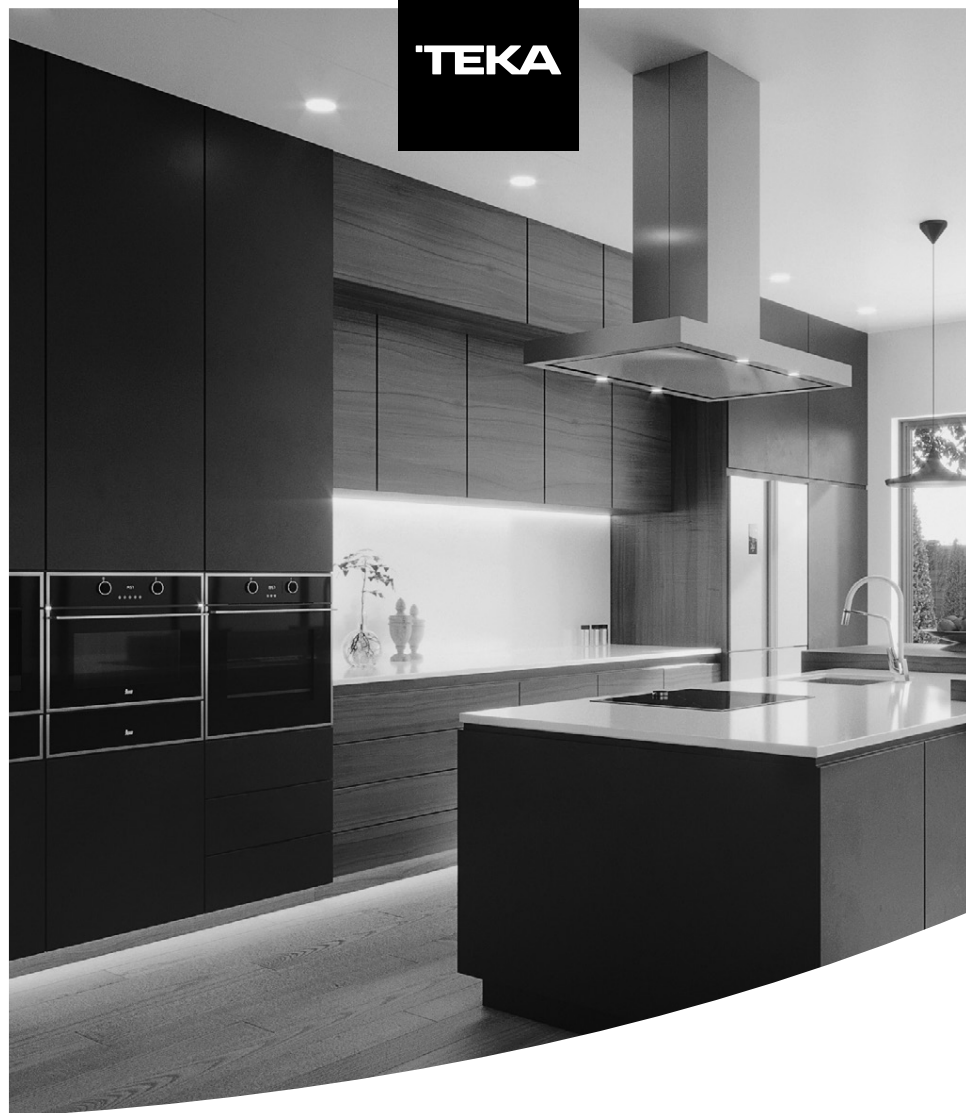


'TEKA



User Manual
MS 622 BI

EL TR AR

www.teka.com

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.

Πίνακας περιεχομένων

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων	11	Πώς μπορείτε να δοκιμάσετε την αντοχή των σκευών που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.....	19
Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων.....	11	Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο...	19
Πώς θερμαίνεται το φαγητό.....	11	Καπάκια.....	20
Περιγραφή φούρνου μικροκυμάτων	12	Πίνακας μαγειρικών σκευών.....	20
Περιγραφή των λειτουργιών.....	13	Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου ...21	
Βασικές Λειτουργίες	13	Πρόσοψη φούρνου.....	21
Μικροκύματα.....	13	Μην ανάβετε το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση.....	21
Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία	14	Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί?	21
Διακοπή μαγειρέματος.....	14	Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού.....	22
Αλλαγή ρυθμίσεων.....	14	Τεχνικά χαρακτηριστικά	22
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος.....	14	Προδιαγραφές.....	22
Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.....	14	Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος	23
Ξεπάγωμα	14	Οδηγίες εγκατάστασης	23
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....	16	Πριν την εγκατάσταση.....	23
Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων	16	Μετά την εγκατάσταση.....	24
Μαγείρεμα με μικροκύματα.....	17	Γκατάσταση	59
Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών.....	18		
Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών.....	18		
Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν?	19		

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.

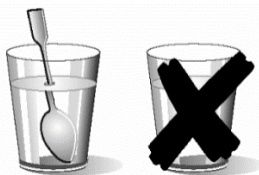
Γενικές πληροφορίες για την ασφαλεία

- 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 οиноπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!
- **Προσοχή!** Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων, όταν η ποσότητά τους είναι μικρή, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα ψωμί μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά, αν η επιλεγμένη ισχύς είναι υψηλή.
- Για φρυγάνισμα, χρησιμοποιήστε μόνο την λειτουργία γκριλ και να παρακολουθείτε συνεχώς την συσκευή. Αν για το φρυγάνισμα του ψωμιού χρησιμοποιείτε μια συνδυασμένη λειτουργία με το γκριλ, να προσέχετε πολύ τον χρόνο καθώς μπορεί να εκδηλωθεί φωτιά σε μικρό χρονικό διάστημα.
- Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν εγκλωβίζονται από την καυτή πόρτα του φούρνου ή μέσα στον φούρνο, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Εγκατάσταση

- Στην ηλεκτρική 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 περιλαμβάνουν 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,

διδισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοίμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

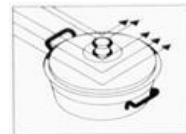
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

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' ότi 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...



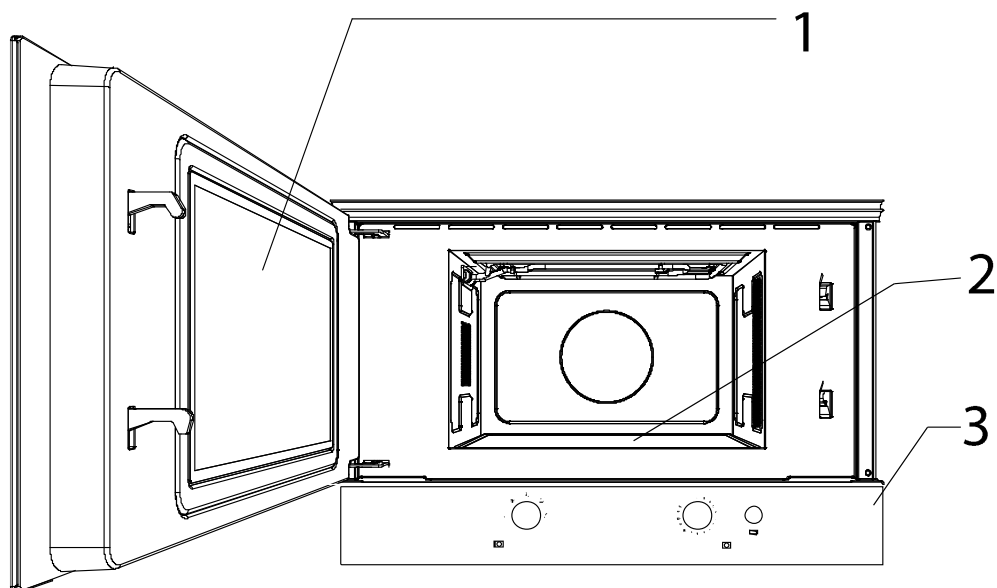
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί...



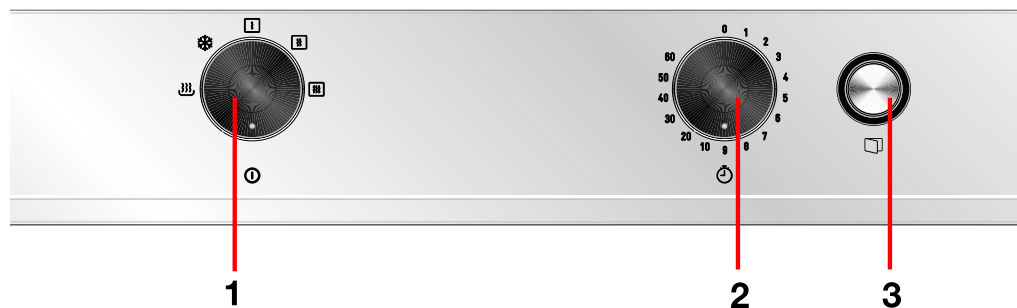
...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



Περιγραφή φούρνου μικροκυμάτων



- 1. Γυαλί πόρτας
- 2. Κεραμική βάση
- 3. Πίνακας ελέγχου

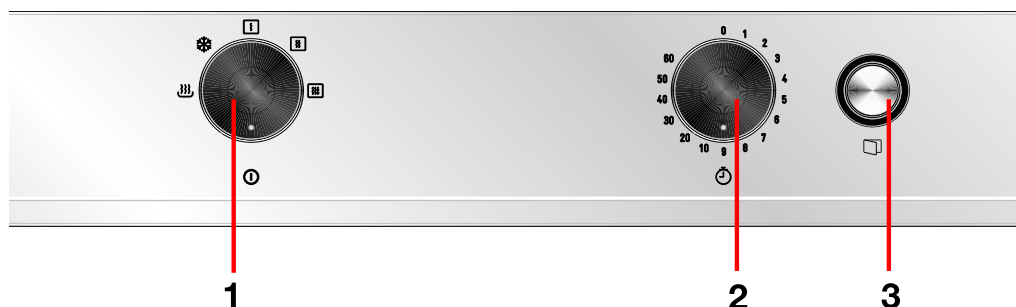


- 1. Επιλογέας Επιπέδου Ισχύος
- 2. Περιστροφικός ρολογιού
- 3. Πλήκτρο ανοικτής πόρτας

Περιγραφή των λειτουργιών

Σύμβολο	Περιγραφή	Ισχύς Μικροκυμάτων	Φαγητά
	Διατήρηση θερμότητας	150W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων και διατήρηση της θερμοκρασίας των ζεστών φαγητών
	Απόψυξη	290W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, βράσιμο ρυζιού Γρήγορο ξεπάγωμα
	Ελάχιστο	460W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα παιδικών τροφών
	Μεσαίο	650W	Μαγείρεμα λαχανικών και άλλων τροφίμων Προσεχτικό μαγείρεμα και ζέσταμα Μαγείρεμα και ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων
	Μέγιστο	800W	Μαγείρεμα και γρήγορο ζέσταμα υγρών και προ-μαγειρεμένων φαγητών

Βασικές Λειτουργίες



Μικροκύματα

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

1. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε το **κουμπί ανοίγματος** της και τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στην κοιλότητα.
2. Ρυθμίστε το Επιλογέας Επιπέδου Ισχύος κομβίο προς τη θέση που αντιστοιχεί στο επιθυμητό επίπεδο ισχύος (βλέπε πίνακα “Περιγραφή των λειτουργιών”).
3. Γυρίστε το Περιστροφικός χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας. Για τους χρόνους κάτω των 2 λεπτά, γυρίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη σε ένα υψηλότερο χρόνο και στη συνέχεια να πάει προς τα κάτω στον επιθυμητό χρόνο.
4. Κλείστε την πόρτα. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

Διακοπή μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή πατώντας ο Πλήκτρο ανοικτής πόρτας.

Σε αυτήν την περίπτωση:

- η εκπομπή μικροκυμάτων διακόπτεται.
- ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε:

- να γυρίσετε ή να ανακατέψετε τα τρόφιμα έτσι ώστε να πετύχετε έναν ομοιόμορφο τρόπο μαγειρέματος.
- να αλλάξετε τις παραμέτρους της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Ακυρώστε τη διαδικασία όπως περιγράφεται παρακάτω.

Για την επανεκκίνηση της διαδικασίας, κλείστε την πόρτα.

Αλλαγή ρυθμίσεων

Οι παράμετροι λειτουργίας (χρόνος και θερμοκρασία) μπορεί να τροποποιηθεί μόνο όταν η διαδικασία μαγειρέματος έχει διακοπεί από ενεργώντας ως εξής:

1. Για να αλλάξετε την ώρα, Γυρίστε το Περιστροφικός ρολογιού. Ο νέος χρόνος ορίζεται τίθεται άμεσα σε ισχύ..

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.

2. Για να αλλάξετε τη δύναμη Γυρίστε το Επιλογέας Επιπέδου Ισχύος σε μια νέα θέση. Το νέο επίπεδο ισχύος θα πρέπει να εφαρμοστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος

Αν επιθυμείτε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε τον Περιστροφικός ρολογιού στο ΜΗΔΕΝ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν τελειώσετε τη χρήση του φούρνου, πάντοτε γυρίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη στο μηδέν, διότι διαφορετικά ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί όταν κλείσετε την πόρτα και μπορεί να καταστραφεί αν λειτουργεί Πότε άδαιο.

Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

Στο τέλος της διαδικασίας θα ακούσετε μια καμπάνα και τα σημεία Περιστροφικός ρολογιού στο μηδέν.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν τελειώσετε τη χρήση του φούρνου, πάντοτε γυρίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη στο μηδέν, διότι διαφορετικά ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί όταν κλείσετε την πόρτα και μπορεί να καταστραφεί αν λειτουργεί Πότε άδαιο.

Θέση	Επίπεδο ισχύος	Ισχύς
	Ξεπάγωμα	290 W
	Ξεπάγωμα / Κρατήστε ζεστό	150 W

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	200	6-7	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	14-15	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	700	20-21	20-25	Γυρίστε δύο φορές
	1000	29-30	25-30	Γυρίστε δύο φορές
	1500	42-45	30-35	Γυρίστε τρεις φορές
Γκούλας	500	12-14	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	24-25	25-30	Γυρίστε τρεις φορές
Κιμάς	100	4-5	5-6	Γυρίστε δύο φορές
	300	8-9	8-10	Γυρίστε τρεις φορές
	500	12-14	15-20	Γυρίστε μία φορά
Λουκάνικα	125	3-4	5-10	Γυρίστε δύο φορές
	250	8-9	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	15-16	10-15	Γυρίστε δύο φορές
Πουλερικά (σε μερίδες)	200	7-8	5-10	Γυρίστε τρεις φορές
	500	17-18	10-15	Γυρίστε μία φορά
Κοτόπουλο	1000	34-35	15-20	Γυρίστε μία φορά
	1200	39-40	15-20	Γυρίστε μία φορά
	1500	48-50	15-20	Γυρίστε δύο φορές
Φιλέτο ψαριού	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	200	6-7	5-10	Γυρίστε μία φορά
Πέστροφα	200	6-7	5-10	Γυρίστε δύο φορές
Γαρίδες	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	12-15	10-15	Γυρίστε μία φορά
Φρούτα	200	4-5	5-8	Γυρίστε δύο φορές
	300	8-9	10-15	Γυρίστε μία φορά
	500	12-14	15-20	Γυρίστε μία φορά
Ψωμί	100	2-3	2-3	Γυρίστε δύο φορές
	200	4-5	5-6	Γυρίστε δύο φορές
	500	10-12	8-10	Γυρίστε δύο φορές
	800	15-18	15-20	Γυρίστε τρεις φορές
Βούτυρο	250	8-10	10-15	Γυρίστε μία φορά, αφήστε το με το καπάκι
Τυρί από ανθόγαλα	250	6-8	5-10	Γυρίστε μία φορά, αφήστε το με το καπάκι
Κρέμες	250	7-8	10-15	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 βάσει 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, προετοιμάζετέ 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, το τυρί από ανθόγαλα και η κρέμα γάλακτος, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε

θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σερβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος, αν εντοπίσετε μικρά κομματάκια πάγου σχηματισμένα πάνω της, πρέπει να ανακατέψετε την κρέμα πριν τη σερβίρετε.

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 βγάξετε οποιαδήποτε συρματάκια σφράγισης των συσκευασιών. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, φροντίζετε 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 εποπτεύετε 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 ανοίγετε αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να βεβαιώνετε ότι έχουν φτάσει σε μία **ελάχιστη θερμοκρασία 70°C**.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν. 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 στο περιστρεφόμενο δίσκο 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	500	100 ml	850	9-11	2-3	Κόψτε σε φέτες.
Μπρόκολο	300	50 ml	850	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Μανιτάρια	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.
Κατεψυγμένα καρότα	250	25 ml	850	8-10	2-3	
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	850 400	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.

Τι τύπου μαγειρικά 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 γυάλινα, 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 αναπτύξουν μεγάλη θερμοκρασία. Για αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα **προστατευτικά γάντια φούρνου!**

Πώς μπορείτε να δοκιμάσετε την αντοχή των σκευών που θέλετε να χρησιμοποιήσετε

Τοποθετήστε το σκεύος, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε, μέσα στο φούρνο για 20 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων. Αν μετά από αυτό το χρονικό διάστημα παραμείνει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρικό τόξο, δεν

σκεύη μπορούν να

είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

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

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται **ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών**). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα 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.

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

Πίνακας μαγειρικών σκευών

Τύπος σκεύους	Λειτουργία	Μικροκύματα	
		Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα
Γυαλί και πορσελάνη 1) Οικιακής χρήσης, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων		Ναι	Ναι
Σμαλτωμένα κεραμικά Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη		Ναι	Ναι
Πορσελάνη, κεραμικά 2) Σμαλτωμένα ή μη, χωρίς μεταλλικά διακοσμητικά τμήματα		Ναι	Ναι
Πήλινα σκεύη 2) Σμαλτωμένα Μη σμαλτωμένα		Ναι	Ναι
		Όχι	Όχι
Πλαστικά σκεύη 2) Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C		Ναι	Όχι
		Ναι	Ναι
Πλαστικές μεμβράνες 3) Πλαστική μεμβράνη κάλυψης τροφίμων Σελοφάν		Όχι	Όχι
		Ναι	Ναι
Χαρτί, χαρτόνι, περγαμινή 4)		Ναι	Όχι
Μέταλλο Αλουμινόχαρτο Αλουμινένια σκεύη 5) Εξαρτήματα (σχάρα)		Ναι	Όχι
		Όχι	Ναι
		Ναι	Ναι

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

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

Καθαρισμός και 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 επιφανείες 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.

Μην ανάβετε το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση

Αν ο θάλαμος του φούρνου είναι πολύ βρώμικος, τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο 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.

Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί?

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Οποιαδήποτε μορφής 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:

- **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' ό,τι συνήθως.
- **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο!** Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
- **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.
- **Ακούω κάποιους θορύβους όταν είναι ανοικτή η πόρτα της συσκευής!** Δεν πρόκειται για πρόβλημα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί ενώ είναι ανοικτή η πόρτα της συσκευής.
- **Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει.** Βεβαιωθείτε ότι το φως έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα και ότι η τροφοδοσία του φούρνου έχει ενεργοποιηθεί. Η πόρτα του φούρνου ανοίγει μόνον αν ο φούρνος έχει συνδεθεί στο ρεύμα δικτύου.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

Ο λαμπτήρας φωτισμού μπορεί να αντικατασταθεί αποκλειστικά από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Δεδομένου ότι είναι απαραίτητο να απεγκαταστήσετε το φούρνο για να το αντικαταστήσει.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος (βλ. πινακίδα χαρακτηριστικών συσκευής)
- Απαιτούμενη ισχύς 1550 W
- Ισχύς μικροκυμάτων 850 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (πλάτος x ύψος x βάθος). 595 × 390 × 320 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (πλάτος x ύψος x βάθος)..... 350 × 220 × 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου 22 ltr
- Βάρος 21,6 kg

Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας

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



Απόσυρση παλιών ηλεκτρικών συσκευών

Η σχετική με την απόσυρση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC απαιτεί τη μη εγκατάλειψη των παλιών ηλεκτρικών οικιακών συσκευών στους συνήθεις δημοτικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων. Οι παλιές συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές

προϋποθέσεις, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησής τους και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχουν και να εξασφαλίζεται η μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

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

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

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

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν την εγκατάσταση

Ελέγξτε ότι η τάση εισόδου που εμφανίζεται στην πλάκα χαρακτηριστικών είναι η ίδια με την τάση της πρίζας που θα χρησιμοποιήσετε.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και **βγάλτε έξω όλα τα εξαρτήματα** και αφαιρέστε τα υλικά της συσκευασίας.

Προειδοποίηση! Η μπροστινή επιφάνεια του φούρνου ενδέχεται να είναι καλυμμένη με μια **προστατευτική μεμβράνη**. Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, αφαιρέστε προσεκτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από το εσωτερικό.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί κάποια ζημιά. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου κλείνει σωστά και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό μέρος του ανοίγματος του φούρνου δεν έχουν υποστεί ζημιά. Αν ανακαλύψετε κάποια ζημιά, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης

Πελατών μας, στον αριθμό που υπάρχει στο οπισθόφυλλο αυτού του φυλλαδίου.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως, αν ο φούρνος δε λειτουργεί σωστά ή αν έχει καταστραφεί ή έχει πέσει κάτω. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών μας, στον αριθμό που υπάρχει στο οπισθόφυλλο αυτού του φυλλαδίου.

Τοποθετήστε το φούρνο σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ο φούρνος δεν πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε πηγές θερμότητας, σε ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με υγρασία ή με αντικείμενα με αιχμηρά άκρα, καθώς και με το πίσω μέρος του φούρνου. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να καταστρέψουν το καλώδιο.

Προειδοποίηση: μετά την εγκατάσταση του φούρνου, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι έχετε πρόσβαση στο φως.

Μετά την εγκατάσταση

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα καλώδιο τροφοδοσίας και ένα φως για μονοφασικό (οικιακό) ρεύμα, 230-240V ~ 50Hz.

Αν ο φούρνος θα εγκατασταθεί μόνιμα πρέπει να εγκατασταθεί από έναν ειδικευμένο τεχνικό. Σε εκείνη την περίπτωση, ο φούρνος θα πρέπει να συνδεθεί με ένα κύκλωμα με ένα διακόπτη κυκλώματος με ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΟΣ.

Ο κατασκευαστής και τα καταστήματα πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για ζημιές που ενδέχεται να προκληθούν σε άτομα, κατοικίδια ή περιουσιακά στοιχεία αν δεν τηρηθούν οι οδηγίες εγκατάστασης.

Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα είναι σωστά κλεισμένη.

Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματα, ακολουθώντας τις οδηγίες καθαρισμού που υπάρχουν στην ενότητα «Καθαρισμός φούρνου».

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	26	Mikrodalgalar ile soğutma.....	36
Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği	26	Tablolar ve öneriler – Sebze pişirme	37
Genel Güvenlik.....	26	Tablolar ve öneriler – Balık pişirme.....	37
Montaj.....	28	Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?....	37
Temizlik ve Bakım	29	Mikrodalga işlevi	37
Servis ve Onarım.....	29	Kullanmak istediğiniz fırın kabını test etme	38
Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir.....	30	Alüminyum kaplar ve folyo	38
Mikrodalga fırının avantajları	31	Kapaklar	38
Mikrodalga fırının çalışması.....	31	Fırın kabı tablosu	38
Yemekler nasıl ısınır.....	31	Fırının temizliği ve bakımı	39
Mikrodalga fırının tanımı	32	Ön yüzey	39
İşlevlerin tanımı	32	Fırın içi.....	39
Temel işlevler	33	Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?.....	40
Mikrodalga.....	33	Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi	40
Fırın çalıştığında... ..	33	Teknik özellikler	40
Pişirme aşamasını durdurma.....	33	Özellikler.....	40
Parametreleri değiştirme	33	Çevrenin Korunması için Öneriler	41
Pişirme aşamasını iptal etmek.....	34	Kurulum talimatları	41
Pişirme aşamasının sonu	34	Kurulumdan önce.....	41
Buz çözme	34	Kurulumdan sonra	41
Buz çözme için genel talimatlar	35	Kurulum	59
Mikrodalga fırın ile pişirme	36		

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.

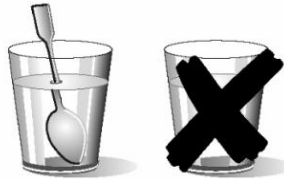
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamamaları için gözetim altında 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 yaklařabilirler. Bu maddeler cihazdan hızlı ıkarılırlarsa aniden kaynama noktasına ulařarak kabın dıřına (elinize, üzerinize) doęru patlayabilirler.

YARALANMA VE YANMA RİSKİ!

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

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

Montaj

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

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

Temizlik ve Bakım

- **UYARI:** Temizlik ve Bakım güç kaynağını kesmek önce.
- Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek kalıntıları giderilmelidir.
- Cihazın temiz bir şekilde kullanılmaması yüzeyin aşınmasına neden olabilir ve bu durum cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumların oluşmasına neden olabilir.
- Kapağın camını silmek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız, çünkü bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Kapı temas yüzeyleri (boşluğun ön ve kapıların iç kısım) doğru fırın fonksiyonlarını sağlamak amacıyla çok temiz tutulması gerekmektedir.
- Bölümünde "Temizlik ve bakım" temizlik ile ilgili talimatları takip edin.
- **UYARI:** Elektrik çarpması riskinden kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazı kapattığınızdan emin olun. Lütfen "FIRININ IŞIK LAMBASINI DEĞİŞTİRME" bölümüne başvurun.

Servis ve Onarım

- **UYARI:** Servis ve Onarım güç kaynağını kesmek önce.
- **UYARI:** Yalnızca yetkili bir kişinin herhangi bir hizmet veya onarım ameliyatı yapabilir mi mikrodalga enerjisine maruz

kalmaya karşı koruma sağlayan bir kapağın çıkarılmasını kapsar.

- **UYARI:** kapı veya kapı contaları hasarlı ise yetkili bir kişi tarafından tamir edilene kadar, cihaz çalıştırılmamalıdır.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda kablo, bir kazanın meydana gelmesine engel olmak için, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Tamir, bakım ve değişim işlemleri özellikle de elektrikle ilgili bölüm ve parçalarda sadece Yetkili Servisler tarafından yapılmalıdır.

Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir

- Cihazı içinde yiyecek yokken çalıştırmayınız. Bu aşırı yüklenmeye sebep olabilir. **ZARAR RİSKİ!**
- Program denemeleri için fırın içine bir bardak su koyunuz. Su mikrodalgaları emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayız, tıkamayınız.
- Yalnızca mikrodalga fırınlara uyumlu 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 mikrodalgaın 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 yönlendirilir 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

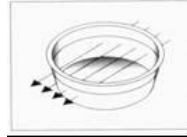
- Yemek susuz yada yağsız pişebilir.
- Mikrodalga fırında pişirmek, ısıtmak ya da buz çözmek geleneksel fırındakinden çok daha kısa sürer.
- Yiyecekteki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunmuş olur.
- Ne yiyeceklerin doğal tadı nede renklerinde değişiklik olmaz.

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

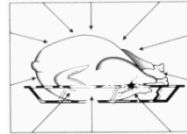
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



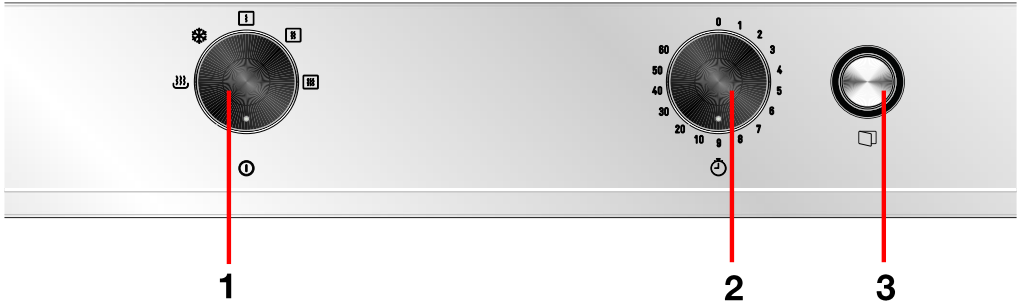
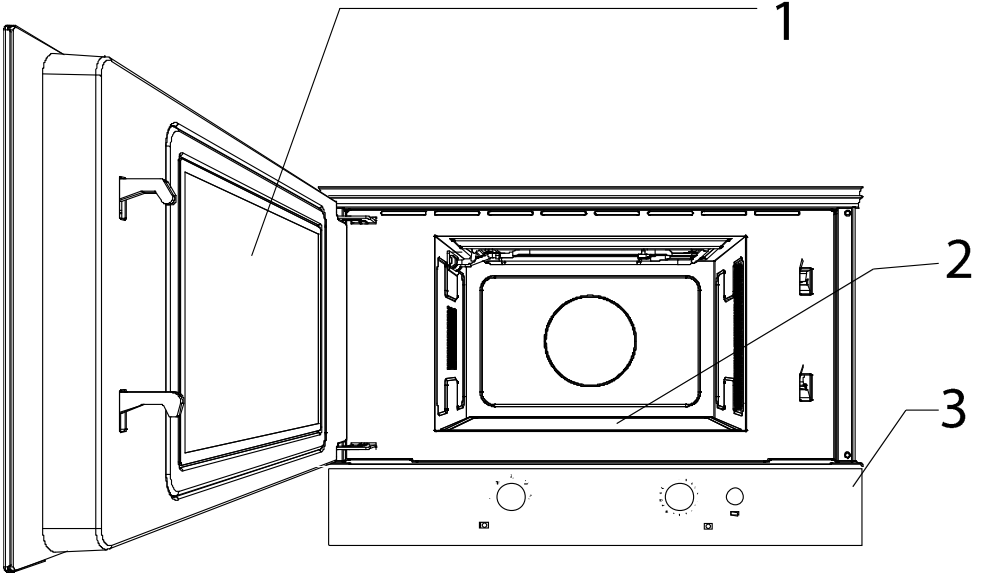
...camdan, porselenden geçerler...



...ve yiyecekler tarafından emilirler.



Mikrodalga fırının tanımı

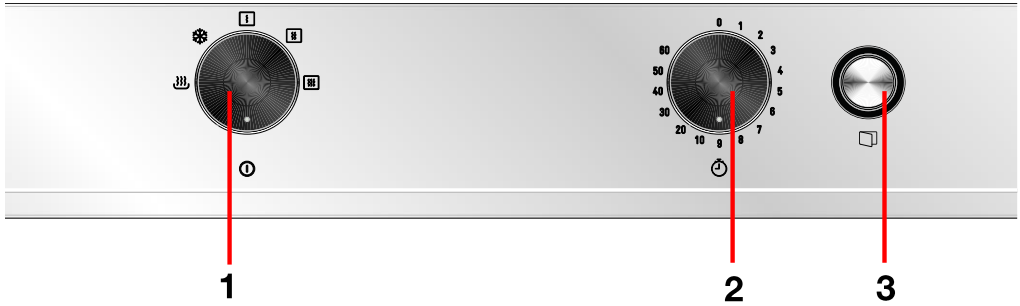


İşlevlerin tanımı

Sembol	Açıklama	Güç	Yiyecekler
	Sıcak tutma	150W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözme; yiyeceği sıcak tutma.
	Buz çözme	290W	Az ısıyla pişirme; pirinç haşlama. Hızlı buz çözme

Sembol	Açıklama	Güç	Yiyecekler
	Minimum	460W	Yağ eritme. Bebek maması ısıtma.
	Orta	650W	Sebze ve yiyecek pişirme. Dikkatlice pişirme ve ısıtma. Ufak porsiyon yiyecek ısıtma ve pişirme. Hassas yiyecek ısıtma
	Maksimum	800W	Sıvı ve önceden pişirilmiş yiyecekleri pişirme ve hızlı ısıtma

Temel işlevler



Mikrodalga

Sebze, patates, piring, balık ve etleri pişirmek ve ısıtmak için **bu işlevi kullanınız**.

1. Tuşuna basarak kapıyı aç **Açma döğmesi** ve kavite içinde yiyecek koyun.
2. Yı kur **Güç Seçici Döğmesini** arzulanan güç seviyesine karşılık gelen bir konuma (tabloya bakınız "İşlevlerin tanımı").

3. Döndürün **Saat Döğmesini** için istenen işlem zaman. 2 dakikanın altında bir süre, döndürün **Saat Döğmesini** daha yüksek bir süre koymak ve daha sonra geri dönmek.
4. Kapıyı kapat. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

Fırın çalıştığında...

Pişirme aşamasını durdurma

Herhangi bir zaman, fırının kapağını açarak pişirme işlemini durdurabilirsiniz.

Bu durumda:

- Mikrodalga yayılımı hemen duracaktır.
- 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.
- Aşağıda tarif edildiği gibi işlem iptal edin.

İşleme yeniden başlamak için kapağı kapatıp.

Parametreleri değiştirme

İşletme parametreleri (zaman ve sıcaklık) sadece pişirme işlemi kesintiye edildiğinde değişmiş olabilir, aşağıdaki gibi ilerleyerek:

1. Süresini değiştirmek için, döndürün Saat Düğmesini. Tanımlanan yeni zaman hemen geçerlidir.
2. İşlevini değiştirmek için, döndürün **İşlev seçici** yeni bir konuma. Yeni işlev 30 saniye içinde uygulanacaktır.

Pişirme aşamasını iptal etmek

Pişirme sürecini iptal etmek için Saat Düğmesini SIFIR konumuna getirip kapağı kapatın.

UYARI: Fırını kullanmaya son verdiğinizde Saat Düğmesini her zaman sıfır konumuna getirin; aksi halde siz kapağı

kapattığınızda fırın çalışmaya başlar ve boş olduğu için bazı fonksiyonları zarar görebilir.

Pişirme aşamasının sonu

Ayarlanan süre dolduğunda fırından sinyal sesi gelir ve Saat Düğmesi SIFIR konumunda durur.

UYARI: Fırını kullanmaya son verdiğinizde Saat Düğmesini her zaman sıfır konumuna getirin; aksi halde siz kapağı kapattığınızda fırın çalışmaya başlar ve boş olduğu için bazı fonksiyonları zarar görebilir.

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.

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

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 Sosis	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
Kümes hayvanı eti (porsiyon)	125 g	3-4	5-10	İki kez çevirin
	250 g	8-9	5-10	Bir kez çevirin
Tavuk	500 g	15-16	10-15	İki kez çevirin
Semiz piliç	200 g	7-8	5-10	Üç kez çevirin
Fileto balık	500 g	17-18	10-15	Bir kez çevirin
Alabalık	1000 g	34-35	15-20	Bir kez çevirin
Karides	1200 g	39-40	15-20	Bir kez çevirin

Yiyecek	Ağırlık (g)	Çözülme zamanı (dak)	Bekleme süresi (dak)	Öneri
	1500 g	48-50	15-20	İki kez çevirin
Meyve	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	200 g	6-7	5-10	Bir kez çevirin
	200 g	6-7	5-10	İki kez çevirin
Ekmek	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	500 g	12-15	10-15	Bir kez çevirin
Yağ	200 g	4-5	5-8	İki kez çevirin
	300 g	8-9	10-15	Bir kez çevirin
Krem peynir	500 g	12-14	15-20	Bir kez çevirin
Kremalar	100 g	2-3	2-3	İki kez çevirin
	200 g	4-5	5-6	İki kez çevirin
Kıyma	500 g	10-12	8-10	İki kez çevirin
Sosis	800 g	15-18	15-20	Üç kez çevirin
	250 g	8-10	10-15	Bir kez çevirin. Örtünüz
Kümes hayvanı eti (porsiyon)	250 g	6-8	5-10	Bir kez çevirin. Örtünüz
Tavuk	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 olmalıdırlar. 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 çözülduğundan donmuş yiyecekleri mümkün olduğunca eşit dağıtınız.
7. Tereyağı, krem peynir ve krem gibi yağ oranı yüksek besinler tamamen çözülmemelidirler. 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 peçeteyle 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 çözülene 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 (**kıartma**).
- **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 uçuşması 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.

Mikroalgalar 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 vermelidirler 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	
Mantar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Örtünüz.
Fasulye & havuç,	300	100 ml	850	7-9	2-3	Küplere bölünüz ya da doğrayın.
	250	25 ml	850	8-10	2-3	Örtünüz.
Donmuş havuç						
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	850 400	2-3 7-9	2-3	Üstü örtülü pişiriniz. Yarı pişme zamanından sonra çeviriniz. Balığın ufak kenarlarını örtmek isteyebilirsiniz.

Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga işlevi

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

Su sebeple, **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. ısıtma).

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 ısırın ise veya elektrik kıvılcımına sebep olursa mikrodalga kullanımı için uygun değildir.

Alüminyum kaplar ve folyo

Alüminyum kaptaki veya alüminyum folyodaki önceden pişirilmiş yiyecekler aşağıdaki durumlara uyuyor ise mikrodalga fırına konulabilir:

- Ambalaj üzerinde yazılan üretici tavsiyelerinin hesaba katınız.
- Alüminyum kaplar 3cm yükseklikten fazla olamaz ve çukur duvarlarıyla temas edemez (**en az 3cm mesafe**). Alüminyum kapak veya üst çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kabı direk döner platform tabağın üzerine koyunuz. Demir ızgarayı kullanıyor iseniz, kabı porselen tabak üzerine koyunuz. Kabı hiçbir zaman direk demir ızgara üzerine koymayınız!

- Mikrodalgalar yiyeceğe sadece tepeden girdiğinden pişirme zamanı daha uzundur.
- Alüminyum folyo buz çözme işlemi sırasında mikrodalgaları yansıtmak için kullanılabilir. Kümes hayvanı eti veya kıyma gibi hassas yiyecekler aşırı ısıdan ilgili uçları/kenarları kaplayarak korunabilir.
- **Önemli:** alüminyum folyo elektrik kıvılcımı oluşumuna sebebiyet verebileceğinden çukur duvarları ile temasa giremez.

Kapaklar

Cam veya plastik kapaklar veya streç film kullanılmasını tavsiye ediyoruz çünkü Streç film kullanımı ile:

1. Aşırı buharlaşma önlenir (özellikle çok uzun pişirme sürelerinde);
2. Pişirme süreleri kısalır;
3. Yiyecekler kurumaz;
4. Aroma korunur.

Basıncın meydana gelmemesi için kapakların delikleri veya ağızları olmalıdır. Plastik torbalar açılmalıdır. Bebek biberonları veya bebek mama kavanozları ve benzer kaplar üstleri / kapakları açılarak ısıtılmalıdır aksi takdirde bunlar yanabilir.

Aşağıdaki tablo her bir durum için uygun fırın kap tipi hakkında size genel bilgi verir.

Fırın kabı tablosu

Fırın kabı tipi	Çalışma modu	Mikrodalga	
		Buz çözme / ısıtma	Pişirme
Cam ve porselen 1) Ev kullanımı, aleve dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilen		evet	evet
Cam porselen Aleve dayanıklı cam ve porselen		evet	evet
Porselen, sert çini 2) Metalik dekorasyonsuz camsız veya camlı		evet	evet
Kil tabaklar 2) Camlı Camsız		evet hayır	evet hayır
Plastik tabaklar 2) 100°C'ye kadar dayanıklı ısı 250°C'ye kadar dayanıklı ısı		evet evet	hayır evet

Fırın kabı tipi	Çalışma modu	Mikrodalga	
		Buz çözme / ısıtma	Pişirme
Plastik filmler 3)			
Plastik film		hayır	hayır
Şeffaf kağıt		evet	evet
Kağıt, Karton, Parşömen 4)		evet	hayır
Metal			
Alüminyum folyo		evet	hayır
Alüminyum ambalaj 5)		hayır	evet

- Altın veya gümüş föy kenar profili olmaksızın; kristal cam yok.
- Üreticinin talimatlarını göz önüne alınız!
- Torbaları kapamak için metal klipsler kullanmayınız. Torbaları deliniz. Yiyeceği kaplamak için sadece film kullanınız.
- Kağıt tabak kullanmayınız.
- Sadece düz kapaksız/üstsüz alüminyum kaplar. Alüminyum çukur duvarlarıyla temas edemez.

Fırının temizliği ve bakımı

Genelde temizleme gerekli olan tek bakımındır.

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.

Kireci, yağı, nişastayı ve yumurta beyazını hemen çıkarınız. Korozyon bu lekeler altında oluşabilir.

Fırın içi

After each use of the oven, the inside of the wall, so clean the food stains and splashes, which is the best method, wipe with a damp cloth.

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.

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.

Suyun kaynamaması için bardağa bir kaşık kahve koyunuz. Suyu 2 ila 3 dakika

maksimum mikrodalga gücünde ısıtınız.

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:

- **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 değmediğini.
 - 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.
- **Fırın çalışıyor ancak iç aydınlatma yanmıyor!** Eğer tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa büyük ihtimalle ampul patlamıştır. Fırınınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- **Kapak açıkken bazı sesler duyuyorum!** Bu bir sorun değildir. Kapak açıkken soğutma fanı çalışmaya devam eder.
- **Fırın kapağı açılmıyor.** Fişin prize doğru şekilde takıldığından ve fırının gücünün açık olduğundan emin olun. Fırın kapağı, yalnızca fırın şebekeye bağlıyken açılır.

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 1550 W
- Mikrodalga çıkış gücü 850 W
- Mikrodalga frekansı ... 2450 MHz
- Dış boyutlar (W×H×D). 595 × 390 × 320 mm
- İç boyutlar (W×H×D). 350 × 220 × 280 mm
- Fırın kapasitesi 22 ltr
- Ağırlık 21,6 kg

Çevrenin Korunması için Öneriler

Ambalajın Atılması

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

Eski elektrikli cihazların atılması

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

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

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

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

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

Kurulum 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.

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 temas etmediğinden emin olunuz. Aşırı sıcaklık kabloya zarar verebilir.

Uyarı: Fırın kurulduktan sonra prize ulaşabileceğinizden emin olmalısınız.

Kurulumdan sonra

Fırınınız, tek fazlı akıma uygun bir elektrik kablosu ve fişle donatılmıştır.

Fırınızı kalıcı olarak monte edecekseniz, montaj işlemini ehil bir teknisyenin yapması gerekir. Böyle bir durumda fırın, temas noktalarının birbirine asgari uzaklığı 3 mm olan, tüm kutuplarda devre kesiciler bulunan bir elektrik devresine 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 aksesuarlarını temizleyiniz, bunu yaparken “Fırının temizlenmesi ve bakımı” bölümünde verilen temizlik talimatlarını takip ediniz”.

43	معلومات السلامة	51	إزالة التجمد
43	سلامة الأطفال والمعاقين	52	تعليمات عامة لإزالة التجمد
43	السلامة العامة	52	الطهي باستخدام فرن المايكروويف
45	التركيب	53	الطهي بالمايكروويف
45	التنظيف والصيانة	53	الجدول والاقتراحات - طهي الخضراوات
46	الخدمة والإصلاح	54	الجدول والاقتراحات - طهي السمك
	تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات	54	أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟
46	التعليمات	54	أواني وطبقات الألومنيوم
48	مزايا فرن المايكروويف	55	الأغطية
48	لماذا يسخن الطعام	55	جدول أدوات الفرن
48	وضع تشغيل فرن المايكروويف	56	تنظيف وصيانة الفرن
49	وصف فرن المايكروويف	56	الأسطح الخارجية
50	وصف الوظائف	56	الداخل
50	الوظائف الأساسية	56	ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟
50	المايكروويف	57	استبدال مصباح الضوء
50	عند عمل الفرن	57	الخصائص الفنية
50	تغيير البارامترات	57	المواصفات
50	تحليل دورة طهي	58	حماية البيئة
51	نهاية دورة الطهي	58	تعليمات التركيب
51	إلغاء دورة طهي	58	قبل التركيب
		59	التركيب

معلومات السلامة



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

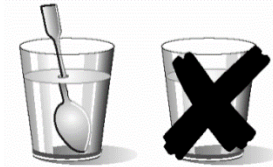
تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.

- 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 عبثهم بالجهاز.
- يجب إبقاء جميع العبوات بعيداً عن متناول الأطفال.
- **تحذير:** يسخن الجهاز وأجزاؤه 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 والإسفنجة 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 مفصلات 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 اختبار 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 لخطر 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 فارغًا. 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 سيتمص 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 ملائمتها (راجع قسم أنواع الأطباق).
- تنزع أغشية الميكس 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 نظرًا 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.

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 سائل 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.

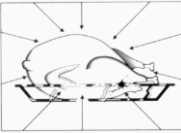
تنعكس الموجات الصغرى بالمعدن...



... 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:

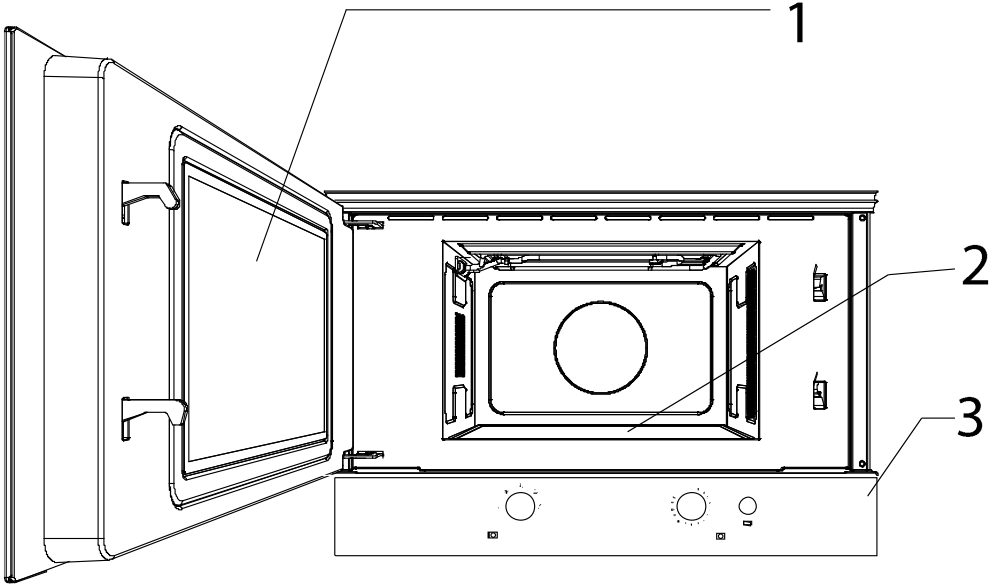
1. التوفير في زمن الطهي، بوجه عام فسوف يكون هناك تقليص في الوقت مقداره 4/3 مقارنة بالوقت المستغل في الطهي التقليدي.
2. إزالة التجمد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الطاقة.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطهي.

وضع تشغيل فرن المايكروويف

يوجد في أفران المايكروويف صمام ذو جهد عال 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 متساو.

وصف فرن المايكروويف



1. النافذة الزجاجية على الباب
2. قاعدة سيراميكية
3. لوحة التحكم



1. زر اختيار الطاقة
2. زر الميقاتي
3. مفتاح "فتح الباب"

الرمز	خرج طاقة المايكروويف	الأطعمة
	150 W	إزالة التجمد ببطء للأطعمة الخفيفة؛ للحفاظ على سخونة الطعام
	290 W	الطهي على درجة حرارة منخفضة، غلي الأرز إزالة التجمد بسرعة
	460 W	إذابة الزبدة تسخين طعام الأطفال
	650 W	طهي الخضراوات والأطعمة الأخرى الطهي والتسخين بحرص، تسخين وطي كميات صغيرة تسخين الأطعمة الخفيفة
	800 W	طهي وتسخين السوائل والأطعمة الأخرى بسرعة

الوظائف الأساسية

المايكروويف

استخدم هذه الوظيفة لطهي الخضراوات والبطاطس والأرز والأسماك واللحوم وتسخينهما.

1. افتح الباب من خلال الضغط على زر "افتح الباب" وضع الطعام بداخل جوف الفرن.

2. قم بنقل زر اختيار الطاقة إلى الوضع الذي

يمكن فيه الاستجابة إلى مستوى الطاقة المرغوب، بناءً على الجدول التالي.

3. أدر زر الميقاتي إلى وقت التشغيل المرغوب. بالنسبة للأوقات الأقل من دقيقتين فقم بإدارة زر الميقاتي إلى مستوى وقت أعلى، ثم انزل إلى الوقت المرغوب.
4. أغلق الباب. سيبدأ الفرن في العمل.

عند عمل الفرن...

تحليل دورة طهي

يمكنك إيقاف دورة الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح "افتح الباب".

في هذه الحالة:

- يتوقف انبعاث الموجات الصغرى في الحال.
- يتوقف الميقاتي أوتوماتيكياً، مشيراً إلى انتهاء وقت التشغيل.

يمكنك حينها عند الرغبة:

- تقليب الطعام أو تحريكه للتأكد من أنه سيتم طهيه بالتساوي.
- قم بتغيير بارمترات الطهي.

- قم بإلغاء العملية كما هو موضح أدناه.

لإعادة تشغيل العملية، أغلق الباب.

تغيير البارمترات

يمكن تغيير بارمترات التشغيل (وقت التشغيل وطاقة التشغيل) أثناء تشغيل الفرن أو عند مقاطعة عملية الطهي من خلال المتابعة على النحو التالي:

1. لتغيير الوقت، أدر زر الميقاتي. يكون الوقت الجديد المحدد صالحاً على الفور.
2. لتغيير الطاقة، أدر مفتاح اختيار الطاقة إلى الوضع الجديد. سوف يتم تطبيق مستوى الطاقة الجديد في خلال 30 ثانية.

إلغاء دورة طهي

إذا كنت تريد إلغاء عملية الطهي، فاضغط على زر الميقاتي للوصول إلى "صفر".

نهاية دورة الطهي

في نهاية العملية، سوف تسمع صوتًا تنبيهيًا وسيصل زر الميقاتي إلى الوضع "صفر".

تحذير: عند الانتهاء من استخدام الفرن، فاحرص على أن تَقَم دائمًا بغدادة زر الميقاتي إلى الوضع "صفر"، وإلا فإن الفرن سوف يبدأ في أداء وظيفته عند غلق الباب، ويمكن أن تلحق أضرار به جراء تشغيله وهو فارغ.

تحذير: عند الانتهاء من استخدام الفرن، فاحرص على أن تَقَم دائمًا بغدادة زر الميقاتي إلى الوضع "صفر"، وإلا فإن الفرن سوف يبدأ في أداء وظيفته عند غلق الباب، ويمكن أن تلحق أضرار به جراء تشغيله وهو فارغ.

إزالة التجمد

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

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

نصيحة	وقت الانتظار (دقيقة)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	الوزن (غرام)	الطعام
اللحوم، البقر، جاسوس، خنزير	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	14 - 15 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	700 غ	20 - 21 دقيقة	20 - 25 دقيقة	حركوه x2
	1000 غ	29 - 30 دقيقة	25 - 30 دقيقة	حركوه x3
لحم السلق	1500 غ	42 - 45 دقيقة	30 - 35 دقيقة	حركوه x3
	500 غ	12 - 14 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	100 غ	24 - 25 دقيقة	25 - 30 دقيقة	حركوه x3
لحمة مفرومة	100 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 6 دقيقة	حركوه x1
	300 غ	8 - 9 دقيقة	8 - 10 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	12 - 14 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
نقانق	125 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	250 غ	8 - 9 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	15 - 16 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1
الدواجن	200 غ	7 - 8 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	500 غ	17 - 18 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x2
	1000 غ	34 - 35 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
الفروج	1200 غ	39 - 40 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
	1500 غ	48 - 50 دقيقة	15 - 20 دقيقة	حركوه x2
	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
السمك	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	6 - 7 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x1
سمك السلمون الرقط	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	12 - 15 دقيقة	10 - 15 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 8 دقيقة	حركوه x2
سمك القريدس	100 غ	3 - 4 دقيقة	5 - 10 دقيقة	حركوه x2
الفاكهة	200 غ	4 - 5 دقيقة	5 - 8 دقيقة	حركوه x2

نصيحة	وقت الانتظار (دقيقة)	وقت إزالة التجمد (دقيقة)	الوزن (غرام)	الطعام
الخبز	300 غ	8 – 9 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x3
	500 غ	12 – 14 دقيقة	15 – 20 دقيقة	حركوه x1
	100 غ	2 – 3 دقيقة	2 – 3 دقيقة	حركوه x1
	200 غ	4 – 5 دقيقة	5 – 6 دقيقة	حركوه x2
	500 غ	10 – 12 دقيقة	8 – 10 دقيقة	حركوه x2
السمن	800 غ	15 – 18 دقيقة	15 – 20 دقيقة	حركوه x1، اتركوه مغلقاً
	250 غ	8 – 10 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x1، اتركوه مغلقاً
الجبن	250 غ	6 – 8 دقيقة	5 – 10 دقيقة	انزعوا الغطاء
الكريما	250 غ	7 – 8 دقيقة	10 – 15 دقيقة	حركوه x1

تعليمات عامة لإزالة التجمد

- يجب عدم تنويع الأطعمة الغنية بالسمن كالزبدة وجبنة الكريمة والكريمة بالكامل. إذا كانوا على درجة حرارة الغرفة، فيسكونوا جاهزين للتقديم خلال دقائق قليلة. في حالة الكريمة شديدة التجمد، وإذا كان هناك بعض قطع الجليد فيها فيجب خففتها قبل التقديم.
- ضع الدجاج على طبق مقلوب بحيث يتم تصريف العصارة بشكل أسهل.
- يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيراً.
- اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: *turn*.
- انزع الطعام المجمد من الغلاف ولا تنسى أن تنزع أي مشابك معدنية. إذا كان الوعاء المستخدم لحفظ الطعام في التلاجة يصلح للاستخدام للتسخين والطهي، فما عليك سوى نزع الغطاء. وفي الحالات الأخرى يجب وضع الطعام في أوعية مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.
- يجب التخلص من السوائل التي تنتج عن عملية إزالة التجمد وخاصة في حالة الدجاج. ولا يجب تحت أي ظرف أن تلامس الأطعمة الأخرى.
- تذكر بأن وقت الانتظار مطلوب في وظيفة إزالة التجمد التلقائية، للسماح بإزالة التجمد تماماً من الطعام.

- استخدم فقط أطباق مناسبة للمايكروويف عند إزالة التجمد (الفخار، الزجاج، البلاستيك المناسب).
- تشير وظيفة إزالة التجمد بالوزن والجدول إلى إزالة الطعام غير المطبوخ (النيء).
- عتمد وقت إزالة التجمد على كمية وسماكة الطعام. عند تجميد الطعام، تذكر عملية إزالة التجمد. وزع الطعام بشكل متساوي في الوعاء.
- 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 الألومنيوم. هام: يجب ألا يتلامس غطاء الألومنيوم مع جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماساً كهربائياً.
- يجب قلب الأجزاء الأكثر سماكة من الطعام عدة مرات.
- قم بتوزيع الطعام المجمد بأفضل طريقة متساوية ممكنة. لأن الأجزاء النحيفة والضيقة تنوب أسرع من الأجزاء السميكة في الأعلى.

الطهي باستخدام فرن المايكروويف

- الجلد** (مثل، التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) **يُنقَبه كي لا يفتتح.** قطع الطعام قبل البدء بتحضيره.
- تأكد قبل استخدام الأوعية فيما إذا كانت مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف (انظر فقرة أنواع أدوات الفرن).

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

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

الطهي بالميكروويف...

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 تلقائياً. 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 لمرور الموجات الصغرى خلاله ويكون فيه فتحات صغيرة للسماح للبخار بالخروج.

عند تحضير الطعام ذو الرطوبة القليلة جداً (مثل إزالة تجمد الخبز، تحضير الفشار، وغير ذلك) تتبخّر الرطوبة بسرعة. بعدها يعمل الجهاز بفراغ وربما يحترق الطعام. يمكن أن يسبب هذا الموقف تلفاً 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 مسبقاً من الأواني، لأن الغلاف ليس مقاوماً للحرارة دائماً. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للطعام.
- إذا كان هناك العديد من الأوعية، مثل الكؤوس، فضعها بشكل موحد على الطبق 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 طبيعياً ويمكن أن يكون ملاحظاً في حال كانت درجة حرارة الغرفة منخفضة. ولا يشكل ذلك خطراً 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.

الجدول والاقتراحات – طهي الخضار

الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات	الطعام	الكمية (غرام)	المضاف	الطاقة (وات)
أقطعها إلى شرائح.	2-3	9-11	800	100 مل	500	التقريب
يجب التغطية	2-3	6-8	800	50 مل	300	البروكلي
أقلب مرة واحدة	2-3	6-8	800	25 مل	250	المشروم
تقطع إلى قطع أو شرائح. يجب التغطية	2-3	7-9	800	100 مل	300	البازلاء والجزر
أقلب مرة واحدة	2-3	8-10	800	25 مل	250	الجزر المجعد

الوقت (دقيقة)	وقت الانتظار (دقيقة)	التعليمات	الطعام	الكمية (غرام)	السانل المضاف	الطاقة (وات)
تقشر وتقطع الى قطع متساوية الحجم. يجب التغطية اقلب مرة واحدة	2-3	5-7	800	25 مل	250	البطاطس
تقطع الى قطع أو شرائح، يجب التغطية. اقلب مرة واحدة	2-3	5-7	800	25 مل	250	الفلفل الحلو
	2-3	5-7	800	50 مل	250	الكراث
	2-3	6-8	800	50 مل	300	براعم بروكسل مجمدة
	2-3	8-10	800	25 مل	250	مخلل الملفوف

الجدول والاقتراحات – طهي السمك

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

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 جداً. لذلك، يجب دائماً استخدام قفازات الفرن.

كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

ضع الطبق داخل الفرن على الطاقة القصوى لمدة 20 ثانية. إذا كان بارداً أو ليس حاراً جداً، يكون مناسباً. ولكن إذا كان حاراً جداً أو سبب تماساً كهربائياً، فيكون غير مناسب.

تحذير:

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

أواني وطبقات الألمنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقاً في الأوعية الألمنيوم أو مغلفة بغلاف الألمنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية:

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

الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.

الأغطية

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

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.

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 سارك الشك، استخدم فقط الأطباق المناسبة في المايكروويف.
- يمكن استخدام الغلاف الألومنيوم خلال عملية إزالة الجليد ليعكس الموجات الصغرى. يمكن حماية الطعام الحساس مثل الدجاج أو اللحم المفروم من الحرارة

جدول أدوات الفرن

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

1. بدون حواف ذهبية أو فضية ولا زجاج مقوى بالرصاص.
2. تذكر معلومات الشركة المصنعة.
3. لا تستخدم مشابك معدنية لإغلاق الأكياس. انتقب
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 بالرصاص.
2. تذكر معلومات الشركة المصنعة.
3. لا تستخدم مشابك معدنية لإغلاق الأكياس. انتقب

تنظيف وصيانة الفرن

3. إذا مر بعض الوقت منذ آخر مرة تم فيها التنظيف وتجفيف فرن المايكروويف متسخ الآن، ضع كوب ماء على الصينية وقم بتوصيل المايكروويف بأقصى طاقة لمدة 4 دقائق. سيؤدي البخار المتحرر إلى تنظيف الاستنساخات الأمر الذي يسهل عليك تنظيفها بقطعة قماش ناعمة.

هام! لا يجب تنظيف الجهاز بآلات التنظيف بالبخار. قد يصل البخار إلى أجزاء متصلة بالكهرباء ويتسبب في تماس كهربائي.

يمكن تنظيف أسطح الستائلس ستيل الأكثر اتساخاً باستخدام منتجات تنظيف غير مسببة للتآكل.

عندها يجب شطفها بمياه ساخنة وتجفيفها جيداً.

4. عليك تنظيف الأكسسوارات بعد كل استخدام. إذا كانت متسخة للغاية، عليك مسحها أولاً ثم استخدام فرشاة أو اسفنجة. يمكن غسل الأكسسوارات في غسالة الأطباق. تأكد من بقاء صينية التدوير والقاعدة نظيفة دائماً.

قبل تنظيف المايكروويف، تأكد من عدم إدخال القابس بالمقبس.

بعد استخدام الجهاز، اتركه ليبرد. لا تفتح الجهاز بمنتجات تنظيف كاشطة، أو اسفنجات ستؤدي لخدش السطح أو أجسام حادة.

الأسطح الخارجية

1. عليك تنظيف السطح الخارجي بمنظف محايد، ومياه دافئة، وقطعة قماش رطبة.
2. لا تترك المياه تمر خلال الهيكل الخارجي.

الداخل

1. بعد كل استخدام، عليك تنظيف الجدران الداخلية بقطعة قماش رطبة.
2. لا تترك المياه تدخل من فتحات التهوية في فرن المايكروويف.

ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟

- **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 نقرة 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).

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

● استبدال مصباح الضوء

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

● أسمع بعض الضجيج عندما يكون الباب مفتوحاً! لا يعتبر هذا عطلاً. تبقى مروحة التبريد تعمل أثناء فتح الباب.

● باب الفرن لا يفتح. تأكد من تركيب القابس بشكل صحيح في المقبس، وإذا كانت طاقة الفرن في وضع التشغيل. لا يفتح باب الفرن إلا عندما يكون الفرن متصلاً بالتيار الكهربائي.

- 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.
- 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.

الخصائص الفنية

المواصفات

- فولتية التيار المتردد..... (راجع لوحة الخصائص)
- الطاقة المطلوبة..... 1550 وات
- طاقة مخرج المايكروويف..... 850 وات
- تردد المايكروويف..... 2450 ميجاهرتز
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق)..... 334 × 390 × 595 ملم
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق)..... 280 × 220 × 350 ملم
- سعة الفرن..... 22 لترًا
- الوزن..... 21,6 كجم

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 وفقاً للتعليمات الأوروبية رقم 2012/19/EU الخاصة 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.

افتح باب الفرن وأخرج كل الملحقات وانزع مواد التغليف.

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

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

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.

الفرن بالقرب من أي مصدر للحرارة أو المذياع أو التلفاز.

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.

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.

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.

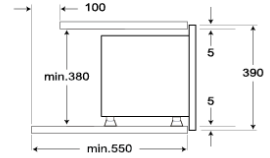
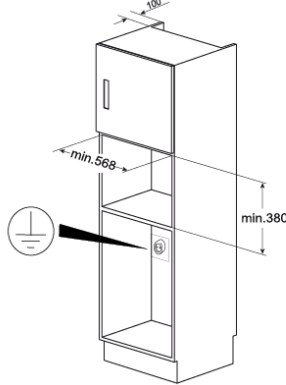
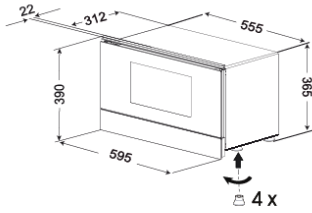
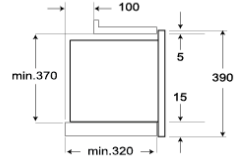
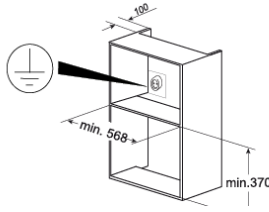
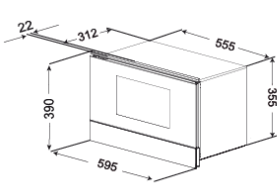
بعد الاستعمال الأول، نظف الفرن من الداخل وملحقات الفرن باتباع تعليمات التنظيف المذكورة في مقطع "تنظيف وصيانة الفرن".

Γκατάσταση / 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

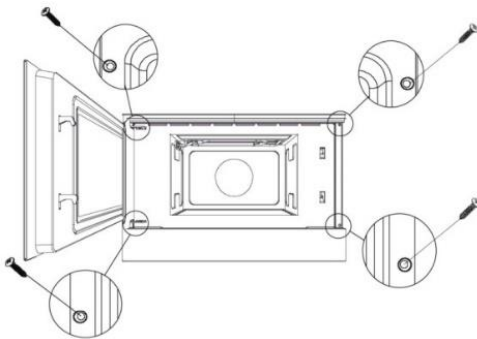
- Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.

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



TEKA



www.teka.com

1730279-g

