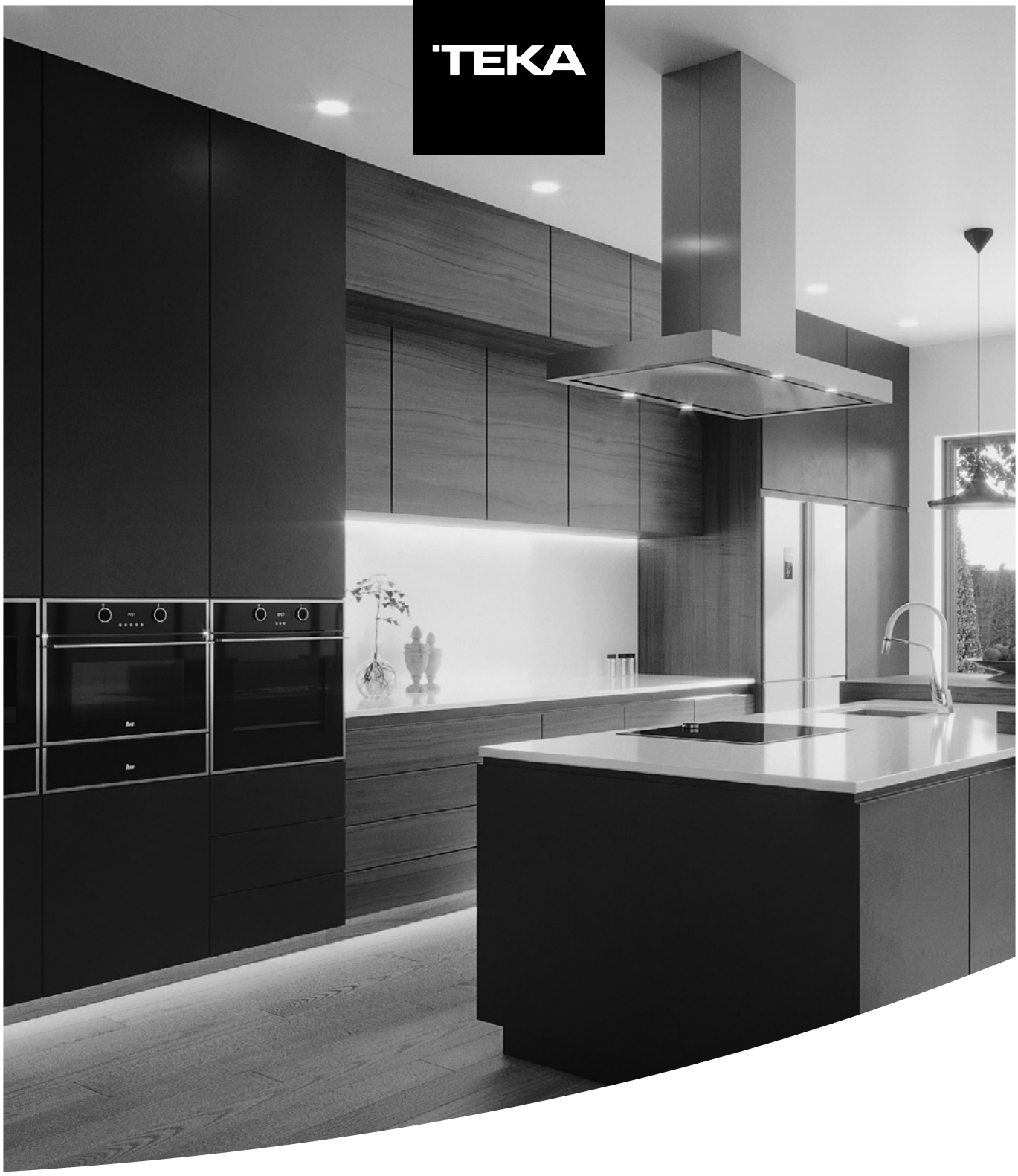


User Manual
MWR 22 BI

CS SK RO EL TR

www.teka.com

CS

Obsah

Bezpečnostní informace 3
Výhody mikrovlnných trub 8
Popis trouby 9
Popis funkcí tlačítek 9
Instrukce pro použit 10
Mikrovlny 10
Když je trouba v provozu... 10
Přerušení programu vaření 10
Změna parametrů 10
Funkce přerušení vaření 10
Ukončení činnosti 10
Odmrazování 11
Všeobecné návody pro odmrazení 12
Příprava jídel v mikrovlnné troubě 13
Jaké druhy nádob je možno používat? 15
Funkce mikrovlny 15
Hliníkové 15
Víka 15
Čištění a péče 17
Přední panel 17
Vnitřek trouby 17
Výměna žárovky osvětlení 18
Technické vlastnosti 19
Specifikace 19
Ochrana životního prostředí 19
Návod k instalaci 20
Před instalací 20
Po instalaci 20
Interiorul 55
Instalace 97

Milý Zákazníku,

Nejdříve bychom Vám raději poděkovali, že jste dal přednost našemu výrobku.

Prosím, přečtěte si pečlivě pokyny uvedené v této příručce, neboť Vám pomohou dosáhnout lepších výsledků při používání této mikrovlnná trouby.
PROSÍM UCHOVEJTE TENTO MANUÁL PRO KONZULTACE V BUDOUCNOSTI.

Mějte tento manuál k dispozici vždy po ruce. Pokud poskytnete tento spotřebič jiné osobě, nezapomeňte jí předat také tento manuál!

Uživatelská příručka je také k dispozici ke stažení na **www.teka.com**

Bezpečnostní informace

⚠ Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

BEZPEČNOST DĚTÍ A POSTIŽENÝCH OSOB

UPOZORNĚNÍ! Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- **UPOZORNĚNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a pro následující způsoby použití:
  – kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  – farmářské domy;
  – pro zákazníky hotelů, motelů a jiných ubytovacích zařízení;
  – penziony a ubytovny.

Bezpečnostní informace

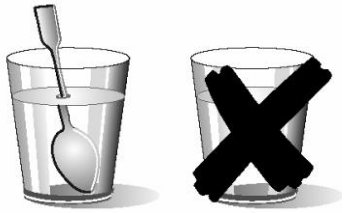
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tekutiny či jiné potraviny neohřívejte v hermeticky uzavřených nádobách. Mohou explodovat.
- Používejte jen nádobí vhodné k použití v mikrovlnných troubách.

  Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.
- Tento spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, hub, vlhkých hadrů a podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení či požár.
- **POZOR!** Trouba se nesmí používat v případě, že:
  - dvířka jsou nesprávně zavřená;
  - panty dvířek jsou poškozené;
  - povrch trouby, na který dvířka dosedají, nebo přední panel trouby je poškozený;
  - sklo dvířek je poškozené;
  - často vzniká v troubě elektrický oblouk, i když uvnitř nejsou žádné kovové předměty.

  Trouba se smí opět používat až po odborné opravě v autorizovaném servisním středisku.
- Pokud ze spotřebiče vychází kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se případné plameny uhasily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.
- Kojenecké láhve nebo skleničky s dětskou výživou byste měli zamíchat nebo protřepat, a před podáním si ještě ověřit jejich teplotu, aby se dítě nespálilo.
- Vajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívat, protože mohou explodovat i po dokončení mikrovlnného ohřevu.

Bezpečnostní informace

- **POZOR!** V mikrovlnné troubě nezahřívejte čistý líh nebo alkoholické nápoje. **NEBEZPEČÍ OHNĚ!**
  Výstraha!
- **Abyste zabránili přehřátí pokrmu nebo spálení, je velmi důležité nevolit příliš dlouhou dobu ohřevu nebo úroveň výkonu, zvláště při ohřívání malého množství potravin. Například rohlík se může spálit za méně než 3 minuty, pokud je zvolený výkon příliš vysoký**.
- Pro opékání a toastování použijte pouze funkci grilu a troubu po celou dobu sledujte. Pokud při toastování chleba použijete kombinovanou funkci, chléb může za velmi krátkou dobu shořet.
- Dbejte na to, aby se horkých dvířek trouby nikdy nedotýkaly síťové kabely od jiných elektrických zařízení. Izolace kabelu se tím může poškodit. Nebezpečí zkratu!



Dávejte pozor při ohřevu tekutin!
DÁVEJTE POZOR PŘI OHŘEVU TEKUTIN!
Když se tekutiny (voda, káva, čaj, mléko apod.) dostanou v troubě do bodu varu a rychle je vyjmete ven, může vroucí tekutina vystříknout. NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ A OPAŘENÍ! Abyste této situaci při ohřevu tekutin předešli, vložte do nádoby s tekutinou před vyjmutím lžičku nebo skleněnou tyčinku.

INSTALACE

- Elektrický systém musí být vybaven prostředky pro odpojení, s oddělením kontaktů u všech pólů, které poskytuje úplné rozpojení v souladu s kategorií přepětí III.
- Jestliže se zástrčka používá pro elektrické připojení, musí být po instalaci přístupná.
- Ochrana proti (nebezpečnému) dotyku musí být zajištěna instalací.

Bezpečnostní informace

ČIŠTĚNÍ:

- Spotřebič je nutné pravidelně čistit a odstraňovat jakékoliv zbytky potravin.
- Pokud není spotřebič udržován v čistém stavu, může jeho povrch zkorodovat, a ovlivnit tak celkovou životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Povrchy, kde přiléhají dvířka (přední panel vnitřku trouby a vnitřní část dvířek) musí být udržována v perfektní čistotě, aby byla zajištěna správná činnost trouby.
- Řiďte se prosím pokyny v kapitole “Čištění trouby a údržba”.

OPRAVY:

- **UPOZORNĚNÍ:** Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **UPOZORNĚNÍ:** Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze k tomu kvalifikovaná osoba.
- **UPOZORNĚNÍ:** Jsou-li poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se spotřebič používat, dokud jej neopraví kvalifikovaná osoba.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Opravy a údržbu, speciálně dílů pod proudem, smí provádět pouze technik autorizovaný výrobcem.

ŘIĎTE SE NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY, ABYSTE PŘEDEŠLI POŠKOZENÍ TROUBY NEBO JINÝM NEBEZPEČNÝM SITUACÍM:

- Nikdy nezapínejte troubu, když je prázdná. Pokud není dovnitř vložen žádný pokrm, může dojít k přetížení spotřebiče, jeho přehřátí a poškození. NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

Bezpečnostní informace

- Při testování naprogramování trouby vložte do trouby sklenici vody. Voda absorbuje mikrovlny a nedojde k poškození trouby.
- Nezakrývejte a neucpávejte ventilační otvory.
- Používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Před použitím jakéhokoli nádobí zkontrolujte, zda je vhodné pro mikrovlny (viz kapitolu o typech nádobí).
- Nikdy nesnímejte slídový kryt stropu vnitřního prostoru trouby! Tento kryt zabraňuje tukům a částečkám pokrmů poškodit generátor mikrovln.
- Uvnitř trouby nenechávejte žádné hořlavé předměty, jelikož by se mohly při zapnutí trouby vznítit.
- Nepoužívejte troubu jako spižírnu.
- Celá vejce ve skořápce a celá vařená vejce nesmí být v mikrovlnné troubě ohřívána, protože by mohla explodovat.
- Nepoužívejte troubu pro smažení, protože při ohřívání mikrovlnami není možné kontrolovat teplotu oleje.
- Abyste předešli popálení, vždy při manipulaci s nádobím a troubou používejte ochranné rukavice.
- Neopírejte se ani si nesedejte na dvířka trouby. Trouba by se tím mohla poškodit, zvláště panty. Dvířka unesou maximálně 8 kg.
- Keramická základna a mřížky unese maximální zátěž 8 kg. Nepřekračujte tuto zátěž, mohlo by to troubu poškodit.

Výhody mikrovlnných trub

U tradičních trub je teplo vyzařováno z topných článků nebo plynových hořáků a pomalu proniká z vnějšku do vnitřku potravin. Dochází zde přitom k velkým ztrátám energie při ohřívání vzduchu, komponentů trouby a nádob s vloženými potravinami.

V případě mikrovlnné trouby se teplo generuje přímo v potravině, to znamená, že vychází z potraviny směrem ven. Nedochází zde tudíž ke ztrátám tepla ve vzduchu, na stěnách vnitřku trouby nebo v nádobí (pokud je to nádobí určené pro použití v mikrovlnné troubě). Znamená to, že je ohřívána pouze potravina.

Shrneme-li, mají mikrovlnné trouby následující výhody:

1. Zkrácení doby přípravy jídel: obecně platí, že dochází ke zkrácení této doby až o 75 % v porovnání s tradiční troubou.
2. Zvláště rychlé rozmrazování pokrmů a tím snížení nebezpečí vytváření bakterií.
3. Úspora energie.
4. Zachování nutriční hodnoty potravin z důvodu zkrácení doby vaření/pečení.

Provozní režim mikrovlnné trouby

Mikrovlnná trouba obsahuje vysokonapěťový komponent, nazývaný magnetron, který přeměňuje elektrickou energii na energii mikrovln. Tyto elektromagnetické vlny jsou směrovány do vnitřku trouby pomocí vlnovodu a rozdělovány pomocí kovového rozptylovače nebo otáčivého talíře.

Uvnitř trouby se mikrovlny šíří všemi směry a jsou odráženy kovovými stěnami, čímž rovnoměrně pronikají potravinami.

Proč je potravina zahřívána

Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody působením mikrovln kmitají.

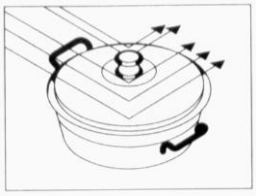
Vzájemným třením těchto molekul vzniká teplo, které zvyšuje teplotu potraviny, rozmrazuje ji, nebo ji peče nebo ji udržuje v teplém stavu.

Protože teplo se vytváří uvnitř potravin:

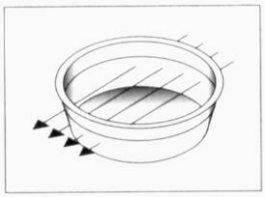
- Mohou být potraviny vařeny/pečeny bez jakýchkoli kapalin nebo olejů, nebo jen s velmi malým množstvím;
- Rozmrazování, ohřívání nebo vaření/pečení v mikrovlnné troubě je rychlejší než v tradiční troubě;
- Vitaminy, minerály a nutriční látky se uchovávají;
- Nemění se ani přirozená barva, ani chuť.

Mikrovlny procházejí porcelánem, sklem, lepenkou nebo plastovými výrobky, nikoli však kovem. Z tohoto důvodu nesmějí být v mikrovlnné troubě používány kovové nádoby, nebo nádoby, které obsahují kovové části.

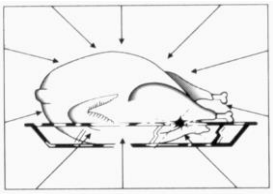
Mikrovlny jsou odráženy kovem …



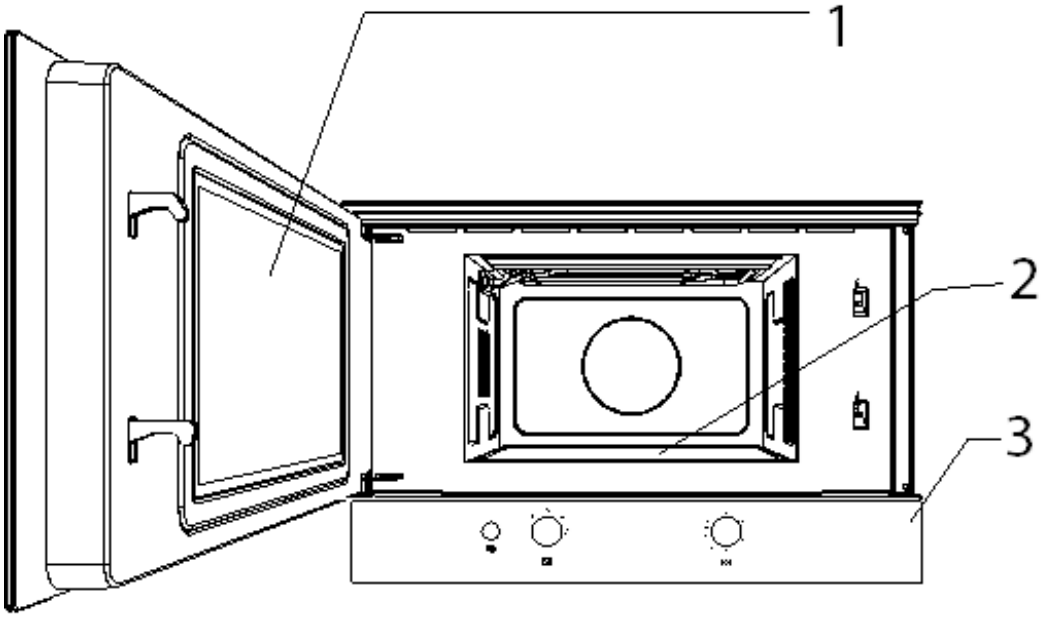
... procházejí skrz sklo a porcelán …



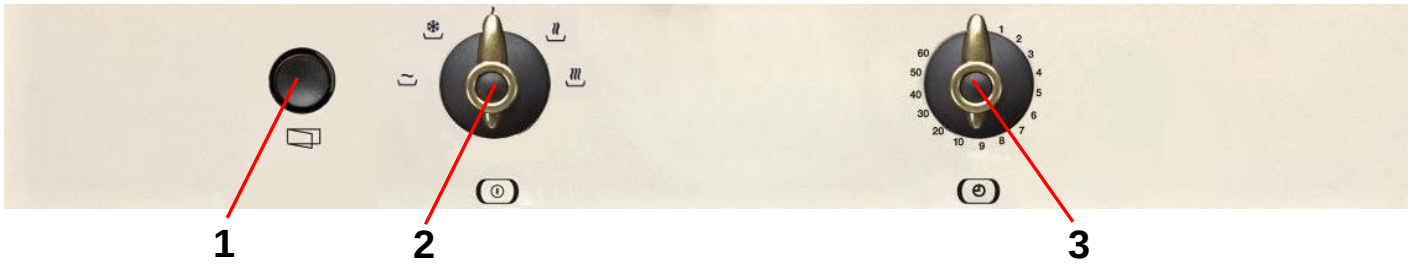
... a jsou absorbovány potravinami.



Popis trouby



1. – Skleněné okno na dvířkách
2. – Keramická základna
3. – Ovládací panel



1. – Tlačítko Otevřít
2. – Otočný ovladač funkcí
3. – Knoflíku pro odpočítáván

Popis funkcí tlačítek

Symbol	Popis	Výkon	Potraviny
	Ohřívání	150W	Pomalé rozmrazování citlivých potravin, udržování potravin v teplém stavu
	Odmrazování	290W	Vaření při nízké teplotě; vaření rýže; rychlé rozmrazování
	Minimální	460W	Rozpouštění másla Ohřívání dětské výživy
	Střední	650W	Zpracování zeleniny a ostatních potravin Opatrné vaření/pečení a ohřívání Ohřívání a vaření/pečení malého množství Ohřívání delikatesních potravin
	Největší	800W	Rychlé vaření/pečení a ohřívání tekutin a ostatních potravin.

Instrukce pro použit

Mikrovlny

Tuto funkci použijte k vaření a teplo zelenina, brambory, rýže, ryb a masa.

1. Stisknutím tTlačítko Otevřít dvířek otevřete dvířka trouby a nádobu s jídlem postavte Uvnitř trouby.
2 Nastavte otočný ovladač funkcí na pozici, která odpovídá požadovanému příkonu (viz tabulka: “Popis funkcí tlačítek”).
3. Otáčením Knoflíku pro odpočítáván v příslušném směru zadejte provozní dobu. Jestliže chcete vybrat dobu kratší od 2 minut, otočte knoflík na delší dobu a potom jej vraťte zpátky do polohy dvou minut.
4. Uzavřete dvířka. Mikrovlnná trouba začne fungovat.

Když je trouba v provozu...

Přerušení programu vaření

Proces vaření můžete kdykoli zastavit jedním stisknutím **Tlačítko Otevřít**.

V tomto případech:

- Emise mikrovln se okamžitě zastaví.
- Časovač se zastaví a displej ukáže zbývající dobu provozu

Pokud chcete, můžete nyní:

- Otočit nebo zamíchat pokrm, aby se prohříval stejnoměrně.
- Změnit parametry přípravy pokrmu.
- Zrušit celý proces jak je popsáno níže.

Chcete-li proces vaření obnovit, zavřete dvířka.

Změna parametrů

Provozní parametry (čas, hmotnost, výkon atd.) lze změnit, po přerušení procesu vaření, a to následujícím způsobem:

1. Abyste změnili čas, otočením Knoflíku pro odpočítáván. Nová doba stanovena, je okamžitě platné.
2. Abyste změnili výkon, otočením Otočný ovladač funkcí do nové pozice. Nová úroveň výkonu budou použity během 30 sekund.

Funkce přerušení vaření

Pokud chcete zrušit proces vaření, otočte knoflík volby funkce do polohy nula.

VAROVÁNÍ: Když skončíte s pečením, otočte knoflík volby funkce a knoflík ovládání termostatu do polohy 0, protože jinak se trouba začne fungovat když zavřete dveře, a může být poškozen, pokud to funguje pokud je prázdná.

Ukončení činnosti

Jakmile vyprší nastavený čas, ozve se zvukový signál trouby a knoflík pro nastavení času je v poloze NULA.

VAROVÁNÍ: Když skončíte s pečením, otočte knoflík volby funkce a knoflík ovládání termostatu do polohy 0, protože jinak se trouba začne fungovat když zavřete dveře, a může být poškozen, pokud to funguje pokud je prázdná.

Odmrazování

Ve spodní tabulce jsou obecné údaje pro odmrazování různého jídla a také doba potřebná pro uležení pro zajištění správné stejnoměrné teploty odmrazeného jídla s ohledem na druh a tíhu jídla. Tabulka obsahuje také některé návody pro lepší odmrazování jednotlivých druhů jídla.

Poloha	Stupeň výkonu	Výkon ohřevu
	Odmrazování	290 W
	Odmrazování / Ohřívání	150 W

Druh jídla	Váha (hmota)	Doba odmrazování	Doba uležení	Doporučení
Maso v kusech (telecí, hovězí, vepřové)	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Otočte 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Otočte 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Otočte 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Otočte 3 x
Dušené maso	500 g	12-14 min	10-15 min	Otočte 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Otočte 3 x
Mleté maso	100 g	4-5 min	5-6 min	Otočte 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Otočte 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Otočte 2 x
Klobásy	125 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Otočte 1 x
Drůbež , kusy drůbeže	200 g	7-8 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Otočte 2 x
Kuře	1000 g	34-35 min	15-20 min	Otočte 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Otočte 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Otočte 2 x
Ryby	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
Pstruh	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
Raky	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Otočte 2 x
Ovoce	200 g	4-5 min	5-8 min	Otočte 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Otočte 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Otočte 3 x
Chléb	100 g	2-3 min	2-3 min	Otočte 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Otočte 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Otočte 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Otočte 2 x
Máslo	250 g	8-10 min	10-15 min	Otočte 1 x, pokryjte
Čerstvý tvaroh	250 g	6-8 min	5-10 min	Otočte 1 x, pokryjte
Smetana	250 g	7-8 min	10-15 min	Sundejte víko

Odmrazení

Všeobecné návody pro odmrazení

1. Pro odmrazení používejte jen nádobu určenou pro použití v mikrovlnné troubě (porcelán, sklo, k tomu určená umělá hmota).
2. Funkce odmrazování s ohledem na váhu a příslušné tabulky jsou nastavené nebo se vztahují na odmrazování syrového jídla.
3. Doba odmrazování závisí na množství jídla a velikosti kusů. Při zmrzování jídla mějte vždy na paměti také proces odmrazování. Jídlo stejnoměrně rozdělte po nádobě.
4. Jídlo čím lépe rozdělte po vnitřku trouby. Nejtlustší kousky ryby nebo kuřecí stehna musí být obrácená směrem ven. Nejchoulostivější části jídla chraňte s kusy hliníkové fólie.

   Důležité: hliníková fólie nesmí přijít do styku s vnitřními stěnami trouby, jelikož mohou přeskakovat jiskry.
5. Silné kusy jídla je potřeba vícekrát obrátit.
6. Zmrazené jídlo stejnoměrně rozdělte, jelikož úzké a tenké části jídla se odmrazují rychleji než silnější a širší kusy.
7. Jídlo s vysokým obsahem tuku, např. máslo, krémový sýr nebo smetanu neodmraujte do konce. Jestliže je skladujete při pokojové teplotě budou připraveny k použití již v několika minutách. Jestliže v hluboce zmražené smetaně najdete kousky ledu, smetanu dříve než ji nabídnete promíchejte.
8. Drůbež postavte na podstavec, obrácený směrem dolů, aby šťáva z masa lépe odtékala.
9. Chléb zamotejte do ubrousku, aby se příliš nevysušil.
10. Otočit jídlo v pravidelných intervalech.
11. Zmrazené jídlo vyjměte z obalu a přitom nezapomeňte odstranit případné kovové sponky. Jestliže je obal pro zmrazené jídlo vhodný také pro ohřívání a vaření je potřeba sundat víko. Ve všech ostatních případech postavte jídlo do nádoby, určené pro použití v mikrovlnné troubě.
12. Tekutinu, která vznikne při odmrazování, především drůbeže, vylijte. Nikdy nedovolte, aby tato tekutina přišla do styku s jiným jídlem.
13. Nezapomeňte, že jídlo musí po ukončení cyklu nějakou dobu stát, aby se teplota stejnoměrně rozdělila a aby bylo jídlo zcela odmrazené, což trvá obvykle 15 do 20 minut.

Příprava jídel v mikrovlnné troubě

Postupujte podle těchto doporučení při vaření s mikrovlnnou troubou:

- Před ohříváním nebo pečením potravin v obalu nebo ve slupce (například jablka, rajčata, brambory, uzeniny) je nejprve propíchněte vidličkou, aby nedošlo k jejich rozevření.
- Před volbou nádoby se nejprve ujistěte, zda je vhodná pro používání v mikrovlnné troubě (viz: „Jaké druhy nádob je možno používat?“).
- Pokud jsou upravovány potraviny s velmi malým množstvím vlhkosti (například rozmrazování chleba, příprava pražené kukuřice apod.) dochází k velmi rychlému vypařování vlhkosti. Spotřebič poté pracuje při podtlaku a může dojít ke karbonizaci potraviny. Tato situace může poškodit spotřebič a použitou nádobu. Je proto nutno nastavit troubu na vhodnou dobu a probíhající proces musí být sledován.
- V mikrovlnné troubě není možno zahřívat větší množství oleje (smažení).
- Předem připravené pokrmy vyjměte z obalu, protože obal nemusí být vždy tepelně odolný. Dodržujte pokyny výrobce předpřipraveného pokrmu.
- Pokud jsou použity nádobky o různé velikosti, jako například šálky, rozmístěte je rovnoměrně na otáčivém talíři.Plastové sáčky nesmí být uzavřené kovovými sponami, ale jenom plastovými. Sáček musí být několikrát propíchnut, aby mohla snadno unikat pára.
- Při ohřívání nebo přípravě potravin zajistěte, aby bylo vždy dosaženo minimálně teploty 70°C.
- V průběhu procesu vaření/pečení se mohou na skle dvířek trouby vytvářet vodní páry a po určité době budou stékat dolů v podobě kapek. Toto je normální situace a může být významná pouze pokud je teplota místnosti nízká. Toto nepředstavuje pro spotřebič žádné riziko. Po dokončení vaření/pečení odstraňte vodu, která vznikla z kondenzace par.
- Při ohřívání tekutin použijte nádoby se širokým hrdlem, aby se mohla pára snadno odpařovat.

Potraviny si připravte v souladu s uvedenými tipy a věnujte pozornost dobám vaření/pečení a úrovním výkonu, uvedeným v tabulkách.

Nezapomeňte, že všechny hodnoty zde uvedené jsou pouze vodítkem a že se mohou měnit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a typu potraviny. Doporučujeme uvedené doby a úrovně výkonu upravit podle každé konkrétní situace. V závislosti na dané potravině je možno dobu vaření/pečení buď prodloužit nebo zkrátit a úroveň výkonu buď zvýšit nebo snížit.

Pečení s použitím mikrovln …

1. Čím větší množství potraviny, tím delší doba pečení. Zapamatujte si následující pravidla:
   - Dvakrát větší množství – dvakrát delší doba
   - Poloviční množství – poloviční doba
2. Čím nižší teplota, tím delší doba pečení.
3. Potraviny s tekutinami se zahřívají rychleji.
4. Správné rozložení potraviny na otáčivém talíři usnadňuje rovnoměrnost pečení. Pokud budou tuhé potraviny rozmístěny po vnější části talíře a méně tuhé uprostřed talíře, bude možno ohřívat různé druhy potravin současně.
5. Dvířka spotřebiče je možno otevřít kdykoli. Dojde k automatickému vypnutí spotřebiče. Mikrovlny budou dále v činnosti jenom pokud budou dvířka opět zavřená.
6. Potraviny, které jsou zakryty, vyžadují kratší dobu pečení a jejich vlastnosti se lépe uchovávají. Poklička musí umožňovat průchod mikrovln a musí mít malý otvor pro unikání páry.

Pečení s použitím mikrovln

Tabulky a doporučení – Zpracování zeleniny

Potravina	Množství (g)	Přidaná tekutina	Výkon (Watt)	Doba (min)	Doba klidu (min)	Tipy
Květák	500	100 ml	850	9-11	2-3	Nakrájíme na plátky.
Brokolice	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Houby	250	25 ml	850	6-8	2-3	Udržujte pokryty.
Hrášek a mrkev, zmrazená mrkev	300	100 ml	850	7-9	2-3	Nakrájíme na kousky nebo plátky. Udržujte pokryty.
	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Brambory	250	25 ml	850	5-7	2-3	Oloupeme a nakrájíme na stejně velkých kousků. Udržujte pokryty.
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	Nakrájíme na kousky nebo plátky. Udržujte pokryty.
Pórek	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Zmrazená růžičková kapusta	300	50 ml	850	6-8	2-3	Udržujte pokryty.
Hlávkové zelí	250	25 ml	850	8-10	2-3	Udržujte pokryty.

Tabulky a doporučení – Zpracování ryb

Potravina	Množství (g)	Přidaná tekutina	Výkon (Watt)	Doba (min)	Doba klidu (min)
Rybí filety	500	600	10-12	3	Připravovat zakryté víčkem. V polovině doby přípravy obrátit.
Celá ryba	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Připravovat zakryté víčkem. V polovině doby přípravy obrátit. Bude možná nutno zakrýt konce ryby.

Jaké druhy nádob je možno používat?

Funkce mikrovlny

Při funkci mikrovlny je nutno si uvědomit, že jsou mikrovlny kovovými předměty odráženy. Naopak, sklem, porcelánem keramikou, plastovými předměty a papírem mikrovlny procházejí.

Tudíž, **kovové pánve a nádobí pro vaření nebo nádobky s kovovými prvky nebo dekoracemi nesmí být v mikrovlnné troubě používány**. Skleněné a keramické nádobí s **kovovými dekoracemi nebo částmi** (například olovnaté sklo) nesmí být také používány.

Ideálními materiály pro používání v mikrovlnné troubě jsou ohnivzdorné, tepelně odolné sklo, porcelán a keramika. Velmi jemný křišťál a porcelán je možno používat pouze po krátkou dobu pro rozmrazení nebo zahřátí pokrmů, které byly již předtím uvařeny/upečeny.

Horké pokrmy přenášejí teplo do talíře, který se tak může velmi zahřát. Používejte proto vždy kuchyňské **rukavice**!

Testování talířů

Vložte daný talíř do trouby při nastavené maximální úrovni výkonu na dobu nejdéle 20 sekund. Pokud zůstane chladný nebo není příliš horký, je vhodný pro použití v troubě. Pokud se však velmi zahřeje, nebo dokonce způsobí elektrický oblouk, je zcela nevhodný.

Hliníkové obaly a fólie

Předpřipravené potraviny v hliníkových obalech nebo zabalené v hliníkové fólii je možno umístit do mikrovlnné trouby, pokud budou dodrženy následující pokyny:

- Věnujte pozornost pokynům výrobce, vytištěným na obalu pokrmu.
- Hliníkové obaly nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí se dostat do kontaktu s vnitřními stěnami mikrovlnné trouby (minimální vzdálenost 3 cm). Hliníkový vršek musí být odstraněn.
- Umístěte hliníkový obal přímo na otáčivý talíř. V případě použití funkce grilu musí být obal umístěn na porcelánový talíř. Nikdy nepokládejte obal přímo na grilovací mřížku.
- Doba pečení bude delší, neboť mikrovlny vstupují do pokrmu pouze seshora. V případě pochybností použijte pouze talíře určené pro použití v mikrovlnné troubě.
- Při procesu rozmrazování je možno použít hliníkovou fólii pro odrážení mikrovln. Citlivé potraviny, jako je drůbež nebo rozsekané maso, je možno chránit před přílišným teplem pokrytím příslušných konců.
- **Důležité:** Hliníková fólie nesmí přijít do kontaktu se stěnami vnitřku trouby, neboť by mohlo dojít k elektrickému oblouku.

Víka

Použití skleněných nebo plastových vík nebo přilnavé fólie se doporučuje z následujících důvodů:

1. Zamezují nadměrnému odpařování (zvláště u velmi dlouhých dob vaření/pečení);
2. Proces vaření/pečení je rychlejší;
3. Pokrm se nevysušuje;
4. Uchovává se chuť.

Víko musí být opatřeno malými otvory, aby se zamezilo narůstání tlaku. Plastové sáčky musí mít také otvory. Lahvičky pro nemluvňata a skleničky s jídlem pro nemluvňata a ostatní podobné nádobky, musí být ohřívány pouze po sejmutí víček, neboť v opačném případě by mohlo dojít k jejich roztržení.

Jaké druhy nádobí je možno používat?

Tabulka - nádobí

Následující tabulka představuje obecná doporučení o vhodnosti jednotlivých druhů nádobí pro jednotlivé situace

Provozní režim / Druh nádobí	Mikrovlnná trouba	
	Rozmrazování/ ohřívání	**Vaření/pečení**
Sklo a porcelán 1)	ano	ano
Domácí, neohnivzdorné může být umýváno v myčce		
Keramika s glazurou	ano	ano
Ohnivzdorné sklo a porcelán		
Keramika, hliněné nádobí	ano	ano
bez glazury		
s glazurou bez kovových dekorací		
Hliněné nádobí		
s glazurou	ano	ano
bez glazury	ne	ne
Plastové nádobí 2)		
žáruvzdorné až do 100 °C	ano	ne
žáruvzdorné až do 250 °C	ano	ano
Plastové fólie 3)		
Plastická fólie	ne	ne
Celofán	ano	ano
Papír, lepenka, pergamen 4)	ano	ne
Kov		
Hliníková fólie	ano	ne
Hliníkové obaly 5)	ne	ano
Příslušenství (mřížka)	-	-

1. Žádné pozlacené nebo postříbřené okraje, ani žádné olovnaté sklo

2. Nezapomeňte na rady výrobce!

3. Pro uzavírání sáčků nepoužívejte kovových sponek. Sáčky propíchejte. Pro pokrytí potravin používejte pouze fólie.

4. Nepoužívejte papírové talířky.

5. Pouze mělké hliníkové nádobky bez víček. Hliník se nesmí dostat do kontaktu se stěnami vnitřku trouby.

Čištění a péče

Troubu je třeba pouze čistit.

Pozor! Je třeba čistit mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy pečlivě odstranit všechny zbytky pokrmů. Pokud není trouba čištěna pravidelně, může se poškodit její povrch, **zkrátit životnost a může i dojít k potenciálně nebezpečným situacím.**

Výstraha! Čištění provádějte pouze při vypnutém napájení trouby. Vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky nebo vypněte jistič.

Nepoužívejte agresivní ani brusné čistící prostředky, brusné houbičky nebo ostré předměty, může dojít k poškrábání nebo vzniku skvrn.

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čistící zařízení.

Přední panel

Obvykle stačí na otření povrchu trouby použít navlhčený hadřík. Pokud je trouba velmi špinavá, přidejte několik kapek jemného mycího prostředku na nádobí. Potom troubu otřete suchým hadříkem.

Okamžitě odstraňte skvrny od citrónové šťávy, tuku, škrobu nebo vaječného bílku. Pod těmito skvrnami může docházet ke korozi.

Vnitřek trouby

Dbejte na to, aby dovnitř trouby nenatekla voda. Ihned po každém použití očistěte vnitřní stěny trouby navlhčeným hadříkem. Je to nejsnadnější způsob, jak odstranit zbytky tuku a potravin, které by jinak mohly zaschnout.

Pro odstranění odolnějšího zašpinění použijte jemný mycí prostředek. **Nepoužívejte spreje na čištění trub ani jiné agresivní či brusné čistící prostředky.**

Vždy udržujte dvířka a přední panel v čistotě, aby bylo zajištěno správné těsnění dvířek.

Dbejte na to, aby nevnikla do ventilačních otvorů trouby voda.

Pravidelně vyndejte otočný talíř a jeho nosič a vyčistěte dno trouby, zvláště v případě, že v troubě vytekla nějaká tekutina.

Pokud je vnitřek trouby velmi špinavý, položte na otočný talíř sklenici vody a zapněte troubu na 2 až 3 minuty na plný výkon. Uvolňující se pára změkčí nečistoty a vy je pak budete moci měkkým hadříkem snadněji vyčistit.

Nežádoucí zápach (např. po vaření ryby) lze snadno odstranit. Kápněte několik kapek citrónové šťávy do šálku s vodou. Dejte do šálku plnou lžíci kávy, aby voda nepřekypěla. Vařte vodu 2 až 3 minuty při plném mikrovlnném výkonu.

Co mám dělat, když trouba nepracuje?

VÝSTRAHA! Jakékoli opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Opravy provedené osobou neautorizovanou výrobcem jsou nebezpečné.

Než se obrátíte na odborný servis, zkontrolujte, zda se nejedná o některý z níže uvedených případů:

- **Trouba nepracuje!** Zkontrolujte, zda:

- vidlice síťového přívodu je správně zapojena do zásuvky
- je zapnuto napájení trouby
- dvířka jsou zcela zavřená. Dvířka se uzavřou se slyšitelným klapnutím.
- mezi dvířky a předním rámem trouby nejsou nějaké cizí předměty

- **Když je trouba v provozu, slyším nějaké divné zvuky!** Zkontrolujte, zda:

- nedochází uvnitř trouby k jiskření nebo vzniku elektrického oblouku, způsobeného kovovými předměty (viz kapitolu o vhodném nádobí)
- se nádobí nedotýká vnitřních stěn trouby
- není uvnitř trouby nějaké volné kuchyňské náčiní, příbor, apod.

- **Potravina se neohřívá, nebo se ohřívá velmi pomalu!** Zkontrolujte, zda:

- jste nepoužili nevhodné kovové nádobí.
- jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
- Pokrmu vloženého do trouby je velké množství, nebo je studenější, než obvykle.

- **Pokrm je příliš horký, vysušený nebo spálený!** Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
- **Trouba se zapne, ale vnitřní osvětlení nesvítí!** Pokud všechny ostatní funkce pracují správně, pravděpodobně praskla žárovka. Můžete pokračovat v používání trouby.

Výměna žárovky osvětlení

V případě, že žárovka potřebuje Střídání zavolat na technickou pomoc, neboť je nutné odinstalovat troubu, aby ho nahradily.

Technické vlastnosti

Specifikace

- Zdroj střídavého napájení ..... (Viz typový štítek)
- Požadovaný příkon ..... 1550 W
- Mikrovlnný výkon. ..... 850 W
- Frekvence mikrovln … ..... 2450 MHz
- Vnější rozměry (Š×V×H). ..... 595 × 390 × 334 mm
- Vnitřek trouby (Š×V×H). ..... 350 × 220 × 280 mm
- Objem trouby. ..... 22 ltr
- Hmotnost ..... 21,6 kg

Ochrana životního prostředí

Likvidace obalů

Tyto obaly nesou značku Zelený bod.

Všechny obalové materiály, jako kartony, lehčené polystyreny a obaly z umělé hmoty odkládejte pouze do příslušných kontejnerů. Tak si budete moci být jisti, že obalové materiály budou recyklovány.

Likvidace zařízení, které již nebudete používat

Direktiva 2012/19/EU o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) zakazuje, aby staré domácí elektrické spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu.

Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně, s požadavkem na jejich nejoptimálnější využití a recyklaci a zamezení negativního vlivu na lidské zdraví a životní prostředí. Na všech těchto výrobcích musí být uveden symbol "přeškrtnuté popelnice", který uživateli připomíná, že výrobek po skončení životnosti musí být předán do tříděného odpadu.

Informace o zpětném odběru starých elektrických spotřebičů a sběrných místech poskytují obecní úřady a všichni prodejci elektrospotřebičů.

Než odevzdáte spotřebič na sběrné místo, udělejte jej nepoužitelný tím, že odříznete síťový přívod a zlikvidujete jej.

CS

Návod k instalaci

Před instalací

Zkontrolujte, že napětí uvedené na typovém štítku je stejné, jako napětí v zásuvce, kterou budete používat.

Otevřete dvířka trouby, **vyjměte všechno příslušenství a odstraňte** obalové materiály.

Výstraha! Povrch předního panelu trouby může být obalen **ochranným filmem.** Před prvním použitím trouby pečlivě odstraňte tento film, začněte od vnitřku.

Zkontrolujte, zda trouba není žádným způsobem poškozena. Ujistěte se, že dvířka trouby se správně zavírají a že vnitřek dvířek a přední panel trouby není poškozen. Pokud naleznete jakékoli poškození, obraťte se na odborný servis.

NEPOUŽÍVEJTE TROUBU, jestliže je poškozen síťový přívod nebo síťová vidlice, pokud trouba správně nefunguje, nebo pokud byla poškozená či upadla. Obraťte se na odborný servis.

Položte troubu na rovný stabilní povrch. Troubu neumisťujte do blízkosti zdrojů tepla, rozhlasového přijímače či televizoru.

Při instalaci se ujistěte, že síťový přívod nepřichází do styku s jakoukoli vlhkostí a že za troubou nejsou žádné předměty s ostrými hranami. Vysoké teploty mohou kabel poškodit.

Výstraha: po instalaci trouby musí být přístup k vidlici síťového přívodu.

Po instalaci

Tato trouba je vybavena síťovým přívodem a vidlicí pro připojení do klasické jednofázové zásuvky.

Pokud má být tato trouba instalována jako pevně vestavěný spotřebič a připojena kabelem, musí tuto instalaci provést odborný technik. V takovém případě musí být v přívodním vedení instalován vypínač (jistič) všech pólů sítě, přičemž vzdálenost kontaktů v rozpojeném stavu musí být minimálně 3 mm.

UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.

Výrobce a prodejce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakákoli poškození, způsobená lidmi, zvířaty nebo nedodržením těchto pokynů k instalaci.

Trouba funguje pouze tehdy, když jsou její dvířka správně zavřena.

Při prvním použití očistěte vnitřek trouby a příslušenství, přičemž dbejte pokynů v odstavci "Čištění a údržba trouby".

Při instalaci se řiďte samostatnými přiloženými pokyny.

Obsah

Bezpečnostné informácie 22
Výhody mikrovlnných rúr 27
Popis spotrebiča 28
Popis funkcií 28
Základné funkcie 29
Mikrovlnná 29
Keď je rúra zapnutá... 29
Prerušenie varenia 29
Zmena parametrov 29
Funkcia prerušenie varenia 29
Funkcia koniec varenia 29
Rozmrazovanie 30
Všeobecné tipy pre rozmrazovanie 31
Príprava jedál v mikrovlnnej rúre 32
Aké druhy nádob je možné používať? 34
Funkcia mikrovlny 34
Hliníkové obaly a fólie 34
Veká 34
Čistenie a údržba rúry 36
Predná časť 36
Vnútorný priestor rúry 36
Čo mám robiť ak rúra nepracuje? 37
Výmena vypálenej žiarovky 37
Technická charakteristika 38
Technické údaje 38
Ochrana životného prostredia 38
Inštalačné pokyny 39
Pred inštaláciou 39
Po inštalácii 39
Inštalácia 97

Milý zákazník:

Dovoľte, aby sme Vám najskôr poďakovali, že ste dal prednosť nášmu výrobku **TEKA**.

Prosím, prečítate si starostlivo pokyny uvedené v tejto príručke, pretože Vám pomôžu dosiahnuť lepších výsledkov pri používaní tejto mikrovlnnej rúry.

PROSÍM, UCHOVAJTE TENTO MANUÁL PRE KONZULTÁCIE V BUDÚCNOSTI.

Majte tento manuál k dispozícii vždy po ruke. Pokiaľ poskytnete tento spotrebič inej osobe, nezabudnite jej predať tiež aj tento manuál!

Príručka je k dispozícii aj na našich webových stránkach **www.teka.com**

Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

BEZPEČNOSŤ DETÍ A ZRANITEĽNÝCH OSÔB

Varovanie! Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť. Deti do troch rokov nesmú zostať v blízkosti spotrebiča bez dozoru.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Spotrebič a jeho kábel umiestnite mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

Toto zariadenie je určené na používanie v domácnostiach a podobnom prostredí, ako napr.:

– kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;

– vidiecke domy;

– priestory určené pre klientov v hoteloch, moteloch a v iných ubytovacích zariadeniach;

– ubytovacie zariadenia, ktoré poskytujú raňajky.

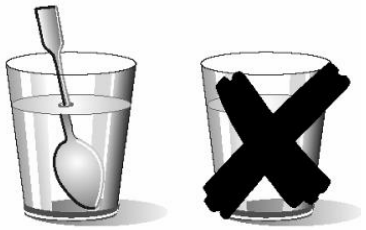
Bezpečnostné informácie

- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- **VÝSTRAHA!:** Nezohrievajte kvapaliny ani iné potraviny v uzavretých nádobách. Mohli by vybuchnúť.
- Používajte výhradne kuchynské pomôcky vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Ak zohrievate jedlo v plastových alebo papierových nádobách, majte spotrebič pod dohľadom, pretože môže dôjsť k vznieteniu.
- Spotrebič je určený na zohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a zohrievanie ohrievacích fliaš, papúč, špongií, vlhkých tkanín a podobných predmetov je zakázané a môže viesť k poraneniu, vznieteniu alebo požiaru.
- **Výstraha!** Rúru nie je moţné pouţiť ak:
  - Nie sú správne zatvorené dvere;
  - Sú poškodené závesy dverí;
  - Sú poškodené kontakty medzi dverami a prednou časťou;
  - Je poškodené sklo na dverách;
  - Sa počas pouţívania vyskytne časté iskrenie aj keď nie je vloţený ţiadny kovový predmet. Rúru môţete pouţiť znova len v prípade opravy kvalifikovaným pracovníkom servisu.

  Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.
- Po ohreve nápojov môže dôjsť k prudkému oneskorenému vreniu. S nádobou preto zaobchádzajte opatrne.
- Obsah dojčenských fliaš a nádob s jedlom pre deti pred podávaním dôkladne premiešajte alebo potraste a vždy skontrolujte teplotu pokrmu, aby ste zabránili popáleniu.
- Počas činnosti spotrebiča môže prístupný povrch spotrebiča dosiahnuť vysokú teplotu.
- V spotrebiči by sa nemali zohrievať vajcia v škrupine ani celé natvrdo uvarené vajcia, pretože by mohli vybuchnúť, a to aj po skončení mikrovlnného ohrevu.

Bezpečnostné informácie

- Nezapínajte spotrebič bez vloženej otáčavej základne a príslušného otočného taniera.
- Nezapínajte spotrebič, pokiaľ je prázdny. Pokiaľ nie sú vo vnútri žiadne potraviny, môže to viesť k jeho preťaženiu.
- Používajte iba nádoby určené pre použitie v mikrovlnných rúrach
- Neponechávajte vo vnútri rúry žiadny horľavý predmet, pretože po zapnutí rúry by mohol spôsobiť požiar.
- Nepoužívajte mikrovlnnou rúru k ohrievaniu celých vajec v škrupinke alebo celých uvarených vajec, pretože by mohlo dôjsť k ich popraskaniu.
- V mikrovlnnej rúre neohrievajte čistý alkohol ani alkoholické nápoje. **TOTO PREDSTAVUJE RIZIKO POŽIARU!**
- Varovanie: neohrievajte kvapaliny alebo iné potraviny v uzavretých nádobách, pretože môžu jednoducho explodovať.



Pri ohrievaní kvapalín buďte opatrný!

- Pri ohrievaní kvapalín (voda, káva, čaj, mlieko apod.) môžu kvapaliny dosiahnuť vo vnútri spotrebiča takmer bod varu, a pokiaľ sú rýchle vybraté zo spotrebiča, môžu z nádoby vyliať. To môže spôsobiť zranenie alebo popáleniny!
- Aby sa predišlo takýmto situáciám, vložte pri ohrievaní kvapalín do nádobky plastovou lyžičku alebo sklenenú tyčinku.

Inštalácia

- Elektrický systém musí byť vybavený zariadením pre odpojenie, s oddelením kontaktov na všetkých póloch najmenej 3 mm , ktoré poskytuje plné rozpojenie pod prepätia kategórie III.
- Ak je zástrčka používa pre elektrické pripojenie, potom musí byť po inštalácii spotrebiča prístupná.

Bezpečnostné informácie

- Inštalácia musí zabezpečovať ochranu pred nebezpečným dotykovým napätím.

Čistenie

- Spotrebič je potrebné pravidelne čistiť a všetky zvyšky potravín treba odstrániť.
- Zanedbanie náležitého čistenia spotrebiča môže viesť k znehodnoteniu jeho povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a spôsobiť nebezpečnú situáciu.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Dbejte na to, aby na povrchu dveřního těsnění nezůstávaly zbytky jídel nebo čisticích prostředků. Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Opravy

- **VÝSTRAHA!:** Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **VÝSTRAHA!:** Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze k tomu kvalifikovaná osoba.
- **VÝSTRAHA!:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok, nesmiete spotrebič používať, kým ho neopraví kompetentná osoba.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Akékoľvek servisné zásahy alebo opravy vyžadujúce odstránenie krytu, ktorý slúži na ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie, smie vykonávať len kompetentná osoba.

Bezpečnostné informácie

Dodrţiavaním nasledujúcich pokynov sa vyhnete poškodeniu rúry alebo nebezpečným situáciám:

- Rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna. Ak v rúre nie je ţiadny pokrm, môţe sa vyskytnúť elektrický výboj a poškodiť rúru. **RIZIKO POŠKODENIA!**
- Pre vykonanie skúšobných programov vloţte do rúry pohár vody. Voda pohlcuje mikrovlny a rúra sa tak nepoškodí..
- Nezakrývajte alebo inak neblokujte vetracie otvory.
- Pouţívajte len vhodný riad pre mikrovlnné rúry. Pred pouţitím nádob skontrolujte, ţe sú vhodné na pouţitie v mikrovlnnej rúre (pozrite si časť uvádzajúcu typy riadu).
- Nikdy neodstraňujte sľudový kryt na strope rúry! Tento kryt chráni generátor pred poškodením tukmi a kúskami pokrmov.
- Vo vnútri rúry neskladujte ţiadne horľavé predmety, ktoré by sa mohli vznietiť pri zapnutí rúry.
- Rúru nepouţívajte ako skladovací priestor.
- Rúru nepouţívajte na vypráţanie ak nie je moţné kontrolovať teplotu oleja.
- Neopierajte sa alebo nesadajte na otvorené dvere rúry. Môţete poškodiť rúru, hlavne v oblasti závesov. Maximálne zaťaţenie dverí je 8 kg.
- Keramická základňa a grily znesú maximálne zaťaţenie 8 kg. Na zabránenie poškodeniu rúry nepresahujte toto zaťaţenie.

Výhody mikrovlnných rúr

U tradičných rúr je teplo vyžarované z výhrevných špirál alebo plynových horákov a pomaly preniká z vonku do vnútra potravín. Dochádza tu pritom k veľkým stratám energie pri ohrievaní vzduchu, komponentov rúry a nádob s vloženými potravinami.

V prípade mikrovlnnej rúre sa teplo generuje priamo v potravinách, to znamená, že vychádza z potravín smerom von. Nedochádza tu preto ku stratám tepla vo vzduchu, na stenách vnútorného priestoru rúry alebo v nádobách (pokiaľ sú tie nádoby určené pre použitie v mikrovlnnej rúre). Znamená to, že sú ohrievané iba potraviny.

Zhrnieme to, majú mikrovlnné rúry nasledujúce výhody:

1. Skrátenie doby prípravy jedál: obecne platí, že dochádza ku skráteniu tejto doby až o 75 % v porovnaní s tradičnou rúrou.
2. Zvlášť rýchle rozmrazovanie pokrmov a tým zníženie nebezpečenstva vytvárania baktérií.
3. Úspora energie.
4. Zachovanie nutričnej hodnoty potravín z dôvodu skrátenia doby varenia/pečenia.

Prevádzkový režim mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra obsahuje vysokonapäťový komponent, nazývaný magnetrón, ktorý premieňa elektrickú energiu na energiu mikrovĺn. Tieto elektromagnetické vlny sú smerovane do vnútra rúry pomocou vlnovodu a rozdeľované pomocou kovového rozptyľovača alebo otočného taniera.

Vo vnútri rúry sa mikrovlny šíria všetkými smermi a sú odrážané kovovými stenami, čím rovnomerne prenikajú potravinami.

Prečo sú potraviny zahrievajú

Väčšina potravín obsahuje vodu a molekuly vody pôsobením mikrovĺn kmitajú.

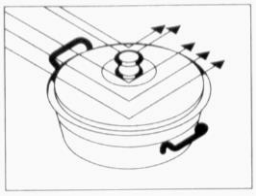
Vzájomným trením týchto molekúl vzniká teplo, ktoré zvyšuje teplotu potravín, rozmrazuje ich, alebo ich pečie alebo ich udržiava v teplom stave.

Pretože teplo sa vytvára vo vnútri potravín:

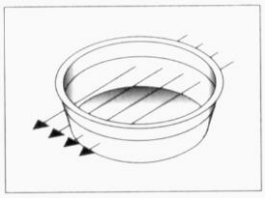
- Môžu byť potraviny varené/pečené bez akýchkoľvek kvapalín alebo olejov, alebo len s veľmi malým množstvom;
- Rozmrazovanie, ohrievanie alebo varenie / pečenie v mikrovlnnej rúre je rýchlejšie než v tradičnej rúre;
- Vitamíny, minerály a nutričné látky sa uchovávajú;
- Nemení sa ani prirodzená farba, ani chuť.

Mikrovlny prechádzajú porcelánom, sklom, lepenkou alebo plastovými výrobkami, nie však kovom. Z tohto dôvodu nesmú byť v mikrovlnnej rúre používané kovové nádoby, alebo nádoby, ktoré obsahujú kovové častí.

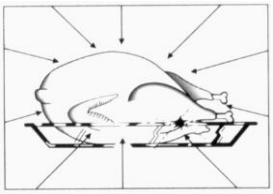
Mikrovlny sú odrážané kovom …



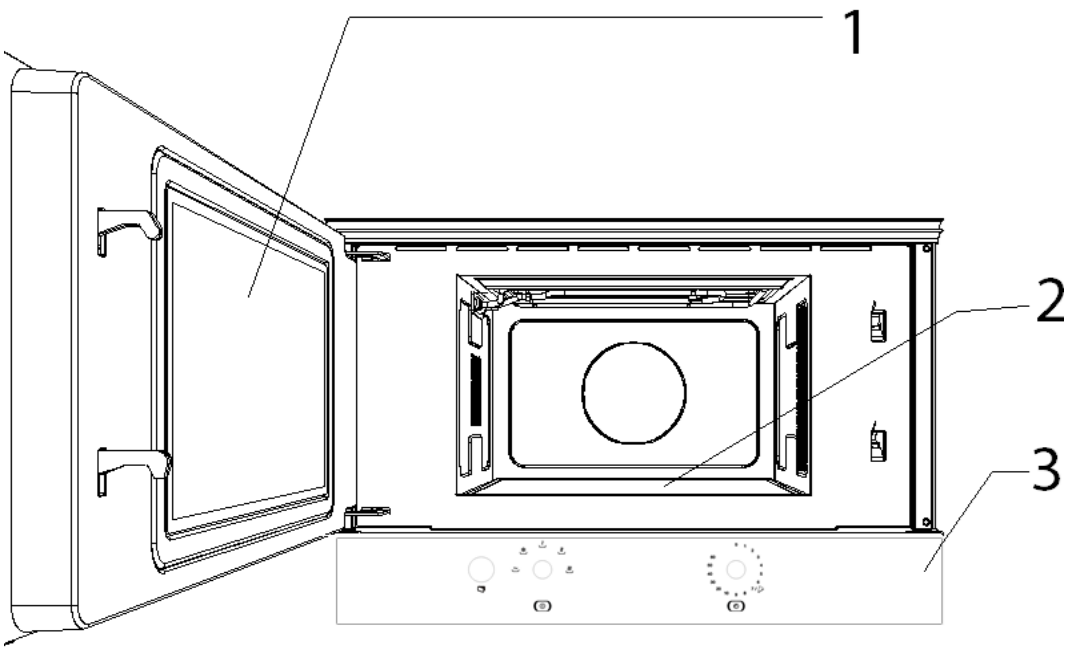
... prechádzajú skrz sklo a porcelán …



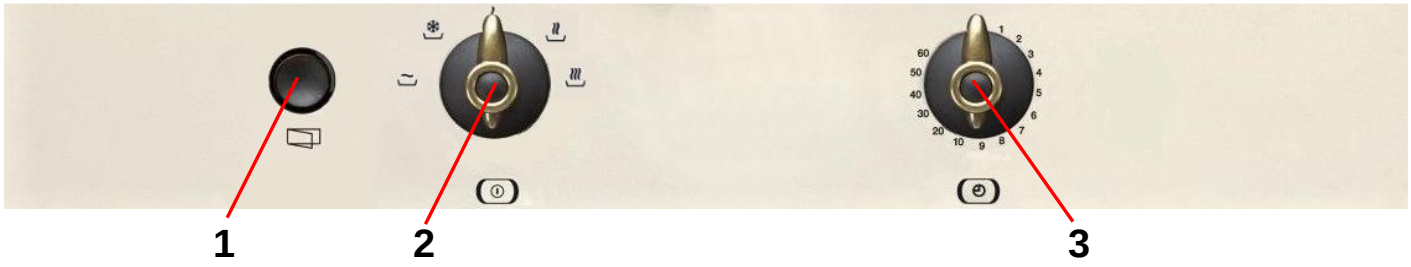
... a sú absorbované potravinami.



Popis spotrebiča



1. Sklenené okienko na dvierkach
2. Keramická základňa
3. Ovládací panel



1. Tlačidla otvárania dvierok
2. Otočný ovládač funkcií
3. Ovládacím časovým spínačom

Popis funkcií

Symbol	Funkcia	Stupeň výkonu	Potraviny
	Udržiavanie teploty	150W	Pomalé rozmrazovanie citlivých potravín; udržovanie jedla v teplom stave
	Rozmrazovanie	290W	Varenie pri nízkej teplote; varenie rýže; Rýchle rozmrazovanie
	Ohrev minimum	460W	Rozpúšťanie masla; zohrievanie dojčenskej výživy
	Ohrev medium	650W	Varenie zeleniny a zeleninových jedál; Pomalé varenie a zohrievanie; Zohrievanie a varenie malých porcií; Zohrievanie citlivých potravín
	Ohrev maximum	800W	Rýchle varenie a zohrievanie tekutín a polotovarov

Základné funkcie

Mikrovlnná

Túto funkciu použite pre varenie a ohrievanie všetkých druhov zeleniny, zemiakov, ryže, rýb a mäsa.

1. Stlačením TLAČIDLA OTVÁRANIA DVIEROK dvierka otvorte a nádobu s potravinami postavte vnútri dutiny.
2 Nastavte otočný ovládač funkcií do polohy, ktorá zodpovedá požadovanému príkonu (Pozri časť Technické vlastnosti).
3. Požadovaná doba činnosti rúry sa nastavuje otočným ovládacím časovým spínačom Pre nastavenie času kratšieho ako 2 minúty otočte ovládač na vyššiu pozíciu a potom ho vráťte na požadovaný čas.
4. Zavrite dvierka. Mikrovlnnú rúru tým uvediete do chodu.

Keď je rúra zapnutá...

Prerušenie varenia

V priebehu spracovávania potravín je možné kedykoľvek otvoriť dvierka rúry**.**

V takomto prípade nastane nasledujúce:

- **TVORBA MIKROVĹN OKAMŽITE PRERUŠÍ;**
- Hodiny sa automaticky zastavia a budú ukazovať čas, ktorý ešte zostáva.

Potom, ak chcete, môžete:

1. Premiešať alebo otočiť jedlo, tak, aby ste zlepšili výsledok zohrievania.
2. Vybrať inú funkciu otočením ovládača.
3. Zrušenie procesu, pozri “Funkcia prerušenie varenia”.

Ak chcete obnoviť proces zavrieť dvere.

Zmena parametrov

Prevádzkové parametre (čas a teplota), môže byť zmenená iba v prípade, že proces varenia bolo prerušené postupovať nasledujúcim spôsobom:

1. Zmena času, Otočením o**vládacím časovým spínačom.** Nový čas je okamžite platný.
2. Zmena výkonu, otočením otočný ovládač funkcií. Nová kapacita je vzatý za 30 sekúnd.

Funkcia prerušenie varenia

Pre ukončenie prevádzky rúry pred uplynutím naprogramovaného času nastavte časový ovládač na 0 alebo otvorte dvierka.

POZOR: Po dokončení používania rúry, vždy otočením gombíka časovača na nulu. Ak tomu tak nie je, bude rúra spustí, keď zavriete dvere a môže dôjsť k poškodeniu, či to funguje, kým prázdny.

Funkcia koniec varenia

Na konci procesu akustický signál a gombík časovača je umiestnený na nulu sa vydáva.

POZOR: Po dokončení používania rúry, vždy otočením gombíka časovača na nulu. Ak tomu tak nie je, bude rúra spustí, keď zavriete dvere a môže dôjsť k poškodeniu, či to funguje, kým prázdny.

Rozmrazovanie

Nasledujúca tabuľka slúži ako všeobecný sprievodca potrebných rôznych časov rozmrazovania a času pokoja (pre zaistenie rovnomerne rozloženej teploty potravín) v členení podľa typu a hmotnosti potravín. Sú tu taktiež uvedené príslušné odporučenia pre rozmrazovanie rôznych druhov potravín.

Poloha	Stupeň výkonu	**Výkonu**
	Rozmrazovanie	290 W
	Rozmrazovanie / Udrž iavanie teploty	150 W

Potraviny	**Hmotnosť**	**Doba rozmrazovania**	**Čas pokoja**	**Poznámka**
Plátky teľacieho, hovädzieho a bravčového mäsa	100 g	3-4 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Obrátiť 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Obrátiť 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Obrátiť 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Obrátiť 3 x
Dusené mäso	500 g	12-14 min	10-15 min	Obrátiť 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Obrátiť 3 x
Mleté mäso	100 g	4-5 min	5-6 min	Obrátiť 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Obrátiť 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Obrátiť 2 x
Údeniny	125 g	3-4 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Obrátiť 1 x
Hydina, časti hydiny	200 g	7-8 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Obrátiť 2 x
Kura	1000 g	34-35 min	15-20 min	Obrátiť 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Obrátiť 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Obrátiť 2 x
Ryby	100 g	3-4 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
Pstruh	200 g	6-7 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
Krab	100 g	3-4 min	5-10 min	Obrátiť 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Obrátiť 2 x
Ovocie	200 g	4-5 min	5-8 min	Obrátiť 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Obrátiť 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Obrátiť 3 x
Chlieb	100 g	2-3 min	2-3 min	Obrátiť 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Obrátiť 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Obrátiť 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Obrátiť 2 x
Maslo	250 g	8-10 min	10-15 min	Obrátiť 1x, ponechať zakryté
Tvarohový syr	250 g	6-8 min	5-10 min	Obrátiť 1x, ponechať zakrytý
Krém	250 g	7-8 min	10-15 min	Odobrať viečko

Rozmrazovanie

Všeobecné tipy pre rozmrazovanie

1. Pre rozmrazovanie potravín používajte iba nádoby určené pre použitie v mikrovlnnej rúre (porcelán, sklo, vhodné plasty).
2. Údaje v tabuľkách platia pre rozmrazovanie surových potravín.
3. Doba rozmrazovania závisí na množstve a na výške potravín. Pri zmrazovaní potravín si ich pripravte pre budúce rozmrazovanie. Rozdeľte potraviny na časti, ktoré budú objemom odpovedať veľkosti nádoby.
4. Rozmiestnite potraviny pokiaľ možno doprostred rúry. Najsilnejšie časti rýb alebo stehná kurčiat je nutné umiestniť navrch. Najcitlivejšie častí je možné chrániť pomocou hliníkovej fólie. **Dôležité:** Hliníková fólie nesmie prísť do kontaktu s vnútornými stenami rúry, alebo by mohlo dôjsť k elektrickému oblúku.
5. Najsilnejšie časti je nutné niekoľkokrát obrátiť.
6. Rozložte zmrazené potraviny čo najrovnomernejším spôsobom, pretože tenké a úzke častí sa rozmrazujú rýchlejšie než najsilnejšie časti hore.
7. Potraviny, ktoré sú bohaté na tuky, ako je maslo, tvarohové syry a krémy, by sa nemali úplne rozmrazovať. Pokiaľ majú izbovú teplotu, budú pripravené k podávaniu v priebehu niekoľkých minút. V prípade hlboko zmrazených krémov, ktoré ešte obsahujú zvyšky ľadu, musia byť pred konzumáciou ešte prešľahané.
8. Hydinu položte na prevrátený tanier, aby mohli šťavy jednoduchšie odtekať.
9. Chlieb je nutne zabaliť do obrúsku, aby sa príliš nevysušil.
10. Otočiť jedlo v pravidelných intervaloch.
11. Zmrazené potraviny vyberte z ich obalov a nezabudnite odstrániť kovové sponky. Pokiaľ je možné obaly, použité pre uchovanie pokrmov v mrazničke, použiť taktiež pre ohrievanie a pečenie v rúre, odoberte iba ich viečko. V opačnom prípade vyberte tieto potraviny a vložte ich do nádoby vhodnej pre použitie v mikrovlnnej rúre.
12. Tekutiny, ktoré sa uvoľňujú pri procese rozmrazovania, zvlášť potom v prípade hydiny, musia byť odstránené a v žiadnom prípade nesmú prísť do kontaktu s inými jedlom.
13. Nezabudnite, že pri rozmrazovaní je nutné zachovať dobu ustálenia, aby sa dané potraviny úplne rozmrazili. Táto doba normálne predstavuje 15 až 20 minút.

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Na čo dávajte pozor!

- Skôr ako začnete zohrievať alebo variť potraviny so šupkou alebo kôrkou (napr. jablká, rajčiny, zemiaky, párky), prepichnite ich, aby nepraskli.
- Pred použitím nádoby sa ubezpečte, že je vhodná na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre. (Viac v kapitole o vhodnom riade.)
- Pri príprave potravín s nízkym podielom vody (napr. pri rozmrazovaní chleba alebo pri príprave pukancov a pod.) dochádza k rýchlemu odparovaniu. Spotrebič môže potom pracovať ako keby bol prázdny a pokrm môže zuhoľnatieť. Tým sa môže poškodiť riad i spotrebič. Nastavujte iba najnutnejší čas a dávajte pozor na priebeh prípravy jedla.
- V mikrovlnnej rúre nie je dovolené zohrievať veľké množstvo oleja (vyprážať).
- Polotovary vyberte z obalu, pretože nemusí byť vždy žiaruvzdorný. Riaďte sa pokynmi výrobcu.
- **Ak použijete viacej nádob** naraz, napr. hrnčekov, porozkladajte ich na otočný tanier rovnomerne.
- **Vrecká z umelej hmoty nezatvárajte kovovými**, ale plastovými sponkami. Niekoľkokrát prepichnite vrecko, aby para rýchlo unikala.
- Pri varení alebo zohrievaní potravín sa ubezpečte, že **dosiahli najmenej 70° C.**
- Pri činnosti rúry sa na sklenenej tabuli dverí zráža niekedy vodná para; kondenzovaná voda steká potom nadol. Je to normálny jav, ktorý môže byť ešte výraznejší, ak je teplota vzduchu v miestnosti nízka. Bezpečná prevádzka spotrebiča tým nie je ohrozená. Po skončení varenia zotrite z dvierok spotrebiča kondenzovanú vodu.
- Keď zohrievate tekutinu, používajte nádoby s väčším otvorom, aby para lepšie unikala.

Jedlá pripravujte podľa receptu a dodržiavajte pokyny uvedené v tabuľkách, či už ide o dobu varenia alebo odporúčaný stupeň výkonu.

Vezmite do úvahy, že všetky údaje sú len orientačné a že sa môžu meniť v závislosti od teploty, stupňa vlhkosti a druhu potravín. Dobu varenia a stupeň výkonu odporúčame stanoviť pre každý prípad individuálne. Predĺžiť alebo skrátiť ju treba v závislosti od východiskového stavu potravín. To isté platí aj pre zvýšenie či zníženie výkonu. Proces varenia z času na čas kontrolujte a vždy počítajte s istým časom aj na odstátie jedla, aby sa teplota v jeho vnútri rozdelila rovnomerne, čím sa príprava jedla ukončí.

V súvislosti s prípravou jedla v mikrovlnnej rúre je nutné pripomenúť...

1. Čím je množstvo jedla väčšie, tým dlhšie trvá varenie. Vždy platí toto základné pravidlo

- Dvojnásobné množstvo - dvojnásobný čas
- Polovičné množstvo - polovičný čas

2. Čím nižšia teplota jedla, tým dlhšie trvá jeho príprava

3. Potraviny, ktoré nie sú príliš tuhé a pevné, sa zohrejú rýchlejšie.

4. Správne rozloženie potravín na otočnom tanieri vplýva priaznivo na rovnomernú prípravu jedla. Ak tuhšie jedlo položíte na okraje otočného taniera a menej tuhé do stredu, môžete naraz pripravovať potraviny, ktorých zloženie sa líši.

5. Dvierka prístroja sa dajú kedykoľvek otvoriť. Prístroj sa tým automaticky vypne. Pracovať začne zase až potom, keď dvierka zavriete a znovu stlačíte tlačidlo štart.

6. Prikrývanie jedál skracuje dobu prípravy. Potraviny si okrem toho udržia viac tekutín. Pokrievky a viečka však musia prepúšťať mikrovlny a vždy musia mať aj malý otvor na unikanie pary.

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Tabuľky a tipy – Príprava zeleniny

Jedlo	Množstvo (g)	Množstvo tekutiny	Výkon (W)	Trvanie (min.)	Odstátie (min.)	Tipy a rady
Karfiol, brokolica, pečiarky, huby	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Šírenie top s maslom. Nakrájame na plátky. Varte zakryté.
Hrach a karotka, mrazená karotka	300 250	½ šálky 2-3 veľké lyžice	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Nakrájame na kocky alebo plátky. Varte zakryté.
Zemiaky	250	2-3 veľké lyžice	800	5-7	2-3	Peel, nakrájame na rovnaké časti.
Paprika, pór	250 250	Žiadna ½ šálky	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Narezané kusy alebo plátky. Varte zakryté.
Ružičkový kel, mrazený	300	½ šálky	800	6-8	2-3	Varte zakryté.
Kyslá kapusta	250	½ šálky	800	8-10	2-3	Varte zakryté.

Tabuľky a tipy – Príprava zeleniny

Jedlo	Množstvo (g)	Výkon (W)	Trvanie (min.)	Odstátie (min.)	Tipy a rady
Rybie filé	500	600	10-12	3	Varte zakryté. Otočte raz polovicu času varenia.
Celé ryby	800	800 400	3-5 10-12	2-3	Varte zakryté. Otočte raz uplynulý čas. Nakoniec pokrytie tenké končatiny ryby.

Aké druhy nádob je možné používať?

Funkcia mikrovlny

Pri funkcií mikrovlny je nutné si uvedomiť, že sú mikrovlny kovovými predmetmi odrážané. Naopak, sklom, porcelánom, keramikou, plastovými predmetmi a papierom mikrovlny prechádzajú.

Preto, **kovové panvice a nádoby pre varenie alebo nádobky s kovovými prvkami alebo dekoráciami nesmú byt v mikrovlnnej rúre používané**. Sklenené a keramické nádoby s **kovovými dekoráciami alebo časťami** (napríklad olovnaté sklo) nesmú byť rovnako používané.

Ideálnymi materiálmi pre používanie v mikrovlnnej rúre je ohňovzdorné, tepelne odolné sklo, porcelán a keramika. Veľmi jemný krištáľ a porcelán je možno používať iba počas krátkej doby pre rozmrazenie alebo zahriatie pokrmov, ktoré boli už predtým uvarené/upečené.

Horúce pokrmy prenášajú teplo do taniera ktorý sa tak môže veľmi zahriať. Používajte preto vždy kuchynské **rukavice**!

Testovanie tanierov

Vložte daný tanier do rúry pri nastavenej maximálnej úrovni výkonu na dobu najdlhšie 20 sekúnd. Pokiaľ zostane chladný alebo nie je príliš horúci, je vhodný pre použitie v rúre. Pokiaľ sa však veľmi zahreje, alebo dokonca spôsobí elektrický oblúk, je úplne nevhodný.

Hliníkové obaly a fólie

Pred pripravené potraviny v hliníkových obaloch alebo zabalené v hliníkovej fólii je možno umiestniť do mikrovlnnej rúry, pokiaľ budú dodržané nasledujúce pokyny::

- Venujte pozornosť pokynom výrobcu, vytlačených na obale pokrmu.
- Hliníkové obaly nesmú byt vyššie než 3 cm a nesmú sa dostať do kontaktu s vnútornými stenami mikrovlnnej rúry (minimálna vzdialenosť 3 cm). Hliníkový vršok musí byť odstránený.
- Doba pečenia bude dlhšia, pretože mikrovlny vstupujú do pokrmu iba zhora. V prípade pochybností použite iba taniere určene pre použitie v mikrovlnnej rúre.
- Pri procese rozmrazovania je možno použiť hliníkovú fóliu pre odrážanie mikrovĺn. Citlivé potraviny, ako je hydina alebo rozsekané mäso, je možno chrániť pred prílišným teplom pokrytím príslušných koncov.
- **Dôležité:** Hliníková fólia nesmie prísť do kontaktu so stenami vnútorného priestoru rúry, pretože by mohlo dôjsť k elektrickému oblúku.

Veká

Použitie sklenených alebo plastových viek alebo priľnavé fólie sa doporučuje z nasledujúcich dôvodov:

1. Zamedzuje nadmernému odparovaniu (zvlášť u veľmi dlhých dôb varenia/pečenia);
2. Proces varenia/pečenia je rýchlejší;
3. Pokrm sa nevysušuje;
4. Uchováva sa chuť.

Veko musí byť opatrené malými otvormi, aby sa zamedzilo narastaniu tlaku. Plastové vrecúška musí mať taktiež otvory. Fľaštičky pre batoľatá a poháre s jedlom pre batoľatá a ostatné podobné nádobky, musí byť ohrievané iba po odobratí viečok, pretože v opačnom prípade by mohlo dôjsť k ich roztrhnutiu.

Aké druhy nádob je možné používať?

Tabuľka - nádoby

Nasledujúca tabuľka predstavuje obecné odporučenia o vhodnosti jednotlivých druhov nádob pre jednotlivé situácie.

Prevádzkový režim / Druh nádoby	Mikrovlnná rúra	
	Rozmrazovanie/ ohrievanie	Varenie/pečenie
Sklo a porcelán 1)	áno	áno
Domáce, neohňovzdorné môže byť umývané v umývačke		
Keramika s glazúrou	áno	áno
Ohňovzdorné sklo a porcelán		
Keramika, hlinený riad	áno	áno
bez glazúry		
s glazúrou bez kovových dekorácií		
Hlinený riad		
s glazúrou	áno	áno
bez glazúry	nie	nie
Plastový riad 2)		
žiaruvzdorné až do 100 °C	áno	nie
žiaruvzdorné až do 250 °C	áno	áno
Plastové fólie 3)		
Plastická fólia	nie	nie
Celofán	áno	áno
Papier, lepenka, pergamen 4)	áno	nie
Kov		
Hliníková fólia	áno	nie
Hliníkové obaly 5)	nie	áno
Príslušenstvo (mriežka)	nie	nie

1. Žiadne pozlátené alebo postriebrené okraje, ani žiadne olovnaté sklo
2. Nezabudnite na rady výrobcu!
3. Pre uzatváranie vrecúšok nepoužívajte kovové sponky. Vrecúška prepichajte. Pre pokrytie potravín používajte iba fólie.
4. Nepoužívajte papierové tanieriky.
5. Iba plytké hliníkové nádobky bez viečok. Hliník sa nesmie dostať do kontaktu so stenami vnútorného priestoru rúry.

Čistenie a údržba rúry

Čistenie je potrebná požadovaná údržba.

Výstraha! Mikrovlnnú rúru by ste mali pravidelne čistiť a odstrániť všetky zvyšky pokrmov. Ak mikrovlnná rúra nie je udržiavaná v čistote, môžu sa poškodiť povrchy, **zníži sa tak životnosť rúry a môžu nastať nebezpečné situácie.**

Výstraha! Čistenie by sa malo vykonávať po vypnutí rúry. Zástrčku vytiahnite z elektrickej zásuvky alebo vypnite hlavný istič.

Nepoužívajte agresívne alebo brúsne čističe, čističe, ktoré môžu poškrabať povrch alebo ostré predmety, pretože sa môžu objaviť škvrny.

Na čistenie nepoužívajte vysoký tlak alebo prúdové trysky.

Predná časť

Bežne je na vyčistenie rúry potrebné vlhkú tkaninu. Ak je rúra veľmi znečistená, pridajte do vody niekoľko kvapiek prostriedku na umývanie riadu. Potom rúru utrite suchou tkaninou.

Okamžite odstráňte mastnotu, škrob alebo vajcovité biele škvrny. Pod týmito škvrnami sa môže vytvoriť korózia.

Vnútorný priestor rúry

Vo vnútri rúry nenechávajte uvoľnenú vodu.

Po každom použití rúry, vyčistite vnútorné steny s navlhčenou tkaninou, pretože toto je najľahší spôsob, ako odstrániť škvrny alebo zvyšky pokrmu, ktoré sa prilepili.

Na odstránenie silnejšieho znečistenia, použite neagresívne čistiace prostriedky. **Nepoužívajte spreje alebo iné agresívne alebo brúsne čistiace prostriedky.**

Dvere a prednú časť rúry udržiavajte stále v čistote na zaistenie správneho otvárania a zatvárania dverí.

Dávajte pozor, aby sa do rúry nedostala voda cez vetracie otvory.

Pravidelne vyberte otočný tanier s príslušenstvom a vyčistite priestor pod ním, zvlášť pri rozliatí tekutiny.

Ak je interiér veľmi znečistený, položte na otočný tanier pohár vody a zapnite rúry na 2 alebo 3 minúty na maximálny výkon. Uvoľnená para zmäkčí špinu, ktorú potom môžete utrieť pomocou suchej tkaniny.

Nepríjemné arómy (napr. po príprave ryby) môžete jednoducho odstrániť. Vložte pohár vody s niekoľkými kvapkami citrónovej šťavy. Do šálky dajte lyžicu kávy na zabránenie zrážaniu pary na stenách počas varenia a vložte ju do rúry. Potom zapnite mikrovlnnú rúru na 2 až 3 minúty na maximálny výkon.

Čo mám robiť ak rúra nepracuje?

POZOR! Opravu môže vykonať len kvalifikovaný pracovník. Opravy vykonané neautorizovanom osobou sú nebezpečné.

Pri nasledovných otázkach sa nemusíte obrátiť na servis:

- **Rúra nepracuje!** Skontrolujte
  - Správnosť pripojenia elektrickej zástrčky.
  - Či je rúra zapnutá.
  - Úplne zatvorte dvere. Dvere by sa mali zatvoriť cvaknutím.
  - Medzi dverami a prednou časťou rúry sú cudzie telesá.
- **Počas prevádzky rúry počuť abnormálne zvuky!** Skontrolujte:
  - - Vo vnútri rúry sa iskrí z dôvodu kovových predmetov (viď časť o typoch varného riadu).
  - Varný riad sa dotýka stien rúry.
  - V rúre sú príbory a časti kuchárskeho náradia.
- **Pokrm sa nezohreje alebo sa zohrieva veľmi pomaly!** Skontrolujte:
  - Nechcene ste použili kovový riad.
  - Nastavte správny čas varenia a výkon.
  - Pokrm ktorý ste vložili do rúry je väčší alebo chladnejší ako obyčajne.
- **Pokrm je príliš horúci, vysušený alebo zhorený!** Skontrolujte, či ste zvolili správny prevádzkový čas a výkon.
- **Po skončení varenia počuť zvuky!** Toto je normálne. Chladiaci ventilátor pracuje ešte určitú dobu. Keď sa teplota dostatočne zníži automaticky sa vypne.

Výmena vypálenej žiarovky

Ak potrebujete na výmenu žiarovky, mali by ste zavolať servis, pretože pec musí byť odinštalovaný vykonať výmenu žiarovky.

Technická charakteristika

Technické údaje

- Striedavé napätie ..... (Pozri údaje na výrobnom štítku)
- Celkový príkon..... 1550 W
- Mikrovlnný výkon. ..... 850 W
- Frekvencia mikrovĺn … ..... 2450 MHz
- Vonkajšie rozmery (Š x V x H)..... 595 × 390 × 334 mm
- Vnútorné rozmery (Š x V x H)..... 350 × 220 × 280 mm
- Objem. ..... 22 ltr
- Hmotnosť..... 21,6 kg

Ochrana životného prostredia

Likvidácia balením

Obal je označený zelenou šípkou.

Všetky obalové materiály, ako napríklad kartón, polystyrén a plastové vrecko zlikvidujte do príslušných košov. Týmto spôsobom zabezpečíte, aby mohli byť baliace materiály opäť využité.

Likvidácia starých zariadení

Podľa európskej smernice 2012/19/EU o nakladaní so starými elektrickými a elektronickými zariadeniami (WEEE), by nemali byť likvidované spolu s domovým odpadom.

Staré zariadenia by mali byť odovzdané na určené zberné miesta. Správna likvidácia zabráni škodám na zdraví a životnom prostredí. Tento symbol na produktoch a na priložených dokumentoch znamená, že sa nesmú pri likvidácii miešať so všeobecným domovým odpadom.

Zákazníci by sa mali informovať na miestnych úradoch alebo u predajcu o správnej likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Pred likvidáciou starého zariadenia, zabezpečte jeho nefunkčnosť odpojením sieťového kábla z elektrickej zásuvky a odrezaním elektrickej zástrčky.

Inštalačné pokyny

Pred inštaláciou

Skontrolujte, že napätie uvedené na typovom štítku je zhodné s napätím v elektrickej zásuvke

Otvorte dvere rúry, **vyberte príslušenstvo** a odstráňte obalový materiál.

Pozor! Predná časť mikrovlnnej rúry môže byť obalená **ochrannou fóliou**. Pred prvým použitím rúry ju odstráňte.

Skontrolujte, že rúra nie je poškodená. Skontrolujte, či sa dvere správne zatvárajú, a že vnútorná strana dverí a závesy na otváranie dverí nie sú poškodené. Ak zistíte poškodenie, obráťte sa na servis.

MIKROVLNNÚ RÚRU NEPOUŽÍVAJTE ak poškodený sieťový kábel alebo zástrčka, ak zariadenie nepracuje správne, ak je poškodené alebo ak spadlo. Obráťte sa na servis.

Rúru umiestnite na rovný a stabilný povrch. Rúra nesmie byť umiestnená v blízkosti tepelných zdrojov, rádia alebo televízora.

Počas inštalácie skontrolujte, že sa napájací kábel za rúrou nedostane do styku s vlhkom alebo s ostrými predmetmi. Vysoké teploty môžu poškodiť napájací kábel.

Pozor: po inštalácii overte, či máte prístup k elektrickej zásuvke.

Po inštalácii

Mikrovlnná rúra je vybavená sieťovým káblom a zástrčkou pre jedno fázový prúd.

Rúra by mala byť nainštalovaná na stálom mieste nainštalovaná kvalifikovaným pracovníkom. V takom prípade by mala byť rúra pripojená k elektrickému obvodu s ističom s minimálnou vzdialenosťou 3 mm medzi kontaktmi.

VAROVANIE: RÚRA MUSÍ BYŤ UZEMNENÁ.

Výrobca a predajca nezodpovedajú za škody vzniknuté nedodržaním pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu.

Rúra pracuje len keď sú správne zatvorené dvere.

Po prvom použití vyčistite interiér rúry a príslušenstvo. Pozrite si časť „Čistenie a údržba rúry“

Počas inštalácie, dodržiavajte oddelene dodané pokyny.

RO

Cuprins

Informaţii privind siguranţa 41
Avantajele microundelor 46
Descrierea cuptorului cu microunde 47
Descrierea functiilor 47
Functii de baza 48
Microunde 48
Cand cuptorul functioneaza 48
Intreruperea unui ciclu de preparare 48
Modificarea parametrilor 48
Decongelarea 49
Instructiuni generale pentru decongelare 50
Prepararea mancarii la cuptorul cu microunde 51
Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite? 53
Functia microunde 53
Recipiente si folie de aluminiu 53
Curatarea si intretinerea cuptorului 55
Suprafata frontala 55
Ce sa fac daca nu functioneaza cuptorul? 56
Caracteristici tehnice 57
Specifications 57
Protectia mediului 57
Instructiuni de instalare 58
Inainte de instalare 58
Dupa instalare 58
Instalare 97

Stimate cliente,

Va multumim pentru alegerea acestui produs **Teka**

Va rugam sa cititi instructiunile din acest manual foarte atent si acest lucru va va permite sa obtineti cele mai bune rezultate.

PASTRATI DOCUMENTATIA ACESTUI APARAT PENTRU O REFERINTA ULTERIOARA.

Va rugam sa pastrati acest manual la indemana. Daca imprumutati cuptorul cu aburi unei alte persoane dati mai departe si manualul!

Manualul utilizatorului poate fi descarcat si la **www.teka.com**

Informaţii privind siguranţa

⚠ Înainte de instalarea şi de utilizarea aparatului, citiţi cu atenţie instrucţiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea şi utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri şi daune. Păstraţi întotdeauna instrucţiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

SIGURANŢA COPIILOR ŞI A PERSOANELOR VULNERABILE

Avertizare! Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacităţi funcţionale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoştinţe sau experienţă dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.
- Nu lăsaţi copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsaţi la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- **AVERTIZARE!** Nu lăsaţi copiii şi animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcţiune sau când se răceşte. Componentele accesibile sunt fierbinţi.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranţă pentru copii, vă recomandăm să-l activaţi. Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsaţi nesupravegheaţi în apropierea aparatului.
- Curăţarea şi întreţinerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheaţi.

ASPECTE GENERALE PRIVIND SIGURANŢA

- Acest aparat este conceput pentru o utilizare casnică şi la aplicaţii similare, cum ar fi:
  – în bucătăriile pentru personal din magazine, birouri şi alte medii de lucru;
  – case de la ferme;
  – de către clienţii din hoteluri, moteluri şi alte medii de tip rezidenţial;
  – unităţi de cazare cu micul dejun inclus.

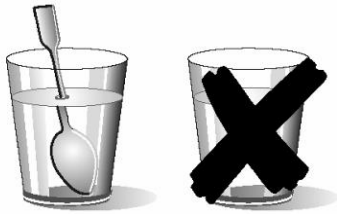
Informaţii privind siguranţa

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcţionării. Nu atingeţi elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiţi întotdeauna mănuşi de protecţie pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- **AVERTIZARE:** Nu încălziţi lichide şi alte alimente în recipiente etanşe. Acestea pot exploda.
- Folosiţi numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Când încălziţi alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheaţi permanent aparatul datorită riscului de aprindere a acestora.
- Aparatul este destinat încălzirii de alimente şi băuturi. Uscarea alimentelor sau rufelor şi chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor, bureţilor hainelor umede şi altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.
- **AVERTIZARE!** Cuptorul nu trebuie sa fie utilizat in urmatoarele cazuri:
  - Daca usa nu se inchide bine;
  - Daca balamalele usii sunt defecte;
  - Daca suprafata de contact intre usa si partea frontala este deteriorata;
  - Daca sticla este deteriorata;
  - Daca apar frecvent arcuri electrice in interiorul cuptorului, desi nu este niciun obiect metalic in interior.

  Puteti utiliza din nou cuptorul doar dupa ce a fost reparat de catre un tehnician al Serviciului de Asistenta Tehnica
- Dacă este emis fum, opriţi sau scoateţi din priză aparatul şi ţineţi închisă uşa cuptorului pentru a înăbuşi flăcările.
- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedaţi cu grijă când mânuiţi recipientul.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor cu alimente pentru bebeluşi trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a se evita arsurile.

Informaţii privind siguranţa

- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar şi după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- **Avertizare!** Nu incalziti alcool pur sau bauturi alcoolice in cuptor. **RISC DE FOC!**
- **AVETI GRIJA!**
- Pentru a evita supraincalzirea sau arderea mancarii este important sa nu selectati perioade lungi de timp sau nivele de putere prea mari cand incalziti cantitati mici de mancare. De exemplu o chifla se poate arde dupa 3 minute daca ati selectat nivelul maxim de putere."
- Utilizati functia de grill doar pentru rumenirea alimentelor timp in care cuptorul trebuie monitorizat in mod constant. Daca este utilizat un mod de functionare impreuna cu functia grill, trebuie sa aveti grija la perioada.
- Asigurati-va ca nu prindeti vreun cablu electric in usa fierbinte sau in cuptor. Izolatia cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuit!



- **Aveti grija cand incalziti lichide!**
- Atunci cand lichidele (apa, cafea, ceai, lapte, etc) sunt in apropierea punctului de fierbere si sunt scoase brusc din cuptor pot sa stropeasca si sa se imprastie in afara recipientului. **PERICOL DE VATAMARI SI ARSURI!**

  Pentru a evita o asemenea situatie, cand incalziti lichide, introduceti in interiorul recipientului o lingurita sau o bagheta din sticla.

INSTALAREA

- Sistemul electric trebuie echipat cu un dispozitiv de deconectare, cu separator de contact pentru toți polii care să asigure o deconectare completă în cazul în care apare supratensiunea categoria III.

Informaţii privind siguranţa

- Dacă se folosește un ștecher pentru conexiunea electrică, atunci acestea trebuie să fie accesibil după instalare.
- La instalare trebuie să se prevadă şi dispozitive de protecţie la electrocutare.

ÎNTREŢINEREA ŞI CURĂŢAREA

- Aparatul trebuie curăţat la intervale regulate şi toate depunerile de alimente eliminate.
- Dacă aparatul nu este menţinut curat, suprafaţa acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcţionare a acestuia şi poate provoca o situaţie periculoasă.
- Nu folosiţi substanţe abrazive dure sau răzuitoare ascuţite de metal pentru a curăţa sticla uşii deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Nu folosiţi un aparat de curăţat cu abur pentru a curăţa aparatul.
- Suprafetele de contact ale usii (partea frontala a cavitatii si partile interioare ale usilor) trebuie pastrate foarte curate pentru a asigura o functionare corecta a cuptorului.
- Va rugam sa retineti sfaturile din sectiunea "Curatare si intretinere".

REPARAŢII

- **AVERTIZARE:** Întrerupeţi alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operaţiile de întreţinere.
- **AVERTIZARE:** Doar o persoană calificată poate efectua operaţiile de service sau reparaţii care implică scoaterea capacului care oferă protecţie la expunerea la energia microundelor.
- **AVERTIZARE:** Dacă uşa sau garnitura uşii sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie folosit până când nu este reparat de o persoană calificată.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.

Informaţii privind siguranţa

- Reparatiile si lucrarile de intretinere, in special pentru partile alimentate cu energie, pot fi efectuate doar de tehnicieni care au fost autorizati de producator.

Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni:

- Nu porniti cuptorul daca acesta este gol. Daca nu este mancare in interior poate exista o supraincarcare electrica si cuptorul poate fi deteriorat.
- RISC DE DETERIORARE!
- Pentru a efectua teste de programare introduceti in cuptor un pahar cu apa; apa va absorbi microundele si cuptorul nu va fi deteriorat.
- Nu acoperiti sau obstructionati orificiile de ventilatie.
- Utilizati numai vase potrivite pentru cuptoare cu microunde. Inainte de utilizarea vaselor si a recipientelor, verificati ca acestea sa fie potrivite (vezi paragraful Ce fel de recipiente pot fi utilizate?)
- Nu demontati capacul protector din mica de pe tavanul cuptorului! Aceasta piesa protejeaza generatorul de microunde sa nu fie deteriorat de grasime sau bucati din alimentele preparate.
- Nu pastrati obiecte inflamabile in cuptor.
- Nu utilizati cuptorul ca spatiu de depozitare.
- Nu utilizati cuptorul cu microunde pentru a praji pentru ca este imposibil sa controlati temperatura uleiului incalzit de microunde.
- Nu va leganati sau asezati pe usa deschisa a cuptorului. Acest lucru poate deteriora cuptorul mai ales in zona balamalelor. Usa poate sustine o greutate maxima de 8 kg.
- Bază de ceramică si gratarele pot suporta o greutate maxima de 8 kg. Pentru a nu deteriora cuptorul si accesoriile acestuia nu depasiti aceasta greutate.

Avantajele microundelor

La cuptoarele conventionale, caldura emanata de elementele electrice sau arzatoarele pe gaz patrunde usor mancarea din exterior spre interior. Din aceasta cauza se pierde o mare cantitate de energie cand se incalzesc aerul, componentele cuptorului si recipientele cu mancare.

Intr-un cuptor cu microunde, caldura este generata de mancarea in sine si caldura circula din interior spre exterior. Nu exista pierderi de caldura in aer, la peretii cavitatii cuptorului sau la vase si recipiente (daca acestea sunt adecvate folosirii in cuptorul cu microunde), cu alte cuvinte doar mancarea este incalzita.

Cuptoarele cu microunde au urmatoarele avantaje:

1. Durata de gatire mai scurta; in general este de pana la 3/4 mai scurta decat cea necesara pentru gatirea conventionala

2. Dezghetarea ultra rapida a mancarii, astfel reducand riscul dezvoltarii bacteriilor.

3. Economisirea energiei.

4. Pastrarea calitatilor nutritive ale alimentelor datorita perioadei mai scurte de preparare.

5. Usor de curatat.

Cum functioneaza microundele

Intr-un cuptor cu microunde exista o valva cu tensiune crescuta numita magnetron care transforma energia electrica in energie a microundelor. Aceste unde electromagnetice sunt canalizate spre interiorul cuptorului printr-un conductor de unde si distribuite printr-un distribuitor metalic sau printr-un disc rotativ. In interiorul cuptorului undele sunt propagate in toate directiile si sunt reflectate de peretii metalici, patrunzand alimentele uniform..

De ce se incalzesc alimentele

Majoritatea alimentelor contin apa iar moleculele de apa vibreaza sub actiunea microundelor. Frecarea dintre molecule produce caldura si astfel creste temperatura alimentelor, dezghetand-le, preparand- le sau mentinandu-le fierbinti.

Deoarece temperatura din interiorul alimentelor creste:

• Acestea pot fi preparate cu putin lichid ori grasimi/ulei sau deloc;

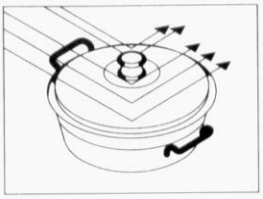
• Dezghetarea, incalzirea sau gatirea intr-un cuptor cu microunde este mai rapida decat intr-un cuptor conventional;

• Vitaminele, mineralele si substantele nutritive ale alimentelor sunt pastrate;

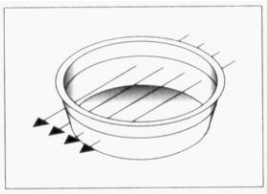
• Culoarea naturala si aromele alimentelor raman neschimbate.

Microundele patrund prin portelan, sticla, carton sau plastic dar nu patrund prin metal. De aceea, recipientele metalice sau cele care au parti metalice nu trebuie folosite intr-un cuptor cu microunde.

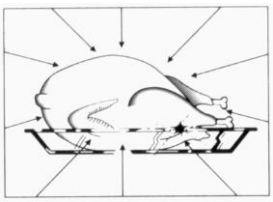
Microundele sunt reflectate de metal...



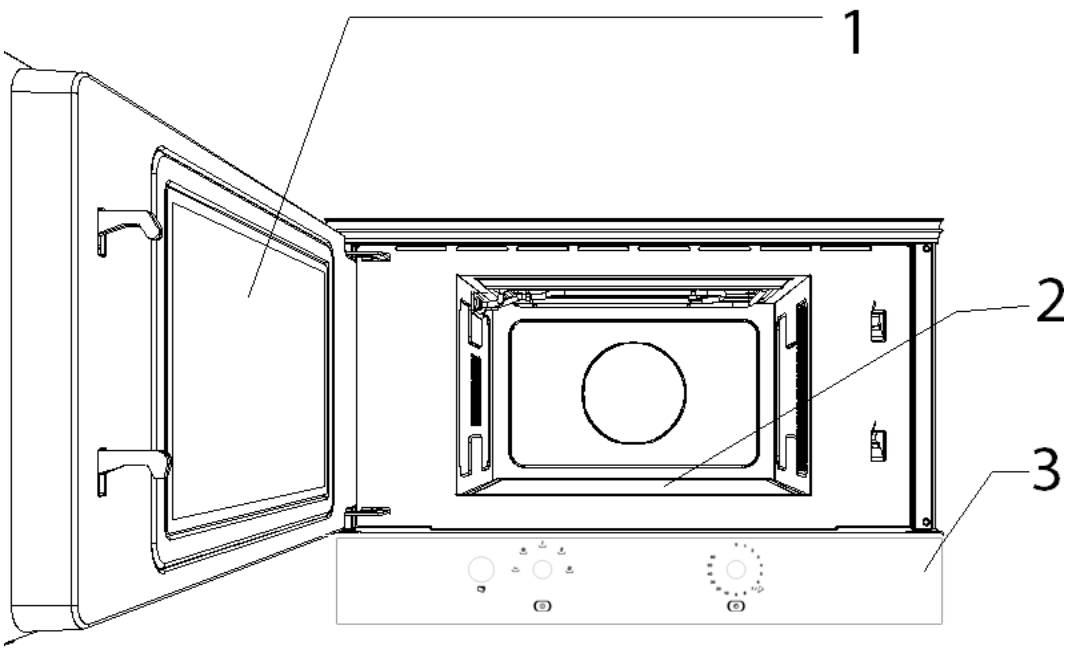
... dar trec prin sticla si portelan...



... si sunt absorbite de alimente.



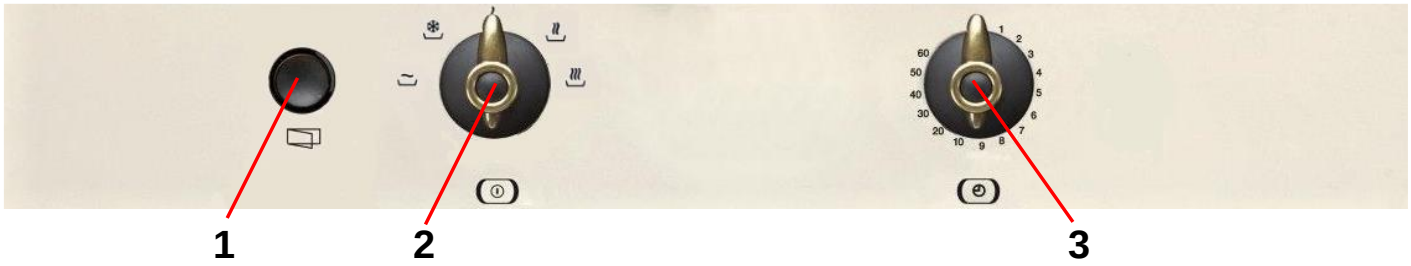
Descrierea cuptorului cu microunde



1. Sicla usii

2. Bază de ceramică

3. Timer knob



1. Butonul de deschidere

2. Butonul Selector de putere

3. Butonul de timer

Descrierea functiilor

Simbol	Descriere	Microunde puterii	Preparate
~	Să păstreze cald	150W	Decongelare usoara alimente delicate; mentinere mancare calda
❄	Decongelare	290W	Preparare cu caldura redusa; fierbere orez. Decongelare rapida
	Minim	460W	Topire unt. Incalzire mancare bebelusi.
	Medie	650W	Preparare legume si alimente. Incalzire si preparare portii mici de mancare. Incalzire alimente delicate.
	Maxim	800W	Preparare si incalzire rapida lichide si semi-preparate

Functii de baza

Microunde

Utilizati aceasta functie pentru a prepara sau incalzi legumele, cartofii, orezul, pestele si carnea.

1. Deschide ușa, apăsând pe **butonul de deschidere** și așezați alimentele în cavitatea
2. **Intoarceti Butonul Selector de putere** în poziția corespunzătoare nivelului dorit al puterii (vedea tabelul “Descrierea functiilor”).
3. **Intoarceti butonul de timer** pentru a seta durata. Pentru a obține sub 2 minute, intoarceti butonul de timer pe un timp mai mare și apoi mai mici la timpul dorit.
4. Se închide ușa. Cuptorul se pornește.

Cand cuptorul functioneaza...

Intreruperea unui ciclu de preparare

Puteti opri procesul de preparare a mancarii in orice moment apasand data sau deschizand usa cuptorului. In ambele cazuri:

- **Emisia de microunde este oprita imediat.**
- Temporizatorul se opreste si afisajul arata timpul de functionare ramas.

Daca doriti, in acest moment puteti:

1. Intoarce sau amesteca mancarea pentru a asigura prepararea uniforma.
2. Schimba parametrii procesului.
3. Anula procesul apasand Butonul de deschidere.

Pentru a reincepe procesul inchideti usa.

Modificarea parametrilor

Parametrii de operare (durata, greutate, putere, etc.) pot fi modificati numai atunci cand procesul de coacere a fost intrerupt dupa cum urmeaza:

1. Pentru modificarea duratei, intoarceti butonul de timer. Noua durata stabilita este valabila imediat.
2. Pentru modificarea putere, intoarceti Butonul Selector de putere. Noua putere stabilita este valabila în 30 de secunde.

Anularea unui ciclu de preparare

Daca doriti sa anulatiprocesul de coacere, intoarceti butonul de timer la zero.

Atenție: Când ați terminat, folosind cuptorul cu microunde, rotiți întotdeauna butonul cronometrului în poziția zero. În caz contrar, atunci când închideți ușa, cuptorul cu microunde se va întoarce la locul de muncă, care ar putea deteriora dacă este gol.

Sfarsitul unui ciclu de preparare

La sfârşitul procesului este un semnal acustic, iar butonul de timer este zero.

Atenție: Când ați terminat, folosind cuptorul cu microunde, rotiți întotdeauna butonul cronometrului în poziția zero. În caz contrar, atunci când închideți ușa, cuptorul cu microunde se va întoarce la locul de muncă, care ar putea deteriora dacă este gol.

Decongelarea

Urmatorul tabel ofera valori orientative pentru diverse durate de dezghetare si timpul de repaus a preparatelor) in functie de tipul si greutatea preparatelor. De asemenea sunt prezentate necesar (pentru a asigura o temperatura uniforma recomandarile pentru dezghetarea diverselor preparate.

Poziție	Nivelul de putere	Putere
	Decongelare	180 W
	Decongelare / mentinere calda	90 W

Preparat	Greutate	Durata dezghetare	Timp repaus	Recomandari
Bucati de carne tocata,vitel, vita, porc	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti o data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti o data
	500 g	14-15 min	10-15 min	Intoarceti de doua ori
	700 g	20-21 min	20-25 min	Intoarceti de doua ori
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Intoarceti de doua ori
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Intoarceti de trei ori
Gulas	500 g	12-14 min	10-15 min	Intoarceti de doua ori
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Intoarceti de trei ori
Carne tocata	100 g	4-5 min	5-6 min	Intoarceti de doua ori
	300 g	8-9 min	8-10 min	Intoarceti de trei ori
	500 g	12-14 min	15-20 min	Intoarceti o data
Carnati	125 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti de doua ori
	250 g	8-9 min	5-10 min	Intoarceti o data
	500 g	15-16 min	10-15 min	Intoarceti de doua ori
Carne pasare (portionata)	200 g	7-8 min	5-10 min	Intoarceti de trei ori
	500 g	17-18 min	10-15 min	Intoarceti o data
Pui	1000 g	34-35 min	15-20 min	Intoarceti o data
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Intoarceti o data
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Intoarceti de doua ori
Peste	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti o data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti o data
Pastrav	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti de doua ori
Creveti	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti o data
	500 g	12-15 min	10-15 min	Intoarceti o data
Fructe	200 g	4-5 min	5-8 min	Intoarceti de doua ori
	300 g	8-9 min	10-15 min	Intoarceti o data
	500 g	12-14 min	15-20 min	Intoarceti o data
Paine	100 g	2-3 min	2-3 min	Intoarceti de doua ori
	200 g	4-5 min	5-6 min	Intoarceti de doua ori
	500 g	10-12 min	8-10 min	Intoarceti de doua ori
	800 g	15-18 min	15-20 min	Intoarceti de trei ori
Unt	250 g	8-10 min	10-15 min	Intoarceti o data ţine acoperit
Crema de branza	250 g	6-8 min	5-10 min	Intoarceti o data ţine acoperit
Creme	250 g	7-8 min	10-15 min	elimina capacul

Decongelarea

Instructiuni generale pentru decongelare

1. Cand decongelati alimente, folositi doar vase care pot fi folosite in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).

2. Decongelarea in functie de greutate si tabelele se refera la decongelarea alimentelor crude.

3. Timpul de decongelare depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Cand congelati alimentele tineti cont de procesul de decongelare. Asezati alimentele unifrom in recipient.

4. Repartizati cat mai bine alimentele inauntrul cuptorului. Partile cele mai groase ale pestelui sau pulpelor de pui trebuie intoarse spre exterior. Puteti proteja partile cele mai delicate ale cu bucati de folie de aluminiu. **Important:** Folia de aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu interiorul cavitatii cuptorului deoarece acest lucru poate produce arcuri electrice.

5. Portiunile groase ale alimentelor trebuie intoarse de mai multe ori.

6. Distribuiti alimentele congelate cat mai uniform deoarece portiunile stramte si subtiri se decongeleaza mai repede decat cele groase si late.

7. Alimentele bogate in grasimi cum sunt untul, branza si frisca nu trebuie decongelate total. Daca sunt tinute la temperatura camerei vor fi gata sa fie servite in cateva minute. Daca gasiti bucati mici de gheata in frisca ultra congelata, trebuie sa le amestecati inainte de a o servi.

8. Asezati carnea de pasare pe o farfurie intoarsa in sus pentru a se scurge lichidul din carne.

9. Painea trebuie invelita intr-un servet pentru a nu deveni prea uscata.

10. Intoarceti mancarea la intervale regulate.

11. Indepartati ambalajul alimentelor congelate si nu uitati sa scoateti orice eticheta metalica. La recipientele folosite pentru pastrarea alimentelor in congelator si care pot fi de asemenea folosite pentru incalzire si preparare, tot ce trebuie sa faceti este sa scoateti capacul. In toate celelalte cazuri trebuie sa puneti alimentele in recipiente adecvate pentru utilizarea in cuptorul cu microunde.

12. Lichidul rezultat din decongelare, in principal de la carnea de pasare, trebuie aruncat. Astfel de lichide nu trebuie sa intre in contact cu alte alimente.

13. Nu uitati că prin utilizarea functiei de decongelare trebuie să lăsati mâncarea până se decongelează complet

Prepararea mancarii la cuptorul cu microunde

Atentie! Cititi sectiunea "Siguranta Microundelor" inainte de a prepara mancarea la microunde.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Inainte de a prepara alimente care au coaja sau **membrana** (de ex. mere, rosii, cartofi, carnati) **intepati-le** pentru ca acestea sa nu plesneasca. Taiati alimentele inainte de a incepe sa le preparati.
- Inainte de a folosi un recipient sau un vas verificati daca este adecvat pentru utilizarea in cuptorul cu microunde (vezi sectiunea despre tipuri de vesela).
- Cand preparati alimente cu putina umiditate (de ex. **decongelati painea**, preparati floricele etc.) evaporarea este rapida. Cuptorul va functiona ca si cand ar fi gol si alimentele se pot arde. Cuptorul si recipientul se pot deteriora intr-o astfel de situatie. Trebuie astfel sa setati doar timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.
- Nu este posibil sa incalziti cantitati mari de ulei (**prajire**) in cuptorul cu microunde.
- Scoateti **alimentele semi-preparate** din recipientele in care sunt asezate deoarece acestea nu sunt intotdeauna rezistente la caldura. Urmati instructiunile producatorului.
- **Daca aveti mai multe recipiente** cum ar fi canile, de exemplu, asezati-le uniform pe plita mesei rotative.
- Nu legati pungile de plastic cu agrafe metalice. Folositi in schimb agrafe din plastic. Perforati pungile de cateva ori pentru a permite aburului sa iasa.
- Cand incalziti sau preparati alimentele, verificati daca ating **macar temperatura de 70°C.**
- In timpul prepararii alimentelor, se poate forma **abur** pe geamul usii care poate incepe sa picure. Acest lucru este normal si se poate observa mai ales daca temperatura camerei este scazuta. Functionarea sigura a cuptorului nu este afectata de acest lucru. Dupa ce ati terminat prepararea, stergeti apa produsa prin condensare.
- Cand incalziti lichide, folositi **recipiente cu deschidere larga,** pentru ca aburul sa se evapore cu usurinta.

Preparati alimentele cum este indicat in instructiuni si tineti cont de timpul de preparare si nivelul puterii indicate in tabele.

Tineti cont de faptul ca cifrele sunt orientative si pot varia in functie de stadiul initial, temperatura, umiditate si tipul de alimente. Se recomanda reglarea timpului si a nivelului puterii pentru fiecare situatie in parte. Poate fi necesar sa prelungiti sau sa scurtati timpul de preparare sau sa mariti sau reduceti nivelul puterii in functie de caracteristicile exacte ale alimentelor.

Racirea cu microunde...

1. Cu cat cantitatea de alimente este mai mare, cu atat va fi mai mare timpul de preparare. Retineti:
   - Cantitate dubla >> timp dublat
   - Cantitate injumatatita >> timp injumatatit
2. Cu cat temperatura este mai redusa, cu atat va fi mai indelungat timpul de preparare.
3. Alimentele care contin mult lichid se incalzesc mai repede.
4. Prepararea va fi mai uniforma daca alimentele sunt distribuite uniform pe masa rotativa. Daca asezati alimente compacte in partea exterioara a plitei si pe cele mai putin compacte in centrul plitei, puteti incalzi diferite tipuri de alimente simultan.
5. Puteti deschide usa cuptorului in orice moment. Cand faceti acest lucru cuptorul se opreste automat. Cuptorul cu microunde va porni din nou doar cand inchideti usa si apasati butonul de pornire.
6. Alimentele care sunt acoperite necesita un timp de preparare mai scurt si isi pastreaza mai bine caracteristicile. Capacele folosite trebuie sa permita microundelor sa treaca prin ele si sa aiba gau ri mici prin care sa iasa aburul.

Prepararea mancarii in cuptorul cu microunde

Tabele si suggestii – Prepararea legumelor

Preparat	Cantitate (g)	Adaugarea lichidelor	Putere (Watt)	Durata (min.)	Timp repaus (min.)	Instructiuni
Conopida	500	100 ml	850	9-11	2-3	Taiati felii
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Ciuperci	250	25 ml	850	6-8	2-3	Tineti acoperit.
Mazare & morcov	300	100 ml	850	7-9	2-3	Taiati bucati mari si felii. Tineti acoperit.
Morcov congelat	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Cartofi	250	25 ml	850	5-7	2-3	Curatati de coaja si taiati in bucati de dimensiuni egale. Tineti acoperit.
Ardei	250	25 ml	850	5-7	2-3	Taiati bucati mari sau felii. Tineti acoperit.
Praz	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Varza de Bruxelles congelata	300	50 ml	850	6-8	2-3	Tineti acoperit.
Varza murata	250	25 ml	850	8-10	2-3	Tineti acoperit.

Tabele si suggestii – Prepararea pestelui

Preparat	Cantitate (g)	Adaugarea lichidelor	Putere (Watt)	Timp repaus (min.)	Instructiuni
Filet de peste	500	600	10-12	3	Preparati acoperit. Intoarceti dupa jumatate din timpul de preparare.
Peste intreg	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Preparati acoperit. Intoarceti dupa jumatate din timpul de preparare. Se recomenda acoperirea marginilor ascutite ale pestelui.

Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?

Functia microunde

Pentru functia microunde retineti ca microundele sunt refelectate de suprafetele metalice. Sticla, portelanul, lutul, plasticul si hartia permit microundelor sa treaca.

Din aceasta cauza, **tigaile metalice si vasele sau recipientele cu parti metalice sau ornamente nu pot fi folosite in cuptorul cu microunde.**Vasele din sticla si lut cu **ornamente sau continut metalic** (de ex. cristal cu plumb) nu pot fi folosite in cuptorul cu microunde.

Materialele ideale pentru folosirea in cuptorul cu microunde sunt sticla, portelanul sau lutul refractar, sau plasticul rezistent la caldura. Sticla sau portelanul foarte subtiri si fragile trebuie folosite doar pentru perioade scurte de timp (de ex. pentru incalzire).

Alimentele fierbinti transmit caldura vaselor care se pot incinge. Astfel, trebuie sa folositi intotdeauna manusi!

Cum sa testati vasele pe care le veti folosi

Asezati in cuptor vasul pe care vreti sa-l utilizati timp de 20 sec la puterea maxima a microundelor. Dupa scurgerea timpului daca este inca rece si doar putin cald, este adecvat pentru folosirea in cuptor. Daca se incalzeste prea tare sau provoaca formarea de arcuri electrice nu este adecvat pentru folosirea in cuptorul cu microunde.

Recipiente si folie de aluminiu

Alimentele semi-preparate in recipiente si folie de aluminiu pot fi introduse in cuptorul cu microunde daca sunt respectate urmatoarele aspecte:

- Tineti cont de recomandarile producatorului scrise pe ambalaj.
- Recipientele de aluminiu nu pot avea mai mult de 3 cm inaltime si nu pot intra in contact cu peretii cavitatii (distanta minima de 3 cm). Orice capac de aluminiu trebuie indepartat.
- Asezati recipientul de aluminiu direct pe plita mesei rotative. Daca folositi grilajul de fier, asezati recipientul pe o farfurie de portelan. Nu asezati recipientul direct pe grilajul de fier!
- Timpul de preparare este mai crescut deoarece microundele patrund alimentele doar de sus. Daca aveti indoieli, este recomandat sa folositi doar vase pentru utilizarea la microunde.
- Folia de aluminu poate fi folosita pentru a reflecta microundele in timpul procesului de decongelare. Alimentele delicate, cum sunt carnea de pasare sau carnea tocata, pot fi protejate de caldura excesiva acoperind extremitatile/marginile respective.
- **Important:** folia de aluminiu nu poate intra in contact cu peretii cavitatii deoarece acest lucru poate provoca formarea de arcuri electrice.

Capace

Recomandam folosirea capacelor de sticla sau plastic sau folie aderenta deoarece: **NUMAI PENTRU FUNCŢIA MICROUNDE!**

1. Astfel veti opri evaporarea (mai ales in timpul prepararii indelungate);
2. Timpul de preparare este mai scurt;
3. Alimentele nu devin uscate;
4. Aromele sunt pastrate.

Capacul trebuie sa aiba gauri sau deschideri pentru a nu se crea presiune. Pungile de plastic trebuie sa fie deschise. Biberoanele sau borcanele cu mancare pentru bebelusi si recipientele asemanatoare pot fi incalzite fara capace/tetine altfel acestea pot ple sni.

Ce tipuri de vase pot fi folosite?

Tabelul cu tipuri de vase

Tabelul de mai jos va ofera o idee generala despre ce tipuri de vase sunt adecvate pentru fiecare situatie.

Mod de functionare / Tip de vas	Microunde	
	Dezghetare / încălzire	**Preparare**
Sticla si portelan 1) Utilizare in casa, nu sunt rezistente la foc, pot fi folosite in masina de spalat vase	da	da
Portelan emailat Sticla si portelan rezistente la foc	da	da
Portelan, base de ceramica 2) Emailate sau fara email fara ornamente metalice	da	da
Vase din lut 2)		
Emailate	da	da
Fara email	nu	nu
Vase din plastic 2)		
Rezistente la temperaturi de 100°C	da	nu
Rezistente la temperaturi de 250° C	da	da
Folii de plastic 3)		
Folie de plastic pentru alimente	nu	nu
Celofan	da	da
Hartie, carton, pergament 4)	da	nu
Metal		
Folie de aluminiu	da	nu
Ambalaje de aluminiu 5)	nu	da
Accesorii (grilaj de fier)	da	da

1. Fara ornamente aurite sau argintii pe margini; fara cristal cu plumb

2. Tineti cont de instructiunile producatorului!

3. Nu folositi agrafe metalice pentru legarea pungilor. Faceti gauri in pungi. Folositi folia doar pentru a acoperi alimentele.

4. Nu folositi farfurii de hartie.

Doar recipiente de aluminiu putin adanci fara capace. Aluminiul nu trebuie sa intre in contact cu peretii cavitatii.

Curatarea si intretinerea cuptorului

Curatarea este singura lucrare de intretinere necesara in mod normal.

Atentie! Cuptorul dvs. cu microunde trebuie curatat in mod regulat, indepartand toate resturile de mancare. Daca nu este mentinuta curatenia, suprafetele se pot deteriora, **reducand durata de functionare a cuptorului si pot surveni situatii periculoase.**

Atentie! Curatarea trebuie efectuata dupa ce opriti cuptorul. Scoateti fisa din priza sau intrerupeti circuitul de energie electrica.

Nu folositi produse de curatare agresive sau abrazive, prafuri de curatat care zgarie suprafetele sau obiecte ascutite, deoarece pot aparea pete.

Nu folositi dispozitive de curatare cu presiune sau aburi.

Suprafata frontala

In mod normal trebuie doar sa curatati cuptorul cu un material umed. Daca este foarte murdar, adaug ati cateva picaturi de detergent pentru vase in apa de spalat. Dupa ce ati terminat, stergeti cuptorul cu un material uscat.

Indepartati imediat depunerile de calcar, grasimi, amidon sau albus de ou. Aceste depuneri pot fi corozive.

Nu lasati apa sa patrunda in cuptor.

Interiorul cuptorului

Dupa fiecare utilizare, curatati peretii din interior cu un material umed aceasta metoda fiind cea mai usoara pentru indepartarea stropilor sau urmelor de mancare care se poate sa fi ramas in interior.

Pentru a sterge murdaria greu de indepartat, folositi un produs de curatare care nu este agresiv. **Nu folositi spray sau alte produse de curatare agresive sau abrazive.**

Pastrati intotdeauna usa si fatada cuptorului foarte curata pentru a permite usii sa se deschida si sa se inchida corect.

Nu lasati apa sa patrunda in gaurile de aerisire ale cuptorului cu microunde.

In mod regulat scoateti plita mesei rotative si suportul respectiv si curatati baza cavitatii, mai ales dupa varsarea lichidelor.

Daca cavitatea cuptorului este foarte murdara, asezati un pahar cu apa pe masa rotativa si porniti cuptorul cu microunde pentru 2 sau 3 minute la putere maxima. Aburul produs va inmuia murdaria care va putea fi apoi curatata usor cu un material moale.

Mirosurile neplacute (de ex. dupa prepararea pestelui) pot fi eliminate cu usurinta. Puneti cateva picaturi de suc de lamaie intr-o cana cu apa. Puneti o lingura plina de cafea in cana pentru a evita ca apa sa dea in clocot. Incalziti apa timp de 2 - 3 minute la puterea maxima a microundelor.

Ce sa fac daca nu functioneaza cuptorul?

ATENTIE! Orice reparatie trebuie efectuata de un tehnician specializat. Orice reparatie efectuata de o persoana care nu a fost autorizata de catre producator este periculoasa.

Nu este nevoie sa contactati Asistenta Tehnica pentru a rezolva urmatoarele probleme:

- **Cuptorul nu functioneaza!** Verificati daca:

- Fisa este corect fixata in priza.
- Cuptorul este pornit.
- Usa este complet inchisa. Usa produce un clic atunci cand se inchide.
- Exista corpuri straine intre usa si partea frontala a cavitatii.

- **Se aud zgomote ciudate cand cuptorul este in functiune!** Verificati daca:

- Exista arcuri electrice inauntrul cuptorului provocate de obiecte metalice straine (vezi
- Vasele ating peretii cuptorului.
- Exista tacamuri sau ustensile de gatit inauntrul cuptorului.

- **Alimentele nu se incalzesc sau se incalzesc!** Verificati daca:

- Ati folosit din greseala vase metalice in cuptor.
- Ati selectat timpul corect de functionare si nivelul corect al puterii.
- Ati introdus in cuptor o cantitate mai mare sal alimente mai reci decat de obicei.

- **Mancarea este prea fierbinte, uscata sau arsa! Verificati daca ati selectat durata de functionare corecta si nivelul de putere.**
- **Cuptorul porneste dar lumina interioara nu se aprinde! Daca toate functiile merg corect probabil becul s-a ars. Puteti continua sa folositi cuptorul.**

Inlocuirea becului

Daca becul trebuie inlocuiti apelati serviciul de asistenta tehnica deoarece este necesara dezinstalarea becului pentru a fi inlocuit.

Caracteristici tehnice

Specifications

- Tensiune AC..... (vedeti placuta cu date tehnice)
- Puterea necesara..... 1550 W
- Putere iesire microunde..... 850 W
- Frecventa microunde …..... 2450 MHz
- Dimensiuni exterioare (LxIxA)..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensiuni interioare (LxIxA)..... 350 × 220 × 280 mm
- Capacitate cuptor..... 22 ltr
- Greutate..... 21,6 kg

Protectia mediulu

Aruncarea ambalajului

Ambalajul are simbolul Punctul Verde.

Aruncati toate materialele de ambalaj cum ar fi carton, polistiren expandat si ambalaj din plastic in cosurile corespunzatoare. In acest fel puteti fi sigur ca materialele de amblaj vor fi reutilizate.

Aruncarea echipamentului neutilizat

In conformitate cu Directiva Europeana 2012/19/EU referitoare la managementul deseurilor electrice si electronice (WEEE), aparatele electrice nu trebuie aruncate la punctele de colectare pentru deseuri urbane.

Aparatura uzata trebuie colectata separat pentru a optimiza recuperarea materialelor din componente si ratele de reciclare si pentru a preveni daunele potentiale asupra sanatatii oamenilor si mediului.

Simbolul containerului de gunoi taiat de o cruce diagonala trebuie amplasat pe toate produsele pentru a aminti de obligatia de a arunca aceste

obiecte separat.

Consumatorii trebuie sa contacteze autoritatile locale sau punctele de vanzare si sa solicite informatii referitoare la locurile unde isi pot arunca aparatura electrica uzata.

Inainte de aruncarea aparatului, trebuie sa il faceti-neutilizabil prin scoaterea cablului de alimentare, taierea si aruncarea acestuia.

Instructiuni de instalare

Inainte de instalare

Verificati daca tensiunea indicata pe placuta cu caracteristici este aceeasi ca si tensiunea sursei de curent pe care o veti folosi.

Deschideti usa cuptorului **si scoateti toate accesoriile** si materialul ambalajului.

Avertizare!Suprafata frontala a cuptorului poate fi acoperita de o pelicula de protectie. Inainte de a utiliza cuptorul pentru prima oara, indepartati cu grija pelicula, incepand din interior.

Asigurati-va ca cuptorul nu este deteriorat. Verificati daca usa cuptorului se inchide corect si daca interiorul usii si fata cuptorului nu sunt deteriorate. Daca identificati vreo deteriorare contactati Centrul de Serviciu Clienti la numarul furnizat pe carcasa acestui manual.

NU UTILIZATI CUPTORUL daca cablul de alimentare sau stecherul este deteriorat daca cuptorul nu functioneaza corect sau daca a fost deteriorat. Contactati Serviciul Clienti la numarul de pe spatele acestui manual.

Asezati cuptorul pe o suprafata plana si stabila. Cuptorul nu trebuie instalat in apropiere de alte surse de caldura, radiouri sau televizoare.

In timpul instalarii asigurati-va ca cablul de alimentare nu intra in contact cu umezeala sau cu obiecte cu margini ascutite si cu spatele cuptorului. Temperaturile ridicate pot deteriora cablul.

Avertizare: dupa ce cuptorul este instalat trebuie sa va asigurati ca aveti acces la stecher.

Dupa instalare

Cuptorul este echipat cu un cablu de alimentare si un stecher pentru curent monofazat.

Daca cuptorul trebuie instalat acesta trebuie instalat de un tehnician calificat. In acest caz, cuptorul trebuie conectat de catre un circuit cu intrerupator cu o separare d-e minim3 mm intre contacte.

AVERTIZARE: CUPTORUL TREBUIE IMPAMANTAT.

Producatorul si distribuitorii nu isi asuma responsabilitatea pentru daunele care pot fi cauzate persoanelor, animalelor si proprietatii daca aceste instructiuni de instalare nu sunt respectate.

Cuptorul functioneaza doar daca usa este inchisa corect.

Inainte de prima utilizare, curatati interiorul cuptorului si accesoriile, respectand instructiunile de instructicuratare din sectiunea ”curatarea cuptorului”.

In timpul instalarii, respectati instructiunile furnizate separat.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίεσ για την ασφάλεια **60**
Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων **65**
Περιγραφή φούρνου μικροκυμάτων **66**
Περιγραφή των λειτουργιών 66
Βασικές Λειτουργίες **67**
Μικροκύματα 67
Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία... ..... **67**
Διακοπή μαγειρέματος 67
Αλλαγή ρυθμίσεων 67
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος 67
Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος 67
Ξεπάγωμα **68**
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος 69
Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων **70**
Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν? **72**
Πώς μπορείτε να δοκιμάσετε την αντοχή των σκευών που θέλετε να χρησιμοποιήσετε 72
Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο 72
Καπάκια 72
Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου **74**
Πρόσοψη φούρνου 74
Μην ανάβετε το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση 74
Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί? **75**
Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού 75
Τεχνικά χαρακτηριστικά **76**
Προδιαγραφές 76
Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος **76**
Οδηγίες εγκατάστασης **77**
Πριν την εγκατάσταση 77
Μετά την εγκατάσταση 77
Γκατάσταση **97**

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε για την επιλογή αυτού του προϊόντος.

Παρακαλείστε να διαβάσετε πολύ προσεκτικά τις οδηγίες στο παρόν φυλλάδιο, καθώς κατ'αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση του προϊόντος.

ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΟ, ΟΠΟΤΕ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΑ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.

Φυλάτε το φυλλάδιο οδηγιών σε μέρος που θα σας επιτρέπει να το συμβουλεύεστε άμεσα, όποτε προκύπτει ανάγκη. Αν δώσετε τον φούρνο ατμού σε άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε και το αντίστοιχο φυλλάδιο οδηγιών!
Το φυλλάδιο οδηγιών χρήσεων είναι επίσης διαθέσιμο download **www.teka.com**

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.

Ασφαλεια παιδιων και ευπαθων ατομων

Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

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

Γενικεσ πληροφοριεσ για την ασφαλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
  - χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - αγροικίες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
  - περιβάλλοντα τύπου πανσιόν (για ύπνο και πρωινό).

Πληροφορίεσ για την ασφάλεια

- 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.
- 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.
- ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ Προειδοποίηση! Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!
- **Προσοχή!** Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων, όταν η ποσότητά τους είναι μικρή, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα

ψωμί μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά, αν η επιλεγμένη ισχύς είναι υψηλή.

- Για φρυγάνισμα, χρησιμοποιήστε μόνο την λειτουργία γκριλ και να παρακολουθείτε συνεχώς την συσκευή. Αν για το φρυγάνισμα του ψωμιού χρησιμοποιείτε μια συνδυασμένη λειτουργία με το γκριλ, να προσέχετε πολύ τον χρόνο καθώς μπορεί να εκδηλωθεί φωτιά σε μικρό χρονικό διάστημα.
- Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν εγκλωβίζονται από την καυτή πόρτα του φούρνου ή μέσα στον φούρνο, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!
- Προσέχετε όταν θερμαίνετε υγρά!
- Όταν τα υγρά που ζεσταίνετε (νερό, καφές, τσάι, γάλα κ.λπ.) έχουν σχεδόν φτάσει σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και απομακρυνθούν απότομα, μπορεί να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ & ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!
- Για να αποφεύγετε τέτοιες καταστάσεις όταν ζεσταίνετε υγρά, βάλτε ένα κουταλάκι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο.

Εγκατασταση

- 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.
- Μετά την εγκατάσταση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η προστασία από ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμοσ

- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν διατηρείται σε καθαρή κατάσταση, μπορεί να προκληθεί φθορά της επιφάνειας με συνέπεια την αρνητική επίδραση στη διάρκεια ζωής της συσκευής και την πιθανή πρόκληση μιας επικίνδυνης κατάστασης.

Πληροφορίεσ για την ασφάλεια

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα μπροστινά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου».

Επισκευεσ

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

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

- Μην 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.

Πληροφορίεσ για την ασφάλεια

- Φροντίζετε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκα) από την οροφή στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα εύφλεκτο αντικείμενο στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για τηγάνισμα, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- Μη στηρίζεστε ή κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μπορεί, κατ' αυτόν τον τρόπο, να προκληθεί ζημιά στο φούρνο, ειδικά στους μεντεσέδες του. Η πόρτα αντέχει μέγιστο βάρος 8 κιλών.
- Ο 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 ¾ σε σύγκριση με τους συμβατικούς τρόπους μαγειρικής.
2. Υπερταχύ ξεπάγωμα των τροφίμων και, συνεπώς, μείωση του κινδύνου ανάπτυξης βακτηριδίων.
3. Εξοικονόμηση ενέργειας.
4. Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων, εξαιτίας της μείωσης της διάρκειας μαγειρέματος

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

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

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα, διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

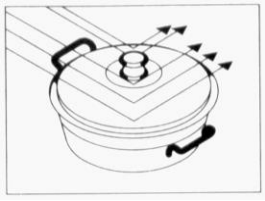
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντας τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

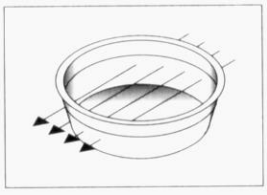
- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ότι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται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

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

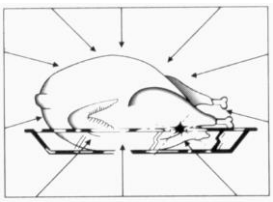
Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο…



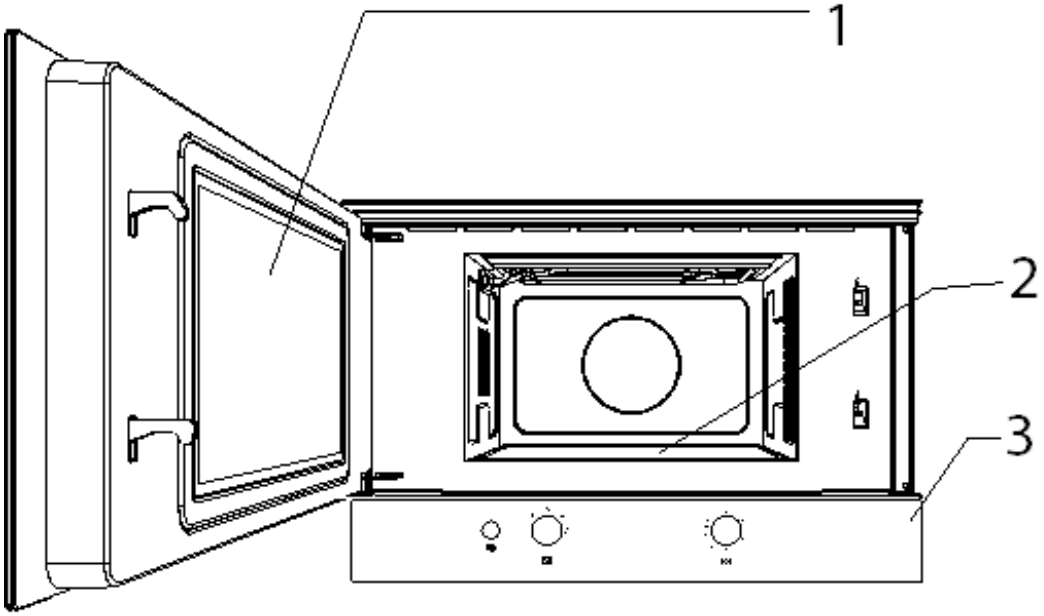
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί…



...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



Περιγραφή φούρνου μικροκυμάτων



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

1. – Πλήκτρο ανοικτής πόρτας
2. – Επιλογέας Επιπέδου Ισχύος
3. – Πλήκτρο ανοικτής πόρτας

Περιγραφή των λειτουργιών

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

Βασικές Λειτουργίες

Μικροκύματα

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

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

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία…

Διακοπή μαγειρέματος

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

Σε αυτήν την περίπτωση:

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

Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε:

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

Για την επανεκκίνηση της διαδικασίας, κλείστε την πόρτα.

Αλλαγή ρυθμίσεων

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

1. Για να αλλάξετε την ώρα, Γυρίστε το Περιστροφικός ρολογιού. Ο νέος χρόνος ορίζεται τίθεται άμεσα σε ισχύ..
2. Για να αλλάξετε τη δύναμη Γυρίστε το Επιλογέας Επιπέδου Ισχύος σε μια νέα θέση. Το νέο επίπεδο ισχύος θα πρέπει να εφαρμοστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος

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

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

Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

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

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

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.

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

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	200	6-7	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	14-15	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	700	20-21	20-25	Γυρίστε δύο φορές
	1000	29-30	25-30	Γυρίστε δύο φορές
	1500	42-45	30-35	Γυρίστε τρεις φορές
Γκούλας	500	12-14	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	24-25	25-30	Γυρίστε τρεις φορές
Κιμάς	100	4-5	5-6	Γυρίστε δύο φορές
	300	8-9	8-10	Γυρίστε τρεις φορές
	500	12-14	15-20	Γυρίστε μία φορά
Λουκάνικα	125	3-4	5-10	Γυρίστε δύο φορές
	250	8-9	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	15-16	10-15	Γυρίστε δύο φορές
Πουλερικά (σε μερίδες)	200	7-8	5-10	Γυρίστε τρεις φορές
	500	17-18	10-15	Γυρίστε μία φορά
Κοτόπουλο	1000	34-35	15-20	Γυρίστε μία φορά
	1200	39-40	15-20	Γυρίστε μία φορά
	1500	48-50	15-20	Γυρίστε δύο φορές
Φιλέτο ψαριού	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	200	6-7	5-10	Γυρίστε μία φορά
Πέστροφα	200	6-7	5-10	Γυρίστε δύο φορές
Γαρίδες	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	12-15	10-15	Γυρίστε μία φορά
Φρούτα	200	4-5	5-8	Γυρίστε δύο φορές
	300	8-9	10-15	Γυρίστε μία φορά
	500	12-14	15-20	Γυρίστε μία φορά
Ψωμί	100	2-3	2-3	Γυρίστε δύο φορές
	200	4-5	5-6	Γυρίστε δύο φορές
	500	10-12	8-10	Γυρίστε δύο φορές
	800	15-18	15-20	Γυρίστε τρεις φορές

Ξεπάγωμα

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Βούτυρο	250	8-10	10-15	Γυρίστε μία φορά, αφήστε το με το καπάκι
Τυρί από ανθόγαλα	250	6-8	5-10	Γυρίστε μία φορά, αφήστε το με το καπάκι
Κρέμες	250	7-8	10-15	Αφαιρέστε το καπάκι

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).
2. Η λειτουργία ξεπαγώματος βάσει βάρους και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.
3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και την πυκνότητα του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετέ τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα ομοιόμορφα μέσα στα σκεύη τους.
4. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο καλύτερα γίνεται εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Τα πιο χοντρά κομμάτια του ψαριού ή τα μπούτια του κοτόπουλου πρέπει να τοποθετούνται προς τα έξω. Μπορείτε να προστατεύετε τα πιο ευαίσθητα κομμάτια των τροφίμων με κομμάτια αλουμινόχαρτου. **Προσοχή**: Το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχεται σε έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.
5. Τα πιο μεγάλα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα λεπτότερα κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα πιο χοντρά ή πλατιά κομμάτια.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, το τυρί από ανθόγαλα και η κρέμα γάλακτος, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σερβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος, αν εντοπίσετε μικρά κομματάκια πάγου σχηματισμένα πάνω της, πρέπει να ανακατέψετε την κρέμα πριν τη σερβίρετε.
8. Τοποθετείτε τα πουλερικά πάνω σε πιατέλα που αναποδογυρίζεται, ώστε να στραγγίζονται πιο εύκολα τα υγρά τους.
9. Το ψωμί πρέπει να τυλίγεται σε μία πετσέτα, ώστε να μη χάνει την υγρασία του.
10. Γυρίζετε το φαγητό σε τακτά χρονικά διαστήματα.
11. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τις συσκευασίες τους, και μην ξεχνάτε να βγάζετε οποιαδήποτε συρματάκια σφράγισης των συσκευασιών. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, φροντίζετε απλά να αφαιρείτε το καπάκι. Σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
12. Τα υγρά που δημιουργούνται κατά το ξεπάγωμα των τροφίμων, ειδικά στην περίπτωση των πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
13. Μην ξεχνάτε ότι στη λειτουργία ξεπαγώματος απαιτείται κάποιος χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο.

Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

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

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

- Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με **φλούδα** (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), **τρυπήστε τα με ένα πιρούνι** ώστε να μην σκάσουν. Κόβετε τα τρόφιμα πριν αρχίσετε το μαγείρεμά τους.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος ή πιάτο, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (ανατρέξτε στη σχετική ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
- Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος για τρόφιμα με πολύ λίγη υγρασία (π.χ. στο **ξεπάγωμα του ψωμιού**, στην παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία αυτή εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σαν να ήταν άδεια και τα φαγητά μπορεί να καούν. Η κατάσταση αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και στο σκεύος που χρησιμοποιείται. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και πρέπει, επίσης, να εποπτεύετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Δεν είναι δυνατό να ζεστάνετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (**τηγάνισμα**) στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βγάζετε **τα προ-μαγειρεμένα φαγητά** από τη συσκευασία τους, γιατί οι συσκευασίες αυτές δεν είναι πάντα ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες. Ακολουθείτε τις οδηγίες του παρασκευαστή του τροφίμου.
- **Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά σκεύη**, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετήστε τα ομοιόμορφα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- **Τα πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, αλλά με πλαστικά. Πρέπει να ανοίγετε αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να βεβαιώνεστε ότι έχουν φτάσει σε μία **ελάχιστη θερμοκρασία 70°C**.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγροποίηση των υδρατμών.
- Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε **σκεύη με πλατύ άνοιγμα**, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

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

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

Μαγείρεμα με μικροκύματα...

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο **διαρκεί** το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:
   - Διπλάσια ποσότητα » διπλάσιος χρόνος
   - Μισή ποσότητα » μισός χρόνος
2. Όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά που περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα υγρού, ζεσταίνονται γρηγορότερα.
4. Η καλή κατανομή του φαγητού στο περιστρεφόμενο δίσκο διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο πυκνά/στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να ζεστάνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.
5. Μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα της συσκευής. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, απενεργοποιείται αυτομάτως. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα τεθεί ξανά σε λειτουργία, μόνο εφόσον η πόρτα κλείσει και πατηθεί το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.
6. Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Τα καπάκια που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να επιτρέπουν τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτουν μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

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	
Μανιτάρια	250	25 ml	850	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Αρακάς & καρότα	300	100 ml	850	7-9	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες.
Κατεψυγμένα καρότα	250	25 ml	850	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πατάτες	250	25 ml	850	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε και κόψτε τις σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πιπεριές	250	25 ml	850	5-7	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πράσο	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	50 ml	850	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Λάχανο τουρσί	250	25 ml	850	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Φιλέτα ψαριού	500	600	10-12	3	Μαγειρέψτε τα σκεπασμένα. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το.
Ολόκληρο ψάρι	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.

Τι τύπου μαγειρικά 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. μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

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

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

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

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

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

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

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

Καπάκια

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

1. Αποτρέπουν την υπερβολική διαφυγή ατμού (ειδικά όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος).
2. Επιταχύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά δε χάνουν την υγρασία τους.
4. Διατηρείται το άρωμα.

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

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν?

Πίνακας μαγειρικών σκευών

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

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

1. Χωρίς χρυσές ή ασημένιες άκρες και όχι μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτη.

2. Ελέγξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή!

3. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια. Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.

4. Μη χρησιμοποιείτε χάρτινα πιάτα.

5. Μόνο ρηχά αλουμινένια σκεύη, χωρίς καπάκι. Το αλουμίνιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου.

Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

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

Προειδοποίηση! Ο φούρνος μικροκυμάτων σας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται όλα τα υπολείμματα τροφών. Αν ο φούρνος δε διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρούν οι 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.

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

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

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

Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί?

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

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

- **Ο φούρνος δε λειτουργεί!** Ελέγξτε αν:
  - Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
  - Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.
  - Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.
  - Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.
- **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους!** Ελέγξτε αν:
  - Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
  - Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.
  - Έχει παραμείνει μέσα στο θάλαμο κάποιο μαχαιροπήρουνο ή εργαλείο μαγειρικής.
- **Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό!** Ελέγξτε αν:
  - Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.
  - Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
  - Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ότι συνήθως.
- **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο!** Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
  Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει! Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος ..... (βλ. πινακίδα χαρακτηριστικών συσκευής)
- Απαιτούμενη ισχύς ..... 1550 W
- Ισχύς μικροκυμάτων ..... 850 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων…..... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (πλάτος x ύψος x βάθος) ..... 595 × 390 × 334 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (πλάτος x ύψος x βάθος)..... 350 × 220 × 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου. ..... 22 ltr
- Βάρος ..... 21,6 kg

Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας

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

Απόσυρση παλιών ηλεκτρικών συσκευών

Η σχετική με την απόσυρση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC απαιτεί τη μη εγκατάλειψη των παλιών ηλεκτρικών οικιακών συσκευών στους συνήθεις δημοτικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων. Οι παλιές συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές προϋποθέσεις, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησής τους και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχουν και να εξασφαλίζεται η μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

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

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

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

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν την εγκατάσταση

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

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

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

Ελέγξτε ότι ο φούρνους δεν έχει υποστεί κάποια ζημιά. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου κλείνει σωστά και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό μέρος του ανοίγματος του φούρνου δεν έχουν υποστεί ζημιά. Αν ανακαλύψετε κάποια ζημιά, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών μας, στον αριθμό που υπάρχει στο οπισθόφυλλο αυτού του φυλλαδίου.

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

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

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

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

Μετά την εγκατάσταση

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΟΣ.

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

Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα είναι σωστά κλεισμένη.

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

Κατά την εγκατάσταση, ακολουθήστε τις οδηγίες του αντίστοιχου φυλλαδίου

TR

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları **79**
Mikrodalganın avantajları **84**
Mikrodalga fırının tanımı **85**
İşlevlerin tanımı 85
Temel işlevler **86**
Mikrodalga 86
Fırın çalıştığında... ..... **86**
Buz çözme **87**
Mikrodalga fırın ile pişirme **89**
Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir? **91**
Fırının temizliği ve bakımı **93**
Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı? **94**
Teknik özellikler **95**
Çevrenin Korunması **95**
Kurulum talimatları **96**
Kurulum **97**

Sayın Müşterimiz,

Yaptığınız seçimden ötürü size teşekkür ederiz **TEKA**.

Cihazınızdan maksimum performansı alabilmeniz için cihazın ilk kullanımından önce dikkatle bu kullanma kılavuzunun her bölümünü okuyunuz.

BAŞVURABİLECEĞİNİZ REFERANSLAR OLAN BU ÜRÜNE AİT BELGELERİ LÜTFEN SAKLAYINIZ.

Her zaman başvurabileceğiniz bir kaynak olması ve cihazınızı sizden başkalarının da kullanması durumunda faydalanmaları için bu kılavuzu saklayınız!

Kullanım kılavuzu **www.teka.com** dirmek için de kullanılabilir

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, duyumsal 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.

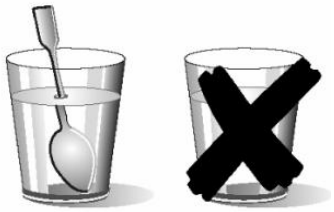
Genel Güvenlik

- Bu cihaz aşağıdaki gibi, ev ve benzeri alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  - Mağaza, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki mutfak bölümleri.
  - Çiftlik evleri.
  - Otel, motel ve diğer konaklama yerlerindeki müşteriler tarafından.
  - Pansiyon tipi ortamlarda

Güvenlik Uyarıları

- 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;
  - Içinde hiçbir metal nesne bile olsa fırın içinde sık sık elektrik arkı vardır.

  Bir Teknik Destek Servis teknisyeni tarafından tamir edildikten sonra fırın sadece tekrar kullanılabilir.
- Duman açığa çıkması durumunda cihazı kapayın veya fişini çekin ve ateşi boğmak için kapağı kapalı tutun.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmeli patlayıcı kaynamaya neden olabilir. Kap tutulurken dikkat edilmelidir.



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

Güvenlik Uyarıları

YARALANMA VE YANMA RİSKİ!
Bu durumu önlemek için sıvıları ısıtırken içlerine plastik kaşık veya cam çubuk koyunuz.

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

Montaj

- Elektrik sistemi kopukluk için aşırı gerilim kategorisi III altında tam kopukluk sağlayan tüm kutuplarında temas ayrımı olan bir vasıta ile donatılmış olmalıdır.
- Fiş, elektrik bağlantıları için kullanılırsa, o kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.
- Kurulum var olan yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Anti-şok koruması kurulumcu tarafından tedarik edilmelidir.
- **UYARI:** Bu cihazin topraklanmasi gerekir.
- **UYARI!** Cihaz kurulacak şekilde tasarlanmıştır. Lütfen kurulum boyutları hakkında daha fazla bilgi için bu kullanıcı kılavuzunun son sayfalarına başvurun.

Güvenlik Uyarıları

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.

Güvenlik Uyarıları

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 jenaratörüne zarar vermesini önler.
- Cihazın içine alev alabilecek hiçbir malzeme koymayınız. Bu malzemeler cihaz çalışınca yangına sebep olabilir.
- Fırını kiler olarak kullanmayınız.
- Fırını yağda kızartmalar için kullanmayınız zira mikrodalganın ısıttığı yağın derecesini kontrol etmek imkansız olabilir.
- Döner tabla ve ızgaralar 8 kg azami yük taşıyabilir. Fırını zarar görmesini önlemek için, bu yükü aşmayın.

Mikrodalganın avantajları

Konvansiyonel fırınlarda elektrikli element veya gaz yakıcılardan yayılan sıcaklık yavaşça yiyeceğe dışarıdan içeriye nüfuz eder. Bu yüzden havayı, fırın parçalarını ve yemek kaplarını ısıtırken büyük miktarda enerji harcanır.

Mikrodalga fırınlarda sıcaklık yiyeceğin kendisi tarafından üretilir ve sıcaklık içerden dışarı dolaşır. Havaya, fırın boşluğu duvarlarına veya tabak ve kaplara sıcaklık gitmez (eğer mikrodalga fırında kullanım için uygunlarsa) başka deyişle sadece yemek ısınır.

Mikrodalga fırınların aşağıdaki avantajları vardır:

1. Daha kısa pişirme süreleri; genel olarak konvansiyonel pişirme için gereken zamandan ¾ oranda daha az.
2. Ultra Hızlı yiyecek buzu çözme, böylece bakteri gelişim tehlikesini azaltma.
3. Enerji tasarrufu.
4. Daha kısa pişirme sürelerinden dolayı yiyeceklerin besin değerlerinin korunması.
5. Kolay temizlenir.

Bir mikrodalga fırın nasıl çalışır

Mikrodalga fırında elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine çeviren megatron isimli bir yüksek gerilim dalgası vardır. Bu elektromanyetik dalgalar bir dalga kılavuzluğu yoluyla fırının içine yöneltilir ve döner platform yoluyla bir metalik dağıtıcı ile dağıtılır.

Fırının içinde mikrodalgalar her yöne çoğalırlar ve eşit oranda yiyeceğe nüfuz edecek şekilde metal duvarlardan yansırla.

Yiyeceğin ısınması

Çoğu yiyecek su molekülleri taşır ve su molekülleri mikrodalgaya maruz kaldığında titrerler.

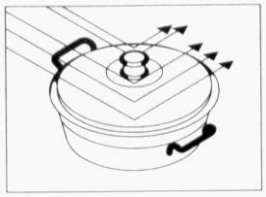
Moleküller arasındaki friksiyon yiyeceğin sıcaklığını artıran, buzunu çözen, pişiren veya sıcak tutan sıcaklığı üretir.

Yiyecek içindeki sıcaklık arttığı için:

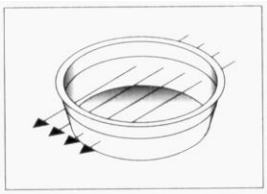
- Yiyecek, çok az sıvıyla ya da yağ ile veya hiçbir sıvı ya da yağ olmaksızın pişirilebilir;
- Mikrodalga fırın içinde buz çözme, ısıtma veya pişirme konvansiyonel fırındakinden daha hızlıdır;
- Yiyecek içindeki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunur;
- Yiyeceğin doğal rengi ve aroması değişmez.

Mikrodalgalar porselen, cam veya plastik içerisinden geçer ama metal içerisinden geçmezler. Bu sebeple metal kaplar veya metal parçalı kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdırlar.

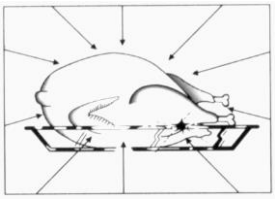
Mikrodalgalar metal ile yansır...



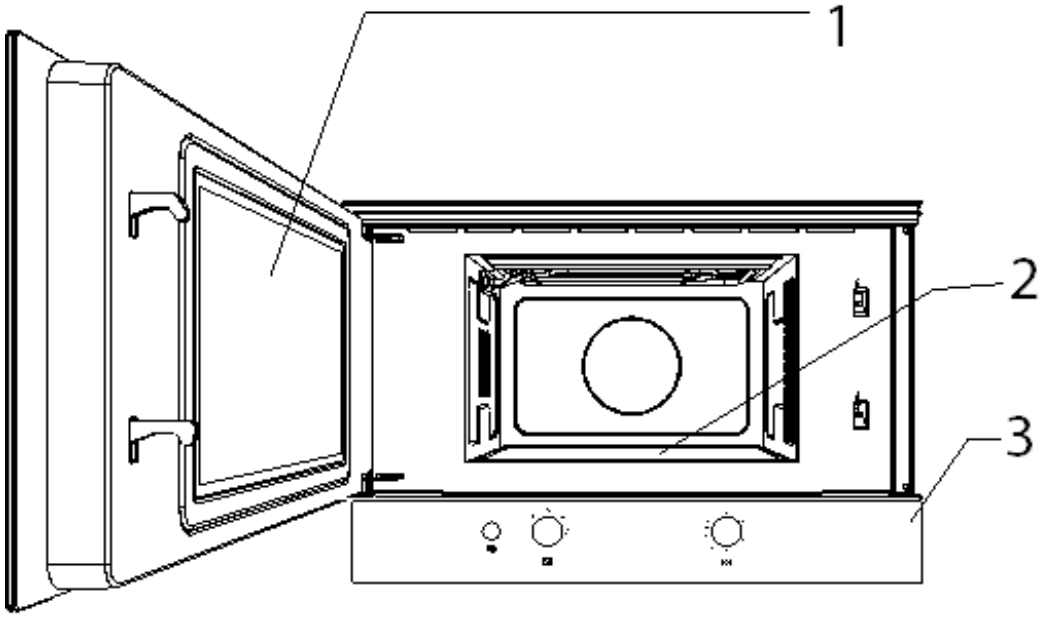
... ama camdan ve porselenden geçerler...



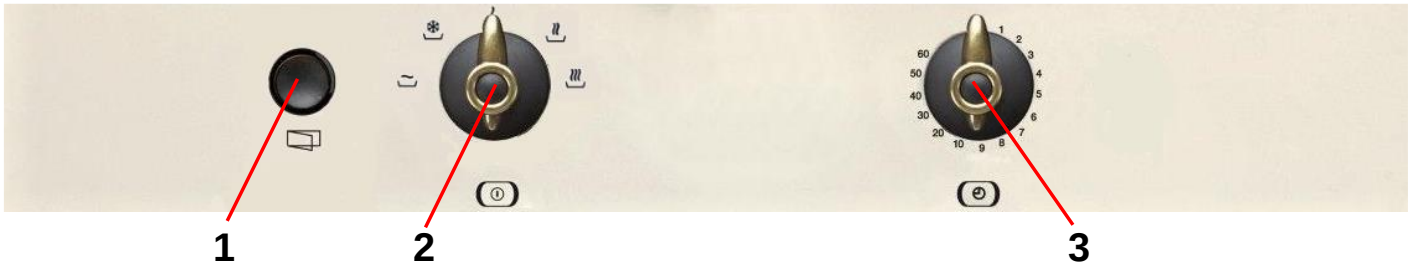
... ve yemekler tarafından emilirler**.**



Mikrodalga fırının tanımı



1. – Kapak camı
2. – Seramik baz
3. – Kontrol paneli



1. – Açma düğmesi
2. – Güç Seçici Düğmesini
3. – Saat Düğmesini

İşlevlerin tanımı

Sembol	Açıklama	Güç	Yiyecekler
	Sıcak tutma	150W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözme; yiyeceği sıcak tutma.
	Buz çözme	290W	Az ısıyla pişirme; pirinç haşlama. Hızlı buz çözme
	Minimum	460W	Yağ eritme. Bebek maması ısıtma.
	Orta	650W	Sebze ve yiyecek pişirme. Dikkatlice pişirme ve ısıtma. Ufak porsiyon yiyecek ısıtma ve pişirme. Hassas yiyecek ısıtma
	Maksimum	800W	Sıvı ve önceden pişirilmiş yiyecekleri pişirme ve hızlı ısıtma

Temel işlevler

Mikrodalga

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

1. Tuşuna basarak kapıyı aç **Açma düğmesi** ve kavite içinde yiyecek koyun.
2 Yı kur **Güç Seçici Düğmesini** arzulanan güç seviyesine karşılık gelen bir konuma (tabloya bakınız "İşlevlerin tanımı").
3. Döndürün **Saat Düğmesinii** için istenen işlem zaman. 2 dakikanın altında bir süre, döndürün **Saat Düğmesinii** daha yüksek bir süre koymak ve daha sonra geri dönmek.
4. Kapıyı kapat. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

Fırın çalıştığında...

Pişirme aşamasını durdurma

Herhangi bir zaman, fırının kapağını açarak pişirme işlemini durdurabilirsiniz.

Bu durumda:

- Mikrodalga yayılımı hemen duracaktır.
- Zamanlama otomatik olarak kalan işlem zamanını göstererek durur.

İsterseniz, bu aşamada:

- Yiyeceklerin aynı oranda pişip pişmediklerini kontrol etmek için yiyecekleri çevirerek karıştırabilirsiniz.
- İşlem parametrelerini değiştirebilirsiniz.
- Aşağıda tarif edildiği gibi işlem iptal edin.

İşleme yeniden başlamak için kapağı kapatıp.

Parametreleri değiştirme

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

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

Pişirme aşamasını iptal etmek

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

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

Pişirme aşamasının sonu

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

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

Buz çözme

Aşağıdaki tablo değişik yiyecek tipleri ve ağırlıkları için değişik buz çözme ve bekleme sürelerini (yiyecek sıcaklığının eşit miktarda dağılmasını sağlamak için) ve tavsiyeleri göstermektedir.

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

Yiyecek	Ağırlık (g)	Çözülme zamanı (dak)	Bekleme süresi (dak)	Öneri
Et porsiyonu, dana eti, sığır eti, domuz eti	100 g	3-4	5-10	Bir kez çevirin
	200 g	6-7	5-10	Bir kez çevirin
	500 g	14-15	10-15	İki kez çevirin
	700 g	20-21	20-25	İki kez çevirin
	1000 g	29-30	25-30	İki kez çevirin
	1500 g	42-45	30-35	Üç kez çevirin
Gulâş	500 g	12-14	10-15	İki kez çevirin
	1000 g	24-25	25-30	Üç kez çevirin
Kıyma	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
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

Buz çözme için genel talimatlar

1. Buz çözme sırasında, sadece mikrodalgalar için uygun tabakları kullanınız (porselen, cam, uygun plastik).
2. Ağırlık ile buz çözme işlevi ve tablolar çiğ yiyeceğin buzunun çözülmesine işaret eder.
3. Buz çözme zamanı yiyeceğin miktarı ve kalınlığına bağlıdır. Yiyeceği dondururken buz çözme işlemini hesaba katınız. Kap içinde yiyeceği eşit dağıtın.
4. Yiyeceği fırının içinde en iyi şekilde dağıtınız. Balık veya tavuk butlarının kalın tarafları dışarıya doğru dönük olmalıdırlar. Yiyeceğin en lezzetli yerlerini alüminyum folyo parçaları ile koruyabilirsiniz. **Önemli**: Alüminyum folyo elektrik kıvılcımına sebep olabileceği için fırının içindeki çukurla temas etmemelidir.
5. Kalın yiyecek porsiyonları birkaç kez çevrilmelidirler.
6. Dar ve ince kısımlar kalın ve geniş kısımlardan daha hızlı çözüldüğünden donmuş yiyecekleri mümkün olduğunca eşit dağıtınız.
7. Tereyağı, krem peynir ve krem gibi yağ oranı yüksek besinler tamamen çözülmemelidirler. Oda sıcaklığında tutulurlar ise birkaç dakika içerisinde servis edilmeye hazır hale gelirler. Donmuş krema kullanılmadan önce karıştırılmalıdır.
8. Kümes hayvanı etini, et sularının daha kolay akması için ters çevrilmiş tabak üzerine yerleştiriniz.
9. Ekmek, çok kuru olmaması için bir peçeteyle sarılmalıdır.
10. Düzenli aralıklarla yiyecek çevirin.
11. Donmuş yiyeceği ambalajından çıkarınız metal parçaları çıkarmayı unutmayınız. Donmuş yiyeceği buzlukta tutmada ve aynı zamanda yiyeceği ısıtma ve pişirmede kullanılan kaplar için, tek ihtiyacınız olan kapağını açmaktır. Diğer tüm durumlarda yiyecekleri mikrodalga kullanımı için uygun kaplara koymalısınız.
12. Buzun erimesinden kaynaklanan, Özellikle de kümes hayvanı etlerindeki sıvılar buzun erimesinden sonra atılmalıdır. Hiç bir şekilde bu tür sıvılar diğer yiyecekler ile temas etmemelidirler.
13. Buz çözme işlevini kullanırken, yiyeceğin buzu tamamen çözülene kadar bekleme süresinin sona ermesini bekleyiniz.

Mikrodalga fırın ile pişirme

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

Mikrodalga fırınınızda yemek pişirirken şu tavsiyelere uyunuz:

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

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

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

Mikrodalgalar ile soğutma...

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

Mikrodalga fırın ile pişirme

Tablolar ve öneriler – Sebze pişirme

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

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Güç (Watt)	Zaman (dak.)	Bekleme zamanı (dak.)	Talimatlar
Fileto balık	500	600	10-12	3	Üstü örtülü pişirin. Yarı pişme zamanından sonra çevirin.
Bütün balık	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Üstü örtülü pişiriniz. Yarı pişme zamanından sonra çeviriniz. Balığın ufak kenarlarını örtmek isteyebilirsiniz.

Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga işlevi

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

Su sebeple, **metal tavalar ve tabaklar veya metal parçalı veya dekorasyonlu kaplar mikrodalgada kullanılamaz. Metal dekorasyon veya içerikli cam eşya veya çömlek** (örn. Kurşunlu kristal) mikrodalga fırınlarda kullanılamazlar.

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

Alüminyum kaplar ve folyo

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

- Ambalaj üzerinde yazılan üretici tavsiyelerinin hesaba katınız.
- Alüminyum kaplar 3cm yükseklikten fazla olamaz ve çukur duvarlarıyla temas edemez (**en az 3cm mesafe**). Alüminyum kapak veya üst çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kabı direk döner platform tabağın üzerine koyunuz. Demir ızgarayı kullanıyor iseniz, kabı porselen tabak üzerine koyunuz. Kabı hiçbir zaman direk demir ızgara üzerine koymayınız!
- Mikrodalgalar yiyeceğe sadece tepeden girdiğinden pişirme zamanı daha uzundur.
- Alüminyum folyo buz çözme işlemi sırasında mikrodalgaları yansıtmak için kullanılabilir. Kümes hayvanı eti veya kıyma gibi hassas yiyecekler aşırı ısıdan ilgili uçları/kenarları kaplayarak korunabilir.
- **Önemli**: alüminyum folyo elektrik kıvılcımı oluşumuna sebebiyet verebileceğinden çukur duvarları ile temasa giremez.

Kapaklar

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

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

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

Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?

Fırın kabı tablosu

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

Çalışma modu / Fırın kabı tipi	Mikrodalga	
	Buz çözme / ısıtma	Pişirme
Cam ve porselen 1) Ev kullanımı, aleve dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkanabilen	evet	evet
Cam porselen Aleve dayanıklı cam ve porselen	evet	evet
Porselen, sert çini 2) Metalik dekorasyonsuz camsız veya camlı	evet	evet
Kil tabaklar 2)		
Camlı	evet	evet
Camsız	hayır	hayır
Plastik tabaklar 2)		
100°C'ye kadar dayanıklı ısı	evet	hayır
250°C'ye kadar dayanıklı ısı	evet	evet
Plastik filmler 3)		
Plastik film	hayır	hayır
Şeffaf kağıt	evet	evet
Kağıt, Karton, Parşömen 4)	evet	hayır
Metal		
Alüminyum folyo	evet	hayır
Alüminyum ambalaj 5)	hayır	evet

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

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 ayrıma makinesi veya keskin nesneler kullanmayınız.

Yüksek basınç veya buhar fırlatmalı temizlik aletleri kullanmayınız

Ön yüzey

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

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

Fırın içi

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

Fırın spreyleri veya diğer keskin veya aşındırıcı temizleme ürünlerini kullanmayınız.

Çıkarılması zor kirler için keskin olmayan temizleme ürünlerini kullanınız.

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

Mikrodalga fan deliklerine su girmediğinden emin olunuz.

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

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

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

Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?

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

Aşağıdaki sorunları çözmek için teknik destekle iletişime geçmelisiniz:

- **Fırın çalışmıyor!**
  - Fişin prize doğru oturup oturmadığını.
  - Fırının elektrik düğmesi açık olup olmadığını.
  - Kapı kapalı olup olmadığını. Kapı klik sesiyle kapanmalıdır.
  - Kapı ve ön çukur arasında yabancı maddeler var olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Fırın çalıştığında değişik sesler duyuyorum!**
  - Metal nesnelerin sebep olduğu elektrik kıvılcım oluşumu (Fırın kap çeşitleri bölümüne bakınız) olup olmadığını.
  - Fırın kabının fırın duvarlarına değip değmediğini.
  - Fırının içinde çatal bıçak veya mutfak aleti olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Yemek ısınmıyor ya da çok yavaşça ısınıyor:**
  - Yanlışlıkla metal fırın kabı kullanıp kullanmadığınızı.
  - Doğru çalışma zamanı ve güç seviyesi seçip seçmediğinizi.
  - Fırının içine koyduğunuz yiyecek her zaman koyduğunuzdan daha fazla miktarda veya daha soğuk olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Yiyecek çok sıcak, kurumuş veya yanmış!** Doğru işlem zamanı ve güç seviyesini seçip seçmediğinizi kontrol ediniz.
- **Fırın çalışıyor ancak iç aydınlatma yanmıyor!** Eğer tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa büyük ihtimalle ampul patlamıştır. Fırınınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.

Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

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

Teknik özellikler

Özellikler

- AC Voltaj.....(teknik bilgi plakasına bakın)
- Gerekli güç .....1550 W
- Mikrodalga çıkış gücü.....850 W
- Mikrodalga frekansı….....2450 MHz
- Dış boyutlar (W×H×D).....595 × 390 × 334 mm
- İç boyutlar (W×H×D) .....350 × 220 × 280 mm
- Fırın kapasitesi .....22 ltr
- Ağırlık .....21,6 kg

Çevrenin Korunması

Ambalajın Atılması

Ambalajınız Yeşil Nokta taşımaktadır.

Eğer yaşadığınız yerde böyle bir uygulama varsa farklı ambalaj malzemelerini örneğin; kartonları, şeritleri, naylon folyoları doğru kutulara atınız. Bu işlem ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılmasını sağlayacaktır.

Kullanılmayan Cihazların Atılması

2012/19/EU sayılı Elektrikli ve Elektronik malzeme atıkları konulu Avrupa Yönetmeliğine göre, elektrikli ve elektronik aletler normal çöpler gibi atılmamalıdır.

Kullanım ömrü dolmuş malzemeler komponentlerin tekrar kullanılması, geri dönüşüm imkanlarını artırmak, insan sağlığına ve çevreye zarar vermemek için ayrı olarak toplanmalıdır. Kullanıcıların bu tip ürünlerin ayrı toplanmaları gerektiğini kolayca anlamaları için ürünlerde “üzerinde çarpı işareti bulunan bir çöp kutusu işareti” kullanılır.

Bunun için lütfen yerel bölge belediyeleri, atık çöp depoları veya ürünü aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

Cihazı atmadan önce cihazın kablosunu ve fişini kesiniz

Kurulum talimatları

Kurulumdan önce

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

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

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

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

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

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

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

Uyarı: Fırın kurulduktan sonra prize ulaşabileceğinizden emin olmalısınız.

Kurulumdan sonra

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

Fırınınızı kalıcı olarak monte edecekseniz, montaj işlemini ehil bir teknisyenin yapması gerekir. Böyle bir durumda fırın, temas noktalarının birbirine asgari uzaklığı 3 mm olan, tüm kutuplarda devre kesiciler bulunan bir elektrik devresine bağlanmalıdır.

UYARI: FIRIN TOPRAKLANMALIDIR.

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

Fırın sadece kapağı doğru şekilde kapandığında çalışır.

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

Kurulum sırasında, verilen talimatları tek tek takip ediniz.

Instalace / Inštalácia / Instalare / Γκατάσταση/ Kurulum

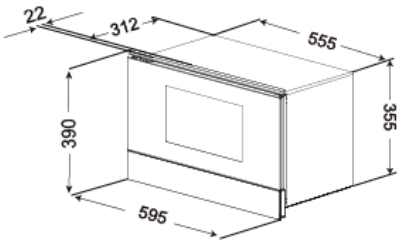
CS Tato mikrovlnná trouba má být instalována ve výšce 850 mm nebo víc nad úrovní podlahy. Tato mikrovlnná trouba nesmí být instalována pod pracovním povrchem nebo pod jinou troubou, aby se zabránilo rozlití kapalin.

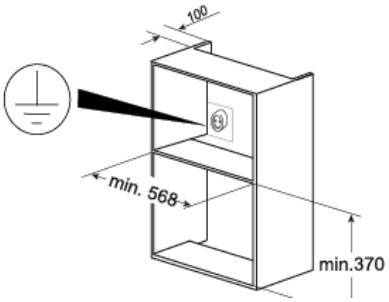
SK Táto mikrovlnná rúra musí byť inštalovaná vo výške 850 mm alebo viac nad úrovňou podlahy. Táto mikrovlnná rúra nesmie byť inštalovaná pod pracovným povrchom alebo pod inou rúrou, aby sa zabránilo rozliatiu kvapalín.

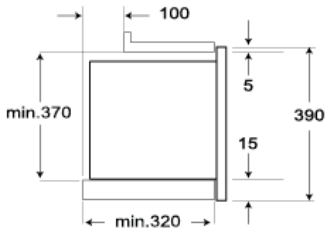
RO Cuptorul cu microunde este conceput pentru a fi instalat la 850 mm deasupra pardoselii. Cuptorul cu microunde nu poate fi instalat sub un blat de lucru sau sub un alt cuptor, pentru a evita scurgerile de lichid.

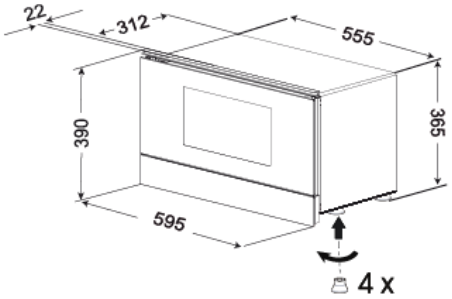
EL Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων έχει σχεδιαστεί για εγκατάσταση πάνω από 850 χιλιοστά από το επίπεδο του δαπέδου. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν μπορεί να εγκατασταθεί κάτω από πάγκο ή κάτω από άλλο φούρνο για την αποφυγή αθέλητης έκχυσης υγρών.

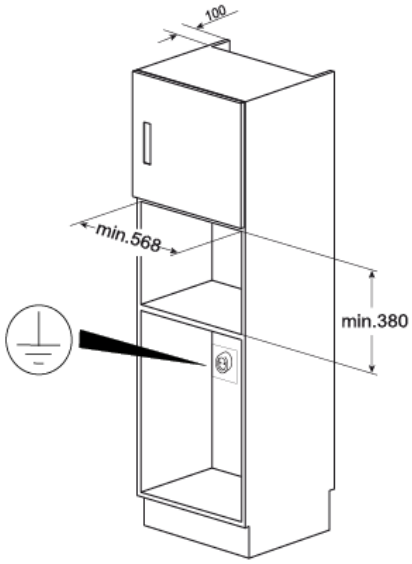
TR Bu mikrodalga fırın, zeminden 850 mm yüksekte çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Sıvıların dökülmesini önlemek adına mikrodalga fırın, tezgahın veya başka fırınların altına monte edilemez.

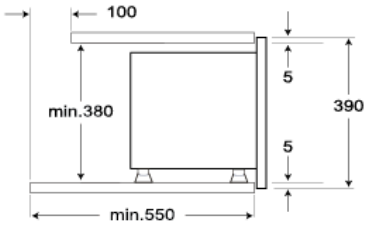




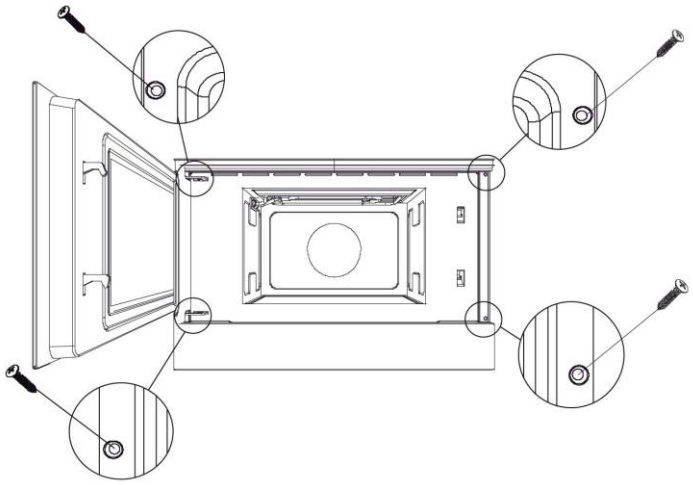








Instalace/ Inštalácia/ Instalare/ Γκατάσταση/ Kurulum



•

CS

- Zasuňte troubu do rámečku a vycentrujte ji.
- Otevřte dvířka a přípevněte troubu k rámečku pomocí 4 přiložených šroubů. Šrouby vložte srz čelní otvory.

SK

- Rúru úplne zatlačte do inštalačnej skrinky a vyrovnajte ju.
- Otvorte dvere mikrovlnnej rúry a upevnite ju pomocou štyroch dodaných skrutiek. Skrutky vložte cez predné diery.

RO

- Impingeti complet cuptorul in cabinet si centrati-l.
- Deschideti usa cuptorului cu microunde si fixati cuptorul de cabinet utilizand cele 4 suruburi livrate. Introduceti suruburile prin orificiile frontale.

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.

TEKA

FR

www.teka.com

1730255-f