

Manual de Instrucciones

Microondas

Manual de Instruções

Microondas

Használati Utasítás

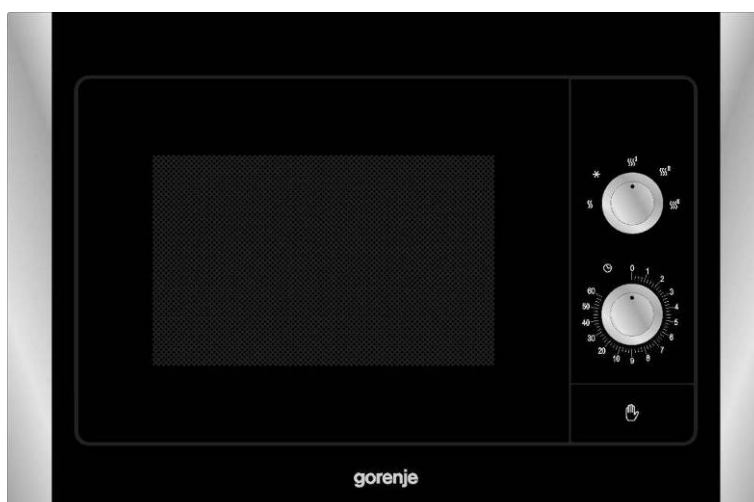
Mikrohullámú sütő

Kullanım Talimatları

Mikrodalga

Návod k Obsluze

Mikrovlnná trouba



BM 1120 AX

gorenje

Estimado Cliente:

Antes de continuar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, va a satisfacer sus expectativas.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, ya que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización de su horno microondas.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. Si cede el aparato a terceros, ¡entregueles también el manual correspondiente!

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de equipos Eléctricos y Electrónicos (REEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Indicaciones de seguridad	3
Instrucciones de instalación	5
Descripción del aparato	6
Las ventajas del horno microondas	7
Modo de funcionamiento del horno microondas	7
Instrucciones de utilización	8
Función: Microondas	8
Tiempo de funcionamiento	9
Durante el funcionamiento	9
Interrupción de la función	9
Fin de Función:.....	9
Descongelación	10
Indicaciones generales para la descongelación	11
Cocinar con microondas	12
Indicaciones importantes!	13
Tablas y sugerencias – Cocinar verduras	14
Tablas y sugerencias – Cocinar pescado	14
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	15
Función microondas	15
Prueba la vajilla	15
Recipientes y películas de aluminio.....	15
Tapas	15
Tabla – vajilla.....	16
Limpieza y Mantenimiento del microondas	17
¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?	18
Características técnicas	19
Descripción de las funciones	19
Especificaciones.....	19

Indicaciones de seguridad



- **¡Atención!** Para evitar cualquier tipo de llama, utilice el microondas solamente bajo vigilancia. Los niveles de potencia muy elevados o tiempos de cocción muy largos pueden calentar excesivamente el alimento y provocar incendios.
- Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para apagar las llamas. Desconecte el aparato y el enchufe de la toma.
- **¡Atención!** Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad. - Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nuestros aparatos cumplen las correspondientes disposiciones y normas sobre equipos técnicos. Sin embargo, no cubren todos los posibles riesgos de accidente.
- Cuando utilice materiales inflamables, como plásticos o recipientes de papel, para calentar o cocinar alimentos, hay que vigilar constantemente el proceso de cocción, debido al riesgo de incendio.
- Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados para ello. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El cable de alimentación no puede entrar en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o con el aparato cuando está caliente.
- Al conectar aparatos eléctricos cerca del microondas, asegúrese de que los cables de alimentación no entran en contacto con el microondas cuando está caliente, ni quedan pillados con la puerta del mismo, para evitar daños y peligros.
- Preste atención a los fallos de funcionamiento. El aparato no se puede utilizar si
 - la puerta no cierra correctamente;
 - las bisagras de la puerta están dañadas;
 - las superficies de contacto entre la puerta y el frontal están dañadas;
 - el cristal de la ventana está dañado;
 - hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.
- Los orificios de ventilación no pueden estar tapados.

Limpieza/mantenimiento:

- Antes de efectuar trabajos de mantenimiento y de limpieza, retire el enchufe de la toma.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza que constan en el apartado "Limpieza y cuidados a tener en cuenta".
- Las superficies de contacto (el frontal de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse limpias, para garantizar un funcionamiento correcto. Limpie las superficies de contacto con un detergente neutro y un paño de limpieza que no raye ni provoque ningún tipo de fricción.
- **Atención:** Nunca utilice el aparato si las superficies de contacto están dañadas. Vuelva a utilizar el aparato sólo si ha sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

Indicaciones de seguridad

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños al aparato:

- No coloque el aparato en marcha sin el soporte rotativo y el respectivo plato.
- No encienda el aparato en vacío. Puede provocar sobrecarga, en el caso de que no haya alimentos en su interior.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explotar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **XISTE PELIGRO DE INCENDIO.**
- Atención: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.

¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando se calientan líquidos (agua, café, té, leche, etc.), pueden alcanzar casi un punto de ebullición dentro del aparato y si son retirados repentinamente, pueden proyectarse hacia fuera del recipiente. ¡Puede causar lesiones y quemaduras!
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de plástico o una varilla de cristal en el recipiente.

¡Cuidado!

- Cuando caliente **pequeñas cantidades de alimentos** es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder. Por ejemplo, el pan puede arder al cabo de 3 minutos si está seleccionada una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza la función combinado (microondas con grill) para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Caliente el **alimento para bebé** siempre en frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, mueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes de dárselo al niño. **¡Peligro de quemaduras!**

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! La protección exterior no se debe retirar.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- **Atención:** La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si el cable de alimentación está dañado, solamente el Servicio de Asistencia Técnica puede proceder a la sustitución del mismo por uno que tenga las mismas características, para evitar daños.
- Las reparaciones y el mantenimiento, especialmente de las piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de instalación

Con la ayuda del botón de apertura, abra la puerta y retire todo el material de embalaje. A continuación, limpie el interior y los accesorios con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos ni con olores intensos.

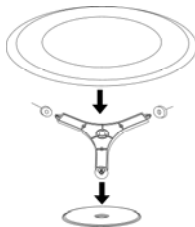
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

- Puerta y bisagras
- Frontal del microondas
- Superficies interiores y exteriores del aparato

NO UTILICE EL APARATO si observa algún tipo de defecto en las partes anteriormente referidas. Si fuera el caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Encaje el soporte del plato rotativo en el centro de la cavidad del microondas y sobreponga el plato rotativo hasta que encaje. Siempre que haga uso del microondas, es necesario que tanto el plato rotativo como su respectivo soporte estén en el interior y correctamente colocados. El plato rotativo gira tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el sentido contrario.



¡Atención! El exterior del microondas puede estar envuelto por una película de protección. Antes de la primera puesta en marcha, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Para garantizar una buena ventilación del aparato, instale el microondas en un mueble de cocina con una apertura en la parte superior (ver las hojas adjuntas).

Atención: tras la colocación del microondas, hay que garantizar el acceso al enchufe.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con la parte trasera del aparato, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Si instala un microondas y un horno en columna, no puede colocar el microondas debajo del horno, debido a la formación de condensación.

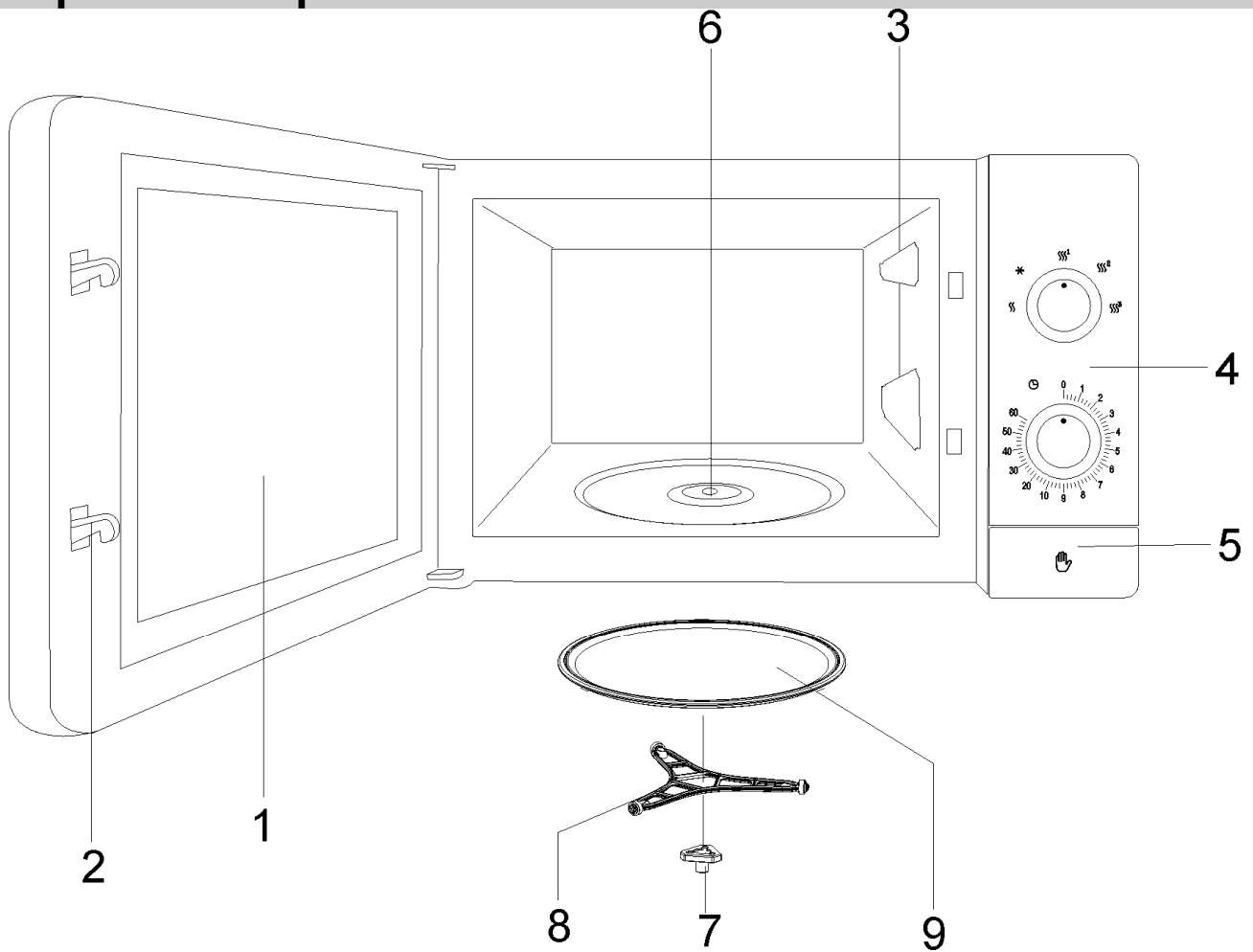
El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

El aparato está equipado con un cable de alimentación y un enchufe para corriente monofásica.

ATENCIÓN: EL MICROONDAS SÓLO PUEDE CONECTARSE A TOMAS CON CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de fallo, el fabricante y los vendedores no asumen ninguna responsabilidad si se comprueba que no se han observado las instrucciones de instalación.

Descripción del aparato



- 1. Cristal de la puerta
- 2. Lengüeta
- 3. Tapas de mica
- 4. Panel de mandos

- 5. Botón de apertura
- 6. Encaje del soporte rotativo
- 7. Soporte rotativo
- 8. Plato rotativo

Las ventajas del horno microondas

En el fogón convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos de fuera a dentro. Existe, por ello, una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, los componentes del horno y los recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior hacia el exterior. No existe ninguna pérdida de calor al aire, las paredes de la cavidad y los recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, solamente se calienta el alimento.

En resumen, los hornos Microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno Microondas existe una válvula de alta tensión, llamada Magnetron, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y son distribuidas por un dispersor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las Microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las Microondas.

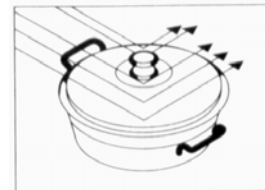
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

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

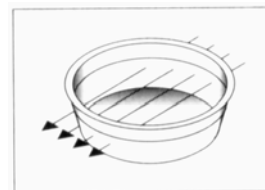
- estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- no se alteran el color natural ni el aroma.

Las Microondas pasan a través de la porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

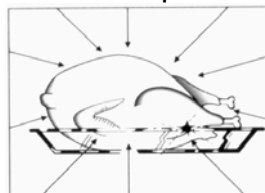
Las microondas son reflejadas por el metal...



... atraviesan el cristal y a porcelana...



... y son absorbidas por los alimentos.

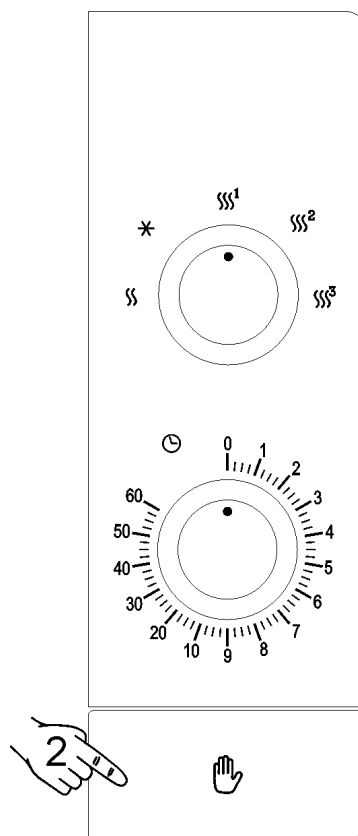


Instrucciones de utilización

Atención: Nunca utilice el microondas en vacío, o sea, sin alimentos:






Observe la figura adjunta y proceda del siguiente modo:

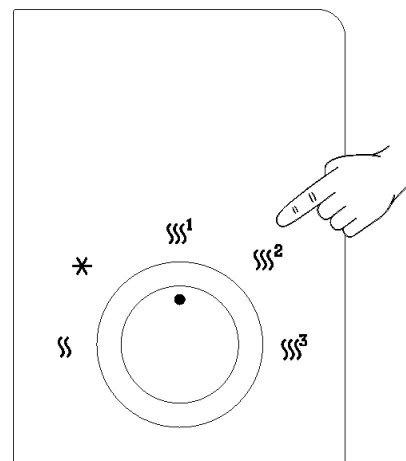
1. Conecte el horno microondas a una toma de corriente apropiada
2. Para abrir la puerta, presione el **BOTÓN DE APERTURA**.
La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o sobre la rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, de acuerdo con lo descrito en los apartados siguientes.
5. Cierre la puerta.
6. El horno empieza a funcionar.



Función: Microondas

Coloque el Selector de Funciones en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo con la tabla siguiente. (Ver apartado: Características técnicas)

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Máxima	800 W
	Media	650 W
	Mínima	460 W
	Descongelar	290 W
	Mantener Caliente	150 W



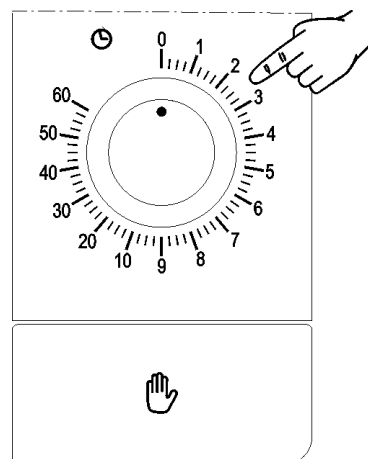
Tiempo de funcionamiento

La selección del tiempo de funcionamiento deseado se efectúa girando el Botón del Temporizador.

Para tiempos inferiores a 2 minutos gire el Botón del Temporizador hasta un tiempo superior y después retroceda hasta al tiempo deseado.

Siempre que el Botón del Temporizador se encuentre en una posición distinta de cero, la luz del horno debe encenderse.

Cuando termina el tiempo de funcionamiento, el Temporizador emite una señal sonora y el horno se desconecta automáticamente.



Durante el funcionamiento...

Con el horno en marcha puede cambiar el tiempo de funcionamiento, el nivel de potencia o la función, actuando sobre el respectivo mando.

Puede abrir la puerta del horno en cualquier momento durante la cocción de los alimentos, y en este caso:

- SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS;
- el Grill se desconecta, manteniéndose sin embargo muy caliente;
- el Temporizador para automáticamente, indicando el tiempo de funcionamiento que falta.

Podrá entonces, si lo desea:

1. Mover o dar la vuelta a los alimentos, para mejorar la uniformidad de calentamiento;
2. Seleccionar otra función, colocando el Selector de Funciones en otra posición;
3. Cambiar el tiempo de funcionamiento que falta, girando el Botón de Temporizador.

Cierre de nuevo la puerta. El horno empieza a funcionar.

Interrupción de la función

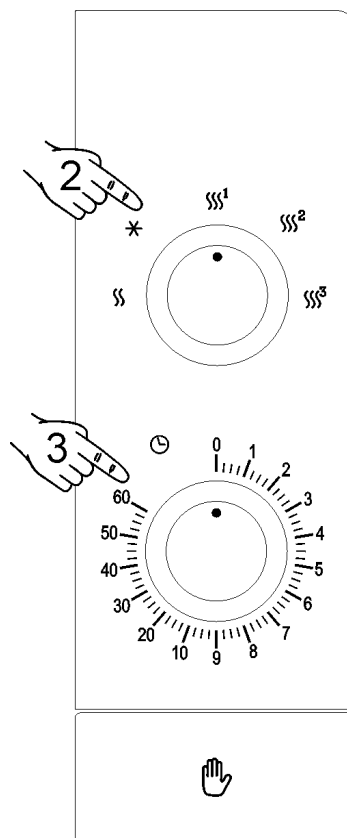
Para interrumpir el funcionamiento del microondas gire el Botón Temporizador hasta CERO o abra la puerta. Si desea cancelar el proceso de cocción, gire el Botón del Temporizador hasta CERO y cierre la puerta.

ATENCIÓN: Al final de la utilización del horno gire siempre el Botón del Temporizador hasta cero pues, en caso contrario, el horno

empezará a funcionar cuando cierre la puerta, pudiendo estropearse si está vacío.

Fin de Función:



Una vez finalizado el tiempo definido se emite una señal sonora y el Botón del Temporizador indica CERO.



Descongelación

La tabla siguiente presenta, de un modo general, los distintos tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento

alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Descongelar	290 W
	Descongelar / Mantener Caliente	150 W

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Observación
Trozos de carne, ternera, buey, cerdo	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500 g	12-14 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Salchicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Pescado	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Trucha	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 3 x
Pan	100 g	2-3 min	2-3 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250 g	8-10 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Requesón	250 g	6-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Nata	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar la tapa

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. Las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.
10. Retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.
11. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.
12. Tenga en cuenta que es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

Cocinar con microondas

Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver: ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?).

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

Cuando caliente líquidos, utilice recipientes con una gran apertura, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se aconseja ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento hay que aumentar o acortar los tiempos cocción o subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:
 - doble de la cantidad – doble del tiempo
 - mitad de la cantidad – mitad del tiempo

2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar distintos tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del aparato se puede abrir en cualquier momento. El aparato se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si se cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.









Cocinar con microondas

Indicaciones importantes!


- Los huevos con cáscara y los huevos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explotar.
- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas) **pínchelos** para que no revienten.
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej., **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El aparato funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al aparato y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se pueden calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- No caliente líquidos en recipientes herméticos. ¡**Peligro de explosión!**
- **Las bebidas alcohólicas no** se pueden calentar a altas temperaturas. Ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No caliente ningún tipo de material o líquido explosivo en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de los envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones indicadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.
- No cierre las **bolsas de plástico** con pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de **70°C**.
- Durante la cocción puede formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Posición	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	1/8 l	800		9-11	2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar en rodajas.
Brócoli	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Champiñones	250	-	800		6-8	2-3	
Guisantes & zanahorias,	300	½ taza	800		7-9	2-3	Cortar en cubos o en rodajas.
zanahorias congeladas	250	2-3 cuchara sopa	800		8-10	2-3	
Patatas	250	2-3 cuchara sopa	800		5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimientos	250	-	800		5-7	2-3	Cortar en trozos o en rodajas.
Puerro	250	½ taza	800		5-7	2-3	
Coles de Bruselas, congelada	300	½ taza	800		6-8	2-3	
Repollo	250	½ taza	800		8-10	2-3	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Posición	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	650		10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800		3-5	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.
		460		10-12		

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico, el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla para cocinar de metal o los recipientes con partes o decoración metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej., cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles se deben utilizar durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya confeccionados.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el interior durante 20 seg. a temperatura máxima. Si está fría o poco caliente, es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, que puede quedar muy caliente. Por ello, ¡utilice siempre un **guante!**

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con papel de aluminio se pueden colocar en el microondas si se respetan los siguientes puntos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.

- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se mantiene el aroma.

La tapa debe tener orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo pueden calentarse sin tapa, pues pueden reventar.

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

Modo de funcionamiento Tipo de vajilla	Microondas	
	Descongelar / calentar	Cocinar
Cristal y porcelana 1) doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas	sí	sí
Cerámica vidriada cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) sin vidriados vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí
Vajilla de barro 2) vidriado no vidriado	sí no	sí no
Vajilla de plástico 2) resistente al calor hasta 100°C resistente al calor hasta 250°C	sí sí	no sí
Películas de plástico 3) Película para conservación de alimentos Celofán	no sí	no sí
Papel, cartón, pergamino4)	sí	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios (rejilla)	sí no no	no sí no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.

4. No utilice platos de papel.

5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del microondas

ANTES DE LIMPIAR EL MICROONDAS, ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE NO SE ENCUENTRA CONECTADO A LA TOMA.

Después de utilizar el aparato, déjelo enfriar. No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos, estropajos que rayen o objetos puntiagudos.

Superficie exterior:

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.

Interior:

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.

¡Importante! El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.

Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.

A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.

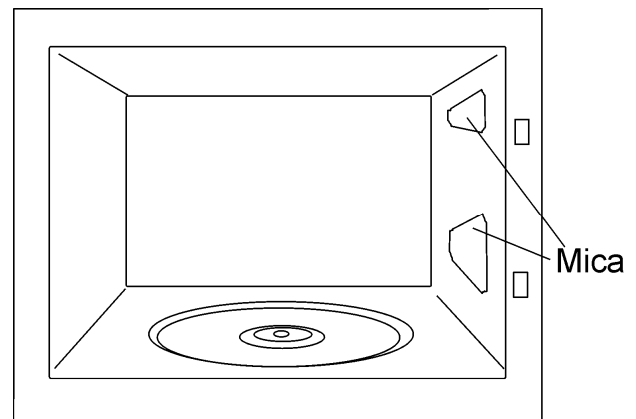
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato:

1. Estas partes tienen que estar siempre limpias, principalmente las superficies de contacto entre la puerta y la parte del frontal del aparato, para que no haya fugas.
2. Para limpiar, utilice un detergente neutro y agua tibia. Seque con un paño suave.

Tapas de mica

Mantenga las tapas de mica siempre limpias. Los restos de alimentos en las tapas pueden, a través de la combustión, deformarla o provocar chispas. Por ello, límpielas regularmente, pero no utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos. No retire las tapas para evitar cualquier riesgo.



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

- ¿El enchufe de red está correctamente conectado a la toma?
- ¿La puerta está completamente cerrada? La puerta tiene que cerrar de forma audible.
- ¿Existen cuerpos extraños entre la puerta y el marco?

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

- ¿Utilizó inadvertidamente vajilla de metal?
- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?
- ¿Colocó en el interior del microondas una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente?

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

- ¿Existe arco eléctrico en el interior del microondas?
- ¿La vajilla entra en contacto con las paredes de la cavidad?
- ¿Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del microondas?

La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución del cable de alimentación






- El cable de alimentación solo debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.

En el caso de que observe algún otro tipo de fallo, contacte con el Servicio de Apoyo al Cliente.

Cualquier tipo de reparación sólo puede ser realizada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Mantener Caliente	150W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
	Descongelar	290W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
	Mínima	460W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
	Media	650W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
	Máxima	800W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,

Especificaciones

- Tensión AC..... Ver Chapa Características
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Potencia requerida..... 1200 W
- Potencia del grill..... 1050 W
- Potencia de salida microondas..... 800 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensiones interiores (LxAxP)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno..... 18 l
- Peso..... 18,6kg

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO!

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Índice

Indicações de segurança	22
Instruções de instalação	24
Descrição do aparelho	25
As vantagens do forno microondas	26
Modo de funcionamento do forno microondas	26
Porque é que os alimentos aquecem	26
Instruções de utilização	27
Função: Microondas	27
Tempo de funcionamento	28
Durante o funcionamento	28
Interrupção da função.....	28
Descongelação	29
Descongelação	30
Indicações gerais para a descongelação	30
Cozinhar com microondas	31
Indicações importantes!.....	32
Cozinhar com microondas	33
Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes.....	33
Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe.....	33
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	34
Função microondas	34
Teste à loiça	34
Recipientes e películas de alumínio	34
Tampas	34
Tabela – Loiça.....	35
Limpeza e Manutenção do microondas	36
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	37
Características técnicas	38
Descrição das Funções.....	38
Especificações.....	38



- **Atenção!** De modo a evitar qualquer tipo de chama, utilize o microondas apenas sob vigilância. Os níveis de potência muito elevados ou tempos de cozinhado muito longos podem aquecer excessivamente o alimento e provocar fogo.
- Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o aparelho e a ficha da tomada.
- **Atenção!** Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Os nossos aparelhos cumprem as respectivas disposições e normas sobre equipamentos técnicos. Contudo, não cobrem todos os possíveis riscos de acidente.
- Quando utilizar materiais inflamáveis, como plásticos ou recipientes de papel, para aquecer ou cozinhar alimentos é necessário vigiar constantemente o processo de cozinhado, devido ao risco de fogo.
- Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.
- O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou com o microondas, quando este está quente.
- Ao ligar aparelhos eléctricos perto do microondas, assegure-se que os cabos de alimentação não entrem em contacto com o aparelho quando está quente, nem fiquem entalados na porta do mesmo, de modo a evitar danos e perigos.
- Tenha atenção às falhas de funcionamento. O aparelho não pode ser utilizado se:
 - a porta não fechar correctamente;
 - as dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - as superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - o vidro da janela estiver danificado;
 - houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- Os orifícios de ventilação não podem estar tapados.

Limpeza/manutenção:

- Antes de efectuar trabalhos de manutenção e de limpeza, retire a ficha da tomada.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do microondas”.
- As superfícies de contacto (a frente da cavidade e a parte de dentro da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento. Limpe as superfícies de contacto com um detergente neutro e um pano de limpeza que não risque, nem provoque qualquer tipo de fricção.
- **Atenção:** nunca utilize o aparelho se as superfícies de contacto estiverem danificadas. Volte apenas a utilizar o aparelho, se este tiver sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

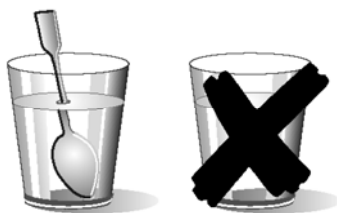
Indicações de segurança

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no aparelho:

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem o suporte rotativo e o respectivo prato.
- Não ligue o aparelho em vazio. Este pode ficar em sobrecarga, caso não haja alimentos no interior.
- Utilize apenas loiça adequada para microondas.
- Não guarde qualquer objecto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas.

EXISTE PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

- **Atenção:** não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão facilmente explodir.



Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) estão a ser aquecidos, se encontram quase em ponto de ebulição dentro do aparelho e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. Pode causar lesões e queimaduras!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente.

Cuidado!

- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Aqueça o **alimento para bebé** sempre em frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. **Perigo de queimadura!**

Em caso de reparação:

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- **Atenção:** A lâmpada do microondas só pode ser substituída pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente as peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Instruções de instalação

Com ajuda do botão de abertura, abra a porta e retire todo o material de embalagem. Em seguida, limpe o interior e os acessórios com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos, nem com odores intensos.

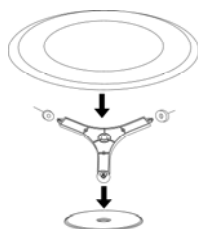
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do microondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

NÃO UTILIZE O APARELHO se verificar algum tipo de defeito nas partes anteriormente referidas. Se for o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Encaixe o suporte do prato rotativo no centro da cavidade do microondas e sobreponha o prato rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como o respectivo suporte, estejam no interior e correctamente colocados. O prato rotativo tanto gira no sentido dos ponteiros do relógio, como no sentido contrário.



Atenção! A protecção exterior do microondas pode estar envolvida numa película de protecção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Para garantir uma boa ventilação do aparelho, instale o microondas num móvel de cozinha com uma abertura na parte superior (ver as folhas em anexo).

Atenção: após o encastre do microondas é necessário garantir o acesso à ficha.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com a traseira do aparelho, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Se instalar um microondas e um forno em coluna, não é possível colocar o microondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

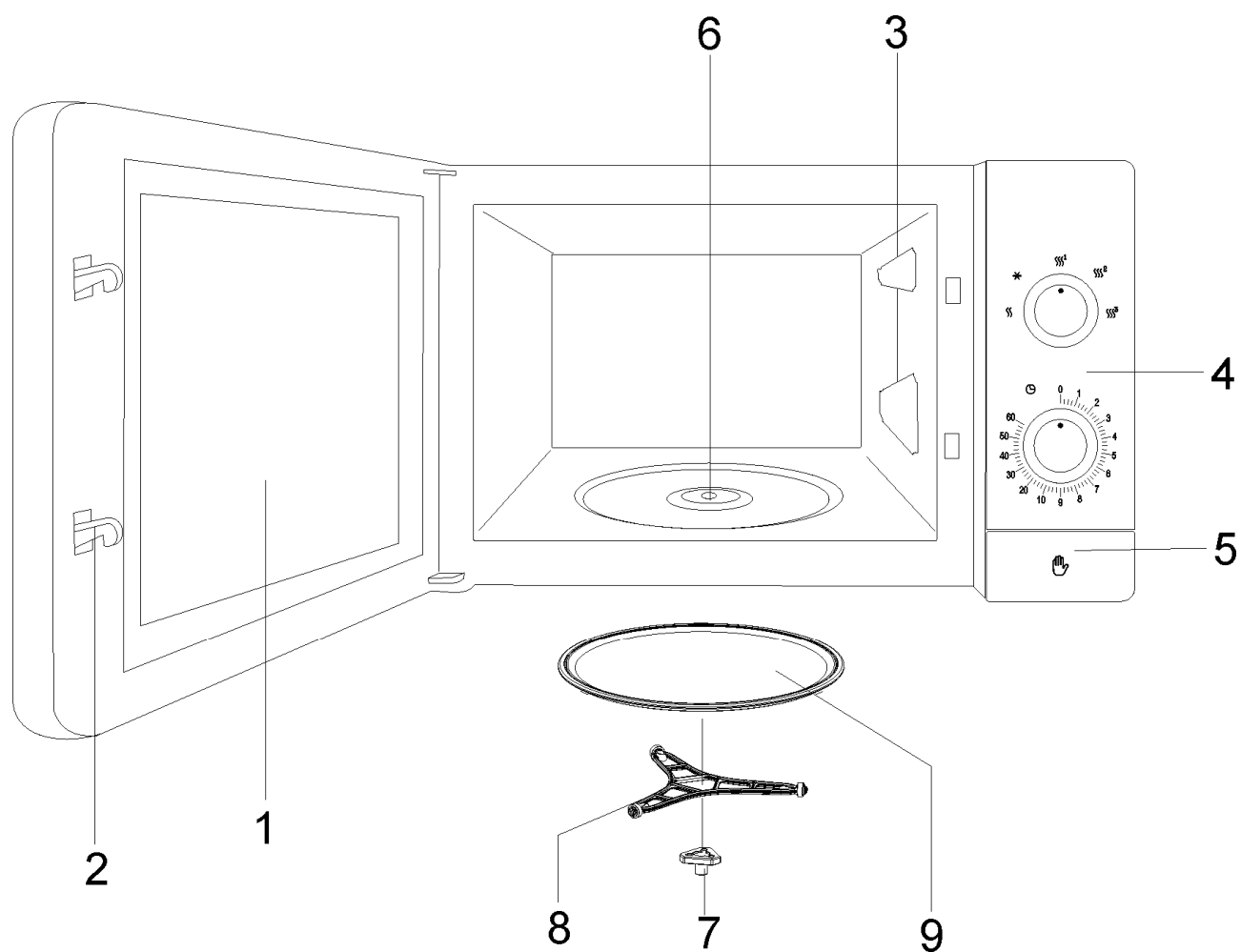
O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

ATENÇÃO: O MICROONDAS SÓ PODE SER CONECTADO A TOMADAS COM LIGAÇÃO À TERRA.

Em caso de falha, o fabricante e os revendedores não assumem qualquer responsabilidade se se verificar inobservância das instruções de instalação.

Descrição do aparelho



1. Vidro da porta
2. Linguete
3. Tampas de mica
4. Painel de comandos

5. Botão de abertura
6. Encaixe do acoplamento motor
7. Suporte rotativo
8. Prato rotativo

As vantagens do forno microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

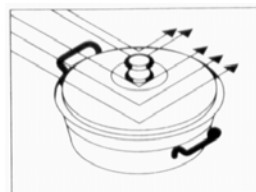
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

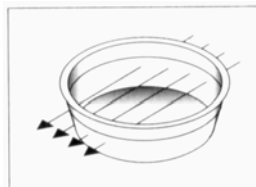
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

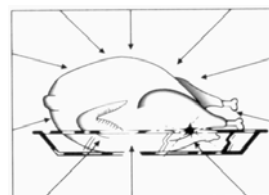
As microondas são reflectidas pelo metal...



... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.

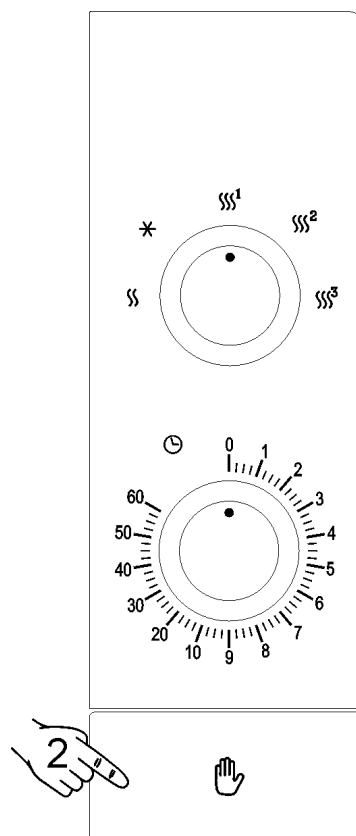


Instruções de utilização

Atenção: Nunca utilize o microondas em vazio, ou seja, sem alimentos:

Observe a figura em anexo e proceda do seguinte modo:

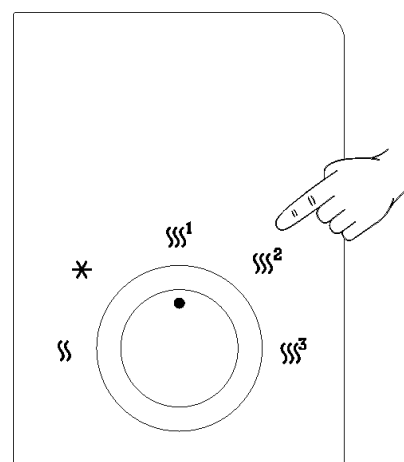
1. Ligue o forno microondas a uma tomada de corrente apropriada (ver: Especificações).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**.
A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja.
4. Selecione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta.
6. O forno começa a funcionar.



Função: Microondas

Coloque o Selector de Funções na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte. (Ver ponto: Características técnicas)

Posição	Nível de Potência	Potência
	Máxima	800 W
	Média	650 W
	Mínima	460 W
	Descongelar	290 W
	Manter quente	150 W



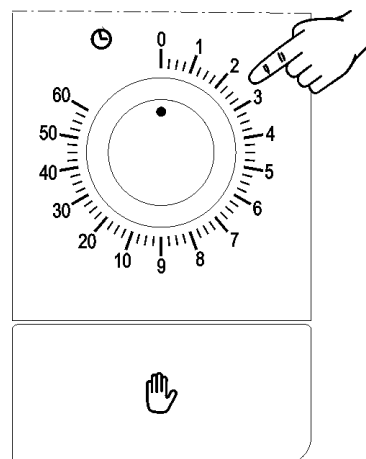
Tempo de funcionamento

A selecção do tempo de funcionamento desejado é efectuada rodando o Botão do Temporizador.

Para tempos inferiores a 2 minutos rode o Botão do Temporizador até um tempo superior e depois retroceda até ao tempo desejado.

Sempre que o Botão do Temporizador se encontrar numa posição diferente de zero a luz do forno deve acender.

Quando terminar o tempo de funcionamento, o Temporizador emite um sinal sonoro e desliga automaticamente o forno.



Durante o funcionamento...

Com o forno a funcionar pode alterar o tempo de funcionamento, o nível de potência ou a função, actuando no respectivo comando.

Pode abrir a porta do forno em qualquer altura durante a cozedura dos alimentos, neste caso:

- INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;
- O Temporizador pára automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

Poderá então, se o desejar:

1. Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;
2. Seleccionar outra função, colocando o Selector de Funções noutra posição;
3. Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão do Temporizador.

Feche novamente a porta. O forno começa a funcionar.

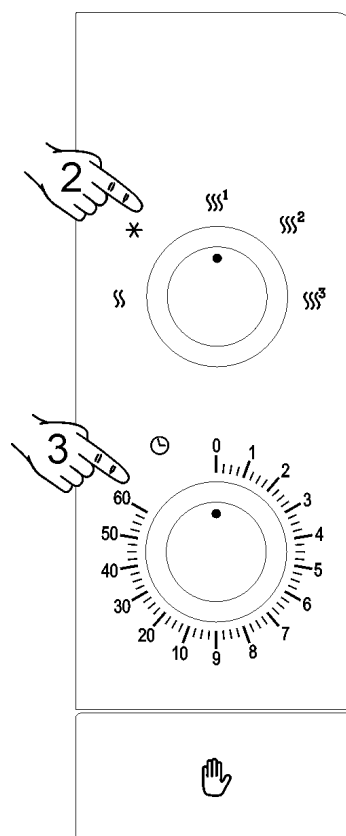
Interrupção da função

Para interromper o funcionamento do microondas rode o Botão do Temporizador até ZERO ou abra a porta. Se pretender cancelar o processo de cozinhado, rode o Botão do Temporizador até ZERO e feche a porta.

ATENÇÃO: No final da utilização do forno rode sempre o Botão do Temporizador até zero pois, caso contrário, o forno começará a funcionar quando fechar a porta, podendo danificar-se se estiver vazio.

Fim de Função



Após ter finalizado o tempo definido é emitido um sinal sonoro e o Botão do Temporizador indica o ZERO.



Descongelação

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento

alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

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

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
Pedacos de carne, vitela, vaca, porco	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Virar 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Virar 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Virar 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Virar 3 x
Carne estufada	500 g	12-14 min	10-15 min	Virar 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Virar 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 2 x
Salsicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Virar 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Virar 2 x
Frango	1000 g	34-35 min	15-20 min	Virar 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Virar 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Virar 2 x
Peixe	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Truta	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Camarão	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Virar 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 3 x
Pão	100 g	2-3 min	2-3 min	Virar 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Virar 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Virar 2 x
Manteiga	250 g	8-10 min	10-15 min	Virar 1 x, tapado
Requeijão	250 g	6-8 min	5-10 min	Virar 1 x, tapado
Natas	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar a tampa

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
11. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
12. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

Cozinhar com microondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
 - Dobro da quantidade – dobro do tempo
 - Metade da quantidade – metade do tempo







2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Indicações importantes!




- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. **Perigo de explosão!**
- **Bebidas alcoólicas** não podem ser aquecidas a altas temperaturas. Ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Posição	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	1/8 l	800		9-11	2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Brócolos	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Cogumelos	250	-	800		6-8	2-3	
Ervilhas & cenouras,	300	½ chávena	800		7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
cenouras congeladas	250	2-3 colher sopa	800		8-10	2-3	
Batatas	250	2-3 colher sopa	800		5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica	250	-	800		5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Alho-porro	250	½ chávena	800		5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	800		6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	800		8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	650		10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800		3-5	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.
		460		10-12		

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as panelas e a loiça para cozinhar de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Teste à loiça

Coloque a loiça no interior durante 20 seg. à potência máxima. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré-confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.

- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

A seguinte tabela dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

Tipo de loiça	Modo de funcionamento	Microondas	
		Descongela / aquecer	Cozinhar
Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça		sim	sim
Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo		sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas		sim	sim
Loiça de barro 2) vidrado não vidrado		sim não	sim não
Loiça de plástico 2) resistente ao calor até 100°C resistente ao calor até 250°C		sim sim	não sim
Películas de plástico 3) Película para conservação de alimentos Celofane		não sim	não sim
Papel, cartão, pergaminho 4)		sim	não
Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios (trempe)		sim não não	não sim não

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.

4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do microondas

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

Depois de utilizar o aparelho, deixo-o arrefecer. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos.

Superfície exterior:

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interior:

1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos à potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Importante! O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.

As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.

Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.

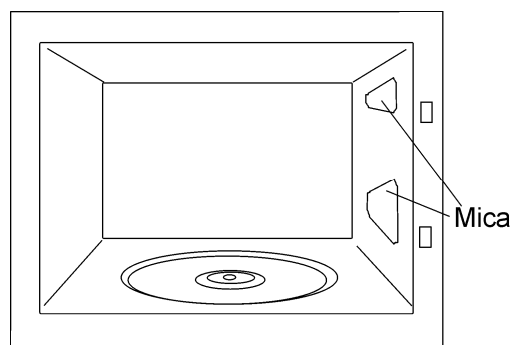
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

Tampas de mica

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

- A ficha de rede está correctamente ligada à tomada?
- A porta está completamente fechada? A porta tem de fechar de forma audível.
- Existem corpos estranhos entre a porta e o aro?

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal?
- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?
- Colocou no interior do microondas uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente?

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do microondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do microondas?

A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

O cabo de alimentação está danificado:






- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Manter quente	150W	Descongelação lenta para alimentos delicados, manter quente
	Descongelar	290W	Cozinhar com pouco calor, refogar arroz Descongelação rápida
	Potência Mínima	460W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
	Potência Média	650W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
	Potência Máxima	800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,

Especificações

- Tensão AC Ver Chapa Características
- Fusível. 12 A / 250 V
- Potência requerida 1200 W
- Potência de saída microondas..... 800 W
- Frequência de microondas... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP). 595 × 390 × 325 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidade do forno..... 18 ltr
- Peso..... 18,6 kg

Kedves Vásárlónk!

Mindenekelőtt szeretnénk köszönetünket kifejezni Önnek, amiért termékünket választotta. Meggyőződésünk, hogy ez a modern, funkcionális és praktikus mikrohullámú sütő, amely csúcsmínőségű anyagokból készült, maximálisan megfelel majd az Ön elvárásainak.

Kérjük, olvassa át figyelmesen a használati utasítást, hiszen így jobb eredményeket érhet majd el a mikrohullámú sütő használatára során.

A TERMÉK DOKUMENTÁCIÓJÁT ŐRIZZE MEG – A JÖVŐBEN IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

Tartsa mindig kéznél a használati utasítást. Ha valakinek kölcsönadja a mikrohullámú sütőt, adja oda a használati utasítást is!

Környezetvédelmi tanácsok

A csomagolás eltávolítása



A csomagolóanyag minden részét, úgymint a kartont, a hungarocellt és a műanyag csomagolást a megfelelő tárolókban helyezze el. Ezáltal biztosak lehetünk benne, hogy a csomagolóanyagok újra felhasználásra kerülnek.



Régi háztartási gépek ártalmatlanítása

A hulladék elektromos és elektronikus készülékek kezeléséről szóló 2002/96/EC számú Európai direktíva értelmében az elektromos háztartási készülékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kezelni. A kiöregedett készülékeket külön kell gyűjteni, ezzel optimalizálva az alkatrészek felújításának, illetve az újrafeldolgozásnak a lehetőségét, valamint megelőzve az emberi egészség és a környezet szempontjából esetlegesen jelentkező veszélyeket.

A terméken látható áthúzott kuka emlékeztet arra a kötelezettségünkre, hogy a készüléket leselejtezésekor elkülönítve kell kezelni.

A vásárlók a helyi hatóságoktól vagy gyűjtőhelyektől kérhetnek tájékoztatást arról, hol helyezhetik el kiöregedett háztartási gépeiket.

Mielőtt a készüléktől megválnánk, távolítsuk el a tápkábelt, vágjuk át és dobjuk el.

Biztonsági tanácsok	41
Beszereleési utasítások	43
A készülék leírása	44
A mikrohullámú sütő előnyei	45
A mikrohullámú sütő működési módja	45
Használati utasítás	46
Funkció: Mikrohullám	46
Működési idő	47
A működés során	47
A funkció félbeszakítása	47
Kiolvasztás	48
Általános tanácsok kiolvasztáshoz	49
Főzés mikrohullámú sütőben	50
Fontos tanácsok!	51
Táblázatok és tanácsok – Zöldségek főzése	52
Táblázatok és tanácsok – Hal főzése	52
Milyen edényeket használhatunk?	53
Mikrohullám funkció	53
Teszteljük az edényeket	53
Alumínium dobozok és fólia	53
Fedők	53
Milyen edényeket használhatunk?	54
Táblázat – edények	54
Tisztítás és ápolás	55
Hiba-elhárítás	56
Technikai jellemzők	57
A gombok funkcióinak leírása	57
Specifikáció	57

Biztonsági tanácsok



- **Figyelem!** A tűzveszély elkerülése érdekében csak olyankor használjuk a mikrohullámú sütőt, ha ott vagyunk a közelben. Magas fokozat vagy hosszú főzési idő esetén az étel túlmelegedhet és kigyulladhat.
- Ha füstöt vagy tüzet látunk, hagyjuk zárva a készülék ajtaját, hogy elfojtsuk a lángokat. Kapcsoljuk ki a készüléket és húzzuk ki a villásdugót a konnektorból.
- **Figyelem!** Mikrohullámú energia! Ne távolítsa el a fedelet! A fedél eltávolítása vagy szerelési munkák végzése olyan személyek által, akik nem megfelelően képzettek és nem rendelkeznek a gyártó felhatalmazásával, veszélyes. **VESZÉLY!** Szerelési munkák végzése előtt kapcsoljuk ki a készüléket. A szerelő, aki a készülék működése közben távolítja el a fedelet, mikrohullámú sugárzásnak, valamint magas feszültségnek lehet kitéve.
- **Figyelem!** Még nagyobb elővigyázatosság szükséges a grill használata esetén. Tartsuk távol a gyerekeket a készüléktől!
- A Gorenje készülékei megfelelnek a technika cikkekre vonatkozó előírásoknak és szabályoknak. Ugyanakkor, ez foglal magában valamennyi lehetséges balesetveszélyt.
- Ha az ételek melegítése során gyúlékony anyagokat, úgymint műanyag vagy papír dobozokat használunk, a főzési folyamatot állandóan felügyelni kell, a tűzveszély elkerülése érdekében.
- Mielőtt az edényeket vagy dobozokat használnánk a mikrohullámú sütőben, győződjünk meg róla, hogy mikrohullám-biztosak-e. Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket használjunk.
- A tápkábel nem szabad, hogy nedves vagy éles tárgyakkal, illetve forró sütővel érintkezzen.

- Ha elektromos készülékeket csatlakoztatunk a mikrohullámú sütő közelében, a veszélyek és sérülések elkerülése érdekében ügyeljünk arra hogy a tápkábelek ne érintkezzenek a forró sütővel, illetve ne akadjanak be a sütő ajtajába.
- Ügyeljünk a működési hibákra. A készüléket nem szabad használni a következő esetekben:
 - Ha az ajtó nem záródik megfelelően;
 - Ha az ajtó-zsanérok megsérültek;
 - Ha az ajtó és a sütő első részének érintkező felületei megsérültek;
 - Ha az ajtó üvege megsérült;
 - Ha a sütőben gyakran elektromos szikra képződik annak ellenére, hogy nincs jelen fémtárgy.
- A szellőző réseket nem szabad befedni.

Tisztítás/ karbantartás:

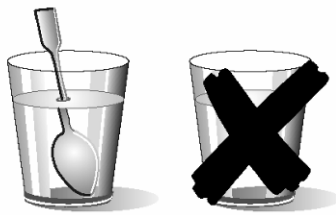
- Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási munkába kezdenénk, húzzuk ki a villásdugót a konnektorból.
- Tartsuk be a "Tisztítás és ápolás" fejezetben ismertetett tanácsokat.
- Az érintkező felületeket (a sütőtér eleje és az ajtó belseje) igen tisztán kell tartani, a megfelelő működés biztosítása érdekében. Az érintkező felületeket semleges tisztítószer és olyan ruha segítségével tisztítsuk, amely nem karcos és nem okoz semmilyen súrolást.
- **Figyelem:** Soha ne használjuk a készüléket, ha az érintkező felületek megsérültek. Csak abban az esetben használjuk újra a sütőt, ha a márkaszervíz a hibát kijavította.

A következő tanácsok betartásával elkerülhető a készülék megsérülése:

- Ne kapcsoljuk be a készüléket a forgó alap és a megfelelő tányér nélkül.
- Ne kapcsoljuk be a sütőt, ha az üres. Túlterhelést okozhat, ha nincs benne étel.
- Csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket használjunk.
- Ne tartsunk gyúlékony anyagokat a sütő belsejében, mert azok a készülék bekapcsolásakor lángra lobbanhatnak.
- Héjas tojásokat és egész főtt tojásokat nem szabad a sütőben melegíteni, mert szétrobbanhatnak.
- Ne melegítsünk tiszta alkoholt vagy alkoholos italokat a mikrohullámú sütőben.

EZ TŰZVESZÉLYES.

- Figyelem: ne melegítsünk folyadékokat vagy ételeket lezárt edényekben, mert könnyen felrobbanhatnak.



Folyadékok melegítésekor legyünk elővigyázatosak!

- A folyadékok (víz, kávé, tea, tej, stb.) csaknem forráspontig melegekedhetnek a sütőben és ha hirtelen vesszük ki őket, kifolyhatnak az edényekből. Ez sérüléseket és égést is okozhat!
- Az ilyen esetek elkerülése érdekében folyadékok melegítésekor tegyünk mindig egy műanyag kanalat vagy üvegrudat az edénybe.

Legyünk elővigyázatosak!

- **Kisebb mennyiségű ételek** melegítése során fontos, hogy ne válasszunk hosszú időtartamot vagy nagyon magas fokozatot, mert az étel túlmelegedhet és eléghet. A kenyér például 3 perc után eléghet, ha nagyon magas fokozatot választunk.
- **Pirításhoz csak a grill funkciót használjuk és egész időt alatt kísérjük figyelemmel a sütőt. Ha a kombinált (mikrohullám és grill) funkciót használjuk a pirításhoz, a kenyér nagyon rövid idő után kigyullad.**
- A **bébiételeket** mindig fedél nélküli edényekben vagy üvegekben melegítsük. Az étel felmelegítése után mindig rázzuk össze vagy keverjük fel alaposan, hogy a hő egyenletesen szétterjedhessen. Az étel hőfokát minden esetben ellenőrizzük, mielőtt a gyerekek adnánk. **Égésveszély!**

Javítás esetén:

- **Figyelem – Mikrohullámok! A külső védőburkot nem szabad eltávolítani.** Minden olyan szerelési vagy karbantartási tevékenység, amit nem a gyártó által arra felhatalmazott személy végez, veszélyes.
- **Figyelem:** Az izzót csak a márkaszerviz cserélheti ki.
- Ha a tápkábel sérült, a sérülések elkerülése érdekében azt csak a márkaszerviz cserélheti ki, hasonló tulajdonságokkal rendelkező kábelre.
- A javítási vagy karbantartási műveleteket, különösen azokat, amelyek feszültség alatti részeket érintenek, csak a gyártó által arra felhatalmazott szerelők végezhetik el.

Beszerelesi utasítások

A "nyitás" gomb segítségével nyissuk ki a sütő ajtaját és távolítsuk el belőle a csomagolóanyagokat. Ezt követően nedves ruha segítségével tisztítsuk meg a sütő belsejét és tartozékait, majd szárítsuk meg azokat. Ne használjunk súrolószereket, vagy erős szagú anyagokat.

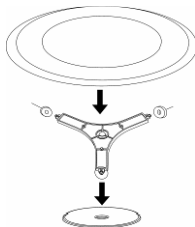
Ügyeljünk arra, hogy a következő részek jó állapotban legyenek:

- Ajtó és zsanérok
- A sütő első lapja
- A készülék belső és külső felületei

NE HASZNÁLJUK A KÉSZÜLÉKET, ha az említett részeken bármilyen sérülést veszünk észre. Ha erre kerül sor, vegyük fel a kapcsolatot a márkaszervizzel.

A készüléket stabil, vízszintes felületen helyezzük el.

A forgó alapot a sütőtér közepén helyezzük el és tegyük rá a forgótányért úgy, hogy a helyére ugorjon. A sütő használatakor mind a forgó alapnak, mint a megfelelő tányérnak a sütőben kell lennie, megfelelően elhelyezve. A forgótányér az óramutató járásával megegyező és azzal ellentétes irányban is forog.



Figyelem! Előfordulhat, hogy a mikrohullámú sütő védőfóliába van csomagolva. Első használat előtt óvatosan távolítsuk el róla a fóliát, az alsó részén kezdve.

A készülék megfelelő szellőzésének biztosítása érdekében a készüléket olyan konyhai elembe helyezzük el, amelynek tetején nyílás található (lásd a mellékelt oldalakat).

Figyelem: a mikrohullámú sütő beszerelését követően is szabad hozzáférést szükséges biztosítani a konnektorhoz.

A beszerelés során ügyeljünk arra, hogy az elektromos kábel ne érintkezzen a készülék hátsó részével, mert a magas hőfokok kárt okozhatnak a vezetékben.

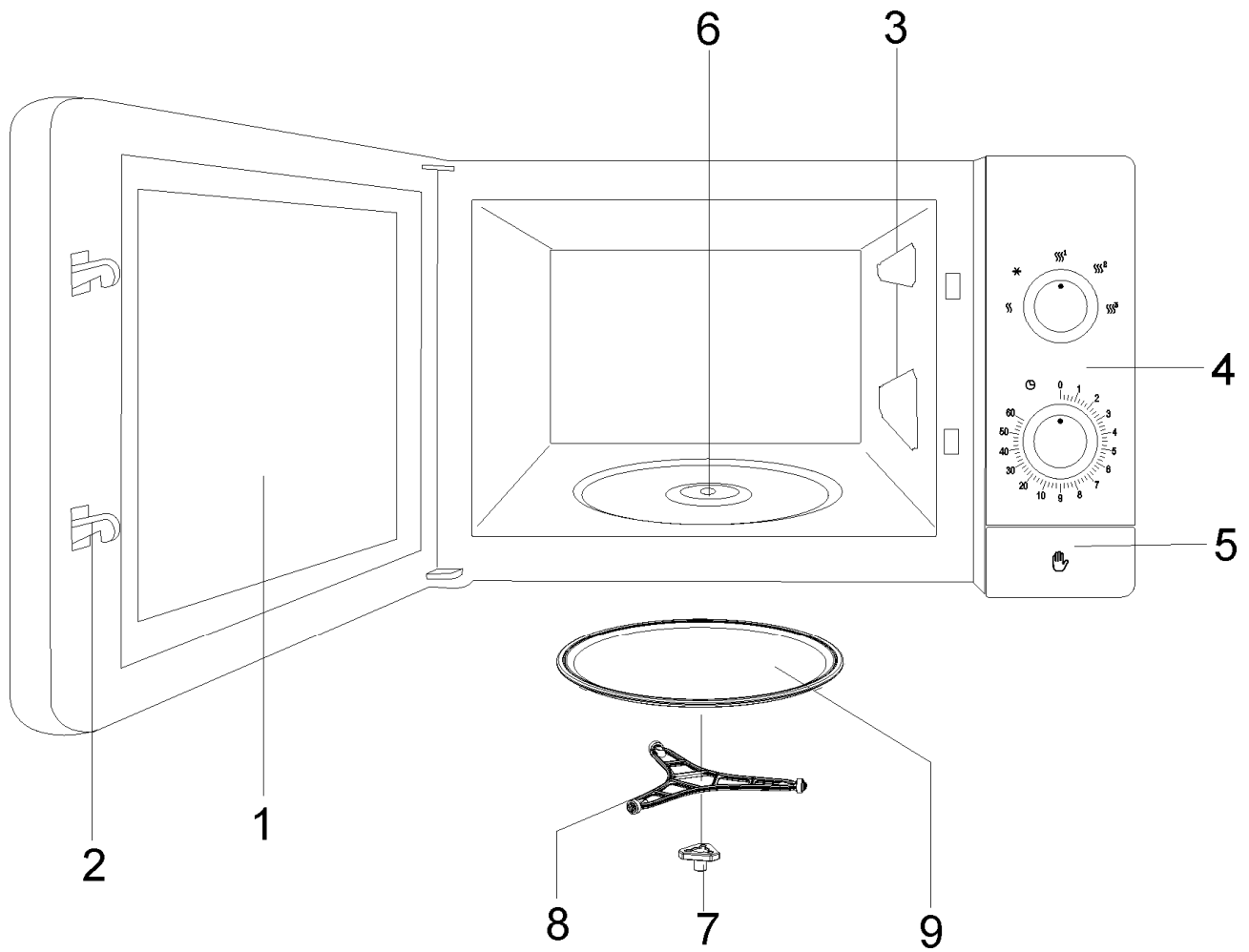
Ha ugyanabba az elembe szerelünk be egy mikrohullámú és egy hagyományos sütőt, a mikrohullámú sütő nem lehet a hagyományos sütő alatt a kondenzvíz-képződés miatt.

A készüléket nem szabad fűtőtestek, rádió, televízió közelében elhelyezni.

A készülék egyfázisú áramhoz való tápkábellel és villásdugóval rendelkezik.

FIGYELEM: A mikrohullámú sütőt CSAK FÖLDELTELEKTROMOS KONNEKTORBA SZABAD CSATLAKOZTATNI.

Meghibásodás esetén a gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget abban az esetben, ha a beszerelési utasítások nem kerültek megfelelően betartásra.



1. Üveg ablak az ajtón
2. Retesz
3. Csillám-bevonatok
4. Vezérlő panel

5. Nyitó gomb
6. Vájat a forgó alaphoz
7. Forgó alap
8. Forgótányér

A mikrohullámú sütő előnyei

A hagyományos sütők esetében az elektromos részek vagy a gázégők által sugárzott hő lassan járja át az ételt, kívülről befelé. Emiatt az energia jelentős része elvész a levegőben, a sütő alkatrészeiben és az edényekben.

A mikrohullámú sütő esetében a hőt maga a étel termeli és az belülről kifelé terjed. Nem jelentkezik hővesztés a levegőben, a sütő falaiban vagy az edényekben (ha ezek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak), más szóval csak az étel melegszik.

Összefoglalva, a mikrohullámú sütők előnyei a következők:

1. Rövidebb főzési idő; ez általában akár $\frac{3}{4}$ -e is lehet a hagyományos főzéshez szükséges időnek.
2. Ultragyors ételkiolvasztás, így csökkentve a baktériumok kifejlődésének lehetőségét.
3. Energia-megtakarítás.
4. Az ételek tápértékének megőrzése a rövidebb főzési időnek köszönhetően.

A mikrohullámú sütő működési módja

A mikrohullámú sütőben egy magnetronnak nevezett nagy feszültségű szelep van, ami az elektromos energiát mikrohullámú energiává alakítja. Ezek az elektromágneses hullámok egy hullámterelőn keresztül a sütő belsejébe jutnak, és egy fém elosztó vagy egy forgótányér segítségével szóródnak szét.

A sütő belsejében a mikrohullámok minden irányban terjednek és a visszaverődnek a fém falakról, egyenletesen átjárva az ételt.

Miért melegszik fel az étel

A legtöbb étel tartalmaz vizet, a vízmolekulák pedig vibrálni kezdenek, amikor mikrohullámoknak vannak kitéve.

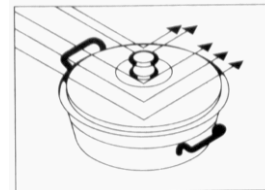
A molekulák közötti súrlódás termeli a hőt, amely felemeli az étel hőfokát, miközben az kiolvad, megfő, vagy forró marad.

Mivel a hő az étel belsejében keletkezik:

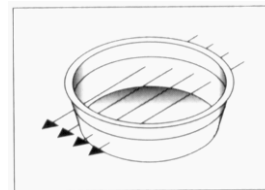
- Nagyon kis mennyiségű folyadékra vagy zsiradékra/olajra van szükség a főzéshez (vagy egyáltalán nincs is szükség ezekre);
- A kiolvasztás, melegítés vagy főzés mikrohullámú sütőben gyorsabb, mint hagyományos sütőben;
- Az ételek megőrzik a bennük lévő vitaminokat, ásványokat és tápanyagokat;
- Az ételek természetes színe és aromája nem változik.

A mikrohullámok áthatolnak a porcelánon, üvegen, kartonon vagy műanyagon, de nem tudnak áthatolni a fémen. Ezért fém, vagy fém részeket tartalmazó edényeket nem lehet mikrohullámú sütőben használni.

A mikrohullámokat a fém visszaveri...



... ugyanakkor áthatolnak az üvegen és a porcelánon...



... és elnyelődnek az ételekben.

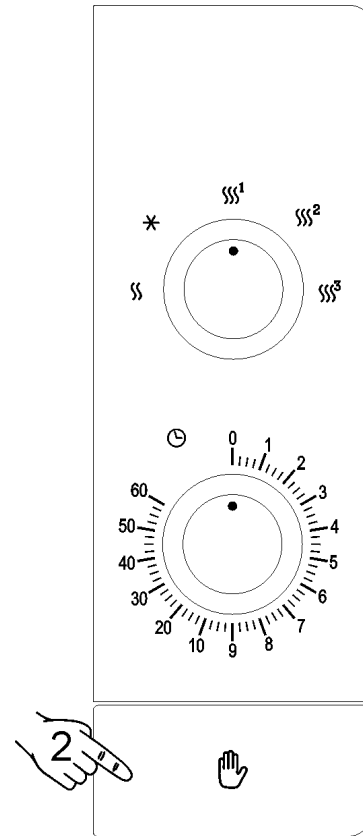


Használati utasítás

Figyelem: Soha ne használjuk a mikrohullámú sütőt, ha az üres, tehát ha nincs benne étel.


Az ábrának megfelelően kövessük az alábbi utasításokat:

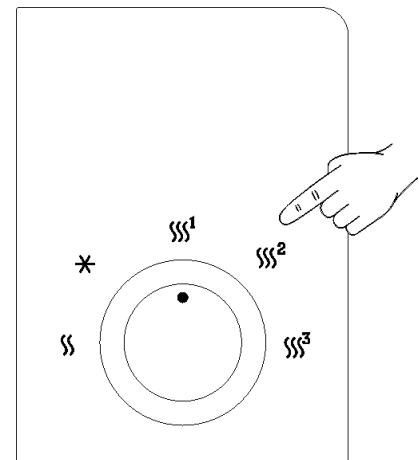
1. Csatlakoztassuk a készüléket egy megfelelő elektromos konnektorba (lásd az utolsó oldalon olvasható tanácsokat).
2. Az ajtó kinyitásához nyomjuk meg az **OPEN BUTTON** gombot. Ekkor a sütő belső világítása bekapcsol.
3. Helyezzük az ételt tartalmazó edényt a forgótányérra vagy a grillrácsra.
4. Válasszunk funkciót és főzési időt a következő fejezetekben leírtaknak megfelelően.
5. Csukjuk be az ajtót.
6. A mikrohullám ekkor működésbe lép.



Funkció: Mikrohullám

- Állítsuk a funkció-választó gombot abba a pozícióba, amelyik megfelel a kívánt teljesítmény-fokozatnak, a következő táblázat szerint (Lásd a Technikai jellemzők fejezetet).

Pozíció	Teljesítmény-fokozat	Teljesítmény
	Maximum	800 W
	Közepes	650 W
	Minimum	460 W
	Kiolvasztás	290 W
	Melegen tartás	150 W



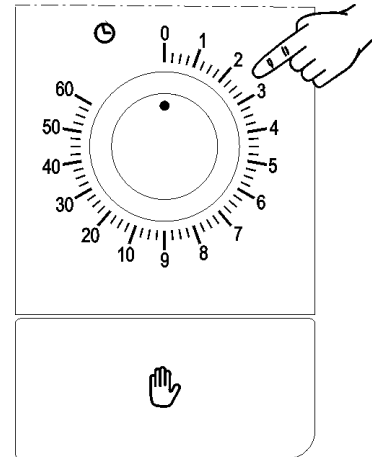
Működési idő

A kívánt működési időt az időzítő gomb elforgatásával állíthatjuk be.

2 percnél rövidebb időtartam esetén egy hosszabb időtartamig forgassuk el a gombot, majd csökkentsük a kívánt időtartamra.

Ha az időzítő gomb nem nullán áll, a sütő világításának bekapcsolt állapotban kell lennie.

Amikor a működési idő letelt, az időzítő egyet sípol és automatikusan kikapcsolja a sütőt.



A működés során...

A megfelelő gomb segítségével a sütő működése közben is megváltoztathatjuk a működési időt, a teljesítmény-fokozatot vagy a funkciót.

A főzés során bármikor kinyithatjuk a sütő ajtaját. Ilyen esetekben:

- A MIKROHULLÁM-KIBOCSÁTÁS AZONNAL MEGSZŰNIK;
- A grill kikapcsol, de igen forró marad;
- Az időzítő automatikusan megáll, jelezve a még hátralévő működési időt.

Ha szeretnénk, ilyenkor:

1. Megfordíthatjuk vagy megkeverhetjük az ételt, hogy biztosítsuk az egyenletes melegedést;
2. Más funkciót választhatunk, a funkció-választó gomb más pozícióba állításával;
3. Az időzítő gomb elforgatásával megváltoztathatjuk a hátralévő működési időt.

Csukjuk be az ajtót ismét. A sütő újra működésbe lép.

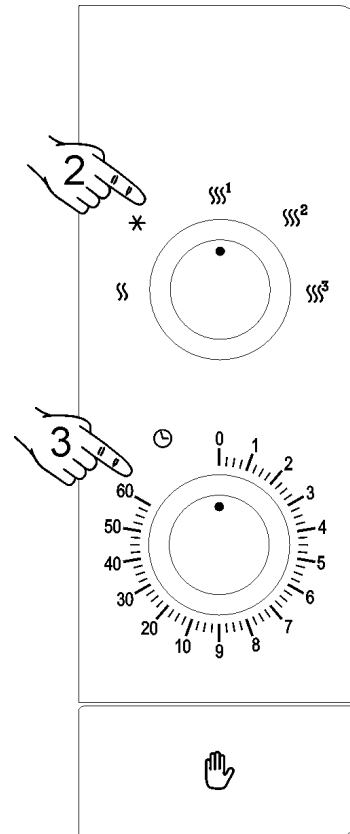
A funkció félbeszakítása

A mikrohullámú sütő funkciójának félbeszakításához forgassuk el az időzítőt NULLA helyzetbe, vagy nyissuk ki az ajtót. Ha szeretnénk leállítani a főzési folyamatot, állítsuk az időzítő gombot NULLA helyzetbe és zárjuk be az ajtót.

FIGYELEM: Ha befejeztük a sütő használatát, mindig állítsuk nullára az időzítő gombot, egyébként a sütő újra működésbe lép, amint az ajtót becsukjuk és meg is sérülhet, ha üresen működtetjük.

A funkció vége:



Amikor a beállított idő letelt, a sütő sípol egyet és az időzítő gomb NULLA helyzetben lesz



HU Kiolvasztás

A következő táblázat általános útmutatást ad a különböző kiolvasztási és pihentetési idők tekintetében (annak biztosítására, hogy az étel egyenletes hőfokot érjen el) az egyes ételek

típusa és tömege alapján. A táblázat tanácsokat is tartalmaz a különféle ételek kiolvasztására vonatkozóan.

Jel	Teljesítmény-fokozat	Teljesítmény
	Kiolvasztás	290 W
	Kiolvasztás / Melegen tartás	150 W

Étel	Tömeg	Kiolvasztási idő	Pihentetési idő	Megjegyzés
Borjú, marha, sertéshús darabok	100 g	3-4 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
	200 g	6-7 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
	500 g	14-15 perc	10-15 perc	Fordítsuk meg 2 x
	700 g	20-21 perc	20-25 perc	Fordítsuk meg 2 x
	1000 g	29-30 perc	25-30 perc	Fordítsuk meg 3 x
	1500 g	42-45 perc	30-35 perc	Fordítsuk meg 3 x
Párolt hús	500 g	12-14 perc	10-15 perc	Fordítsuk meg 2 x
	1000 g	24-25 perc	25-30 perc	Fordítsuk meg 3 x
Darált hús	100 g	4-5 perc	5-6 perc	Fordítsuk meg 1 x
	300 g	8-9 perc	8-10 perc	Fordítsuk meg 2 x
	500 g	12-14 perc	15-20 perc	Fordítsuk meg 2 x
Kolbász	125 g	3-4 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
	250 g	8-9 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
	500 g	15-16 perc	10-15 perc	Fordítsuk meg 1 x
Szárnyas, szárnyas darabok	200 g	7-8 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
	500 g	17-18 perc	10-15 perc	Fordítsuk meg 2 x
Csirke	1000 g	34-35 perc	15-20 perc	Fordítsuk meg 2 x
	1200 g	39-40 perc	15-20 perc	Fordítsuk meg 2 x
	1500 g	48-50 perc	15-20 perc	Fordítsuk meg 2 x
Hal	100 g	3-4 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
	200 g	6-7 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
Pisztráng	200 g	6-7 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
Garnéla	100 g	3-4 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x
	500 g	12-15 perc	10-15 perc	Fordítsuk meg 2 x
Gyümölcs	200 g	4-5 perc	5-8 perc	Fordítsuk meg 1 x
	300 g	8-9 perc	10-15 perc	Fordítsuk meg 2 x
	500 g	12-14 perc	15-20 perc	Fordítsuk meg 3 x
Kenyér	100 g	2-3 perc	2-3 perc	Fordítsuk meg 1 x
	200 g	4-5 perc	5-6 perc	Fordítsuk meg 1 x
	500 g	10-12 perc	8-10 perc	Fordítsuk meg 2 x
	800 g	15-18 perc	15-20 perc	Fordítsuk meg 2 x
Vaj	250 g	8-10 perc	10-15 perc	Fordítsuk meg 1 x, tartsuk lefedve
Túró	250 g	6-8 perc	5-10 perc	Fordítsuk meg 1 x, tartsuk lefedve
Tejszín	250 g	7-8 perc	10-15 perc	Távolítsuk el a fedelét

Kiolvasztás

Általános tanácsok kiolvasztáshoz

1. Kiolvasztáshoz csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket használjunk (porcelán, üveg, megfelelő műanyag).
2. A táblázatok nyers ételek kiolvasztására vonatkoznak.
3. A kiolvasztási idő függ az ételek mennyiségétől és vastagságától is. Az ételek fagyasztásakor gondoljunk a kiolvasztásra is és egyenletesen osszuk el az ételt.
4. Az ételt a lehető legjobban osszuk el a sütőben. A hal vagy a csirkecomb vastagabb részeit felül kell elhelyezni. Az érzékenyebb részeket alufóliával védhetjük. **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütő belső falával, mert az elektromos szikrát okozhat.
5. A vastagabb étel-darabokat többször meg kell fordítani.
6. A fagyasztott ételt igyekezzünk a lehető legegyszerűbben elosztani, mivel a keskenyebb és vékonyabb darabok gyorsabban kiolvadnak, mint a vastagabb és szélesebb részek.
7. A zsírban gazdag ételeket, mint a vajat, túrót vagy tejszínt nem kell teljesen kiolvasztani. Szobahőmérsékleten néhány perc alatt tálalásra készek lesznek. Ha a fagyasztott tejszínben kis jégdarabokat találunk, keverjük szét őket tálalás előtt.
8. A csirkét helyezük egy fejjel lefelé fordított tányérra, így a hús leve könnyebben le tud folyni.
9. A kenyeret csomagoljuk konyharuhába, hogy ne száradjon ki túlságosan.
10. A fagyasztott ételeket csomagoljuk ki és ne felejtsünk el eltávolítani róluk minden fémet tartalmazó anyagot. Az olyan ételfagyasztásra használatos dobozok esetében, amelyek melegítésre és főzésre is használhatók, elegendő csak levenni a fedelüket. Az ételt minden egyéb esetben mikrohullámú sütőben használható edénybe kell tennünk.
11. A kiolvasztás során keletkező folyadékot – elsősorban csirke esetében – le kell önteni és semmi esetre sem érintkezhet már étellel.
12. Ne feledkezzünk meg arról, hogy a kiolvasztás funkció használatakor pihentetési időt is biztosítanunk kell, amíg az étel teljesen ki nem olvad. Ez általában 15-20 perc.

Főzés mikrohullámú sütőben

A dobozok vagy edények használata előtt győződjünk meg róla, hogy alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra (lásd: "Milyen edényeket használhatunk?").

Szeleteljük fel az ételt készítés előtt.

Folyadékok melegítésekor használjunk széles nyakú edényeket, hogy a gőz könnyen ki tudjon áramolni.

Az ételeket a tanácsoknak megfelelően készítsük el és ügyeljünk a táblázatban jelölt főzési időre és teljesítmény-fokozatra.

Arra is ügyeljünk, hogy a megadott számok csak indikatívak és különbözőek lehetnek, az étel kiinduló állapotától, hőfokától, nedvesség-tartalmától és típusától függően. Javasolt minden esetben a konkrét ételhez igazítani az időtartamot és a teljesítmény-fokozatot. Az étel pontos jellemzőitől függően a főzési időt növelni vagy rövidíteni kell, ugyanígy magasabb vagy alacsonyabb teljesítmény-fokozatra lehet szükség.

Főzés mikrohullámon...

1. Minél nagyobb mennyiségű az étel, annál hosszabb lesz a főzési idő. Ne feledjük, hogy:

- Dupla mennyiség – dupla idő
- Fele mennyiség – fele idő

2. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál hosszabb a főzési idő.

3. A folyékony ételek gyorsabban melegednek fel.

4. A főzés egyenletesebb lesz, ha az ételt egyenletesen osztjuk el a forgótányéron. Ha a tányér külső részére sűrűbb, közepére hígabb ételeket helyezünk, különböző típusú ételeket melegíthetünk fel egyidőben.

5. A sütő ajtaját bármikor kinyithatjuk. Ha így teszünk, a sütő automatikusan kikapcsol. A mikrohullám csak akkor lép ismét működésbe, ha becsuktuk az ajtót.

6. A lefedett ételek hamarabb elkészülnek és jobban megtartják tulajdonságaikat. A használt fedelek át kell hogy engedjék a mikrohullámokat és kis lyukakkal kell rendelkezniük, amik lehetővé teszik a gőz eltávozását.







Főzés mikrohullámú sütőben

Fontos tanácsok!




- Héjas tojásokat és egész főtt tojásokat nem szabad a sütőben melegíteni, mert szétrobbanhatnak.
- Héjas vagy **bőrös** ételek (pl. alma, paradicsom, burgonya, virsli) melegítése vagy főzése előtt **szurkáljuk át** őket, hogy ne robbanjanak szét.
- Amikor nagyon kis nedvességtartalmú ételeket készítünk (pl. **kenyér kiolvasztása**, pattogatott kukorica készítése, stb.) a párolgás nagyon gyors. A sütő ilyenkor úgy működik, mintha üres lenne és az étel megéghet. Ilyen helyzetben a sütő és a doboz is megsérülhet, tehát körültekintően kell megválasztanunk a működési időt és felügyelnünk kell a folyamatot.
- Nagy mennyiségű olajat nem lehetséges mikrohullámon melegíteni (**sütés**).
- Ne melegítsünk folyadékokat légmentesen lezárt edényekben. **Robbanásveszély!**
- **Alkoholos italokat nem szabad** magas hőfokra melegíteni. Tehát a sütőt csak a szükséges időtartamra szabad beállítani, a melegítés folyamatát pedig felügyelni kell.
- Ne melegítsünk semmilyen robbanó anyagot vagy folyadékot a mikrohullámú sütőben.
- **Az előfőzött ételekről vegyük le a csomagolást**, mert az nem mindig hőálló. Kövessük a gyártó utasításait.
- **Ha különféle edényeink vannak**, például csészék, egyenletesen helyezzük el őket a forgótányéron.
- A **bébiételeket** mindig fedél nélküli edényekben vagy üvegekben melegítsük. Az étel felmelegítése után mindig rázzuk össze vagy keverjük fel alaposan, hogy a hő egyenletesen szétterjedhessen. Az edény hőfoka lényegesen alacsonyabb, mint a benne lévő ételé. Az étel hőfokát minden esetben ellenőrizzük, mielőtt a gyerekek adnánk, az égésveszély elkerülése érdekében.
- **A műanyag zacskókat** nem fém, hanem műanyag kapszokkal kell lezárni. A zacskót több helyen át kell szúrni, hogy a gőz könnyen távozhasson belőle.
- Az ételek melegítésekor vagy főzésekor ügyeljünk arra, hogy elérjék legalább a **70°C**-os hőfokot.
- A főzési folyamat során, **vízgőz** képződhet az ajtó üveglapján és időnként le is csöpöghet. Ez természetes jelenség és fokozottan jelentkezik, ha a helyiség hőmérséklete alacsony. Ez nem jelent veszélyt a készülék biztonsága szempontjából. A főzés befejeztével távolítsuk el a kondenzáció miatt képződött vizet.

Főzés mikrohullámú sütőben

Táblázatok és tanácsok – Zöldségek főzése

Étel	Mennyiség (g)	Hozzáadott folyadék	Teljesítmény (Watt)	Teljesítmény-fokozat	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tanácsok
Karfiol	500	1/8 l	800		9-11	2-3	Tegyünk egy kis vaját a tetejére. Szeleteljük fel.
Brokkoli	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Gomba	250	-	800		6-8	2-3	
Borsó & sárgarépa, fagyasztott sárgarépa	300	1/2 csésze	800		7-9	2-3	Vágjuk kockákra vagy karikákra.
	250	2-3 evőkanál	800		8-10	2-3	
Burgonya	250	2-3 evőkanál	800		5-7	2-3	Hámozzuk meg és szeleteljük fel egyforma nagyságú darabokra.
Paprika	250	-	800		5-7	2-3	Vágjuk darabokra vagy szeletekre.
Póréhagyma	250	1/2 csésze	800		5-7	2-3	
Fagyasztott kelbimbó	300	1/2 csésze	800		6-8	2-3	
Káposzta	250	1/2 csésze	800		8-10	2-3	

Táblázatok és tanácsok – Hal főzése

Étel	Mennyiség (g)	Teljesítmény (Watt)	Teljesítmény-fokozat	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tanácsok
Halfilé	500	650		10-12	3	Főzzük lefedve. A főzési idő felénél fordítsuk meg.
Egész hal	800	800		3-5	2-3	Főzzük lefedve. A főzési idő felénél fordítsuk meg. A hal széléit le is takarhatjuk.
		460		10-12		

Milyen edényeket használhatunk?

Mikrohullám funkció

A mikrohullám funkció használatakor ne felejtjük el, hogy a fém felületek visszaverik a mikrohullámokat, míg az üveg, porcelán, kerámia, műanyag és papírfelületek átterjesztik azokat.

Ezért fém edények és fém részeket vagy fém dekorációt tartalmazó dobozok és edények nem használhatók a mikrohullámú sütőben. A fém dekorációt, vagy fémet (pl. ólomkristály) tartalmazó üveg és kerámia edények sem használhatók mikrohullámú sütőben.

A mikrohullámú sütőben való használatra **ideális** anyagok a hőálló üveg, a porcelán vagy kerámia, illetve a hőálló műanyagok. Nagyon vékony, törékeny üveg vagy porcelán edényeket csak nagyon rövid ideig (pl. melegítésre, kiolvasztásra) használjunk a mikrohullámú sütőben.

Teszteljük az edényeket

Helyezzük a használni kívánt edényt 20 másodpercre maximális fokozat mellett a mikrohullámú sütőbe. Ha ezután hideg, vagy enyhén meleg, akkor használatra alkalmas. Ugyanakkor, ha felmelegszik, vagy ha elektromos szikrákat okoz, nem alkalmas mikrohullámú sütő használatra.

A forró étel átadja a hőt az edényeknek, amelyek igen felforrósodhatnak. Ezért viseljünk mindig **védőkesztyűt!**

Alumínium dobozok és fólia

Az alumínium dobozokba vagy alufóliába csomagolt előfőzött ételeket a mikrohullámú sütőbe helyezhetjük, ha betartjuk az alábbi szempontokat:

- Tartsuk be a gyártó által a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Az alumínium dobozok nem lehetnek 3 cm-nél magasabbak és nem érintkezhetnek a sütőtér falaival (minimum távolság 3 cm). Az alumínium fedőt el kell távolítani.
- Helyezzük az alumínium dobozt közvetlenül a forgótányérra. Ha a grillt használjuk, helyezzük a dobozt egy porcelán tányérra. Soha ne tegyük a dobozt közvetlenül a grillrácsra!
- A főzési idő ilyenkor hosszabb, mert a mikrohullámok csak felülről tudják megközelíteni az ételt. Ha kétségeink vannak, használjunk inkább mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket.
- Alufóliát használhatunk kiolvasztáskor, a mikrohullámok visszaverésére. Bizonyos húsoknál (darált hús, csirke) az érzékenyebb részeket/széleket is védhetjük a túlzott felmelegedéstől alufóliába takarva.
- **Fontos:** az alufólia nem érintkezhet a sütőtér falaival, mivel az elektromos szikrákat idézhet elő.

Fedők

Használjunk üveg vagy műanyag fedőket, esetleg folpack fóliát, mivel:

1. Ezzel megakadályozható a túlzott párolgás (főként hosszabb főzési idők esetében);
2. A főzési folyamat gyorsabb;
3. Az ételek nem száradnak ki;
4. Az ételek megőrzik eredeti aromájukat.

Hogy ne alakulhasson ki nyomás, a fedőn lyukaknak vagy nyílásoknak kell lenniük. A műanyag zacskókat is ki kell nyitni. A bébiételes üvegeket, dobozokat és a hasonló csomagolású ételeket csak a fedelük nélkül szabad melegíteni, egyébként szétrobbanhatnak.

A következő táblázat általános képet ad arról, az egyes helyzetekben milyen típusú edények megfelelőek.

Milyen edényeket használhatunk?

Táblázat – edények

Edénytípus	Működési mód	Mikrohullám	
		Kiolvasztás / melegítés	Főzés
Üveg és porcelán 1) Háztartási használatra, nem tűzálló, mosogatógépben mosható		igen	igen
Mázás porcelán Tűzálló üveg vagy porcelán		igen	igen
Kerámia, agyag edények mázatlan mázás fém dekoráció nélkül		igen	igen
Agyagedények mázás mázatlan		igen nem	igen nem
Műanyag edények 2) 100°C-ig hőálló 250°C-ig hőálló		igen igen	nem igen
Műanyag fólia 3) Műanyag fólia Celofán		nem igen	nem igen
Papír, karton, pergamen 4)		igen	no
Fém Alumínium fólia Alumínium dobozok 5) Tartozékok (grillrács)		igen no no	no igen no

1. Arany vagy ezüst díszítés nélkül; ólomkristály nem használható.
2. Tartsuk be a gyártó utasításait!
3. A zacskók lezárására ne használjunk fémkapcsokat. Lyukasszuk ki a zacskókat. Fóliát csak az ételek lefedésére használjunk.
4. Ne használjunk papírtányért.
5. Csak lapos alumínium dobozok, fedő nélkül. Az alumínium nem érintkezhet a sütőtér falaival.

Tisztítás és ápolás

A mikrohullámú sütő TISZTÍTÁSA ELŐTT GYŐZŐDJÜNK MEG RÓLA, HOGY A VILLÁSDUGÓ KI VAN HÚZVA A KONNEKTORBÓL.

Használat után hagyjuk kihűlni a készüléket. Ne használjunk erős tisztítószeret és súrolószereket, olyan súrolókefét, ami megsértheti a sütő felületét, illetve éles tárgyat.

Külső felület:

1. A sütő külső felületét semleges tisztítószer, langyos víz és nedves ruha segítségével tisztítsuk.
2. Ügyeljünk arra, hogy ne jusson víz a sütő belsejébe.

Belül:

1. Minden használat után töröljük át a sütő belső falait nedves ruhával.
2. Ügyeljünk arra, hogy ne kerüljön víz a mikrohullámú sütő szellőző nyílásaiba.
3. Ha hosszabb idő telt el a legutóbbi tisztítás óta és a sütőtér szennyezett, helyezzünk egy pohár vizet a tálcára kapcsoljuk be a sütőt maximális fokozaton 4 percre. A felszabaduló pára feloldja a szennyeződést, amit ezáltal könnyedén eltávolíthatunk egy puha rongy segítségével.

Fontos! A készüléket nem szabad gőztisztítóval tisztítani. A gőz a feszültség alatti részekig hatolhat, és rövidzárlatot okozhat.

A legszennyezettebb rozsdamentes acél részeket kímélő tisztítószerrel tisztíthatjuk.

Ezt követően öblítsük le őket forró vízzel, majd szárítsuk meg alaposan.

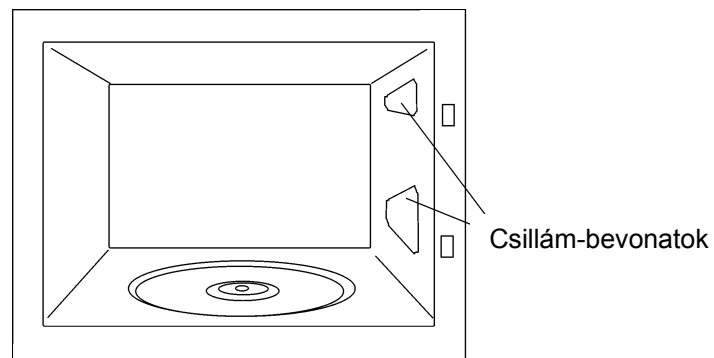
4. A tartozékokat minden használat után tisztítsuk meg. Ha nagyon szennyezettek, először áztassuk be őket, majd használjunk kefét vagy szivacsot a megtisztításukra. A tartozékokat mosogatógépben is tisztíthatjuk. Ügyeljünk arra, hogy a forgótányér és a tartója mindig tiszta legyen.

Ajtó, ajtó-zsanérok és a készülék előlapja:

1. Ezeknek a részeknek, különösen az ajtó és a sütő előlapja közötti érintkező felületeknek mindig tisztáknak kell lenniük, hogy pontosan illeszkedjenek.
2. A tisztításhoz használjunk semleges tisztítószeret és langyos vizet. Puha rongy segítségével töröljük szárazra.

Csillám lemezek:

A csillám lemezeknek mindig tisztáknak kell lenniük. A rájuk ragadt ételmaradék deformálhatja a lemezeket, illetve szikrákat okozhat, ha kigyullad. A lemezeket tehát rendszeresen kell tisztítani, kímélő tisztítószerrel, és nem szabad éles tárgyakat használni. A veszélyek elkerülése érdekében ne távolítsuk el a lemezeket.



A készülék nem működik megfelelően:

- A villásdugó megfelelően van bedugva a konnektorba?
- Az ajtó megfelelően be van zárva? Az ajtó hallható kattanással kell hogy bezáródjon.
- Nincs-e bármilyen idegen tárgy az ajtó és a sütőtér eleje között?

Az étel nem melegszik fel, vagy nagyon lassan melegszik:

- Nem használtunk véletlenül fém edényt?
- Megfelelő működési időt és fokozatot választottunk?
- Nem helyeztünk nagyobb mennyiségű, vagy hidegebb ételt a sütőbe, mint általában?

Az étel túl forró, kiszáradt, vagy megégett:

- Megfelelő működési időt és fokozatot választottunk?

A sütő működése közben furcsa zajokat hallunk:

- Elektromos szikra képződik a sütőben?
- Az edény érintkezik a sütő falaival?
- Ottfelejtett nyársak vagy kanalak vannak a sütőben?

A belső világítás nem kapcsol be:

- Ha valamennyi funkció megfelelően működik, valószínű, hogy kiégett az izzó. Használhatjuk tovább a sütőt.
- Az izzót csak a márkaszervíz cserélheti ki.

Az elektromos vezeték sérült

- Az elektromos vezetéket csak a gyártó, vagy a feladat elvégzésére felhatalmazott szerelők végezhetik el, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében, illetve mivel speciális szerszámokra van szükség.

Ha más típusú hibát észlelünk, hívjuk fel a márkaszervizt.

Valamennyi javítást szakembernek kell elvégeznie.

Technikai jellemzők

A gombok funkcióinak leírása

Jel	Leírás	Teljesítmény	Étel
	Melegen tartás	150W	Kényes ételek lassú kiolvasztása, ételek melegen tartása
	Kiolvasztás	290W	Főzés alacsony hőfokon, rizs főzése Gyors kiolvasztás
	Minimum	460W	Vaj olvasztása Bébiétel melegítése
	Közepes	650W	Zöldségek és egyéb ételek főzése Óvatos főzés és melegítés, Kisebb mennyiségek melegítése és főzése Kényes ételek melegítése
	Maximum	800W	Folyadékok vagy más ételek gyors melegítése vagy főzése

Specifikáció

- AC feszültség lásd az adattáblán
- Biztosíték..... 12 A / 250 V
- Szükséges teljesítmény..... 1200 W
- Grill teljesítmény..... 1050 W
- Mikrohullám kimeneti teljesítmény..... 800 W
- Mikrohullám frekvencia ... 2450 MHz
- Külső méretek (Sz×M×M)..... 595 × 390 × 325 mm
- Sütőtér méretek (Sz×M×M)..... 305 × 210 × 280 mm
- Sütő úrtartalom..... 18
- Tömeg 18,6 kg

Sayın Müşterimiz:

Öncelikle ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Eminiz ki bu yeni, en kaliteli malzemelerden imal edilmiş, fonksiyonel ve pratik kullanımlı cihaz beklentilerinize en iyi şekilde cevap verecektir.

Lütfen bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyun; bu talimatlar mikrodalga fırınınızı kullanırken en iyi sonuçları almanıza yardımcı olacak.

DAHA İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE LÜTFEN BU ÜRÜNÜN BELGELERİNİ SAKLAYIN.

Talimatları kolayca ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın. Cihazı başka birisine verecek olursanız, ilgili kılavuzu da birlikte vermeyi unutmayın!

Çevrenin korunmasıyla ilgili ipuçları

Ambalajların bertaraf edilmesi



Ambalajlarda Yeşil Nokta simgesi bulunur. Karton, stiren ve plastik filmler gibi ambalaj malzemelerini atarken doğru çöp haznelerini kullandığınızdan emin olun. Böylece ambalaj malzemelerinin geri dönüşümünü sağlayabilirsiniz.



Elektrikli cihazların bertarafı

2002/96/EC sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Donanım (WEEE) Avrupa Direktifi, ev ortamında kullanılan elektrikli cihazların normal belediye çöpleriyle birlikte bertaraf edilmemesi gerektiğini belirtir. İçerdikleri malzemelerin geri kazanımı ve geri dönüşümünün en iyi şekilde yapılabilmesi ve insan sağlığı ile çevre üzerindeki etkilerinin azaltılabilmesi için eski cihazların ayrıca toplanması gerekir.

Üzerinde çarpı işareti bulunan “tekerlekli çöp tenekesi” simgesi, cihazı elden çıkaracağınız zaman ayrıca toplanması gerektiği konusundaki yükümlülüğünüzü size hatırlatır.

Tüketiciler buldukları yerdeki makamlarla veya perakendecilerle bağlantı kurarak eskiyen cihazlarının doğru şekilde bertarafı konusunda bilgi almalıdır.

Cihazınızı bertaraf etmeden önce elektrik kablosunu çıkarın, kesin ve imha edin.

İçindekiler

Güvenlikle ilgili ipuçları	60
Kurulum talimatları	62
Cihazın açıklaması	63
Mikrodalga fırının avantajları	64
Mikrodalga fırın çalışma modu.....	64
Kullanım talimatları	65
Fonksiyon: Mikrodalga	65
Çalışma süresi	66
Çalışma sırasında...	66
Fonksiyona müdahale edilmesi	66
Buz çözme	67
Genel buz çözme ipuçları	68
Yiyeceklerin mikrodalga fırınlarda pişirilmesi	69
Önemli ipuçları!.....	70
Tablolar ve öneriler – Sebzeleri pişirmek.....	71
Tablolar ve öneriler – Balıkları pişirmek.....	71
Ne tür kaplar kullanılabilir?	72
Mikrodalga fonksiyonu	72
Kaplari sınavın.....	72
Alüminyum kaplar ve folyo.....	72
Kapaklar	72
Ne tür kaplar kullanılabilir?	73
Tablo – kaplar.....	73
Temizlik ve bakım	74
Sorun giderme	75
Teknik ÖzelliklerDüğme	76
Özelliklerinin açıklaması	76
Teknik Özellikler	76



- **Uyarı!** Alev oluşmasını önlemek için mikrodalga fırını yalnızca siz başındayken kullanın. Çok yüksek güç seviyeleri veya çok uzun pişirme süreleri yiyeceklerin aşırı ısınmasına ve yangına neden olabilir.
- Duman veya ateş çıktığını görürseniz, alevleri boğmak için kapağı kapalı tutun. Cihazı kapatın ve fişini prizden çıkarın.
- **Uyarı!** Bu cihaz fiziki, sensoriyel ve akli dengesi yerinde olmayan kimseler (çocuklar dahil olmak üzere) tarafından kullanılmaya uygun değildir. Deneyimi olmayan ve cihazı kullanmayı bilme-yen kimseler veya cihazın kullanımına ilişkin kullanım talimatlarını bilmeyen kimselerin cihazı kullanmaları durumunda, bu kimselerin güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından gözetimde bulunması gerekliliği mevcuttur.- Çocukların cihazı bir oyun aracı olarak kullanmalarını engellemek üzere gözetim altında bulun-durulması gerekmektedir.
- Cihazlarımız teknik donanıma yönelik gerekli düzenleme ve kurallara uygundur. Ancak bunlar olası kaza risklerinin tümünü kapsamaz.
- Yiyecekleri ısıtmak veya pişirmek için plastik veya kağıt kaplar gibi yanıcı malzemeleri kullanırken yangın çıkmaması için pişirme sürecini sürekli kontrol altında tutmalısınız.
- Tabakları ve kapları mikrodalga fırında kullanmadan önce mikrodalga fırında kullanmaya uygun olup olmadıklarını kontrol edin, yalnızca uygun olan kapları kullanın.
- Elektrik kablosu nemli, keskin kenarlı nesnelere veya sıcakken cihazla temas etmemelidir.

- Olası hasarlardan ve tehlikelerden kaçınmak için mikrodalga fırının yakınlarındaki cihazların elektrik bağlantılarını yaparken elektrik kablolarının sıcakken mikrodalga fırına temas etmediğinden ve fırın kapağının arasına sıkışmadığından emin olun.
- Çalıştırmayla ilgili hatalara dikkat edin. Cihaz aşağıdaki durumlarda kullanılamaz:
 - Kapağı doğru şekilde kapanmadığında;
 - Kapak menteşeleri zarar görmüşse;
 - Kapakla fırının ön yüzü arasındaki temas yüzeyleri zarar görmüşse;
 - Pencere camı zarar görmüşse;
 - Herhangi bir metal nesne olmamasına karşın fırının içinde sürekli elektrik arki oluşuyorsa.
- Havalandırma deliklerini kesinlikle kapatmayın.

Temizlik/ bakım:

- Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce elektrik fişini prizden çekin.
- Lütfen "Temizlik ve bakım" bölümündeki temizlikle ilgili ipuçlarını unutmayın.
- Kapı temas yüzeyleri (boşluğun ön kısmı ile kapakların iç kısımları), fırınınızın doğru şekilde çalışmasını sağlamak için çok temiz tutulmalıdır. Temas eden yüzeyleri nötr bir deterjan ve çizmeyen ya da herhangi bir şekilde sürtünme yaratmayan bir bezle temizleyin.
- **Uyarı:** Temas yüzeyleri hasar görmüşse cihazı kesinlikle kullanmayın. Cihazı yalnızca Gorenje Yetkili Teknik Servisi tarafından onarıldıktan sonra kullanın.

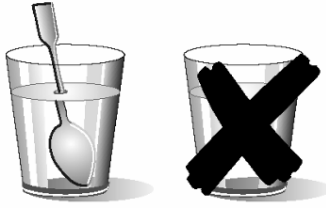
Güvenlikle ilgili ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazın zarar görmesini önlemek içindir:

- Döner taban ve üzerindeki tabla olmadan cihazı çalıştırmayın.
- Mikrodalga fırınınızı boşken kesinlikle açmayın. İçinde yiyecek olmadığına bu durum aşırı yüklenmeye yol açar.
- Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanmaya uygun kapları kullanın.
- Fırını açık konuma getirildiğinde yanacağından, yanıcı nesnelere fırının içine koymayın.
- Patlayabilecekleri için yumurtaları kabuğuyla birlikte ve tamamen kaynamış halde mikrodalga fırınınızda ısıtmayın.
- Saf alkolü veya alkollü içecekleri fırında ısıtmayın.

YANGIN TEHLİKESİ VARDIR.

- Uyarı: Kolayca patlayabilecekleri için sıvıları veya diğer yiyecekleri kapalı kaplar içinde ısıtmayın.



Sıvıları ısıtırken dikkatli olun!

- Sıvıları (su, kahve, çay, süt, vb.) ısıttığınızda cihazın içinde neredeyse kaynama seviyesine gelebilirler ve aniden yerlerinden alındıklarında kabın dışına doğru sıçrayabilirler. Bu durum yaralanmalara ve yanıklara neden olabilir!
- Bu tür durumları önlemek için sıvıları ısıtırken bardağın içine plastik kaşık veya cam çubuk yerleştirin.

Dikkatli olun!

- **Az miktarda yiyecek** ısıtırken uzun ısıtma süreleri veya çok yüksek güç seviyelerini seçmemeniz çok önemlidir çünkü yiyecekler aşırı ısınabilir veya yanabilir. Örneğin, çok yüksek güç seviyesi seçildiğinde ekmek 3 dakika sonra yanabilir.
- **Kızartmak için yalnızca ızgara özelliğini kullanın ve fırını kontrolsüz bırakmayın. Kızartma yapmak için iki fonksiyonu (mikrodalga ve ızgara) birden kullanıyorsanız, ekmek çok kısa bir süre içinde alev alacaktır.**
- **Bebek mamalarını** her zaman kapaksız veya memesiz kavanozlarda ya da şişelerde ısıtın. Yiyecekleri ısıttıktan sonra ısının eşit şekilde dağılmasını sağlamak için çalkalayın veya karıştırın. Çocuklara vermeden önce yiyeceklerin sıcaklığını kontrol edin; **Yanık tehlikesi!**

Onarım durumunda:

- **Uyarı – Mikrodalga! Dış koruma çıkarılmamalıdır.** Gorenje Yetkili Teknik Servisi dışında yürütülen her türlü onarım veya bakım işlemi tehlikelidir.
- **Uyarı:** Aydınlatma ampulü yalnızca Gorenje Yetkili Teknik Servisi tarafından değiştirilebilir.
- Elektrik kablosu hasar görmüşse, herhangi bir hasarın oluşmasını önlemek için bu kablo yalnızca Gorenje Yetkili Teknik Servisi tarafından yenisiyle değiştirilmelidir.
- Özellikle yüklü parçaların onarım ve bakım işlemleri Gorenje Yetkili Teknik Servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.

Kurulum talimatları

Kapağı açmak için "açma" düğmesini kullanın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Ardından cihazın içini ve aksesuarlarını nemli bir bezle temizleyin ve kurulaşın. Aşındırıcı veya ağır kokulu ürünler kullanmayın.

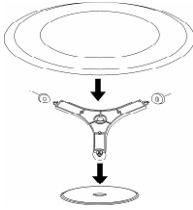
Aşağıdaki parçaların iyi durumda olup olmadığını kontrol edin:

- Kapak ve menteşeler;
- Mikrodalga fırının ön kısmı;
- Cihazın iç ve dış yüzeyleri

Yukarıda belirtilen parçalarda herhangi bir bozukluk fark ederseniz CİHAZI KULLANMAYIN. Bu gibi durumlarda Gorenje Yetkili Teknik Servisiyle bağlantı kurun.

Cihazı dengeli, düz bir zemine yerleştirin.

Döner tabanı mikrodalga fırının içindeki açıklığın ortasına yerleştirip, döner tablayı bunun üzerine yerleştirip yerine oturtun. Mikrodalga fırın kullanılacağı zaman döner tabla ve tabanı mikrodalga fırının içinde ve doğru yerleştirilmiş şekilde olmalıdır. Döner tabla saat yönünde ve saat yönünün tersine dönebilir.



Uyarı! Mikrodalga fırın koruyucu bir filmle kaplanmış olabilir. Fırınınızı ilk defa kullanmaya başlamadan önce iç kısımdan başlayarak bu filmi dikkatli bir şekilde çıkarın.

Cihazın doğru şekilde havalanmasını sağlamak için mikrodalga fırını üst kısmı açık bir mutfak eşyasına yerleştirin (ekli belgelere bakın).

Uyarı: mikrodalga fırını kurduktan sonra elektrik prizine kolayca ulaşılabilir.

Kurulum sırasında elektrik kablosunun fırının arka kısmına temas etmemesine özen gösterin; aksi halde yüksek sıcaklıklar kabloya zarar verebilir.

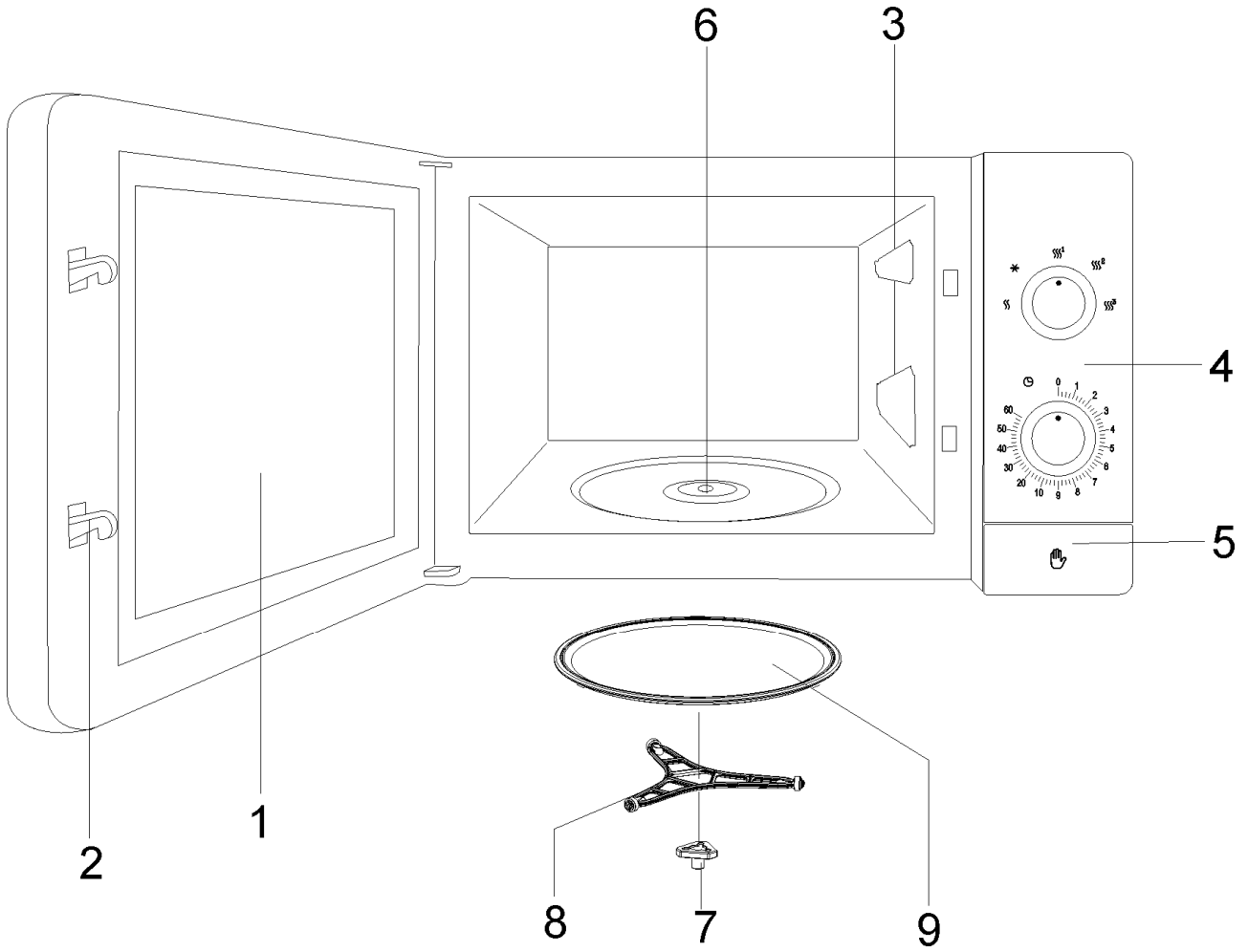
Aynı sütun üzerinde bir mikrodalga fırın, bir de geleneksel fırın kuruyorsanız, oluşabilecek yoğunlaşmadan ötürü mikrodalga fırın geleneksel fırının altında olmamalıdır.

Cihazı ısıtma elemanlarının, radyoların veya televizyonların yakınına yerleştirmeyin.

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

UYARI: Mikrodalga fırını KESİNLİKLE TOPRAKLI ELEKTRİK PRİZLERİNE BAĞLAMALISINIZ.

Kurulum talimatlarının gereğince yerine getirilmemesi durumunda doğacak arızalarda imalatçı ve satıcı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Cihazın açıklaması

1. Kapağın üzerindeki cam pencere
2. Tırnak
3. Mika kapaklar
4. Kontrol paneli

5. Açma düğmesi
6. Döner taban yuvası
7. Döner taban
8. Döner tabla

Geleneksel bir fırında dirençler veya gaz ocakları yoluyla yayılan ısı yiyeceklere dışarıdan içeriye doğru nüfuz eder. Bu nedenle hava, fırın parçaları ve yiyeceğin içinde bulunduğu kaplar ısınırken çok fazla enerji harcanır.

Mikrodalga fırında ısı yiyeceklerin kendileri tarafından üretilir, yani içeriden dışarıya doğru hareket eder. Hava, fırının iç duvarları veya kaplar nedeniyle ısı kaybı olmaz (ancak bu kapların mikrodalga kullanımına uygun olması gerekir). Bu, yalnızca yiyeceklerin ısınacağı anlamına gelir.

Kısacası mikrodalga fırınlar aşağıdaki avantajlara sahiptir:

1. Pişirme süresinde tasarruf; genellikle geleneksel fırınlarla karşılaştırıldığında pişirme süresi $\frac{3}{4}$ oranında kısalır.
2. Gıdaların buzu son derece hızlı çözülür, bu da bakteri oluşumu tehlikesini ortadan kaldırır.
3. Enerjiden tasarruf edilir.
4. Pişirme süresi dolayısıyla gıdaların besin değerleri korunur.

Mikrodalga fırın çalışma modu

Mikrodalga fırında Magnetron adı verilen ve elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren bir yüksek voltaj valfi bulunur. Bu elektromanyetik dalgalar, bir dalga kılavuzu yardımıyla fırının içine kanalize edilir ve metal yayıcı veya döner tabla yoluyla dağıtılır.

Mikrodalgalar fırının içinde tüm yönlerde ilerler ve metal duvarlardan yansyarak yiyeceğe eşit şekilde nüfuz eder.

Yiyecekler neden ısınır?

Çoğu yiyeceklerde su vardır ve su molekülleri mikrodalgalara maruz kaldıklarında titreşmeye başlarlar.

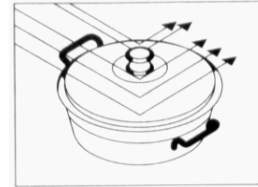
Moleküller arasındaki sürtünme ısı üretilmesine neden olarak yiyeceklerin ısınıpısını artırır ve buzlarının çözülmesini, pişmelerini sağlar ya da onları sıcak tutar.

Isıyı yiyeceklerin içinde oluştuğundan:

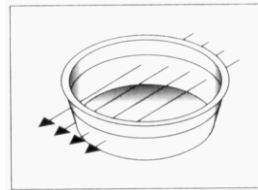
- Yiyecekler herhangi bir sıvı veya yağ kullanılmadan ya da çok az kullanılarak pişirilebilir.
- Buz çözme, ısıtma veya pişirme işlemleri geleneksel fırına göre mikrodalga fırında daha çabuk tamamlanır.
- Vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunur.
- Yiyeceklerin doğal rengi ve aroması değişmez.

Mikrodalgalar porselen, cam, mukavva veya plastiğin içinden geçebilir ancak metalin içinden geçemezler. Dolayısıyla, metal kaplar veya metal kısımları olan eşyalar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

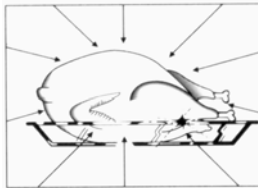
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



... ancak cam ve porselenin içinden geçerler...



... ve yiyecekler tarafından soğurulurlar.

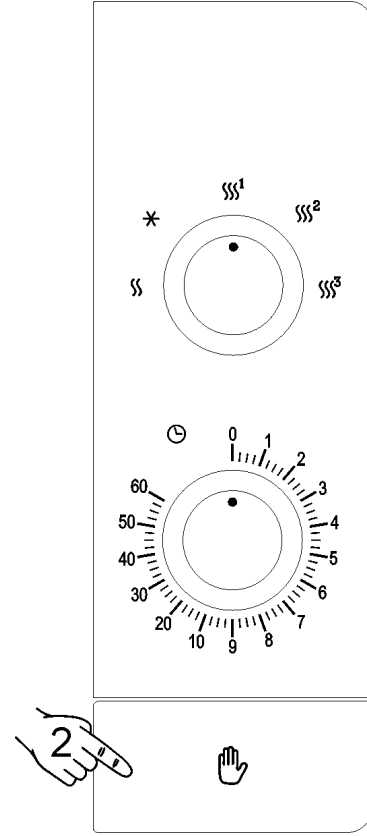


Kullanım talimatları

Uyarı! Mikrodalga fırını boşken, yani içinde yiyecek yokken kesinlikle kullanmayın.

Diyagrama bakın ve aşağıdaki işlemleri yapın:

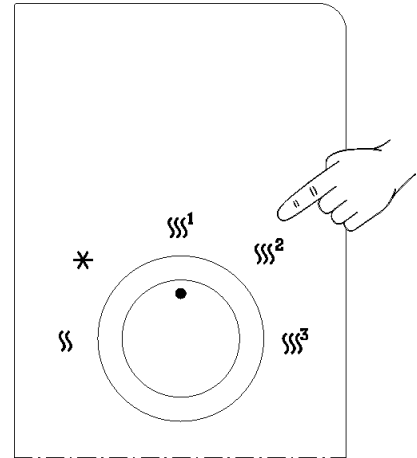
1. Cihazın fişini uygun bir elektrik prizine takın (son sayfadaki ipuçlarına bakın).
2. Kapağı açmak için **AÇMA DÜĞMESİNE** basın. Mikrodalga fırının iç aydınlatması yanar.
3. İçinde yiyecek olan kabı tablanın veya ızgaranın üzerine yerleştirin.
4. İlerleyen bölümlerdeki açıklamalara göre fonksiyonu ve pişirme süresini seçin.
5. Kapağı kapatın.
6. Mikrodalga fırın çalışmaya başlar.



Fonksiyon: Mikrodalga

Fonksiyon seçim düğmesini aşağıdaki tabloya göre istediğiniz güç seviyesine karşılık gelen konuma çevirin (Teknik Özellikler bölümüne bakın).

Konum	Güç Seviyesi	Güç
	En yüksek	800 W
	Orta	650 W
	En düşük	460 W
	Buz çözme	290 W
	Ilık tutma	150 W



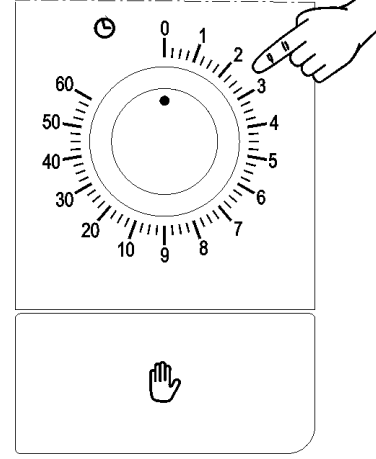
Çalışma süresi

Çalışma süresini saat düğmesini çevirerek seçebilirsiniz.

2 dakikanın altındaki sürelerde saat düğmesini daha yüksek bir süreye çevirip daha sonra istediğiniz süreye indirin.

Saat düğmesi sıfırdan başka bir konumu gösterdiği sürece fırın aydınlatması yanacaktır.

Çalışma süresi sona erdiğinde saatten sinyal sesi gelir ve fırın otomatik olarak kapanır.



Çalışma sırasında...

İlgili ayarı değiştirerek fırın çalışırken bile çalışma süresini, güç seviyesini veya fonksiyonu değiştirebilirsiniz.

Yiyecekler pişerken fırının kapağını istediğiniz zaman açabilirsiniz. Bu durumda:

- MİKRODALGA ÜRETİMİ ANINDA DURDURULUR;
- Izgara kapatılır ancak hala sıcaktır;
- Saat otomatik olarak durur ve kalan süreyi gösterir.

Daha sonra isterseniz:

1. Isıtma işleminin her yerde aynı olmasına yardımcı olmak için yiyecekleri hareket ettirebilir veya çevirebilirsiniz;
2. Fonksiyon seçim düğmesinin konumunu değiştirerek başka bir fonksiyon seçebilirsiniz;
3. Saat Düğmesinin konumunu değiştirerek çalışma süresini değiştirebilirsiniz.

Kapağı kapatın. Mikrodalga fırın çalışmaya başlar.

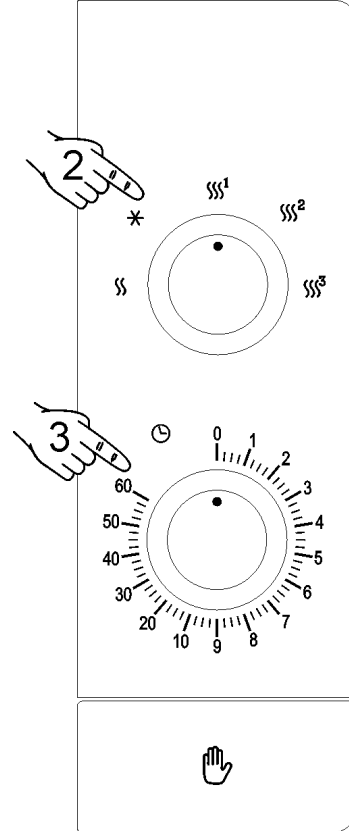
Fonksiyona müdahale edilmesi

Mikrodalğanın çalışmasına müdahale etmek için Saat Düğmesini SIFIR konumuna getirip kapağı açın. 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.

Fonksiyonun Sonu:



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



Buz çözme

Aşağıdaki tabloda çeşitli buz çözme ve dinlendirme (yiyeceklerin her yerindeki sıcaklığın aynı olması için) sürelerine yönelik genel bilgiler verilmiştir.

Bu süreler yiyeceklerin türüne ve ağırlığına göre değişir. Tablo aynı zamanda farklı yiyeceklerin buzlarının çözülmesine yönelik tavsiyeleri de içerir.

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

Yiyecek	Ağırlık	Buz Çözme Süresi	Bekleme Süresi	Açıklama
Kırmızı et, dana eti, biftek parçaları	100 g	3 -4 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
	200 g	6 -7 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
	500 g	14 -15 dk.	10 -15 dk.	2 kez çevirin
	700 g	20 -21 dk.	20 -25 dk.	2 kez çevirin
	1.000 g	29 -30 dk.	25 -30 dk.	3 kez çevirin
	1.500 g	42 -45 dk.	30 -35 dk.	3 kez çevirin
Buğulama et	500 g	12 -14 dk.	10 -15 dk.	2 kez çevirin
	1.000 g	24 -25 dk.	25 -30 dk.	3 kez çevirin
Kıyma et	100 g	4 -5 dk.	5 -6 dk.	1 kez çevirin
	300 g	8 -9 dk.	8 -10 dk.	2 kez çevirin
	500 g	12 -14 dk.	15 -20 dk.	2 kez çevirin
Sosis	125 g	3 -4 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
	250 g	8 -9 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
	500 g	15 -16 dk.	10 -15 dk.	1 kez çevirin
Kanatlı hayvanlar, kanatlı hayvan parçaları	200 g	7 -8 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
	500 g	17 -18 dk.	10 -15 dk.	2 kez çevirin
Tavuk	1.000 g	34 -35 dk.	15 -20 dk.	2 kez çevirin
	1.200 g	39 -40 dk.	15 -20 dk.	2 kez çevirin
	1.500 g	48 -50 dk.	15 -20 dk.	2 kez çevirin
Balık	100 g	3 -4 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
	200 g	6 -7 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
Alabalık	200 g	6 -7 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
Karides	100 g	3 -4 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin
	500 g	12 -15 dk.	10 -15 dk.	2 kez çevirin
Meyve	200 g	4 -5 dk.	5 -8 dk.	1 kez çevirin
	300 g	8 -9 dk.	10 -15 dk.	2 kez çevirin
	500 g	12 -14 dk.	15 -20 dk.	3 kez çevirin
Ekmek	100 g	2 -3 dk.	2 -3 dk.	1 kez çevirin
	200 g	4 -5 dk.	5 -6 dk.	1 kez çevirin
	500 g	10 -12 dk.	8 -10 dk.	2 kez çevirin
	800 g	15 -18 dk.	15 -20 dk.	2 kez çevirin
Tereyağı	250 g	8 -10 dk.	10 -15 dk.	1 kez çevirin, kapalı tutun
Köy peyniri	250 g	6 -8 dk.	5 -10 dk.	1 kez çevirin, kapalı tutun
Krema	250 g	7 -8 dk.	10 -15 dk.	Kapağı çıkarın

Genel buz çözme ipuçları

1. Buz çözme işleminde yalnızca mikrodalga fırınlara uygun kaplar kullanın (porselen, cam, uygun plastik).
2. Tablolar çiğ yiyeceklerin buz çözme değerlerini verir.
3. Buz çözme süresi yiyeceğin miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Yiyecekleri dondururken buz çözme işlemine hazırlık yapın. Yiyecekleri kabın boyutuna uygun parçalar halinde dağıtın.
4. Yiyecekleri fırının içinde olabildiğince iyi bir şekilde dağıtın. Balıkların veya tavuk butlarının en kalın parçaları en üste yerleştirilmelidir. En narin parçalar alüminyum folyo ile korunmalıdır. **Önemli:** elektrik atlamasına yol açacağından alüminyum folyo fırının iç çeperiyle temas etmemelidir.
5. Çok yoğun parçaların birkaç kez çevrilmesi gerekir.
6. Donmuş gıdaları mümkün olduğunca eşit olarak yayın çünkü ince, dar parçaların buzun üst kısımdaki kalın parçalardan daha çabuk çözülür.
7. Tereyağı, köy peyniri ve krema gibi yağ açısından zengin yiyeceklerin buzunun tamamen çözülmemesi gerekir. Oda sıcaklığında bekletildiklerinde birkaç dakika içinde servise hazır hale geleceklerdir. Derin dondurulmuş kremanın üzerinde ince buz parçacıkları varsa, yemeden önce bu yiyeceği sallamanız gerekir.
8. Kanatlı hayvanları döner tablanın üzerine yerleştirerek sularının daha kolay boşalmasını sağlayın.
9. Ekmeği bir peçeteye sararak çok fazla kurummasını önleyin.
10. Donmuş yiyecekleri ambalajlarından çıkarın ve metal klipsleri çıkarmayı unutmayın. Yiyecekleri buzdolabında saklamak için kullanılan kaplar aynı zamanda ısıtma ve pişirme için de uygunsa, kapağını çıkarmayı unutmayın. Aksi halde yiyecekleri mikrodalga fırına uygun kaplara yerleştirin.
11. Buz çözme işleminde özellikle de kanatlı hayvanlarda oluşabilecek sıvıların atılması gerekir ve bu sıvılar hiçbir koşulda diğer yiyecek maddeleriyle temas etmemelidir.
12. Yiyeceğin buzunun tam olarak çözülebilmesi için buz çözme işleminde yiyeceklerin bekletilmesi gerektiğini unutmayın. Bu süre normalde 15 – 20 dakikadır.

Yiyeceklerin mikrodalga fırınlarda pişirilmesi

Bir kabı kullanmadan önce mikrodalga fırına uygun olup olmadığına bakın (bkz.: “Ne tür kaplar kullanılabilir?”).

Hazırlamaya başlamadan önce yiyecekleri doğrayın.

Sıvıları ısıtırken, buharın kolayca çıkmasını sağlamak için ağız geniş kaplar kullanın.

Yiyecekleri ipuçlarına göre hazırlayın ve tablolarda gösterilen pişirme süreleri ile güç seviyelerine dikkat edin.

Burada verilen değerlerin yalnızca yönlendirici nitelik taşıdığını ve yiyeceğin başlangıç durumuna, sıcaklığına, nem oranına ve türüne göre değişiklik göstereceğini unutmayın. Süreleri ve güç seviyelerini her duruma özel olarak ayarlamayı tavsiye ederiz. Yiyeceğin türüne bağlı olarak pişirme süresini uzatabilir veya kısaltabilir, güç seviyesini artırabilir veya azaltabilirsiniz.

Yiyeceklerin mikrodalga fırınlarda pişirilmesi...

1. Yiyecek miktarı ne kadar artarsa, pişirme süresi de o kadar uzar. Aşağıdaki kuralları aklınızdan çıkarmayın:
 - Miktar iki katına çıkarsa - pişirme süresi de iki katına çıkar
 - Miktar yarıya inerse - pişirme süresi de yarıya iner








2. Sıcaklık düştükçe pişirme süresi artar.
3. Sıvı yiyecekler daha çabuk ısınır.
4. Yiyeceklerin döner tabla üzerinde doğru şekilde dağıtılması her yerin eşit pişmesini kolaylaştırır. Tablanın dış kısmına katı yiyecekler, ortasına ise daha az katı yiyecekler yerleştirildiğinde farklı yiyecek türlerinin aynı anda ısıtılması mümkün hale gelir.
5. Cihazın kapağını istediğiniz zaman açabilirsiniz. Cihaz normalde otomatik olarak kapanır. Mikrodalga fırın yalnızca kapak kapalıyken çalışır.
6. Kapalı yiyeceklerin pişme süresi daha kısa olur ve özellikleri daha iyi korunur. Kapların kapaklarının mikrodalgaların geçişine izin vermesi ve buharın dışarı çıkmasına olanak tanıyacak küçük açıklıklara sahip olması gerekir.

Önemli ipuçları!




- Patlayabilecekleri için yumurtaları kabuğuyla birlikte ve tamamen kaynamış halde mikrodalga fırınızdaki ısıtmayın.
- **Kabuklu** yiyecekleri (örneğin elma, domates, sosis) ısıtmadan veya pişirmeden önce patlamamaları için **çatalla üzerlerinde delik açın**.
- Nem oranı düşük yiyecekleri pişirirken (örneğin **ekmeğin buzunu çözerken**, veya patlamış mısır yaparken) buharlaşma çok çabuk gerçekleşir. Cihaz daha sonra vakumla çalışır ve yiyecekler kömürleşebilir. Bu durum cihazın ve kullanılan kabın hasar görmesine neden olabilir. Bu nedenle fırının yalnızca gerekli süreye ayarlanması ve pişirme işleminin kontrol altında yapılması gerekir.
- Bol miktarda yağın (**kızartma**) mikrodalga fırında ısıtılması mümkün değildir.
- Sıvıları hava geçirmeyen kaplarda ısıtmayın. **Patlama tehlikesi!**
- **Alkollü içecekleri** yüksek sıcaklıklara kadar **ısıtamazsınız**. Bu nedenle fırının yalnızca gerekli süreye ayarlanması ve pişirme işleminin kontrol altında yapılması gerekir.
- Mikrodalga fırının içinde herhangi bir tür patlayıcı madde veya sıvı bırakmayın.
- **Önceden pişirilmiş yiyecekleri ambalajından çıkarın** çünkü ambalajları her zaman ısıya dayanıklı olmayabilir. İmalatçının talimatlarına uygun davranın.
- Örneğin kupalar gibi **farklı tipte kaplar varsa**, bunları döner tabla üzerine eşit şekilde yerleştirin.
- **Bebek mamalarını** her zaman kapaksız veya memesiz kavanozlarda ya da şişelerde ısıtın. Yiyecekleri ısıttıktan sonra ısının eşit şekilde dağılmasını sağlamak için çalkalayın veya karıştırın. Kapların sıcaklığı ısıtılan yiyecekte çok daha az olacaktır. Yanıkları önlemek için çocuklara vermeden önce yiyeceklerin sıcaklığını kontrol edin.
- **Plastik torbaları metal klipslerle değil plastik klipslerle kapatın**. Buharın kolayca dışarı çıkabilmesi için torbaları birkaç yerinden delin.
- Yiyecekleri ısıtırken veya pişirirken en az **70°C** sıcaklığa çıkmalarını sağlayın.
- Pişirme işlemi sırasında kapağın cam penceresinde **su buharı** oluşabilir ve bir süre sonra damlayabilir. Bu durum normaldir ve oda sıcaklığı düşük olduğunda daha çok gözlenir. Bu durum cihazın emniyetini tehlikeye atmaz. Pişirme işleminden sonra yoğunlaşmadan kaynaklanan suyu silin.

Yiyeceklerin mikrodalga fırınlarda pişirilmesi

Tablolar ve öneriler – Sebzeleri pişirmek

Yiyecek	Miktar (gr)	Eklenen sıvı	Güç (Watt)	Konum	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	İpuçları
Karnabahar	500	(1/8 l)	800		9-11	2-3	Üzerine biraz tereyağı sürün. Dilimler halinde doğrayın.
Brokoli Mantar	300	(1/8 l)	800		6-8	2-3	
	250	-	800		6-8	2-3	
Bezelye ve havuç, donmuş havuç	300	½ bardak	800		7-9	2-3	Küpler veya dilimler halinde doğrayın.
	250	2-3 çorba kaşığı dolusu	800		8-10	2-3	
Patates	250	2-3 çorba kaşığı dolusu	800		5-7	2-3	Kabuğunu soyun, eşit boyutlarda doğrayın.
Biberler	250	-	800		5-7	2-3	Küpler veya dilimler halinde doğrayın.
Pırasa	250	½ bardak	800		5-7	2-3	
Dondurulmuş Brüksel lahanası	300	½ bardak	800		6-8	2-3	
Lahana	250	½ bardak	800		8-10	2-3	

Tablolar ve öneriler – Balıkları pişirmek

Yiyecek	Miktar (gr)	Güç (Watt)	Konum	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	İpuçları
Balık fileto	500	650		10-12	3	Kapak kapalı halde pişirin. Yarı pişirme süresinde ters çevirin.
Bütün balık	800	800		3-5	2-3	Kapak kapalı halde pişirin. Yarı pişirme süresinde ters çevirin. Balığın iki ucunu kapatmak gerekebilir.
		460		10-12		

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonunda metal yüzeylerin mikrodalgaları yansıttığını unutmamak önemlidir. Cam, porselen, seramik, plastik ve kağıt mikrodalgaların geçmesine izin verir.

Bu nedenle, **metal tencereler ve tavalar veya metal bileşenleri ya da süsleri olan kapların mikrodalgada kullanılmaması gerekir. Metal aksesuarlara sahip cam ve seramik ürünleri (örneğin kurşunlu cam) kullanılamaz.**

Mikrodalga fırında pişirmekte kullanılan ideal malzemeler erimeyen, ısıya dayanıklı cam, porselen veya seramik malzemelerdir. Çok ince kristal ve porselen yalnızca kısa süreyle daha önce pişirilmiş yiyeceklerin buzunu çözmek veya onları yeniden ısıtmak için kullanılmalıdır.

Kapları sınavın

Kabı 20 saniye boyunca en yüksek güçte fırına koyun. Çıkardığınızda soğuksa veya çok sıcak değilse, kap uygundur. Ancak çok sıcaksa veya elektrik atlamasına yol açıyorsa, uygun değildir.

Sıcak yiyecekler kaplarına ısı yaydıkları için kaplar sıcak olacaktır. Bu nedenle her zaman **eldiven kullanın!**

Alüminyum kaplar ve folyo

Aşağıdaki talimatlara uygun hareket ederek alüminyum kaplarda bulunan veya alüminyum folyoya sarılı önceden pişirilmiş yiyecekleri mikrodalga fırına yerleştirebilirsiniz:

- Ambalajın üzerinde yazılı imalatçı talimatlarına uygun davranın;
- Alüminyum kapların yüksekliği 3 cm.den fazla olmamalıdır ve kaplar fırının iç çeperiyle temas etmemelidir (en az 3 cm mesafede olmalıdır). Alüminyum kapak çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kabı doğrudan döner tablanın üzerine yerleştirin. Izgara kullanıyorsanız, kabı bir porselen tablanın üzerine yerleştirmeniz gerekir. Izgarayı kullanıyorsanız, kabı doğrudan demir ızgaranın üzerine yerleştirin!
- Pişirme süresi daha uzun olacaktır çünkü mikrodalgalar yiyeceğin içine yalnızca üstten girebilirler. Herhangi bir şüphe duyarsanız, yalnızca mikrodalga kullanımına uygun kapları kullanın.
- Alüminyum folyoyu buz çözme işleminde mikrodalgaları yansıtmak için kullanabilirsiniz. Kümes hayvanları veya kıyma gibi hassas yiyeceklerin ince kısımlarını/kenarlarını kaplayarak aşırı ısınmasını önleyebilirsiniz.
- **Önemli:** elektrik atlamasına yol açacağından alüminyum folyo fırının iç çeperiyle temas etmemelidir.

Kapaklar

Aşağıdaki nedenlerden ötürü cam veya plastik kapaklarla yapıştırmalı filmleri kullanmanız tavsiye edilir:

1. Bu malzemeler aşırı buharlaşmayı önlerler (özellikle pişirme süresi çok uzun olduğunda);
2. Pişirme işlemi daha hızlı gerçekleşir;
3. Yiyecekler kurumayacaktır;
4. Yiyeceklerin aroması korunmuş olacaktır.

Basınç oluşmasını önlemek için kapağın üzerinde delikler bulunmalıdır. Plastik torbaların da açıklıkları olmalıdır. Bebek biberonları ve mama kavanozları ile benzeri kapların sadece kapları olmadan ısıtılması gerekir çünkü bırakılmaları halinde patlayabilirler.

Aşağıdaki tabloda her bir duruma uygun kap türleriyle ilgili genel bilgiler verilmiştir.

Ne tür kaplar kullanılabilir?

Tablo – kaplar

Çalışma modu Kap türü	Mikrodalga	
	Buz çözme / ısıtma	Pişirme
Cam ve porselen 1) Ev kullanımına yönelik, ateşe dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde yıkabilir.	evet	evet
Sırlı seramik Ateşe dayanıklı cam ve porselen	evet	evet
Seramik, toprak kaplar sırsız metal süsleri olmayan, sırlı	evet	evet
Toprak kaplar sırlı sırsız	evet hayır	evet hayır
Plastik kaplar 2) 100°C sıcaklığa kadar dayanıklı 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı	evet evet	hayır evet
Plastik filmler 3) Tutunan film Selofan	hayır evet	hayır evet
Kağıt, mukavva, parşömen 4)	evet	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum kaplamalar 5) Aksesuarlar (ızgara)	evet hayır hayır	hayır evet hayır

1. Altın veya gümüş kenarlı ürünler ve kurşunlu cam kullanılmaz.
2. İmalatçının ipuçlarına dikkat etmeyi unutmayın!
3. Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayın. Torbalara delik açın. Yiyecekleri kapatmak için yalnızca filmleri kullanın.

4. Kağıt tabakları kullanmayın.

5. Yalnızca kapaksız yayvan alüminyum kapları kullanın. Alüminyum iş duvarlarla temas etmemelidir.

Temizlik ve bakım

Mikrodalga fırını TEMİZLEMEDEN ÖNCE FİŞİNİN PRİZDEN ÇEKİLDİĞİNDEN EMİN OLUN.

Cihazı kullandıktan sonra soğumasını bekleyin. Cihazı aşındırıcı ürünlerle, yüzeylerini çizerek kazıma ürünleriyle veya keskin kenarlı nesnelere temizlemeyin.

Dış yüzey:

1. Dış yüzeyi nötr deterjan, ılık su ve nemli bir bez kullanarak temizleyin.
2. Suyun dış yapının içine geçmesine izin vermeyin.

İç yüzey:

1. Her kullanımdan sonra iç yüzeyi nemli bir bezle silin.
2. Mikrodalga fırının havalandırma deliklerine su girmesine izin vermeyin.
3. Son temizlemenin üzerinden bir süre geçtiyse ve fırının içi kirliyse, tepsiye bir bardak su koyun ve mikrodalga fırını en yüksek güçte 4 dakika kadar çalıştırın. Salınan buhar kirleri yumuşatacak ve nemli bir bezle temizlemenizi kolaylaştıracaktır.

Önemli! Cihazı buharlı temizleme makineleriyle temizlememesiniz. Buhar elektrikli parçalara ulaşabilir ve kısa devreye neden olabilir.

Çok kirli paslanmaz çelik yüzeyleri aşındırıcı olmayan bir temizleme ürünü kullanarak temizleyebilirsiniz.

Daha sonra sıcak suyla durulayın ve iyice kurulayın.

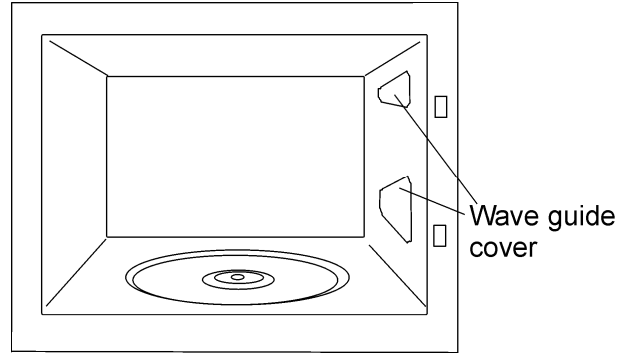
4. Her kullanımdan sonra aksesuarları temizleyin. Çok kirli olduklarını önce tamamını ıslatıp, ardından bir fırça veya sünger kullanarak temizleyin. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Döner tablanın ve döner tabanın her zaman temiz olmasına özen gösterin.

Kapak, kapak menteşeleri ve cihazın ön tarafı:

1. **Bu kısımların, özellikle de kapak ile cihazın ön kısmı arasındaki temas yüzeylerinin her zaman temiz olması, hiçbir sızıntı olmaması gerekir.**
2. Temizlemek için nötr deterjan ve ılık su kullanın. Yumuşak bir bezle kurulayın.

Mika kapaklar:

Mika kapakları her zaman temiz tutun. Kapaklardaki yiyecek artıkları şekillerinin bozulmasına ve yanmaları halinde kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Dolayısıyla, bu parçaları aşındırıcı olmayan temizleme maddeleriyle ve keskin kenarlı nesnelere kullanmadan düzenli aralıklarla temizlemeniz gerekir. Herhangi bir riske girmemek için kapakları çıkarmayın.



Sorun giderme

Cihaz doğru şekilde çalışmıyor:

- Elektrik kablosunun fişi prize doğru şekilde takılı mı?
- Kapak doğru şekilde kapatılmış mı? Kapak kapandığında duyabileceğiniz bir klik sesi gelir.
- Kapakla fırının ön yüzü arasında yabancı maddeler var mı?

Yiyecekler ısınmıyor veya çok yavaş ısınıyor:

- Kazara metal kap kullanmış olabilir misiniz?
- Doğru çalışma süresini ve güç seviyesini seçtiniz mi?
- Mikrodalga fırına normalden daha çok ve daha soğuk yiyecekler mi koydunuz?

Yiyecekler çok sıcak, kurumuş veya yanmış:

- Doğru çalışma süresini ve güç seviyesini seçtiniz mi?

Cihaz çalışırken içinden sesler geliyor:

- Mikrodalga fırının içinde elektrik atlamaları var mı?
- Kap iç kısmın çeperiyle temas halinde mi?
- Mikrodalga fırının içinde boşta duran şişler veya kaşıklar var mı?

İç aydınlatma yanmıyor:

- Tüm özellikler normal çalışıyorsa, büyük olasılıkla ampul geçmiştir. Cihazı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Aydınlatma ampulü yalnızca Gorenje Yetkili Teknik Servisi tarafından değiştirilebilir.






Elektrik kablosu hasar görmüş

- Özel aletler gerektiğinden ve herhangi bir tehlikeli durumu önlemek için elektrik kablosu yalnızca Gorenje Yetkili Teknik Servis personeli tarafından değiştirilmelidir.

Başka bir arızayla karşılaşırsanız, lütfen Gorenje Yetkili Teknik Servisiyle bağlantı kurun.

Tüm onarım işleri Gorenje Yetkili Teknik Servisi tarafından yapılmalıdır.

Özelliklerinin açıklaması

Simge	Açıklama	Güç	Yiyecekler
	Sıcak tutma	150W	Hassas yiyeceklerin buzlarını yavaş çözme; yiyeceklerin sıcak tutulması
	Buz çözme	290W	Düşük ısıda pişirme, pirinç kaynatma Hızlı buz çözme
	En düşük	460W	Tereyağı eritme Bebek maması hazırlama
	Orta	650W	Sebze ve yiyecek pişirme Dikkatli pişirme ve ısıtma, Az miktarda yiyecek pişirme ve ısıtma Hassas yiyecekleri ısıtma
	En yüksek	800W	Sıvıları ve diğer yiyecekleri hızlı pişirme ve ısıtma

Teknik Özellikler

- AC Gerilimi (teknik bilgi plakasına bakın)
- Sigorta 12 A / 250 V
- Gereken güç 1200 W
- Izgara gücü 1050 W
- Mikrodalga çıkış gücü 800 W
- Mikrodalga frekansı 2450 MHz
- Dış ebatlar (G×Y×D) 595 × 390 × 325 mm
- Dış ebatlar (G×Y×D) 305 × 210 × 280 mm
- Fırınınızın kapasitesi 18 l
- Ağırlık 18,6 kg

Vážený sprotřebiteli,

Dříve, než začnete číst tuto příručku vám chceme poděkovat za zakoupení našeho výrobku. Jsme přesvědčeni, že tato soudobá, funkční a praktická mikrovlnná trouba, vyrobená z materiálů vrcholové kvality zcela vyplní vaše očekávání.

Pro úspěšné použití mikrovlnné trouby si důkladně přečtěte návody v této příručce.

DOKUMENTY OD TOHOTO VÝROBKU USCHOVEJTE PRO PŘÍPAD, ŽE JE BUDETE NÁHODOU OPĚT POTŘEBOVAT.

Příručku s návody mějte vždy při ruce. Jestliže mikrovlnnou troubu někomu půjčíte, přiložte spolu s ní také návody.

Ochrana okolí

Odstranění obalu

Obal je označen zelenou tečkou.

Veškerý obalový materiál, jako lepenku, rozšířený polystyrén a fólii z umělé hmoty, odevzdejte do příslušného sběrače odpadků. Tím umožníte opětovné použití obalového materiálu.



Odkládání opotřebovaného zařízení

Podle evropské direktivy 2002/96/EC o hospodaření s opotřebovaným elektrickým a elektronickým zařízením (OEEO), není dovoleno odkládat elektrické domácí spotřebiče spolu s ostatními tvrdými komunálními odpady. Opotřebované přístroje je potřeba odkládat loučeně, aby bylo umožněno optimální rozdělení podle jednotlivých materiálů a stupně recyklace a tím byl také znemožněn potencionální škodlivý vliv na lidské zdraví a na okolí.

Symbol překříženého kontejneru pro odpady musí být umístěn na každém takovém výrobku, aby upozornil vlastníka na povinnost odděleného sbírání takových odpadků.

Zákazníci se musí obrátit na místní kompetenční orgány nebo prodejce a požádat je o informace o místech pro odkládání opotřebovaných domácích elektrických spotřebičů.

Předtím, než domácí spotřebič vyhodíte, postarejte se o to, aby jste jej učinili neupotřebitelným tím, že připojovací kabel odříznete a vyhodíte.

Bezpečnostní upozornění	79
Návody pro umístění	81
Popis přístroje.....	82
Přednosti mikrovlnné trouby	83
Proč se jídlo ohřeje?	83
Návod k použití	84
Funkce přípravy jídla s mikrovlnami.....	84
Doba činnosti	85
Průběh činnosti	85
Přerušení činnosti.....	85
Ukončení činnosti:	85
Odmrazování	86
Všeobecné návody pro odmrazení	87
Vaření a pečení v mikrovlnné troubě	88
Příprava jídla použitím mikrovln.....	89
Důležitá upozornění!.....	89
Vaření a pečení s mikrovlnami	90
Tabulka a doporučení– Příprava zeleniny	90
Tabulka a doporučení – Příprava ryb	90
Jaké nádobí musím použít?.....	91
Činnost mikrovln	91
Jak vyzkoušet nádobí, které chcete použít.....	91
Hliníkové nádobí a fólie	91
Víka	91
Jaké nádobí mohu použít?.....	92
Tabulka typů nádobí	92
Čištění a údržba	93
Odstranění závad.....	94
Technické údaje.....	95
Popis funkčních knoflíků.....	95
Technické údaje/specifikace:.....	95

Bezpečnostní upozornění



- **Upozornění!** Aby jste zamezili nebezpečí požáru používejte mikrovlnnou troubu jen tehdy, jestliže jste v blízkosti a můžete ji kontrolovat. Vysoké nastavení výkonu nebo příliš dlouhá doba mohou být příčinou vysoké teploty a tím nebezpečí požáru.
- Jestliže uvidíte kouř nebo plamen, nechejte dvířka trouby zavřená, aby se plamen udusil. Vypněte mikrovlnku a vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte síťový vypínač pro přívod el. proudu do mikrovlnky.
- **Upozornění!** Tento spotřebič není určený pro používání osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), dále osobami bez zkušeností a znalostí spotřebiče, za předpokladu, že nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Děti by měli být pod dohledem a neměli by si se spotřebičem hrát.
- Naše výrobky jsou vyrobeny podle příslušných požadavků a standardů pro technické přístroje, což však neznamená, že nemůže dojít k nehodě.
- Nikdy nenechávejte mikrovlnku bez kontroly, zvláště ne tehdy, jestliže pro ohřívání nebo přípravu jídla používáte pomůcky z papíru, umělé hmoty nebo jiných hořlavých materiálů. Takové materiály mohou způsobit požár.
- Před použitím zkontrolujte, jestli používáte nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Používáte jen **nádobí vhodné** pro použití v mikrovlnných troubách.
- Připojovací kabel se nesmí dotýkat vlhkých, ostrých nebo horkých částí přístroje.

- Při zapojení jiných elektrických přístrojů do blízkosti mikrovlnné trouby se přesvědčte, jestli se připojovací kabely těchto přístrojů nedotýkají horké mikrovlnné trouby a nebo jestli nejsou zavřeny do dvířek mikrovlnky, jinak může dojít k poškození a k nehodě.
- Postarejte se o to, aby mikrovlnná trouba byla bezchybná! Mikrovlnnou troubu nepoužívejte, jestliže:
 - dvířka nejsou správně zavřená;
 - jsou panty dvířek poškozené;
 - je povrch na styku mezi dvířky a přední částí mikrovlnky poškozený;
 - je sklo na dvířkách mikrovlnky poškozené;
 - se uvnitř mikrovlnky často jiskří, přestože v ní není žádný kovový předmět.
- Nikdy nepokrývejte ventilační otvory.

Čištění/údržba:

- Před začátkem jakékoliv údržby nebo čištění mikrovlnky vytáhněte zástrčku připojovacího kabelu ze zásuvky.
- Mikrovlnnou troubu je potřeba pravidelně čistit podle návodu v kapitole "Čištění a údržba mikrovlnné trouby".
- Aby byla zajištěna správná funkce mikrovlnné trouby, musí být povrch na styku (přední okraj vnitřku mikrovlnné trouby a vnitřní strana dvířek) zcela čistý.
- Povrch na styku očistěte neutrálním detergentem a měkkým hadříkem, který nezanechává stopy a poškrábání.
- **Upozornění!** Nikdy nepoužívejte přístroje, jestliže je povrch na styku poškozený. Příklad můžete bezpečně použít teprve tehdy, jestliže jej opravil pověřený opravář.

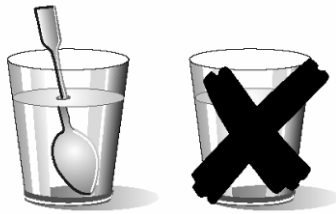
Bezpečnostní upozornění

Aby jste se vyhnuli poškození přístroje, řiďte se následujícími radami:

- Mikrovlnku nezapínejte, jestliže **nosič, obruč a podnos** otáčecího podstavce nejsou vhodně umístěny.
- Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnku. Jestliže v ní není jídlo, může dojít k elektrickému přetížení.
- Používejte jen nádoby vhodné pro použití v mikrovlnkách.
- Do mikrovlnky nedávejte hořlavé předměty, jelikož se mohou při zapnutí zapálit.
- V mikrovlnce neohřívejte vajíčka ve skořápce nebo celá vařená vajíčka, jelikož mohou explodovat.
- V mikrovlnce neohřívejte čistý alkohol nebo alkoholické nápoje.

TO MŮŽE PŘEDSTAVOVAT NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- **Upozornění:** neohřívejte tekutiny nebo jiné jídlo v uzavřené nádobě, jelikož může dojít k explozi.



Dávejte pozor při ohřívání tekutin!

- Jakmile jsou tekutiny (voda, káva, čaj, mléko atd.) v troubě blízko bodu varu a najednou je vyjmete z mikrovlnky, mohou překypět, což může způsobit telesné poškození nebo popáleniny!
- Aby jste se při ohřívání tekutin vyhnuli takovému nebezpečí, postavte do nádoby nebo sklenice čajovou lžičku nebo skleněnou tyčinku.

Pozor!

- Pro zamezení přehřátí nebo připálení je potřeba při ohřívání **menšího množství jídla** vybírat kratší dobu činnosti při vysokých teplotách. Například celý chléb se může připálit po třech minutách, jestliže je vybraná příliš vysoká teplota.
- **Jestliže chcete jídlo jenom opéct, vyberte funkci grilu a po celou dobu kontrolujte průběh ohřívání. Jestliže chcete pomocí kombinované činnosti opéct chléb (mikrovlny a žár), se může ve velmi krátké době také spálit.**
- Nikdy neohřívejte dětské jídlo nebo nápoje v lahvích nebo ve sklenicích, uzavřených dudlíkem nebo víkem. Při ohřívání jídlo promíchejte nebo důkladně protřeste, aby se teplota stejnoměrně rozdělila. Dříve než dáte dítěti takové jídlo, zkontrolujte teplotu jídla.

NEBEZPEČÍ SPÁLENIN!

Opravy:

- **Upozornění – mikrovlny! Neodstraňujte venkovní obal mikrovlnky.** Jakékoliv opravy nebo údržba bez pověření výrobcem jsou nebezpečné.
- **Upozornění:** Žárovku může vyměnit jen k tomu pověřená servisní služba.
- Jestliže je připojovací elektrický kabel poškozený, musí jej vyměnit jen k tomu pověřený opravář, který použije kabel se stejnými technickými charakteristikami.
- Opravy a údržbu zvláště na elektrické části vedení může vykonat jen odborník pověřený výrobcem.

Návody pro umístění

Stisknutím knoflíku "otevři" otevřete dvířka mikrovlnky, **vyndejte z ní všechny pomůcky** a odstraňte obal. Potom vytřete vnitřek a pomůcky vlhkým hadříkem a osušte. Nepoužívejte abrazivní prostředky nebo čisticí prostředky se silnou vůní.

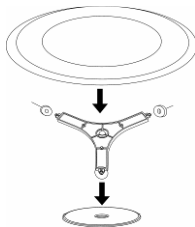
Přesvědčte se o tom, jestli jsou následující části nepoškozené:

- dvířka a panty mikrovlnky;
- přední část mikrovlnky;
- vnitřní a venkovní povrch přístroje.

Jestliže na uvedených částech zjistíte jakékoliv poškození, **PŘÍSTROJ NEPOUŽÍVEJTE** a ihned zavolejte do opravy.

Mikrovlnku postavte na rovný a stabilní podklad.

Nosič otáčecího podstavce umístěte doprostřed vnitřku (komory) mikrovlnky a na něj postavte obruč a podnos otáčecího podstavce a dávejte pozor, aby jste jej správně nasadili. Vždy, když používáte mikrovlnnou troubu musí být otáčecí podstavec s pomocnými součástmi správně nasazen uvnitř mikrovlnky. Otáčecí podstavec se může otáčet všemi směry.



Upozornění! Může se stát, že bude mikrovlnná trouba omotaná ochrannou fólií. Před prvním zapojením opatrně odstraňte fólii tak, že ji začnete odstraňovat ze spodní strany přístroje.

Pro zajištění správného větrání přístroje, umístěte mikrovlnnou troubu do kuchyňského elementu s otvorem na horní straně (viz příložené obrázky).

Upozornění: po umístění mikrovlnné trouby musí být zásuvka, do které je zapojen elektrický kabel vždy přístupná.

Při umístění se přesvědčte, jestli se připojovací kabel nedotýká zadní strany přístroje, jelikož může vysoká teplota kabel poškodit.

Jestliže chcete mikrovlnnou troubu a obyčejnou troubu umístit do stejného nábytkového elementu, nesmíte mikrovalovnou troubu umístit pod obyčejnou troubu, jelikož v ní může vzniknout pára, která kondenzuje.

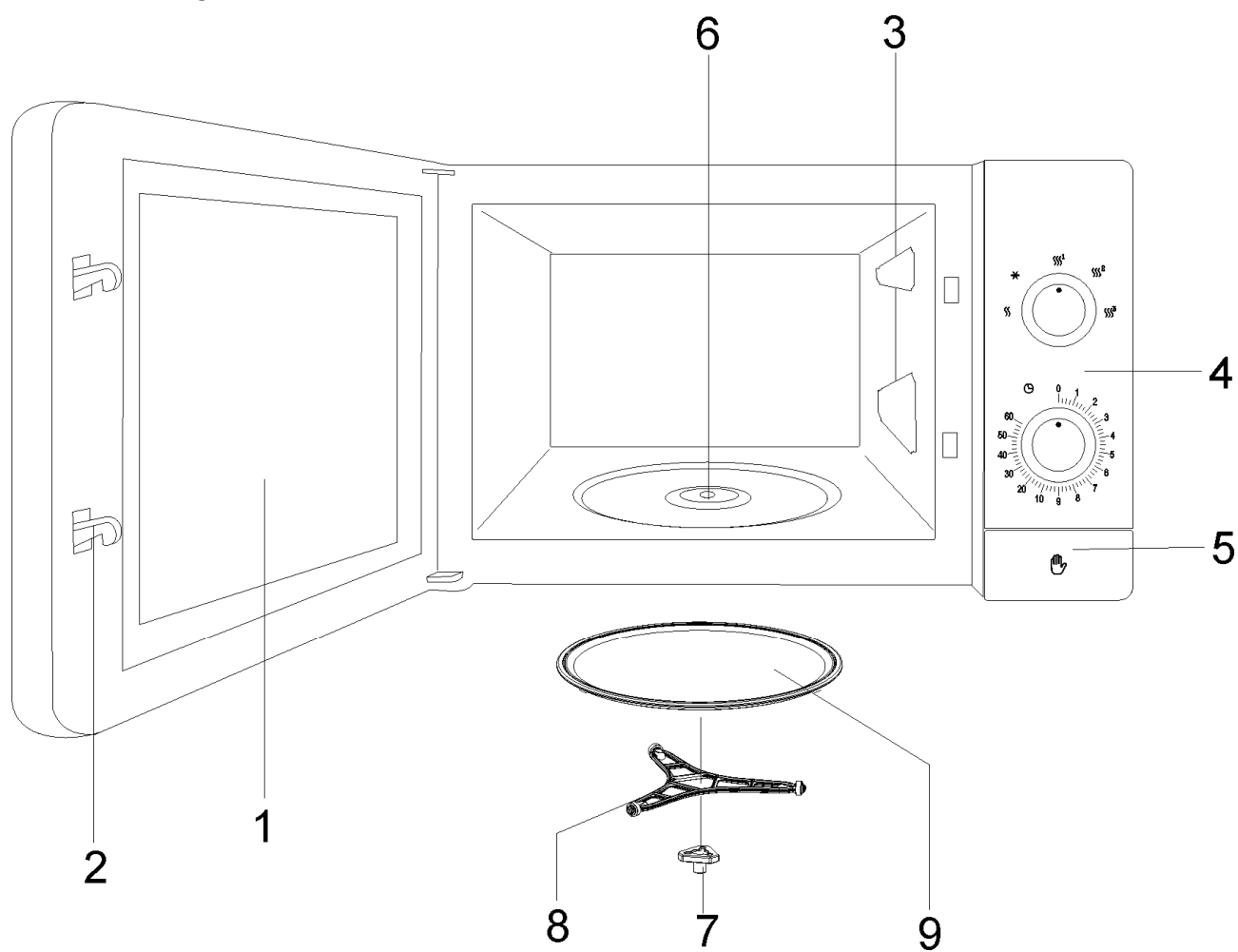
Přístroj nesmíte umístit do blízkosti topných těles, rádiových a TV přijímačů.

Mikrovalovná trouba má při dodávce umístěn jednofázový elektrický připojovací kabel. Přístroj je potřeba uzemnit.

UPOZORNĚNÍ: TENTO PŘÍSTROJ JE POTŘEBA ZAPOJIT JEN NA UZEMNĚNOU STĚNOVOU ZÁSUVKU.

Výrobce nebo prodejce nepřejímají zodpovědnost za poruchy nebo osobní poškození, která vznikla tím, že se zákazník neřídil těmito návody pro umístění.

CS Popis přístroje



1. Okénko na dvířkách mikrovlnky

2. Zámek (zavírání)

3. Potah ze slídy

4. Kontrolní panel

5. Otevírání

6. Podstavec otočného talíře

7. Hřídel otočného podstavce

8. Otočný talíř

Přednosti mikrovlnné trouby

U obyčejných troubách proniká teplota, kterou vydávají elektrické a plynové hořáky pomalu do jídla od zvenku dovnitř. Tím dochází k velkým ztrátám energie v důsledku ohřívání vzduchu, komponentů trouby a nádobí.

U mikrovlnných trub vzniká teplota v samém jídle a potom putuje od vnitřku ven. Teplota se neztrácí ohříváním vzduchu, stěn trouby a nádobí (jestliže je nádobí určeno pro použití v mikrovlnné troubě); jinými slovy ohříváte jenom jídlo.

Mikrovlnné trouby mají následující přednosti:

1. Zkrátí dobu vaření: obecně trvá příprava jídla v mikrovlnné troubě $\frac{3}{4}$ doby, která by byla zapotřebí pro přípravu jídla v obyčejné troubě.
2. Ultra rychlé rozmrazování, které zamezuje rozvoji bakterií.
3. Snížení spotřeby elektrické energie.
4. Udržení výživné hodnoty jídla v důsledku kratší doby přípravy.

Jak mikrovlnná trouba funguje

V mikrovlnné troubě je zvláštní cívka, jmenovaná magnetron, která při vysokém napětí mění elektrickou energii v mikrovlnnou.

Tyto elektromagnetické vlny zaměří zvláštní vlnové vodiče dovnitř komory trouby a kovový rozprašovač nebo otáčecí podstavec jich potom uvnitř rozdělí.

V mikrovlnné troubě se mikrovlny rozptýlí všemi směry a od kovové stěny trouby se odráží a tím stejnoměrně pronikají do jídla, které ohříváte.

Proč se jídlo ohřeje?

Většina jídla obsahuje vodu, které molekuly pod vlivem mikrovln vibrují.

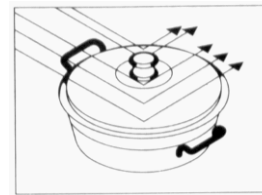
Třením mezi molekulami vzniká teplota, která způsobuje zvýšení teploty jídla a tím jeho odmrazování, vaření, pečení nebo ohřívání.

Jelikož teplota vzniká v samém jídle:

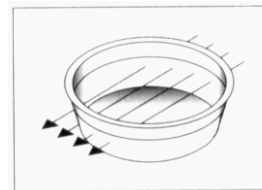
- můžete jídlo připravit s velmi málo tekutiny nebo sádla nebo úplně bez nich;
- odmrazování, ohřívání, vaření a pečení v mikrovlnné troubě probíhají rychleji než v obyčejné troubě;
- vitamíny, minerály a výživné látky se uchovávají;
- jídlo uchová svou přírodní barvu, chuť a vůni.

Mikrovlny mohou pronikat porcelánem, sklem, lepenkou nebo umělou hmotou, nepronikají však kovy. Proto není kovové nádobí nebo nádobí s kovovými součástmi vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

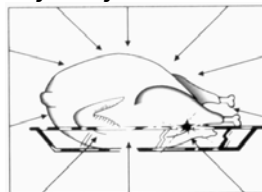
Kov odráží mikrovlny ...



... pronikají sklem a porcelánem,...



... a jídlo jich absorbuje.

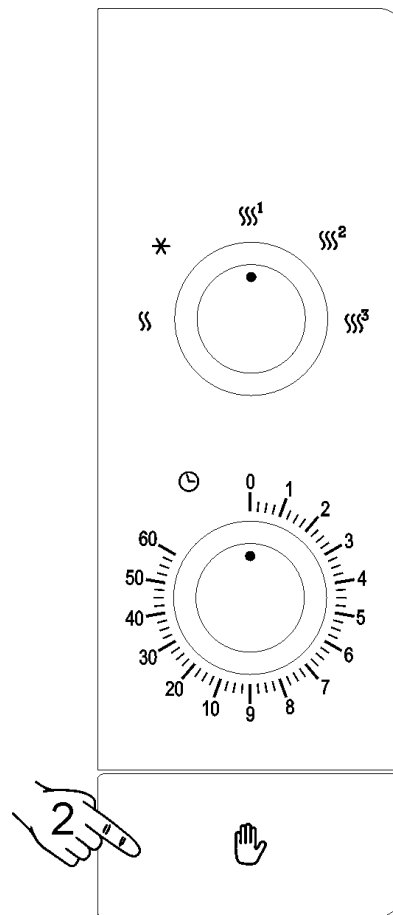


Návod k použití

Upozornění! Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou troubu jestliže je prázdná nebo jestliže v ní není jídlo.

Pomocí obrázku na první straně této příručky vykonajte následující:

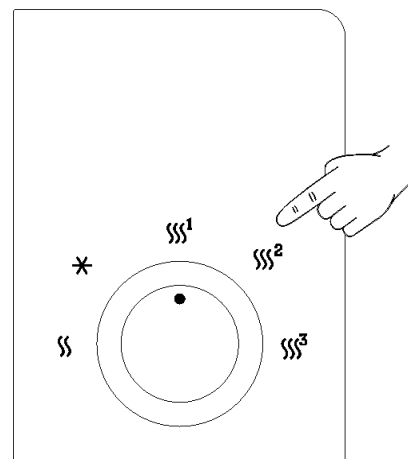
1. Mikrovlnnou troubu zapojte na zdroj elektrické energie; (viz Návod pro umístění).
2. Stisknutím tlačítka pro **otvírání dvířek** otevřete dvířka trouby. Světlo uvnitř trouby se rozsvítí.
3. Nádobu s jídlem postavte na otáčecí podstavec nebo mřížku pro žár.
4. Podle popisu v následujících kapitolách vyberte funkci a dobu přípravy jídla.
5. Uzavřete dvířka.
6. Mikrovlnná trouba začne fungovat.



Funkce přípravy jídla s mikrovlnami

Podle spodní tabulky vyberte požadovaný stupeň výkonu a funkční knoflík otočte do polohy, která nejlépe vyhovuje požadovanému stupni (viz odstavec "Technické údaje").

Poloha	Stupeň výkonu	Výkon ohřevu
	Největší	800 W
	Střední	650 W
	Minimální	460 W
	Odmrazování	290 W
	Ohřívání	150 W



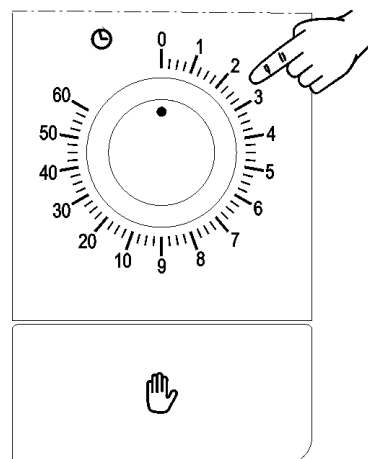
Doba činnosti

Dobu činnosti vybíráte otáčením knoflíku pro odpočítávání (výběr) doby činnosti.

Jestliže chcete vybrat dobu kratší od 2 minut, otočte knoflík na delší dobu a potom jej vraťte zpátky do polohy dvou minut.

U každé polohy časového knoflíku, kromě nuly, se musí uvnitř trouby rozsvítit světlo.

Jakmile vyprší nastavený čas, časový vypínač zapíská a činnost trouby se automaticky vypne.



Průběh činnosti ...

V průběhu činnosti trouby můžete pomocí knoflíku pro ovládání měnit dobu činnosti, stupeň výkonu nebo funkci.

Kdykoliv v průběhu činnosti trouby můžete otevřít dvířka. V tom případě se stane následující:

- **Jakmile otevřete dvířka, vysílání mikrovln se ihned přeruší.**
- Gril se vypne ale ještě pořád bude velmi horký.
- Hodiny (odpočítávač času) se zastaví a ukáže se zbytek času.

Potom můžete vykonat následující:

1. jídlo promíchejte, aby bylo ohřívání více stejnoměrné;
2. otáčením knoflíku pro výběr funkce můžete vybrat jakoukoliv jinou funkci;
3. otáčením knoflíku pro výběr času můžete změnit zbytek doby činnosti.

Jakmile vykonáte požadovanou funkci opět dvířka trouby zavřete. Mikrovlnná trouba bude pokračovat v činnosti.

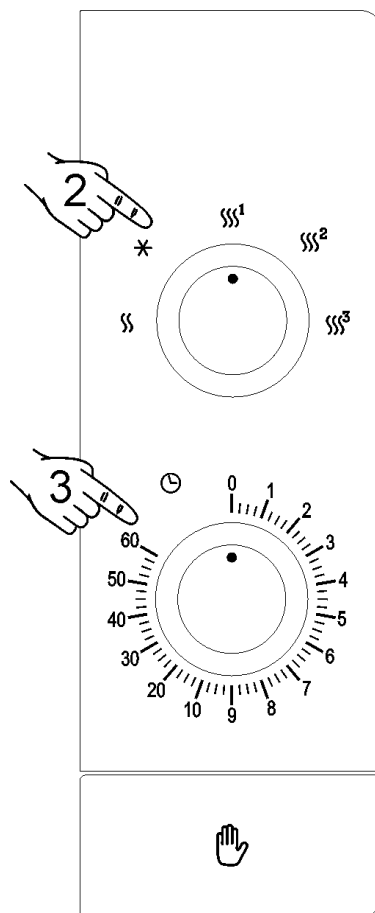
Přerušení činnosti

Jestliže chcete zastavit činnost trouby ještě před dosažením programovaného času, otočte knoflík pro výběr času do polohy NULA a otevřete dvířka. Jestliže nechcete pokračovat s přípravou jídla, zavřete dvířka a knoflík pro nastavení času otočte do polohy NULA.

UPOZORNĚNÍ: Když troubu nepoužíváte, otočte vždy knoflík pro výběr času do polohy nula, jinak se trouba po uzavření dvířek opět zapne a může se poškodit, jestliže je v činnosti a je přitom prázdná.

Ukončení činnosti:



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



Odmrazování

Ve spodní tabulce jsou obecné údaje pro odmrázování různého jídla a také doba potřebná pro uležení pro zajištění správné stejnoměrné

teploty odmráženého jídla s ohledem na druh a tíhu jídla. Tabulka obsahuje také některé návody pro lepší odmrázování jednotlivých druhů jídla.

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

Druh jídla	Váha (hmota)	Doba odmrázování	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 přáslušné 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 neodmrazujte 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. 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.
11. Tekutinu, která vznikne při odmrazování, především drůbeže, vylijte. Nikdy nedovolte, aby tato tekutina přišla do styku s jiným jídlem.
12. 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.

Vaření a pečení v mikrovlnné troubě

Před použitím jakéhokoliv nádobí se přesvědčte, jestli je určeno pro použití v mikrovlnné troubě (viz kapitola o typech nádobí určených pro mikrovlnnou troubu).

Před přípravou jídlo rozkrájejte na kusy.

Pro ohřívání tekutiny, použijte **nádobu s** krytím s **velkými otvory**, aby mohla pára bez problémů ucházet.

Jídlo připravujte podle návodů a podle potřebné doby vaření a výkonu, uvedených v tabulkách.

Hodnoty uvedené v tabulkách jsou jenom orientační a závisí na začátečním stavu, teplotě, vlhkosti a druhu jídla. Doporučujeme přizpůsobit čas a výkon činnosti jednotlivé situaci. Záleží na podrobných charakteristikách jídla a může se stát, že bude čas potřeba prodloužit nebo zkrátit nebo také zvýšit nebo snížit výkon trouby.

Příprava jídla v mikrovlnné troubě...

1. Čím větší je množství jídla, tím delší je doba přípravy. Řiďte se následujícím:
 - Dvojité množství = dvojitý čas přípravy
 - Poloviční množství = poloviční doba přípravy

2. Čím nižší je teplota jídla, tím delší je doba vaření nebo pečení.
3. Jídlo, které obsahuje hodně tekutiny se rychleji ohřeje.
4. Jídlo se stejnoměrně ohřeje, jestliže je stejnoměrně rozdělíte v nádobě a dáte na otáčivý podstavec. Jestliže postavíte hustější jídlo na stranu nádoby a méně husté jídlo blíže prostředku, můžete současně ohřívát také více různých druhů jídla.
5. Při přípravě jídla můžete kdykoliv otevřít dvířka trouby. Přitom se trouba samočinně vypne. Mikrovlnná trouba bude opět v činnosti teprve tehdy, když dvířka zavřete.
6. Pokryté jídlo se dříve ohřeje, a také lépe uchová své vlastnosti. Víka, která používáte musí propouštět mikrovlny a musí mít malé otvory, které umožňují ucházení páry.

Příprava jídla použitím mikrovln

Důležitá upozornění!







- V mikrovlnné troubě neohřívejte **vajíčka ve skořápce** nebo **celá vařená vajíčka**, jelikož mohou explodovat.
- Před ohříváním, vařením nebo pečením jídla, které má **slupku nebo kůži** (např. jablka, rajčata, brambory, klobásy), **propíchněte** vidličkou **kůži nebo slupku**, jelikož může kus jídla puknout. Před začátkem přípravy rozřežte jídlo na kusy.
- Jestliže připravujete jídlo s velmi nízkým obsahem vláhy (např. **odmrazování chleba**, příprava kukuřice atd.) je vypařování velmi rychlé. Trouba funguje, jako kdyby byla prázdná, proto se jídlo může připálit, trouba a nádoby se mohou poškodit. Proto nikdy nenastavujte dobu přípravy jídla delší od potřebné doby a po celou dobu pozorně sledujte proces přípravy jídla.
- V mikrovlnné troubě není možné ohřívát větší množství oleje (smažení).
- **Upozornění!** Tekutiny nebo jiné jídlo neohřívejte v uzavřených nádobách, jelikož mohou explodovat!
- **Upozornění !** Alkoholické nápoje nesnášejí vysokou teplotu, proto opatrně nastavte dobu činnosti a průběh ohřívání mějte stále pod dozorem.
- Do trouby nedávejte **hořlavé předměty**, jelikož se mohou při zapnutí trouby zapálit.
- **Předvařené jídlo** vyndejte z obalu, jelikož obal není vždy odolný na teplo. Řiďte se podle návodu výrobce jídla.
- **Jestliže současně ohříváte jídlo nebo nápoje ve více nádobách**, například sklenicích, stejnoměrně je rozdělte po otáčecím podstavci.

Pozor!




- **Nikdy neohřívejte dětské jídlo nebo nápoje ve sklenicích nebo lahvích, uzavřených dudlíkem nebo víkem. Po ohřátí jídlo promíchejte nebo důkladně protřeste, aby se teplota stejnoměrně rozdělila. Než dáte dítěti jídlo, zkontrolujte jeho teplotu.**
- Sáčky z **umělé hmoty** neuzavírejte kovovými sponkami; raději použijte sponky z umělé hmoty. Sáčky na více místech propíchněte, aby z nich mohla ucházet pára.
- Při ohřívání nebo vaření se přesvědčte, že jídlo má **teplotu alespoň 70°C**.
- Při vaření se na dvířkách trouby může usazovat pára, která potom začne kapat. To je normální a je jí více, jestliže je teplota v místnosti nižší. Tento jev nemá vliv na bezpečnou činnost trouby. Po ukončení přípravy jídla očistěte zbytky vody od kondenzace.

Vaření a pečení s mikrovlnami

Tabulka a doporučení– Příprava zeleniny

Druh jídla	Množství (g)	Dodaná tekutina	Výkon ohřevu (W)	Poloha	Čas (min.)	Čas klidu (min.)	Doporučení
Květák	500	1/8 l	800		9-11	2-3	Po povrchu namažte máslem. Nakrájejte na kousky.
Brokoli	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Houby	250	-	800		6-8	2-3	
Hrách a mrkev	300	½ sklenice	800		7-9	2-3	Nakrájejte na plátky nebo kostky
Zmražené koření	250	2-3 jídelní lžice	800		8-10	2-3	
Brambory	250	2-3 jídelní lžice	800		5-7	2-3	Oloupejte a nakrájejte na stejnoměrné kusy.
Paprika	250	-	800		5-7	2-3	Nakrájejte na kostky nebo plátky
Pór	250	½ sklenice	800		5-7	2-3	
Zmrazená růžičková kapusta	300	½ sklenice	800		6-8	2-3	
Zelí	250	½ sklenice	800		8-10	2-3	

Tabulka a doporučení – Příprava ryb

Druh jídla	Množství (g)	Výkon ohřevu (W)	Poloha	Čas (min.)	Mikrovlenné záření čas (min.)	Doporučení
Rybí filé	500	650		10-12	3	Při vaření nádobu pokryjte. Knoflík otočte na polovici doby vaření.
Celá ryba	800	800		3-5	2-3	Při vaření nádobu pokryjte. Otočte na polovici doby vaření. Menší nebo tenší části podle požadavku pokryjte nebo ochraňte.
		460		10-12		Menší nebo tenší části podle potřeby pokryjte nebo ochraňte.

Jaké nádobí musím použít?

Činnost mikrovln

Při činnosti mikrovln mějte na vědomí, že kovový povrch odráží mikrovlny. Sklo, porcelán, hlína, umělá hmota a papír propouštějí mikrovlny.

Proto **kovové nádobí nebo hrnce a také nádobí s kovovými součástmi nebo kovovým okrasem nepoužívejte v mikrovlnné troubě.** Skleněné a hliněné nádobí **s kovovým zdobením nebo s dodatky** (např. olovený krystal) nepoužívejte v mikrovlnné troubě.

Ideální materiály, vhodné pro použití v mikrovlnné troubě jsou sklo, nádobí z porcelánu nebo hlíny, které jsou odolné na vysoké teploty, nebo umělá hmota odolná na vysoké teploty. Nádobí z velmi tenkého skla nebo porcelánu použijte jen při kratší přípravě (např. ohřívání).

Jak vyzkoušet nádobí, které chcete použít

Nádobí, které chcete použít v mikrovlnné troubě postavte do trouby a vyberte nejvyšší výkon a dobu činnosti 20 vteřin. Jestliže je nádoba po uplynutí této doby studená nebo málo ohřátá, je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě. Nádobí, které se silně ohřeje nebo jestliže způsobuje jiskření, není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Jídlo, ohřívá nádobí, které se proto také silněji ohřeje. Proto vždy používejte ochranné kuchyňské rukavice.

Hliníkové nádobí a fólie

Hotové jídlo v hliníkové nádobě nebo fólii můžete postavit do mikrovlnné trouby, jestliže se řídíte následujícím:

- Řiďte se návody výrobce, uvedenými na obalu.
- Hliníkové nádobí nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí přijít do styku se stěnami trouby

(**minimální vzdálenost je 3 cm**). Případné hliníkové víko je potřeba odstranit.

- Hliníkové nádobí postavte bezprostředně na otáčecí podstavec. Jestliže používáte kovovou mřížku, postavte nádobu na otočný talíř. Nikdy nepokládejte hliníkové nádobí bezprostředně na kovovou mřížku!
- Doba přípravy je delší, jelikož mikrovlny pronikají do jídla jen zeshora. Jestliže si nejste jisti, použijte nádobí, vhodné pro mikrovlnnou troubu.
- Hliníkovou fólii můžete použít pro ochranu před mikrovlnami při odmrazování. Rychle se kazící jídlo, jako je drůbež nebo mleté maso, můžete chránit před zbytečným horkem tak, že více vystavené části to jsou vyčnívající části a okraje pokryjete hliníkovou fólií.
- **Důležité:** hliníková fólie nesmí přijít do styku se stěnami trouby, jelikož tím může vzniknout jiskření.

Víka

Doporučuje použití skleněných víček, víček z umělé hmoty nebo z PVC fólie a to z následujících důvodů:

1. Zamezíte zbytečnému vypařování (především u delší doby přípravy jídla);
2. Doba přípravy bude kratší;
3. Jídlo se nevysuší;
4. Ochrání se chuť jídla.

Víko musí mít díry nebo otvory, které zamezují vzniku příliš vysokého tlaku pod víkem. Sáčky z umělé hmoty je potřeba otevřít. Skleničky nebo láhve s dětským jídlem nebo podobné předměty ohřívejte jen bez víka, jinak mohou prasknout.

Jaké nádoby mohu použít?

Tabulka typů nádobí

Druh nádobí	Způsob činnosti	Mikrovlny	
		Odmrazování / ohřívání	Vaření / pečení
Sklo a porcelán 1) Pro použití v domácnosti, není odolný proti hoření, určený pro mytí v myčce		ano	ano
Glazovaný porcelán Sklo a porcelán, odolný proti hoření		ano	ano
Porcelán, hliněné nádoby (z křemenové hlíny) 2) Neglazované a glazované, bez kovového zdobení		ano	ano
Hliněné nádoby 2) Glazované		ano	ano
Neglazované		ne	ne
Nádoba z plastů 2) Odolná vůči teplotě do 100°C		ano	ne
Odolná vůči teplotě do 250°C		ano	ano
Plastová fólie 3) Jídelní plastová fólie		ne	ne
Celofán		ano	ano
Papír, lepenka, pergament 4)		da	ne
Kov Hliníková fólie		ano	ne
Hliníkový obal 5)		ne	ano
Pomůcky (kovová mřížka)			ano

1. Bez zlatých a stříbrných okrasných okrajů; olověný krystal není vhodný.
2. Řiďte se podle návody výrobce!
3. Pro uzavírání sáčků nepoužívejte kovové spony. Sáčky propíchněte. Fólii z umělé hmoty používejte jen pro pokrývání jídla.

4. Nepoužívejte papírových talířů.
5. Používejte jen plitké hliníkové nádoby, bez víček. Hliník nesmí přijít do styku se stěnami uvnitř (komory) trouby.

Čištění a údržba

PŘED ZAČÁTKEM ČIŠTĚNÍ mikrovlnné trouby se přesvědčte, že je trouba VYPNUTA z elektrické sítě.

Po použití nechejte troubu ochladit. Pro čištění nepoužívejte abrazivních výrobků, škrabek nebo ostrých předmětů, které mohou povrch poškodit.

Čištění z venkovní strany

1. Venkovní povrch skříně trouby očistěte neutrálním čisticím prostředkem a vlažnou vodou a osušte ji vlhkým hadříkem.
2. Dávejte pozor, aby voda nezatekla do větracích otvorů.

Čištění z vnitřní strany

1. Vnitřní stěny trouby očistěte po každém použití vlhkým hadříkem.
2. Dávejte pozor, aby voda nezatekla do větracích otvorů uvnitř trouby.
3. Jestliže od posledního čištění uplynulo již více času a vnitřek trouby je ušpiněný, postavte do mikrovlnné trouby na skleněný podstavec sklenici s vodou a troubu za čtyři minuty zapněte s nejvyšším výkonem mikrovln. Na stěnách trouby se nabere pára, která kondenzuje a která podstatně ulehčí čištění.

Pozor! Nepoužívejte přístroje pro čištění pod vysokým tlakem nebo parní čištění. Při styku s elektrickými součástmi může pára způsobit zkrat.

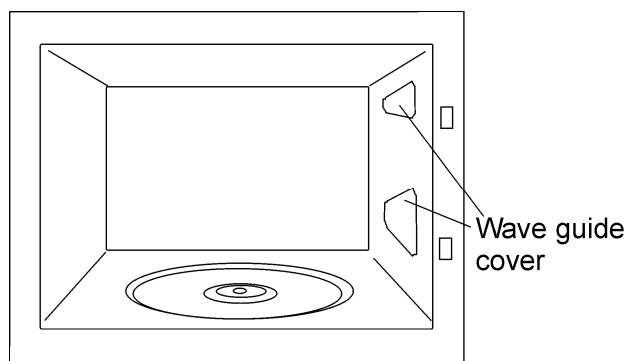
Pro odstranění zasušených zbytků použijte neagresivního čisticího prostředku, který potom spláchněte horkou vodou a dobře osušte.

4. Pomůcky očistěte po každém použití. Velmi ušpiněný přístroj nejdříve namočte a potom jej očistěte kartáčem a houbou. Přístroj můžete umýt ručně obyčejným detergentem nebo v myčce. Podnos a podstavec musí být vždy bezchybně čistý.

Dvířka, těsnění dvířek a přední strana

1. Tyto části musí být vždy čisté, zvláště povrch na styku dvířek a přední strany, jinak může dojít k unikání mikrovln.
2. Použijte neutrální detergent a vlažnou vodu a povrch osušte měkkým hadříkem.

Víka ze slídy musí být vždy čistá. Zbytky jídel mohou horkem způsobit deformaci nebo jiskření. Proto je musíte pravidelně čistit. Při čištění nesmíte používat abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů. Nesundávejte víko, může to být nebezpečné.



Odstranění závad

Trouba správně nefunguje:

Zkontrolujte, jestli je zástrčka správně zapojena do zásuvky.

- Trouba je zapnuta.
- Dvířka jsou zcela otevřená. Při zavírání se dvířka hlasitě zavřou.
- Mezi dvířky a přední stranou jsou cizí tělesa.

Jídlo se neohřeje nebo je ohřívání pomalé:

- Jestli jste nechtěně použili kovovou nádobu.
- Jestli jste vybrali správnou dobu činnosti a správný výkon.
- Jídlo, které jste postavili do trouby je chladnější nebo ho je více než obvykle.

Jídlo je příliš horké, suché nebo spálené:

- Jestli jste vybrali správnou dobu činnosti a správný výkon?

Při činnosti vychází z trouby podezřelý hluk:

- Jestli se v troubě jiskří, to může být způsobeno kovovými předměty (viz kapitola o použití vhodného nádobí).
- Nádobí se dotýká stěn trouby.
- Jestli nejsou v troubě kusy jídelního příboru, pomůcek pro vaření nebo pečení?

Vnitřek trouby není osvětlen:

- Jestliže všechny funkce správně fungují, je možné, že praskla žárovka. Troubu však můžete přesto používat.
- Žárovku může vyměnit jen pověřený opravář.

Připojovací kabel je poškozený






- Připojovací kabel může vyměnit jen výrobce, výrobcem pověřený zástupce nebo odborník, jelikož je k tomu zapotřebí zvláštní nářadí. Tím se vyhnete nepotřebnému nebezpečí.

Jestliže u přístroje zjistíte jakoukoliv poruchu nebo závadu, ihned zavolejte do servisu.

Jakékoliv opravy musí vykonávat jenom k tomu specializovaný servis.

Technické údaje

Popis funkčních knoflíků

Symbol	Popis	Výkon ohřevu	Činnost
	Ohřívání (udržování teploty)	150W	Pomalé odmrazování rychle se kazícího jídla, udržování teploty jídla.
	Odmrazování	290W	Pomalé vaření, vaření rýže, rychlé odmrazování.
	Minimální	460W	Rozpouštění másla Ohřívání dětského jídla
	Střední	650W	Vaření zeleniny a jiných druhů jídla Vaření a ohřívání prostředním výkonem Ohřívání a vaření menšího množství jídla Ohřívání rychle se kazícího jídla
	Největší	800W	Vaření a ohřívání tekutin, rychlá příprava ostatních druhů jídla

Technické údaje/specifikace:

- Napětí střídavého proudu viz nápisová tabulka
- Pojistka 12 A / 250 V
- Jmenovitý výkon ohřevu 1200 W
- Výkon ohřevu grilu 1050 W
- Výchozí výkon ohřevu mikrovlnami 800 W
- Frekvence mikrovln 2450 MHz
- Venkovní rozměry (W×A×D) 595 × 390 × 325 mm
- Rozměry vnitřku (W×A×D) 305 × 210 × 280 mm
- Objem trouby 18 l
- Hmotnost 18,6 kg

