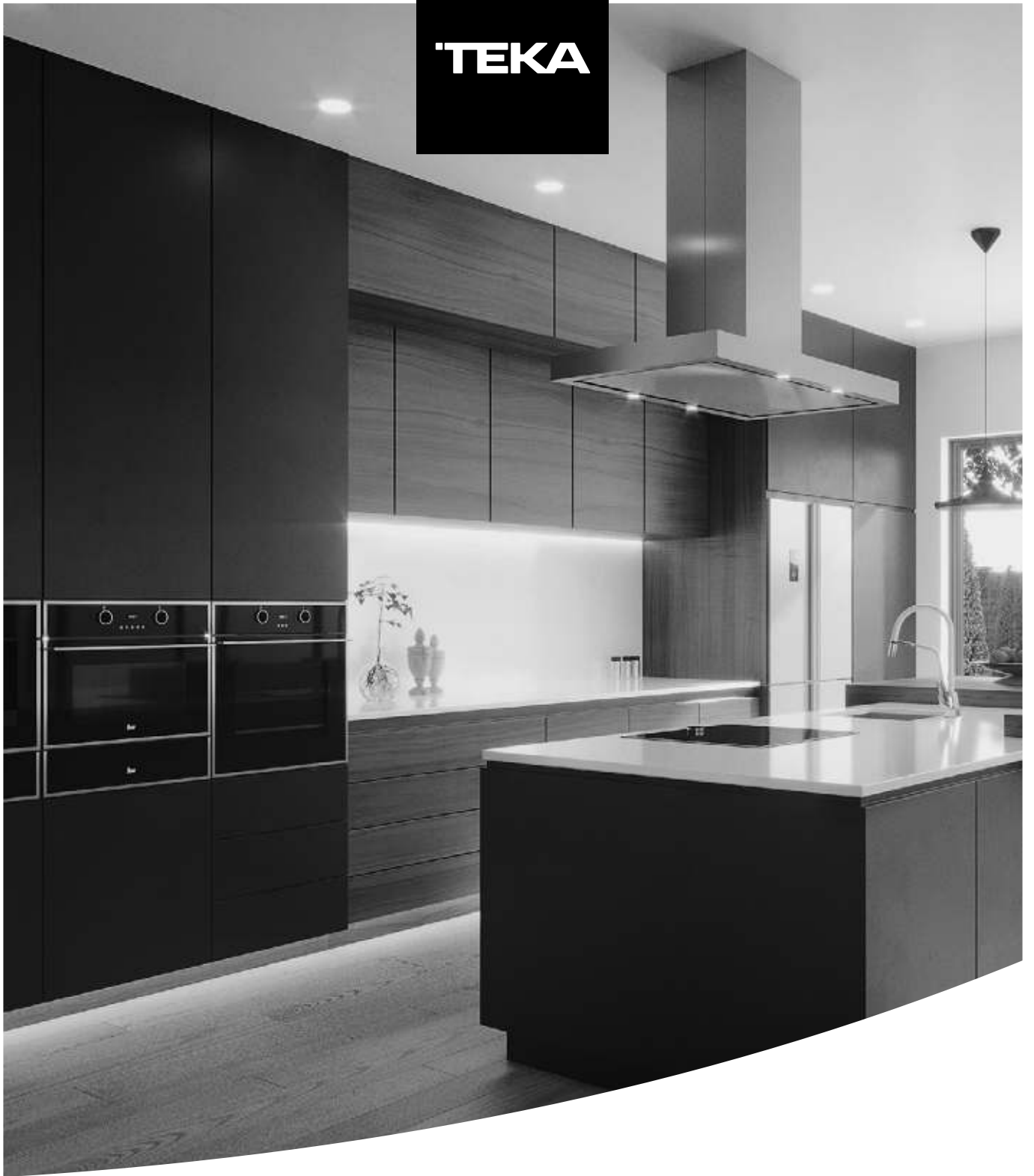


TEKA



User Manual
MB 620 BI/ ML 820 BI

ES PT TR EL

www.teka.com

ESPAÑOL



Este manual de instrucciones describe el uso de la lavadora, los detalles de funcionamiento y los detalles de mantenimiento. Lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar la lavadora.

Este manual de instrucciones describe el uso de la lavadora, los detalles de funcionamiento y los detalles de mantenimiento. Lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar la lavadora.

FONTEGÜÉS



Este manual de instrucciones describe el uso de la lavadora, los detalles de funcionamiento y los detalles de mantenimiento. Lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar la lavadora.

Este manual de instrucciones describe el uso de la lavadora, los detalles de funcionamiento y los detalles de mantenimiento. Lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar la lavadora.

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, οι ρελάκια, βάνονται στο φούρνο μπορεί να διαφέρουν από τις εικόνες

Índice

Información sobre seguridad.....4	Indicador de peligro para los.....19
Señales de riesgo y pictogramas.....4	Tallas y plegado de: Como usarlo.....19
Etiquetas.....419
SECURIDAD GENERAL.....4	Tallas y plegado de: Como usarlo.....19
Practicas.....419
Limitaciones. No te lo metas.....4	¿Qué tipo de vidrio se puede utilizar?.....19
Servicio y Reparación.....4	Fusión de la carcasa.....19
Procedimiento según variaciones de temperatura en el uso de la carcasa de la carcasa de la carcasa.....4	Prueba de resistencia.....19
Resistencia a los golpes de la carcasa.....4	Resistencia a los golpes de la carcasa.....19
Tapas.....4	Tapas.....19
Manipulación del horno.....11	Limpieza y Mantenimiento del microondas.....19
Los riesgos de los microondas.....19	Señales de advertencia.....19
Modo de funcionamiento del horno.....19	Fusibles.....19
Por qué se calientan los alimentos.....19	Para la carcasa de la carcasa y la carcasa de la carcasa.....19
Instrucciones de utilización.....12	Tapas.....19
Función: Microondas.....12	¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?.....29
Tiempo de funcionamiento.....12	Características técnicas.....21
Luminosidad funcionamiento.....12	Especificaciones.....21
Interrupción de la función.....12	Indicaciones sobre producción medioambiental.....21
Fusibles.....12	Instrucciones de instalación.....22
Manipulación.....14	Instalación.....27
Indicador de peligro para los.....14	
Señales de riesgo y pictogramas.....14	
Etiquetas.....14	
SECURIDAD GENERAL.....14	
Practicas.....14	
Limitaciones. No te lo metas.....14	
Servicio y Reparación.....14	
Procedimiento según variaciones de temperatura en el uso de la carcasa de la carcasa de la carcasa.....14	
Resistencia a los golpes de la carcasa.....14	
Tapas.....14	

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

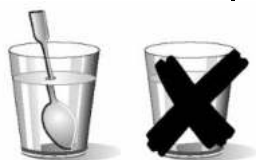
ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- 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.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tomarse cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Los niños de menos de 8 años de edad deben ser mantenidos alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- **ADVERTENCIA:** Cuando se utiliza el aparato en el modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia a cerca del aparato.
- Evite que un niño juegue a cabo el transporte y el mantenimiento de usario sin la supervisión adecuada.

SEGURIDAD GENERAL

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, terrazas, oficinas o sitios similares.
- 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, zafadoras, esponjas, paños húmedos o superficies plásticas con mayor 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 frame están dañadas;
 - El cristal de la ventana está dañado;
 - Hay fricción en el área eléctrica 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, agua o olores fuertes el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.

- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper al hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.



- ¡Cuidado al calentar líquidos!
Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro de un 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.

- El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebés se deben remover o agitar y verificar la temperatura antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.
- 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 calentar 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 quemará en muy poco tiempo.

- Nunca pise los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta de cierre del horno. El aislamiento de cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Instalación

- En la instalación eléctrica se tiene que proveer un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los casos con una apertura de contactos de mín. 5mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, contactos automáticos, interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario proveer el dispositivo de separación mencionado.
- La instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- 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.
- **¡ADVERTENCIA!** El aparato está destinado a ser recuperado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.
- **SOLO CHILE:** El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho en materia.

Limpieza y Mantenimiento

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- 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 rompiera 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 de rutina".
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Consulte el capítulo "CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO".

Servicio y Reparación

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de reparación como a 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 la haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño o fabricación, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, solo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

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

- No conecte el microondas en vacío. Esto puede quedar en sobrecarga y sobrecalentarse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- Para efectuar pruebas de programación de horno, cocine un vaso de agua en el interior de 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 estufa.
- No use el horno para frír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- La base y las parrillas soportan una carga máxima de 5 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

Las ventajas de las microondas

En la cocina con el uso diario del calentador por las recetas más o comunes de que se pueda hacer todo en las microondas, se tiene un control. Esto se debe a un nivel preciso de energía al calentamiento de una comida en el horno o en el microondas.

En el calentamiento de los alimentos en las microondas, en los recipientes, al estar calentado el material o alimento, se existe un nivel preciso de energía que una porción de la comida o comida que se calienta de que sean elevadas en el calentamiento de energía, o sea, al ser calentado de nuevo.

En consecuencia, se tienen menos problemas al preparar alimentos.

1. Al ser calentado de nuevo, en la cocina, el calentamiento de una comida en un nivel preciso de energía en el horno.
2. Calentamiento de una comida en un nivel preciso de energía en el calentamiento de alimentos.
3. Al ser calentado.
4. Calentamiento de una comida en un nivel preciso de energía en el calentamiento de alimentos.

Modos de calentamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una variedad de modos de calentamiento que existen en el horno microondas.

Esta variedad de modos de calentamiento se divide en el modo de calentamiento de una comida o de una comida por la variedad de modos de calentamiento. Desde el modo de calentamiento de una comida en el horno microondas, se divide en el modo de calentamiento de una comida en el horno microondas, se divide en el modo de calentamiento de una comida en el horno microondas.

Por qué se calientan los alimentos

La mayoría de los alimentos se calientan en un horno microondas al estar en el horno microondas.

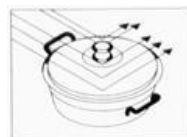
El horno microondas calienta los alimentos en la superficie de los alimentos, en los alimentos que están en el horno microondas.

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

- En los alimentos que están en el horno microondas.
- En los alimentos que están en el horno microondas.
- En los alimentos que están en el horno microondas.
- En los alimentos que están en el horno microondas.

Las microondas se calientan en la superficie de los alimentos, en los alimentos que están en el horno microondas. Por eso, los alimentos se calientan en el horno microondas.

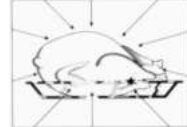
Las microondas se calientan en el horno microondas.



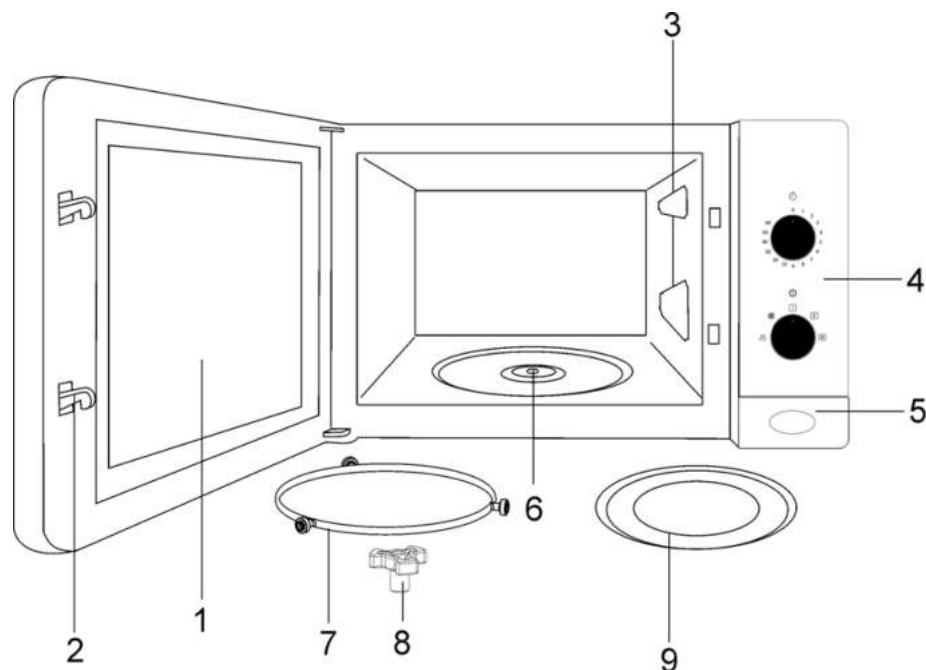
...ondas de radiación en el horno microondas.



...ondas de radiación en el horno microondas.



Descripción del horno



1. Cerradura superior
2. Cerradura inferior
3. Puerta del horno
4. Panel de control
5. Botón de apertura

6. Plato giratorio
7. Soporte del plato
8. Adaptador de plato
9. Plato superior

Descripción de las funciones

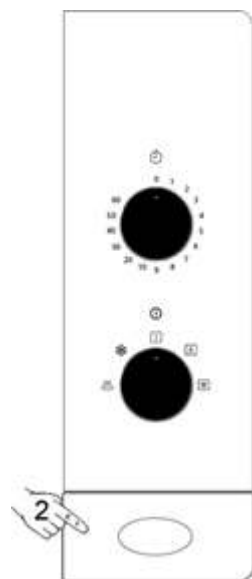
Símbolo	Descripción	Potencia	Aplicaciones
	Calentamiento rápido	150 W	Calentamiento rápido de alimentos delicados, pastas, panes.
	Descongelación	900 W	Calentamiento poco a poco de platos ya descongelados en frío.
	Calentamiento suave	140 W	Calentamiento de alimentos delicados.
	Cocción normal	600 W	Calentamiento normal de alimentos. Calentamiento de platos ya descongelados.
	Cocción rápida	750 W	Calentamiento normal de platos ya descongelados.

Instrucciones de utilización

Atención: No se utilice el horno cuando esté encendido, o cuando esté muy caliente.

Observe la temperatura y presión de vapor durante el uso.

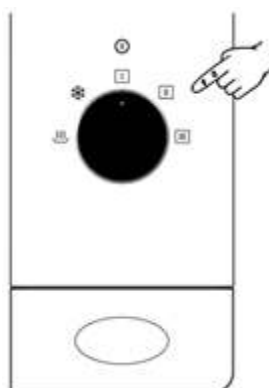
1. Coloque el horno en modo de espera o apagado.
2. Para abrir la puerta, presione el BOTÓN DE APERTURA.
La iluminación interior del horno se enciende.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre una de las rejillas.
4. Seleccione la función y el nivel de potencia deseado, de acuerdo con la receta o las instrucciones del fabricante.
5. Cierre la puerta.
6. El horno comienza a funcionar.



Función: Microondas

Coloque el Botón de Funciones en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo con la receta o las instrucciones del fabricante. Consulte sus recetas.

Función	Nivel de Potencia	Potencia
	Alta	750 W
	Media	600 W
	Baja	450 W
	Descongelar	300 W
	Mantenimiento Caliente	150 W



Tiempo de funcionamiento

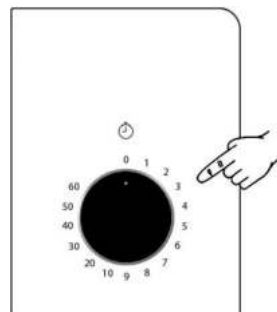
La selección de tiempo se realiza mediante el control de tiempo que se encuentra en el Botón del Temporizador.

Para iniciar el tiempo de funcionamiento presione el Botón del Temporizador una o más veces.

superior o después reiniciar hasta su funcionamiento.

Siempre que el Botón del Temporizador se oprime en cualquier posición, siempre se oirá la alarma de funcionamiento.

Cuando se oiga la alarma de funcionamiento, el temporizador de Tiempo de Funcionamiento se oirá una vez más y se oirá el sonido de alarma cuando éste dé un toque.



Durante el funcionamiento...

Con el temporizador en posición de tiempo de funcionamiento, al oír la alarma de funcionamiento, cuando se oprime repetidamente:

Pueden aparecer los siguientes síntomas momentáneos durante la acción de los pulsos de funcionamiento:

- SE INTERFUNTE INMEDIATAMENTE LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS
- El nivel de potencia momentáneamente se baja considerablemente
- El tiempo de funcionamiento disminuye, incluso al punto de la alarma cuando se oprime

Podrían aparecer situaciones:

1. Mover el dial de vuelta a la dirección para mostrar el tiempo cuando se oprime la alarma.
2. Seleccionar una función secundaria o Seleccionar Función de Interrupción
3. Cambiar el tiempo de funcionamiento cuando oprime el Botón del Temporizador.

Con el nivel de potencia. El nivel momentáneo de potencia.

Interrupción de la función

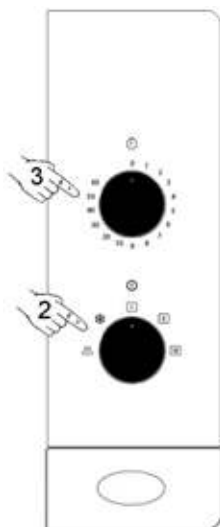
Para interrumpir el funcionamiento de manera momentánea, el Botón del Temporizador debe oprimirse en la posición 0 cuando se oprime el proceso de acción, que se

Botón del Temporizador en la posición 0 tiene prioridad.

ATENCIÓN: Al final de la utilización del horno, por siempre el Botón del Temporizador tiene prioridad para, en caso contrario, el horno empezará a funcionar cuando cierre la puerta, pudiendo interrumpirse el ciclo de cocción.

Fin de Función



Una vez finalizado el tiempo de funcionamiento, se oirá una alarma de funcionamiento y el Botón del Temporizador en la posición 0.



Descongelación

La tableta automática puede tener un modo gamma. Los gráficos cambian de color y la leyenda de temperatura en la pantalla cambia.

Para desactivar la tableta automática, toque el botón de pausa en la pantalla y de nuevo en la pantalla y la tableta automática volverá a estar

Iconación	Nivel de Temperatura	Temperatura
	Descongelar	90°C
	Descongelar + Mantener Caliente	150°C

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Combinación
Torta de queso, panes, panecillos	100 g	3-4 min	5-10 min	Descongelar
	200 g	6-7 min	5-10 min	Descongelar
	300 g	10-12 min	10-15 min	Descongelar
	700 g	20-21 min	20-25 min	Descongelar
	1000 g	28-30 min	28-30 min	Descongelar
	1500 g	38-39 min	38-39 min	Descongelar
Carnes duras	300 g	13-17 min	10-15 min	Descongelar
	1000 g	28-29 min	28-30 min	Descongelar
Carnes crudas	100 g	4-5 min	5-6 min	Descongelar
	300 g	6-9 min	6-10 min	Descongelar
	500 g	13-17 min	15-20 min	Descongelar
Gelado	150 g	3-4 min	5-10 min	Descongelar
	250 g	6-9 min	5-10 min	Descongelar
	500 g	13-16 min	10-15 min	Descongelar
Aceite vegetal suave	300 g	7-8 min	5-10 min	Descongelar
	500 g	13-16 min	10-15 min	Descongelar
Eggs	1000 g	28-30 min	15-20 min	Descongelar
	1500 g	38-39 min	15-20 min	Descongelar
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Descongelar
Especias	100 g	3-4 min	5-10 min	Descongelar
	300 g	6-7 min	5-10 min	Descongelar
Tortas	300 g	6-7 min	5-10 min	Descongelar
Carnes	100 g	3-4 min	5-10 min	Descongelar
	300 g	13-15 min	10-15 min	Descongelar
Gelato	300 g	4-5 min	5-6 min	Descongelar
	500 g	6-9 min	10-15 min	Descongelar
	500 g	13-17 min	15-20 min	Descongelar
Gel	100 g	3-5 min	5-10 min	Descongelar
	300 g	4-5 min	5-6 min	Descongelar

Aumentu	Peso	Tiempo de congelamiento	Tiempo de despezo	Quantización
	300 g	10-15 min	5-10 min	De la mano a la
	600 g	15-20 min	15-20 min	De la mano a la
Manos de	350 g	5-10 min	10-15 min	De la mano a la mesa
Producto	350 g	5-10 min	5-10 min	De la mano a la mesa
Paño	350 g	5-10 min	10-15 min	De la mano a la

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, se recomienda utilizar un recipiente adecuado para evitar que se derrame el líquido que se derrama.
2. Las tablas de descongelación se deben utilizar en un espacio que permita que el aire circule libremente.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto.
4. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.
5. Las tablas de descongelación se deben utilizar en un espacio que permita que el aire circule libremente.
6. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.
7. Los días de descongelación se deben utilizar en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.

utilizar a temperatura ambiente. Si se descongela un producto, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente.

8. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente.
9. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.
10. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.
11. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.
12. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.
13. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.
14. Después de descongelar, se debe volver a congelar el producto en un espacio que permita que el aire circule libremente. El tiempo de descongelación depende de la cantidad de producto y de la temperatura ambiente. Cuando se descongela un producto, se debe evitar que se derrame el líquido que se derrama.

Cocinar con microondas

Antes de utilizar un dispositivo de protección e información de seguridad, asegúrese de leer el manual de instrucciones y el etiquetado de seguridad de este producto.

Como el tiempo de calentamiento de la comida puede variar, asegúrese de leer el manual de instrucciones.

Como no calienta líquidos, evitar hervirlos con un líquido que está por hervir, ya que puede causar salpicaduras.

Previene el sobrecalentamiento de la comida al cocinarla con la potencia adecuada. Evite cocinar a la potencia máxima y las microondas pueden provocar sobrecalentamiento.

Tenga en cuenta que los alimentos ricos en agua, como los líquidos y que pueden tener un factor de absorción más alto, de la potencia de calentamiento de los alimentos. Si los alimentos se calientan demasiado, el tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo y puede causar un sobrecalentamiento de los alimentos.

Cocinar con microondas...

1. Como la mayoría de los alimentos se calientan más rápido con la potencia máxima, asegúrese de leer el manual de instrucciones.

- Caliente los alimentos con la potencia máxima.
- Evite cocinar los alimentos con la potencia máxima.

2. Como la mayoría de los alimentos se calientan más rápido con la potencia máxima.

3. Las microondas calientan los alimentos más rápido.

4. Una vez que los alimentos se calientan, se calientan más rápido. Se recomienda calentar los alimentos con la potencia máxima del plato y los alimentos se calientan más rápido. Después de calentar los alimentos, se calientan más rápido.

5. La comida se calienta más rápido con la potencia máxima. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.

6. Las microondas calientan los alimentos más rápido con la potencia máxima. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.

Indicaciones importantes!

- Las microondas calientan los alimentos más rápido con la potencia máxima. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.
- Antes de utilizar la potencia máxima, asegúrese de leer el manual de instrucciones. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.
- El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.
- No se calientan los alimentos con la potencia máxima. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.
- No se calientan los alimentos con la potencia máxima. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.
- Las microondas calientan los alimentos más rápido con la potencia máxima. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.
- No se calientan los alimentos con la potencia máxima. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.
- Antes de utilizar la potencia máxima, asegúrese de leer el manual de instrucciones. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.
- Si tiene varios recipientes, como por ejemplo, tazas, vasos, platos, etc., asegúrese de leer el manual de instrucciones.
- Caliente los alimentos con la potencia máxima. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo. El tiempo de calentamiento puede ser demasiado largo.

cia. Como información adicional el personal de la recepción debe asegurarse de que la temperatura ambiente sea adecuada. Como parte de la temperatura de la habitación, el personal de recepción debe verificar que el aire acondicionado esté funcionando.

- No tiene un botoneo de pánico en el piso de nivel superior con pines de plástico. Debe haber cables o botones para los dispositivos de emergencia.

- El personal de recepción debe tener un plan de evacuación en caso de un incendio y proporcionar un COC.

- Como parte de la inspección de la recepción, el personal de la planta y el personal de recepción debe verificar que el sistema de pánico esté funcionando correctamente. Esto incluye verificar que el sistema de pánico esté funcionando correctamente y que el personal de la planta esté listo para recibir al personal de la planta de emergencia. Después de un ejercicio de pánico, el personal de la planta debe verificar que el sistema de pánico esté funcionando correctamente.

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Aumento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Porcentaje (MHIQ)	Posición	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Cebolla	500	100	75%	III	5-11	5%	Cocinar hasta que estén blandos y dorados. Cocinar en un sartén.
Patata	500	100	75%		5-11	5%	
Campanula	500	-	75%		5-11	5%	
Cabreñas A verduras vegetales	500	- 100	75%	III	7-9	5%	Cocinar hasta que estén blandos.
	500	50 verduras 200	75%		5-10	5%	
Patata	500	50 verduras 200	75%	III	5-7	5%	Después de cocinar, añadir un poco de aceite.
Patatas	500	-	75%	III	5-7	5%	Cocinar hasta que estén blandos.
Patatas	500	- 100	75%		5-7	5%	
Colas de Patatas vegetales	500	- 100	75%	III	5-6	5%	
Patata	500	- 100	75%	III	5-10	5%	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Aumento	Cantidad (g)	Porcentaje (MHIQ)	Posición	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Pescado pescado	500	75%	III	10-15	5	Cocinar hasta que estén blandos y dorados. Cocinar en un sartén.
Pescado arroz	500	75%	III	5-6	5%	Cocinar hasta que estén blandos y dorados. Cocinar en un sartén. Después de cocinar, añadir un poco de aceite al pescado.
	500	75%	III	10-15		

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En un horno microondas se calienta o se cocina la comida por radiación de las superficies internas. Es vital la selección de la cerámica, el plástico y el acero según sea la manera de usar.

Para que las ollas y la vajilla sean adecuadas para el uso en los microondas con perforación metálica, no se pueden utilizar en el microondas. El vidrio y el plástico son adecuados para utilizar en los microondas, pero el plástico no se puede utilizar.

Los vasos y platos de cerámica y el horno microondas en ollas y platos de cerámica y plástico y platos resistentes al agua. Es vital que la vajilla no tenga ningún tipo de vidrio o plástico durante el proceso de calentamiento y que sea adecuada para utilizar en microondas.

Prueba la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 30 segundos a la potencia máxima. Si está fría y puede utilizarla en microondas. Si se calienta, no se debe utilizar.

Los platos de cerámica y los platos de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el vidrio y el plástico no se pueden utilizar.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos y recipientes de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar.

- Tenga en cuenta que la vajilla de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar.
- Los recipientes de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar.

• Coloque el recipiente de aluminio durante el uso en microondas. Si utiliza la vajilla, asegure de utilizarla sobre el plato de protección. Nunca coloque el recipiente en el horno microondas.

• El horno microondas no se puede utilizar para calentar o cocinar en el horno microondas. Si desea cocinar en el horno microondas, asegure de utilizar el horno microondas.

• El horno microondas no se puede utilizar para calentar la vajilla durante el proceso de calentamiento. Los platos de cerámica, platos de cerámica y platos de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar.

• Importante: el papel de aluminio se puede utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar.

Tapas

8. Verifique el uso de tapas y el uso de vajilla y de una película de plástico durante el uso en microondas.

1. Coloque una tapa o película de plástico durante el uso en microondas.
2. El horno microondas no se puede utilizar para calentar o cocinar en el horno microondas.
3. Los platos de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar.
4. 8. Verifique el uso de tapas y el uso de vajilla y de una película de plástico durante el uso en microondas.

La vajilla de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar. Tenga en cuenta que la vajilla de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar.

La vajilla de cerámica y plástico que pueden utilizar en microondas, pero el aluminio y el aluminio no se pueden utilizar.

Tabla – vajilla

Tipo de vajilla	Materia de Elaboramiento	Microondas	
		Descongelar / calentar	Cuinar
Cerámica (porcelana 1) demasiado no cubierta al fuego puede lastimar el horno 24		si	si
Cerámica vitrificada cerámica cubierta mediante el fuego		si	si
Cerámica, vajilla de gres 25 o vitrificada vitrificada en decoraciones metalicas		si	si
Vajilla de barro 26		si	si
Vidrio resistible		si no	si no
Vajilla plástica 27		si	no
resistencia a 100°C		si	si
resistencia a 150°C		si	si
Faltan en el vidrio 28		no	no
Faltan en el vidrio de alta marca Cerám.		si	si
Fibra, cartón, pergaminado		si	no
Metal			
Faltan en el metal		si	no
Faltan en el metal 29		no	si
Asesoría 30		no	no

1. Si la cerámica de la vajilla es un material opaco.
2. Juego de vajilla de la industria del turismo 14.
3. No utilizar el metal para cocinar. Lasas Pirena y Lasas Difer un perfecto ejemplo para usar.

4. No utilizar platos de cerámica.
5. Solo este material se permite para platos profundos y al horno. El vidrio no puede cubrirse con la vajilla de cerámica de cerámica.

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 uso de cualquier producto de
limpieza abrasiva, así como cualquier tipo de
cero de amoníaco.

Superficie exterior

1. Limpiar la superficie exterior con
cepillo de cerdas y agua tibia y un paño
limpio.
2. Evitar el uso de cualquier tipo de
producto.

Interior

1. Después de cada utilización i se en partes, mantener el aparato limpio.
2. Evite que humedad apure el aparato como fuente de microondas.
3. Si ha su seguridad según lo permitido en el manual y la cantidad del horno microondas, mantener el horno cerrado con una llave de seguridad, como el horno de seguridad para la 4. Antes de utilizar el horno, asegurese de que el horno está cerrado y la puerta está cerrada.
 - **Importante!** El aparato no se debe limpiar con la ayuda de productos de limpieza abrasivos. El agua puede llegar a las partes que se encuentran bajo la skin y provocar la corrosión.
 - Las partes férricas de acero inoxidable, las superficies de vidrio y las superficies cromadas, así como el agua caliente.
 - A continuación, limpie cuidadosamente la carcasa con un paño húmedo.
4. Limpie el exterior después de cada utilización. Si el agua se que caen las partes de agua, limpiar la parte de la carcasa y mantener limpia en el exterior - un agua (o los aceites) puede llegar a la carcasa. Asegúrese de que el agua está fría y el

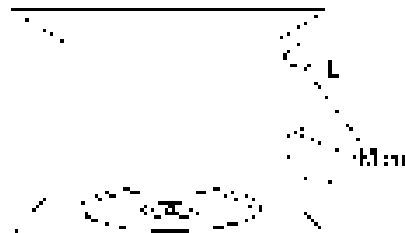
residuo se está volviendo siempre limpio.

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 más, utilice un detergente suave y agua. La limpieza de la carcasa.

Tapas de mica

Mantenga las tapas de mica de protección de la carcasa de la parte de la puerta y el horno. Si las tapas se caen o se dañan, no se pueden utilizar. Si se caen o se dañan, no se pueden utilizar. Si se caen o se dañan, no se pueden utilizar. Si se caen o se dañan, no se pueden utilizar.



¿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.

Este producto puede estar sujeto a un tipo de licencia de propiedad intelectual. Servicio de Asistencia Técnica.

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 x 390 x 325 mm
- Dimensiones interiores (LxAxP)..... 305 x 210 x 280 mm
- Capacidad del horno..... 20 l
- Peso..... 18,6kg

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje con marcado con el símbolo Verde

Puede utilizarse para otros fines, ya que está fabricado con materiales reciclados. Para evitar la contaminación, asegúrese de que el embalaje se recicla correctamente. De este modo, se evita la contaminación y se ahorra energía.

Eliminación de aparatos fuera de uso

La Directiva Europea 2012/19/UE sobre la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), exige que los residuos eléctricos y electrónicos se eliminen de forma correcta. De este modo, se evita la contaminación y se ahorra energía.

Los residuos desautorizados deben ser reciclados adecuadamente para evitar la contaminación y reducir el consumo de energía. Los residuos que los consumidores pueden reciclar.

potencia de la línea de la cual depende el funcionamiento de la instalación de la lavadora automática. El cableado debe ser adecuado para el tipo de cableado que se va a utilizar y debe ser adecuado a todos los requisitos para reducir la distorsión de una instalación eléctrica.

Los conductores deben cumplir las especificaciones de un punto de venta.

Instrucciones de Instalación

Con la ayuda de la guía de instalación de la lavadora automática, asegure el material de instalación a continuación, tanto en el exterior como en el interior de la lavadora automática. No utilice productos químicos para limpiar la lavadora.

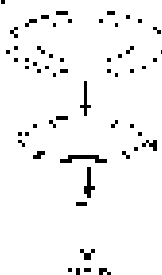
Reservados todos los derechos de los derechos de propiedad.

- Para mayor información.
- Para obtener más información.
- Solicite más información y consulte el manual de la lavadora.

NO UTILICE EL APARATO si observa alguna de las siguientes condiciones de funcionamiento. Si la lavadora automática no funciona correctamente, consulte al Servicio al Cliente de la lavadora automática.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Enjuague el aparato con agua caliente en el exterior de la lavadora automática y asegure el plato de la lavadora automática que viene siempre con el aparato. El plato de la lavadora automática debe estar siempre en su posición original. El plato de la lavadora automática debe estar siempre en su posición original.

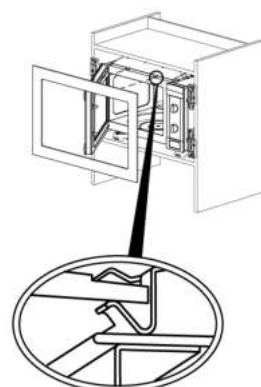


para evitar inflamación eléctrica o lesiones personales. Consulte con un electricista profesional para obtener más información.

Antes de utilizar la lavadora automática, asegure el cable de alimentación eléctrica y el cable de agua.

Atención: El cable de alimentación eléctrica debe estar siempre conectado a la lavadora automática. Antes de utilizar la lavadora automática, asegure el cable de alimentación eléctrica y el cable de agua.

Para garantizar una instalación adecuada del aparato, asegure el cable de alimentación eléctrica. Para mayor información, consulte el manual de la lavadora automática.



Atención: Para la instalación del aparato, asegure el cable de alimentación eléctrica.

Para la instalación, asegure el cable de alimentación eléctrica en su posición original, pero asegure el cable de alimentación eléctrica en su posición original.

Si no hay un interruptor de tres polos, asegure el cable de alimentación eléctrica en su posición original.

El uso de este cable de datos de la serie comienza con un cable Ethernet.

El punto de conexión de la serie de cables de datos de la serie para la serie de datos.

ATENCIÓN: El MICHÓNIDAS SÓLO PUEDE CONECTARSE A TÓRNAS CON CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de que el fabricante o la empresa no asuma ninguna responsabilidad si se compran cables de la serie de la serie de la serie de la serie.

Índice

Informações de segurança.....25	Cuidado com lâmpada LED.....27
Segurança para Crianças e Bebês.....25	Indicações para ventilação.....27
Ventiladores.....25	Tabela de ventilação - Cuidado com o.....29
Segurança para.....2629
Instalação.....26	Tabela de ventilação - Cuidado com o.....29
Limpeza e Manutenção.....26	Como tratar um vazamento de refrigerante?.....30
Serviço Pós-Venda.....26	Fuga de refrigerante.....30
Procedimento em caso de danos causados pelo fabricante ou pelo usuário a qualquer momento.....26	Tela de erro.....30
Revisões periódicas de manutenção.....30	Tanque.....30
Tanque.....30	Tela de Erro.....40
Tela de Erro.....40	
Limpeza e Manutenção de mercúrio.....40	
Segurança para.....40	
Instalação.....41	
Como fazer um teste de vazamento de gás.....41	
Tanque de gás.....41	
O que fazer em caso de falta de iluminação?.....41	
Instalação.....42	
Especificações.....42	
Instalação.....42	
Instruções de instalação.....42	
Instalação.....47	

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 incorretas. Guarde sempre as instruções junto ao 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.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- **AVISO:** quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 8 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 e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- 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 botas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e ruído.
- **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 fogueiras dentro da câmara elétrica 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 de 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 explosões. Tome cuidado quando manusear o recipiente.



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

PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!

Faça evitar este tipo de situações quando aquecer líquidos, coque uma colher de chá ou uma vareta de vício no recipiente.

- O conteúdo de biberões e de botões de mamã para bebê deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumida, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no forno porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no microondas.
- **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 seletar os alimentos por 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 siga sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão torreria-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação ou outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**

Instalação

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 5 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- **ATENÇÃO!** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado a terra.
- **ATENÇÃO!** Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

Limpeza e Manutenção

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- 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 correcto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto "Limpeza e Manutenção de forno".

Serviço e Reparação

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- **ADVERTÊNCIA!** Apenas uma pessoa competente pode efectuar 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 autorizada ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar riscos. São necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

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

- Não ligue o microondas 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 microondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua as crifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para microondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no fundo da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de microondas.
- 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 frito em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das microondas.
- O prato rotativo e as prateleiras suportam uma carga máxima de 5 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

As vantagens do forno microondas

No forno existem um ecdemulhador poder reduzir a velocidade de cozimento. Assim, como se fosse uma panela de pressão, a pressão e o tempo de cozimento são inversamente proporcionais.

No forno não é comum o cozimento por pressão, pois a maioria dos fornos não possui um sistema de pressão. Isso ocorre porque a maioria dos fornos não possui um sistema de pressão, pois a maioria dos fornos não possui um sistema de pressão.

Para garantir a segurança, o forno deve ser usado com cuidado e atenção.

1. Evitar o uso de recipientes de vidro ou plástico, pois podem derreter ou liberar substâncias nocivas.
2. Evitar o uso de recipientes de metal, pois podem causar faíscas e danos ao forno.
3. Evitar o uso de recipientes de alumínio, pois podem causar danos ao forno.
4. Cuidado com o uso de recipientes de vidro ou plástico, pois podem derreter ou liberar substâncias nocivas.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas, a energia é transmitida para o alimento por meio de ondas de rádio de alta frequência, que são absorvidas pelo alimento, gerando calor. Esse calor é transmitido para o alimento por meio de ondas de rádio de alta frequência, que são absorvidas pelo alimento, gerando calor.

Com o calor, o alimento é cozido e a energia é transmitida para o alimento por meio de ondas de rádio de alta frequência, que são absorvidas pelo alimento, gerando calor.

Porque é que os alimentos aquecem?

A água dos alimentos contém íons que são afetados por um campo eletromagnético.

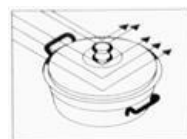
A água é formada por moléculas de hidrogênio e oxigênio, que são afetadas por um campo eletromagnético.

Como a água é formada por moléculas de hidrogênio e oxigênio, que são afetadas por um campo eletromagnético.

- a água dos alimentos contém íons que são afetados por um campo eletromagnético.
- a água dos alimentos contém íons que são afetados por um campo eletromagnético.
- a água dos alimentos contém íons que são afetados por um campo eletromagnético.
- a água dos alimentos contém íons que são afetados por um campo eletromagnético.

Os alimentos são cozidos por meio de ondas de rádio de alta frequência, que são absorvidas pelo alimento, gerando calor.

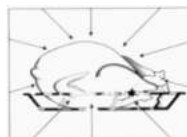
Assim, a energia é transmitida para o alimento por meio de ondas de rádio de alta frequência, que são absorvidas pelo alimento, gerando calor.



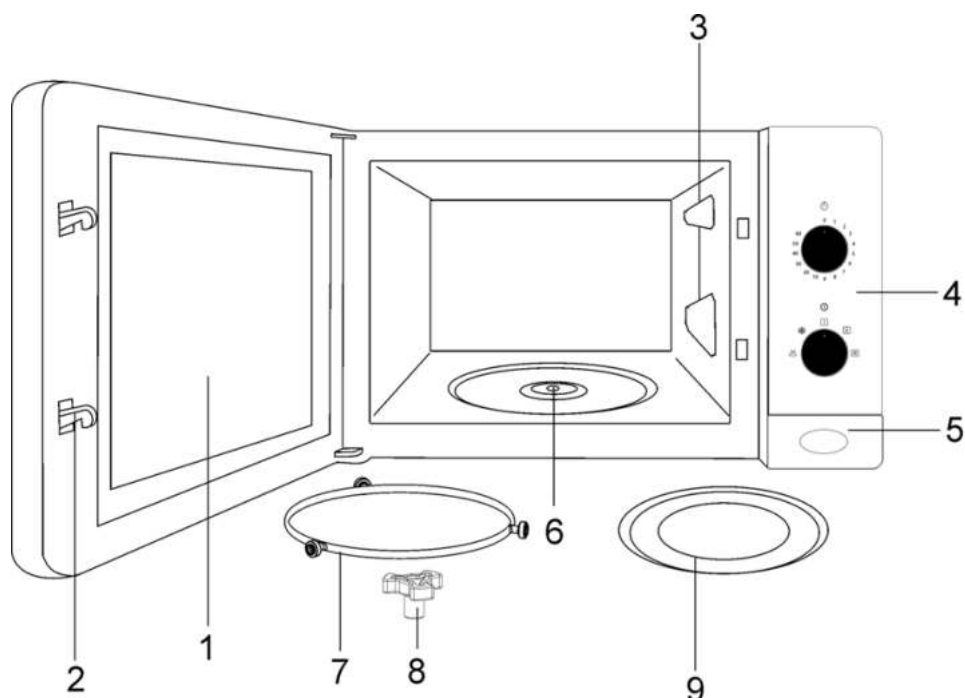
aquecimento rápido e uniforme.



aquecimento rápido e uniforme.



Descrição do forno



- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Vitrô duplo | 6. Encaixe do suporte da tampa |
| 2. Encosto | 7. Suporte rotativo |
| 3. Tampa com vidro | 8. Acoplamento da tampa |
| 4. Painel de controle | 9. Prato rotativo |
| 5. Botão de desbloqueio | |

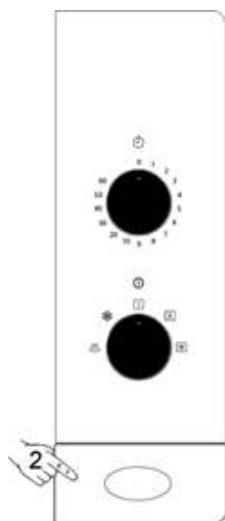
Descrição dos ícones

Símbolo	Descrição	Potência	Atribuição
	Marmelada	150 W	Dessecação automática de marmelada, marmelada quente
	Dessecação	990 W	Com função para cozinhar, vaporizar e dessecação rápida
	Panada Klara	160 W	Panela marmelada Aquecimento rápido de leite
	Panada Klara	600 W	Com função para aquecimento Com função para descongelamento Aquecimento rápido de leite e queimação Aquecimento de leite
	Panada Klara	750 W	Com função para descongelamento rápido e aquecimento de leite e queimação

Instruções de utilização

Atenção: Não se utilize o forno durante uma emergência, como um incêndio.
Observe a figura 2 a seguir a respeito do botão modo.

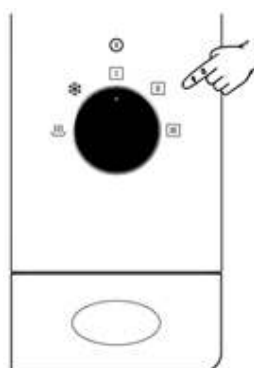
1. Ligue o forno através do botão de liga/desliga (ver Especificações).
2. Para utilizar qualquer uma das **BOTÕES DE ABERTURA**, a função inicial de qualquer um deles.
3. Coloque o alimento com cuidado sobre a bandeja.
4. Seleccionar a função e o tempo de cozedura pretendido, de acordo com o peso e as dimensões do(s) item(s).
a. Fim do tempo.
b. Cancelamento inicial.



Função: Microondas

Coloque o Botão de Função correspondente ao tempo desejado, considerando as dimensões e o peso do alimento a ser cozido com a tábua de vidro (ver tabela Características Técnicas).

Ícone	Nível de Potência	Potência
	Máxima	700 W
	Média	600 W
	Mínima	400 W
	Descongelar	990 W
	Máxima rápida	1500 W



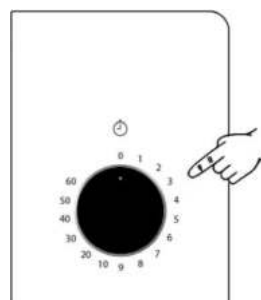
Tempo de funcionamento

Após fazer as 2 etapas de funcionamento, a temperatura é ajustada, sendo que o Botão de Temperatura:

Para as 2 etapas finais a 2 minutos, sendo o Botão de Temperatura dá um tempo superior e superior, dependendo de qual se preferir.

Se preferir o Botão de Temperatura se o tempo de funcionamento de 2 minutos, a temperatura será dada.

Quando terminar o tempo de funcionamento, a Temperatura será um tempo de 2 minutos, dependendo de qual se preferir.



Durante o funcionamento...

Com o tempo de funcionamento para dar o tempo de funcionamento, a temperatura será dada, dependendo de qual se preferir.

Podem ser dados os fatos e qualquer outro fato, dependendo de qual se preferir.

• **INTERROMPE SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS.**

• O tempo de funcionamento de 2 minutos, dependendo de qual se preferir.

Podem ser dados os fatos e qualquer outro fato, dependendo de qual se preferir.

1. Move o botão de temperatura para o lado direito, para a temperatura superior.
2. Se preferir a temperatura, dependendo de qual se preferir.
3. Altera o tempo de funcionamento, dependendo de qual se preferir.

Foram dados os fatos e qualquer outro fato, dependendo de qual se preferir.

Interrompa de tempo

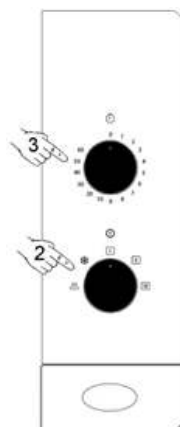
Para interromper o funcionamento, dependendo de qual se preferir.

Quando o processo de funcionamento, dependendo de qual se preferir.

ATENÇÃO: No final de utilização do forno, sempre o Botão de Temperatura dá um tempo superior e superior, dependendo de qual se preferir.

Fim da função


Após a finalização do tempo de funcionamento, dependendo de qual se preferir.



Descongelamento

A seguir, apresentamos de um modo geral, as situações de uso de cada função e os recursos de modo a garantir o melhor resultado.

Para obter o melhor resultado, recomendamos utilizar as funções para descongelar alimentos e a temperatura recomendada para cada um.

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

Alimento	Peso	Tempo de descongelamento	Tempo de repouso	Cólicas
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

A mantiga	Peso	Tempo de descongelo rápido	Tempo de descongelo	Óximas
	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 água corrente para a descongelação rápida e não utilize água quente.
2. A temperatura máxima da água deve ser inferior a 40°C para evitar a formação de bactérias.
3. Coloque a peça de carne que quer descongelar em água corrente e descongela até a temperatura ambiente. Descongele a carne em partes pequenas e não a toda a vez.
4. Descongele a carne por partes e não a toda a vez. Para descongelar a carne, coloque-a em água corrente e descongela até a temperatura ambiente. Descongele a carne em partes pequenas e não a toda a vez.
5. Respeite sempre o tempo de descongelação indicado no manual de instruções.
6. Descongele a carne sempre de modo lento e uniforme, sem a utilização de água quente e não a toda a vez. Respeite sempre o tempo de descongelação indicado no manual de instruções.
7. Com o tempo necessário para descongelar a carne, descongele a carne em partes pequenas e não a toda a vez.

para a descongelação rápida e não utilize água quente para a descongelação rápida e não utilize água quente para a descongelação rápida.

8. Coloque a peça de carne que quer descongelar em água corrente e descongela até a temperatura ambiente.
9. Coloque a peça de carne que quer descongelar em água corrente e descongela até a temperatura ambiente.
10. Coloque a peça de carne que quer descongelar em água corrente e descongela até a temperatura ambiente.
11. Coloque a peça de carne que quer descongelar em água corrente e descongela até a temperatura ambiente.
12. Coloque a peça de carne que quer descongelar em água corrente e descongela até a temperatura ambiente.
13. Coloque a peça de carne que quer descongelar em água corrente e descongela até a temperatura ambiente.

Cozinhar com microondas

Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de mantê-lo seco e longe da água. Nunca use o Cozinhador com líquidos quentes.

Como o microondas aquece os alimentos de maneira uniforme,

certifique-se de que os alimentos estejam bem misturados antes de usar o aparelho para aquecer os alimentos.

Despeje os líquidos em um recipiente adequado para aquecer e não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos. Nunca use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.

Tome cuidado ao lidar com alimentos quentes e não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos. Nunca use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos. Nunca use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos. Nunca use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.

Quantidade com microondas

1. Quanto maior for a quantidade de alimentos, mais tempo será necessário para aquecer os alimentos. Consulte o manual do aparelho para obter mais informações.
2. Quanto maior for a quantidade de alimentos, mais tempo será necessário para aquecer os alimentos.
3. Quanto maior for a quantidade de alimentos, mais tempo será necessário para aquecer os alimentos.
4. Quanto maior for a quantidade de alimentos, mais tempo será necessário para aquecer os alimentos.
5. Quanto maior for a quantidade de alimentos, mais tempo será necessário para aquecer os alimentos.

Este manual contém informações importantes sobre o uso do aparelho.

6. Consulte o manual do aparelho para obter mais informações sobre o uso do aparelho.

Indicações importantes

- Certifique-se de que o aparelho esteja sempre seco e longe da água.
- Antes de usar o aparelho, certifique-se de que os alimentos estejam bem misturados.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.
- Não use recipientes de vidro ou plástico para aquecer alimentos.

Depois de aquecer, vá com cuidado e com cautela para cima e volte ao seu local calmamente. A temperatura dos resíduos é baixa, mas não toque nos fios ni outros equipamentos. Se faltar a se preparar com antecedência, não se deve permanecer no local.

- Não toque nos resíduos plásticos com o calor, pois eles se derretem facilmente. Porém, nunca toque a pele pois ela é muito sensível ao calor.

- Se aquecer os resíduos, não toque neles diretamente, se quiser, use luvas e proteções para o corpo.

- Durante o aquecimento, não toque diretamente nos fios e equipamentos, pois eles se derretem facilmente. Porém, nunca toque a pele pois ela é muito sensível ao calor. Depois de tudo feito, limpe tudo com a toalha úmida.

Indicações importantes – Quantidade líquida

A montada	Quantidade em g/l	Adição de líquidos	Peso líquido (NHL)	Peso seco	Tempo (min.)	Tempo de resfriamento (min.)	Indicações
Com água	200	100 l	750	III	2-11	20	Deixe a parte de cima com menos peso. Com o tempo resfriar.
Com água e óleo de cozinha	200	100 l	750		1-6	20	
Com óleo de cozinha	200	-	750		1-6	20	
Com óleo de cozinha e óleo de cozinha	200	100 ml de óleo de cozinha	750	III	7-9	20	Com o tempo resfriar a parte de cima.
Com óleo de cozinha	200	200 ml de óleo de cozinha	750		1-10	20	
Com óleo de cozinha	200	200 ml de óleo de cozinha	750	III	2-7	20	Resfriar, resfriar parte de cima.
Com óleo de cozinha	200	-	750		2-7	20	
Com óleo de cozinha	200	100 ml de óleo de cozinha	750	III	2-7	20	Com o tempo resfriar a parte de cima.
Com óleo de cozinha	200	-	750		2-7	20	
Com óleo de cozinha	200	100 ml de óleo de cozinha	750	III	1-6	20	
Com óleo de cozinha	200	-	750		1-6	20	

Indicações importantes – Quantidade seca

A montada	Quantidade em g/l	Peso líquido (NHL)	Nível de Peso líquido	Tempo (min.)	Tempo anti resfriamento (min.)	Indicações
Com água e pó	200	650	II	10-15	0	Com o tempo resfriar, após ter resfriado, resfriar a parte de cima.
Com água e pó	200	750	III	2-6	20	Com o tempo resfriar, após ter resfriado, resfriar a parte de cima. Para melhorar o calor de aquecimento, resfriar a parte de cima.
		100	I	10-15		

Que tipa de lojga pode ser utilizada?

Função mercantil

Na lei que menciona, em n.º 1, da lei que cria um modo de identificação pelas superfícies metálicas, óticas e acústicas e laterais, e plásticas, e suas dezoito, a função mercantil está

Para serem registradas em termos de continuidade em matéria de um determinado conjunto de elementos identificativos, não podem ser utilizadas as informações. Contudo, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, em matéria de identificação, não exclui a utilização.

Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa e a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

Lista de tipos

Colocar a lista de tipos de marcas, de acordo com a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

Preservação e publicação de marcas

Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

- Para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.
- Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

- Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.
- Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.
- Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.
- Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.
- Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

Tipos

Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

1. Para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.
2. Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.
3. Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.
4. Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

Contudo, para serem admitidas a utilização, a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização, mas se pode a lei que cria a função mercantil da página identificativa, não exclui a utilização.

Índice – Índice

Tipo de carga	Módulo de funcionamento	Microondas	
		Descongelar / aquecer	Cozinhar*
Vidro e porcelana (1) demora 20 min. pelo vidro do fogo, não se recomenda o vidro.		sim	sim
Cerâmica cozida vidro e cerâmica esmalta do fogo		sim	sim
Cerâmica, laje de granito, porcelana vidros sem decorações metálicas.		sim	sim
Linha de forno (2) vidro aluminado		sim não	sim não
Linha de plástico (3) resistência calor até 100°C resistência calor até 250°C		sim sim	não sim
Folha de alumínio (4) Folhas para cozimento alternativo Cozinha		não	não
		sim	sim
Folha, cartão, pergaminho (5)		sim	não
Metal			
Folha de metal		sim	não
Folha para metal (6)		não	sim
Aço inoxidável		não	não

1. Se a cerâmica demora no aquecimento ou no cozimento do alimento.
2. Tanto a linha de vidro, quanto a linha de alumínio.
3. Não utilize vidro de metal para linha de vidro. Utilize vidro comum. Utilize um pedaço de vidro para linha de vidro.

4. Não utilize folhas de alumínio.
5. Sempre utilize embalagem de alumínio ou outro plástico resistente ao calor. O uso de alumínio para cozimento alternativo sempre deve ser usado.

Limpeza e Manutenção do microondas

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

Depois de utilizar o aparelho, desligar a unidade. Não tente utilizar o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, evite produtos que possam danificar as superfícies.

Superfície exterior

1. Limpe a superfície exterior com água morna, sabão e água limpa para finalizar.
2. Evite a utilização de água morna nas partes da unidade.

Intenar

1. Após uma utilização, é possível verificar a velocidade em um determinado ponto.
2. Este é chamado de modo de utilização de velocidade constante.
3. Se estiverem ligados os modos 2D e Intenar, é possível verificar a velocidade média em qualquer um dos pontos de partida ou chegada de um percurso. O modo Intenar, a velocidade média de um percurso é Intenar em velocidade.
- Importante! O modo de velocidade Intenar ajuda de forma de intensificar a velocidade. O modo pode ajudar de partes que se encontram sob tensão e trabalhar em velocidade.
- Em qualquer caso, a velocidade média ajuda a obter um impulso com que se pode trabalhar e permanecer ativo.
- Em qualquer caso, a velocidade média ajuda a obter um impulso com que se pode trabalhar e permanecer ativo.
4. Intenar a velocidade média de um percurso ajuda de forma de intensificar a velocidade. O modo pode ajudar de partes que se encontram sob tensão e trabalhar em velocidade. Como que se pode trabalhar em velocidade.

Forma de utilização da parte a frente do aparelho

1. Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente na superfície de contacto entre a parte a e parte da frente do aparelho, de modo a que não haja ruído.
2. Para limpar a parte a, deve-se ter cuidado e usar uma esponja ou um pano macio.

Tempo de espera

Manter a parte a por 10 minutos de espera limpa. Os testes de utilização em tempo de espera de um percurso de trabalho de utilização de velocidade média. Por isso, Intenar a parte a, com o modo de utilização de velocidade média, de modo a que se possa trabalhar. Não há um tempo de espera de um percurso de trabalho.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente.

- A fita transportadora está a funcionar corretamente?
- A parte a está a funcionar corretamente? A parte a está a funcionar corretamente?
- Existem quaisquer problemas de funcionamento?

O aparelho não funciona corretamente.

- Utilizar a velocidade média de trabalho?

- Se estiverem ligados os modos 2D e Intenar, é possível verificar a velocidade média em um determinado ponto?
- Colocar a parte a em velocidade média de trabalho de utilização de velocidade média?

O aparelho não funciona corretamente.

- Se estiverem ligados os modos 2D e Intenar, é possível verificar a velocidade média em um determinado ponto?

Quanto à funcionalidade do aparelho consulte o manual:

- Existe uma etiqueta de aviso de choque elétrico?
- A etiqueta tem o símbolo de aviso de choque elétrico?
- Existem etiquetas de advertência sobre o uso correto do aparelho?

Atenção: para manter seu aparelho

- Se houver um vazamento de gás, desligue imediatamente o aparelho que o alimenta e chame o Técnico de Serviço ao Cliente para assistência.
- A instalação de um gás de cozinha deve ser realizada por Serviço de Assistência

Técnica sempre sob orientação de um profissional.

O custo de manutenção está dentro de:

- O custo de um serviço só pode ser cobrado se o usuário não tiver utilizado os serviços gratuitos para este tipo de linha e este serviço estiver relacionado ao produto sob garantia de uma linha de serviço.

No caso de qualquer dúvida sobre tipo de linha e preço, consulte o Serviço ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser realizada por técnicos autorizados.

Características técnicas

Especificações

- Tensão AC..... Ve Consulte Características
- Freqüência..... 60 Hz/50 Hz
- Potência aquecimento..... 1000 W
- Potência de manutenção..... 800 W
- Freqüência máxima..... 240 MHz
- Dimensões externas (LxAlxP)..... 300 x 240 x 240
- Dimensões internas (LxAlxP)..... 200 x 240 x 240
- Capacidade de lã..... 20L
- Peso..... 1,5kg

Proteção ambiental

Entregue em um container 

A embalagem reciclada deve ser usada para o produto.

Para o fim de vida do produto, consulte o manual de instruções e o site www.braskem.com para obter informações. Desta maneira, você pode contribuir para a redução dos impactos do aquecimento.

Entregue de maneira correta 

A Braskem é Brasileira 2012. OBRIGADO por sua participação de Reciclar e Equilibrar a vida.

Braskem e Eco-Braskem (SEEB) promovem o consumo consciente de energia elétrica no Brasil, com o objetivo de reduzir os impactos ambientais relacionados ao consumo de energia.

Com algumas dicas, você pode contribuir significativamente para a redução de uma de suas maiores e mais importantes fontes de impacto ambiental: o consumo de energia elétrica. Você pode fazer isso adotando algumas práticas simples de uso da energia elétrica, como: desligar o aparelho quando não estiver em uso, não deixar o aparelho ligado em standby, não deixar o aparelho ligado em standby por mais de 30 minutos, não deixar o aparelho ligado em standby por mais de 30 minutos, não deixar o aparelho ligado em standby por mais de 30 minutos, não deixar o aparelho ligado em standby por mais de 30 minutos.

ter a uma rede ou a qualquer outro dispositivo externo.

Com a instalação correta, a tampa da unidade externa deve ser capaz de ser aberta para facilitar o transporte e o armazenamento.

Instruções de Instalação

Com o uso da tampa de abastecimento, a parte externa deve ser instalada em um local seco. Evite a instalação em locais com umidade excessiva, como um banheiro ou cozinha. Não instale o sistema diretamente em um corredor ou sala.

Confira que os seus dados das seguintes partes:

- Parte externa
- Frente do Micro-ondas
- Superfície interna e externa do gabinete

NÃO UTILIZE O APARELHO se estiver usando um tipo de geladeira que não seja a tipo a gás. Se for a tipo a gás, consulte o Engenheiro Responsável Técnico.

Coloque o gabinete sobre a superfície plana adequada.

Então, o apoio de vidro instalado no centro da superfície do Micro-ondas e abastecimento de água deve ser instalado. Se o seu gabinete do Micro-ondas é instalado em cima de uma unidade externa, o apoio de vidro deve ser instalado no topo do gabinete. O apoio de vidro tem que ser instalado para impedir que resista ao uso quando cozinha.

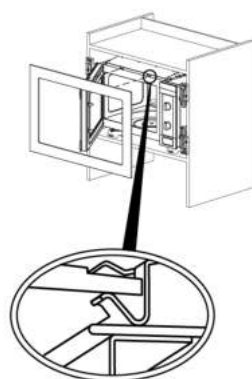
Para obter mais detalhes, consulte o manual de usuário.

Antes de iniciar o uso normal do aparelho, deve ser feito de um aquecimento pré-aquecimento.



Antes de a proteção externa do vidro ser colocada sobre a unidade externa, verifique se o suporte. Antes de iniciar a instalação, o suporte deve ser instalado cuidadosamente no gabinete para evitar danos.

Para prevenir uma variação subsequente entre a unidade externa e a unidade de potência externa, deve haver um espaço na junção interna.



Antes de usar a unidade do Micro-ondas, é necessário fixar a unidade à tampa.

Micro-ondas e aparelhos com quebra-vidros e vidro de alta resistência não entram em contato com a fiação da antena, pois em situações semelhantes podem causar o risco.

Se instalar um Micro-ondas e um forno em cozinha, não é possível colocar o Micro-ondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

Copiar o manual de uso de cada produto conforme seu manual, forno e televisão.

Copiar e instalar apenas com um cabo de 25 metros e 1/2 de uma única conexão mantenha.


ATENÇÃO: O MICRO-ONDAS SÓ PODE SER CONECTADO A TORNAS COM LIGAÇÃO À TERRA.

Em caso de fuga de radiação e de reatuação não usar nem qualquer responsabilidade de uso de forno e televisão e conexão de rede elétrica com aterramento.

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	46	Tablo ve öneriler – Sebzelerin pişirilmesi	58
Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği	46	Tablolar ve öneriler – Balık pişirme.....	58
Genel Güvenlik.....	46	Ne tür kaplar kullanılmalıdır?	58
Montaj.....	48	Mikrodalga fonksiyonu	58
Temizlik ve Bakım	49	Kapların uygunluğunun testi	59
Servis ve Onarım.....	49	Alüminyum kaplar ve folyolar	59
Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir.....	50	Kapaklar	59
Mikrodalga fırının avantajları	51	Tablo – Kullanılabilecek kaplar	59
Mikrodalga fırının çalışması.....	51	Temizlik ve bakım.....	60
Yemekler nasıl ısınır.....	51	Dış kısım.....	60
Cihazın tanımı	52	İç kısım	60
Fonksiyon ve düğmelerin açıklamaları ..	52	Kapak, kapak contası ve fırının ön kısmı	61
Kullanma talimatları.....	53	Mika koruyucular.....	61
Mikrodalga fonksiyonu.....	53	Sorun giderme.....	61
Çalışma süresi	54	Teknik Özellikler.....	62
Çalışma esnasında.....	54	Özellikler.....	62
Cihazın Çalışmasına Müdahale Etmek..	54	Çevrenin Korunması için Öneriler	62
Program Sonu	54	Montaj talimatları.....	62
Buz Çözme	55	Kurulum	87
Mikrodalga pişirme	56		
Mikrodalgalarla pişirmek.....	57		
Önemli İpuçları!	57		

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

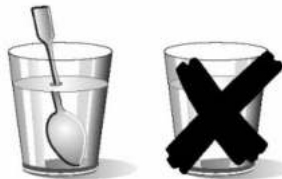
UYARI! Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmamaya azami dikkat gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durum haricinde cihazdan uzakta tutulmalıdır.
- **UYARI:** Cihaz, kombinasyon modunda çalıştırıldığında, çocuklar üretilen sıcaklıklar nedeniyle fırını yalnızca yetişkin gözetimi altındayken kullanılmalıdır.
- Cihazın çocuk emniyet aygıtı varsa etkinleştirmenizi tavsiye ederiz. 3 yaşından küçük çocuklar cihazın yakınında gözetimsiz olarak bırakılmamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.

Genel Güvenlik

- Bu cihaz ev içinde kullanılmak için tasarlanmıştır; otel, mağaza, ofis ve diğer benzer ortamlarda kullanım amaçlı değildir.

- 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.



- Sıvıları ısıtırken dikkatli olunuz!

Su, kahve, çay, süt vb. sıvılar mikrodalgada ısıtıldıklarında fırının içinde kaynama noktasına çok yaklařabilirler. Bu maddeler cihazdan hızlı ıkarılırlarsa aniden kaynama noktasına ulařarak kabın dıřına (elinize, üzerinize) doęru patlayabilirler.

YARALANMA VE YANMA RİSKİ!

Bu durumu önlemek için sıvıları ısıtırken ilerine plastik kařık veya cam çubuk koyunuz.

- Yanmanın önüne geçmek için biberon içerikleri ve bebek maması kavanozları karıřtırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketimden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.
- Kabuklu yumurtalar ve bütün, piřmiř yumurtalar patlayabilecekleri için cihaz içerisinde ısıtılmamalıdır. Bu gıdalar, mikrodalga ile ısıtma sonrasında da patlayabilir.
- **UYARI!** Saf alkol ya da alkollü içecekleri **YANGIN TEHLİKESİNE** karřı mikrodalga. **FIRINDA ISITMAYINIZ!**
- **UYARI!** Ufak miktarlarda yiyecekler ısıtırken uzun ısıtma süresi ve yüksek güç semeyiniz çünkü bu ařırı ısınmaya veya yanmaya sebep olabilir. Örneęin yüksek güç seviyesinde ekmek 3 dakikadan sonra yanabilir.
- Tost yapmak için sadece ızgara fonksiyonunu kullanınız ve bu sürede fırını sık sık kontrol ediniz. Eęer bu iřlem için mikrodalga ve fırın fonksiyonlarını bir arada kullanıyorsanız tost çok kısa bir sürede alev alacaktır.
- Sıcak kapı veya fırında dięer elektrikli aletlerin g kablolarını yakalamak asla emin olun. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

Montaj

- Elektrik sistemi kopukluk için ařırı gerilim kategorisi III altında tam kopukluk saęlayan tüm kutuplarında temas ayrımı olan bir vasıta ile donatılmıř olmalıdır.
- Fiř, elektrik baęlantıları için kullanılırsa, o kurulumdan sonra eriřilebilir olmalıdır.
- Kurulum var olan yönetmeliklere uygun olmalıdır.

- Anti-şok koruması kurulumcu tarafından tedarik edilmelidir.
- **UYARI:** Bu cihazın topraklanması gerekir.
- **UYARI!** Cihaz kurulacak şekilde tasarlanmıştır. Lütfen kurulum boyutları hakkında daha fazla bilgi için bu kullanıcı kılavuzunun son sayfalarına başvurun.

Temizlik ve Bakım

- **UYARI:** Temizlik ve Bakım güç kaynağını kesmek önce.
- 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.
- Kapı temas yüzeyleri (boşluğun ön ve kapıların iç kısım) doğru fırın fonksiyonlarını sağlamak amacıyla çok temiz tutulması gerekmektedir.
- Bölümünde "Temizlik ve bakım" temizlik ile ilgili talimatları takip edin.
- **UYARI:** Elektrik çarpması riskinden kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazı kapattığınızdan emin olun. Lütfen "FIRININ IŞIK LAMBASINI DEĞİŞTİRME" bölümüne başvurun.

Servis ve Onarım

- **UYARI:** Servis ve Onarım 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 değişim işlemleri özellikle de elektrikle ilgili bölüm ve parçalarda sadece Yetkili Servisler tarafından yapılmalıdır.

Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir

- Cihazı içinde yiyecek yokken çalıştırmayınız. Bu aşırı yüklenmeye sebep olabilir. ZARAR RİSKİ!
- Program denemeleri için fırın içine bir bardak su koyunuz. Su mikrodalgaları emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayız, tıkamayınız.
- Yalnızca mikrodalga fırınlara uyumlu kullanılacak 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.
- Döner tabla ve ızgaralar 8 kg azami yük taşıyabilir. Fırını zarar görmesini önlemek için, bu yükü aşmayın.

Mikrodalga fırının avantajları

Klasik fırınlarda rezistanlardan 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 kısalmasından 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 yönlendirilir 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.

İki 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.

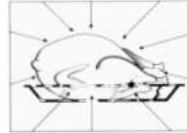
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



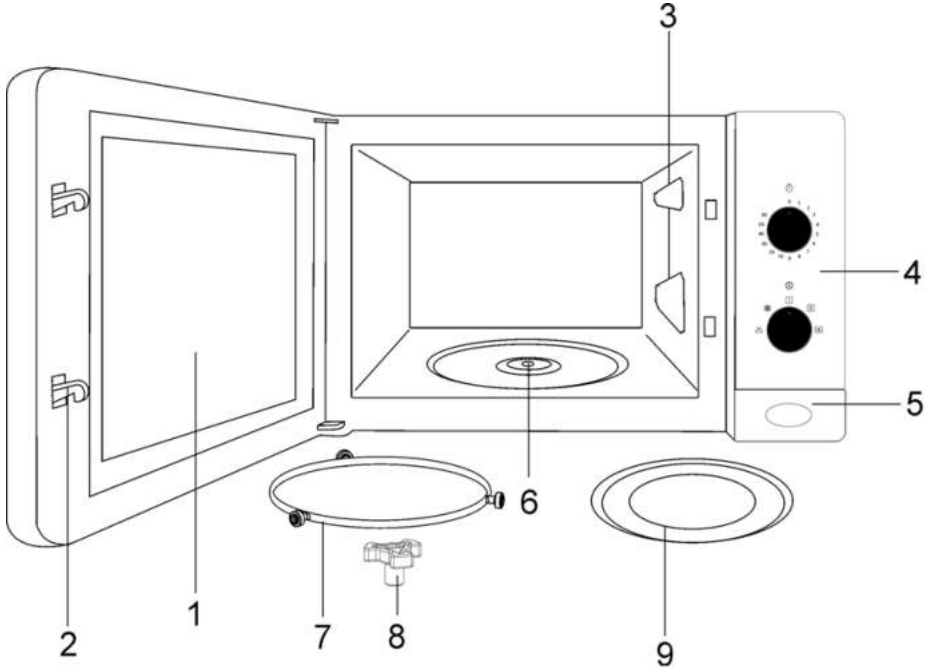
...camdan, porselenden geçerler...



...ve yiyecekler tarafından emilirler.



Cihazın tanımı



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

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	750 W	Yiyecekleri ve sıvıları hızlı pişirmek ve ısıtmak

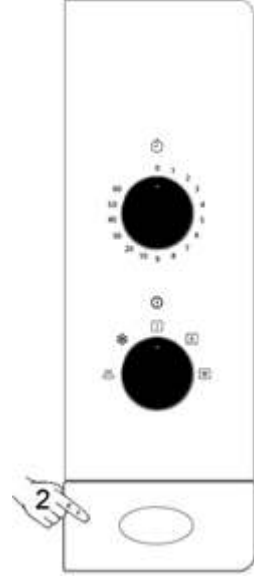
Kullanma talimatları

UYARI : Mikrodalga fırını içi boşken kesinlikle kullanmayınız.

Örnek: içinde herhangi bir yiyecek olmadığı zaman.

Diyagrama bakıp aşağıdakileri uygulayın:

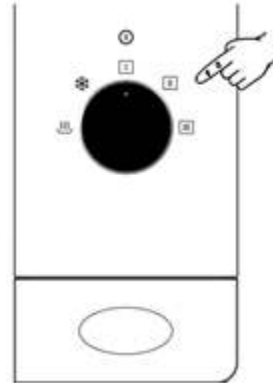
1. Fırını uygun bir güç kaynağına bağlayınız. (son sayfadaki özelliklere bakınız).
2. Kapağı açmak için, açma düğmesine basınız . Fırının iç ışığı yanacaktır.
3. Yiyeceğin bulunduğu kabı tepsinin ya da ızgara aparatının üzerine koyunuz.
4. Bundan sonraki bölümlerde yer alan açıklamalara uygun olarak 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	750 W
	Orta	650 W
	Minimum	460 W
	Buz çözme	290 W
	Sıcak tutma	150 W



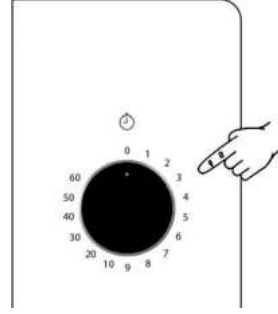
Çalışma süresi

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

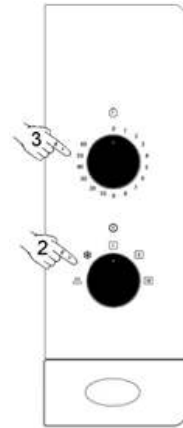
Mikrodalgaya müdahale etmek gerekirse, zaman ayar düğmesini “0” konumuna getiriniz ya da kapağını açınız.

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
Ekmek	100 g	2 - 3 dakika	2 - 3 dakika	1 kez çevirin
	200 g	4 - 5 dakika	5 - 6 dakika	1 kez çevirin

Yiyecek	Ağırlık	Buz çözme süresi	Bekleme süresi	Uygulama
	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 çiğ yiyecekler için geçerlidir.
3. Çözülme süresi yiyeceğin miktarına ve hacmine (kalınlığına) bağlıdır. Yiyecekleri dondururken, parçaları buz çözme işlemini de düşünerek hazırlayınız. Yiyecekleri mikrodalganızda kullandığınız kapların büyüklüğüne göre bölerek dondurunuz.
4. Yiyeceği fırın içinde mümkün olduğu kadar yayarak yerleştiriniz. Balığın veya tavuk butlarının kalın parçaları üste gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Hassas parçalar alüminyum folyoya sarılarak korunabilir. Önemli: Folyo cihazın duvarlarına temas etmemelidir. Aksi halde ark oluşmasına sebep olur.
5. Kalın parçalar birkaç kez çevrilmelidir.
6. Donmuş yiyecekler mümkün olduğunca eşit şekilde dizilmelidir. Çünkü ince kısımlar kalın kısımlardan önce çözülecektir.
7. Yağ oranı yüksek yiyecekler (yağ, peynir, krema vb) tamamen çözdürülmemelidir.

Oda ısısına geldiklerinde birkaç dakika içinde servise hazır olacaklardır. Eğer krema derin dondurucuda dondurulduysa, yerken içinde küçük buz parçacıkları kalmaması için yenmeden önce çırpılmalıdır.

8. Kümes hayvanlarını, sularının rahatça süzülebilmesi için derince bir kaba koyunuz
9. Ekmek bir peçeteye sarılmalıdır, böylece kuruması önenecektir.
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 hayvanlarınıninki, 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.

Mikrodalga pişirme

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

Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği parçalara ayırınız

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

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

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

Mikrodalgalarla 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 mikrodalgaların 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 çatala delinmelidir.
- Nemi az yiyecekler hazırlanırken (ör: donmuş ekmek çözmek, mısır patlatmak) nem çok çabuk buharlaşır. Bu durumda




cihaz vakum etkisi yaratır ve yiyecekler kararır. Bu durum cihaza ve kullanılan kaplara zarar verebilir. Bu sebeple, cihaz yeterli zamana ayarlanmalı ve pişme süresince yiyecek sık sık denetlenmelidir.

- Mikrodalga fırında büyük miktarlarda sıvı yağ ısıtmak (kızartma yapmak) mümkün değildir.
- Sıvıları hava geçirmeyen kaplarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!
- Alkollü içecekleri çok yüksek derecelerde ısıtmayınız. Chazı yeterli zamana ayarlayınız ve sık sık kontrol ediniz.
- Patlayıcı hiçbir maddeyi veya sıvıyı mikrodalga fırında ısıtmayınız.
- Pişmiş yiyecekleri ısıtırken ambalajlarından çıkarınız çünkü bunlar ısıya dayanıklı olmayabilir. Bu sebeple ambalaj üreticilerinin talimatlarını uygulayınız.
- Eğer birden çok kap varsa (örneğin kupalar) hepsini düzgün şekilde döner 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 düşüğe sık sık görülebilir. Bu cihaz için bir tehlike oluşturmaz. Pişirme sonunda camdan buharı ve suları temizleyiniz

Tablo ve öneriler – Sebzelelerin pişirilmesi

Yiyecek	Miktar (gram)	İlave sıvı	Güç (Watt)	Pozisyon	Zaman (dakika)	Bekleme süresi (dakika)	İpuçları
Karnabahar	500	1/8 litre	750		9-11	2-3	Dilimleyiniz.
Brokoli	300	1/8 litre	750		6-8	2-3	Üstlerine tereyağı koyunuz.
Mantar	250	-	750		6-8	2-3	
Bezelye, havuç ve donmuş havuç	300	½ fincan	750		7-9	2-3	Dilimleyiniz veya küp küp doğrayınız.
	250	2-3 yemek kaşığı	750		8-10	2-3	
Patates	250	2-3 yemek kaşığı	750		5-7	2-3	Soyunuz ve eşit parçalara bölünüz.
Biber	250	-	750		5-7	2-3	Parçalara bölünüz veya dilimleyiniz.
Pırasa	250	½ fincan	750		5-7	2-3	
Donmuş brüksel lahanası	300	½ fincan	750		6-8	2-3	
Lahana	250	½ fincan	750		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	750		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 sarılımış 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 / Isıtma	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

Kabın cinsi	Çalışma modu	Mikroorganizma	
		Çözme / Isıtma	Pişirme
Toprak kaplar			
sırlı		evet	evet
sırlanmamış		hayır	hayır
Plastik kaplar 2)			
100°C ye kadar ısıya dayanıklı		evet	hayır
250°C ye kadar ısıya dayanıklı		evet	evet
Plastik film 3)			
Streç film		hayır	hayır
Selofan		evet	evet
Kağıt, karton, parşömen 4)			
		evet	hayır
Metal			
Alüminyum folyo		evet	hayır
Alüminyum kaplar 5)		hayır	evet
Aksesuarlar (ızgara aparatı)		hayır	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.

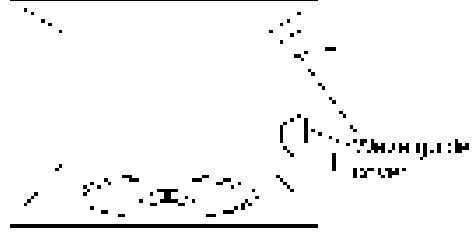
- **Önemli!** Cihaz buharlı temizleme makineleri ile temizlenmemelidir, çünkü buhar elektrik yüklü parçalarda kısa devre oluşmasına neden olabilir.
- Çok kirlenmiş ve lekeli paslanmaz çelik yüzeyler yumuşak ve çizmeyecek temizlik malzemeleri ile temizlenmelidir. Sıcak su ile durulanıp, çok iyi kurulanmalıdır.

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.

taktirde 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.

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

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

Teknik Özellikler

Özellikler

- AC voltaj(bkz. ürün etiketine)
- Sigorta 12 A / 250 V
- Gerekli Güç 1200 W
- Izgara gücü 1050W
- Mikrodalga çıkış gücü 800 W
- Mikrodalga frekansı 2450 MHz
- Dış ölçüler (G×Y×D) 595 × 390 × 325 mm
- İç kabin ölçüleri (G×Y×D) 305 × 210 × 280 mm
- Fırın kapasitesi 20 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.

Montaj talimatları

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

Aşağıdaki parçaların iyi durumda olduğundan emin olun:

- Kapak ve menteşeler

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.

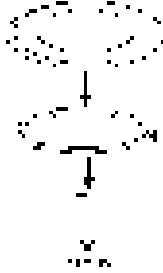
- Mikrodalğanın ön kısmı
- Mikrodalğanın iç ve dış yüzeyleri

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

Cihazı ağırlığını taşıyabilecek sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz.

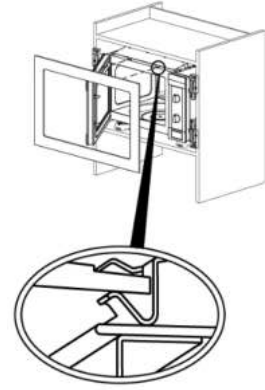
Cihazı ağırlığını taşıyabilecek sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz.

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



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

Cihazın uygun havalandırma sağlayınız için, doğru bir şekilde çerçeveyi yükleyin. Aşağıdaki resimlere bakınız:



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

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

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

Cihazda bir güç kablosu ve tek fazlı bir priz bulunmaktadır.

UYARI: Cihazın bağlantısı için mutlaka topraklı prizler kullanılmalıdır.

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

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες για την ασφάλεια	65	Μαγείρεμα με μικροκύματα	78
Ασφαλεία παιδιών και ευπαθών ατόμων		Μαγείρεμα με μικροκύματα... ..	78
.....	65	Σημαντικές συμβουλές!.....	79
Γενικές πληροφορίες για την ασφαλεία.	66	Πίνακας και υποδείξεις – Μαγείρεμα	
Εγκατάσταση.....	68	λαχανικών.....	80
Καθαρισμός και Συντήρηση.....	69	Πίνακες και συμβουλές – Μαγείρεμα	
Σέρβις και Επισκευή.....	69	ψαριού.....	80
Αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο		Τί τύποι μαγειρικών σκευών μπορούν να	
φούρνο ή άλλες επικίνδυνες καταστάσεις,		χρησιμοποιηθούν	80
ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες....	70	Στη λειτουργία μικροκυμάτων	80
Περιγραφή της συσκευής	73	Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών	81
Περιγραφή των λειτουργιών των		Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο... ..	81
πλήκτρων χειρισμού	73	Καπάκια.....	81
Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων		Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών	82
.....	72	Καθαρισμός και περιποίηση	82
Τρόπος λειτουργίας φούρνου		Εξωτερική επιφάνεια.....	82
μικροκυμάτων.....	72	Εσωτερικό.....	83
Πώς θερμαίνεται το φαγητό	72	Πόρτα, μεντεσέδες πόρτας και μπροστινό	
Οδηγίες χρήσης	74	μέρος συσκευής.....	83
Λειτουργία: Μικροκύματα	74	Εντοπισμός και αντιμετώπιση	
Προγραμματισμός λειτουργίας του		προβλημάτων	83
φούρνου μικροκυμάτων	75	Τεχνικά χαρακτηριστικά	84
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της		Προδιαγραφές.....	84
συσκευής	75	Συμβουλές για την προστασία του	
Διακοπή λειτουργίας.....	75	περιβάλλοντος	84
Τέλος προγράμματος	76	Οδηγίες εγκατάστασης	85
Ξεπάγωμα	76	Ενσωμάτωση	87
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....	77		

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 ελλοντική αναφορά

Ασφάλεια 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.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση. Φροντίστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή παρακολούθηση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυασμένη λειτουργία, τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκου λόγω της δημιουργούμενης θερμοκρασίας.
- 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.

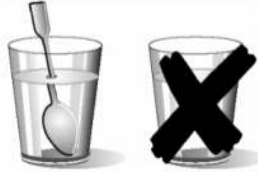
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Γενικές πληροφορίες για την ασφαλεία

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές εφαρμογές και όχι σε ξενοδοχεία, καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.
- Εσωτερικά η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που είναι στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε ή να τοποθετήσετε μέσα εξαρτήματα ή σκεύη φούρνου.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην θερμαίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία. Αυτά μπορεί να εκραγούν.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, δίνετε μια ματιά στη συσκευή, λόγω του κινδύνου ανάφλεξης.
- 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 καταστείλετε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ροφημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο απότομο βράσιμο. Θα πρέπει να χειρίζεστε το σκεύος με προσοχή.



- 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.
- 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 οиноπνευματώδη 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!

Εγκατάσταση

- Στην ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να προβλεφθεί μία διάταξη η οποία θα επιτρέπει το διαχωρισμό όλων των πόλων της συσκευής από το δίκτυο με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3mm. Κατάλληλες διατάξεις διαχωρισμού είναι για παράδειγμα οι διακόπτες υπερφόρτωσης LS, οι διακόπτες διαφυγής ρεύματος (FI) και τα ρελέ.
- Εάν η ηλεκτρική σύνδεση πραγματοποιείται μέσω ενός βύσματος και αυτό παραμένει προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση, τότε δεν είναι απαραίτητο να παρέχεται η αναφερθείσα διάταξη διαχωρισμού.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Μετά την εγκατάσταση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η προστασία από ηλεκτροπληξία.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** ο φουρνος πρεππει να γειωνεται.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η συσκευή προορίζεται για ενσωμάτωση. Ανατρέξτε παρακαλώ στις τελευταίες σελίδες αυτού του εγχειριδίου χρήσης για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικές με τις διαστάσεις εγκατάσταση.

Καθαρισμός και Συντήρηση

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία Καθαρισμός και Συντήρηση, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- 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 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.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- 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».
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Ανατρέξτε παρακαλώ στο κεφάλαιο "ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ".

Σέρβις και Επισκευή

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία Σέρβις και Επισκευή, 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.
- Εάν φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο προς τούτο αντιπρόσωπο ή τεχνικό για την αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- 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 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 (μίκα) 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.
- 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.

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. Υπεραχύ ξηπάγωμα 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 αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα,

διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

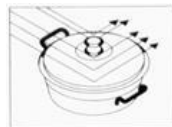
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

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

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

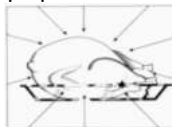
Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...



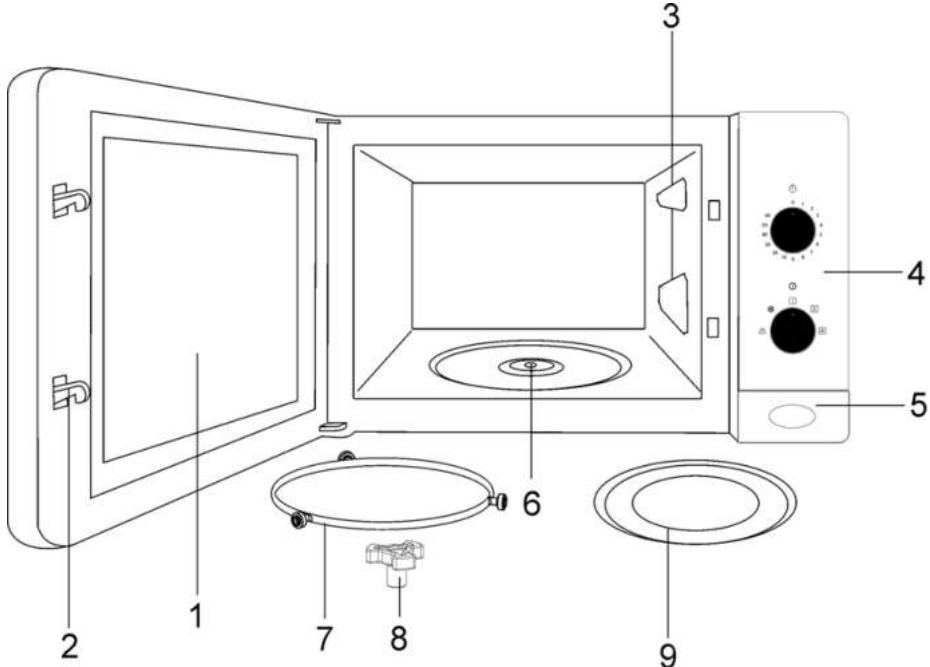
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί...



...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



Περιγραφή της συσκευής



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

Περιγραφή των λειτουργιών των πλήκτρων χειρισμού

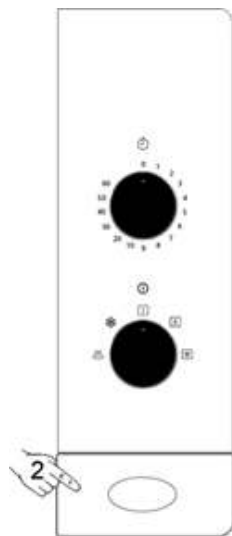
Σύμβολο	Περιγραφή	Ισχύς	Τρόφιμα
	Διατήρηση θερμότητας	150 W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων, διατήρηση φαγητών ζεστών.
	Απόψυξη	290 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, βράσιμο ρυζιού, Γρήγορο ξεπάγωμα.
	Ελάχιστο	460 W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα παιδικών τροφών.
	Μεσαίο	650 W	Μαγείρεμα λαχανικών και άλλων τροφίμων. Προσεκτικό μαγείρεμα και ζέσταμα. Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων. Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων.
	Μέγιστο	750 W	Γρήγορο μαγείρεμα και ζέσταμα υγρών και άλλων φαγητών

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:

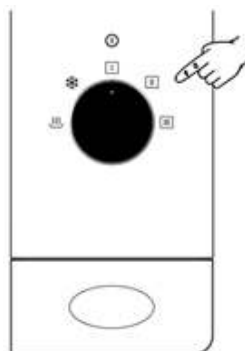
1. Συνδέστε τη συσκευή σε κατάλληλη πρίζα (ανατρέξτε στις συμβουλές που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα).
2. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε το κουμπί ανοίγματός της. Ο εσωτερικός φωτισμός του θαλάμου του φούρνου ανάβει.
3. Τοποθετήστε το σκεύος με το τρόφιμο πάνω στο πιάτο ή στην υπερυψωμένη σχάρα.
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	750 W
	Μεσαίο	650 W
	Ελάχιστο	460 W
	Απόψυξη	290 W
	Διατήρηση θερμοότητας	150 W



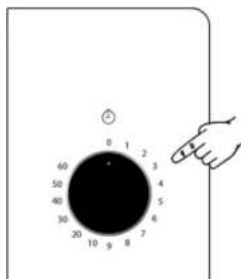
Προγραμματισμός λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων

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

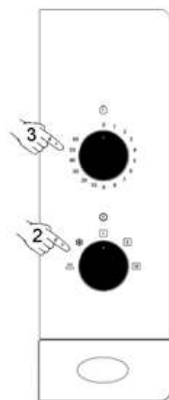
Διακοπή λειτουργίας

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
	1500 g	42-45 λεπτά	30-35 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
Μαγειρευτό κρέας	500 g	12-14 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	1000 g	24-25 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε 3 φορές
Κιμάς	100 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	300 g	8-9 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Λουκάνικα	125 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	250 g	8-9 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	15-16 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
Πουλερικά ολόκληρα ή σε κομμάτια	200 g	7-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά
	500 g	17-18 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές

Τρόφιμο	Βάρος	Χρόνος ξεπαγώματος	Χρόνος παραμονής στο φούρνο	Σχόλια
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, αφίστε το με το καπάκι
Τυρί κότατζ (από ανθόγαλα)	250 g	6-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε 1 φορά, αφίστε 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 στηρίγματά 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 επιτρέπει τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτει μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

Σημαντικές συμβουλές!

- Τα αυγά με το σόφλι ή χωρίς δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Πριν ζεστανετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με **φλούδα** (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), **τρυπήστε τα με ένα πηρούνι** ώστε να μην σκάσουν.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με λίγη υγρασία (π.χ. **ξεπάγωμα ψωμιού**, παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία τους εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σε κενό και τα φαγητά μπορεί να απανθρακωθούν. Η κατάσταση αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και στο σκεύος που χρησιμοποιείται. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται.
- Δεν είναι δυνατό να ζεστανετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (**τηγάνισμα**) στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη ζεσταίνετε τα υγρά εντός αεροστεγών 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 ζεστανετε εκρηκτικά υλικά ή υγρά οποιουδήποτε τύπου μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βγάζετε τα **προ-μαγειρεμένα φαγητά από τη συσκευασία τους**, γιατί οι συσκευασίες αυτές δεν είναι πάντα ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες. Ακολουθείτε τις οδηγίες του παρασκευαστή του τροφίμου.
- **Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά σκεύη**, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετείτε τα ομοίμορφα 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 ομοίμορφα. Η θερμοκρασία του δοχείου είναι σημαντικά χαμηλότερη από τη θερμοκρασία του ζεσταμένου φαγητού. Ελέγχετε τη θερμοκρασία του τροφίμου πριν το δώσετε στο παιδί, ώστε να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.
- Τα **πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπ ή συμπατάκια, 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 σπάζουν μετά από λίγο. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Δεν παρουσιάζει κανένα κίνδυνο για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγρασία των υδρατμών.

Πίνακας και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Πρόγραμ-μα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Κουνουπίδι	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Απλώστε λίγο βούτυρο από πάνω. Κόψτε σε φέτες
Μπρόκολο	300	1/8 l	750		6-8	2-3	
Μανιτάρια	250	-	750		6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα,	300	½ φλυτζάνι	750		7-9	2-3	Κόψτε σε κύβους ή φέτες.
κατεψυγμένα καρότα	250	2-3 κουταλιές	750		8-10	2-3	
Πατάτες	250	2-3 κουταλιές	750		5-7	2-3	Ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε κομμάτια ίσου μεγέθους.
Πιπεριές	250	-	750		5-7	2-3	Κόψτε σε κομμάτια ή φέτες.
Πράσα	250	½ φλυτζάνι	750		5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	½ φλυτζάνι	750		6-8	2-3	
Λάχανο	250	½ φλυτζάνι	750		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	750		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 αντανακλώνονται 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 γυαλικά-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

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

Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών

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

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

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 χρήσης, 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
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)		Ναι Όχι	Όχι Ναι

- Χωρίς χρυσές ή ασημένιες άκρες και όχι μολυβδόουχο 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 σπλιβωτικά 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 σπινθηρικού καθαριστικού προϊόντος.
 - Στη συνέχεια, πρέπει να ξεπλυθούν με ζεστό νερό και να σκουπιστούν καλά.
- 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

- 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.
- Για να τα καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε ένα ουδέτερο απορροπταντικό 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 σπινθηρική 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 αντιπροσωπίας 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..... 20 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.

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 σπινθηρικά ή άλλα καθαριστικά προϊόντα με έντονη μυρωδιά.

Βεβαιωθείτε ότι τα παρακάτω τμήματα είναι σε καλή κατάσταση:

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

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

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

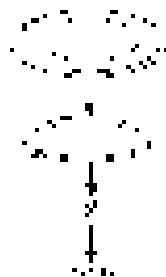
Τοποθετήστε την περιστρεφόμενη βάση στο εσωτερικό του θαλάμου μικροκυμάτων και

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.

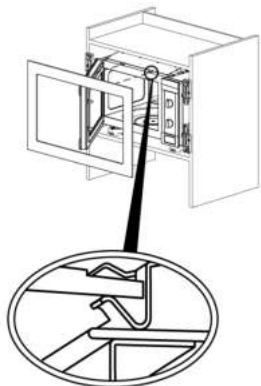
Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, βγάλτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάξτε το.

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



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

Για να εξασφαλίσετε το σωστό εξαερισμό της συσκευής, εγκαταστήστε το πλαίσιο με το σωστό τρόπο. Παρακαλούμε να ανατρέξετε στις παρακάτω εικόνες:



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.

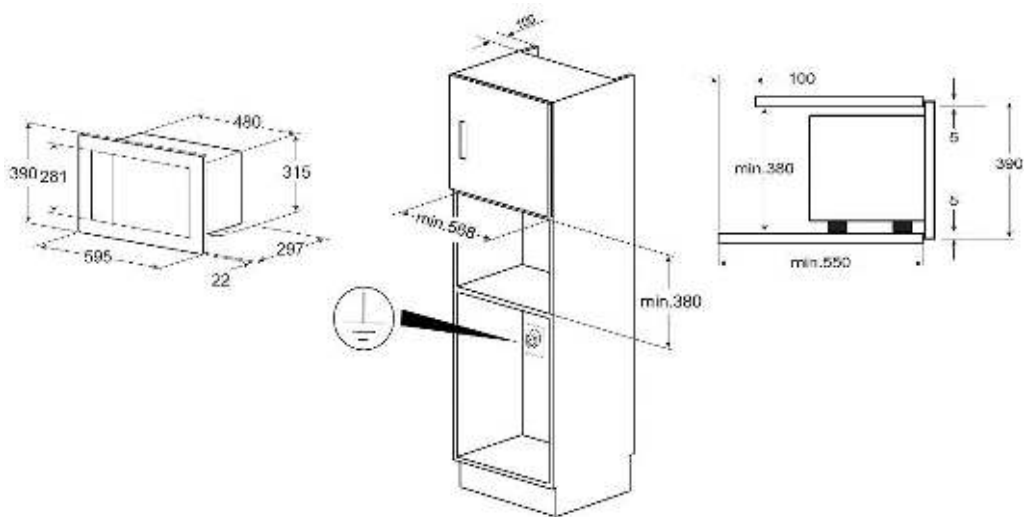
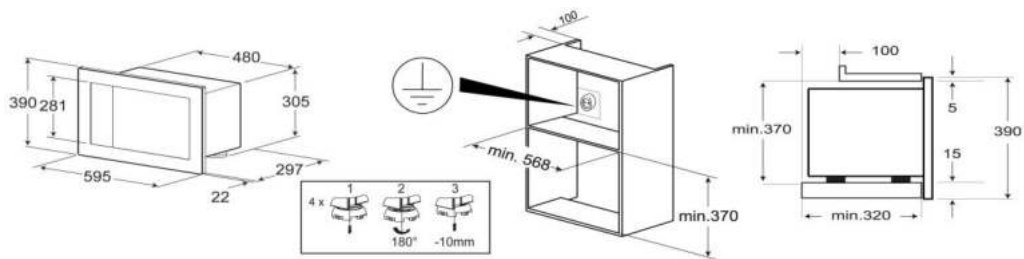
Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε θερμαντικές συσκευές, ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

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.

Instalación / Instalação / Kurulum / Ενσωμάτωση





www.teka.com

1831311-d