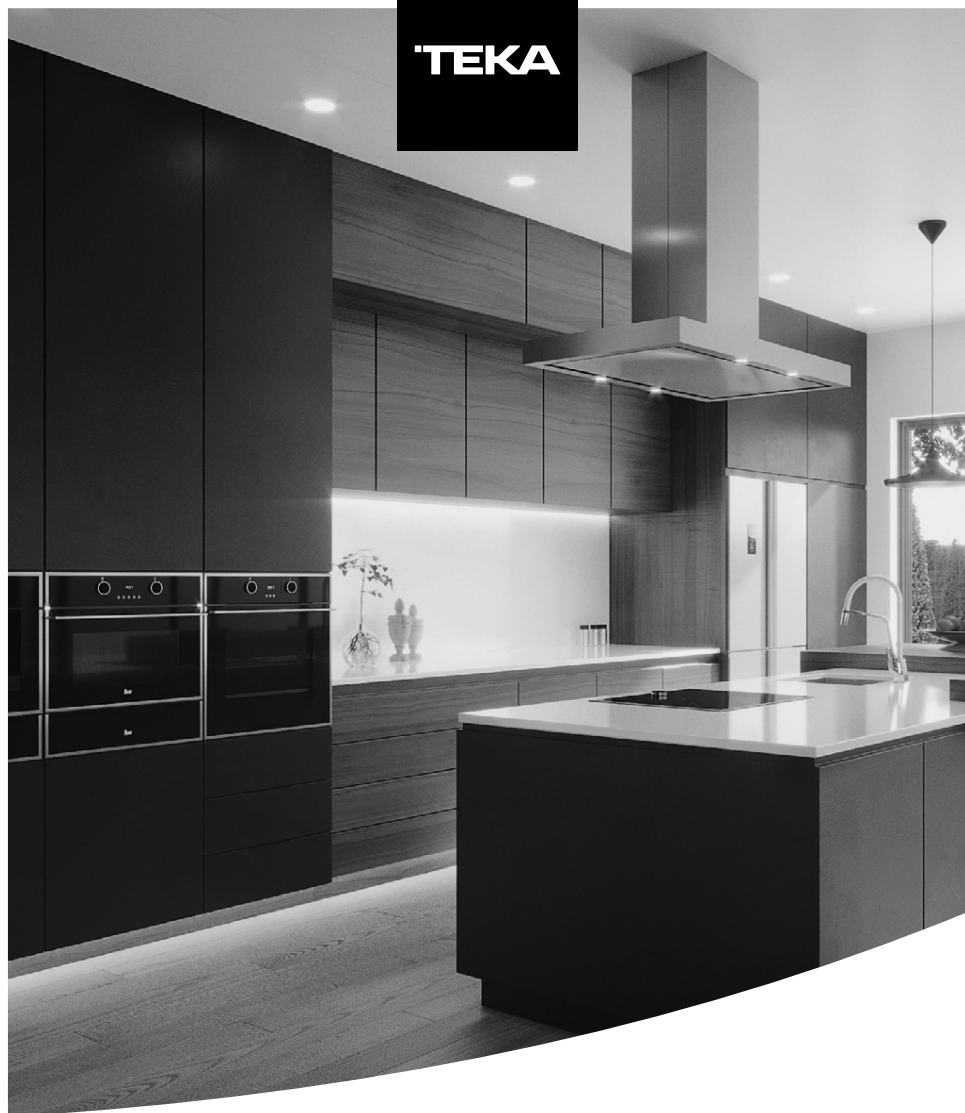


TEKA



User Manual
MS 622 BIS

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	Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών.....22
Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων.....11	Μαγείρεμα στο γκριλ23
Πώς θερμαίνεται το φαγητό11	Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ23
Περιγραφή της συσκευής.....12	Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;24
Περιγραφή των λειτουργιών13	Στη λειτουργία μικροκυμάτων24
Βασικές ρυθμίσεις.....14	Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών25
Ρύθμιση της ώρας14	Στη λειτουργία του Γκριλ25
Απόκρυψη/Εμφάνιση Ένδειξης Ώρας14	Στη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ.....25
Κλείδωμα ασφάλειας14	Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο...25
Βασικές Λειτουργίες15	Καπάκια25
Μικροκύματα15	Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών26
Γκριλ.....15	Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου ...26
Μικροκύματα + Γκριλ15	Πρόσοψη φούρνου27
Απόψυξη βάση το χρόνο (χειροκίνητη)..16	Θάλαμος φούρνου27
Ξεπάγωμα με βάση το βάρος (αυτόματη)16	Οροφή φούρνου27
Ειδικές Λειτουργίες17	Εξαρτήματα28
Ειδική Λειτουργία.....17	Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί.....28
Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία.....18	Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού.....29
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος18	Τεχνικά χαρακτηριστικά29
Τροποποίηση παραμέτρων λειτουργίας 18	Προδιαγραφές.....29
Ακύρωση διαδικασίας μαγειρέματος.....18	Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος29
Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος 18	Οδηγίες εγκατάστασης.....30
Ξεπάγωμα19	Πριν την εγκατάσταση.....30
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....20	Μετά την εγκατάσταση.....30
Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων....20	Ενσωμάτωση77
Μαγείρεμα με μικροκύματα.....21	
Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών.....22	

Πληροφορίες για την ασφάλεια



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

Ασφαλεία παιδιών και ευπαθών ατόμων

Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση. Φροντίστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή παρακολούθηση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυασμένη λειτουργία, τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκου λόγω της δημιουργούμενης θερμοκρασίας.
- Εάν η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της. Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 3 ετών να βρίσκονται κοντά στην συσκευή χωρίς επίβλεψη.

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

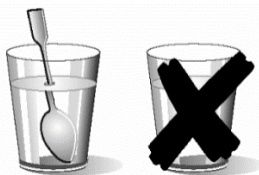
Γενικές πληροφορίες για την ασφαλεία

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές εφαρμογές και όχι σε ξενοδοχεία, καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.
- Εσωτερικά η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία, που είναι στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε ή να τοποθετήσετε μέσα εξαρτήματα ή σκεύη φούρνου.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην θερμαίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία. Αυτά μπορεί να εκραγούν.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, δίνετε μια ματιά στη συσκευή, λόγω του κινδύνου ανάφλεξης.
- Η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα ειδικών μαξιλαριών με γέμιση θεραπευτικού υλικού, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Προειδοποίηση! Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί αν:
 - Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά,
 - χουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας,
 - Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής,
 - Έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας,

- Δημιουργείται συχνά ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου, παρά την απουσία κάποιου μεταλλικού αντικειμένου στο θάλαμο.

Ο φούρνος μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον επισκευαστεί από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις.

- Εάν εξέρχεται καπνός, θέστε εκτός λειτουργίας ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κρατήστε κλειστή την πόρτα για να καταστείλετε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ροφημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο απότομο βράσιμο. Θα πρέπει να χειρίζεστε το σκεύος με προσοχή.



- Προσέχετε όταν θερμαίνετε υγρά!
Όταν τα υγρά που ζεσταίνετε (νερό, καφές, τσάι, γάλα κ.λπ.) έχουν σχεδόν φτάσει σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και απομακρυνθούν απότομα, μπορεί να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ & ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**

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

- Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και τα βάζα βρεφικής τροφής πρέπει να ανακινούνται καλά κατά την παρασκευή. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στη συσκευή καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ζεστάματος στο φούρνο μικροκυμάτων.

- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή 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, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα μπροστινά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου».
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Ανατρέξτε παρακαλώ στο κεφάλαιο "ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ".

Σέρβις και Επισκευή

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

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

- Μην ανάβετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων, αν είναι άδειος. Αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο στο θάλαμο μπορεί να δημιουργηθεί υπερφόρτιση και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΛΑΒΗΣ!**
- Για να πειραματιστείτε πάνω στις δυνατότητες προγραμματισμού του φούρνου, βάλτε ένα ποτήρι νερό στο θάλαμό του. Το νερό θα απορροφήσει τα μικροκύματα και δε θα προκληθεί ζημιά στο φούρνο.

- Φροντίζετε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (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.
- Η κεραμική βάση και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών. Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων

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

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

Για να ανακεφαλαιώσουμε, οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα

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

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

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

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

διδισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

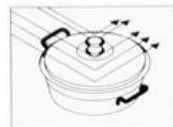
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

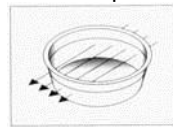
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ότι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται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

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

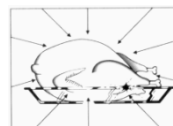
Τα μικροκύματα αντανακλώνονται από το μέταλλο...



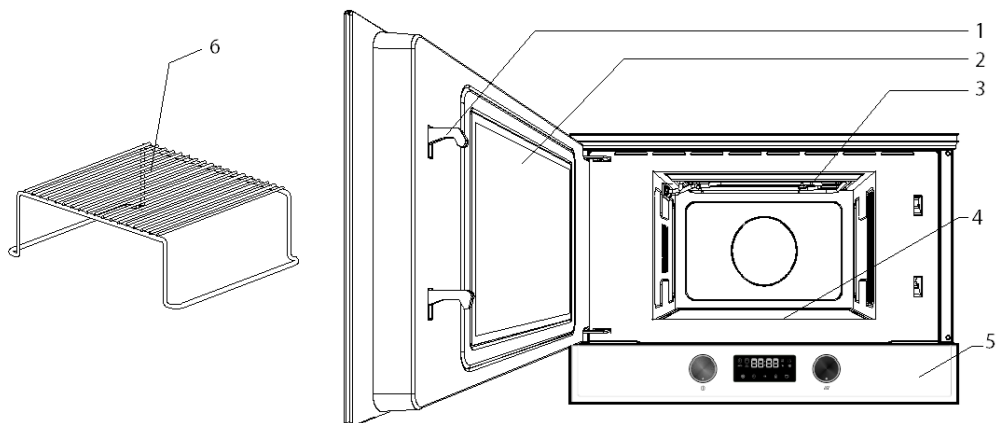
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί...



...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.

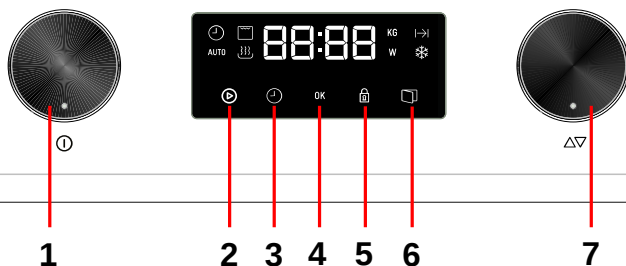


Περιγραφή της συσκευής

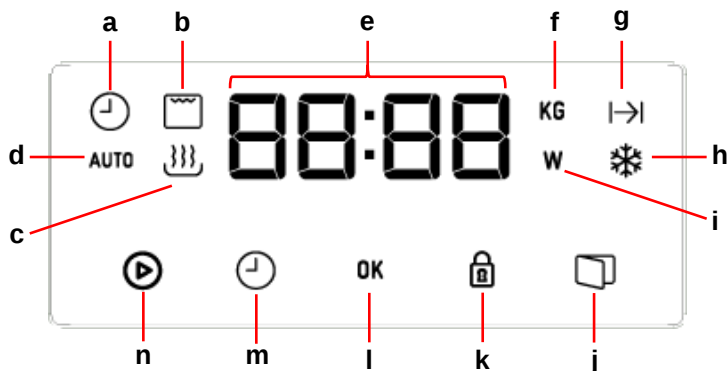


1. Άγκιστρα πόρτας
2. Κρύσταλλο πόρτας
3. Πτυσσόμενο Γκριλ

4. Κεραμική βάση
5. Πίνακας χειρισμού
6. Σχάρα



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας | 5. Αισθητήρας Κλειδώματος Ασφαλείας |
| 2. Κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας | 6. Κουμπί ανοίγματος πόρτας |
| 3. Αισθητήρας Ρολογιού | 7. Περιστρεφόμενο Κουμπί |
| 4. Αισθητήρας επιβεβαίωσης (OK) | |

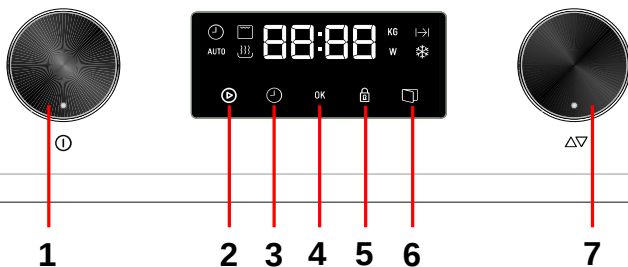


a	Ένδειξη ρολογιού	h	Ένδειξη Ξεπαγώματος με βάση το χρόνο
b	Ένδειξη Λειτουργίας Γκριλ	i	Ένδειξη ισχύος
c	Ένδειξη Λειτουργίας Μικροκυμάτων	j	Κουμπί ανοίγματος πόρτας
b + c	Ένδειξη Λειτουργίας Γκριλ+Μικροκύματα	k	Αισθητήρας Κλειδώματος Ασφαλείας
d	Ένδειξη Ειδικής Λειτουργίας	l	Αισθητήρας επιβεβαίωσης (OK)
e	Οθόνη	m	Αισθητήρας Ρολογιού
f	Ένδειξη Ξεπαγώματος με βάση το βάρος	n	Κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας
g	Ένδειξη διάρκειας		

Περιγραφή των Λειτουργιών

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

Βασικές ρυθμίσεις



Ρύθμιση της ώρας

Όταν συνδέετε την συσκευή με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρώτη φορά ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, η ένδειξη της ώρας θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η ώρα που εμφανίζεται δεν είναι η σωστή. Για να ρυθμίσετε την ένδειξη του ρολογιού, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πιέστε τον αισθητήρα ρολογιού (3), στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του ρολογιού. Θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία που αντιστοιχούν στις ώρες.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) για να ρυθμίσετε τη σωστή ένδειξη ωρών.
3. Πιέστε ξανά τον αισθητήρα του ρολογιού (3), ώστε να ρυθμίσετε τα λεπτά. Τα ψηφία που αντιστοιχούν στα λεπτά, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
4. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) για να ρυθμίσετε τη σωστή ένδειξη λεπτών.
5. Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία, πιέστε ξανά τον αισθητήρα του ρολογιού (3).

Απόκρυψη/Εμφάνιση Ένδειξης Ώρας

Αν δε θέλετε να εμφανίζεται η ένδειξη της ώρας, μπορείτε να την απενεργοποιήσετε,

πιέζοντας για 3 δευτερόλεπτα τον αισθητήρα του Ρολογιού (3). Η άνω και κάτω τελεία που διαχωρίζει τις ώρες από τα λεπτά θα αναβοσβήνουν, αλλά η υπόλοιπη ένδειξη της ώρας θα εξαφανιστεί.

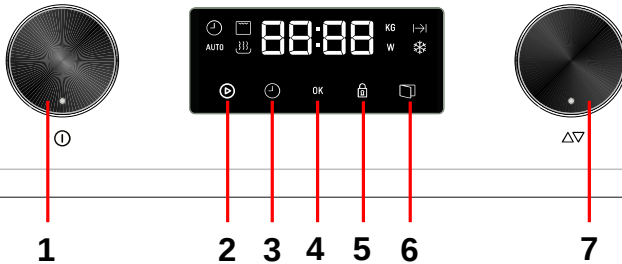
Αν θελήσετε να επανεμφανιστεί η ένδειξη της ώρας, πιέστε ξανά για 3 δευτερόλεπτα τον αισθητήρα του Ρολογιού (3).

Κλειδώμα ασφάλειας

Ο φούρνος μπορεί να κλειδωθεί ώστε ν' αποφεύγεται τυχόν ακατάλληλη χρήση του (π.χ. για την αποφυγή χρήσης του από παιδιά).

1. Για να ενεργοποιήσετε το κλειδώμα, πιέστε τον αισθητήρα κλειδώματος ασφαλείας (5) για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "n--0". Σε αυτή την κατάσταση ο φούρνος είναι κλειδωμένος και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.
2. Για να ξεκλειδώσετε τον φούρνο, πιέστε ξανά τον αισθητήρα κλειδώματος ασφαλείας (5) για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Βασικές Λειτουργίες



Μικροκύματα

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

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας μικροκυμάτων. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 1:00.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας.
3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4). Η ισχύς των μικροκυμάτων θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Η ένδειξη λειτουργίας μικροκυμάτων θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
4. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων. Εάν δεν γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει με ισχύ 850 W.
5. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
6. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας οποιαδήποτε στιγμή της ανωτέρω διαδικασίας και ο

φούρνος θα ξεκινήσει να δουλεύει με τις παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη.

Γκριλ

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ροδίσει γρήγορα η επιφάνεια του φαγητού.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας Γκριλ. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 10:00.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας.
3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
4. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Μικροκύματα + Γκριλ

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε λαζάνια, πουλερικά, πατάτες φούρνου και φαγητά κατσαρόλας.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας Μικροκύματα + Γκριλ. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 10:00.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας.

3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4). Η ισχύς μικροκυμάτων θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Η ένδειξη λειτουργίας μικροκυμάτων θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
4. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων. Εάν δεν γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει με ισχύ 360 W. Η μέγιστη ισχύς που μπορείτε να επιλέξετε είναι 360 W.
5. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
6. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας οποιαδήποτε στιγμή της ανωτέρω διαδικασίας και ο φούρνος θα ξεκινήσει να δουλεύει με τις παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη.

Απόψυξη βάση το χρόνο (χειροκίνητη)

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώνετε σε σύντομο χρονικό διάστημα οποιονδήποτε τύπο τροφίμου.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία Ξεπάγωμα με βάση τον Χρόνο. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 10:00.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας.
3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
4. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
5. Όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη *ΕΛΕΓΧ*, θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό.

Ξεπάγωμα με βάση το βάρος (αυτόματη)

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώσετε σε σύντομο χρονικό διάστημα κρέας, πουλερικά, ψάρι, φρούτα και ψωμί.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας Ξεπάγωμα με βάση το Βάρος. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη τροφίμου "Pr 1".
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τον τύπο του τροφίμου. Εάν δεν έψετε το κουμπί, ο φούρνος θα ξεκινήσει να λειτουργεί για τύπο τροφίμου "Pr 1".
3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4). Το βάρος του τροφίμου θα αρχίσει να αναβοσβήνει την οθόνη. Η ενδεικτική λυχνία του βάρους θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
4. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε το βάρος του τροφίμου. Εάν δεν περιστρέψετε το κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει για βάρος τροφίμου 200g.
5. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
6. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
7. Όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη *ΕΛΕΓΧ*, θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα προγράμματα της λειτουργίας ξεπαγώματος με βάση το βάρος, όπου σημειώνονται οι διακυμάνσεις βάρους και οι χρονικές περίοδοι ξεπαγώματος του τροφίμου και αδράνειάς του (που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου).

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Βάρος (γραμμάρια)	Διάρκεια (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)
Pr 1	Κρέας	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Πουλερικά	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Ψάρι	100 – 2500	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Φρούτα	100 – 1000	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Ψωμί	100 – 1500	2'24 – 36'15	10 – 20

Προσοχή: ανατρέξτε στην ενότητα “Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος”.

Ειδικές Λειτουργίες

Ειδική Λειτουργία “Auto”

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για το μαγείρεμα διαφόρων τύπων τροφίμου.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία Ειδικής Λειτουργίας “Auto”. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη “P1”.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα. Εάν δεν

περιστρέψετε το κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει στο πρόγραμμα “P1”.

3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
4. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
5. Όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη εστ, θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό.

Ο ακόλουθος πίνακας δείχνει τα διαθέσιμα προγράμματα “Auto” της Ειδικής Λειτουργίας:

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Χρόνος (λεπτά)	Οδηγίες
P1	Πατάτες	10	Τοποθετήστε τις πατάτες (περίπου 500g) με λίγο νερό σε ένα θερμοανθεκτικό δοχείο και τοποθετήστε το πάνω στην κεραμική βάση, μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων.
P2	Σιγοβράσιμο / Αργό ψήσιμο	19	Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να σιγοβράσουν/αργοψηθούν (π.χ. λάχανο, κοτόπουλο σπιράδο) σε ένα δοχείο. Καλύψτε το δοχείο και τοποθετήστε το πάνω στην κεραμική βάση, μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων.

Σημαντικές Υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, αφήνοντας το καπάκι ή το κάλυμμα τους, ώστε να αποφεύγεται η απώλεια υγρών.
- Κατά τη διάρκεια του ζεστάματος, ανακατεύετε αρκετές φορές το φαγητό, ειδικά αν εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα από το φούρνο και αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη: εστ (“γυρίστε”).

- Ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα του φαγητού εξαρτάται από την αρχική του θερμοκρασία. Το φαγητό που μόλις έχετε βγάλει από το ψυγείο απαιτεί περισσότερο χρόνο από κάποιο φαγητό σε θερμοκρασία δωματίου. Αν η θερμοκρασία του φαγητού δεν είναι η επιθυμητή, την επόμενη φορά που θα το ζεστάνετε, επιλέξτε μεγαλύτερη ή μικρότερη ρύθμιση βάρους κατά τον προγραμματισμό της λειτουργίας.

- Μετά το ζέσταμα, ανακατέψτε το φαγητό και αφήστε το να σταθεί για λίγη ώρα ώστε να δημιουργηθεί μία ομοιόμορφη θερμοκρασία στο τρόφιμο.
- **Προειδοποίηση!** Μετά το ζέσταμα του φαγητού, το σκεύος μπορεί να είναι καυτό.

Παρ' όλο που τα μικροκύματα δε θερμαίνουν τα περισσότερα σκεύη, αυτά μπορεί να ζεσταθούν εξαιτίας της θερμότητας που μεταδίδει το ζεσταμένο φαγητό.

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέζοντας μία φορά το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας** ή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου.

Και στις δύο περιπτώσεις:

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

Αν επιθυμείτε, μπορείτε αυτή τη στιγμή να:

1. Γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό, ώστε να εξασφαλίσετε ότι θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
2. Αλλάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας.
3. Να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

Για να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και πιέστε το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

Τροποποίηση παραμέτρων λειτουργίας

Ο χρόνος λειτουργίας μπορεί να τροποποιηθεί τότε κατά τη διάκοπή της διαδικασίας μαγειρέματος, ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

Για να αλλάξετε το χρόνο λειτουργίας, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί. Η νέα τιμή χρονικής διάρκειας, που ρυθμίζεται, τίθεται άμεσα σε ισχύ.

Η ισχύς μπορεί να τροποποιηθεί μόνο όταν έχει διακοπεί η διαδικασία μαγειρέματος. Ενεργήστε ως εξής:

- Πιέστε το κουμπί **Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας** (2). Ο φούρνος θα στάση να λειτουργεί.
- Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
- Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) για να ορίσετε το νέο χρόνο.
- Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
- Πιέστε το κουμπί **Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας** (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Ακύρωση διαδικασίας μαγειρέματος

Αν επιθυμείτε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

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

Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος

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

Τα ηχητικά αυτά σήματα επαναλαμβάνονται ανά 30 δευτερόλεπτα, μέχρι να ανοίξει η πόρτα του φούρνου ή να πατηθεί το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

Ξεπάγωμα

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

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

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100	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
Βραστό κρέας	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, μέρη πουλερικών	200	7-8	5-10	Γυρίστε 3 φορές
	50	17-15	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
Ψάρι	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	20	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 δύο φορές
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 & διατηρείτε το σκεπασμένο
Turí cottage	250	6-8	5-10	Γυρίστε μία φορά & διατηρείτε το σκεπασμένο
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 με βάση το βάρος 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 στενά και λεπτά κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα πιο χοντρά ή πλατιά κομμάτια.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, η κρέμα τυριού και η κρέμα, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου,

θα είναι έτοιμα για 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, φροντίστε απλά να αφαιρέτε 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 διάφορα σκεύη**, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετήστε τα ομοιόμορφα πάνω στην κεραμική βάση.
- **Τα πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπς. Χρησιμοποιήστε πλαστικά κλιπς. 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 υγρασία των υδρατμών.

- Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε **σκεύη με πλατύ άνοιγμα**, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

Μαγειρεύετε τα φαγητά σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο και δίνετε προσοχή στις διάρκειες μαγειρέματος και στα επίπεδα ισχύος που αναφέρονται στους πίνακες.

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

Μαγείρεμα με μικροκύματα...

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο διαρκεί το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:
 - Διπλάσια ποσότητα » διπλάσιος χρόνος
 - Μισή ποσότητα » μισός χρόνος
2. Όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά που περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα υγρού, ζεσταίνονται γρηγορότερα.
4. Η καλή κατανομή του φαγητού στην κεραμική βάση διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο πυκνά/στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να

- ζεστάνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.
5. Μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα της συσκευής. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, απενεργοποιείται αυτομάτως. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα τεθεί ξανά σε λειτουργία, μόνο εφόσον η πόρτα κλείσει και πατηθεί το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας

6. Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Τα καπάκια που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να επιτρέπουν τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτουν μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Κουνουπίδι	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.

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

Μαγείρεμα στο γκριλ

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

- Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το γκριλ του φούρνου, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του.
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. **Μην επιτρέψετε στα παιδιά να πλησιάζουν.**
- Πριν την χρήση, προθερμάνεται το γκριλ για 2 λεπτά. Χρησιμοποιήστε την σχάρα, εκτός και εάν υποδεικνύεται κάτι άλλο.
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.
- Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν

προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.

- Σημαντικό!** Όταν το φαγητό πρόκειται να ψηθεί στο γκριλ ή να μαγειρευτεί εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγξετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών!
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στις αντιστάσεις και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην επικαλύπτονται από υπολείμματα

Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ

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

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

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500	Χαμηλό σκεύος	180	17-20	3-5
Πατάτες ογκρατέν	800	Χαμηλό σκεύος	600	24-28	3-5

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

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

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

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

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

Παρακαλείστε να τηρείτε τις χρονικές περιόδους αδράνειας και να μην ξεχνάτε να γυρίζετε τα κομμάτια κρέατος κατά το μαγείρεμά τους.

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

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

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

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

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

καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

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

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

Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών

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

Στη λειτουργία του Γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 300°C.

Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση στη λειτουργία γκριλ.

Στη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ

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

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

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

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

- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων, κατά τη διαδικασία του ξεπαγώματος. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντας τα αντίστοιχα άκρα με αλουμινόχαρτο.
- **Προσοχή:** το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρική εκκένωση.

Καπάκια

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

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

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

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

Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών

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

- Χωρίς χρυσές ή ασημένιες άκρες και όχι μολυβδόυχο γυαλί-καθρέπτη.
- Ελέγξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή!
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια. Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.

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

Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

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

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

Προειδοποίηση! Η διαδικασία καθαρισμού του φούρνου πρέπει να

πραγματοποιείται μόνο εφόσον η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου της από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή φθείρουν την επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υπό πίεση αέρα ή νερού.

Πρόσοψη φούρνου

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

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

Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

Θάλαμος φούρνου

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

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

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

Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.

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

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

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

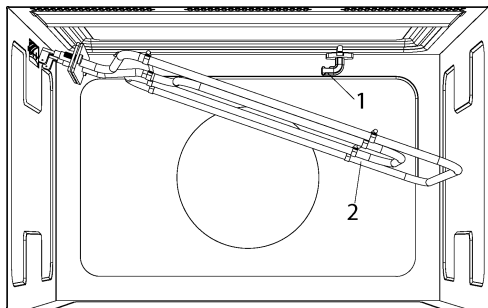
Οροφή φούρνου

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

Για να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανότητα εγκαύματος, περιμένετε να κρυώσει η αντίσταση, πριν την μετακινήσετε. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

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

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



Εξαρτήματα

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

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:

• **Δεν υπάρχει ένδειξη στην οθόνη! Ελέγξτε αν:**

- Η ένδειξη της ώρας έχει απενεργοποιηθεί (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).

• **Δεν υπάρχει καμία ανταπόκριση, όταν πατώ τα πλήκτρα! Ελέγξτε αν:**

- Έχει ενεργοποιηθεί το Κλείδωμα Ασφαλείας (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).

• **Ο φούρνος δε λειτουργεί! Ελέγξτε αν:**

- Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
- Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.
- Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.
- Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.

• **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους! Ελέγξτε αν:**

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

- Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).

- Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.

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

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

- Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.

- Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.

- Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ότι συνήθως.

• **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο! Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.**

• **Ακούγεται κάποιος θόρυβος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος!** Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.

• **Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει!** Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.

- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "cErr"! Αποσυνδέστε την συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε για περίπου 5 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, συνδέστε πάλι τη συσκευή με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η ένδειξη "cErr" θα έχει εξαφανιστεί και η συσκευή θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της εταιρείας καθώς είναι απαραίτητο να απεγκατασταθεί η συσκευή για την αντικατάστασή του.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος (βλ. ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών)
- Απαιτούμενη ισχύς 2700 W
- Ισχύς γκριλ 1250 W
- Ισχύς μικροκυμάτων 850 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (Πλάτος x Ύψος x Βάθος)..... 595 x 390 x 334 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (Πλάτος x Ύψος x Βάθος). 350 x 220 x 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου. 22 l
- Βάρος 22 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 X "τροχήλατου κάδου", που είναι τυπωμένο στο προϊόν, υπενθυμίζει την υποχρέωση συλλογής και διαχείρισης της προς απόσυρση συσκευής σε συγκεκριμένα σημεία συλλογής ηλεκτρικών & ηλεκτρονικών συσκευών.

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

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

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν την εγκατάσταση

Ελέγξτε ότι η **τιμή τάσης**, η οποία αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής, είναι η ίδια με την τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος που θα χρησιμοποιηθεί.

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

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

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

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

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

Κατά τη διαδικασία εγκατάστασης της συσκευής, εξασφαλίστε ότι δεν υπάρχει

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

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

Μετά την εγκατάσταση

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΝΕΤΑΙ.

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

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

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

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	32	Buz çözme için genel talimatlar	45
Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği	32	Mikrodalga fırın ile pişirme.....	45
Genel Güvenlik	32	Mikrodalgalar ile soğutma.....	46
Montaj.....	34	Tablolar ve öneriler – Sebze pişirme	46
Temizlik ve Bakım	35	Tablolar ve öneriler – Balık pişirme.....	47
Servis ve Onarım.....	35	Izgara ile pişirme	47
Aşağıda verilen ipuçları cihazınızın zarar görmesini önleyecektir.....	36	Mikrodalga + Izgara.....	48
Mikrodalga fırının avantajları	37	Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?....	48
Mikrodalga fırının çalışması.....	37	Mikrodalga işlevi	48
Yemekler nasıl ısınır.....	37	Kullanmak istediğiniz fırın kabını test etme	48
Mikrodalga fırının tanımı	38	Izgara işlevi.....	49
İşlevlerin tanımı	39	Mikrodalga + ızgara işlevi	49
Temel ayarla	40	Alüminyum kaplar ve folyolar	49
Saat ayarlama	40	Kapaklar	49
Saati Gizleme/Gösterme	40	Tablo – Kullanılabilecek kaplar	49
Çocuk kilidi	40	Fırının temizliği ve bakımı	50
Temel işlevler	41	Ön yüzey	50
Mikrodalga.....	41	Fırın içi.....	50
Izgara	41	Fırın üstü	51
Mikrodalga + Izgara.....	41	Aksesuarlar.....	51
Zamana göre çözme (manuel)	42	Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?.....	51
Ağırlığa göre buz çözme (otomatik).....	42	Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi	52
Özel Fonksiyonlar	42	Teknik Özellikler.....	52
Özel Fonksiyon.....	42	Özellikler	52
Fırın çalıştığında... ..	43	Çevrenin Korunması için Öneriler	52
Pişirme aşamasını durdurma.....	43	Montaj talimatları.....	53
Parametreleri değiştirme	43	Kurulumdan önce.....	53
Pişirme aşamasını iptal etmek.....	44	Kurulumdan sonra	53
Pişirme aşamasının sonu	44	Kurulum	77
Buz çözme	44		

Güvenlik Uyarıları

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

Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

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

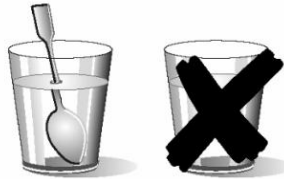
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmamaya azami dikkat gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durum haricinde cihazdan uzakta tutulmalıdır.
- **UYARI:** Cihaz, kombinasyon modunda çalıştırıldığında, çocuklar üretilen sıcaklıklar nedeniyle fırını yalnızca yetişkin gözetimi altındayken kullanmalıdır.
- 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 ařırısı 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 ařırısı 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 mikrodalganın ısıttığı yağın derecesini kontrol etmek imkansız olabilir.
- Seramik baz 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.

İki yiyeceklerin içinde meydana getirildiği için

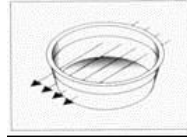
- Yemek susuz yada yağsız pişebilir.
- Mikrodalga fırında pişirmek, ısıtmak ya da buz çözmek geleneksel fırındakinden çok daha kısa sürer.
- Yiyecekteki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunmuş olur.
- Ne yiyeceklerin doğal tadı nede renklerinde değişiklik olmaz.

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

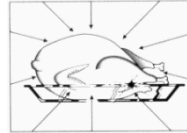
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



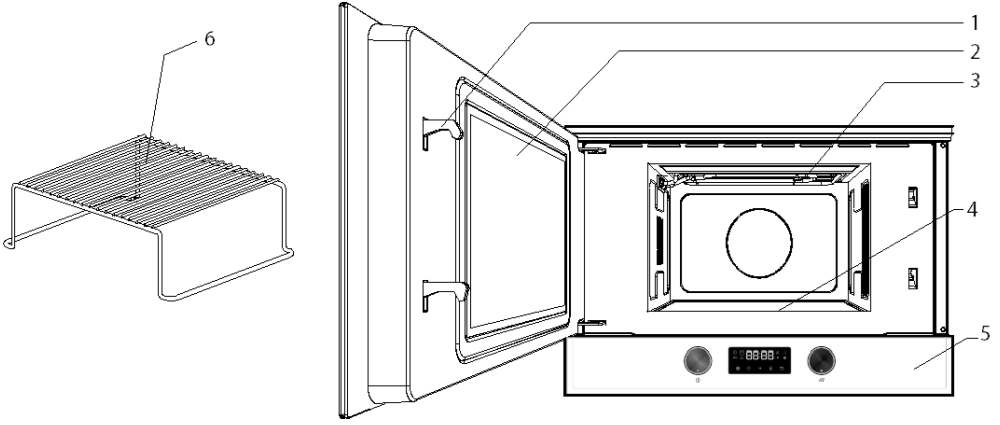
...camdan, porselenden geçerler...



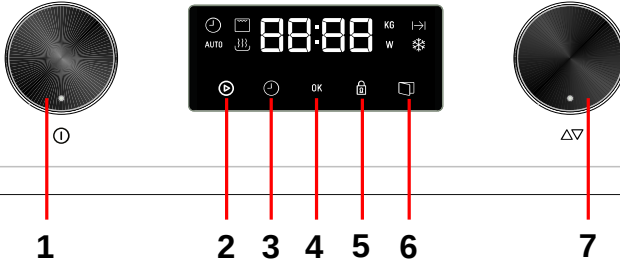
...ve yiyecekler tarafından emilirler.



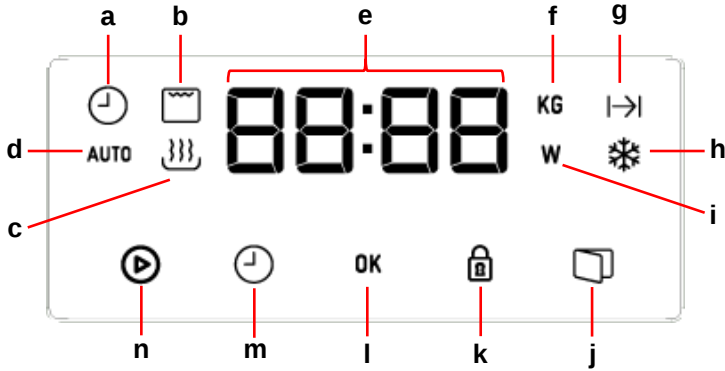
Mikrodalga fırının tanımı



- | | |
|------------------|-------------------|
| 1. Mandallar | 4. Seramik baz |
| 2. Kapak camı | 5. Kontrol paneli |
| 3. Açılan ızgara | 6. Kremayer |



- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1. İşlev seçici | 5. Çocuk kilidi tuşu |
| 2. Başlatma /Durdurma tuşu | 6. Açma düğmesi |
| 3. Zaman Ayar Düğmesi | 7. Döner Düğme |
| 4. "OK" tuşu | |

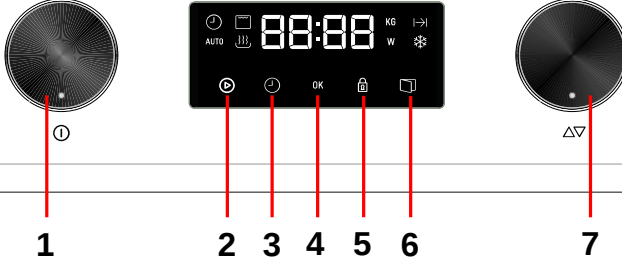


- a** Saat gösterge
- b** Izgara fonksiyon gösterge
- c** Mikrodalga fonksiyon gösterge
- b + c** Mikrodalga + Izgara fonksiyon gösterge
- d** Özel Fonksiyon Göstergesi
- e** Gösterge
- f** Ağırlığa göre buz çözme gösterge
- g** Çalışma zamanı gösterge
- h** Zamana göre çözme gösterge
- i** Güç gösterge
- j** Açma düğmesi
- k** Çocuk kilidi tuşu
- l** "OK" tuşu
- m** Zaman Ayar Düğmesi
- n** Başlatma /Durdurma tuşu

İşlevlerin tanımı

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

Temel ayarla



Saat ayarlama

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

1. Saat düğmesine basınız (3) zaman ekran saati gösteriyor. Numaralar yanıp sönecektir.
2. Döner düğmeyi (7) çevirerek saati ayarlayınız.
3. Tekrar saat düğmesine (3) basarak dakikayı ayarlayınız. Numaralar yanıp sönecektir.
4. Düğmeyi çevirerek (7) doğru dakikayı ayarlayınız.
5. Son olarak saat düğmesine (3).

Saati Gizleme/Gösterme

Eğer satın görünmesi sizi rahatsız ederse, saat düğmesine 3 saniye süreyle basarak

saati saklayabilirsiniz. Saat ve dakikaları ayıran noktalar yanıp sönecek ama günün saati görünmeyecektir.

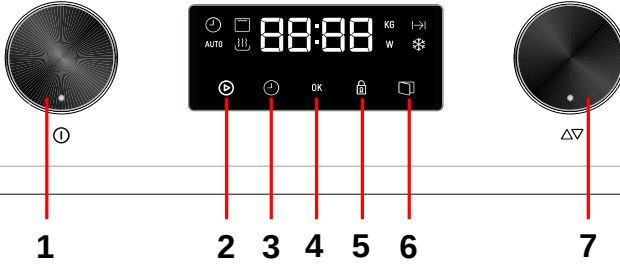
Eğer saatin yeniden görünmesini isterseniz, saat düğmesine tekrar 3 saniye süreyle basınız.

Çocuk kilidi

Fırın kötü kullanıma karşı (örn, çocukların kullanmasını önlemek için) bloke edilebilir.

1. Fırını kiltlemek için, Çocuk kilidi tuşu (5) 3 saniye süreyle basınız. Sinyal sesi duyulacak ve ekranda sembol “” görünecektir. Fırın kilitlemiş demektir ve kullanılamaz.
2. Fırın kilidini açmak için, Çocuk kilidi tuşu (5) tekrar 3 saniye süreyle basınız. Sinyal sesi duyacaksınız ve ekranda tekrar günün saati görülecektir.

Temel işlevler



Mikrodalga

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

1. Döner düğmeyi (1) mikrodalga fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar her iki yönden birine çeviriniz. Ekranda gösterileri 10:00 yanıp söner.
2. Döner düğmeyi (7) iki yönden birine çevirerek pişirme süresini ayarlayınız.
3. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak. Ekranda mikrodalgalar güç değeri yanıp söner. Mikrodalgalar güç göstergesi yanıp sönmeye başlar.
4. Döner düğmeyi (7) iki yönden birine çevirerek istenen güce ayarlayınız.. Eğer bu düğmeye basmazsanız, fırın 800 W güçte çalışır.
5. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak.
6. Başlatma/Durdurma (2) tuşuna basınız. Pişirme işlemi başlar.

NOTA:

Başlangıç düğmesi yukarıda tarif edilen işlem esnasında herhangi bir zamanda preslenebilmektedir. Fırın sonra set değerleri ile faaliyete geçecek.

Izgara

Yiyeceğin üstünü hızlıca kızartmak için **bu işlevi kullanınız.**

1. Döner düğmeyi (1) ızgara fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar her iki yönden birine

çeviriniz. Ekranda gösterileri 10:00 yanıp söner.

2. Döner düğmeyi (7) her iki yönden birine çevirerek istediğiniz çalışma süresini seçiniz.
3. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak
4. Başlatma/Durdurma (2) tuşuna basınız. Pişirme işlemi başlar.

Mikrodalga + Izgara

1. Döner düğmeyi (1) mikrodalga+ızgara fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar her iki yönden birine çeviriniz. Ekranda gösterileri 10:00 yanıp söner.
2. Döner düğmeyi (7) her iki yönden birine çevirerek istediğiniz çalışma süresini seçiniz.
3. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak. Ekranda mikrodalgalar güç değeri yanıp söner. Mikrodalgalar güç göstergesi yanıp sönmeye başlar.
4. Döner düğmeyi (7) her iki yönden birine çevirerek istediğiniz güç seviyesini seçiniz. Eğer bu düğmeye basmazsanız, fırın 360 W güçte çalışır.
5. Seçilebilen maksimum gücü 360 W.
6. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak
7. Başlatma/Durdurma (2) tuşuna basınız. Pişirme işlemi başlar.

NOTA:

Başlangıç düğmesi yukarıda tarif edilen işlem esnasında herhangi bir zamanda

preslenebilmektedir. Fırın sonra set değerleri ile faaliyete geçecek.

Zamana göre çözme (manuel)

Bu fonksiyonu her türlü yiyeceğin buzunu çözmek için kullanınız.

1. Zamana göre buz çözme fonksiyon ışığı yanıp sönene kadar döner düğmeyi (1) iki yönden birine çeviriniz. Ekranda gösterileri 10:00 yanıp söner.
2. Döner düğmeyi (7) her iki yönden birine çevirerek istediğiniz çalışma süresini seçiniz.
3. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak.
4. Başlatma/Durdurma (2) tuşuna basınız. Pişirme işlemi başlar.
5. Mikrodalga sinyal verdiğinde ve ekranda **[törn]** yanıp sönmeye başladığında yiyecekleri çeviriniz.

Ağırlığa göre buz çözme (otomatik)

Et, balık, meyve ve ekmek gibi ürünlerin buzunu çözmek için **bu fonksiyonu kullanın**.

1. Ağırlığa göre çözme ışığı yanıp sönene kadar döner düğmeyi (1) iki yönden birine çeviriniz. Ekranda gösterileri food türü "Pr 1" yanıp söner.
2. İstenilen yiyecek çeşidini seçmek için örneğin, döner düğmeyi (7) iki yönden birine çeviriniz. Bu düğmeye döner yapmazsanız, fırın çalışır yiyecek türü "P1".

Özel Fonksiyonlar

Özel Fonksiyon "Auto"

1. Özel fonksiyon "Auto" ışığı yanıp sönene kadar döner düğmeyi (1) her iki yönden birine çeviriniz. Ekranda gösterileri program "P1" yanıp söner.
2. İstenilen yiyecek çeşidini seçmek için döner düğmeyi (7) iki yönden birine çeviriniz. Bu düğmeye döner yapmazsanız, fırın çalışır program "P1".

3. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak. Ekranda gıda ağırlık değeri yanıp söner. Ağırlık göstergesi yanıp sönmeye başlar.
4. Döner düğmeyi (7) iki yönden birine çevirerek yiyeceğin ağırlığını seçiniz. Bu düğmeye döner yapmazsanız, fırın çalışır 200 g.
5. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak.
6. İstenilen yiyecek çeşidini seçmek için döner düğmeyi (7) iki yönden birine çeviriniz.
7. Mikrodalga sinyal verdiğinde ve ekranda **[törn]** yanıp sönmeye başladığında yiyecekleri çeviriniz.

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

Program	Yiyecek	Ağırlık (g)	Süre (dk)	Bekleme Süresi (dk)
Pr 1	Et	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Tavuk	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Balık	100 – 2500	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Meyve	100 – 1000	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Ekmek	100 – 1500	2'24 – 36'15	10 – 20

Önemli Not: Bakınız "Buz çözme işlemi için genel talimatlar".

3. Tamam tuşuna basınız (4) doğrulamak
4. İstenilen yiyecek çeşidini seçmek için döner düğmeyi (7) iki yönden birine çeviriniz.
5. Mikrodalga sinyal verdiğinde ve ekranda **[törn]** yanıp sönmeye başladığında yiyecekleri çeviriniz.

Aşağıdaki tablo gösterir mevcut Özel Fonksiyon "Auto" programları:

Program	Yiyecek	Süre (dk)	Talimatlar
P1	Patatesin pişirilmesi	10	Patatesleri (yaklaşık 500g) ısıya dayanıklı bir kabın içine bir miktar suyla birlikte koyup mikrodalgadaki seramik baz üzerine yerleştiriniz.
P2	Hafif haşlanmış/ Suda pişilmiş yemekler	19	Haşlanacak veya suda pişirilecek malzemeleri (örn: lahanası, tavuk yahnisi) bir kaba yerleştirip, üzerini kapatınız ve fırın seramik baz üzerine yerleştiriniz.

Önemli Notla

- Her zaman mikrodalga fırına uygun kaplar kullanın ve sıvı kaybını önlemek için kapaklarını kapatınız.
- Isıtma süresince ve özellikle fırın bir sinyal verip ekranda **Isıtma** yazısını gördüğünüzde yiyecekleri karıştırınız ya da çeviriniz.
- Yiyecekleri ısıtmak için gereken zaman yiyeceklerin ilk sıcaklığına bağlıdır. Buzdolabından yeni çıkmış bir yiyeceğin ısıtılması oda sıcaklığında olan yiyeceğe

- kıyasla daha uzun zaman alacaktır. Eğer yiyeceğin ısısı istenilen sıcaklıkta değilse, bir sonraki sefer daha fazla ya da daha az bir ağırlık değeri seçerek ısıtma yapınız.
- Isınma sonrası, yiyeceği karıştırınız ve bir süre ısının yiyeceğe eşit şekilde yayılması için bekleyiniz.
- Uyarı!** Isıtma sonrasında, kullanılan kap çok sıcak olabilir. Her ne kadar mikrodalga kapları ısıtmaya da, yiyeceklerin ısı iletmesi sonucu kaplar da ısınabilirler

Fırın çalıştığında...

Piştirme aşamasını durdurma

Herhangi bir zaman, **Başlatma/Durdurma** tuşuna bir kez basarak veya fırının kapağını açarak piştirme işlemini durdurabilirsiniz.

Her iki durumda:

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

İsterseniz, bu aşamada:

- Yiyeceklerin aynı oranda pişip pişmediklerini kontrol etmek için yiyecekleri çevirerek karıştırabilirsiniz.
- İşlem parametrelerini değiştirebilirsiniz.
- Başlat/Durdur** düğmesine basarak programı iptal 3 saniye süreyle basınız.

İşleme yeniden başlamak için kapağı kapatıp **Başlatma/Durdurma** tuşuna basınız.

Parametreleri değiştirme

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

Zamanı değiştirmek için, döner düğmeye basınız. Yeni süre hemen devreye girecektir.

Güç sadece değiştirilebilir piştirme işlemi kesintiye edildiğinde. Aşağıdaki gibi ilerleyerek:

- Başlatma/Durdurma** (2) tuşuna basınız. Fırın çalışma durdurur;
- Tamam** tuşuna basınız (4), Ekran yanıp sönene kadar;
- Döner** düğmeyi (7) yeni güç değerini ayarlamak için
- Tamam** tuşuna basınız (4) doğrulamak;
- Başlatma/Durdurma** (2) tuşuna basınız. Fırın çalıştırmak için yeniden başlayacaktır.

Piştirme aşamasını iptal etmek

Piştirmeyi iptal etmek istediğinizde, Başlat/Durdur düğmesine 3 saniye süreyle basınız.

Daha sonra bir bip sesi duyarsınız ve zaman ekranda belirecektir.

Piştirme aşamasının sonu

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

Fırın kapısı açılana veya Başlat/Durdur düğmesine basılana kadar sinyal her 30 saniyede tekrarlanacaktır.

Buz çözme

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

dağılmasını sağlamak için) ve tavsiyeleri göstermektedir.

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

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

Buz çözme için genel talimatlar

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

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

8. Kümes hayvanı etini, et sularının daha kolay akması için ters çevrilmiş tabak üzerine yerleştiriniz.
9. Ekmek, çok kuru olmaması için bir 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 çözölene kadar bekleme süresinin sona ermesini bekleyiniz.

Mikrodalga fırın ile pişirme

Uyarı! Mikrodalga fırınıınızda yemek pişirmeden önce "Mikrodalga Güvenliği" bölümünü okuyunuz.

Mikrodalga fırınıınızda yemek pişirirken şu tavsiyelere uyunuz:

- **Kabuklu yiyecekleri** (örn. Elmalar, domatesler, patatesler, sosisler) ısıtmadan veya pişirmeden önce

patlamamaları için deliniz. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği doğrayınız.

- Bir kap veya tabağı kullanmadan önce bu kap ya da tabağın mikrodalga kullanımı için uygun olup olmadığını kontrol ediniz (fırın kabı tipleri bölümüne bakınız).
- Hafif nemli yiyecekleri pişirirken (örn. **Ekmegin buzunu** çözerken, patlamış mısır yaparken, vs.) buharlaşma çok

çabuk olur. Fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Fırın ve kap böyle bir durumda hasar görebilir. Bu yüzden gerekli pişirme zamanını ayarlamalısınız ve pişirme süresince gözünüzü ayırmamalısınız.

- Mikrodalgada büyük miktarda yağ ısıtmak mümkün değildir (**kızartma**).
- **Önceden pişmiş yiyeceği**, her zaman ısıya dayanıklı olmayabileceklerinden kaplarından çıkarınız. Yiyecek üreticisinin talimatlarına uyunuz.
- **Fincan gibi birkaç kabınız varsa**, bunları dönen platform tabağının üzerinde düzgün olarak koyunuz.
- **Plastik torbaları** metal klipsler ile kapamayınız. Bunların yerine plastik klipsleri tercih ediniz. Torbaları buharın kolayca çıkabilmesi için deliniz.
- Yiyecekleri ısıtırken ve pişirirken bunların en **az 70°C sıcaklığa ulaşım** ulaşmadıklarını kontrol ediniz.
- Pişirme süresinde, **buhar** fırın kapağından çıkabilir ve damlayabilir. Bu durum normaldir ve oda sıcaklığı düşük ise daha da fark edilebilir. Fırının güvenli çalışmasını etkilemez. Pişirme işleminiz bittikten sonra buharlaşmadan gelen suyu temizleyiniz.
- Sıvıları ısıtırken buharın kolayca uçuşması için geniş ağızlı kapları kullanınız.

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

Verilen rakamların sadece birer gösterge olduğunu ve yiyeceğin ilk durumuna, ısısına,

nemine ve tipine bağlı olarak değişebileceğini unutmayınız. Her durumda zaman ve güç seviyelerini ayarlamanız tavsiye edilir. Yiyeceğin tam özelliğine bağlı olarak pişirme sürelerini kısaltmak veya uzatmak durumunda kalabilirsiniz veya güç seviyelerini azaltıp yükseltmeniz gerekebilir.

Mikrodalgalar ile soğutma...

1. Yiyeceğin miktarı ne kadar fazla olursa pişirme süresi o kadar uzun olur. Şunları unutmayınız:
 - miktar katlandıkça » zaman katlanır
 - miktar azaldıkça » zaman azalır
2. Sıcaklık azaldıkça pişirme süresi uzar.
3. Çok fazla sıvı içeren yiyecekler daha çabuk ısınır.
4. Yiyecek döner platform üzerinde eşit dağıtılırsa pişirme daha düzgün olur. Yoğun yiyecekleri tabağın dış kısmına ve düşük yoğunlukta yiyecekleri tabağın ortasına koyarsanız aynı zamanda değişik çeşitte yiyecekleri ısıtabilirsiniz.
5. Fırın kapağını herhangi bir zamanda açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik kapanır. Kapağı kapattığınızda ve başlatma düğmesine bastığınızda mikrodalga yeniden çalışmaya başlayacaktır.
6. Kaplı yiyecekler daha az pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korurlar. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçmesine izin 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	Doğrayınız
Mantar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Örtünüz

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

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

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

Izgara ile pişirme

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

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

ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Mikrodalga ızgara ilk defa kullanıldığında biraz duman ve fırının üretimi süresinde kullanılan yağlardan gelen bir koku olur.
2. Izgara çalışırken fırın kapağı çok ısınır. Çocukları uzak tutunuz.
3. Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rack.
4. When the grill is operating, the cavity walls and the rack become very hot. You should use oven gloves.

5. Izgara uzun zaman kullanılacak ise güvenlik termostatından dolayı unsurların kendilerini geçici olarak kapatmaları normaldir.
6. Önemli! Yiyecek kap içerisinde kızartıldığında veya pişirildiğinde söz konusu kabın mikrodalga kullanımı için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Fırın kabı tipleri bölümüne bakınız!
7. Izgara kullanıldığında yağ sıçramaları parçaların üzerine gelebilir ve yanabilir. Bu normal bir durumdur ve çalışma arızası olduğu anlamına gelmez.
8. Pişirmeniz bittikten sonra, pişirme kalıntılarının sert bir tabaka oluşturmamasını önlemek için iç kısım ile aksesuarları temizleyiniz.

Mikrodalga + Izgara

Mikrodalga + ızgara işlevi çabuk pişirmek ve aynı zamanda yiyecekleri kızartmak için

idealdir. Aynı zamanda peynir kaplı yiyecekleri de kızartabilir ya da pişirebilirsiniz. Mikrodalga ve ızgara aynı zamanda çalışır. Mikrodalga pişirir ve ızgara kızartır.

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

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

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

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

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

Lütfen bekleme sürelerine uyunuz ve et parçalarını çevirmeyi unutmayınız.

Aksi belirtilmediği takdirde, pişirme için döner platform tabağını kullanınız.

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

Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga işlevi

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

Su sebebiyle, **metal tavalar ve tabaklar veya metal parçalı veya dekorasyonlu kaplar mikroalgada 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 kırılgan cam veya porselen sadece kısa süreler için kullanılmalıdır (örn. Isıtma).

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

Kullanmak istediğiniz fırın kabını test etme

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

kıvılcımına sebep olursa mikrodalga kullanımı için uygun değildir.

Izgara işlevi

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

Plastik kaplar kullanım için uygun değildir.

Mikrodalga + ızgara işlevi

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

Alüminyum kaplar ve folyolar

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

- Üretici firmanın ambalaj üzerindeki talimatlarına dikkat ediniz.
- Alüminyum kaplar 3 cm den derin olmamalı ve fırın duvarlarına minimum 3 cm mesafede olup kesinlikle temas etmemelidir. Alüminyum kapak varsa çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kabı direkt olarak döner tabağın üstüne yerleştiriniz. Eğer ızgara aparatı kullanılıyorsa, alüminyum kap porselen bir tabağa oturtulmalıdır. Hiçbir zaman alüminyum kabı direkt olarak ızgara aparatının üzerine koymayınız.

• Bu durumda yiyecek sadece üstten ısınacağı için pişme süresi daha uzun olacaktır. Emin olmadığınızda sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

• Buz çözme yaparken, alüminyum folyo mikrodalgaları yansıtmak için de kullanılabilir. Hassas yiyecekler, örneğin kümes hayvanları ve kıyma, folyo ile kapatılarak fazla ısıdan korunabilir.

• Önemli : Alüminyum folyo fırın duvarlarına temas ettirilmemelidir. Aksi halde folyo ark oluşmasına sebep olur

Kapaklar

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

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

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

Aşağıdaki tablo hangi durumda ne tür kaplar kullanılabileceğini gösterir.

Tablo – Kullanılabilecek kaplar

Fırın kabı tipi	Çalışma modu	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
		Buz çözme / ısıtma	Pişirme		
Cam ve porselen 1) Ev kullanımı, aleve dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilen		evet	evet	hayır	hayır
Cam porselen Aleve dayanıklı cam ve porselen		evet	evet	evet	evet
Porselen, sert çini 2) Metalik dekorasyonsuz camsız veya camlı		evet	evet	hayır	hayır
Kil tabaklar 2) Camlı Camsız		evet hayır	evet hayır	hayır hayır	hayır hayır

Fırın kabı tipi	Çalışma modu	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
		Buz çözme / ısıtma	Pişirme		
Plastik tabaklar 2) 100°C'ye kadar dayanıklı ısı 250°C'ye kadar dayanıklı ısı		evet evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Plastik filmler 3) Plastik film Şeffaf kağıt		hayır evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Kağıt, Karton, Parşömen 4)		evet	hayır	hayır	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum ambalaj 5) Aksesuar (demir ızgara)		evet hayır evet	hayır evet evet	evet evet evet	hayır evet evet

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

delikleri açınız. Streç filmleri sadece yiyecekleri kapatmak için kullanınız.

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

Fırının temizliği ve bakımı

Genelde temizleme gerekli olan tek bakımıdır.

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

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

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

Yüksek basınç veya buhar fırlatmalı temizlik aletleri kullanmayınız.

Ön yüzey

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

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

Kireci, yağı, nişastayı ve yumurta beyazını hemen çıkarınız.

Fırının içine su kaçmasına izin vermeyiniz.

Fırın içi

Fırının her kullanılışından sonra, duvarların iç kısmını, yiyecek lekelerini ve sıçramalarını temizlemenin en iyi yöntemi olan, nemli bir bez ile siliniz.

Fırın spreyleri veya diğer keskin veya aşındırıcı temizleme ürünlerini kullanmayınız.

Çıkarılması zor kirler için keskin olmayan temizleme ürünlerini kullanınız.

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

Mikrodalga fan deliklerine su girmediğinden emin olunuz.

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

Fırını döner platform plağı ve ilgili destek yerinde olmadan açmayınız.

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

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

Fırın üstü

Fırın üstü kirli ise, temizlemeyi kolaylaştırmak için ızgara alçaltılabilir.

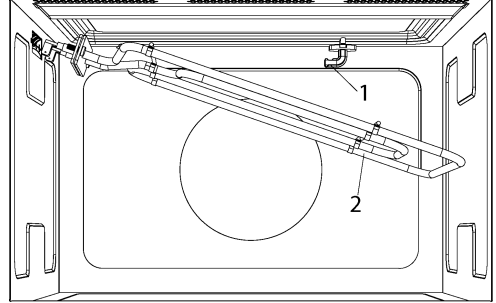
Yanma tehlikesini önlemek için, ızgarayı alçaltmak için soğumasını bekleyiniz.

Daha sonra:

1. Izgara desteğini 180° çeviriniz (1)
2. Izgara kibarca alçaltın (2). Hasara sebebiyet verebileceğinden dolayı aşırı güç kullanmayınız.

3. Üstü temizledikten sonra, ızgarayı yerine koyunuz (2).

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



Aksesuarlar

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

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

Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?

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

Aşağıdaki sorunları çözmek için teknik destekle iletişime geçmelisiniz:

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

- Güvenlik kilidinin aktif (Temel Ayarlar bölümüne bakınız) olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Fırın çalışmıyor!**
 - Fişin prize doğru oturup oturmadığını.
 - Fırının elektrik düğmesi açık olup olmadığını.
 - Kapı kapalı olup olmadığını. Kapı klik sesiyle kapanmalıdır.
 - Kapı ve ön çukur arasında yabancı maddeler var olup olmadığını kontrol ediniz.

• **Fırın çalıştığında değişik sesler duyuyorum!**

- Metal nesnelerin sebep olduğu elektrik kıvılcım oluşumu (Fırın kap çeşitleri bölümüne bakınız) olup olmadığını.
- Fırın kabının fırın duvarlarına değip 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.

- **Pişirme işlemi bittikten sonra bazı sesler duyuyorum!** Bu bir problem değildir. Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterli seviyeye düştükten sonra fan kendi kendine kapanır.

- **Fırın çalışıyor ancak iç aydınlatma yanmıyor!** Eğer tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa büyük ihtimalle ampul patlamıştır. Fırınınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.

• **Ekranда gösterileri “cErr”!**

Fişi çekin ve yaklaşık 5 saniye bekleyin. Bundan sonra, tekrar Mikrodalga takabilirsiniz, mesajı “cErr” kaybolur ve cihaz tamamen operasyonel olduğunu.

Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

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

Teknik Özellikler

Özellikler

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

Çevrenin Korunması için Öneriler

Ambalajın Atılması

Ambalajınız Yeşil Nokta taşımaktadır. Eğer yaşadığınız yerde böyle bir uygulama varsa farklı ambalaj malzemelerini (kartonları, şeritleri, naylon folyoları) doğru kutulara

atınız. Bu işlem ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılmasını sağlayacaktır

Eski elektrikli cihazların atılması

Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), 2012/19/EU yasası eski elektrikli

cihazların normal ayrıştırılmamış yerel yönetimlere ait çöp döngüsüne katamayacağınızı belirtir.

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

Üstü çarpılanmış tekerlekli çöp kutusu sembolü sizin sorumluluğunuz olan; elektrikli

cihazların ayrı olarak toplanıp imhasının zorunluluğunu hatırlatır .

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

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

Montaj talimatları

Kurulumdan önce

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

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

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

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

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

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

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

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

Uyarı: Fırın kurulduktan sonra prize ulaşabileceğinizden emin olmalısınız.

Kurulumdan sonra

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

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

UYARI: FIRIN TOPRAKLANMALIDIR.

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

Fırın sadece kapağı doğru şekilde kapandığında çalışır.

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

55.....	معلومات السلامة	68.....	تعليمات عامة لإزالة التجمد
55.....	سلامة الأطفال والمعاقين	68.....	الطهي باستخدام فرن المايكروويف
55.....	السلامة العامة	69.....	الطهي بالمايكروويف
57.....	التركيب	69.....	الجدول والاقتراحات - طهي الخضار
57.....	التنظيف والصيانة	70.....	الجدول والاقتراحات - طهي السمك
58.....	الخدمة والإصلاح	70.....	الطهي بالشواية
58.....	تجنب إتلاف الفرن أو المواقف الخطرة الأخرى باتباع هذه التعليمات	70.....	الجدول والاقتراحات - الشواية بدون المايكروويف
60.....	مزايا فرن المايكروويف	71.....	الجدول والاقتراحات - المايكروويف + الشواية
60.....	لماذا يسخن الطعام	71.....	أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟
60.....	وضع تشغيل فرن المايكروويف	71.....	كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها
61.....	وصف فرن المايكروويف	71.....	وظيفة المايكروويف
62.....	وصف الوظائف	72.....	الأغطية
63.....	إعدادات أساسية	72.....	لوظيفة المايكروويف + الشواية
63.....	قفل السلامة	72.....	أواني وطبقات الألمنيوم
63.....	ضبط الساعة	72.....	جدول أدوات الفرن
63.....	إخفاء/إظهار الساعة	73.....	تنظيف وصيانة الفرن
64.....	الوظائف الأساسية	73.....	داخل الفرن
64.....	المايكروويف + الشواية	73.....	مقدمة الجهاز
64.....	فرن المايكروويف	74.....	الملحقات
64.....	الشواية	74.....	سقف الفرن
65.....	إزالة التجمد حسب الوقت (يدوي)	74.....	ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟
65.....	إزالة التجمد حسب الوزن (تلقائي)	75.....	استبد المصباح الضوء
65.....	الوظائف الخاصة	75.....	الخصائص الفنية
65.....	الوظيفة الخاصة	75.....	المواصفات
66.....	عند عمل الفرن	75.....	حماية البيئة
66.....	إلغاء دورة طهي	76.....	تعليمات التركيب
66.....	نهاية دورة الطهي	76.....	قبل التركيب
66.....	تحليل دورة طهي	76.....	بعد التركيب
66.....	تغيير البارمترات	77.....	التركيب
67.....	إزالة التجمد		

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

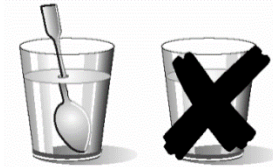
تحذير! خطر الاختناق أو الإصابة أو العجز الدائم.

- 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 اختيار أوقات طويلة أو مستويات طاقة عالية عند تسخين كميات صغيرة من الطعام. مثلاً، يمكن لقرص الخبز أن يحترق بعد 3 دقائق إذا كان مستوى الطاقة عالي جداً.
- للتحمير، استخدم فقط وظيفة الشوي وراقب الفرن طوال الوقت، فإذا استخدمت الوظيفة المشتركة لتحمير الخبز، فسوف يحترق خلال مدة قصيرة جداً.
- تأكد من عدم ملامسة أسلاك الطاقة للأجهزة الكهربائية الأخرى، لباب الفرن الساخن. يمكن أن يذوب عازل السلك. خطر قصر الدارة!

التركيب

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

التنظيف والصيانة

- **تحذير!** افصل الإمداد بالتيار قبل التنظيف والصيانة.
- يجب تنظيف الجهاز بشكل منتظم مع إزالة كل بقايا الطعام.
- يمكن أن تتلف أسطح الجهاز إذا لم يتم الحفاظ على نظافته، مما يؤدي إلى تقليص العمر العملي للجهاز وقد يؤدي إلى مواقف خطيرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة وقاسية أو أشياء حادة لتنظيف الباب الزجاجي فقد تؤدي لخدش السطح، بما قد يؤدي 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 نظراً لاستحالة التحكم في درجة حرارة الزيت الذي يتم تسخينه في أفران المايكروويف.
- قاعدة سيراميكية 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.

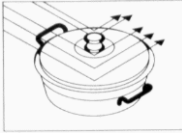
ويولد الاحتكاك بين الجزيئات الحرارية، والتي تسبب ارتفاع درجة حرارة الطعام أو إذابته أو طهيها أو إبقائه ساخناً.

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.

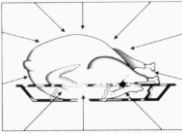
تنعكس الموجات الصغرى بالمعدن...



... 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:

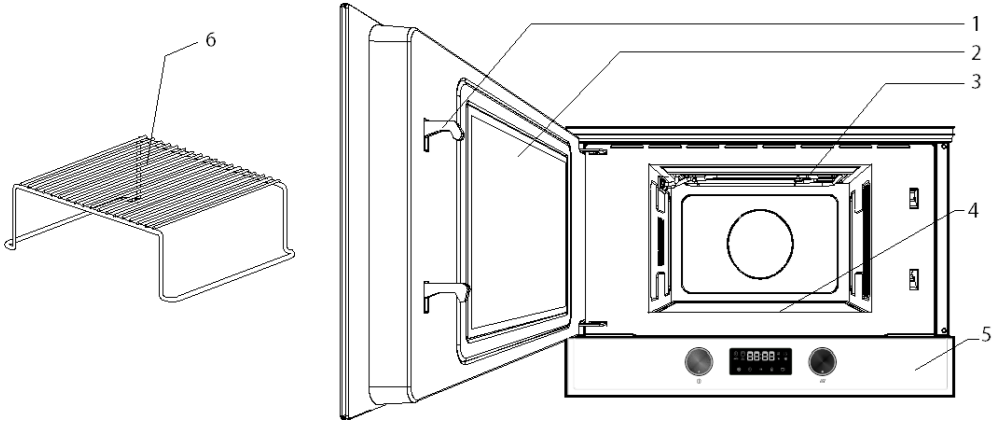
1. التوفير في زمن الطهي، بوجه عام فسوف يكون هناك تقليص في الوقت مقداره 4/3 مقارنة بالوقت المستغل في الطهي التقليدي.
2. إزالة التجمد فائق السرعة، والذي يخفف من خطر تطور البكتيريا.
3. توفير الطاقة.
4. الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام بسبب اختزال وقت الطهي.

وضع تشغيل فرن المايكروويف

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

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

وصف فرن المايكروويف



4. قاعدة سيراميكية

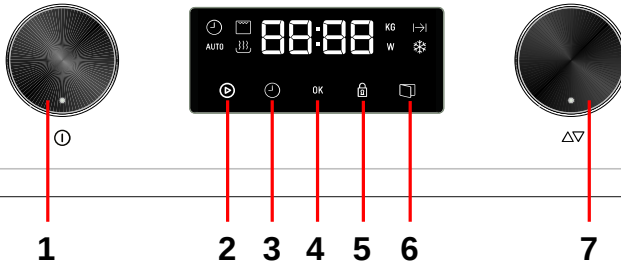
1. ملاقط

5. لوحة التحكم

2. النافذة الزجاجية على الباب

6. الرف

3. الشواية المنسدلة



5. مفتاح "قفل الأمان"

1. زر اختيار الوظيفة

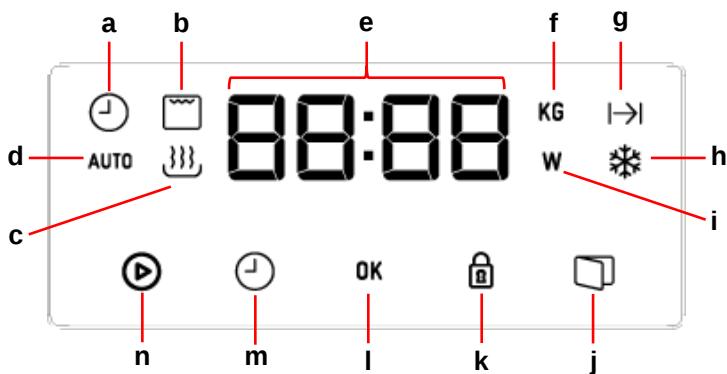
6. مفتاح "فتح الباب"

2. مفتاح "إبدأ" / "توقف"

7. زر التدوير

3. مفتاح "الساعة"

4. مفتاح "موافق"

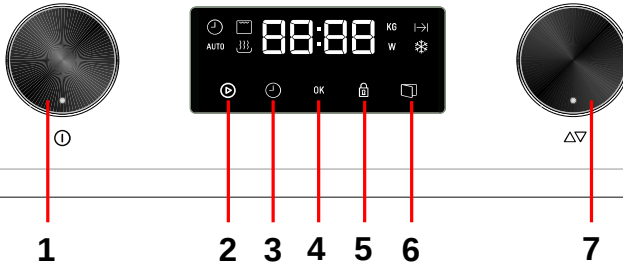


مؤشر الساعة	a	مؤشر إزالة التجمد حسب الوقت	h
مؤشر عمل الشواية	b	مؤشر الطاقة	i
مؤشر وظيفة المايكروويف	c	مفتاح "فتح الباب"	j
مؤشر وظيفة المايكروويف + الشواية	b + c	مفتاح "قفل الأمان"	k
مؤشرات ذاكرات الطهي	d	مفتاح "موافق"	l
شاشة	e	مفتاح "الساعة"	m
مؤشر إزالة التجمد حسب الوزن	f	مفتاح "ابدأ" / "توقف"	n
مؤشر الفترة الزمنية	g		

وصف الوظائف

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

إعدادات أساسية



إذا كنت تريد أن ترى شاشة الساعة مرة أخرى، فاضغط مرة أخرى على مفتاح الساعة (3) لمدة 3 ثوان.

قفل السلامة

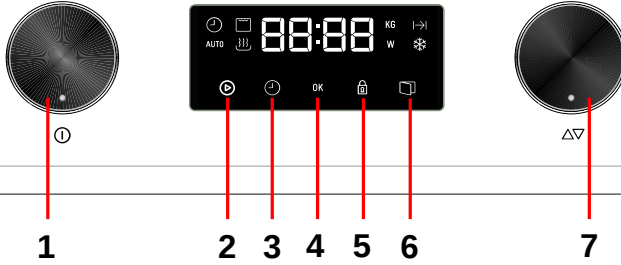
1. لقفل الفرن عن العمل فاضغط على مفتاح "قفل السلامة" (5) لمدة 3 ثوان. عندئذ سوف تسمع إشارة صوتية ويضيء مؤشر قفل الأمان. سوف يتم قفل الفرن عن العمل وهو في هذه الحالة، ولن يمكن استخدامه.
2. لإتاحة عمل الفرن فاضغط على مفتاح "قفل السلامة" (5) مرة أخرى لمدة 3 ثوان. عندئذ سوف تسمع إشارة صوتية وينطفئ مؤشر قفل الأمان.

ضبط الساعة

1. اضغط على مفتاح الساعة (3) إذا كانت شاشة الساعة/ الفترة الزمنية تعرض الساعة. عندئذ سوف تبدأ أرقام الساعة في الوميض.
2. قم بإدارة زر التدوير (7) لضبط القيمة الصحيحة للساعة.
3. اضغط مرة أخرى على مفتاح الساعة (3) لضبط الدقائق. عندئذ سوف تبدأ أرقام الدقائق في الوميض.
4. قم بإدارة زر التدوير (7) لضبط القيمة الصحيحة للدقائق.
5. للإنتهاء اضغط مرة أخرى على مفتاح الساعة (3).

إخفاء/إظهار الساعة

إذا كانت شاشة الساعة تزعجك، فيمكنك إخفاؤها من خلال الضغط على مفتاح الساعة (3) لمدة 3 ثوان. النقاط التي تفصل بين الساعات والدقائق سوف تومض، لكن الجزء المتبقي من شاشة الساعة سوف يظل مختفياً.



فرن المايكروويف

استخدم هذه الوظيفة لطهي الخضروات والبطاطس والأرز والأسماك واللحوم وتسخينهما.

1. استمر في إدارة زر اختيار الوظيفة (1) إلى أن تومض لمبة وظيفة المايكروويف. عندئذ سوف تعرض شاشة الفترة الزمنية البيان 10:00.

2. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.

3. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار. تومض قيمة طاقة المايكروويف في شاشة الطاقة. عندئذ يبدأ مؤشر طاقة المايكروويف في الوميض.

4. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط مستوى طاقة المايكروويف. إذا لم تقم بإدارة الزر، فسوف يعمل الفرن بطاقة 850 وات.

5. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار.

6. اضغط على مفتاح ابدأ / توقف (2). سيبدأ الفرن في العمل.

ملاحظة:

يمكن أن يتم الضغط على زر البدء في أي وقت بالمتواليّة الموضحة أعلاه، وسوف يبدأ الفرن عملية الطهي بالاستعانة بالبارمترات الموضحة.

الشواية

استخدم هذه الوظيفة لتحميمص سطح الطعام بسرعة.

1. استمر في إدارة زر اختيار الوظيفة (1) إلى أن تومض لمبة وظيفة الشواية. عندئذ سوف تعرض شاشة الفترة الزمنية البيان 10:00.

2. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.

3. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار.

4. اضغط على مفتاح ابدأ / توقف (2). سيبدأ الفرن في العمل.

المايكروويف + الشواية

1. استمر في إدارة زر اختيار الوظيفة (1) إلى أن يومض مؤشر وظيفة المايكروويف + الشواية. عندئذ سوف تعرض شاشة الفترة الزمنية البيان 10:00.

2. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.

3. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار. تومض قيمة طاقة المايكروويف في شاشة الطاقة. عندئذ يبدأ مؤشر طاقة المايكروويف في الوميض.

4. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط مستوى طاقة المايكروويف. إذا لم تقم بإدارة الزر، فسوف يعمل الفرن بطاقة 360 وات. الطاقة القصوى التي يمكن أن يتم اختيارها تبلغ 360 وات.

5. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار.

6. اضغط على مفتاح ابدأ / توقف (2). سيبدأ الفرن في العمل.

ملاحظة:

يمكن أن يتم الضغط على زر البدء في أي وقت بالمتواليّة الموضحة أعلاه، وسوف يبدأ الفرن عملية الطهي بالاستعانة بالبارمترات الموضحة.

إزالة التجمد حسب الوقت (يدوي)

استخدم هذه الوظيفة لإزالة تجمد أي نوع من الطعام بسرعة.

3. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار.
تومض قيمة وزن الطعام في شاشة الوزن. عندئذ يبدأ مؤشر الوزن في الوميض.

4. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط وزن الطعام. إذا لم تتم بإدارة هذا الزر، فسوف يعمل الفرن بوزن 200 جم.

5. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار.

6. اضغط على مفتاح ابدأ / توقف (2). سيبدأ الفرن في العمل.

7. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض شاشة الوزن كلمة: *turn*

وبين الجدول التالي برامج وظيفة إزالة التجمد حسب الوزن، موضحاً فترات الوزن، وأوقات إزالة التجمد والانتظار (لضمان توحيد درجة حرارة الطعام).

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

ملاحظة مهمة: راجع "تعليمات عامة لإزالة التجمد."

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى تومض لمبة وظيفة إزالة التجمد حسب الوقت. يومض 10:00 على الشاشة حينئذٍ.

2. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط الفترة الزمنية.

3. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار.

4. اضغط على مفتاح ابدأ / توقف (2). سيبدأ الفرن في العمل.

5. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة كلمة: *turn*.

إزالة التجمد حسب الوزن (تلقائي)

1. استمر في إدارة زر اختيار الوظيفة (1) إلى أن يومض مؤشر وظيفة إزالة التجمد حسب الوزن. عندئذ سوف تعرض شاشة الفترة الزمنية نوع الطعام "Pr 1".

2. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط نوع الطعام. إذا لم تتم بإدارة هذا الزر، فسوف يعمل الفرن مع نوع الطعام "Pr 1".

الوظائف الخاصة

الوظيفة الخاصة "أوتوماتيكي"

1. أدر زر اختيار الوظيفة (1) حتى يومض مؤشر الوظيفة الخاصة. تعرض الشاشة حينئذٍ البرنامج "P1".

2. قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط البرنامج. إذا لم تتم بإدارة هذا الزر، فسوف يعمل الفرن بالبرنامج "P1". ج.

3. اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار.

4. اضغط على مفتاح "إبدأ/توقف" (2). سيبدأ الفرن في العمل.

5. اقلب الطعام عندما يطلق الفرن صوت تنبيه وتومض الشاشة السفلية كلمة: *turn*

بين الجدول التالي برنامج الوظيفة الخاصة، موضحاً فترات الوزن، وأوقات الطهي والانتظار (لضمان توحيد درجة حرارة الطعام).

البرنامج	نوع الطعام	الوقت (دقيقة)	التعليمات
P1	طهي البطاطس	10	ضع البطاطس (حوالي 500 جم) مع بعض الماء في وعاء مقاوم لتأثير الحرارة، وضع الوعاء على القاعدة السيراميكية وادخله في المايكروويف

البرنامج	نوع الطعام	الوقت (دقيقة)	التعليمات
P2	الغلي البطيء/أطباق مطبوخة	19	ضع المقادير معاً في وعاء واحد لغلّيها/طبخها (مثلاً كرنب ودجاج مطبوخ)، وقم بتغطيته وضعه على القاعدة السيراميكية.

ملاحظات مهمة:

أطول في التسخين من الطعام الموجود في درجة حرارة الغرفة. إذا كانت درجة حرارة الطعام ليست المطلوبة، فيجب تحديد وزن أكبر أو أقل في المرة القادمة لتسخين الطعام.

● بعد التسخين، يجب تحريك الطعام، ثم ترك الطعام يستقر لبعض الوقت للسماح بتوحيد الحرارة في الطعام بأكمله.

تحذير! قد تصبح الحاوية شديدة السخونة بعد التسخين. على الرغم من أفران المايكرويف لا تسخن معظم الحاويات، فقد تسخن الحاويات نتيجة نقل الحرارة من الطعام.

● يجب دائماً استخدام الأطباق والأغطية المناسبة للمايكرويف لتجنب فقدان السوائل.

● يجب تحريك أو مزج الأطعمة عدة مرات أثناء التسخين، وخصوصاً عندما يصدر الفرن صوتاً وتومض الشاشة وذلك النحو التالي -.

توضيح

● يعتمد الوقت اللازم لتسخين الطعام على درجة حرارته الأولية. سيستغرق الطعام المأخوذ مباشرة من التلاجة وقتاً

عند عمل الفرن...

تحليل دورة طهي

السلطة لا يمكن تعديلها عندما يتم مقاطعة عملية الطبخ. استكمل كما يلي:

- اضغط على مفتاح "ابدأ/توقف" (2). توقف الفرن العمل;
- اضغط على مفتاح "موافق" (4)، تومض الشاشة;
- قم بإدارة زر التدوير (7) في أي اتجاه لضبط مستوى طاقة المايكرويف
- اضغط على مفتاح "موافق" (4) لتأكيد الاختيار.
- اضغط على مفتاح "ابدأ/توقف" (2). سيبدأ الفرن في العمل.

إلغاء دورة طهي

إذا كنت تريد إلغاء عملية الطهي، فاضغط على مفتاح **ابدأ/توقف** لمدة 3 ثوان.

سيتم حينها إصدار صوت وسيظهر الوقت على الشاشة.

نهاية دورة الطهي

في نهاية العملية، ستصدر ثلاثة أصوات تنبيهية وستظهر على الشاشة كلمة "النهاية".

يتم تكرار الأصوات التنبيهية كل 30 ثانية حتى يتم فتح الباب أو الضغط على مفتاح **ابدأ/توقف**.

يمكنك إيقاف دورة الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح **ابدأ/توقف** مرة واحدة أو بفتح باب الفرن.

في الحالتين:

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

يمكنك حينها عند الرغبة:

1. قلب الطعام أو تحريكه للتأكد من أنه سيتم طهيه بالتساوي.
2. قم بتغيير بارمترات العملية.
3. قم بإلغاء العملية بالضغط على مفتاح **ابدأ/توقف** لمدة 3 ثوان.

لإعادة تشغيل العملية، أغلق الباب واضغط على مفتاح **ابدأ/توقف**

تغيير البارمترات

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

لتغيير الوقت، أدر الزر الدوار. يكون الوقت الجديد المحدد صالحاً على الفور.

إزالة التجمد

يظهر الجدول التالي أوقات إزالة التجمد والانتظار
المتوقعة (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
اقلب مرة واحدة	10-5	3-2	100	أجزاء من اللحم، لحم العجل ولحم البقر ولحم الخنزير
اقلب مرة واحدة	10-5	5-4	200	
اقلب مرتين	15-10	12-10	500	
اقلب مرتين	30-20	23-21	1000	
اقلب مرتين	30-20	34-32	1500	
اقلب 3 مرات	35-25	45-43	2000	الجولاش
اقلب مرتين	15-10	10-8	500	
اقلب 3 مرات	30-20	19-17	1000	
اقلب مرة واحدة	15-10	4-2	100	لحم مفروم
اقلب مرتين	30-20	14-10	500	
اقلب مرة واحدة	15-10	6-4	200	السجق (النقانق)
اقلب مرتين	20-15	12-9	500	
اقلب مرة واحدة	10-5	6-5	250	دجاج، قطع الدجاج
اقلب مرتين	30-20	24-20	1000	دجاج
اقلب 3 مرات	35-25	42-38	2500	فرخة بولارد
اقلب مرة واحدة	10-5	5-4	200	شرائح السمك
اقلب مرة واحدة	10-5	6-5	250	سمك السلمون المرقط
اقلب مرة واحدة	10-5	3-2	100	الروبيان
اقلب مرتين	20-10	11-8	500	
اقلب مرة واحدة	10-5	5-4	200	الفواكه
اقلب مرة واحدة	10-5	9-8	300	
اقلب مرتين	20-10	14-11	500	
اقلب مرة واحدة	10-5	5-4	200	الخبز
اقلب مرة واحدة	15-10	12-10	500	
اقلب مرتين	20-10	17-15	800	
	15-10	10-8	250	الزبدة
	15-10	8-6	250	جبنة كريمية
	15-10	8-7	250	الكريمة

تعليمات عامة لإزالة التجمد

وجبنة الكريمة والكريمة بالكامل. إذا كانوا على درجة حرارة الغرفة، فسيكونوا جاهزين للتقديم خلال دقائق قليلة. في حالة الكريمة شديدة التجمد، وإذا كان هناك بعض قطع الجليد فيها فيجب خفقاها قبل التقديم.

8. ضع الدجاج على طبق مقلوب بحيث يتم تصريف العصارة بشكل أسهل.

9. يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيرًا.

10. يجب لف الخبز بمنديل حتى لا يجف كثيرًا.

11. انزع الطعام المجمد من الغلاف ولا تنسى أن تنزع أي مشابك معدنية. إذا كان الوعاء المستخدم لحفظ الطعام في الثلاجة يصلح للاستخدام للتسخين والطهي، فما عليك سوى نزع الغطاء. وفي الحالات الأخرى يجب وضع الطعام في أوعية مناسبة للاستخدام في أفران المايكروويف.

12. يجب التخلص من السوائل التي تنتج عن عملية إزالة التجمد وخاصة في حالة الدجاج. ولا يجب تحت أي ظرف أن تلامس الأطعمة الأخرى.

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

1. استخدم فقط أطباق مناسبة للمايكروويف عند إزالة التجمد (الفخار، الزجاج، البلاستيك المناسب).

2. تشير وظيفة إزالة التجمد بالوزن والجدول إلى إزالة الطعام غير المطبوخ (النيء).

3. عتمد وقت إزالة التجمد على كمية وسماكة الطعام. عند تجميد الطعام، تذكر عملية إزالة التجمد. وزع الطعام بشكل متساوٍ في الوعاء.

4. قم بتوزيع الطعام قدر المستطاع داخل الفرن. يجب أن توضع الأجزاء الأكثر سماكة من السمك أو أرجل الدجاج باتجاه الخارج. ويمكن حماية الأجزاء الضعيفة بغطاء ألومنيوم. هام: يجب ألا يتلامس غطاء الألومنيوم مع جدران الجوف، حيث يمكن أن يسبب تماسًا كهربائيًا.

5. يجب تقليب الأجزاء الأكثر سماكة من الطعام عدة مرات.

6. قم بتوزيع الطعام المجمد بأفضل طريقة متساوية ممكنة. لأن الأجزاء النحيفة والضيقة تذوب أسرع من الأجزاء السمكية في الأعلى.

7. يجب عدم تذكيب الأطعمة الغنية بالسمن كالزبدة

الطهي باستخدام فرن المايكروويف

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

اتبع النصائح التالية عند الطهي بالمايكروويف الخاص بك:

• قم قبل طهي أو تسخين الطعام ذو الصدف أو الجلد (مثل، التفاح، الطماطم، البطاطس، السجق) بتقبه كي لا ينفج. قطع الطعام قبل البدء بتحضيره.

• تأكد قبل استخدام الأوعية فيما إذا كانت مناسبة للاستخدام في فرن المايكروويف (انظر فقرة أنواع أدوات الفرن).

• عند تحضير الطعام ذو الرطوبة القليلة جدًا (مثل إزالة تجمد الخبز، تحضير الفشار، وغير ذلك) تتبخر الرطوبة بسرعة. بعدها يعمل الجهاز بفرغ وربما يحترق الطعام. يمكن أن يسبب هذا الموقف تلفًا للجهاز وللوعاء المستخدم. ولذلك يجب ضبط

• عملية الطهي.

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

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

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

• يجب عدم إغلاق الأكياس البلاستيكية بمشابك حديد. استخدم مشابك بلاستيك بدلًا 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

الفرن فقط على الوقت المطلوب ويجب مراقبة

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.

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

الجدول والاقتراحات - طهي الخضار

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

الجدول والاقتراحات – طهي السمك

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

الطهي بالشواية

الجدول والاقتراحات – الشواية بدون المايكروويف

الأسماك	الكمية (غرام)	الوقت (دقيقة)	التعليمات
الأسماك			
سمك القاروس	800	18-24	ضع طبقة من الزبدة. وعند انقضاء نصف الوقت، اقلبهم ورش البهارات.
السردين/الغرنار	6-8 سمك.	15-20	
اللحم			
السجق (النفاق)	6-8 وحدات	22-26	اثقبهم بالشوكة خلال منتصف عملية الطهي واقلبهم.
الهامبرجر المجمد	3 وحدات	18-20	اقلبهم بعد مرور نصف فترة الطهي.
لحم ضلع (بسمكة 3 سم تقريباً)	400	25-30	ضع زيتاً. خلال منتصف وقت الطهي، ضع القليل من الزيت عليه واقلبه.
أنواع أخرى			
التحميص	4 وحدات	1½-3	راقب عملية التحميص. اقلب
الشطائر المحمصة	وحدتان	5-10	راقب عملية التحميص.

قبل أن يتم شيه.

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

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

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

لن يكون من الممكن فتح السجق إذا تم ثقبه بالشوكة

الجدول والاقتراحات – المايكروويف + الشواية

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

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

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

إذا لم يكن الوقت كافيًا لتحمير الطعام بشكل جيد، فقم بضبط وظيفة الشواية لمدة 5 أو 10 دقائق إضافية. يرجى اتباع أوقات التحمل ولا تتسبى تقليب قطع اللحم. يجب استخدام طبق الدوران في عملية الطهي ما لم يكن هناك تعليمات لفعل العكس. تكون القيم المشار إليها في الجداول صالحة عندما يكون الجوف باردًا (ولا تتطلب تسخينًا مبدئيًا سلفًا)

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

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

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

أي نوع من أدوات الطهي بالفرن يمكن أن نستخدم؟

والسيراميك الرقيق فقط لفترة قصيرة من الوقت (للتسخين مثلاً).

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

كيف تجرب أدوات الفرن التي تريد استعمالها

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

تحذير:

في حالة استخدام المايكروويف، يُرجى التأكد من عدم

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

الشبكة الحديدية!

- سيكون وقت الطهي أطول لأن الموجات ستتدخل فقط من أعلى الطعام. وفي حالة ساورك 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 الزائدة بتغطيتها الأطراف المطلوبة.

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

الأغطية

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

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.

وجود أجسام غير مناسبة بداخل الفرن، بما في ذلك الأرفف السلكية أو الصناعات التي تعد جزءًا من الجهاز، ولا ينبغي استخدامها بمفردها عند تشغيل الشواية أو الفرن.

وظيفة الشواية

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

وتعتبر الأطباق البلاستيكية غير مناسبة للاستخدام في الشواية.

لوظيفة المايكروويف + الشواية

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

أواني وطبقات الألومنيوم

يمكن وضع الطعام المطبوخ مسبقًا في الأوعية الألومنيوم أو مغلفة بغلاف ألومنيوم في فرن المايكروويف في حال تم التقيد بالتعليمات التالية: انتبه لتعليمات الشركة المصنعة المطبوعة على الغلاف.

- يجب ألا يكون ارتفاع الأواني الألومنيوم أكثر من 3 سم ويجب ألا يلامسوا جدران الجوف (مسافة 3 سم على الأقل). ويجب نزع الغطاء الألومنيوم.
- ضع الوعاء الألومنيوم على طبق الدوار مباشرة. وإذا تم استخدام الشبكة الحديدية، فيجب وضعها على طبق خزفي. لا تضع الوعاء مباشرة على

جدول أدوات الفرن

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

أنواع أدوات الفرن	وضع التشغيل	المايكروويف		الشواية	المايكروويف + الشواية
		إزالة التجمد / التسخين	الطهي		
الزجاج والخزف (1)	منزلي، غير مقاوم للحرارة، يمكن غسله في غسالة الصحون	نعم	نعم	لا	لا
الخزف المصقول	زجاج وخزف مقاوم للحرارة	نعم	نعم	نعم	نعم
خزف، أطباق الفخار (2)	غير مصقول أو مصقول بدون زخرفة معدنية	نعم	نعم	لا	لا
أطباق الفخار الطيني (2)	مصقول	نعم	نعم	لا	لا
غير مصقول	غير مصقول	لا	لا	لا	لا

المايكروويف + الشواية	الشواية	المايكروويف		وضع التشغيل	أنواع أدوات الفرن
		الطهي	إزالة التجمد / التسخين		
لا	لا	لا	نعم		الأطباق البلاستيكية (2)
لا	لا	نعم	نعم		مقاوم للحرارة حتى 100 درجة مئوية مقاوم للحرارة حتى 250 درجة مئوية
لا	لا	لا	لا		الأغلفة البلاستيكية (3)
لا	لا	نعم	نعم		غلاف لاصق للطعام سيلوفان
لا	لا	لا	نعم		ورق، ورق مقوى، ورق البرشمان (4)
لا	نعم	لا	نعم		معدن
نعم	نعم	نعم	لا		غلاف ألومنيوم
لا	نعم	نعم	نعم		تغليف ألومنيوم (5)
					الملحقات

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

تنظيف وصيانة الفرن

يعتبر التنظيف العمل الوحيد المطلوب للصيانة بالأحوال الطبيعية.

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

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

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

لا تستخدم أجهزة تنظيف بتوليد البخار أو الضغط العالي.

مقدمة الجهاز

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

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

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

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

لا تدع الماء يدخل داخل الفرن.

داخل الفرن

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

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

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

تأكد من عدم دخول الماء في فتحات التهوية بالمايكروويف.

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

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

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

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

سقف الفرن

يمكن تخفيض الشواية إذا كان سقف الفرن قذرًا لتسهيل تنظيفه.

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

1. قم بتدوير دعامة الشواية 180 درجة (1).
2. قم بخفض الشواية بلطف (2). لا تستخدم قوة زائدة مما قد يؤدي للتلف.

ماذا يجب أن أفعل إذا لم يعمل الفرن؟

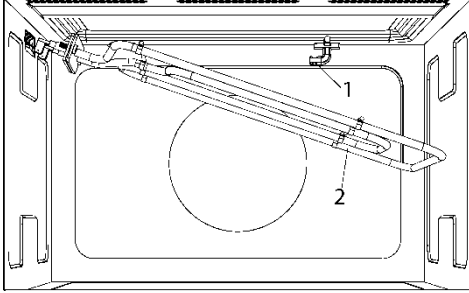
تحذير! يجب تنفيذ كل أعمال الإصلاح فقط من قبل فني مختص. وسيكون أي عمل إصلاح يتم من قبل شخص غير مرخص من الشركة المصنعة خطيرًا.

لا تحتاج للاتصال بخدمة الدعم لحل المشاكل التالية:

- لا تظهر الشاشة! تأكد أنه:
 - تم إقفال مؤشر الوقت (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).
- لا يحدث شيء عندما أضغط على المفاتيح! تأكد أنه:
 - تم تفعيل قفل السلامة (انظر فقرة الإعدادات الرئيسية).
- الفرن لا يعمل! تأكد أنه:
 - تم إدخال مأخذ الطاقة بشكل صحيح في القابس.

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

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



الملحقات

نظف الملحقات بعد كل استعمال. وفي حالة اتساخها بشدة، انقعها أولاً، ثم استخدم فرشاة وإسفنجة. يمكن غسل الملحقات في غسالة الصحون. تأكد من أن الطبق الدوار وقاعدته الخاصة نظيفة دائماً. لا تقم بتشغيل الفرن ما لم يكن قرص الدوران ودعامته الخاصة في مكانهما.

- 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).
 - أدوات الفرن تلامس جدران الفرن.
 - توجد أشياء رخوة أو أدوات مائدة أو أدوات طهي داخل الفرن.

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

• تعرض الشاشة البيان "cErr"!

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

استبدال مصباح الضوء

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

- لا يسخن الطعام أو يسخن بشكل بطيء جدًا! 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 جدًا 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 تلقائيًا.

الخصائص الفنية

المواصفات

- فولتية التيار المتردد
- الطاقة المطلوبة
- طاقة الشواية
- طاقة مخرج المايكروويف
- تردد المايكروويف
- الأبعاد الخارجية (العرض×الطول×العمق)
- الأبعاد الداخلية (العرض×الطول×العمق)
- سعة الفرن
- الوزن

حماية البيئة



التخلص من المعدات غير المستخدمة

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

وينبغي تجميع الأجهزة القديمة بشكل منفصل لتمكين استعادة عناصر المواد المكونة وإعادة تدويرها، ولمنع

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.

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

تعليمات التركيب

قبل التركيب

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

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

افتح باب الفرن وأخرج كل الملحقات وانزع مواد التغليف.

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

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

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

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

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

أماكن البيع، وطلب معلومات عن الأماكن المناسبة للتخلص من أجهزةهم الكهربائية القديمة.

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

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

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

بعد التركيب

تم تزويد الفرن بسلك طاقة ومأخذ للتيار أحادي الطور.

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

تحذير: يجب تأريض الفرن.

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

يعمل الفرن فقط عندما يتم إغلاق الباب بشكل صحيح.

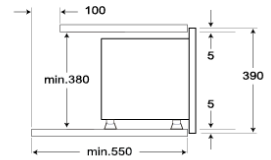
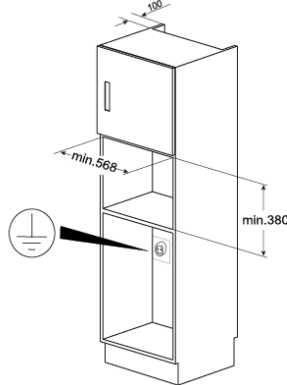
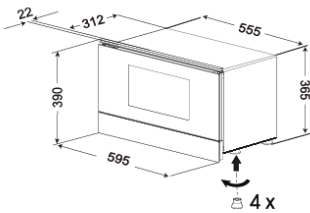
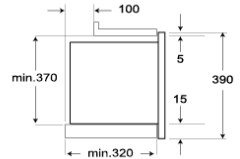
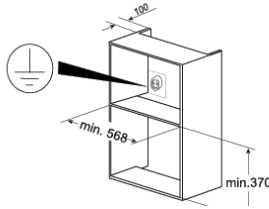
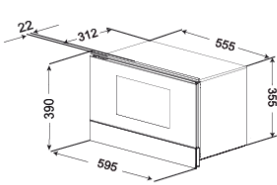
بعد الاستعمال الأول، نظف الفرن من الداخل وملحقات الفرن باتباع تعليمات التنظيف المذكورة في مقطع "تنظيف وصيانة الفرن".

Ενσωμάτωση/ Kurulum / التركي

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 yükseklikte 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

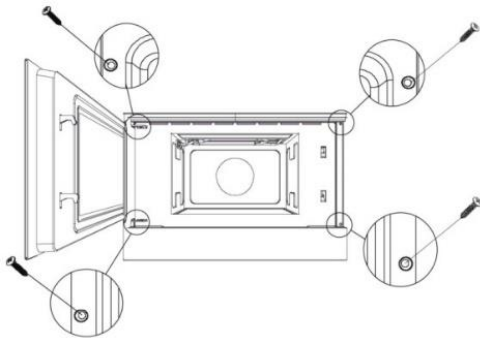
- Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.

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

1730285-i

