



TEKA

User Manual
ML 822 BIS/ ML 8220 BIS

EL TR AR

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



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

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

TÜRKÇE



Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun.

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

العربية



يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه.
اعتمادا على النموذج، والاكسسوارات وشملت في الفرن الخاص بك قد تختلف عن تلك.

Ευρετήριο

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων	11	Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων	23
Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων.....	11	Μαγείρεμα με μικροκύματα.....	24
Πώς θερμαίνεται το φαγητό.....	11	Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών.....	24
Περιγραφή της συσκευής	12	Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών.....	25
Περιγραφή των λειτουργιών.....	13	Μαγείρεμα στο γκριλ	25
Βασικές ρυθμίσεις	14	Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ.....	26
Άνοιγμα πόρτας.....	14	Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν	27
Δευτερεύον Μενού.....	14	Στη λειτουργία μικροκυμάτων.....	27
Ρύθμιση του ρολογιού.....	14	Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών.....	27
Απόκρυψη/Εμφάνιση του Ρολογιού.....	14	Στη λειτουργία του Γκριλ.....	27
Χρονοδιακόπτης.....	14	Στη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ.....	27
Κλείδωμα ασφάλειας.....	15	Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο.....	27
λειτουργία εκθεσιακό χώρο.....	15	Καπάκια.....	28
Βασικές λειτουργίες	16	Πίνακας μαγειρικών σκευών.....	28
Κύριο Μενού.....	16	Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου ... 29	
Γρήγορη Έναρξη.....	16	Πρόσοψη φούρνου.....	29
Μικροκύματα.....	16	Θάλαμος φούρνου.....	30
Γκριλ.....	16	Οροφή φούρνου.....	30
Μικροκύματα + Γκριλ.....	17	Εξαρτήματα.....	30
Απόψυξη ορίζοντας το χρόνο (χειροκίνητο).....	17	Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί	31
Απόψυξη ανάλογα με το βάρος (αυτόματο).....	17	Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού.....	32
Ειδικές λειτουργίες	18	Τεχνικά χαρακτηριστικά	32
Ειδική λειτουργία.....	18	Προδιαγραφές.....	32
Χρήση ειδικού Ταψιού Ψησίματος	19	Προστασία του περιβάλλοντος	32
Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία 20		Οδηγίες εγκατάστασης	33
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	20	Πριν την εγκατάσταση.....	33
Μεταβολή παραμέτρων.....	20	Μετά την εγκατάσταση.....	33
Ακύρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.....	21	Ενσωμάτωση	86
Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος.....	21		
Ξεπάγωμα	21		
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....	22		

Πληροφορίες για την ασφάλεια



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

Ασφαλεία παιδιών και ευπαθών ατόμων

Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- 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.

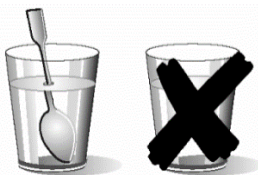
Γενικές πληροφορίες για την ασφαλεία

- 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 οينوπνευματώδη 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 εγκατάσταση θα πρέπει να υπάρχει μία διάταξη διακοπής όλων των πόλων, ώστε να παρέχει πλήρη αποσύνδεση σε υπέρταση κατηγορίας III.
- Εάν χρησιμοποιείται βύσμα/φισ για την ηλεκτρική σύνδεση, αυτό θα πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.
- 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, καθώς 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 (μίκρα) από την οροφή στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα εύφλεκτο αντικείμενο στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για τηγάνισμα, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- 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. Υπερταχύ ξεπάγωμα των τροφίμων και, συνεπώς, μείωση του κινδύνου ανάπτυξης βακτηριδίων.
3. Εξοικονόμηση ενέργειας.
4. Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων, εξαιτίας της μείωσης της διάρκειας μαγειρέματος

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

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

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα,

διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοίμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

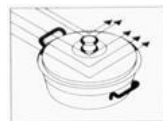
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

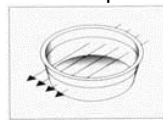
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ότι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται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

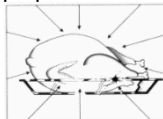
Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...



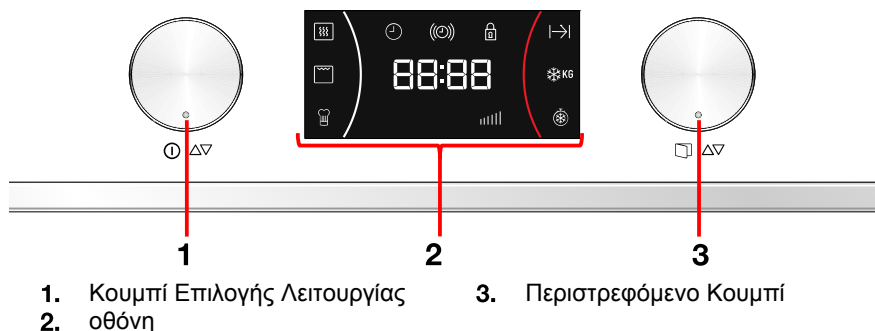
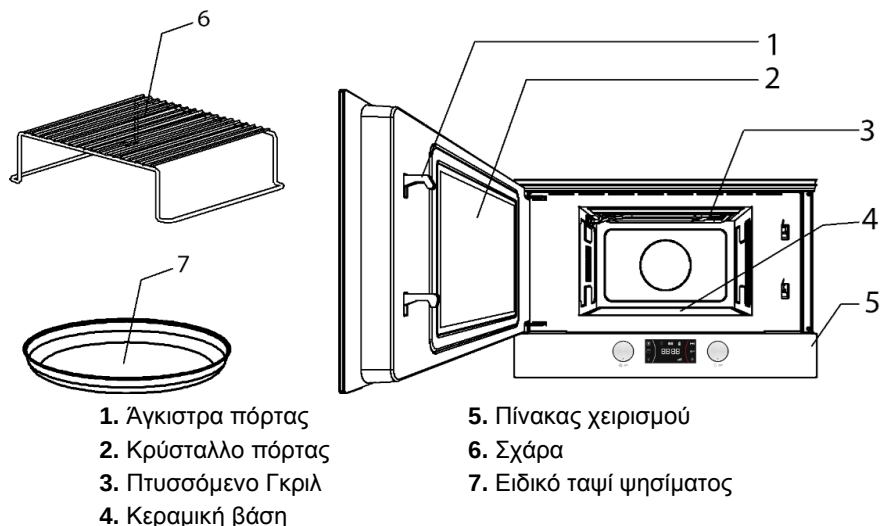
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί...



...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



Περιγραφή της συσκευής

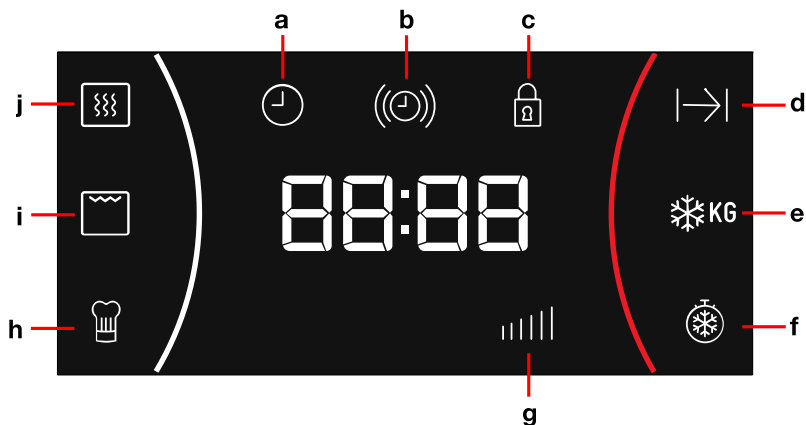


Τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού ανταποκρίνονται σε 2 τύπους χειρισμών:

- Πλοήγηση:** Το στρογγυλό κουμπί επιτρέπει την πλοήγηση μεταξύ των διάφορων λειτουργιών στην οθόνη ενδείξεων.
- Επιλογή:** Με πάτημα των χειριστηρίων, ενεργείτε στη λειτουργία που έχει επιλεγεί κατά την πλοήγηση.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: δεν είναι συμβατοί για ταυτόχρονη χρήση και οι δύο τρόποι λειτουργίας. ΠΟΤΕ μην πατάτε και περιστρέφετε το κουμπί ταυτόχρονα, γιατί αυτός ο χειρισμός δεν αντιστοιχεί σε κάποια λειτουργία και μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο προϊόν.

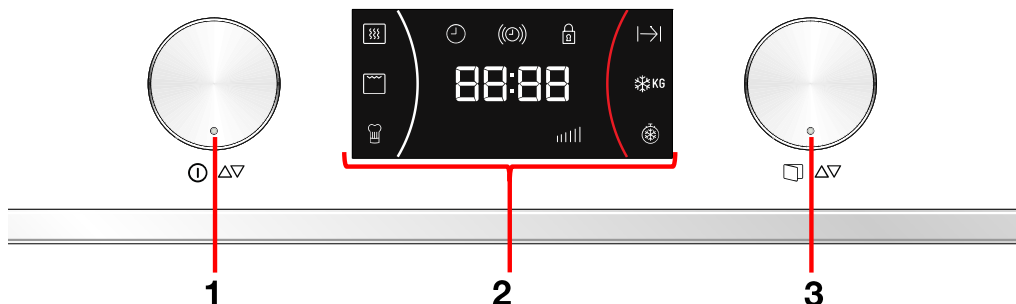


- a** Ένδειξη ρολογιού
b Ένδειξη χρονοδιακόπτη
c Ένδειξη Κλειδώματος Ασφαλείας
d Ένδειξη Διάρκειας
e Ένδειξη Ξεπαγώματος με βάση το βάρος
f Ένδειξη Ξεπαγώματος με βάση το χρόνο
g Ένδειξη Ισχύος
h Ένδειξη Ειδικής Λειτουργίας
i Ένδειξη Λειτουργίας Γκριλ
j Ένδειξη Λειτουργίας μικροκυμάτων

Περιγραφή των λειτουργιών

Σύμβολο	Λειτουργία	Ισχύς Μικροκυμάτων	Φαγητά
	Μικροκύματα	90 W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων και διατήρηση της θερμοκρασίας των ζεστών φαγητών
		180 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, σοτάρισμα ρυζιού. Γρήγορο ξεπάγωμα.
		360 W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα παιδικών τροφών
		600 W	Μαγείρεμα λαχανικών και πατατών Προσεχτικό μαγείρεμα και ζέσταμα Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων
		850 W	Μαγείρεμα και γρήγορο ζέσταμα υγρών και προ-μαγειρεμένων φαγητών
 + 	Μικροκύματα + Γκριλ	90 W	Φρυγάνισμα ψωμιού για τοστ.
		180 W	Ψήσιμο πουλερικών και κρέατος
		360 W	Ψήσιμο πιτών και φαγητών ογκρατέν
	Γκριλ	---	Ψήσιμο φαγητών στο γκριλ

Βασικές ρυθμίσεις



Άνοιγμα πόρτας

Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για 2 δευτερόλεπτα.

Δευτερεύον Μενού

Στο δευτερεύον μενού, μπορείτε να μεταβείτε στο ρολόι (για να ρυθμίσετε την ώρα ή να την αποκρύψετε/εμφανίσετε), το χρονοδιακόπτη και το κλείδωμα ασφάλειας.



Ρύθμιση του ρολογιού

Όταν συνδέσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά στο ηλεκτρικό ρεύμα, ή ύστερα από διακοπή ρεύματος, η ένδειξη της ώρας θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η ώρα δεν είναι σωστή. Ρύθμιση ένδειξης της ώρας:

1. Πιέστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο του ρολογιού (🕒).

4. Στρέψτε το κουμπί λειτουργίας (1) για να εισαγάγετε τη σωστή ώρα.
5. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να εισαγάγετε τα σωστά λεπτά.
6. Για να ολοκληρώσετε, πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.

Απόκρυψη/Εμφάνιση του Ρολογιού

Αν η ένδειξη της ώρας σας ενοχλεί, μπορείτε να την αποκρύψετε κάνοντας τα εξής:

1. Πιέστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο του ρολογιού (🕒).
4. , πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για 2 δευτερόλεπτα.
5. Αν θέλετε να επαναμφανίσετε την ένδειξη της ώρας, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Χρονοδιακόπτης

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη:

1. Πιέστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.

2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο του χρονοδιακόπτη ((⌚)).
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να εισαγάγετε μία ώρα για την ειδοποίηση.
5. Για να ολοκληρώσετε, πιάστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.

Κλειδωμα ασφάλειας

Η λειτουργία του φούρνου μπορεί να κλειδωθεί (παραδείγματος χάρη, για να μην χρησιμοποιηθεί η συσκευή από παιδιά).

1. Πιάστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο του κλειδωμα ασφάλειας (🔒).
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για α ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε κατά βούληση την επιλογή.

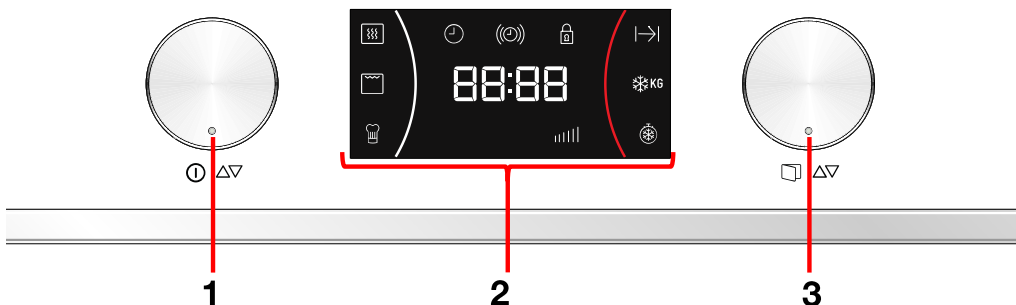
5. Για να ολοκληρώσετε, πιάστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
6. Για να ξεκλειδώσετε το φούρνο, πιάστε τον Περιστρεφόμενο Διακόπτη (3) για 2 δευτερόλεπτα.

Λειτουργία εκθεσιακό χώρο

Ο τρόπος λειτουργίας του showroom χρησιμοποιείται σε εκθεσιακούς χώρους, για να δείξει στους πελάτες πώς λειτουργεί ο φούρνος όπως περιγράφεται σε κάθε λειτουργία, αλλά δεν υπάρχει ενεργοποίηση των θερμαντικών φορτίων.

1. Πιάστε το κουμπί λειτουργίας (1) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για να περιηγηθείτε στις επιλογές του δευτερεύοντος μενού. Φωτίζεται η επιθυμητή επιλογή.
3. Πατήστε μία φορά τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3), όταν δείτε το σύμβολο **SHO**.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για α ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε κατά βούληση την επιλογή.
3. Για να ολοκληρώσετε, πιάστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
4. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία εκθεσιακό χώρο, επαναλάβετε την ίδια διαδικασία.

Βασικές Λειτουργίες



Κύριο Μενού

Στο **κύριο μενού**, μπορείτε να μεταβείτε στις επιλογές μαγειρέματος, όπως: Μικροκύματα, Γκριλ, Μικροκύματα + Γκριλ, Αυτόματο μαγείρεμα, απόψυξη ορίζοντας το χρόνο ή ανάλογα με το βάρος.



Γρήγορη Έναρξη

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ζεσάνετε γρήγορα τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως νερό, καφέ, τσάι ή πολύ ρευστή σούπα.

1. Πιέστε το κουμπί λειτουργίας (1) μία φορά.
2. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) εάν επιθυμείτε να αυξήσετε το χρόνο λειτουργίας. Ο χρόνος λειτουργίας αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα κάθε φορά που πιέζετε αυτό το κουμπί τα πρώτα 10 δευτερόλεπτα.

Μικροκύματα

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε και να ζεσάνετε λαχανικά, πατάτες, ρύζι, ψάρι και κρέας.

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας των Μικροκυμάτων. Η οθόνη δείχνει το από προεπιλογή επίπεδο ισχύος (850) να αναβοσβήνει.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 01:00.
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
5. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
6. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Το Κουμπί Επιλογής Λειτουργιών μπορεί να πατηθεί ανά πάσα στιγμή με την παραπάνω ακολουθία και ο φούρνος θα ξεκινήσει τη διαδικασία μαγειρέματος με τις εμφανιζόμενες παραμέτρους.

Γκριλ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για γρήγορο ρόδισμα της πάνω μεριάς του φαγητού.

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η

ένδειξη λειτουργίας του Γκριλ. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 15:00.

2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
4. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

Μικροκύματα + Γκριλ

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσουν ν' αναβοσβήνουν μαζί οι ενδείξεις λειτουργίας των Μικροκυμάτων του Γκριλ. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 360.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 15:00.
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
5. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
6. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Το κουμπί επιλογής λειτουργιών μπορεί να πατηθεί ανά πάσα στιγμή με την παραπάνω ακολουθία και ο φούρνος θα ξεκινήσει τη διαδικασία μαγειρέματος με τις εμφανιζόμενες παραμέτρους.

Απόψυξη ορίζοντας το χρόνο (χειροκίνητο)

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για γρήγορη απόψυξη οποιουδήποτε είδους φαγητού.

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η

ένδειξη λειτουργίας Απόψυξης. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 10:00.

2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
4. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.
5. Γυρίστε το φαγητό όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αρχίσει ν' αναβοσβήνει η λέξη: *ΕΤΕΡΟ*.

Απόψυξη ανάλογα με το βάρος (αυτόματο)

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για γρήγορη απόψυξη κρέατος, πουλερικών, ψαριού, φρούτων και ψωμιού.

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας Απόψυξης ανάλογα με το Βάρος. Στην οθόνη αναβοσβήνει το είδος τροφίμου "F01".
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το είδος τροφίμου "F01". Εάν δεν θέλετε να στρέψετε αυτό το κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει με το είδος τροφίμου "F01".
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση. Η τιμή βάρους του τροφίμου αναβοσβήνει στην οθόνη. Η ένδειξη βάρους του τροφίμου αρχίζει να αναβοσβήνει.
4. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το βάρος τροφίμου "F01". Εάν δεν θέλετε να στρέψετε αυτό το κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει με 200 γρ.
5. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
6. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

7. Γυρίστε το φαγητό όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αρχίσει ν' αναβοσβήνει η λέξη:

Στον πίνακα που ακολουθεί παρατίθενται τα προγράμματα της λειτουργίας απόψυξης με βάρος, υποδεικνύοντας διαστήματα βάρους και χρόνους απόψυξης και αναμονής (προκειμένου να διασφαλίζεται ομοιόμορφη θερμοκρασία του φαγητού).

Πρόγρ.	Τρόφιμα	Βάρος (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)
F01	Κρέας	100 – 2000	2'20-46'40	20 – 30

Πρόγρ.	Τρόφιμα	Βάρος (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)
F02	Πουλερικά	100 – 2500	2'20-17'23	20 – 30
F03	Ψάρι	100 – 2000	2'–40'	20 – 30
F04	Φρούτα	100 – 500	2'36 – 13'	10 – 20
F05	Ψωμί	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Σημαντική σημείωση: βλ. ενότητα «Γενικές οδηγίες απόψυξης».

Ειδικές λειτουργίες

Ειδική λειτουργία “Auto”

1. Στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1) μέχρι ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει η ένδειξη των Εδικών Λειτουργιών. Στην οθόνη αναβοσβήνει το είδος τροφίμου “P1”.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) σε οποιαδήποτε κατεύθυνση, για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα. Εάν δεν θέλετε να στρέψετε αυτό το κουμπί, ο

φούρνος θα λειτουργήσει με το πρόγραμμα “P1.1”.

3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) για επιβεβαίωση.
4. Πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.
5. Γυρίστε το φαγητό όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αρχίσει ν' αναβοσβήνει η λέξη: *εσση*.

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τη διαθέσιμη Ειδική Λειτουργία προγραμμάτων "Auto":

Πρόγραμμα	Είδος Τροφίμου	Βάρος (g)	Χρόνος (λεπτά)	Προστιθέμενο νερό (ml)	Οδηγίες
S1.1	Βράσιμο Πατατών	250	7	100	Βάλτε τις πατάτες κομμένες σε φέτες (15-20 mm) με λίγο νερό σε πυρίμαχο σκεύος με καπάκι και τοποθετήστε τις στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Ριζότο (έτοιμο για βράσιμο)	150	42	600	Βάλτε τα υλικά να σιγοβράζουν σε πυρίμαχο σκεύος με καπάκι και τοποθετήστε τα στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Ζύμη κέικ (έτοιμη για ψήσιμο)	550	22	---	Βάλτε τα υλικά σε πυρίμαχο σκεύος για να ψηθούν και να σχηματίσουν κρούστα, και τοποθετήστε τα στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
S3.1	Ψάρι (κατεψυγμένο)	700	30	300	Βάλτε τα υλικά σε πυρίμαχο σκεύος για να ψηθούν και να σχηματίσουν κρούστα, και τοποθετήστε τα στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.
S3.2	Ψάρι (φρέσκο)	800	30	300	
S3.3	Λαχανικά (κατεψυγμένα)	1000	30	300	Βάλτε τα υλικά να βράζουν σε πυρίμαχο σκεύος με καπάκι και τοποθετήστε τα στην κεραμική βάση μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων.

Σημαντικές σημειώσεις:

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και καπάκι ή κάλυμμα για την αποφυγή της απώλειας υγρών.
- Ανακινήστε ή ανακατέψτε τα φαγητά αρκετές φορές κατά το ζέσταμα, ειδικά όταν ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη: [εστ].
- Ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα του φαγητού εξαρτάται από την αρχική του θερμοκρασία. Φαγητό που μόλις βγήκε από το ψυγείο χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να ζεσταθεί από ό,τι φαγητό που βρίσκεται σε

θερμοκρασία δωματίου. Αν η θερμοκρασία του φαγητού δεν είναι η επιθυμητή, επιλέξτε μεγαλύτερο ή μικρότερο βάρος την επόμενη φορά που θα ζεστάνετε το φαγητό.

- Μετά το ζέσταμα, ανακατέψτε το φαγητό και περιμένετε λίγο ώστε να αποκτήσει το φαγητό ομοιόμορφη θερμοκρασία σε όλο το πιάτο.
- **Προειδοποίηση!** Μετά το ζέσταμα, το δοχείο μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Αν και τα μικροκύματα δεν θερμαίνουν τα περισσότερα δοχεία, υπάρχει πιθανότητα να θερμανθούν μέσω μετάδοσης θερμότητας από το φαγητό.

Χρήση ειδικού Ταψιού Ψησίματος

Συνήθως κατά το μαγείρεμα φαγητών όπως πίτσες και πίτες, είτε στη λειτουργία γκριλ είτε στα μικροκύματα, η ζύμη υγραίνεται. Αυτό μπορεί να αποφευχθεί με τη χρήση του ειδικού ταψιού ψησίματος. Καθώς αναπτύσσεται γρήγορα μεγάλη θερμοκρασία στον πάτο του ταψιού αυτού, η ζύμη παίρνει χρώμα και γίνεται τραγανή.

Το ταψί ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το μαγείρεμα μπέικον, αυγών, λουκάνικων κ.λπ.

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου, καθώς το ταψί ψησίματος γίνεται πολύ καυτό.
- Μην τοποθετείτε μέσα στο ειδικό ταψί ψησίματος σκεύη μη ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (για παράδειγμα, πλαστικά μπουλ).

Βεβαιωθείτε ότι το ειδικό σκεύος δεν ακουμπά τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ζημιές.

Πώς να μαγειρέψετε με το ειδικό ταψί ψησίματος:

1. Προθερμάνετε το ειδικό ταψί ψησίματος για 3 έως 5 λεπτά, επιλέγοντας τη λειτουργία Μικροκυμάτων και Γκριλ σε επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων 360 W.
2. Αλείψτε το ταψί με λάδι, ώστε να επιτευχθεί καλύτερο αποτέλεσμα ψησίματος.
3. Τοποθετήστε το φρέσκο ή κατεψυγμένο τρόφιμο απευθείας πάνω στο ειδικό ταψί ψησίματος. Μπορείτε να τοποθετήσετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα (π.χ. κατεψυγμένη πίτσα) χωρίς να χρειαστεί να τα έχετε αποψύξει.
4. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος πάνω στην κεραμική βάση του φούρνου μικροκυμάτων.
5. Ρυθμίστε τη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων με Γκριλ και το χρόνο ψησίματος, σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

Τρόφιμο	Βάρος	Χρόνος Ψησίματος	Χρόνος Αδράνειας	Συμβουλές
Πίτσα	200g	5 λεπτά	2 λεπτά	Αν η πίτσα είναι λεπτή. Αν η ζύμη της πίτσας είναι χοντρή, αυξήστε το χρόνο κατά 1-2 λεπτά
	300g	6 λεπτά	2 λεπτά	
	400g	7 λεπτά	2 λεπτά	
Πίτες και Κις	200g	5 λεπτά	2 λεπτά	Κατά τη διάρκεια του χρόνου αδράνειας επιτυγχάνεται η ισοκατανομή της θερμοκρασίας
	330g	6 λεπτά	2 λεπτά	
Χάμπουργκερ	---	8 λεπτά	2 λεπτά	Γυρίστε 2 φορές
Ροδέλες Πατάτας	400g	5 λεπτά	---	Γυρίστε 1 φορά

Τρόπος καθαρισμού του Ειδικού Ταψιού Ψησίματος

Ο καλύτερος τρόπος καθαρισμού του Ειδικού Ταψιού Ψησίματος είναι να το πλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και στη συνέχεια να το ξεβγάλετε με καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιείτε βούρτσες τριψίματος ή σκληρά σφουγγάρια καθώς υπάρχει κίνδυνος να υποστεί ζημιά η άνω επικάλυψη του ταψιού.

ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Η αντι-κολλητική πλάκα τεφλόν, που διαθέτει το ταψί ψησίματος, μπορεί να φθαρεί, αν δεν το χρησιμοποιήσετε σωστά.

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέζοντας μία φορά τον Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας ή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου.

Και στις δύο περιπτώσεις:

- Σταματά αμέσως η εκπομπή Μικροκυμάτων.
- Απενεργοποιείται το γκριλ, αλλά παραμένει καυτό. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- Ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην **οθόνη** εμφανίζεται η ένδειξη του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας του φούρνου.

- Μην κόβετε ποτέ το φαγητό ενώ βρίσκεται μέσα στο ταψί. Βγάζετε τα φαγητά από το ταψί, πριν τα τεμαχίσετε. Γυρίστε το τρόφιμο από την άλλη πλευρά χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.
- Τοποθετείτε πάντα το ειδικό ταψί ψησίματος στο κέντρο της κεραμικής βάσης.

Προειδοποίηση! Βεβαιωθείτε ότι το ειδικό ταψί ψησίματος δεν ακουμπά ποτέ τα τοιχώματα της κοιλότητας του φούρνου, ώστε να αποφευχθούν τοιχόν ζημιές στο εσωτερικό της συσκευής.

Αν επιθυμείτε, μπορείτε αυτή τη στιγμή να:

1. Γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό, ώστε να εξασφαλίσετε ότι θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
2. Αλλάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας.
3. Να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέζοντας τον αισθητήρα Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας.

Για να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και πιέστε τον αισθητήρα Έναρξης.

Μεταβολή παραμέτρων

Οι παράμετροι λειτουργίας (χρόνος, θερμοκρασία, ισχύς, κ.λπ.) μπορούν να

μεταβληθούν όταν η διαδικασία μαγειρέματος διακοπεί, ως εξής:

1. Για να μεταβάλετε το χρόνο, στρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί (3) και επιβεβαιώστε πιέζοντας το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Ο νέος χρόνος που ορίσατε ισχύει αμέσως.
2. Για να μεταβάλετε την ισχύ, πιέστε το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1). Η αντίστοιχη λυχνία θ' αρχίζει να αναβοσβήνει. Μεταβάλετε την παράμετρο πιέζοντας το περιστρεφόμενο κουμπί (3), έπειτα στρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί (3) και επιβεβαιώστε πιέζοντας πάλι το κουμπί επιλογής λειτουργιών (1).

Ακύρωση της διαδικασίας μαγειρέματος

Όταν επιθυμείτε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέστε δύο φορές τον **Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας**.

Θα ακουστεί τότε ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη της ώρας.

Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος

Στο τέλος της διαδικασίας, θα ακουστούν τρία ηχητικά σήματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη **"End"** ("τέλος").

Τα ηχητικά αυτά σήματα επαναλαμβάνονται ανά 30 δευτερόλεπτα, μέχρι να ανοίξει η πόρτα του φούρνου ή να πιέσετε τον Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας.

Ξεπάγωμα

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται οι διαφορετικές χρονικές περίοδοι ξεπαγώματος και αδράνειας (η οποία εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας

εντός του τροφίμου), αναλόγως του τύπου και του βάρους κάθε τροφίμου, καθώς και κάποιες συστάσεις.

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	500 g	14-15 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	700 g	20-21 λεπτά	20-25 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	1000 g	29-30 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	1500 g	42-45 λεπτά	30-35 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
Βραστό κρέας	500 g	12-14 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	1000 g	24-25 λεπτά	25-30 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
Κιμάς	100 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	300 g	8-9 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
Λουκάνικα	125 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	250 g	8-9 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	500 g	15-16 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
Πουλερικά, πουλερικά σε μερίδες	200 g	7-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
	500 g	17-18 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
Κοτόπουλο	1000 g	34-35 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	1200 g	39-40 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε μία φορά

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Ψάρι	1500 g	48-50 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
Πέστροφα	200 g	6-7 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
Γαρίδες	100 g	3-4 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	500 g	12-15 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	200 g	4-5 λεπτά	5-8 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
Φρούτα	300 g	8-9 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	500 g	12-14 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε μία φορά
	100 g	2-3 λεπτά	2-3 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
Ψωμί	200 g	4-5 λεπτά	5-6 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	500 g	10-12 λεπτά	8-10 λεπτά	Γυρίστε δύο φορές
	800 g	15-18 λεπτά	15-20 λεπτά	Γυρίστε τρεις φορές
Βούτυρο	250 g	8-10 λεπτά	10-15 λεπτά	Γυρίστε μία φορά, διατηρείτε το σκεπασμένο
Turki cottage	250 g	6-8 λεπτά	5-10 λεπτά	Γυρίστε μία φορά, διατηρείτε το σκεπασμένο
Κρέμες	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. Η λειτουργία ξεπαγώματος με βάση του βάρους και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.
3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και την πυκνότητα του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετε τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα ομοιόμορφα μέσα στα σκεύη 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 προς τα έξω. Μπορείτε να προστατεύετε τα πιο ευαίσθητα κομμάτια των τροφίμων με κομμάτια αλουμινόχαρτου. **Προσοχή:** Το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχεται σε έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του

θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.

5. Τα πιο μεγάλα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα λεπτότερα κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα πιο χοντρά ή πλατιά κομμάτια.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, η κρέμα τυριού και η κρέμα, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σεβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος, αν εντοπίσετε μικρά κομματάκια πάγου σχηματισμένα πάνω της, πρέπει να ανακατέψετε την κρέμα πριν τη σεβρίσετε.
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, και μην ξεχνάτε να βγάζετε οποιαδήποτε συρματάκια σφράγισης των συσκευασιών. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, φροντίστε απλά να αφαιρείτε το καπάκι. Σε οποιαδήποτε

άλλη περίπτωση, 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 των πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
13. Μην ξεχνάτε ότι στη λειτουργία ξεπαγώματος απαιτείται κάποιος χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο.

Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

Προειδοποίηση! Διαβάστε τις οδηγίες της ενότητας “Ασφάλεια κατά τη χρήση του Φούρνου Μικροκυμάτων”, πριν μαγειρέψετε στα μικροκύματα.

Όταν μαγειρεύετε στο φούρνο μικροκυμάτων σας, ακολουθείτε τις παρακάτω συστάσεις:

- Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με **φλούδα** (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), **τρυπήστε τα με ένα πιρούνι** ώστε να μην σκάσουν. Κόβετε τα τρόφιμα πριν αρχίσετε το μαγείρεμά τους.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος ή πιάτο, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (ανατρέξτε στη σχετική ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
- Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος για τρόφιμα με πολύ λίγη υγρασία (π.χ. στο **ξεπάγωμα του ψωμιού**, στην παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία αυτή εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σαν να ήταν άδεια και τα φαγητά μπορεί να καούν. 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

πρέπει, επίσης, να εμποττεύετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Δεν είναι δυνατό να ζεστάνετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (**τηγάνισμα**) 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, τοποθετήστε τα ομοιόμορφα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- **Τα πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, αλλά με πλαστικά. Πρέπει να ανοίγεται αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να ββαιώνετε ότι έχουν φτάσει σε μία **ελάχιστη θερμοκρασία 70°C**.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί

- μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγροποίηση των υδρατμών.
- Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε **σκεύη με πλατύ άνοιγμα**, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

Μαγειρεύετε τα φαγητά σύμφωνα με τις οδηγίες 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 διαφοροποιηθούν 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 σε κάθε κατάσταση. Αναλόγως των ιδιοτήτων 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 φαγητά που περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα υγρού, ζεσταίνονται γρηγορότερα.
 4. Η καλή κατανομή του φαγητού στην κεραμική βάση διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο πυκνά/στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να ζεστάνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.
 5. Μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα της συσκευής. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, απενεργοποιείται αυτομάτως. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα τεθεί ξανά σε λειτουργία, μόνο εφόσον η πόρτα κλείσει και πατηθεί το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.
 6. Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Τα καπάκια που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να επιτρέπουν τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτουν μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Κουνουπίδι Μπρόκολο Μανιτάρια	500	100 ml	850	9-11	2-3	Κόψτε σε φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
	300	50 ml	850	6-8	2-3	
	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα	300	100 ml	850	7-9	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Κατεψυγμένα καρότα						

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Πατάτες	250	25 ml	850	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε και κόψτε τις σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πιπεριές	250	25 ml	850	5-7	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πράσο	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	50 ml	850	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Λάχανο τουρσί	250	25 ml	850	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Φιλέτα ψαριού	500	600	10-12	3	Μαγειρέψτε τα σκεπασμένα. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το.
Ολόκληρο ψάρι	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.

Μαγείρεμα στο γκριλ

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

- Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το γκριλ του φούρνου, παράγεται λίγος

καπνός και μία μυρωδιά εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του.

- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. **Μην επιτρέπεται στα παιδιά να πλησιάζουν.**
- Πριν τη χρήση, προθερμαίνετε το γκριλ για 2 λεπτά. Χρησιμοποιήστε την σχάρα, εκτός και εάν υποδεικνύεται κάτι άλλο.

4. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.
5. Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.
6. **Σημαντικό!** Όταν το φαγητό πρόκειται να ψηθεί στο γκριλ ή να μαγειρευτεί εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγξετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών!
7. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στις αντιστάσεις και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική

κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.

8. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην επικαλύπτονται από υπολείμματα.

Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ

Ο συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ είναι ιδανικός για γρήγορο μαγείρεμα και, ταυτόχρονα, ροδοκοκκίνισμα ή σχηματισμό κρούστας του φαγητού. Μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο και για μαγείρεμα φαγητών με κάλυψη τυριού.

Τα μικροκύματα και το γκριλ λειτουργούν ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν και το γκριλ ροδοκοκκινίζει το φαγητό ή ψήνει την κρούστα.

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500	Χαμηλό σκεύος	180	17-20	3-5
Πατάτες ογκρατέν	800	Χαμηλό σκεύος	600	24-28	3-5
Λαζάνια	περίπου 800	Χαμηλό σκεύος	600	15-20	3-5
Ψητό τυρί	περίπου 500	Χαμηλό σκεύος	180	18-20	3-5
2 μπουτία νωπού κοτόπουλου (ψητά)	200 καθένα	Χαμηλό σκεύος	360	15-20	3-5
Κοτόπουλο	περίπου 1000	Χαμηλό και πλατύ σκεύος	360	40-45	3-5
Κρεμμυδόσουπα ογκρατέν	2 φλυτζάνια των 200 g	Μπowl σούπας	360	4-8	3-5

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

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα και γκριλ. Ανατρέξτε στην αντίστοιχη ενότητα αναφοράς των κατάλληλων τύπων σκευών!

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

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

Παρακαλείστε να τηρείτε τις χρονικές περιόδους αδράνειας και να μην ξεχνάτε να

γυρίζετε τα κομμάτια κρέατος κατά το μαγείρεμά τους.

Αν δεν υπάρχουν οδηγίες που να υπαγορεύουν τη μη χρήση του, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η κεραμική βάση για το μαγείρεμα.

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

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

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

Κατασκευασμένα από **ιδανικά**, για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, υλικά είναι τα πυρίμαχα γυαλίνα, πορσελάνινα ή κεραμικά σκεύη και το ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες πλαστικό. Το λεπτό, εύθραυστο γυαλί και η λεπτή πορσελάνη μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα (π.χ. για ζέσταμα φαγητού).

Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν θερμότητα στα σκεύη, τα οποία μπορεί να αναπνύξουν μεγάλη θερμοκρασία. Για αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα **προστατευτικά γάντια φούρνου!**

Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών

Τοποθετήστε το σκεύος μέσα στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων για 20 δευτερόλεπτα. Αν μετά από αυτό το χρονικό διάστημα παραμείνει κρύο ή απλά ζεσταθεί

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες ισχύουν εφόσον ο θάλαμος του φούρνου είναι κρύος (δε χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου).

λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρικό τόξο, δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Στη λειτουργία του Γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 300°C. Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση στη λειτουργία γκριλ.

Στη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ

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

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

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

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται **ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών**). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στην κεραμική βάση. 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 θα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
- Στη διαδικασία του ξεπαγώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντάς τα με αλουμινόχαρτο όπου χρειάζεται.
- **Προσοχή:** το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.

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. Επιταχύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά δε χάνουν την υγρασία τους.
4. Διατηρείται το άρωμα.

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

Πίνακας μαγειρικών σκευώ

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

Τύπος σκεύους	Λειτουργία	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + Γκριλ
		Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
Γυαλί και πορσελάνη 1) Οικιακής χρήσης, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Σμαλτωμένα κεραμικά Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
Πορσελάνη, κεραμικά 2) Σμαλτωμένα ή μη, χωρίς μεταλλικά διακοσμητικά τμήματα		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Πήλινα σκεύη 2) Σμαλτωμένα Μη σμαλτωμένα		Ναι Όχι	Ναι Όχι	Όχι Όχι	Όχι Όχι
Πλαστικά σκεύη 2) Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C		Ναι Ναι	Όχι Ναι	Όχι Όχι	Όχι Όχι

Τύπος σκεύους	Λειτουργία	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + Γκριλ
		Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
Πλαστικές μεμβράνες 3)					
Πλαστική μεμβράνη κάλυψης τροφίμων		Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Σελοφάν		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Χαρτί, χαρτόνι, περγαμινή 4)		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Μέταλλο					
Αλουμινόχαρτο		Ναι	Όχι	Ναι	Όχι
Αλουμινένια σκεύη 5)		Όχι	Ναι	Ναι	Ναι
Εξαρτήματα (σχάρα)		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι

- Χωρίς χρυσές ή ασημένιες μπορντούρες και όχι μολυβδόχο γυαλί-καθρέπτης.
- Λαμβάνετε υπόψη σας 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 Συντήρηση Φούρνου

Ο καθαρισμός του φούρνου είναι η μόνη μορφή συντήρησης που κανονικά χρειάζεται η συσκευή.

Προειδοποίηση! Ο φούρνος μικροκυμάτων σας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται όλα τα υπολείμματα τροφών. Αν ο φούρνος δε διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρούν οι επιφάνειές του και **να μειωθεί ο χρόνος ζωής της συσκευής ή ακόμη και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.**

Προειδοποίηση! Η διαδικασία καθαρισμού του φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται μόνο εφόσον η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου της από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα που

μπορεί να χαράξουν ή φθείρουν την επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υπό πίεση αέρα ή νερού.

Πρόσοψη φούρνου

Κανονικά, το μόνο που χρειάζεται είναι να καθαρίζετε το φούρνο με ένα βρεγμένο πανί. Αν είναι πολύ βρώμικος, προσθέτετε λίγες σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων στο νερό που μουσκεύετε το πανί. Στη συνέχεια, σκουπίζετε το φούρνο με ένα στεγνό πανί.

Αφαιρείτε αμέσως τους λευκούς λεκέδες αλάτων, λίπους, άμυλου ή αυγών. Μπορεί να προκληθεί διάβρωση κάτω από αυτούς τους λεκέδες.

Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

Θάλαμος φούρνου

Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα με ένα υγρό πανί, καθώς αυτός είναι ο πιο εύκολος τρόπος αφαίρεσης κηλίδων ή υπολειμμάτων τροφών, που μπορεί να έχουν κολλήσει στο εσωτερικό του φούρνου.

Για να αφαιρείτε βρωμίες που δεν απομακρύνονται εύκολα, χρησιμοποιείτε ένα ήπιο καθαριστικό προϊόν. **Μη χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού φούρνων ή οποιαδήποτε άλλα ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα.**

Διατηρείτε πάντα την πόρτα και το μπροστινό τμήμα του φούρνου πολύ καθαρά, εξασφαλίζοντας έτσι ότι η πόρτα ανοιγοκλείνει σωστά.

Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξερισμού του φούρνου.

Καθαρίζετε τακτικά την κεραμική βάση, ειδικά αν χυθούν υγρά κατά τη χρήση του φούρνου.

Αν ο θάλαμος του φούρνου είναι πολύ βρώμικος, τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό πάνω την κεραμική βάση και ενεργοποιήστε τα μικροκύματα σε μέγιστη ισχύ για 2 ή 3 λεπτά. Ο ατμός που απελευθερώνεται μαλακώνει τη βρωμιά και είναι εύκολο να καθαριστεί στη συνέχεια με ένα μαλακό πανί.

Οι δυσάρεστες μυρωδιές (για παράδειγμα μετά το μαγείρεμα ψαριού) μπορούν εύκολα να καταπολεμηθούν. Βάλτε λίγες σταγόνες χυμού λεμονιού σε ένα φλυτζάνι με νερό. Βάλτε μέσα στο φλυτζάνι μία κουταλιά καφέ, ώστε να μη βράσει το νερό. Ζεστάνετε στα μικροκύματα το νερό για 2 έως 3 λεπτά σε μέγιστη ισχύ.

Οροφή φούρνου

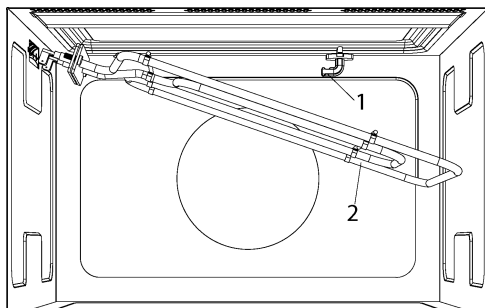
Αν η οροφή του θαλάμου έχει βρωμίσει, μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω η αντίσταση του γκριλ, ώστε να διευκολυνθεί ο καθαρισμός της.

Για να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανότητα εγκαύματος, περιμένετε να κρυώσει η αντίσταση, πριν την μετακινήσετε.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Περιστρέψτε το στήριγμα της αντίστασης του γκριλ κατά 180° (1).
2. Μετακινήστε προσεχτικά προς τα κάτω την αντίσταση (2). Μην ασκήσετε πολλή πίεση, ώστε να μην προκληθεί ζημιά.
3. Αφού καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου, βάλτε ξανά το γκριλ (2) στη θέση του, ακολουθώντας αντιστρόφως τα ίδια βήματα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το στήριγμα του γκριλ (1) μπορεί να πέσει ενώ περιστρέφεται. Αν συμβεί αυτό, εισάγετε το στήριγμα του γκριλ (1) στην οπή που υπάρχει στην οροφή του θαλάμου και περιστρέψτε το κατά 90° μέχρι τη θέση του στήριγματος γκριλ (2).



Εξαρτήματα

Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Αν είναι πολύ βρώμικα, αφήνετέ τα να μουλιάσουν και στη συνέχεια χρησιμοποιείτε μία βούρτσα ή σφουγγάρι. Τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.

Εξασφαλίζετε ότι η κεραμική βάση και το αντίστοιχο στήριγμα είναι πάντα καθαρά. Ανάβετε το φούρνο μόνο εφόσον η κεραμική βάση και το αντίστοιχο στήριγμα βρίσκονται στη θέση τους μέσα στο θάλαμο.

Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Οποιαδήποτε μορφή επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένο τεχνικό. Οποιαδήποτε εργασία επισκευής πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένο από την κατασκευάστρια εταιρεία άτομο, μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

Δε χρειάζεται να επικοινωνήσετε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις, για να ξεπεράσετε τα παρακάτω προβλήματα:

- **Δεν υπάρχει ένδειξη στην οθόνη! Ελέγξτε αν:**
 - Η ένδειξη της ώρας έχει απενεργοποιηθεί (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Δεν υπάρχει καμία ανταπόκριση, όταν πατώ τα πλήκτρα! Ελέγξτε αν:**
 - Έχει ενεργοποιηθεί το Κλείδωμα Πλήκτρων (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Ο φούρνος δε λειτουργεί! Ελέγξτε αν:**
 - Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
 - Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.
 - Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.
 - Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.
- **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους! Ελέγξτε αν:**
 - Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
 - Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.

- Έχει παραμείνει μέσα στο θάλαμο κάποιο μαχαιροπήρουνο ή εργαλείο μαγειρικής.

- **Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό! Ελέγξτε αν:**

- Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.
 - Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
 - Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ότι συνήθως.

- **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο!**

Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.

- **Ακούγεται κάποιος θόρυβος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος!**

Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.

- **Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει!**

Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.

- **Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “cErr”!**

Αποσυνδέστε την συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε για περίπου 5 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, συνδέστε πάλι τη συσκευή με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η ένδειξη “cErr” θα έχει εξαφανιστεί και η συσκευή θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με

την Τεχνική Υπηρεσία της εταιρείας καθώς είναι απαραίτητο να απεγκατασταθεί η συσκευή για την αντικατάστασή του.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος(βλ. πινακίδα χαρακτηριστικών συσκευής)
- Απαιτούμενη ισχύς 2700 W
- Ισχύς γκριλ. 1250 W
- Ισχύς μικροκυμάτων..... 850 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (πλάτος x ύψος x βάθος) 595 × 390 × 334 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (πλάτος x ύψος x βάθος)..... 350 × 220 × 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου..... 22 ltr
- Βάρος..... 22 kg

Προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας

Τα υλικά της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σύμβολο ένδειξης ανακυκλώσιμης ύλης.

Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόκουτα, αφρώδες πολυστυρένιο και πλαστικές θήκες. Κατ' αυτόν τον τρόπο, θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.

Απόσυρση παλιών συσκευών

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τη διαχείριση απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE), οι ηλεκτρικές οικιακές συσκευές δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στους συμβατικούς κάδους ή χώρους συλλογής στερεών αστικών αποβλήτων.

Οι παλιές, προς απόσυρση, συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές

συνθήκες, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησης και ανακύκλωσης των υλών που περιέχουν και να αποτρέπεται οποιαδήποτε ενδεχόμενη επίπτωση στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου με X κάδου απορριμμάτων πρέπει να επικολλάται σε όλα αυτά τα προϊόντα, ώστε να υπενθυμίζει στους χρήστες τους την υποχρέωση να εξασφαλίζουν την υπό ειδικές συνθήκες διαχείριση τέτοιων συσκευών.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα αγοράς κάθε συσκευής, για να ενημερώνονται σχετικά με τους κατάλληλους χώρους εγκατάλειψης/απόσυρσης των παλιών τους ηλεκτρικών οικιακών συσκευών.

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

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν την εγκατάσταση

Ελέγξτε ότι η τιμή τάσης, η οποία αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής, είναι η ίδια με την τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος που θα χρησιμοποιηθεί. Η πινακίδα βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της κοιλότητας και είναι ορατό μόνο μετά το άνοιγμα της πόρτας.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, **βγάλτε όλα τα εξαρτήματα,** και αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας τους.

Προειδοποίηση! Η μπροστινή επιφάνεια του φούρνου μπορεί να καλύπτεται από μία **προστατευτική μεμβράνη.** Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, αφαιρέστε προσεκτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από το εσωτερικό.

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί καμία ζημιά, οποιουδήποτε τύπου. Ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου κλείνει καλά, καθώς και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό τμήμα της συσκευής δεν έχουν υποστεί φθορά. Αν εντοπίσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ, αν έχει φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα της συσκευής ή αν ο φούρνος δε λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω. Επικοινωνήστε, σε αυτές τις περιπτώσεις, με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ο φούρνος δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε πηγές θερμότητας, ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Κατά τη διαδικασία εγκατάστασης της συσκευής, εξασφαλίστε ότι δεν υπάρχει

πιθανότητα να έλθει το καλώδιο τροφοδοσίας σε επαφή με υγρό στοιχείο ή με αντικείμενα με αιχμηρές άκρες, στο πίσω μέρος του φούρνου. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να φθείρουν το καλώδιο.

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

Μετά την εγκατάσταση

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

Αν ο φούρνος πρόκειται να εγκατασταθεί επί μονίμου βάσεως, πρέπει να εκτελεστούν οι διαδικασίες εγκατάστασής του από εξειδικευμένο τεχνικό. Σε αυτή την περίπτωση, ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με κύκλωμα διπολικού διακόπτη ελάχιστης απόστασης μεταξύ των επαφών του 3 χιλιοστών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΝΕΤΑΙ.

Η κατασκευάστρια εταιρεία και ο αντιπρόσωπος λιανικής πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί σε ανθρώπους, ζώα ή υλικά αγαθά στην περίπτωση που δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες εγκατάστασης.

Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του είναι καλά κλεισμένη.

Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματά του, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου".

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	35	Parametreleri değiştirme.....	49
Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği	35	Pişirme aşamasını iptal etmek	50
Genel Güvenlik.....	36	Pişirme aşamasının sonu	50
Montaj.....	38	Buz çözme	50
Temizlik ve Bakım	38	Buz çözme için genel talimatlar	51
Servis ve Onarım.....	39	Mikrodalga fırın ile pişirme.....	51
Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir.....	39	Mikrodalgalar ile soğutma.....	52
Mikrodalga fırının avantajları	41	Tablolar ve öneriler – Sebze pişirme	53
Mikrodalga fırının çalışması.....	41	Tablolar ve öneriler – Balık pişirme.....	53
Yemekler nasıl ısınır.....	41	Izgara ile pişirme	53
Mikrodalga fırının tanımı	42	Mikrodalga + Izgara.....	54
İşlevlerin tanımı	43	Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?....	54
Temel Ayarlar	44	Mikrodalga işlevi	54
Kapağı açma	44	Kullanmak istediğiniz fırın kabını test etme	55
İkincil Menü	44	Izgara işlevi.....	55
Saatin ayarlanması.....	44	Mikrodalga + ızgara işlevi	55
Saati Gizleme/Gösterme	44	Alüminyum kaplar ve folyolar.....	55
Zamanlayıcı	44	Kapaklar	55
Emniyet kilidi	45	Tablo – Kullanılabilecek kaplar	55
Showroom modu	45	Fırının temizliği ve bakımı	56
Temel Fonksiyonlar	45	Ön yüzey	56
Ana Menü	45	Fırın içi.....	56
Hızlı Başlatma	46	Fırın üstü	57
Mikrodalga.....	46	Aksesuarlar.....	57
Izgara	46	Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?.....	57
Mikrodalga + Izgara.....	46	Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi	58
Zamana göre buz çözme (manuel).....	46	Teknik Özellikler.....	58
Ağırlığına göre buz çözme (otomatik)....	47	Özellikler	58
Özel Fonksiyonlar	47	Çevrenin Korunması için Öneriler	59
Kızartma Tepsisinin Kullanımı.....	48	Montaj talimatları.....	59
Fırın çalıştığında...	49	Kurulumdan önce.....	59
Pişirme aşamasını durdurma.....	49	Kurulumdan sonra	59
		Kurulum	86

Güvenlik Uyarıları

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

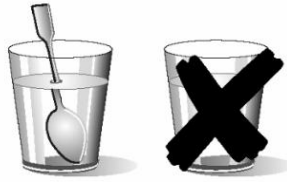
Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

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

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- 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 arkı 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 yaklaşabilirler. Bu maddeler cihazdan hızlı çıkarılırlarsa aniden kaynama noktasına ulaşarak kabın dışına (elinize, üzerinize) doğru patlayabilirler.
YARALANMA VE YANMA RİSKİ!
Bu durumu önlemek için sıvıları ısıtırken içlerine plastik kaşık veya cam çubuk koyunuz.
- Yanmanın önüne geçmek için biberon içerikleri ve bebek maması kavanozları karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketimden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.
- Kabuklu yumurtalar ve bütün, pişmiş yumurtalar patlayabilecekleri için cihaz içerisinde ısıtılmamalıdır. Bu gıdalar, mikrodalga ile ısıtma sonrasında da patlayabilir.
- **UYARI!** Saf alkol ya da alkollü içecekleri **YANGIN TEHLİKESİNE** karşı mikrodalga. **FIRINDA ISITMAYINIZ!**
- **UYARI!** Ufak miktarlarda yiyecekler ısıtırken uzun ısıtma süresi ve yüksek güç seçmeyiniz çünkü bu aşırı ısınmaya veya yanmaya sebep olabilir. Örneğin yüksek güç seviyesinde ekmek 3 dakikadan sonra yanabilir.
- Tost yapmak için sadece ızgara fonksiyonunu kullanınız ve bu sürede fırını sık sık kontrol ediniz. Eğer bu işlem için mikrodalga ve fırın fonksiyonlarını bir arada kullanıyorsanız tost çok kısa bir sürede alev alacaktır.
- Sıcak kapı veya fırında diğer elektrikli aletlerin güç kablolarını yakalamak asla emin olun. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

Montaj

- Elektrik sistemi kopukluk için aşırı gerilim kategorisi III altında tam kopukluk sağlayan tüm kutuplarında temas ayrımı olan bir vasıta ile donatılmış olmalıdır.
- Fiş, elektrik bağlantıları için kullanılırsa, o kurulumdan sonra erişilebilir 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 kısmı) 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 kablusunun 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 kullanılabilecek 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 rezistanslardan ya da gazlı ısıtıcılardan yayılan ısı yiyeceğin dışından içine doğru yavaş yavaş etki eder. Bu sebeple sırasıyla fırının içindeki hava, fırının parçaları ve yiyeceklerin içinde bulunduğu kaplar da (tepsiler) ısındığı için büyük enerji kaybı oluşur.

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

Kısaca mikrodalga fırınların avantajları aşağıdadır

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

Mikrodalga fırının çalışması

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

İş yiyeceklerin içinde meydana getirildiği için

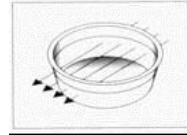
- Yemek susuz yada yağsız pişebilir.
- Mikrodalga fırında pişirmek, ısıtmak ya da buz çözmek geleneksel fırındakinden çok daha kısa sürer.
- Yiyecekteki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunmuş olur.
- Ne yiyeceklerin doğal tadı nede renklerinde değişiklik olmaz.

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

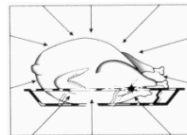
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



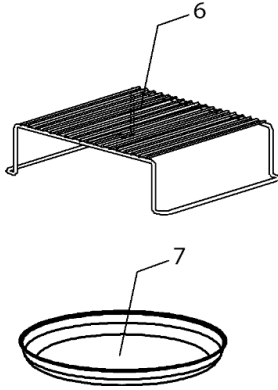
...camdan, porselenden geçerler...



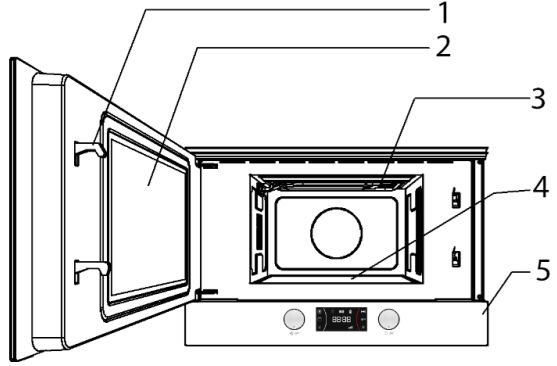
...ve yiyecekler tarafından emilirler.



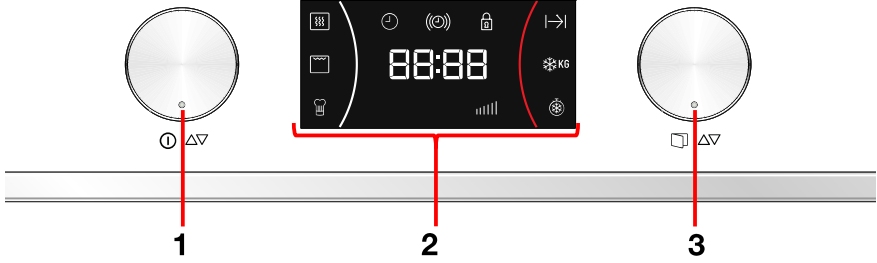
Mikrodalga fırının tanımı



1. Mandallar
2. Kapak camı
3. Açılan ızgara
4. Seramik baz



5. Kontrol paneli
6. Kremayer
7. Kızartma Tabağının

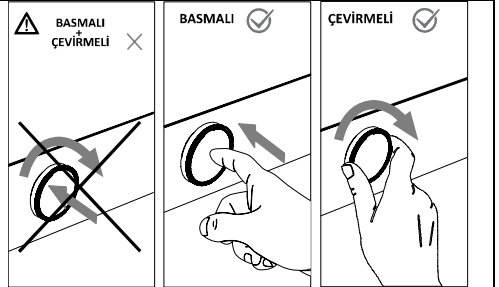


1. İşlev seçici
2. Ekran

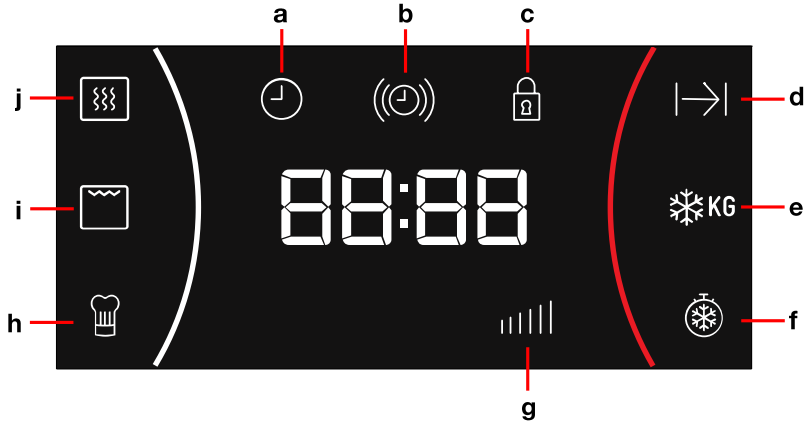
3. Döner Düğme

Düğme kontrolleri, 2 farklı işleme yarar:

1. **Navigasyon:** Yuvarlak düğme, farklı ekran fonksiyonları arasında geçiş yapmanızı sağlar.
2. **Seçim:** Kontrollere bastığınızda bunlar, navigasyon sırasında seçilen fonksiyon üzerinde çalışır.



ÖNEMLİ: İki fonksiyon modu aynı anda kullanılamaz. Düğmeye ASLA aynı anda basıp çevirmeyin; bu şekilde bir fonksiyon yoktur ve bu işlem ürünün arızalanmasına neden olabilir.

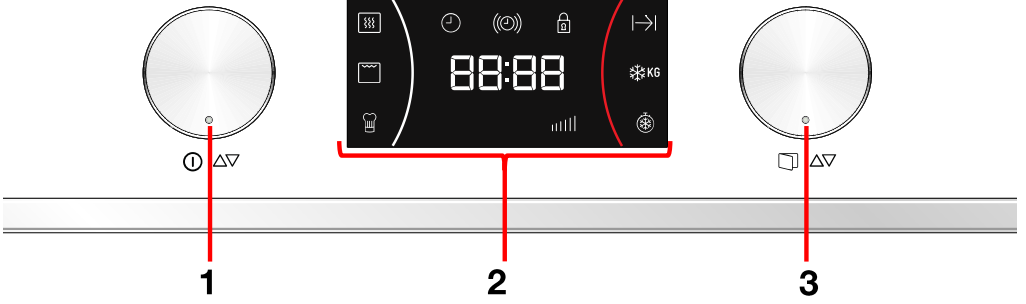


- a** Saat gösterge
b Zamanlayıcı göstergesi
c Çocuk kilidi gösterge
d Çalışma zamanı gösterge
e Ağırlığa göre buz çözme gösterge
f Zamana göre çözme gösterge
g Güç gösterge
h Özel Fonksiyon Göstergesi
i Izgara fonksiyon gösterge
j Mikrodalga fonksiyon gösterge

İşlevlerin tanımı

Sembol	İşlev	Güç	Yiyecekler
	Mikrodalga	90 W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözme; yiyeceği sıcak tutma.
		180 W	Az ısıyla pişirme; pirinç haşlama. Hızlı buz çözme.
		360 W	Yağ eritme. Bebek maması ısıtma.
		600 W	Sebze ve yiyecek pişirme. Dikkatlice pişirme ve ısıtma. Ufak porsiyon yiyecek ısıtma ve pişirme. Hassas yiyecek ısıtma.
		850 W	Sıvı ve önceden pişirilmiş yiyecekleri pişirme ve hızlı ısıtma.
	Mikrodalga + Izgara	90 W	Tost yapmak.
		180 W	Kümes hayvanı veya et ızgara.
		360 W	Kek ve peynir kaplamalı yemekler pişirme.
	Izgara	---	Yiyecek ızgara.

Temel ayarlar

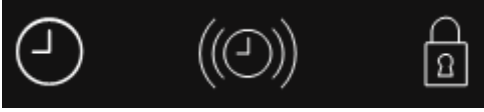


Kapağı açma

Kapağı açmak için çevrilebilir düğmeyi (3) 2 saniye basılı tutun.

İkincil Menü

İkincil menüde, (saati ayarlamak veya onu gizlemek/göstermek için) saate, zamanlayıcıya ve emniyet kilidine erişebilirsiniz.



Saatin ayarlanması

Mikrodalga fırınınız ilk kez prize takıldığında veya elektrik kesintisinden sonra, saat göstergesi gösterilen saatin doğru olmadığını göstermek için yanıp sönecektir. Saati ayarlamak için aşağıdaki gibi ilerleyiniz:

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstediğiniz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde ⌚, döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Doğru saat değerini ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (1) çevirin.
5. Doğru dakika değerini ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin.

6. İşlemi onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.

Saati Gizleme/Görüntüleme

Saatin gösterilmesini istemiyorsanız şu adımları izleyerek onu gizleyebilirsiniz:

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstediğiniz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde ⌚, döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Gördüğünüzde çevrilebilir düğmeyi (3) 2 saniye basılı tutun.
5. Saati tekrar görünür hale getirmek için aynı adımları tekrarlayın.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcıyı ayarlamak için şu adımları izleyin:

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstediğiniz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde ⌚, döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Bir süre ayarlayarak alarmı devreye sokmak için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin.

5. İşlemi onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.

Emniyet kilidi

Fırının çalışması bloke edilebilir (örneğin, çocuklar tarafından kullanılmasını engellemek için).

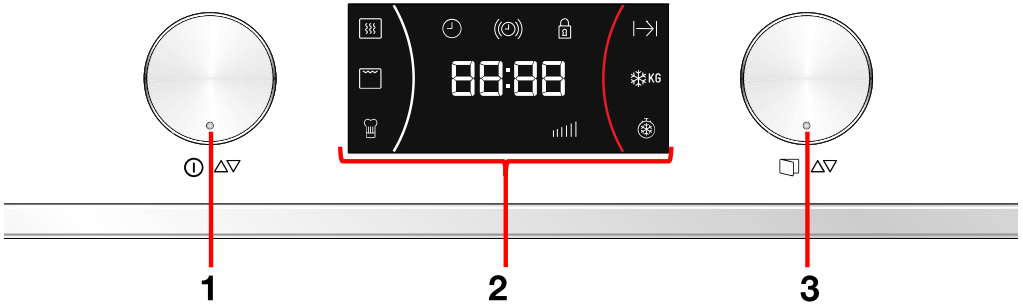
1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstediğiniz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde , döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Seçeneği etkinleştirip isteyip istemediğinizi belirlemek için çevrilebilir düğmeyi (3) kullanın.
5. İşlemi onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
6. Fırının kilidini devre dışı bırakmak için çevrilebilir düğmeyi (3) 2 saniye basılı tutun.

Showroom modu

Showroom modu tüm işlevleri de açıklandığı gibi fırın nasıl çalıştığını müşterilere göstermek için sergi salonlarında kullanılır, ancak ısıtma yükleri aktive etmezler.

1. İşlev düğmesini (1) 3 saniye basılı tutun.
2. İkincil menü seçenekleri arasında gezinmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. İstediğiniz seçenek yanacaktır.
3. Simgeyi gördüğünüzde **SHO**, döner düğmeye (3) bir kez basın.
4. Seçeneği etkinleştirip isteyip istemediğinizi belirlemek için çevrilebilir düğmeyi (3) kullanın.
5. İşlemi onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
6. Showroom modu devre dışı bırakmak için aynı prosedürü tekrarlayın.

Temel Fonksiyonlar



Ana Menü

Ana menü'de aşağıda sayılan pişirme seçeneklerine erişebilirsiniz: Mikrodalga, Izgara, Mikrodalga + Izgara, Otomatik pişirme, zamana veya ağırlığa göre buz çözme.



Hızlı Başlatma

Bu fonksiyonu su, kahve, çay veya sulu çorba gibi yüksek su içeriğine sahip besinleri hızlı bir biçimde ısıtmak için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesine (1) bir kez basın.
2. Çalışma süresini uzatmak istiyorsanız çevrilebilir düğmeye (3) basın. İlk 10 saniye içerisinde bu düğmeye her basışınızda çalışma süresi 30 saniye uzar.

Mikrodalga

Bu fonksiyonu sebze, patates, pirinç pilavı, balık, et pişirmek ve ısıtmak için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesini (1) mikrodalga fonksiyonu simgesi yanıp sönünceye kadar çevirin. Ekranda varsayılan güç seviyesi (850) yanıp söner halde gösterilecektir.
2. Güç seviyesini ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın. Ekranda yanıp söner halde 01:00 gösterilecektir.
4. Süreyi ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
5. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
6. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

NOT:

İşlev Seçme düğmesine yukarıda belirtilen sırayla istediğiniz zaman basabilirsiniz. Bu durumda fırın, gösterilen parametrelerle pişirme işlemine başlayacaktır.

Izgara

Bu fonksiyonu yiyeceğin yüzeyini çabucak kızartmak için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesini (1) Izgara fonksiyonu simgesi yanıp sönünceye kadar çevirin. Ekranda yanıp söner halde 15:00 gösterilecektir.
2. Süreyi ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.

3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
4. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

Mikrodalga + Izgara

1. İşlev seçme düğmesini (1) Mikrodalga ve Izgara fonksiyonu simgeleri aynı anda yanıp sönünceye kadar çevirin. Ekranda yanıp söner halde 360 gösterilir.
2. Güç seviyesini ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın. Ekranda yanıp söner halde 15:00 gösterilecektir.
4. Süreyi ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
5. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
6. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

NOT:

İşlev seçme düğmesine yukarıda belirtilen sırayla istediğiniz zaman basabilirsiniz. Bu durumda fırın, gösterilen parametrelerle pişirme işlemine başlayacaktır.

Zamana göre çözme (manuel)

Bu fonksiyonu her türlü yiyeceğin buzunu çabucak çözmek için kullanın.

1. İşlev seçme düğmesini (1) Zamana göre Buz Çözme fonksiyonu simgesi yanıp sönünceye kadar çevirin. Ekranda yanıp söner halde 10:00 gösterilecektir.
2. Süreyi ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin.
3. Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
4. İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
5. Fırın "bip" sesi çıkarıp ekranda *turn* sözcüğü görüldüğünde, fırındaki besin maddesini çevirin.

Ağırlığa göre buz çözme (otomatik)

Bu fonksiyonu et, kümes hayvanları, balık, meyve ve ekmek gibi yiyeceklerin buzlarını çözmek için kullanın.

- İşlev seçme düğmesini (1) Ağırlığa göre Buz Çözme fonksiyonu simgesi yanıp sönünceye kadar çevirin. Ekranda yiyecek türü "F01" yanıp söner halde gösterilecektir.
- Yiyecek türünü ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin. Bu düğmeyi çevirmemeniz halinde fırın yiyecek türü "F01" seçili halde çalışacaktır.
- Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın. Ekranda yiyecek ağırlığı değeri yanıp söner. Ağırlık simgesi yanıp sönmeye başlar.
- Yiyecek ağırlığını ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin. Bu düğmeyi çevirmemeniz halinde fırın 200 g seçili halde çalışacaktır.
- Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.

- İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
- Fırın "bip" sesi çıkarıp ekranda **turn** sözcüğü görüldüğünde, fırındaki besin maddesini çevirin.

Aşağıdaki tablo ağırlıklara göre buz çözme programlarını; buna göre ağırlık miktarları, buz çözme ve bekleme sürelerini (yiyeceklerin gerekli ısıyı almalarını sağlamak için) gösterir.

Prog.	Yiyecek	Ağırlık (g)	Zaman (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
F01	Et	100 – 2000	2'20-46'40	20 – 30
F02	Kümes hayvanları	100 – 2500	2'20-17'23	20 – 30
F03	Balık	100 – 2000	2'-40'	20 – 30
F04	Meyve	100 – 500	2'36 – 13'	10 – 20
F05	Ekmek	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Önemli Açıklama: "Buz çözme için genel talimatlara" bakınız.

Özel fonksiyonlar

"Auto" Özel Fonksiyonu

- İşlev seçme düğmesini (1) Özel Fonksiyon simgesi yanıp sönünceye kadar çevirin. Ekranda "P1" programı yanıp söner halde gösterilecektir.
- Programı ayarlamak için çevrilebilir düğmeyi (3) herhangi bir yönde çevirin. Bu düğmeyi çevirmemeniz halinde fırın "P1.1" programı seçili halde çalışacaktır.

- Onaylamak için çevrilebilir düğmeye (3) basın.
- İşlev seçme düğmesine (1) basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.
- Fırın "bip" sesi çıkarıp ekranda **turn** sözcüğü görüldüğünde, fırındaki besin maddesini çevirin.

Aşağıdaki tabloda, «Auto» Özel Fonksiyonunda kullanılabilecek programlar gösterilmektedir:

Program	Yiyecek Türü	Ağırlık (g)	Süre (dk.)	İlave su (ml)	Talimatlar
S1.1	Patates Pişirme	250	7	100	15-20 mm kalınlığında dilimlenmiş patatesleri suyla birlikte ısıya dayanıklı ve kapaklı bir kaba koyun ve kabı mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Risotto (pişirmeye)	150	42	600	Düşük hızda pişirilecek malzemeleri ısıya dayanıklı ve kapaklı bir kaba
S2.2		400	45,5	800	

Program	Yiyecek Türü	Ağırlık (g)	Süre (dk.)	İlave su (ml)	Talimatlar
	hazır)				koyun ve kabı mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
S2.3	Kek hamuru (pişirmeye hazır)	550	22	---	
S3.1	Balık (donmuş)	700	30	300	Piştirilecek ve yüzeyi kızartılacak malzemeleri ısıya dayanıklı bir kaba koyun ve kabı mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
S3.2	Balık (taze)	800	30	300	Piştirilecek malzemeleri ısıya dayanıklı ve kapaklı bir kaba koyun ve kabı mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
S3.3	Sebze (donmuş)	1000	30	300	

Önemli Not:

- Her zaman mikrodalga fırına uygun kaplar kullanın ve sıvı kaybını önlemek için kapaklarını kapatın.
- Piştirme sırasında birkaç defa, özellikle de fırından "bip" sesi geldiğinde ve ekranda **turn** yanıp söndüğünde yiyecekleri karıştırın veya çevirin.
- Yiyecekleri ısıtmak için gereken zaman yiyeceklerin ilk sıcaklığına bağlıdır. Buzdolabından yeni çıkmış bir yiyeceğin ısıtılması oda sıcaklığında olan yiyeceğe

kıyasla daha uzun zaman alacaktır. Eğer yiyeceğin ısısı istenilen sıcaklıkta değilse, bir sonraki sefer daha fazla ya da daha az bir ağırlık değeri seçerek ısıtma yapın.

- Isınma sonrası, yiyeceği karıştırınız ve bir süre ısının yiyeceğe eşit şekilde yayılması için bekleyin.
- Dikkat!** Isıtma sonrasında kullanılan kap çok sıcak olabilir. Her ne kadar mikrodalga kapların çoğunu ısıtmaya da yiyeceklerin ısı iletilmesi sonucu kaplar da ısınabilirler.

Kızartma Tabağının Kullanımı

Pizza veya tart gibi yiyecekleri ızgarada veya mikrodalga fırında pişirirken hamur genellikle sulu bir hal alır. Bu durum bir kızartma tepsisi kullanılarak önlenir. Kızartma tepsisinin tabanında yüksek sıcaklığa hızla ulaşıldığından, hamurun kabuğu gevrek ve kızarmış bir hal alır.

Kızartma tepsisi pastırma, yumurta, sos, vs. ile de kullanılabilir.

ÇOK ÖNEMLİ NOTLAR:

- Kızartma tepsisi çok ısınacağından, daima fırın eldiveni kullanın.
- Kızartma tepsisinin üzerine ısıya dayanıklı olmayan kaplar (örneğin plastik kase) yerleştirmeyin.

Mikrodalga fırının iç duvarlarının hasar görmemesi için, kızartma tepsisinin bu

duvarlara temas etmemesine dikkat edin.

Kızartma tepsisi nasıl kullanılır:

1. Mikrodalga ve ızgara fonksiyonunu seçin, süreyi 3 - 5 dakika, mikrodalga güç seviyesini de 360 W olarak ayarlayarak kızartma tepsisini önceden ısıtın.
2. Yiyeceğin iyi kızarması için fırça yardımıyla kızartma tepsisini yağlayın.
3. Taze veya donmuş yiyeceği doğrudan kızartma tepsisinin üzerine yerleştirin. Pizza gibi dondurulmuş yiyecekleri, önceden buz çözme işlemi uygulamadan yerleştirebilirsiniz.
4. Kızartma tepsisini mikrodalga fırının içindeki seramik tabana yerleştirin.
5. Yukarıda açıklandığı şekilde Mikrodalga ve ızgara fonksiyonunu ve süreyi seçin.

Yiyecek	Ağırlık	Piştirme Süresi	Bekleme Süresi	Öneri
Pizza	200 g	5 dk.	2 dk.	Pizza ince ise. Pizza kalın ise süreyi 1 – 2 dakika uzatın
	300 g	6 dk.	2 dk.	
	400 g	7 dk.	2 dk.	
Kış ve Makamlar	200 g	5 dk.	2 dk.	Bekleme süresi ısının eşit dağılmasını sağlayacaktır
	300 g	6 dk.	2 dk.	
Hamburgerler	---	8 dk.	2 dk.	2 kez çevirin
Fırında kızarmış patates	400 g	5 dk.	---	1 kez çevirin

Kızartma tepsisi nasıl temizlenir?

Kızartma tepsisini temizlemenin en iyi yolu, onu sıcak su ve bulaşık deterjanıyla yıkayıp temiz suyla durulamaktır. Yüzeyinin zarar görmemesi için, onu ovma fırçası veya sert bir süngerle temizlemekten kaçınınız.

ÇOK ÖNEMLİ NOTLAR:

- Kızartma tepsisi Teflon kaplamaya sahip olduğundan zarar görebilir.

- Yiyecekleri hiçbir zaman tepsinin üzerinde kesmeyin. Kesmeden önce yiyecekleri tepsinin üzerinden alın. Tercihen plastik veya ahşap spatula ile yiyeceği ters yüz edin.
- Kızartma tepsisini daima seramik tabanın ortasına yerleştirin.

Dikkat! Kızartma tepsisinin fırının iç duvarlarına temas etmemesine dikkat edin. Aksi takdirde iç duvarlar zarar görebilir.

Fırın çalıştığında...

Piştirme aşamasını durdurma

Herhangi bir zaman, işlev seçme düğmesini (1) bir kez basarak veya fırının kapağını açarak piştirme işlemini durdurabilirsiniz.

Her iki durumda:

- Mikrodalga yayılımı hemen duracaktır.
- Izgara faaliyet dışı kalacak ama hala çok sıcak olacaktır. Yanma tehlikesi!
- Zamanlama otomatik olarak kalan işlem zamanını göstererek durur.

İsterseniz, bu aşamada:

- Yiyeceklerin aynı oranda pişip pişmediklerini kontrol etmek için yiyecekleri çevirerek karıştırabilirsiniz.
- İşlem parametrelerini değiştirebilirsiniz.
- İşlev seçme düğmesini (1) basarak programı iptal 3 saniye süreyle basınız.

İşleme yeniden başlamak için kapağı kapatıp İşlev seçme düğmesini (1) basınız.

Parametreleri Değiştirme

Çalıştırma parametreleri (süre, ağırlık, güç, vs.), piştirme işlemine ara verildikten sonra aşağıdaki adımlar izlenerek değiştirilebilir:

- Süreyi değiştirmek için çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin ve işlev seçme düğmesini (1) kullanarak işlemi onaylayın. Tanımlanan yeni süre hemen uygulanacaktır.
- Güç seviyesini değiştirmek için işlev seçme düğmesine (1) basın. İlgili ışık yanıp sönmeye başlar. Parametreyi değiştirmek için çevrilebilir düğmeye (3) basın ve ardından çevrilebilir düğmeyi (3) çevirin. Onaylamak için işlev seçme düğmesine (1) basın.

Piştirme aşamasını iptal etmek

Piştirmeyi iptal etmek istediğinizde, işlev seçme düğmesini (1) 3 saniye süreyle basınız.

Daha sonra bir bip sesi duyarsınız ve zaman **ekranda** belirecektir.

Piştirme aşamasının sonu

Piştirme sonlandığında üç kere uyarı sinyali duyarsınız ve ekranda “End” yazısı görülür.

Fırın kapısı açılana veya işlev seçme düğmesini (1) basılana kadar sinyal her 30 saniyede tekrarlanacaktır.

Buz çözme

Aşağıdaki tablo değişik yiyecek tipleri ve ağırlıkları için değişik buz çözme ve bekleme sürelerini (yiyecek sıcaklığının eşit miktarda

dağılmasını sağlamak için) ve tavsiyeleri göstermektedir.

Yiyecek	Ağırlık (g)	Çözülme zamanı (dak)	Bekleme süresi (dak)	Öneri
Et porsiyonu, dana eti, sığır eti, domuz eti	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	200 g	6-7	5-10	Bir kez çevirin
	500 g	14-15	10-15	İki kez çevirin
	700 g	20-21	20-25	İki kez çevirin
	1000 g	29-30	25-30	İki kez çevirin
	1500 g	42-45	30-35	Üç kez çevirin
Gulâş	500 g	12-14	10-15	İki kez çevirin
	1000 g	24-25	25-30	Üç kez çevirin
Kıyma	100 g	4-5	5-6	İki kez çevirin
	300 g	8-9	8-10	Üç kez çevirin
	500 g	12-14	15-20	Bir kez çevirin
Sosis	125 g	3-4	5-10	İki kez çevirin
	250 g	8-9	5-10	Bir kez çevirin
	500 g	15-16	10-15	İki kez çevirin
Kümes hayvanı eti (porسیون)	200 g	7-8	5-10	Üç kez çevirin
	500 g	17-18	10-15	Bir kez çevirin
Tavuk	1000 g	34-35	15-20	Bir kez çevirin
	1200 g	39-40	15-20	Bir kez çevirin
	1500 g	48-50	15-20	İki kez çevirin
Fileto balık	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	200 g	6-7	5-10	Bir kez çevirin
Alabalık	200 g	6-7	5-10	İki kez çevirin
Karides	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	500 g	12-15	10-15	Bir kez çevirin
	200 g	4-5	5-8	İki kez çevirin
Meyve	300 g	8-9	10-15	Bir kez çevirin
	500 g	12-14	15-20	Bir kez çevirin
Ekmek	100 g	2-3	2-3	İki kez çevirin
	200 g	4-5	5-6	İki kez çevirin

Yiyecek	Ağırlık (g)	Çözülme zamanı (dak)	Bekleme süresi (dak)	Öneri
	500 g	10-12	8-10	İki kez çevirin
	800 g	15-18	15-20	Üç kez çevirin
Yağ	250 g	8-10	10-15	Bir kez çevirin, Örtünüz
Krem peynir	250 g	6-8	5-10	Bir kez çevirin, Örtünüz
Kremalar	250 g	7-8	10-15	Kapağı çıkarın

Buz çözme için genel talimatlar

1. Buz çözme sırasında, sadece mikrodalgalar için uygun tabakları kullanınız (porselen, cam, uygun plastik).
2. Ağırlık ile buz çözme işlevi ve tablolar çiğ yiyeceğin buzunun çözülmesine işaret eder.
3. Buz çözme zamanı yiyeceğin miktarı ve kalınlığına bağlıdır. Yiyeceği dondururken buz çözme işlemini hesaba katınız. Kap içinde yiyeceği eşit dağıtın.
4. Yiyeceği fırının içinde en iyi şekilde dağıtınız. Balık veya tavuk butlarının kalın tarafları dışarıya doğru dönük olmalıdır. Yiyeceğin en lezzetli yerlerini alüminyum folyo parçaları ile koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo elektrik kıvılcımına sebep olabileceği için fırının içindeki çukurla temas etmemelidir.
5. Kalın yiyecek porsiyonları birkaç kez çevrilmelidirler.
6. Dar ve ince kısımlar kalın ve geniş kısımlardan daha hızlı çözöldüğünden donmuş yiyecekleri mümkün olduğunca eşit dağıtınız.
7. Tereyağı, krem peynir ve krem gibi yağ oranı yüksek besinler tamamen

çözölmemelidirler. Oda sıcaklığında tutulurlar ise birkaç dakika içerisinde servis edilmeye hazır hale gelirler. Donmuş krema kullanılmadan önce karıştırılmalıdır.

8. Kümes hayvanı etini, et sularının daha kolay akması için ters çevrilmiş tabak üzerine yerleştiriniz.
9. Ekmek, çok kuru olmaması için bir peçetleyle sarılmalıdır.
10. Düzenli aralıklarla yiyecek çevirin.
11. Donmuş yiyeceği ambalajından çıkarınız metal parçaları çıkarmayı unutmayınız. Donmuş yiyeceği buzlukta tutmada ve aynı zamanda yiyeceği ısıtma ve pişirmede kullanılan kaplar için, tek ihtiyacınız olan kapağını açmaktır. Diğer tüm durumlarda yiyecekleri mikrodalga kullanımı için uygun kaplara koymalısınız.
12. Buzun erimesinden kaynaklanan, Özellikle de kümes hayvanı etlerindeki sıvılar buzun erimesinden sonra atılmalıdır. Hiç bir şekilde bu tür sıvılar diğer yiyecekler ile temas etmemelidirler.
13. Buz çözme işlevini kullanırken, yiyeceğin buzu tamamen çözölene kadar bekleme süresinin sona ermesini bekleyiniz.

Mikrodalga fırın ile pişirme

Uyarı! Mikrodalga fırınıınızda yemek pişirmeden önce “Mikrodalga Güvenliği” bölümünü okuyunuz.

Mikrodalga fırınıınızda yemek pişirirken şu tavsiyelere uyunuz:

- **Kabuklu yiyecekleri** (örn. Elmalar, domatesler, patatesler, sosisler) ısıtmadan veya pişirmeden önce **patlamamaları** için deliniz. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği doğrayınız.

- Bir kap veya tabağı kullanmadan önce bu kap ya da tabağın mikrodalga kullanımı için uygun olup olmadığını kontrol ediniz (fırın kabı tipleri bölümüne bakınız).
- Hafif nemli yiyecekleri pişirirken (örn. **Ekmeğin buzunu** çözerken, patlamış mısır yaparken, vs.) buharlaşma çok çabuk olur. Fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Fırın ve kap böyle bir durumda hasar görebilir. Bu yüzden gerekli pişirme zamanını ayarlamalısınız ve pişirme süresince gözünüzü ayırmamalısınız.
- Mikrodalgada büyük miktarda yağ ısıtmak mümkün değildir (**kızartma**).
- **Önceden pişmiş yiyeceği**, her zaman ısıya dayanıklı olmayabileceklerinden kaplarından çıkarınız. Yiyecek üreticisinin talimatlarına uyunuz.
- **Fincan gibi birkaç kabınız varsa**, bunları dönen platform tabağının üzerinde düzgün olarak koyunuz.
- **Plastik torbaları** metal klipsler ile kapamayınız. Bunların yerine plastik klipsleri tercih ediniz. Torbaları buharın kolayca çıkabilmesi için deliniz.
- Yiyecekleri ısıtırken ve pişirirken bunların en **az 70°C sıcaklığa ulaşım** ulaşmadıklarını kontrol ediniz.
- Pişirme süresinde, **buhar** fırın kapağından çıkabilir ve damlayabilir. Bu durum normaldir ve oda sıcaklığı düşük ise daha da fark edilebilir. Fırının güvenli çalışmasını etkilemez. Pişirme işleminiz bittikten sonra buharlaşmadan gelen suyu temizleyiniz.
- Sıvıları ısıtırken buharın kolayca uçması için **geniş ağızlı kapları kullanınız**.

Yiyecekleri talimatlara göre hazırlayınız ve pişirme sürelerini ve tablolarda gösterilen güç seviyelerini dikkate alınız.

Verilen rakamların sadece birer gösterge olduğunu ve yiyeceğin ilk durumuna, ısısına, nemine ve tipine bağlı olarak değişebileceğini unutmayınız. Her durumda zaman ve güç seviyelerini ayarlamanız tavsiye edilir. Yiyeceğin tam özelliğine bağlı olarak pişirme sürelerini kısaltmak veya uzatmak durumunda kalabilirsiniz veya güç seviyelerini azaltıp yükseltmeniz gerekebilir.

Mikrodalgalar ile soğutma...

1. Yiyeceğin miktarı ne kadar fazla olursa pişirme süresi o kadar uzun olur. Şunları unutmayınız:
 - miktar katlandıkça » zaman katlanır
 - miktar azaldıkça » zaman azalır
2. Sıcaklık azaldıkça pişirme süresi uzar.
3. Çok fazla sıvı içeren yiyecekler daha çabuk ısınır.
4. Yiyecek döner platform üzerinde eşit dağıtılırsa pişirme daha düzgün olur. Yoğun yiyecekleri tabağın dış kısmına ve düşük yoğunlukta yiyecekleri tabağın ortasına koyarsanız aynı zamanda değişik çeşitte yiyecekleri ısıtabilirsiniz.
5. Fırın kapağını herhangi bir zamanda açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik kapanır. Kapağı kapattığınızda ve başlatma düğmesine bastığınızda mikrodalga yeniden çalışmaya başlayacaktır.
6. Kaplı yiyecekler daha az pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korurlar. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçmesine izin vermedirler ve buharın çıkmasına izin veren ufak delikleri olmalıdır.

Tablolar ve öneriler – Sebze pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Sıvı ilavesi	Güç (Watt)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Karnabahar	500	100 ml	850	9-11	2-3	Floretlere bölünüz
Brokoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	Doğrayınız
Mantar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Örtünüz
Fasulye & havuç,	300	100 ml	850	7-9	2-3	Küplere bölünüz
Donmuş havuç	250	25 ml	850	8-10	2-3	ya da doğrayınız. Örtünüz
Patates	250	25 ml	850	5-7	2-3	Soyunuz, düzgün parçalarla kesiniz. Örtünüz
Biber	250	25 ml	850	5-7	2-3	Parçalara kesiniz ya da doğrayınız. Örtünüz.
Pırasa	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Donmuş Brüksel lahanası	300	50 ml	850	6-8	2-3	Örtünüz
Lahana turşusu	250	25 ml	850	8-10	2-3	Örtünüz

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Güç (Watt)	Zaman (dak.)	Bekleme zamanı (dak.)	Talimatlar
Fileto balık	500	600	10-12	3	Üstü örtülü pişirin. Yarı pişme zamanından sonra çevirin.
Bütün balık	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Üstü örtülü pişiriniz. Yarı pişme zamanından sonra çeviriniz. Balığın ufak kenarlarını örtmek isteyebilirsiniz.

Izgara ile pişirme

Izgara ile iyi sonuçlar için fırın ile sağlanan demir ızgarayı kullanın.

Metal yüzeylere temas etmediğini şekilde raf Fit fırın boşluğunun beri o yaparsa elektrik arkının bir tehlike var hangi fırına zarar verebilir.

ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Mikrodalga ızgara ilk defa kullanıldığında biraz duman ve fırının üretimi süresinde kullanılan yağlardan gelen bir koku olur.
2. Izgara çalışırken fırın kapağı çok ısırır. Çocukları uzak tutunuz.

3. Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rack.
4. When the grill is operating, the cavity walls and the rack become very hot. You should use oven gloves.
5. Izgara uzun zaman kullanılacak ise güvenlik termostatından dolayı unsurların kendilerini geçici olarak kapatmaları normaldir.
6. Önemli! Yiyecek kap içerisinde kızartıldığında veya pişirildiğinde söz

konusu kabın mikrodalga kullanımı için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Fırın kabı tipleri bölümüne bakınız!

7. Izgara kullanıldığında yağ sıçramaları parçaların üzerine gelebilir ve yanabilir. Bu normal bir durumdur ve çalışma arızası olduğu anlamına gelmez.
8. Pişirmeniz bittikten sonra, pişirme kalıntılarının sert bir tabaka oluşturmasını

önlemek için iç kısım ile aksesuarları temizleyiniz.

Mikrodalga + Izgara

Mikrodalga + ızgara işlevi çabuk pişirmek ve aynı zamanda yiyecekleri kızartmak için idealdir. Aynı zamanda peynir kaplı yiyecekleri de kızartabilir ya da pişirebilirsiniz. Mikrodalga ve ızgara aynı zamanda çalışır. Mikrodalga pişirir ve ızgara kızartır.

Yiyecek	Miktar (g)	Tabak	Güç (Watt)	Zaman (dak.)	Bekleme zamanı (dak.)
Peynir kaplı makarna	500	Alçak tabak	180	17-20	3-5
Peynir kaplı patates	800	Alçak tabak	600	24-28	3-5
Lazanya	yaklaşık. 800	Alçak tabak	600	15-20	3-5
Kızarmış peynir kreması	yaklaşık. 500	Alçak tabak	180	18-20	3-5
2 taze tavuk bacak (ızgara)	Her biri 200	Alçak tabak	360	15-20	3-5
Tavuk	yaklaşık. 1000	Alçak ve geniş tabak	360	40-45	3-5
Peynirli soğan çorbası	2 x 200 g fincan	Çorba kasesi	360	4-8	3-5

Mikrodalga fırında bir tabak kullanmadan önce mikrodalga kullanımı için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Sadece mikrodalga kullanımı için uygun tabak ve kapları kullanınız.

Kombine işlevde kullanılacak tabak mikrodalga ve ızgara kullanımı için uygun olmalıdır. Fırın kabı tipleri bölümüne bakınız.

Verilen rakamların sadece birer gösterge olduğunu ve yiyeceğin ilk durumuna, ısısına, nemine ve tipine bağlı olarak değişebileceğini unutmayınız.

Zaman yiyeceği iyi bir şekilde kızartmak için yeterli değil ise, 5 veya 10 dakikalığına daha yiyeceği ızgaraya koyunuz.

Lütfen bekleme sürelerine uyunuz ve et parçalarını çevirmeyi unutmayınız.

Aksi belirtilmediği takdirde, pişirme için döner platform tabağını kullanınız.

Tablolarda verilen değerler fırın çukuru soğuk olduğunda geçerlidir (fırını önceden ısıtmak gerekli değildir).

Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga işlevi

Mikrodalgaların, mikrodalga işlevi için metal yüzeylerden yansıdığını unutmayınız.. Cam, porselen, çömlek, plastik ve kağıt, mikrodalgaları geçirir.

Su sebebiyle, **metal tavalar ve tabaklar veya metal parçalı veya dekorasyonlu kaplar mikrodalgada kullanılamaz. Metal**

dekorasyon veya içerikli cam eşya veya çömlek (örn. Kurşunlu kristal) mikrodalga fırınlarda kullanılamazlar.

Mikrodalga fırınlarda kullanmak için **ideal** olan malzemeler cam, dayanıklı porselen veya çömlek veya ısıya dayanıklı plastiktir. Çok ince ve kırılğan cam veya porselen

sadece kısa süreler için kullanılmalıdır (örn. Isıtma).

Sıcak yiyecek ısıyı tabağa geçirebilir ve çok sıcak yapar. **Bu yüzden her zaman eldiven kullanmalısınız!**

Kullanmak istediğiniz fırın kabını test etme

Kullanmak istediğiniz eşyayı maksimum mikrodalga gücünde 20 saniye fırına koyunuz. Bu süreden sonra soğuk ise veya hafifçe ılık ise kullanım için uygundur. Bununla birlikte çok ısınır ise veya elektrik kıvılcımına sebep olursa mikrodalga kullanımı için uygun değildir.

Izgara işlevi

Izgara yapıldığı takdirde, kullanılan kap en az 300°C sıcaklığa dayanıklılığı olmalıdır.

Plastik kaplar kullanım için uygun değildir.

Mikrodalga + ızgara işlevi

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

Alüminyum kaplar ve folyolar

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

Fırın kabı tipi	Çalışma modu	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
		Buz çözme / Isıtma	Pişirme		
Cam ve porselen 1) Ev kullanımı, aleve dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilen		evet	evet	hayır	hayır

Fırın kabı tipi	Çalışma modu	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
		Buz çözme / ısıtma	Piştirme		
Cam porselen Aleve dayanıklı cam ve porselen		evet	evet	evet	evet
Porselen, sert çini 2) Metalik dekorasyonsuz camsız veya camlı		evet	evet	hayır	hayır
Kil tabaklar 2) Camlı Camsız		evet hayır	evet hayır	hayır hayır	hayır hayır
Plastik tabaklar 2) 100°C'ye kadar dayanıklı ısı 250°C'ye kadar dayanıklı ısı		evet evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Plastik filmler 3) Plastik film Şeffaf kağıt		hayır evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Kağıt, Karton, Parşömen 4)		evet	hayır	hayır	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum ambalaj 5) Aksesuar (demir ızgara)		evet hayır evet	hayır evet evet	evet evet evet	hayır evet evet

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

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

Fırının temizliği ve bakımı

Genelde temizleme gerekli olan tek bakımıdır.

Uyarı! Mikrodalga fırınınız düzenli olarak temizlenmelidir, tüm yemek kalıntıları çıkarılmalıdır. Mikrodalga temiz tutulmaz ise fırının ömrünü azaltıp tehlikeli durumlara yol açabilecek şekilde fırının yüzeyleri bozulabilir.

Uyarı! Temizleme fırın kapalı modda iken yapılmalıdır. Fişi prizden çekiniz ya da fırının güç devresini kapatınız.

Lekelenmeye yol açmaları ihtimaline karşı, çok sert ve aşındırıcı temizlik ürünleri, yüzeyi çizen ayırma makinesi veya keskin nesneler kullanmayınız.

Yüksek basınç veya buhar fırlatmalı temizlik aletleri kullanmayınız.

Ön yüzey

Genelde fırını temizlemek için tek ihtiyacınız nemli bir bezdir. Eğer çok kirli ise temizleme suyuna birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyiniz. Sonra fırını kuru bezle siliniz.

Önünde alüminyum olan bir fırında, cam temizleme ürünü ve lif veya iplik bırakmayan bir yumuşak bez kullanınız. Yüzeye baskı uygulamadan bir kenardan diğer kenara siliniz.

Kireci, yağı, nişastayı ve yumurta beyazını hemen çıkarınız.

Fırının içine su kaçmasına izin vermeyiniz.

Fırın içi

Fırının her kullanılışından sonra, duvarların iç kısmını, yiyecek lekelerini ve sıçramalarını

temizlemenin en iyi yöntemi olan, nemli bir bez ile siliniz.

Fırın spreyleri veya diğer keskin veya aşındırıcı temizleme ürünlerini kullanmayınız.

Çıkarılması zor kirler için keskin olmayan temizleme ürünlerini kullanınız.

Her zaman kapağın düzgün açılıp kapanmasını sağlamak için kapak ve fırının önünü temiz tutunuz.

Mikrodalga fan deliklerine su girmediğinden emin olunuz.

Düzenli olarak döner platform plağını ve ilgili desteği çıkarın ve çukur tabanını özellikle sıvı dökülmesinden sonra temizleyin.

Fırını döner platform plağı ve ilgili destek yerinde olmadan açmayınız.

Eğer fırın çukuru çok kirli ise, döner platforma bir bardak su koyunuz ve mikrodalgayı maksimum güçte 2 veya 3 dakika çalıştırınız. Çıkan duman, kiri yumuşatacak ve yumuşak bir bez kullanarak kolayca temizleyebileceksiniz.

İstenmeyen kokular (örn. Balık pişirmeden sonra) kolayca giderilebilir. Bir bardak suya birkaç damla limon suyu ya da sirke koyunuz. Suyunkaynamaması için bardağa bir kaşık kahve koyunuz. Suyu 2 ila 3 dakika maksimum mikrodalga gücünde ısıtınız.

Fırın üstü

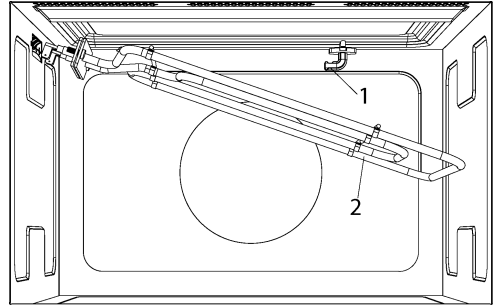
Fırın üstü kirli ise, temizlemeyi kolaylaştırmak için ızgara alçaltılabilir.

Yanma tehlikesini önlemek için, ızgarayı alçaltmak için soğumasını bekleyiniz.

Daha sonra:

1. Izgara desteğini 180° çeviriniz (1)
2. Izgara kibarca alçaltın (2). Hasara sebebiyet verebileceğinden dolayı aşırı güç kullanmayınız.
3. Üstü temizledikten sonra, ızgarayı yerine koyunuz (2).

ÖNEMLİ NOT: Izgara desteği (1) dönerken düşebilir. Böyle bir durum ile karşılaşılması halinde, ızgara desteğini (1) tavanda bulunan deliğin içine yerleştiriniz ve ızgara desteği (2) pozisyonuna kadar 90° derece çeviriniz.



Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra aksesuarları temizleyin. Çok kirliyse, suya daldırın ve bir sünger fırçası kullanın ve daha sonra ilk önce kullanın. Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Ve döner tablanın daima temiz olduğundan emin olmak için ilgili destek. Fırın plakasını ve yerinde desteği kullanmayın.

Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?

UYARI! Her tür tamir Franke Yetkili servis Personeli tarafından yapılmalıdır. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş herhangi bir tamir tehlikelidir.

Aşağıdaki sorunları çözmek için teknik destekle iletişime geçmelisiniz:

- **Gösterge göstermiyor!**
 - Zaman göstergesinin kapanmış (Temel Ayarlar bölümüne bakınız) olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Tuşlara bastığımda hiçbir şey olmuyor!**

- Güvenlik kilidinin aktif (Temel Ayarlar bölümüne bakınız) olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Fırın çalışmıyor!**
 - Fişin prize doğru oturup oturmadığını.
 - Fırının elektrik düğmesi açık olup olmadığını.
 - Kapı kapalı olup olmadığını. Kapı klik sesiyle kapanmalıdır.
 - Kapı ve ön çukur arasında yabancı maddeler var olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Fırın çalıştığında değişik sesler duyuyorum!**
 - Metal nesnelerin sebep olduğu elektrik kıvılcım oluşumu (Fırın kap çeşitleri bölümüne bakınız) olup olmadığını.
 - Fırın kabının fırın duvarlarına değip olmadığını
 - Fırının içinde çatal bıçak veya mutfak aleti olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Yemek ısınmıyor ya da çok yavaşça ısınıyor!**
 - Yanlışlıkla metal fırın kabı kullanıp kullanmadığınızı
 - Doğru çalışma zamanı ve güç seviyesi seçip seçmediğinizi
- Fırının içine koyduğunuz yiyecek her zaman koyduğunuzdan daha fazla miktarda veya daha soğuk olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Yiyecek çok sıcak, kurumuş veya yanmış!** Doğru işlem zamanı ve güç seviyesini seçip seçmediğinizi kontrol ediniz.
- **Pişirme işlemi bittikten sonra bazı sesler duyuyorum!** Bu bir problem değildir. Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterli seviyeye düştükten sonra fan kendi kendine kapanır.
- **Fırın çalışıyor ancak iç aydınlatma yanmıyor!** Eğer tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa büyük ihtimalle ampul patlamıştır. Fırınınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- **Ekranda gösterileri “cErr”!**
Fişi çekin ve yaklaşık 5 saniye bekleyin. Bundan sonra, tekrar Mikrodalga takabilirsiniz, mesajı “cErr” kaybolur ve cihaz tamamen operasyonel olduğunu.

Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

Ampul ancak yetkili teknik servisler tarafından değiştirilebilir. Bunu değiştirmek için, fırın kaldırmanız gerekir.

Teknik Özellikler

Özellikler

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| • AC voltaj | (teknik bilgi plakasına bakın) |
| • Gerekli Güç | 2700 W |
| • Izgara gücü | 1250W |
| • Mikrodalga çıkış gücü | 850 W |
| • Mikrodalga frekansı | 2450 MHz |
| • Dış ölçüler (G×Y×D) | 595 × 390 × 334 mm |
| • İç kabin ölçüleri (G×Y×D) | 350 × 220 × 280 mm |
| • Fırın kapasitesi | 22 litre |
| • Ağırlık | 22 Kg |

Çevrenin Korunması için Öneriler

Ambalajın Atılması

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

Eski elektrikli cihazların atılması

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

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

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

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

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

Montaj talimatları

Kurulumdan önce

Özellikler tabelasında gösterilen giriş voltajının, kullanacağınız güç çıkışıyla aynı voltajda olup olmadığını kontrol ediniz.

Fırın kapağını açın ve tüm aksesuarları çıkarın ve ambalaj malzemesini ayırınız.

İç kısımda yukarıdaki mika kaplamayı çıkarmayınız. Bu kaplama mikrodalga jeneratörüne zarar veren yemek parçaları ve yağları durdurur.

Uyarı! Fırının ön yüzü koruyucu bir film ile sarılı olabilir. Fırını ilk kez kullanmadan önce, içeriden başlayarak dikkatli şekilde bu filmi çıkarınız.

Fırının hiçbir şekilde hasar görmediğinden emin olunuz. Fırın kapağının doğru şekilde kapandığını ve kapağın iç kısmı ve fırının kapak bölümünün ön tarafının hasarlı olmadığını kontrol ediniz. Herhangi bir hasar bulursanız Franke Yetkili Servisi ile iletişime geçiniz.

Güç kablosu veya fişi hasarlıysa, fırın doğru şekilde çalışmıyorsa veya hasarlı veya düşürülmüş ise FIRINI KULLANMAYINIZ.

Fırını düz ve sağlam bir zemine koyunuz. Fırın televizyon, radyo veya herhangi bir ısı kaynağının yakınına konmamalıdır.

Kurulum süresinde, güç kablosunun ıslak zeminle veya fırının arkasındaki keskin kenarlara temasetmediğinden emin olunuz. Aşırı sıcaklık kabloya zarar verebilir.

Uyarı: Fırın kurulduktan sonra prize ulaşabileceğinizden emin olmalısınız.

Kurulumdan sonra

Fırın, bir güç kablosu ve tek faz akımı için bir fiş ile donatılmıştır.

Eğer fırın sabit bir tabana kurulacak ise, Franke Yetkili Servis Personeli tarafından kurulmalıdır. Böyle bir durumda fırın, kontaklar arasında minimum 3mm ayırımla, tüm kutuplu devre kesici ile bir devreye bağlanmalıdır.

UYARI: FIRIN TOPRAKLANMALIDIR.

Üreticiler ve satıcılar bu kurulum talimatlarına uyulmadığında insan, hayvan veya mala zarar vermeye sebep olabilecek sorumluluğu kabul etmezler.

Fırın sadece kapağı doğru şekilde kapandığında çalışır.

İlk kullanımdan sonra fırının içini ve ksesuarlarını temizleyiniz, bunu yaparken “Fırının temizlenmesi ve bakımı” bölümünde verilen temizlik talimatlarını takip ediniz.

المحتويات

62	معلومات السلامة	75	نهاية دورة الطهي
62	سلامة الأطفال والمعاقين	75	تحليل دورة طهي
62	السلامة العامة	75	تغيير المعلمات
64	التركيب	75	إزالة التجمد
64	التنظيف والصيانة	76	تعليمات عامة لإزالة التجمد
65	الخدمة والإصلاح	77	الطهي باستخدام فر المايكروويف
65	تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات	77	الطهي بالمايكروويف
65	مزايا فرن المايكروويف	78	الجدول والاقتراحات - طهي الخضار
67	لماذا يسخن الطعام	78	الجدول والاقتراحات - طهي السمك
67	وضع تشغيل فرن المايكروويف	78	الطهي بالشواوية
68	وصف فرن المايكروويف	78	الجدول والاقتراحات - الشواوية بدون المايكروويف
69	وصف الوظائف	79	الجدول والاقتراحات - المايكروويف + الشواوية
70	إعدادات أساسية	80	أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟
70	قتل السلامة	80	وظيفة الشواوية
70	وضع المعرض	80	لوظيفة المايكروويف + الشواوية
70	فتح الباب	80	أواني وطبقات الألمنيوم
70	القائمة الفرعية	80	وظيفة المايكروويف
70	ضبط الساعة	80	كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها
70	إخفاء/إظهار الساعة	81	الأغطية
70	الميفاتي	81	جدول أدوات الفرن
71	الوظائف الأساسية	82	تنظيف وصيانة الفرن
71	الشواوية	82	سقف الفرن
71	المايكروويف + الشواوية	82	مقدمة الجهاز
71	القائمة الرئيسية	82	داخل الفرن
71	البداية السريعة	83	الملحقات
71	المايكروويف	83	ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟
72	إزالة التجمد حسب الوقت يدوي	83	استبد المصباح الضوء
72	إزالة التجمد حسب الوزن تلقائي	84	الخصائص الفنية
73	الوظائف الخاصة	84	المواصفات
73	الوظيفة الخاصة	84	حماية البيئة
74	استخدام طبق التحميص	84	تعليمات التركيب
75	عند عمل الفرن	84	قبل التركيب
75	إلغاء دورة طهي	85	بعد التركيب
		86	التركيب



يجب قراءة المرفقة بحرص قبل تركيب الجهاز واستخدامه. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حال أدى التركيب أو الاستخدام غير الصحيح إلى وقوع أضرار أو إصابات. يجب إبقاء التعليمات مع الجهاز دائماً للرجوع إليها مستقبلاً.

سلامة الأطفال والمعاقين

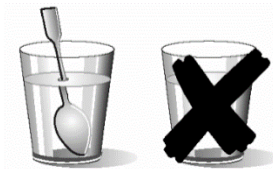
تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.

- يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات فأكبر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز بشرط الإشراف عليهم من شخص بالغ أو أي شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عيثرهم بالجهاز.
- يجب إبقاء جميع العبوات بعيداً عن متناول الأطفال.
- **تحذير:** يسخن الجهاز وأجزائه القابلة للوصول إليها أثناء الاستعمال. يجب توخي الحذر لتجنب لمس وصلات التسخين. يجب إبقاء الأطفال دون 8 سنوات بعيداً ما لم يخضعوا لإشراف مستمر.
- **تحذير:** عند تشغيل الجهاز في وضع الوظيفة المشتركة، يجب ألا يستعمل الأطفال الفرن إلا تحت إشراف بالغين نظراً لدرجات الحرارة الناتجة عنه.
- إذا كان الجهاز به أداة لسلامة الأطفال، فإننا نوصي بتنشيطها. يجب الإشراف على الأطفال دون سن الثالثة بالقرب من الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم بدون الإشراف عليهم.

السلامة العامة

- صُمم الجهاز للاستعمال في الأغراض المنزلية، وليس في الفنادق والمتاجر والمكاتب والبيئات الأخرى المشابهة.
- يصبح الجزء الداخلي من الجهاز ساخناً أثناء التشغيل. يجب الانتباه لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب دوماً استخدام قفازات الفرن لإزالة الملحقات أو الأدوات الحرارية أو وضعها.
- **تحذير:** لا تقم بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية مغلقة، لأنها قد تنفجر بسهولة.

- يجب استخدام الأواني المناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف وحدها.
- عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، فيجب مراقبة الجهاز نظرًا لإمكانية اشتعالها.
- هذا الجهاز مخصص لتسخين الأطعمة أو المشروبات. إن تجفيف الطعام أو الملابس وتسخين الحشيات والنعال والإسفنج والملابس الرطبة وما شابه قد يؤدي إلى خطر التعرض لإصابة أو الاشتعال أو الحريق.
- **تحذير!** لا يجب استخدام الفرن في حال:
 - لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح،
 - تلف مفاصل الباب،
 - تلف الأسطح الملامسة بين باب الفرن ومقدمة الفرن،
 - تلف زجاج نافذة الباب،
 - كان هناك تماس بالتيار الكهربائي داخل الفرن على الرغم من عدم وجود أشياء معدنية بالداخل.
- يمكن استخدام الفرن مرة ثانية فقط بعد أن يتم إصلاحه من قبل فني قسم الدعم الفني. إذا رأيت دخانًا أو حريقًا، فأبق الباب مغلقًا، حتى ينطفئ اللهب، وأوقف تشغيل الجهاز.
- قد يؤدي تسخين المايكروويف للمشروبات إلى تأخر الغليان الفوار. يجب الحرص عند التعامل مع الحاوية.



- انتبه عند تسخين السوائل! عندما تصل السوائل (ماء، قهوة، شاي، حليب، وغير ذلك) إلى درجة الغليان تقريبًا داخل الفرن، ويتم إخراجها فجأة، فمن الممكن أن تنسكب خارج الوعاء. خطر الجروح والحريق! لتجنب ذلك الوضع عند تسخين السوائل، ضع ملعقة شاي أو عود زجاج داخل الوعاء.
- يجب تحريك ورج محتويات زجاجات الرضاعة وأوعية أغذية الأطفال وفحص درجة حرارتها قبل الاستهلاك، لتجنب الحروق.

- يجب عدم تسخين البيض النيئ أو البيض المسلوق في الجهاز فقد ينفجر حتى بعد انتهاء حرارة المايكروويف.
- **تحذير!** لا تقم بتسخين الكحول أو المشروبات الكحولية الصافية في المايكروويف. خطر الحريق!
- **احذر!** لتجنب تسخين الطعام الزائد أو الاحتراق، من المهم عدم اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلاً، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جداً.
- **للتحمير،** استخدم فقط وظيفة الشوي وراقب الفرن طوال الوقت، فإذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز، فسوف يحترق خلال مدة قصيرة جداً.
- تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن يذوب عازل السلك. خطر قصر الدارة!

التركيب

- ينبغي أن يزود النظام الكهربائي بوسيلة لفصل التيلر، من خلال قواطع عند جميع الأقطاب توفر قطعاً تاماً للتيار عند ارتفاع الجهد الكهربائي إلى الفئة الثالثة.
- إذا استخدم قابس للتوصيل الكهربائي، فيجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب.
- يجب أن يمثل التركيب للوائح الحالية.
- يجب توفير الحماية من الصدمات الكهربائية من خلال التركيب الكهربائي.
- **تحذير:** يجب تأريض الفرن.
- **تحذير!** الجهاز مصمم ليكون مدمجاً. الرجاء الرجوع إلى الصفحات الأخيرة بدليل المستخدم هذا لمعلومات تفصيلية عن أبعاد التركيب.

التنظيف والصيانة

- **تحذير!** افصل الإمداد بالتيار قبل التنظيف والصيانة.
- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم مع إزالة كل بقايا الطعام.
- يمكن أن تتلف أسطح الجهاز إذا لم يتم الحفاظ على نظافته، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة وقاسية أو أشياء حادة لتنظيف الباب الزجاجي فقد تؤدي لخدش السطح، بما قد يؤدي لشطر الزجاج.
- لا تستخدم منظفاً بتوليد البخار في تنظيف الجهاز.

- يجب الحفاظ على نظافة أسطح الباب (مقدمة التجويف والجزء الداخلي من الأبواب) لضمان عمل الفرن بشكل صحيح.
- الرجاء اتباع تعليمات التنظيف في قسم "تنظيف وصيانة الفرن".
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية. الرجاء الرجوع إلى الفصل "تغيير لمبة إضاءة الفرن".

الخدمة والإصلاح

- تحذير! افصل الإمداد بالتيار قبل الإصلاح.
- تحذير: يسمح فقط للفني المؤهل بإجراء عملية الصيانة أو الإصلاح التي تتضمن إزالة الغطاء بما يوفر الحماية من التعرض لطاقة المايكروويف.
- تحذير: في حالة تلف الباب أو أقفال الباب، فيجب عدم تشغيل الجهاز حتى يصلحه فني مؤهل.
- في حالة تلف كابل الطاقة، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكلاء معتمدين أو فنيين مؤهلين وذلك لتجنب المواقف الخطرة. وعلاوة على ذلك، فهذه المهمة تتطلب أدوات خاصة.
- يسمح فقط للفنيين المصرح لهم من الشركة المصنعة بإجراء أعمال الإصلاح والصيانة، خاصة للأجزاء التي توصل التيار الكهربائي.

تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات

- يحظر تشغيل المايكروويف إذا كان فارغاً. في حالة عدم وجود طعام داخل الفرن، فقد يحدث شحن كهربائي زائد وقد يتعرض الفرن للتلف. خطر التلف!
- يجب وضع كوب من الماء داخل الفرن لإجراء اختبارات برمجة الفرن، حيث سيمتص الماء الموجات الصغرى ولن يتعرض الفرن للتلف.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية ولا إعاقتها.
- استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف. قبل استخدام الأطباق والحاويات في المايكروويف، يجب التحقق من ملاءمتها (راجع قسم أنواع الأطباق).
- تنزع أغشية الميكو الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.
- يجب عدم إبقاء أي أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن حيث قد تحترق إذا تم تشغيل الفرن.

- لا تستخدم الفرن كمخزن طعام.
- لا تستخدم الفرن في القلي نظراً لاستحالة التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه في أفران المايكروويف.
- يمكن للقرص الدور والشوايات تحمل وزن 8 كجم بحد أقصى. ويجب عدم تجاوز هذا الحمل للحفاظ على الفرن من التلف.

مزايا فرن المايكروويف

لماذا يسخن الطعام

تحتوي معظم الأطعمة على الماء، وتهتز جزيئات الماء مع الموجات الصغرى.

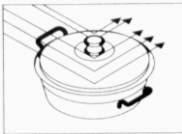
ويولد الاحتكاك بين الجزيئات الحرارة، والتي تسبب ارتفاع درجة حرارة الطعام أو إذابته أو طهيها أو إبقائه ساخناً.

ولذلك فإنه يتم تشكيل الحرارة داخل الطعام:

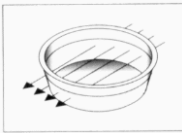
- يمكن أن يتم طهي الأطعمة بدون الحاجة إلى أية سوائل أو زيوت أو بقدر قليل منها،
 - تكون إذابة التجمد أو تسخينه أو طهيها في فرن المايكروويف أسرع من الأفران التقليدية.
 - يتم الحفاظ على الفيتامينات والمعادن والمواد المغذية.
- لن يطرأ أي تغيير على اللون الطبيعي للطعام ولا رائحته.

تمر الموجات الصغرى عبر البورسلين والزجاج والبلاستيك، ولكن ليس عبر المعادن. ولهذا السبب فإن الأوعية الخشبية لا يتعين أن يتم استخدامها في فرن المايكروويف.

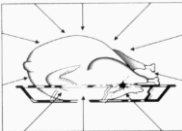
تنعكس الموجات الصغرى بالمعدن...



...تنتقل من خلال الزجاج والبورسلين...



...ويتم امتصاصها خلال الطعام.



تنتشر الحرارة في الأفران التقليدية من المقاومات الكهربائية أو حراقات الغاز، وتنفذ ببطء في الطعام من الخارج إلى الداخل. ولذلك يوجد خسارة كبيرة لطاقة التسخين في الهواء وفي مكونات الفرن والأوعية التي تحمل الطعام.

في أفران المايكروويف فإنه يتم توليد الحرارة من الأطعمة بداخلها، أي أن الحرارة تتجه من الداخل للخارج. لن يكون هناك فقد في حرارة الهواء أو جدران التجويف أو الأوعية (طالما أنها أوعية مؤمنة الاستخدام في أفران المايكروويف). وهو ما يعني أن الطعام فقط هو ما سيتم تسخينه.

باختصار، فإن أفران المايكروويف تحتوي على الميزات التالية:

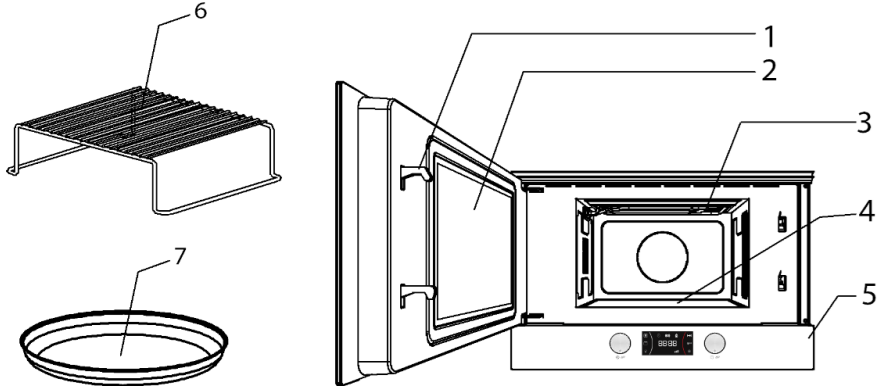
1. التوفير في زمن الطهي، بوجه عام فسوف يكون هناك تقليص في الوقت مقداره 4/3 مقارنة بالوقت المستغل في الطهي التقليدي.
2. إزالة التجمد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الطاقة.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطهي.

وضع تشغيل فرن المايكروويف

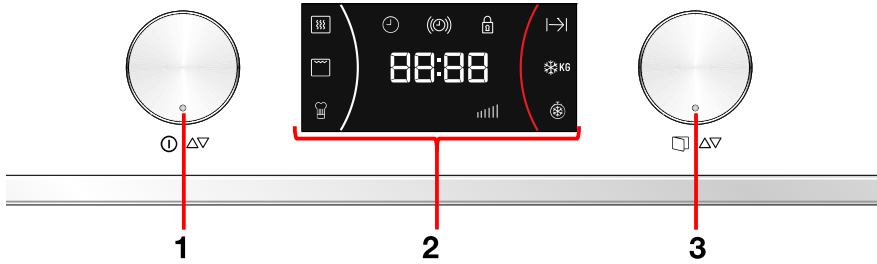
يوجد في أفران المايكروويف صمام ذو جهد عالٍ يدعى "المغنترون" والذي يحول الطاقة الكهربائية إلى طاقة موجات صغرى.

ويتم توجيه هذه الموجات الكهرومغناطيسية إلى داخل جوف الفرن عن طريق دليل موجات وتنتشر عن طريق موزع معدني أو لوح دوار. تنتشر الموجات الصغرى داخل الفرن في كل الاتجاهات وتنعكس من الجدران المعدنية، وتتخلل الطعام بشكل متساوٍ.

وصف فرن المايكروويف

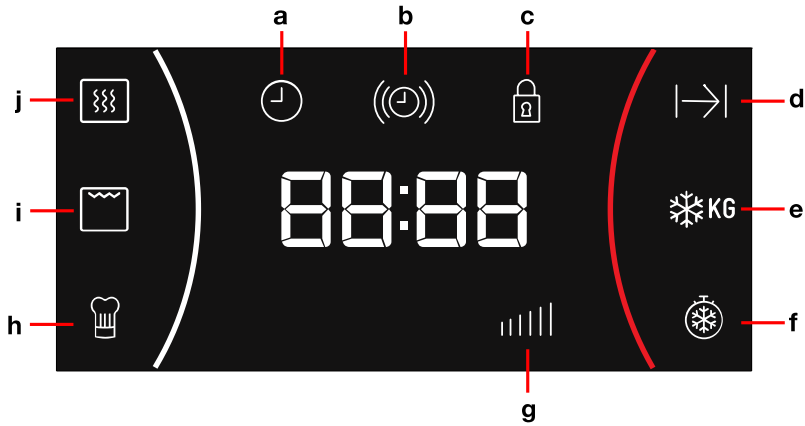


1. ملاقط
2. النافذة الزجاجية على الباب
3. الشواية المنسدة
4. قاعدة سيراميكية
5. لوحة التحكم
6. الرف
7. طبق التحميص



1. زر اختيار الوظيفة
2. شاشة
3. زر التدوير

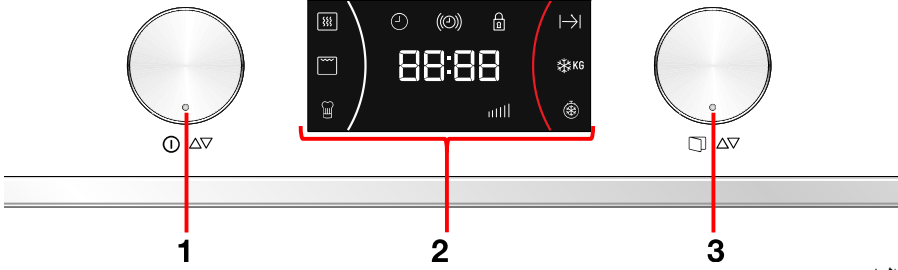
تستجيب عناصر التحكم في المقبض قبل اتخاذ نوعين مختلفين من الإجراءات: 1. التنقل: يتيح المقبض الدائري إمكانية التنقل بين وظائف العرض المختلفة. 2. التحديد: من خلال الضغط على عناصر التحكم، فإن هذه العناصر تعمل على الوظيفة المحددة أثناء التنقل.	دفع + تدوير	دفع	تدوير
	مهم: كلا وضعي الوظائف لا يكونان متوافقين في نفس الوقت. لا تضغط أبدًا على المفتاح وتديره في نفس الوقت، حيث لا توجد وظيفة مرتبطة وقد تكون النتيجة عيوب في المنتج.		



- a مؤشر الساعة
 b مؤقت
 c مؤشر "قفل الأمان"
 d مؤشر الفترة الزمنية
 e مؤشر إزالة التجمد حسب الوزن
 f مؤشر إزالة التجمد حسب الوقت
 g مؤشر الطاقة
 h مؤشر الوظائف الخاصة
 i مؤشر عمل الشواية
 j مؤشر وظيفة المايكروويف

وصف الوظائف

الرمز	الوظيفة	خرج طاقة المايكروويف	الأطعمة
	المايكروويف	90 وات	إزالة التجمد ببطء للأطعمة الخفيفة؛ للحفاظ على سخونة الطعام
		180 وات	الطهي بحرارة منخفضة؛ لطهي الأرز
		360 وات	إزالة التجمد بسرعة
			إذابة الزبدة
			تسخين طعام الأطفال
		600 وات	طهي الخضراوات والطعام الطهي والتسخين بحرص، تسخين وطهي أجزاء صغيرة من الطعام تسخين الأطعمة الخفيفة
	المايكروويف + الشواية	850 وات	طهي وتسخين السوائل والأطعمة سابقة الطهي بسرعة
		90 وات	تحميص الطعام
		180 وات	شي الدواجن واللحم
		360 وات	طهي الفطائر وأطباق الجبن
	الشواية	---	شي الطعام

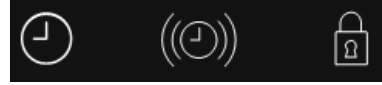


فتح الباب

لفتح الباب، اضغط على مقبض التدوير (3) لمدة ثانيتين.

القائمة الفرعية

في القائمة الفرعية، يمكنك الوصول إلى الساعة (لضبط الوقت أو لإخفائه/عرضه) والميقاتي وقفل السلامة.



ضبط الساعة

بعد توصيل فرن المايكروويف بالشبكة أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، ستومض شاشة الساعة موضحة أن الوقت الظاهر غير صحيح. اتبع الآتي لضبط الساعة:

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز الساعة (⌚).
4. أدر مقبض الوظائف (1) لضبط القيمة الصحيحة للساعة.
5. أدر مقبض التدوير (3) لضبط القيمة الصحيحة للدقائق.
6. للإنتهاء، اضغط على مقبض التدوير (3) للتأكيد.

إخفاء/إظهار الساعة

إذا كانت شاشة الساعة تزعجك، فيمكنك إخفاؤها عن طريق اتباع ما يلي:

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز الساعة (⌚).
4. اضغط على مقبض التدوير (3) لمدة ثانيتين.
5. إذا كنت تريد أن ترى شاشة عرض الساعة مرة أخرى، فكرر الإجراء ذاته.

الميعاتي

اتبع الآتي لضبط الميعاتي:

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز لميعاتي (⌚).
4. أدر مقبض التدوير (3) لضبط وقت لتشغيل المنبه.
5. للإنتهاء، اضغط على مقبض التدوير (3) للتأكيد.

قفل السلامة

يمكن قفل الفرن عن العمل (على سبيل المثال، لمنع استخدامه من قبل الأطفال).

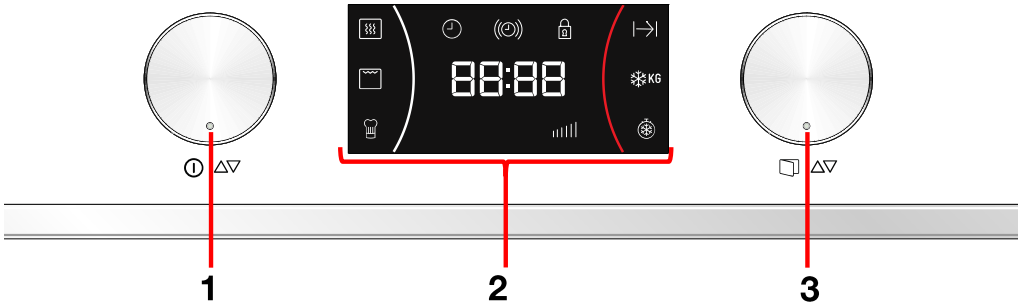
1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز قفل السلامة (🔒).
4. أدر مقبض التدوير (3) لاختيار ما إذا كنت تريد تشغيل الخيار أو إيقاف تشغيله.
5. للإنتهاء، اضغط على مقبض التدوير (3) للتأكيد.
6. لإزالة قفل الفرن، اضغط على مقبض التدوير (3) لمدة ثانيتين.

وضع المعرض

يتم استخدام وضع صالة عرض في صالات العرض، لإظهار العملاء كيف يعمل الفرن كما هو موضح في كل وظيفة، ولكن ليس هناك تفعيل أحمال التدفئة.

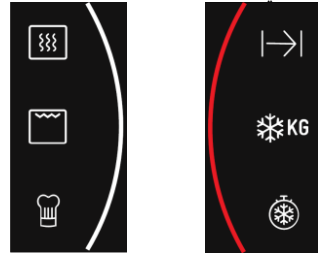
1. اضغط على مقبض الوظائف (1) لمدة 3 ثوانٍ .
2. أدر مقبض التدوير (3) للتنقل عبر خيارات القائمة الفرعية. يضيء الخيار المطلوب.
3. اضغط على مقبض التدوير (3)، عند مشاهدة رمز SHO .
4. أدر مقبض التدوير (3) لاختيار ما إذا كنت تريد تشغيل الخيار أو إيقاف تشغيله.
5. للإنتهاء، اضغط على مقبض التدوير (3) للتأكيد.
6. لإلغاء تنشيط وضع صالة العرض كرر نفس الإجراء.

الوظائف الأساسية



القائمة الرئيسية

في القائمة الرئيسية، يمكنك الوصول إلى خيارات الطهي، مثل: المايكروويف، أو الشواية، أو المايكروويف + الشواية، أو الطهي التلقائي، أو إزالة التجمد بحسب الوقت أو الوزن.



البداية السريعة

استخدم هذه الوظيفة لتسخين الأطعمة التي تحتوي على نسب عالية من الماء بسرعة، مثل الماء أو القهوة أو الشاي أو الحساء.

1. اضغط على مقبض الوظائف (1) مرة واحدة.
2. اضغط على مقبض التدوير (3) إذا كنت ترغب في زيادة وقت التشغيل. يتم زيادة وقت التشغيل بمقدار 30 ثانية في كل مرة يتم فيها الضغط على هذا المقبض خلال أول 10 ثوانٍ.

المايكروويف

استخدم هذه الوظيفة لطهي الخضروات والبطاطس والأرز والأسماك واللحوم وتسخينها.

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر تشغيل المايكروويف. يومض مستوى الطاقة الافتراضي (850) على الشاشة حينئذٍ.
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط مستوى الطاقة.

3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار. يومض 01:00 على الشاشة حينئذٍ.

4. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.

5. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.

6. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.

ملاحظة :

يمكن الضغط على زر اختيار الوظيفة في أي وقت بالتسلسل الموضح أعلاه، وسيبدأ الفرن عملية الطهي بالاستعانة بالمعلومات المعروضة.

الشواية

استخدم هذه الوظيفة لتحميص سطح الطعام بسرعة.

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر تشغيل الشواية. يومض 15:00 على الشاشة حينئذٍ.
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.
3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.
4. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.

المايكروويف + الشواية

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر تشغيل المايكروويف والشواية. يومض 360 على الشاشة حينئذٍ.
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط مستوى الطاقة.

3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار. يومض 15:00 على الشاشة حينئذٍ.
 4. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.
 5. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.
 6. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.
- ملاحظة :**

يمكن الضغط على زر اختيار الوظيفة في أي وقت بالتسلسل الموضح أعلاه، وسيبدأ الفرن عملية الطهي بالاستعانة بالمعلومات المعروضة.

إزالة التجمد حسب الوقت (يدوي)

استخدم هذه الوظيفة لإزالة تجمد أي نوع من الطعام بسرعة.

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى تومض لمبة وظيفة إزالة التجمد حسب الوقت. يومض 10:00 على الشاشة حينئذٍ.
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.
3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.
4. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.
5. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: *burn*.

إزالة التجمد حسب الوزن (تلقائي)

استخدم هذه الوظيفة لإزالة تجمد اللحوم والدواجن والأسماك والفاكهة والخبز بسرعة.

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى تومض لمبة وظيفة إزالة التجمد حسب الوزن. يومض نوع الطعام "F01" على الشاشة حينئذٍ.
 2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط نوع الطعام. إذا لم تقم بإدارة هذا المقبض، فسوف يعمل الفرن مع نوع الطعام. "F01"
 3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار. تومض قيمة وزن الطعام في الشاشة. عندئذٍ يبدأ مؤشر الوزن في الوميض.
 4. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط وزن الطعام. إذا لم تقم بإدارة هذا المقبض، فسوف يعمل الفرن بوزن 200 جم.
 5. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.
 6. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.
 7. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: *burn*.
- وبين الجدول التالي برامج وظيفة إزالة التجمد حسب الوزن، موضحاً فترات الوزن، وأوقات إزالة التجمد والانتظار (لضمان توحيد درجة حرارة الطعام).

البرنامج	الطعام	الوزن (غرام)	الوقت (دقيقة)	وقت الإنتظار (دقيقة)
F01	اللحم	100 – 2000	2'20-46'40	30 – 20
F02	الدواجن	100 – 2500	2'20-17'23	30 – 20
F03	الأسماك	100 – 2000	2'-40'	30 – 20
F04	الفواكه	100 – 500	2'36 – 13'	20 – 10
F05	الخبز	100 – 800	2'25 – 19'20	20 – 10

ملاحظة مهمة: راجع "تعليمات عامة لإزالة التجمد."

الوظائف الخاصة

الوظيفة الخاصة "أوتوماتيكي"

3. اضغط على مقبض التدوير (3) لتأكيد الاختيار.
 4. اضغط على زر اختيار الوظيفة (1). سيبدأ الفرن في العمل.
 5. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: **Turn**.
- يوضح الجدول التالي الوظيفة الخاصة المتاحة لبرنامج «أوتوماتيكي»:

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر الوظيفة الخاصة. تعرض الشاشة حينئذ البرنامج "P1".
2. أدر مقبض التدوير (3) في أي اتجاه لضبط البرنامج. إذا لم تقم بإدارة هذا المقبض، فسوف يعمل الفرن بالبرنامج "P1.1"

البرنامج	نوع الطعام	الوزن (غرام)	الوقت (دقيقة)	الماء المضاف (مل)	التعليمات
S1.1	طهي البطاطس	250	7	100	ضع شرائح البطاطس (من 15 إلى 20 دقيقة) مع الماء في وعاء مقاوم لتأثير الحرارة، وضع الوعاء على القاعدة السيراميكية وادخله في المايكروويف
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	الريسوتو) جاهز للطهي)	150	42	600	ضع المقادير ليتم طهيها ببطء في وعاء مقاوم لتأثير الحرارة، وضع الوعاء على القاعدة السيراميكية وادخله في المايكروويف
S2.2		400	45,5	800	
S2.3		550	22	---	
S3.1	الأسماك مجمدة)	700	30	300	ضع المقادير ليتم طهيها وطبخها مع الجبن في وعاء مقاوم لتأثير الحرارة، وضع الوعاء على القاعدة السيراميكية وادخله في المايكروويف
S3.2	الأسماك طازجة)	800	30	300	
S3.3	الخضروات مجمدة)	1000	30	300	

ملاحظات مهمة:

- الطعام ليست المطلوبة، فيجب تحديد وزن أكبر أو أقل في المرة القادمة لتسخين الطعام.
- بعد التسخين، يجب تحريك الطعام، ثم ترك الطعام يستقر لبعض الوقت للسماح بتوحيد الحرارة في الطعام بأكمله.
- تحذير! قد تصبح الحاوية شديدة السخونة بعد التسخين. على الرغم من أفران المايكروويف لا تسخن معظم الحاويات، فقد تسخن الحاويات نتيجة نقل الحرارة من الطعام.
- يجب دائمًا استخدام الأطباق والأغطية المناسبة للمايكروويف لتجنب فقدان السوائل.
- يجب تحريك أو مزج الأطعمة عدة مرات أثناء التسخين، وخصوصًا عندما يصدر الفرن صوتًا وتومض الشاشة وذلك النحو التالي **Turn**.
- يعتمد الوقت اللازم لتسخين الطعام على درجة حرارته الأولية. سيستغرق الطعام المأخوذ مباشرة من الثلاجة وقتًا أطول في التسخين من الطعام الموجود في درجة حرارة الغرفة. إذا كانت درجة حرارة

كيفية الطهي على طبق التحميص:

في الوقت العادي أثناء طهي الطعام، مثل البيتزا أو المعجنات، على الشواية أو في فرن المايكروويف، فإن الحلوى أو العجين تصبح غير مختمرة. يمكن تجنب حدوث ذلك من خلال استخدام طبق التحميص. عند بلوغ درجة حرارة عالية بسرعة على قاعدة طبق التحميص، فإن القشرة تصبح مقرمشة وبنية.

يمكن أن يتم استخدام طبق التحميص أيضًا لتحضير لحم الخنزير أو البيض أو السجق (النقانق) وما إلى ذلك.

ملاحظات غاية في الأهمية:

- احرص على استخدام قفازات الفرن في كل وقت، حيث إن طبق التحميص ترتفع حرارته بشدة ويلتهب.
- لا تضع أية أوعية على طبق التحميص لا تتسم بمقاومتها للسخونة (أطباق بلاستيكية على سبيل المثال).

تأكد من أن لوحة إنضاج لا يأتي أبداً في اتصال مع تجويف الفرن، من أجل تجنب أي أضرار.

1. قم أولاً بالتسخين الأولي لطبق التحميص ن خلال اختيار

وظيفة المايكروويف والشواية لمدة تتراوح من 3 إلى 5 دقائق بمستوى طاقة للمايكروويف يبلغ 360 وات.

2. احرص على دهن طبق التحميص بالزيت حتى يحصل الطعام على لونه البني المميز.

3. ضع الطعام المجمد أو الطازج على طبق التحميص مباشرة. يمكنك وضع الأطعمة المجمدة (مثل البيتزا المجمدة) بدون الحاجة إلى إزالة التجمد عنها أولاً.

4. ضع طبق التحميص على السيراميك زجاجية في فرن المايكروويف.

5. اختر وظيفة المايكروويف والشواية وزمن الطهي كما هو موضح أدناه.

الطعام	الوزن	زمن الطهي	وقت الانتظار	نصيحة
البيتزا	200 جم	5 دقائق	دقيقتين	إذا كانت البيتزا رقيقة
	300 جم	6 دقائق	دقيقتين	وإذا كانت البيتزا عالية، فقم بزيادة الوقت بمقدار 1 إلى دقيقتين
	400 جم	7 دقائق	دقيقتين	
الكيش والمعجنات	200 جم	5 دقائق	دقيقتين	يمكن تحقيق معادلة درجات الحرارة في خلال وقت الانتظار
	300 جم	6 دقائق	دقيقتين	
الهامبرجر	---	8 دقائق	دقيقتين	اقلب مرتين
رقائق الفرن	400 جم	5 دقائق	---	اقلب مرة واحدة

كيفية تنظيف طبق التحميص

أفضل طريقة لتنظيف طبق التحميص هي غسله بماء ساخن ومادة مطهرة، وشطفه بماء نظيف. لا تستخدم فرشاة حكاكة أو ممسحة اسفنجية قاسية تحنباً لإلحاق أضرار بالطبقة السطحية.

ملاحظات غاية في الأهمية:

- الاستخدام غير السليم لطبق التحميص يمكن أن يلحق به أضراراً، حيث إنه يحتوي على طبقة تيفلون.

- لا تقم مطلقاً بقطع الطعام على الطبق. احرص على إزالة أية أطعمة من على الطبق قبل القيام بالقطع. اقلب الطعام باستخدام ملعقة البسط البلاستيكية أو الخشبية.
- احرص دائماً على وضع طبق التحميص في مركز القاعدة السيراميكية

تحذير! تحقق من أن طبق التحميص لا يلامس جدران الفرن من الداخل، وذلك تجنباً لإلحاق أضرار بالفرن.

عند عمل الفرن...

تحليل دورة طهي

يمكنك إيقاف دورة الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح على زر اختيار الوظيفة (1) مرة واحدة أو بفتح باب الفرن.

في الحالتين:

- يتوقف انبعاث الموجات الصغرى في الحال.
- يتوقف عمل الشواية ولكن تظل شديدة السخونة. خطر الاحتراق!
- يتوقف المؤقت وتعرض الشاشة القدر المتبقي من وقت التشغيل.

يمكنك حينها عند الرغبة:

1. تقليب الطعام أو تحريكه للتأكد من أنه سيتم طهيه بالتساوي.
2. قم بتغيير بارمترات العملية.
3. قم بإلغاء العملية بالضغط على مفتاح توقف.

لإعادة تشغيل العملية، أغلق الباب واضغط على مفتاح ابدأ

تغيير المعلمات

يمكن تغيير معلمات التشغيل (الوقت والوزن والطاقة، وما إلى ذلك) عند مقاطعة عملية الطهي من خلال المتابعة على النحو التالي:

1. لتغيير الوقت، أدر مقبض التدوير (3) وقم بالتأكد

إزالة التجمد

متساوية) لأنواع متعددة من الأوزان والأطعمة، بالإضافة إلى النصائح.

يظهر الجدول التالي أوقات إزالة التجمد والانتظار المتنوعة (لضمان وصول الطعام إلى درجة حرارة

الطعام	الوزن (غرام)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	نصيحة
أجزاء من اللحم، لحم العجل ولحم البقر ولحم الخنزير	100	3-2	10-5	اقلب مرة واحدة
	200	5-4	10-5	اقلب مرة واحدة
	500	12-10	15-10	اقلب مرتين
	1000	23-21	30-20	اقلب مرتين
	1500	34-32	30-20	اقلب مرتين
الجولاش	2000	45-43	35-25	اقلب 3 مرات
	500	10-8	15-10	اقلب مرتين

الطعام	الوزن (غرام)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	نصيحة
لحم مفروم	1000	19-17	30-20	اقلب 3 مرات
	100	4-2	15-10	اقلب مرة واحدة
	500	14-10	30-20	اقلب مرتين
	200	6-4	15-10	اقلب مرة واحدة
السجق (النقانق)	500	12-9	20-15	اقلب مرتين
	250	6-5	10-5	اقلب مرة واحدة
دجاج، قطع الدجاج	1000	24-20	30-20	اقلب مرتين
دجاج	2500	42-38	35-25	اقلب 3 مرات
فرخة بولارد	200	5-4	10-5	اقلب مرة واحدة
شرائح السمك	250	6-5	10-5	اقلب مرة واحدة
سمك السلمون المرقط	100	3-2	10-5	اقلب مرة واحدة
الروبيان	500	11-8	20-10	اقلب مرتين
	200	5-4	10-5	اقلب مرة واحدة
الفواكه	300	9-8	10-5	اقلب مرة واحدة
	500	14-11	20-10	اقلب مرتين
الخبز	200	5-4	10-5	اقلب مرة واحدة
	500	12-10	15-10	اقلب مرة واحدة
	800	17-15	20-10	اقلب مرتين
	250	10-8	15-10	
الزبدة	250	8-6	15-10	
جبنه كريمية	250	8-7	15-10	
الكريمة				

تعليمات عامة لإزالة التجمد

6. قم بتوزيع الطعام المجمد بأفضل طريقة متساوية ممكنة. لأن الأجزاء النحيفة والضيقة تنذوب أسرع من الأجزاء السمكية في الأعلى.
7. يجب عدم تذويب الأطعمة الغنية بالسمن كالزبدة وجبنه الكريمة والكريمة بالكامل. إذا كانوا على درجة حرارة الغرفة، فسيكونوا جاهزين للتقديم خلال دقائق قليلة. في حالة الكريمة شديدة التجمد، وإذا كان هناك بعض قطع الجليد فيها فيجب خفقتها قبل التقديم.
8. ضع الدجاج على طبق مقلوب بحيث يتم تصريف العصارة بشكل أسهل.
9. يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيرًا.
10. يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيرًا.
11. انزع الطعام المجمد من الغلاف ولا تنسى أن تنزع أي مشابك معدنية. إذا كان الوعاء المستخدم لحفظ الطعام في الثلاجة يصلح

1. استخدم فقط أطباق مناسبة للمايكروويف عند إزالة التجمد (الفخار، الزجاج، البلاستيك المناسب).
2. تشير وظيفة إزالة التجمد بالوزن والجدول إلى إزالة الطعام غير المطبوخ (النيء).
3. تعتمد وقت إزالة التجمد على كمية وسماعة الطعام. عند تجميد الطعام، تذكر عملية إزالة التجمد. وزع الطعام بشكل متساوٍ في الوعاء.
4. قم بتوزيع الطعام قدر المستطاع داخل الفرن. يجب أن توضع الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أرجل الدجاج باتجاه الخارج. ويمكن حماية الأجزاء الضعيفة بغطاء ألومنيوم. هام: يجب ألا يتلامس غطاء الألومنيوم مع جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.
5. يجب تقليب الأجزاء الأكثر سماكة من الطعام عدة مرات.

للاستخدام للتسخين والطهي، فما عليك سوى نزع الغطاء. وفي الحالات الأخرى يجب وضع الطعام في أوعية مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

12. يجب التخلص من السوائل التي تنتج عن عملية

الطهي باستخدام فرن المايكروويف

تحذير! اقرأ فقرة «سلامة المايكروويف» قبل بدء الطهي باستخدام المايكروويف الخاص بك.

اتبع النصائح التالية عند الطهي بالمايكروويف الخاص بك:

- قم قبل طهي أو تسخين الطعام ذو الصدف أو الجلد (مثل، التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) **بتقبيه كي لا يتفتت.** قطع الطعام قبل البدء بتحضيره.
- تأكد قبل استخدام الأوعية فيما إذا كانت مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف (انظر فقرة أنواع أدوات الفرن).

• عند تحضير الطعام ذو الرطوبة القليلة جدًا (مثل إزالة **تجمد الخبز**، تحضير الفشار، وغير ذلك) تتبخر الرطوبة بسرعة. بعدها يعمل الجهاز ب فراغ وربما يحترق الطعام. يمكن أن يسبب هذا الموقف تلفًا للجهاز وللوعاء المستخدم. ولذلك يجب ضبط الفرن فقط على الوقت المطلوب ويجب مراقبة عملية الطهي.

• لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الزيت (قلي) في المايكروويف.

• أزل **الطعام المطبوخ** مسبقًا من الأواني، لأن الغلاف ليس مقاومًا للحرارة دائمًا. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للطعام.

• إذا كان هناك العديد من الأوعية، مثل الكؤوس، فضعها بشكل موحد على طبق الدوار.

• يجب عدم إغلاق الأكياس البلاستيكية بمشابك حديد. استخدم مشابك بلاستيك بدلاً من ذلك. ويجب ثقب الكيس عدة مرات بحيث يخرج البخار بسهولة.

• تأكد عند تسخين أو طهي الطعام من أن يصل على الأقل إلى درجة حرارة 70 درجة مئوية.

• يمكن أن يتشكل البخار خلال عملية الطهي على النافذة الزجاج للباب ويمكن أن يتساقط بعد فترة. ويكون هذا الوضع طبيعيًا ويمكن أن يكون ملاحظًا

إزالة التجمد وخاصة في حالة الدجاج. ولا يجب تحت أي ظرف أن تلامس الأطعمة الأخرى.

13. تذكر بأن وقت الانتظار مطلوب في وظيفة إزالة التجمد التلقائية، للسماح بإزالة التجمد تمامًا من الطعام.

• في حال كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يشكل ذلك خطرًا على سلامة الجهاز. وقم بعد الطهي بتنظيف الماء الناتج عن التبخر

• استخدم عند تسخين السوائل أوعية ذات فتحات عريضة، بحيث يخرج البخار بسهولة.

حضر الطعام وفق التعليمات وانتبه لأوقات الطهي ومستويات الطاقة المشار إليها في الجداول.

تذكر بأن القيم المعطاة هي مجرد دليل وقد تتنوع حسب الحالة الابتدائية والحرارة والرطوبة ونوع الطعام. ننصح بأن يتم تعديل الأوقات ومستويات الطاقة حسب الحالة. يجب، اعتمادًا على الطعام، إطالة أو تقصير مدة الطبخ وزيادة أو تنقيص مستوى الطاقة.

الطهي بالمايكروويف...

1. كلما زادت كمية الطعام، أصبح وقت الطبخ أطول. يجب مراعاة ما يلي:

- ضعف الكمية « ضعف الوقت
- نصف الكمية « نصف الوقت

2. كلما قلت الحرارة، زادت مدة الطهي.
3. يسخن الطعام الذي يحتوي على الكثير من السوائل بشكل أسرع.

4. يساعد التوزيع المثالي للطعام على الطبق الدوار على الطهي الموحد. سيكون من الممكن تسخين أنواع متعددة من الطعام بنفس الوقت إذا تم وضع الطعام الكثيف على الجزء الخارجي من الطبق والأقل كثافة وسط الطبق.

5. يمكن فتح باب الجهاز في أي وقت. وعندما تقوم بذلك يتوقف تشغيل الجهاز تلقائيًا. ويتابع المايكروويف عمله فقط في حال تم إغلاق الباب والضغط على مفتاح ابدأ.

6. تحتاج الأطعمة المغطاة إلى فترة طبخ أقل وتكون خصائصها محفوظة بشكل أفضل. يجب أن يسمح الغطاء لممر الموجات الصغرى خلاله ويكون فيه فتحات صغيرة للسماح للبخار بالخروج.

الجدول والاقتراحات – طهي الخضار

الطعام	الكمية (غرام)	السائل المضاف	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات
القنبيط	500	100 مل	800	11-9	3-2	اقطعها إلى شرائح.
البروكلي	300	50 مل	800	8-6	3-2	يجب التغطية
المشروم	250	25 مل	800	8-6	3-2	اقلب مرة واحدة
البازلاء والجزر	300	100 مل	800	9-7	3-2	تقطع إلى قطع أو شرائح. يجب التغطية
الجزر المجعد	250	25 مل	800	10-8	3-2	اقلب مرة واحدة
البطاطس	250	25 مل	800	7-5	3-2	نقشر وتقطع إلى قطع متساوية الحجم. يجب التغطية
الفلفل الحلو	250	25 مل	800	7-5	3-2	تقطع إلى قطع أو شرائح، يجب التغطية.
الكراث	250	50 مل	800	7-5	3-2	اقلب مرة واحدة
براعم بروكسل مجمدة	300	50 مل	800	8-6	3-2	يجب التغطية
مخلل الملفوف	250	25 مل	800	10-8	3-2	يجب التغطية
						اقلب مرة واحدة

الجدول والاقتراحات – طهي السمك

الطعام	الكمية (غرام)	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات
شرائح السمك	500	600	12-10	3	اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت.
سمكة كاملة	800	800 400	3-2 9-7	3-2	اطبخها مع وضع الغطاء. اقلبها بعد مرور منتصف الوقت. يمكن أن تحتاج تغطية أطراف السمك الصغيرة.

الطهي بالشواية

الجدول والاقتراحات – الشواية بدون المايكروويف

الأسماك	الكمية (غرام)	الوقت (دقيقة)	التعليمات
الأسماك			
سمك القاروس	800	24-18	ضع طبقة من الزبدة. وعند انقضاء نصف الوقت، اقلبهم ورش البهارات.
السردين/الغرنار	8-6 سمك.	20-15	
اللحم			
السجق (النقانق)	8-6 وحدات	26-22	انقلبهم بالشوكة خلال منتصف عملية الطهي وقلبهم.
الهامبر جر المجعد	3 وحدات	20-18	اقلبهم بعد مرور نصف فترة الطهي.

الأسماك	الكمية (غرام)	الوقت (دقيقة)	التعليمات
لحم ضلع (بسمكة 3 سم تقريبًا)	400	30-25	ضع زيتًا. خلال منتصف وقت الطهي، ضع القليل من الزيت عليه واقلبه.
أنواع أخرى			
التحميص	4 وحدات	3-1½	راقب عملية التحميص. اقلب
الشطائر المحمصة	وحدتان	10-5	راقب عملية التحميص.

قبل أن يتم شيه.

راقب الطهي في منتصف عملية الشوي وقلب الطعام، أو ضع بعض الزيت عليه، حسبما يلزم.

تعتبر الشواية مناسبة بشكل خاص لتحضير قطع رقيقة من السمك واللحم. تحتاج القطع الرقيقة من اللحم لقليلها مرة واحدة فقط، بينما تحتاج القطع الأكبر للتقليب عدة مرات. في حالة الأسماك، يجب ضم الطرفين، بحيث يكون الذيل في الفم، ثم يوضع السمك على الشبكة الحديدية.

قم بتسخين الشواية لمدة دقيقتين قبل الاستعمال. إذا لم يكن هناك سبب لعدم فعل ذلك، استخدم الشبكة الحديدية. ضع الشبكة على زبدية بحيث يسقط الماء والسمن فيها. الأوقات المشار إليها هي توضيحية فقط وقد تختلف حسب نوعية ومكونات وكمية الطعام، وأيضًا حسب النتائج المطلوبة. يكون طعم السمك واللحم أطيب إذا تم دهنيهم بقليل من زيت الخضر، الأعشاب والبهارات وتم تركهم ليتخللوا البضع ساعات قبل شويهم. يجب إضافة الملح فقط بعد الشوي.

لن يكون من الممكن فتح السجق إذا تم ثقبه بالشوكة

الجدول والاقتراحات - المايكروويف + الشواية

عمل وظيفة المايكروويف والشواية بنفس الوقت. يقوم المايكروويف بالطبخ والشواية بتحضير الطعام.

تكون وظيفة المايكروويف مع الشواية مثالية للطبخ السريع و تحمير اللحم في نفس الوقت. وتستخدم أيضًا لتحضير الطعام المغطى بالجبين.

الطعام	الكمية (غرام)	الطبق	الطاقة (وات)	الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)
معكرونة بالجبين	500	طبق منخفض	180	20-17	5-3
البطاطس بالجبين	800	طبق منخفض	600	28-24	5-3
اللازانيا	800 تقريبًا	طبق منخفض	600	20-15	5-3
جبنه كريمه مشوية	500 تقريبًا	طبق منخفض	180	20-18	5-3
قطعتان من أورك الدجاج الطازجة (مشوية)	200 غرام للقطعة	طبق منخفض	360	20-15	5-3
دجاج	1000 تقريبًا	طبق منخفض وعريض	360	45-40	5-3
حساء البصل بالجبين	2 كوب 200 غ	أوعية الحساء	360	8-4	5-3

تحقق قبل استخدام الأطباق والأوعية في المايكروويف من أنها مناسبة للاستعمال بالمايكروويف. استخدم فقط الأطباق أو الأوعية المناسبة للمايكروويف.

ويجب أن تكون الأطباق المستخدمة في الوظيفة المشتركة مناسبة للمايكروويف والشواية معًا. انظر الجدول حول أنواع أدوات الفرن.

تذكر بأن القيم المزدودة هي مجرد دليل وقد تختلف حسب الحالة المبدئية والحرارة والرطوبة ونوع الطعام.

أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟

وظيفة المايكروويف

من المهم في وظيفة المايكروويف تذكر أن الموجات الصغرى تنعكس من الأسطح المعدنية. يسمح الزجاج، الخزف السيراميك، البلاستيك والورق للموجات الصغرى بالمرور.

لذلك، لا يمكن استخدام الأوعية المعدنية وأطباق الطبخ و الأواني التي تحتوي على أجزاء أو زينة معدنية. ولا يمكن استخدام الأدوات الزجاجية والسيراميك ذات الأجزاء والزخرفة المعدنية (الزجاج الرصاصي مثلاً).

وتعتبر المواد المقاومة للصهر والمقاومة للحرارة، كالزجاج والخزف والسيراميك هي المواد المثالية للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب استخدام البلور والسيراميك الرقيق فقط لفترة قصيرة من الوقت (للتسخين مثلاً).

ينقل الطعام الساخن الحرارة إلى الأطباق والتي قد تصبح ساخنة جدًا. لذلك، يجب دائمًا استخدام قفازات الفرن.

كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان باردًا أو ليس حارًا جدًا، يكون مناسبًا. ولكن إذا كان حارًا جدًا أو سبب تماسًا كهربائيًا، فيكون غير مناسب.

تحذير:

في حالة استخدام المايكروويف، يرجى التأكد من عدم وجود أجسام غير مناسبة بداخل الفرن، بما في ذلك الأرفق السلكية أو الصناعات التي تعد جزءًا من الجهاز، ولا ينبغي استخدامها بمفردها عند تشغيل الشواية أو الفرن.

إذا لم يكن الوقت كافيًا لتحمير الطعام بشكل جيد، فقم بضبط وظيفة الشواية لمدة 5 أو 10 دقائق إضافية.

يرجى اتباع أوقات التحمل ولا تنسى تقليب قطع اللحم.

يجب استخدام طبق الدوران في عملية الطهي ما لم يكن هناك تعليمات لفعل العكس.

تكون القيم المشار إليها في الجداول صالحة عندما يكون الجوف باردًا (ولا تتطلب تسخينًا مبدئيًا سلفًا).

وظيفة الشواية

بالنسبة لوظيفة الشواية، يجب أن تكون أدوات الفرن مقاومة لحرارة 300 درجة مئوية بحد أدنى.

وتعتبر الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في الشواية.

لوظيفة المايكروويف + الشواية

بالنسبة لوظيفة المايكروويف + الشواية، يجب أن تكون أدوات الفرن المستخدمة مناسبة للطهي في المايكروويف والشواية معًا.

أواني وطبقات الألمنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقًا في الأوعية الألومنيوم أو مغلفة بغلاف ألومنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية:

انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.

- يجب ألا يكون ارتفاع الأواني الألومنيوم أكثر من 3 سم ويجب ألا يلامسوا جدران الجوف (مسافة 3 سم على الأقل). ويجب نزع الغطاء الألومنيوم.

ضع الوعاء الألومنيوم على الطبق الدوار مباشرة. وإذا تم استخدام الشبكة الحديدية، فيجب وضعها على طبق خزفي. لا تضع الوعاء مباشرة على الشبكة الحديدية!

- سيكون وقت الطهي أطول لأن الموجات ستدخل فقط من أعلى الطعام. وفي حالة ساورك الشك، استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف.

1. تمنع البخار الكثيف (خاصة في فترات الطهي الطويلة).
 2. تصبح عملية الطهي أسرع.
 3. لا يجف الطعام.
 4. يحفظ النكهة.
- يجب أن يحتوي الغطاء على فتحات لتجنب حصول الضغط ويجب أن تحتوي الأكياس البلاستيكية أيضًا على فتحات. يجب تسخين أوعية طعام الأطفال والأوعية المشابهة بدون الغطاء، حيث إنها قد تنفجر إذا تم ترك الغطاء.

• يمكن استخدام الغلاف الألومنيوم خلال عملية إزالة الجليد ليعكس الموجات الصغرى. يمكن حماية الطعام الحساس مثل الدجاج أو اللحم المفروم من الحرارة الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.

• مهم: يجب ألا يلامس الغلاف الألومنيوم جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.

الأغطية

ينصح باستخدام الأغطية البلاستيكية أو الزجاجية أو الغلاف اللاصق للأسباب التالية:

جدول أدوات الفرن

يعطي الجدول التالي فكرة عامة عن أنواع أدوات الفرن المناسبة لكل حالة.

أنواع أدوات الفرن	وضع التشغيل	المايكروويف		الشواية	المايكروويف + الشواية
		إزالة التجمد / التسخين	الطهي		
الزجاج والخزف (1)	منزلي، غير مقاوم للحرارة، يمكن غسله في غسالة الصحون	نعم	نعم	لا	لا
الخزف المصقول	زجاج وخزف مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم	نعم
خزف، أطباق الفخار (2)	غير مصقول أو مصقول بدون زخرفة معدنية	نعم	نعم	لا	لا
أطباق الفخار الطيني (2)	مصقول	نعم	نعم	لا	لا
	غير مصقول	لا	لا	لا	لا
الأطباق البلاستيكية (2)	مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية	نعم	لا	لا	لا
	مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية	نعم	نعم	لا	لا
الأغلفة البلاستيكية (3)	غلاف لاصق للطعام	لا	لا	لا	لا
	سيلوفان	نعم	نعم	لا	لا
ورق، ورق مقوى، ورق البرشمان (4)	معدن	نعم	لا	لا	لا
	غلاف ألومنيوم	لا	نعم	نعم	نعم
تغليف ألومنيوم (5)	الملحقات	نعم	نعم	نعم	لا

4. لا تستخدم الأطباق الورقية.
5. استخدم فقط أوعية الألومنيوم المسطحة وبدون أغطية. يجب ألا يتلامس الألومنيوم مع جدران الجوف.

1. بدون حواف ذهبية أو فضية ولا زجاج مقوى بالرماس.
2. تذكر معلومات الشركة المصنعة.
3. لا تستخدم مشابك معدنية لإغلاق الأكياس. اثقب الأكياس. استخدم طبقة رقيقة فقط لتغطية الطعام.

يعتبر التنظيف العمل الوحيد المطلوب للصيانة بالأحوال الطبيعية.

تحذير! يجب تنظيف فرن المايكروويف الخاص بك بشكل منتظم، مع إزالة كل بقايا الطعام. يمكن أن تتلف أسطح المايكروويف إذا لم يتم الحفاظ عليها نظيفة، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.

تحذير! يجب تنفيذ أعمال التنظيف بعد فصل الفرن من التوصيلات الكهربائية الرئيسية. اسحب المأخذ من المقبس أو أطفئ الدارة الرئيسية للفرن.

لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قاسية أو إسفنجات كاشطة أو أشياء حادة حيث يمكن أن تظهر البقع.

لا تستخدم أجهزة تنظيف بتوليد البخار أو الضغط العالي.

مقدمة الجهاز

عادة، يمكن تنظيف الفرن باستخدام قطعة قماش مبللة فقط. وإذا كان متسخًا جدًا، فيمكن إضافة قطرات من سائل التنظيف إلى ماء الغسيل. بعدها، قم بمسح الفرن باستخدام قطعة قماش جافة.

وبالنسبة للأفران ذات الواجهة الألومنيوم، فيمكن استخدام منتجات تنظيف زجاج خفيفة وقطعة قماش ناعمة لا تصدر زغبًا. امسح من طرف إلى آخر من دون الضغط على الأسطح.

أزل بقع الليمون أو السمن أو النشا أو بياض البيض على الفور. يمكن أن يحدث الصدا تحت هذه البقع.

لا تدع الماء يدخل داخل الفرن.

داخل الفرن

نظف الجدران الداخلية للفرن بعد كل استعمال بقطعة قماش مبللة بما أن هذه الطريقة الأسهل لإزالة بقع الطعام التي يمكن أن تلتصق بالداخل.

لإزالة البقع الصعب إزالتها، استخدم منتج تنظيف غير قاسي. لا تستخدم رشاشات أو مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

حافظ دائمًا على الباب ومقدمة الفرن نظيفين جدًا لضمان أن يتم فتح الباب وإغلاقه بشكل مناسب.

تأكد من عدم دخول الماء في فتحات التهوية بالميكروويف.

قم بنزع طبق قرص الدوران ودعامته الخاصة لتنظيف قاعدة الفجوة، خاصة بعد فيضان السوائل.

لا تقم بتشغيل الفرن بدون أن يكون طبق قرص الدوران والدعامة الخاصة في مكانهم.

إذا كان جوف الفرن قذرًا جدًا، فضع كأسًا من الماء على القرص الدوار وقم بتشغيل المايكروويف لمدة دقيقتين أو 3 دقائق على أقصى طاقة. سيعمل البخار المنطلق على تفكيك الأوساخ ليصبح تنظيفها سهلاً باستخدام قطعة قماش مبللة.

يمكن أن تصدر الروائح البشعة (مثلاً، بعد طبخ السمك) بسهولة. أضف بعض قطرات عصير الليمون أو الخل في كأس من الماء. ضع ملعقة من القهوة في الكأس لتجنب غليان الماء. قم بتسخين الماء لمدة دقيقتين أو 3 دقائق على الطاقة القصوى.

سقف الفرن

يمكن تخفيض الشواية إذا كان سقف الفرن قذرًا لتسهيل تنظيفه.

لتجنب خطر الاحتراق، انتظر حتى تبرد الشواية قبل تخفيضها. قم بما يلي:

1. قم بتدوير دعامة الشواية 180 درجة (1).

2. قم بخفض الشواية بلطف (2). لا تستخدم قوة زائدة مما قد يؤدي للتلف.

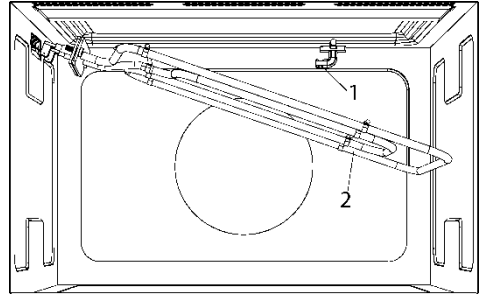
3. بعد تنظيف السقف، ضع الشواية (2) في مكانها، بتنفيذ العملية السابقة.

تحذير مهم: يمكن أن تسقط دعامة عنصر تسخين الشواية (1) عند قلبها. إذا حصل ذلك، أدخل دعامة عنصر تسخين الشواية (1) في الفتحة في سقف الفجوة وأقلبها 90 درجة إلى وضعية دعامة عنصر تسخين الشواية (2).

الملحقات

نظف الملحقات بعد كل استعمال. وفي حالة اتساخها بشدة، انقعها أولاً، ثم استخدم فرشاة وإسفنجة. يمكن غسل الملحقات في غسالة الصحون.

تأكد من أن الطبق الدوار وقاعدته الخاصة نظيفة دائماً. لا تقم بتشغيل الفرن ما لم يكن قرص الدوران ودعامته الخاصة في مكانهما.



ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟

- قمت باختيار أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيحة.

- وضعت كمية طعام داخل الفرن أكبر أو أكثر برودة من المعتاد.

• **الطعام ساخن جداً أو جاف أو محروق! تأكد من أنك اخترت أوقات التشغيل ومستوى الطاقة الصحيح.**

• **أسمع صوت ضجيج بعد انتهاء عملية الطهي! لا يعتبر هذا عطلاً. تبقى مروحة التبريد تعمل لبعض الوقت. وعندما تنخفض الحرارة بشكل كافٍ، تنطفئ المروحة تلقائياً.**

الفرن يعمل ولكن الضوء الداخلي لا يعمل! إذا كانت كل الوظائف تعمل بشكل صحيح، فيمكن أن يكون المصباح قد احترق. يمكن الاستمرار باستخدام الفرن.

• **تعرض الشاشة للبيان "cErr"!**

افصل الكابل وانتظر حوالي 5 ثوان. بعد ذلك يمكنك أن تقوم بتوصيل فرن المايكروويف مرة أخرى، وسوف تختفي عندئذ الرسالة "cErr" ويصبح الفرن جاهزاً للتشغيل بشكل تام.

استبدال مصباح الضوء

إذا كانت هناك ضرورة لتغيير لمبة الإضاءة فقم بالاتصال بمسئول الدعم الفني، حيث إنه من الضروري أن يتم فك الفرن لاستبداله.

تحذير! يجب تنفيذ كل أعمال الإصلاح فقط من قبل فني مختص. وسيكون أي عمل إصلاح يتم من قبل شخص غير مرخص من الشركة المصنعة خطيراً.

لا تحتاج للاتصال بخدمة الدعم لحل المشاكل التالية:

• **لا تظهر الشاشة! تأكد أنه:**
- تم إقفال مؤشر الوقت (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).

• **لا يحدث شيء عندما أضغط على المفاتيح! تأكد أنه:**

- تم تفعيل قفل السلامة (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).

• **الفرن لا يعمل! تأكد أنه:**
- تم إدخال مأخذ الطاقة بشكل صحيح في القابس.

- تم تشغيل الفرن.

- تم إغلاق الباب كاملاً. يجب أن يغلق الباب مع صوت نفخة مسموعة.

- لا توجد أي أجسام غريبة بين الباب و مقدمة الجوف.

• **أسمع أصوات ضجة غريبة عندما يعمل الفرن! تأكد أنه:**

- هناك تماس كهربائي داخل الفرن بسبب أشياء معدنية غريبة (انظر فقرة نوع أدوات الفرن).

- أدوات الفرن تلامس جدران الفرن.

- توجد أشياء رخوة أو أدوات مائدة أو أدوات طهي داخل الفرن.

• **لا يسخن الطعام أو يسخن بشكل بطيء جداً! تأكد أنه:**

- قمت باستخدام أدوات فرن معدنية بالخطأ.

المواصفات

- فولتية التيار المتردد (راجع لوحة الخصائص)
- الطاقة المطلوبة 2700 وات
- طاقة الشواية 1250 وات
- طاقة مخرج المايكروويف 850 وات
- تردد المايكروويف 2450 ميگاهرتز
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق) 334 × 390 × 595 ملم
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق) 280 × 220 × 350 ملم
- سعة الفرن 22 لترًا
- الوزن 22 كجم

حماية البيئة

التخلص من العبوة

تحمل العبوة علامة النقطة الخضراء.

استخدم صناديق مناسبة للتخلص من جميع مواد التغليف مثل الورق المقوى والبوليسترين والتغليف البلاستيكي. وبهذه الطريقة يمكنك أن تتأكد من إعادة استخدام مواد التغليف.



التخلص من المعدات غير المستخدمة

لا ينبغي أن توضع الأجهزة الكهربائية المنزلية ضمن النظم الطبيعية للتخلص من النفايات المدنية الصلبة وذلك وفقًا للتعليمات الأوروبية رقم 2012/19/EU خاصة بإدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية الهالكة (WEEE).

تعليمات التركيب

قبل التركيب

تأكد من أن فولتية المدخل المشار إليها على لوحة الميزات هي نفس فولتية مخرج الطاقة الذي ستستعمله.

يقع لوحة تصنيف على الجزء الأمامي من تجويف وكان مرئيًا فقط بعد فتح الباب.

افتح باب الفرن وأخرج كل الملحقات وانزع مواد التغليف.

وينبغي تجميع الأجهزة القديمة بشكل منفصل لتمكين استعادة عناصر المواد المكونة وإعادة تدويرها، ولمنع الضرر المحتمل على صحة الإنسان والبيئة. يجب وضع رمز حاوية قمامة مركب بشكل تقاطع مائل على كل هذه المواد لتذكير الأشخاص بواجبهم لتجميع هذه المواد بشكل منفصل.

وينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية أو أماكن البيع، وطلب معلومات عن الأماكن المناسبة للتخلص من أجهزتهم الكهربائية القديمة.

قبل التخلص من جهازك، اجعله غير صالح للاستعمال بسحب سلك الكهرباء وقطعه والتخلص منه.

لا تنزع أغطية الميكروويف الموجودة على الجدار الداخلي! يمنع هذا الغطاء السمن وقطع الطعام من إتلاف مولد المايكروويف.

تحذير! يمكن أن يكون السطح الأمامي للمايكروويف مغلفًا بطبقة حماية. انزع هذه الطبقة بعناية قبل استخدام الفرن للمرة الأولى، وابدأ من الداخل.

بعد التركيب

تم تزويد الفرن بسلك طاقة ومأخذ للتيار أحادي الطور.

إذا كان الفرن سيتم تركيبه على أساس دائم، فيجب تركيبه من قبل فني مؤهل. حيث يجب أن يتم توصيل الفرن إلى دارة مع فاصل دارة كلي القطب وبفتحة فاصلة بين نقاط التقائه بما لا يقل عن 3 ملم.

تحذير: يجب تأريض الفرن.

لا تتحمل الشركة المصنعة ولا البائعين المسؤولية عن أي ضرر يحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات إذا لم يتم اتباع تعليمات التركيب هذه.

يعمل الفرن فقط عندما يتم إغلاق الباب بشكل صحيح.

بعد الاستعمال الأول، نظف الفرن من الداخل وملحقات الفرن باتباع تعليمات التنظيف المذكورة في مقطع "تنظيف وصيانة الفرن".

تأكد من أن الفرن غير تالف من أي مكان. تأكد من أن باب الفرن يغلق بشكل صحيح وأن داخل الباب والجزء الأمامي من فتحة الفرن غير معطلة. وإذا وجدت أي عطل اتصل بخدمة الدعم الفني.

لا تستخدم الفرن إذا كان سلك الطاقة أو المأخذ تالفين، إذا كان الفرن لا يعمل بشكل صحيح أو إذا كان قد تعطل أو سقط. اتصل بخدمة الدعم الفني.

ضع الفرن على سطح ثابت ومتوازن. يجب عدم وضع الفرن بالقرب من أي مصدر للحرارة أو المذياع أو التلفاز.

تأكد خلال التركيب من أن سلك الطاقة لا يلامس أي مكان رطب أو أشياء ذات حواف حادة خلف الفرن. يمكن أن تتلف الحرارة العالية السلك.

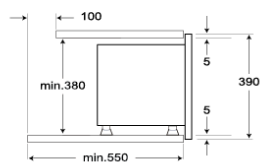
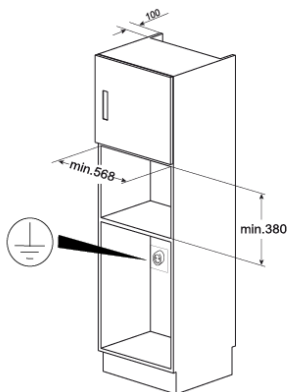
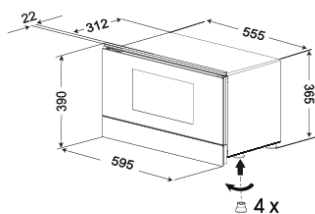
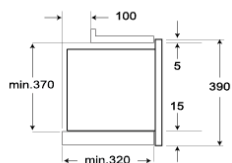
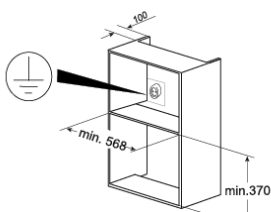
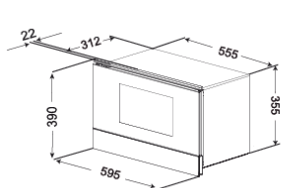
تحذير: يجب التأكد بعد تركيب الفرن من سهولة الوصول إلى المأخذ.

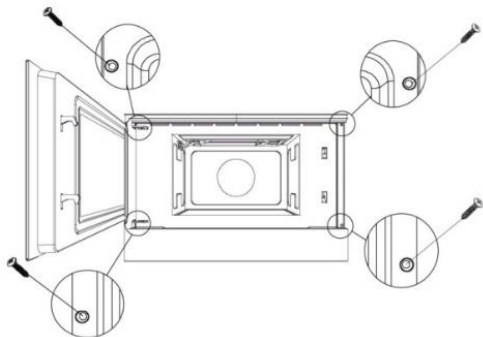
Ενσωμάτωση/ Kurulum / التركيب

EL Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων έχει σχεδιαστεί για εγκατάσταση πάνω από 850 χιλιοστά από το επίπεδο του δαπέδου. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν μπορεί να εγκατασταθεί κάτω από πάγκο ή κάτω από άλλο φούρνο για την αποφυγή αθέλητης έκχυσης υγρών.

TR Bu mikrodalga fırın, zeminden 850 mm yüksekte çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Sıvıların dökülmesini önlemek adına mikrodalga fırın, tezgahın veya başka fırınların altına monte edilemez.

AR تم تصميم هذا المايكروويف ليتم تثبيته بمقدار 850 مم فوق مستوى الأرضية. لا يمكن تثبيت هذا المايكروويف تحت منضدة عمل أو أسفل فرن آخر، لتجنب انسكاب السائل.





EL

- Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.

TR

- Fırını tamamen dolap içine itip merkezleyiniz.
- Mikrodalga kapağını açınız ve verilen dört vidayı kullanarak aleti dolap içine takınız. Vidaları ön deliklere sokunuz.

AR

- قم بدفع الفرن تمامًا في المقصورة وتوسيطه.
- افتح باب المايكروويف وثبت الجهاز في المقصورة باستخدام البراغي الأربعة المرفقة. أدخل البراغي في الفتحات الأمامية



www.teka.com

1730411-i

