

FMW 380

TR Kurulum ve servis kılavuzu
RO Manual de instalare și service
PT Manual de instalação e de assistência

Mikrodalga
Microunde
Micro-ondas

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

Değerli müşteri,

Her şeyden önce, ürünümüzü tercih ettiğiniz için size teşekkür etmek isteriz. En üst kalitede malzemelerle üretilen bu modern, kullanışlı ve pratik mikrodalga fırının tüm beklentilerinizi tamamen karşılayacağından eminiz.

Mikrodalga fırınınızın kullanımından en iyi sonuçları almanız için bu kitapçıkta talimatları dikkatli şekilde okumanızı rica ediyoruz.

DAHA SONRA BAŞVURMAK İÇİN BU ÜRÜNÜN BELGELERİNİ SAKLAYINIZ

Pratik kullanım talimatını her zaman saklayınız. Eğer mikrodalga fırını başka birisine verirsiniz aynı zamanda kitapçığı da veriniz.

Kullanım kılavuzu www.franke.com indirmek için de kullanılabilir

İçerik

Mikrodalga güvenliği	4
Mikrodalğanın avantajları.....	9
Mikrodalga fırının tanımı	10
İşlevlerin tanımı	11
Temel ayarla	12
Saat ayarlama	12
Saati Gizleme/Gösterme.....	12
Çocuk kilidi	13
Kalan zaman.....	13
Temel işlevler	14
Mikrodalga	14
Izgara	14
Mikrodalga + Izgara	15
Fırın çalıştığında... ..	16
Parametreleri değiştirme.....	16
Pişirme aşamasının sonu	16
Buz çözme	17
Mikrodalga fırın ile pişirme	19
Izgara ile pişirme.....	21
Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?	23
Mikrodalga işlevi	23
Izgara işlevi.....	23
Mikrodalga + ızgara işlevi	23
Alüminyum kaplar ve folyo.....	23
Kapaklar	23
Fırının temizliği ve bakımı	25
Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?	27
Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi	27
Teknik özellikler	28
Özellikler.....	28
Kurulum talimatları	29
Kurulumdan önce	29
Kurulumdan sonra	29
Kurulum	89



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

ÇOCUKLARIN VE TEHLİKEYE AÇIK KİŞİLERİN GÜVENLİĞİ

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

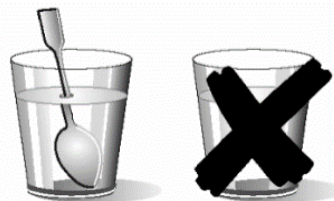
- Bu cihaz, 8 yaş üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından, yalnızca cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda söz konusu kişilere yönlendirme ve gözetim sağlandıktan ve olası tehlikeler söz konusu kişiler tarafından anlaşıldıktan sonra kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri bir yetişkinin gözetimi altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Ürün oyuncak değildir.
- **UYARI:** Yanık riski! Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece, 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır. Ürünün erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Çocuklar üründen uzak tutulmalıdır.
- **UYARI:** Cihaz, kombinasyon modunda çalıştırıldığında, çocuklar üretilen sıcaklıklar nedeniyle fırını yalnızca yetişkin gözetimi altındayken kullanmalıdır.
- Cihazın çocuk emniyet aygıtı varsa etkinleştirmenizi tavsiye ederiz. 3 yaşından küçük çocuklar cihazın yakınında gözetimsiz olarak bırakılmamalıdır.

GENEL GÜVENLİK

- Bu cihaz aşağıdaki gibi, ev ve benzeri alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - Mağaza, ofis ve diđer çalışma ortamlarındaki mutfak bölümleri.

Güvenlik Bilgisi

- Çiftlik evleri.
 - Otel, motel ve diğer konaklama yerlerindeki müşteriler tarafından.
 - Pansiyon tipi ortamlarda.
 - Çalışır konumdayken cihazın içi sıcak hale gelir. Cihazın ısıtıcı elemanlarına dokunmayın. Cihazdan aksesuar veya fırın kabı alırken ya da bunları cihaza koyarken her zaman fırın eldiveni kullanın.
 - **UYARI:** Patlama olasılıkları olduğundan sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.
 - Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun gereçler kullanın.
 - Plastik veya kağıt kaplar içerisinde yiyecek ısıtacağınızda yanma olasılığına karşı cihazı kontrol altında tutun.
 - Cihaz yiyecek ve içeceklerin ısıtılması için üretilmiştir. Yiyecek veya kıyafetlerin kurutulması ve elektrikli battaniye, terlik, sünger, nemli kıyafet ve benzerlerinin ısıtılması yaralanma, yanma veya yangın riskine yol açabilir.
 - **UYARI!** ZAMAN fırın kullanılmamalıdır
 - Kapı doğru kapalı değil;
 - Kapı menteşeleri zarar;
 - Kapı ve fırın ön arasındaki temas yüzeyleri hasar görmüş;
 - Kapı pencere camı hasar görmüş;
 - İçinde hiçbir metal nesne bile olsa fırın içinde sık sık elektrik arki vardır.
- Bir Teknik Destek Servis teknisyeni tarafından tamir edildikten sonra fırın sadece tekrar kullanılabilir.
- Duman açığa çıkması durumunda cihazı kapayın veya fişini çekin ve ateşi boğmak için kapağı kapalı tutun.
 - İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmeli patlayıcı kaynamaya neden olabilir. Kap tutulurken dikkat edilmelidir.



- Sıvıları ısıtırken dikkatli olunuz!
Su, kahve, çay, süt vb. sıvılar mikrodalgada ısıtıldıklarında fırının içinde kaynama noktasına çok yaklaşabilirler. Bu maddeler cihazdan hızlı çıkarılırlarsa aniden kaynama noktasına ulaşarak kabın dışına (elinize, üzerinize) doğru patlayabilirler.
YARALANMA VE YANMA RİSKİ!
Bu durumu önlemek için sıvıları ısıtırken içlerine plastik kaşık veya cam çubuk koyunuz.
- Yanmanın önüne geçmek için biberon içerikleri ve bebek maması kavanozları karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketimden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.
- Kabuklu yumurtalar ve bütün, pişmiş yumurtalar patlayabilecekleri için cihaz içerisinde ısıtılmamalıdır. Bu gıdalar, mikrodalga ile ısıtma sonrasında da patlayabilir.
- **UYARI!** Saf alkol ya da alkollü içecekleri **YANGIN TEHLİKESİNE** karşı mikrodalga. **FIRINDA ISITMAYINIZ!**
- **UYARI!** Ufak miktarlarda yiyecekler ısıtırken uzun ısıtma süresi ve yüksek güç seçmeyiniz çünkü bu aşırı ısınmaya veya yanmaya sebep olabilir. Örneğin yüksek güç seviyesinde ekmek 3 dakikadan sonra yanabilir.
- Tost yapmak için sadece ızgara fonksiyonunu kullanınız ve bu sürede fırını sık sık kontrol ediniz. Eğer bu işlem için mikrodalga ve fırın fonksiyonlarını bir arada kullanıyorsanız tost çok kısa bir sürede alev alacaktır.
- Sıcak kapı veya fırında diğer elektrikli aletlerin güç kablolarını yakalamak asla emin olun. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

MONTAJ

- Elektrik bağlantısı, cihazın şebeke hattından en az 3 mm'lik tam kutuplu kontak ayrımı ile izole edilecek şekilde ayarlanmalıdır. Uygun ayırım cihazları şunları kapsar; devre kesici, RCD (Kalan Akım Aygıtı) ve kontaktörler.
- Elektrik bağlantısı bir tapa ile yapılır ve bu kurulumdan sonra erişilebilir halde kalırsa, bahsedilen ayırma cihazını sağlamak gerekli değildir.

Güvenlik Bilgisi

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

TEMİZLİK VE BAKIM

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

SERVIS VE ONARIM

- **UYARI:** Servis ve Onarım güç kaynağını kesmek önce.
- **UYARI:** Yetkin olmayan kişilerin, mikrodalga radyasyonuna karşı koruyan kapağın çıkarılmasını içeren servis veya tamir çalışmalarını yapmaları tehlikelidir.
- **UYARI:** Kapak contaları hasar görmüşse yetkili birisi tarafından onarılanaya kadar fırının kapağı açılmamalıdır.

- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda kablo, bir kazanın meydana gelmesine engel olmak için, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Tamir, bakım ve değişim işlemleri özellikle de elektrikle ilgili bölüm ve parçalarda sadece Yetkili Servisler tarafından yapılmalıdır.

AŞAĞIDA VERİLEN İPUÇLARI CİHAZINIZIN ZARAR GÖRMESİNİ ÖNLEYECEKTİR

- Cihazı içinde yiyecek yokken çalıştırmayınız. Bu aşırı yüklenmeye sebep olabilir. **ZARAR RİSKİ!**
- Program denemeleri için fırın içine bir bardak su koyunuz. Su mikrodalgaları emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayız, tıkamayınız.
- Yalnızca mikrodalga fırınlara uyumlu kullanılacak kaplar kullanın. Tabakları ve kapları kullanmadan önce uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. (uygun kaplar kısmına bakınız.)
- Fırın tavanındaki mika kapağı hiçbir zaman çıkarmayınız! Bu kapak yağların ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini önler.
- Cihazın içine alev alabilecek hiçbir malzeme koymayınız. Bu malzemeler cihaz çalışınca yangına sebep olabilir.
- Fırını kiler olarak kullanmayınız.
- Fırını yağda kızartmalar için kullanmayınız zira mikrodalğanın ısıttığı yağın derecesini kontrol etmek imkansız olabilir.
- Fırın kapağı açıkken yaslanmayınız ve üzerine oturmayınız. Bu özellikle menteşelere ve fırına zarar verebilir. Fırının kapağı maksimum 8 kg. ağırlık taşır.
- Döner tabla ve ızgaralar 8 kg azami yük taşıyabilir. Fırını zarar görmesini önlemek için, bu yükü aşmayın.
- Yiyecek ve içeceklere yönelik metalik kaplar mikrodalga ile pişirme sırasında kullanılamaz. Üretici, mikrodalga ile pişirme yapmaya uygun metalik kapların yanlarını ve şekillerini belirtirse bu kural geçerli değildir.

Mikrodalganın avantajları

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

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

Mikrodalga fırınların aşağıdaki avantajları vardır:

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

Bir mikrodalga fırın nasıl çalışır

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

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

Yiyeceğin ısınması

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

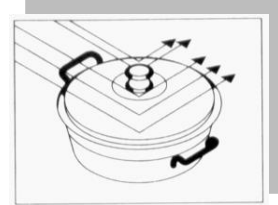
Moleküller arasındaki friksiyon yiyeceğin sıcaklığını artıran, buzunu çözen, pişiren veya sıcak tutan sıcaklığı üretir.

Yiyecek içindeki sıcaklık arttığı için:

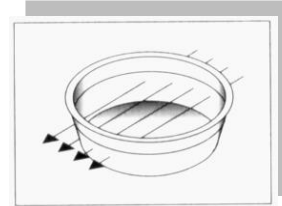
- Yiyecek, çok az sıvıyla ya da yağ ile veya hiçbir sıvı ya da yağ olmaksızın pişirilebilir;
- Mikrodalga fırın içinde buz çözme, ısıtma veya pişirme konvansiyonel fırındakinden daha hızlıdır;
- Yiyecek içindeki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunur;
- Yiyeceğin doğal rengi ve aroması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

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

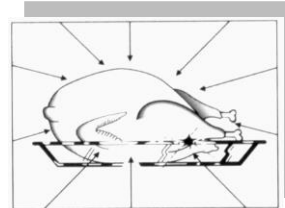
Mikrodalgalar metal ile yansır...

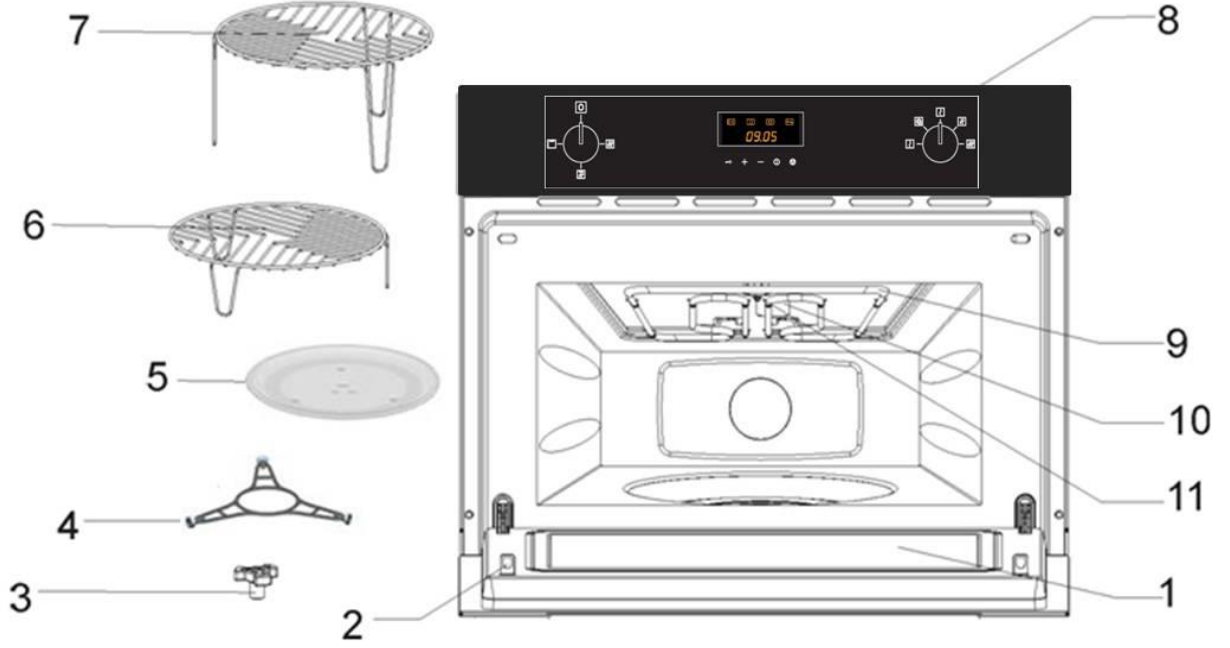


...ama camdan ve porselenden geçerler ...

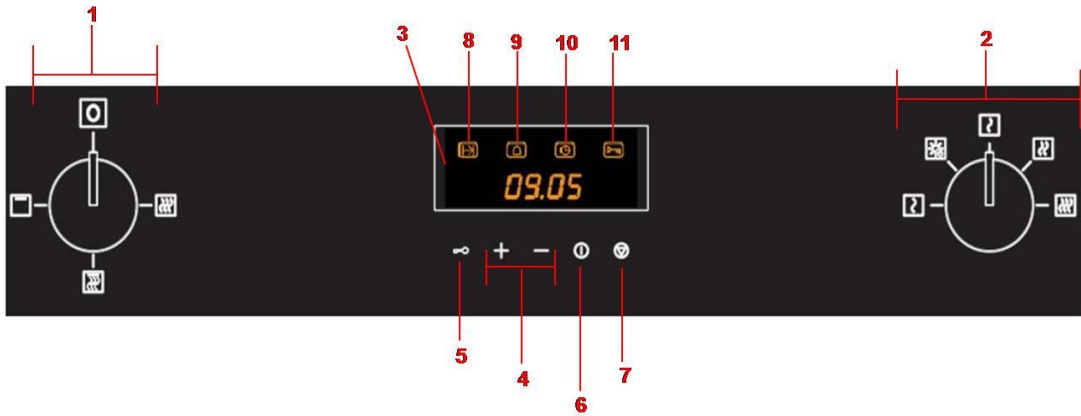


ve yemekler tarafından emilirler.


















- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1. – Kapak camı | 7. – Yüksek ızgara |
| 2. – Mandallar | 8. – Kontrol paneli |
| 3. – Döner platform desteği | 9. – Izgara |
| 4. – Döner platform ringi | 10. – Mika kaplama |
| 5. – Döner platform plağı | 11. – Lamba |
| 6. – Alçak ızgara | |



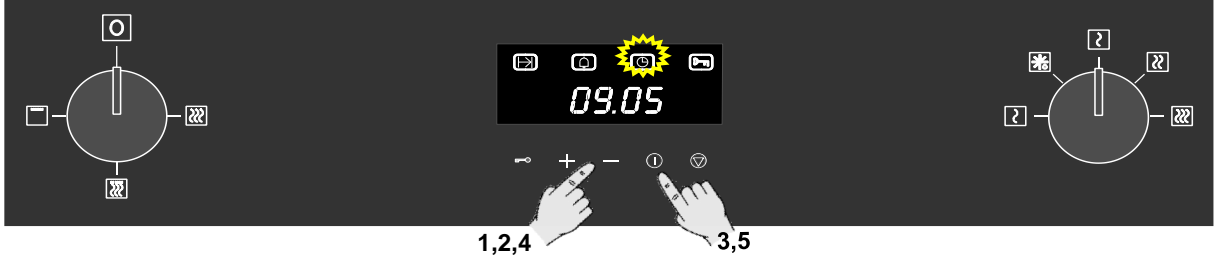
- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. – İşlev seçici | 7. – Kapatma tuşu |
| 2. – Mikrodalga Güç Seviyesi Seçici | 8. – Çalışma zamanı gösterge ışığı |
| 3. – Gösterge | 9. – Zaman gösterge ışığı |
| 4. – "+" ve "-" tuşları | 10. – Saat gösterge ışığı |
| 5. – Çocuk kilidi tuşu | 11. – Çocuk kilidi gösterge ışığı |
| 6. –Başlatma tuşu | |

İşlevlerin tanımı

İşlev		Yiyecekler		
	Mikrodalga		150 W	Hassas yiyecekler için yavaş buz çözme; yiyeceği sıcak tutma
			300 W	Az ısıyla pişirme; pirinç haşlama. Hızlı buz çözme
			550 W	Yağ eritme. Bebek maması ısıtma.
			750 W	Sebze ve yiyecek pişirme. Dikkatlice pişirme ve ısıtma. Ufak porsiyon yiyecek ısıtma ve pişirme. Hassas yiyecek ısıtma.
			1000 W	Sıvı ve önceden pişirilmiş yiyecekleri pişirme ve hızlı ısıtma
	Mikrodalga + Izgara		150 W	Yiyecek kızartma
			300 W	Kümes hayvanı veya et ızgara
			550 W	Kek ve peynir kaplamalı yemekler pişirme
			750 W	Dikkatli kullanınız: yiyecek yanabilir.
			1000 W	Dikkatli kullanınız: yiyecek yanabilir.
	Izgara	---	---	Yiyecek ızgara

Saat ayarlama

Mikrodalga fırınınız ilk kez prize takıldığında veya elektrik kesintisinden sonra, saat göstergesi gösterilen saatin doğru olmadığını göstermek için yanıp sönecektir. Saati ayarlamak için, fonksiyon seçici "0" olduğundan emin olun pozisyon ve aşağıdakileri uygulayın:



1. "+" ve "-" tuşlarına geçerli zaman ekranı yanıp sönene kadar basınız. Başlatma tuşuna saat yanıp sönene kadar basınız (prize taktığınızda veya elektrik kesiminden sonra gerekli değildir).
2. "+" veya "-" tuşlarına saat yanıp sönene kadar basınız. (saat sembolüne yanıp sönene kadar basınız)

3. Saat kurulumunu onaylamak için Başlatma tuşuna basınız.
4. Dakikayı ayarlamak için, "+" veya "-" tuşlarına dakika yanıp sönene kadar basınız.
5. Dakikayı onaylamak için başlatma tuşuna basınız.

Saati Gizleme/Gösterme

Saat göstergesi sizi rahatsız ederse, göstergeyi şu şekilde gizleyebilirsiniz:



1. "0" pozisyonuna fonksiyon seçme düğmesini çeviriniz.
2. "+" ve "-" tuşlarını birkaç saniye basılı tutun. Saat gizlenecektir.

3. Saati tekrar göstermek için belirtilen işlemi tekrarlayın.

Temel ayarla

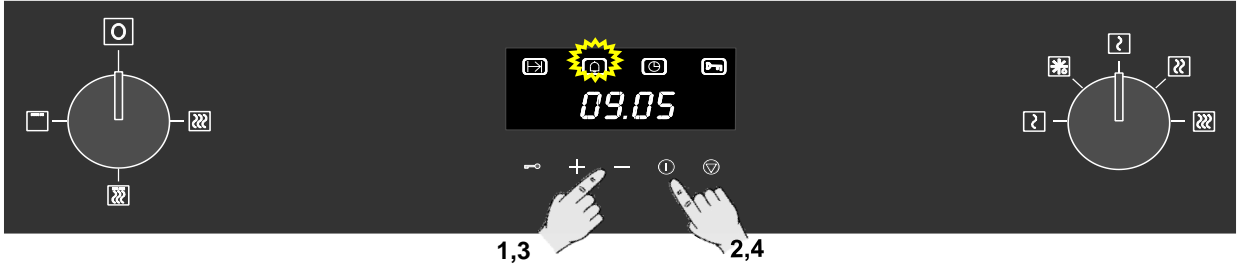
Çocuk kilidi



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

1. Fırını bloke etmek için, çocuk kilidi tuşuna 3 saniye basılı tutunuz. Göstergede çocuk kilidi görünür. Bir tuşa basıldığında gösterge üzerinde GÜVENLİ kelimesi görünür ve fırın çalışmaz.
2. Kilidi açmak için, çocuk kilidi tuşuna yeniden 3 saniye basılı tutunuz.

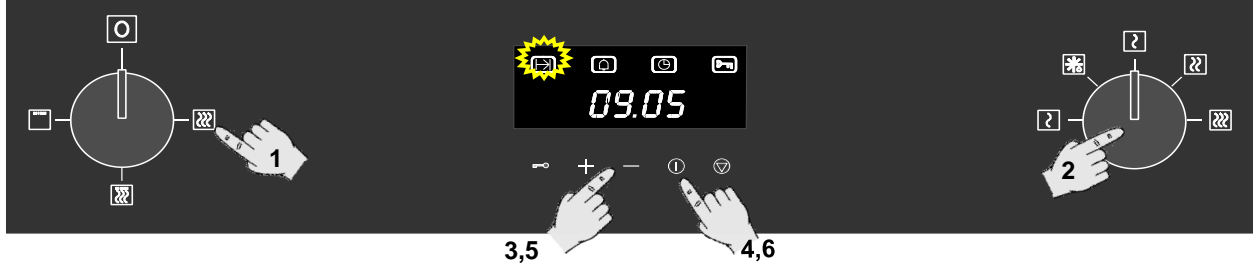
Kalan zaman



1. "+" ve "-" tuşlarını kullanarak, zaman gösterge ışığı seçiniz.
2. Başlatma tuşuna basınız.
3. Sayılar yanıp söner. "+" ve "-" tuşlarını istenilen zamanı ayarlamak için kullanınız.
4. Başlatma tuşuna basınız.
5. Zaman biterse zaman, bir bip sesi duyarsınız. Bip kapatmak için, **Kapatma** tuşu.

Mikrodalga

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



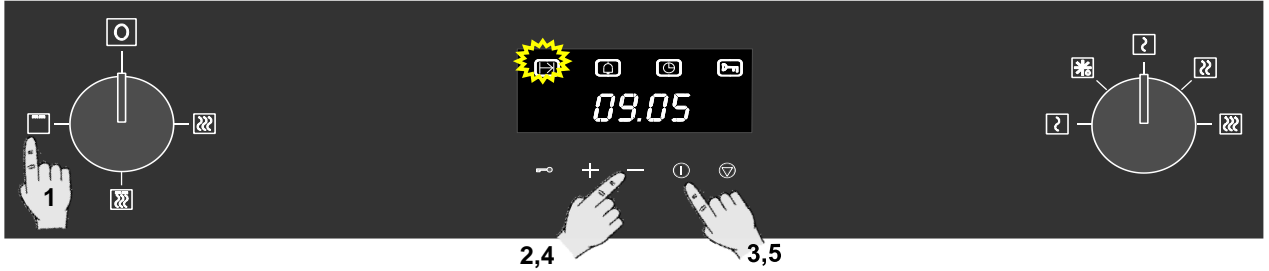
1. İşlev seçiciyi mikrodalga konumuna getiriniz.
2. Mikrodalga güç seviyesi seçicisi üzerinde istenilen işlevi ayarlayınız (teknik özelliklere bakınız).
3. "+" ve "-" tuşlarıyla, Çalışma zamanı göstere ışığı seçiniz.
4. Başlatma tuşuna basınız.
5. Sayılar yanıp söner. "+" ve "-" tuşlarıyla, istenilen zamanı ayarlayınız.

6. Başlatma tuşuna basınız. Pişirme işlemi başlar.
7. Pişirme sürecinin sonunda bir bip sesi duyacaksınız ve ekran kelime gösterecektir: "End". Durdur tuşuna basın veya kapıyı açın.

Dikkat: Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterli seviyeye düştükten sonra fan kendi kendine kapanır.

Izgara

Yiyeceğin üstünü hızlıca kızartmak için bu işlevi kullanınız.



1. İşlev seçiciyi ızgara konumuna getiriniz.
2. "+" ve "-" tuşlarıyla, Çalışma zamanı göstere ışığı seçiniz.
3. Başlatma tuşuna basınız.
4. Sayılar yanıp sönecektir. "+" ve "-" tuşlarıyla, istenilen zamanı ayarlayınız.
5. Başlatma tuşuna basınız. Pişirme işlemi başlayacaktır.

6. Pişirme sürecinin sonunda bir bip sesi duyacaksınız ve ekran kelime gösterecektir: "End". Durdur tuşuna basın veya kapıyı açın.

Dikkat:

- Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterli seviyeye düştükten sonra fan kendi kendine kapanır.
- Lütfen dikkat ediniz: mikrodalga seçicinin konumu işlemi etkilemez.

Temel işlevler

Mikrodalga + Izgara

Bu işlevi lazanya, kümes hayvanı etleri, fırında patates ve güveç pişirmek için kullanınız.



1. İşlev seçiciyi mikrodalga + ızgara konumuna getiriniz.
2. mikrodalga güç seviye seçiciden istenilen işlemi seçiniz (teknik özelliklere bakınız).
3. "+" ve "-" tuşlarıyla, Çalışma zamanı gösterge ışığı seçiniz.
4. Başlatma tuşuna basınız.
5. Sayılar yanıp sönecek. "+" ve "-" tuşlarıyla, istenilen zamanı ayarlayınız.
6. Başlatma tuşuna basınız. Pişirme işlemi başlayacaktır.
7. Pişirme sürecinin sonunda bir bip sesi duyacaksınız ve ekran kelime gösterecektir: "End". Durdur tuşuna basın veya kapıyı açın.

Dikkat: Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterli seviyeye düştükten sonra fan kendi kendine kapanır.

Piştirme aşamasını durdurma

Piştirme işlemini Stop tuşuna bir kez basarak ya da fırının kapağını açarak herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

Her iki durumda:

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

İsterseniz, bu aşamada:

1. Yiyeceklerin aynı oranda pişip pişmediklerini kontrol etmek için yiyecekleri çevirerek karıştırabilirsiniz.
2. İşlem parametrelerini değiştirebilirsiniz.

İşleme yeniden başlamak için kapağı kapatıp Start tuşuna basınız.

Parametreleri değiştirme

Çalıştırma parametreleri olan piştirme işlemi basitçe ilgili düğmeyi yeni değere getirerek durdurulduğunda değiştirilebilir:

- İşlev (Seçici işlevi ile)
- Güç (Mikrodalga güç seviye seçici ile)

Piştirme aşamasını iptal etmek



Piştirme işlemini iptal etmek isterseniz, Stop düğmesine iki kez basınız.

Piştirme aşamasının sonu

İşlemin sonunda bir bip sesi duyacaksınız ve gösterge "Son" kelimesini gösterecektir.

Buz çözme

Yiyeceklerin buzunu çözmek için aşağıdaki Güç Seviyeleriyle Mikrodalga işlevini seçmelisiniz:

Konum	Güç Seviyesi	Güç
	Buz çözme / sıcak tutma	150 W
	Buz çözme	300 W

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

Yiyecek	Ağırlık (g)	Çözülme zamanı (dak)	Bekleme süresi (dak)	Öneri
Et porsiyonu, dana eti, sığır eti, domuz eti	100	2-3	5-10	Bir kez çevirin
	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
	500	10-12	10-15	İki kez çevirin
	1000	21-23	20-30	İki kez çevirin
	1500	32-34	20-30	İki kez çevirin
	2000	43-45	25-35	Üç kez çevirin
Gulâş	500	8 -10	10-15	İki kez çevirin
	1000	17-19	20-30	Üç kez çevirin
Kıyma	100	2-4	10-15	İki kez çevirin
	500	10-14	20-30	Üç kez çevirin
Sosis	200	4-6	10-15	Bir kez çevirin
	500	9-12	15-20	İki kez çevirin
Kümes hayvanı eti (porsiyon)	250	5-6	5-10	Bir kez çevirin
Tavuk	1000	20-24	20-30	İki kez çevirin
Semiz piliç	2500	38-42	25-35	Üç kez çevirin
Fileto balık	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
Alabalık	250	5-6	5-10	Bir kez çevirin
Karides	100	2-3	5-10	Bir kez çevirin
	500	8-11	15-20	İki kez çevirin
Meyve	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
	300	8-9	5-10	Bir kez çevirin
	500	11-14	10-20	İki kez çevirin
Ekmek	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
	500	10-12	10-15	Bir kez çevirin
	800	15-17	10-20	İki kez çevirin
Yağ	250	8-10	10-15	
Krem peynir	250	6-8	10-15	
Kremalar	250	7-8	10-15	

Buz çözme için genel talimatlar

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

Mikrodalga fırın ile pişirme

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

Mikrodalga fırınında yemek pişirirken şu tavsiyelere uyunuz:

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

- Sıvıları ısıtırken buharın kolayca uçması için geniş ağızlı kapları kullanınız.

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

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

Mikrodalgalar ile soğutma...

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

Tablolar ve öneriler – Sebze pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Sıvı ilavesi	Güç (Watt)	Süre (dak.)	Bekleme süresi (dak.)	Talimatlar
Karnabahar	500	100 ml	750	9-11	2-3	Floretlere bölünüz
Brokoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Doğrayınız
Mantar	250	25 ml	750	6-8	2-3	1 x çeviriniz, örtünüz
Fasulye & havuç,	300	100 ml	750	7-9	2-3	Küplere bölünüz ya da doğrayın. Örtünüz.
Donmuş havuç	250	25 ml	750	8-10	2-3	1 x çevirin
Patates	250	25 ml	750	5-7	2-3	Soyunuz, düzgün parçalarla kesiniz. Örtünüz, 1 x çeviriniz
Biber	250	25 ml	750	5-7	2-3	Parçalara kesiniz ya da doğrayınız. Örtünüz. 1 x çeviriniz
Pırasa	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Donmuş Brüksel lahanası	300	50 ml	750	6-8	2-3	Örtünüz. 1 x çeviriniz
Lahana turşusu	250	25 ml	750	8-10	2-3	Örtünüz. 1 x çeviriniz

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Güç (Watt)	Zaman (min.)	Bekleme zamanı (min.)	Talimatlar
Fileto balık	500	550	10-12	3	Üstü örtülü pişirin. Yarı pişme zamanından sonra çevirin.
Bütün balık	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Üstü örtülü pişiriniz. Yarı pişme zamanından sonra çeviriniz. Balığın ufak kenarlarını örtmek isteyebilirsiniz.

Izgara ile pişirme

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

Demir ızgarayı, fırına hasar verebilecek tehlike yaratabileceğinden dolayı fırın çukurunun metal yüzeyleriyle temas etmeyecek şekilde oturtun.

ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Mikrodalga ızgara ilk defa kullanıldığında biraz duman ve fırının üretimi süresinde kullanılan yağlardan gelen bir koku olur.
2. Izgara çalışırken fırın kapağı çok ısınır. Çocukları uzak tutunuz.
3. Izgara çalışırken çukur duvarları ve demir ızgara çok ısınır. Eldiven kullanmalısınız.

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

Tablolar ve öneriler – Mikrodalgasız ızgara

Balık	Miktar (g)	Zaman (dak.)	Talimatlar
Balık			
Levrek	800	18-24	Hafif yağ sürünüz. Yarı pişirme süresinden sonra baharatını sürünüz.
Sardalye / kırlangıç	6-8 balık.	15-20	
Et			
Sosis	6-8 tane	22-26	Yarılayınca, çizik atıp çeviriniz.
Donmuş hamburger	3 tane	18-20	2 veya 3x çeviriniz
Kaburga (yaklaşık. 3 cm kalınlıkta olan)	400	25-30	Yağ ile eti yumuşatınız, yarılayınca çeviriniz
Diğerleri			
Tost	4 tane	1½-3	Kızarma süresince göz atınız, çeviriniz
Tost sandviçleri	2 tane	5-10	Kızarma süresince göz atınız

Izgarayı önceden 2 dakika ısıtın. Aksi belirtilmedikçe demir ızgarayı kullanın. Izgarayı, su ve yağın damlayabilmesi için bir kasenin içine yerleştiriniz.

Gösterilen zamanlar sadece birer gösterge olup yemeğin miktarına ve kompozisyonun işlevine hem de istenilen son duruma göre değişebilir.

Balık ve et, ızgaradan önce bitkisel yağ, baharat ve nebatlar ile fırçalanır ve birkaç saatliğine zeytinyağlı salamurada bırakılırsa lezzetli olur. Izgaradan sonra sadece tuz ekleyin.

Sosisler ızgaradan önce bir bıçak ile delinir ise patlamazlar.

Yarı ızgara zamanı geçtikten sonra, pişirmenin gidişatını kontrol edip gerekli ise yiyeceği çeviriniz.

Izgara özellikle ince porsiyon et ve balıklar için uygundur. İnce porsiyon et sadece bir kez çevrilmelidir fakat daha kalın porsiyonlar birkaç kez çevrilmelidir.

Tablo ve öneriler – Mikrodalga + Izgara

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

da pişirebilirsiniz. Mikrodalga ve ızgara aynı zamanda çalışır. Mikrodalga pişirir ve ızgara kızartır.

Yiyecek	Miktar (g)	Tabak	Güç (Watt)	Zaman (dak.)	Bekleme zamanı (dak.)
Peynir kaplı makarna	500	Alçak tabak	300	12-17	3-5
Peynir kaplı patates	800	Alçak tabak	550	20-22	3-5
Lazanya	yaklaşık. 800	Alçak tabak	550	15-20	3-5
Kızarmış peynir kreması	yaklaşık. 500	Alçak tabak	300	18-20	3-5
2 taze tavuk bacak (ızgara)	Her biri 200	Alçak tabak	300	10-15	3-5
Tavuk	yaklaşık. 1000	Alçak ve geniş tabak	300	35-40	3-5
Peynirli soğan çorbası	2 x 200 g fincan	Çorba kasesi	300	2-4	3-5

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

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

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

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

Lütfen bekleme sürelerine uyunuz ve et parçalarını çevirmeyi unutmayınız.

Aksi belirtilmediği takdirde, pişirme için döner platform tabağını kullanınız.

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

Hangi çeşit fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga işlevi

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

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

Mikrodalga fırınlarda kullanmak için ideal olan malzemeler cam, dayanıklı porselen veya çömlek veya ısıya dayanıklı plastiktir. Çok ince ve kırılğan cam veya porselen sadece kısa süreler için kullanılmalıdır (örn. Isıtma).

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

Kullanmak istediğiniz fırın kabını test etme

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

Izgara işlevi

Izgara işlevi durumunda, fırın kabı en az 300°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Plastik tabaklar ızgara kullanımı için uygun değildir.

Mikrodalga + ızgara işlevi

Mikrodalga + ızgara işlevinde fırın kabı her iki mikrodalga ve ızgara kullanımı için uygun olmalıdır.

Alüminyum kaplar ve folyo

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

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

Kapaklar

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

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

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

Hangi tip fırın kapları kullanılabilir?

Fırın kabı tablosu

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

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

1. Altın veya gümüş föy kenar profili olmaksızın; kristal cam yok.
2. Üreticinin talimatlarını göz önüne alınız!
3. Torbaları kapamak için metal klipsler kullanmayınız. Torbaları deliniz. Yiyeceği kaplamak için sadece film kullanınız.

4. Kağıt tabak kullanmayınız.
5. Sadece düz kapaksız/üstsüz alüminyum kaplar. Alüminyum çukur duvarlarıyla temas edemez.

Fırının temizliđi ve bakımı

Genelde temizleme gerekli olan tek bakımıdır.

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

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

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

Yüksek basınç veya buhar fırlatmalı temizlik aletleri kullanmayınız.

Ön yüzey

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

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

Kireci, yağı, nişastayı ve yumurta beyazını hemen çıkarınız.

Fırının içine su kaçmasına izin vermeyiniz.

Fırın içi

Fırının her kullanılışından sonra, duvarların iç kısmını, yiyecek lekelerini ve sıçramalarını temizlemenin en iyi yöntemi olan, nemli bir bez ile siliniz. Fırın spreyleri veya diğer keskin veya aşındırıcı temizleme ürünlerini kullanmayınız.

Çıkarılması zor kirler için keskin olmayan temizleme ürünlerini kullanınız.

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

Mikrodalga fan deliklerine su girmediğinden emin olunuz.

Düzenli olarak döner platform plađını ve ilgili desteđi çıkarın ve çukur tabanını özellikle sıvı dökülmesinden sonra temizleyin.

Fırını döner platform plađı ve ilgili destek yerinde olmadan açmayınız.

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

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

Fırın üstü

Fırın üstü kirli ise, temizlemeyi kolaylaştırmak için ızgara alçaltılabilir.

Yanma tehlikesini önlemek için, ızgarayı alçaltmak için soğumasını bekleyiniz.

Daha sonra:

1. Izgara desteğini 90'a çeviriniz (1)
2. Izgarayı kibarca alçaltın (2). **Hasara sebebiyet verebileceğinden dolayı aşırı güç kullanmayınız.**
3. Üstü temizledikten sonra, ızgarayı yerine koyunuz (2).

Üstte bulunan mika kaplama her zaman temiz tutulmalıdır (3). Mika kaplama üzerine biriken her yiyecek kalıntısı hasara yol açabilir veya kıvılcımlara sebebiyet verebilir.

Aşındırıcı ürünleri veya keskin nesnelere kullanmayınız.

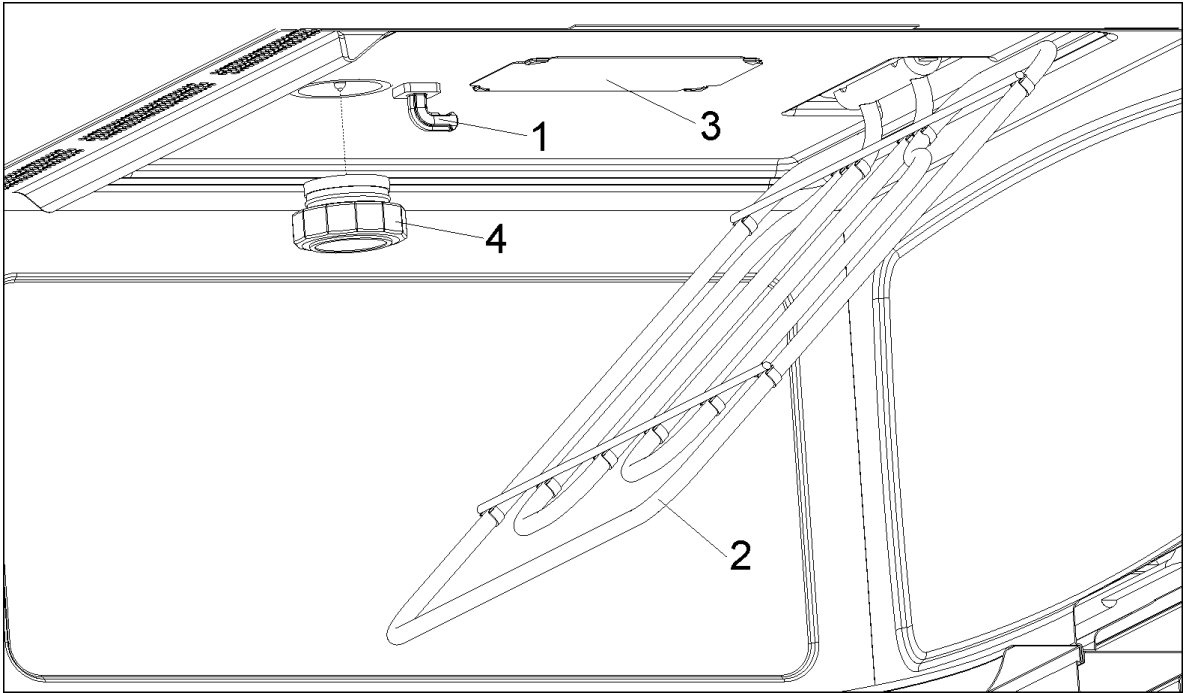
Herhangi bir riski önlemek için, mika kaplamayı çıkarmayınız.

Cam lamba kaplaması (4) fırının üstünde bulunur ve temizlemek için kolayca çıkarılabilir. Bunun için lambayı sadece çevirip su ve bulaşık sıvısıyla temizleyebilirsiniz.

Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra aksesuarları temizleyiniz. Çok kirliyseler, ilk önce suya batırınız ve sonradan fırça ve sünger kullanınız. Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilirler.

Döner platform plağının ve ilgili desteğin her zaman temiz olduğundan emin olunuz. Döner platform tabağı ve ilgili destek yerinde değil ise fırını çalıştırmayınız



Fırın çalışmaz ise ne yapılmalı?

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

Aşağıdaki sorunları çözmek için teknik destekle iletişime geçmelisiniz:

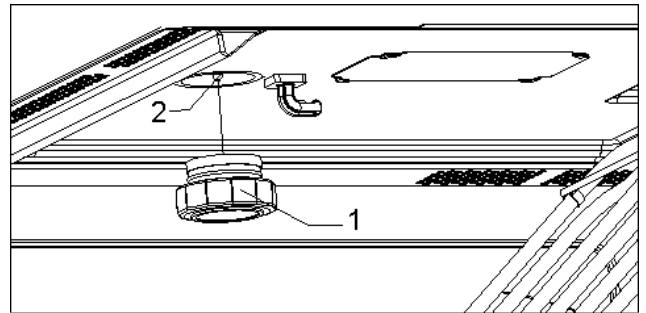
- **Gösterge göstermiyor!**
 - Zaman göstergesinin kapanmış (Temel Ayarlar bölümüne bakınız) olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Tuşlara bastığımda hiçbir şey olmuyor!**
 - Güvenlik kilidinin aktif (Temel Ayarlar bölümüne bakınız) olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Fırın çalışmıyor!**
 - Fişin prize doğru oturup oturmadığını
 - Fırının elektrik düğmesi açık olup olmadığını
 - Kapı kapalı olup olmadığını. Kapı klik sesiyle kapanmalıdır. Ve
 - Kapı ve ön çukur arasında yabancı maddeler var olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Fırın çalıştığında değişik sesler duyuyorum!**
 - Metal nesnelerin sebep olduğu elektrik kıvılcım oluşumu (Fırın kap çeşitleri bölümüne bakınız) olup olmadığını.
 - Fırın kabının fırın duvarlarına değip değmediğini
 - Fırının içinde çatal bıçak veya mutfak aleti olup olmadığını kontrol ediniz.
- **Yemek ısınmıyor ya da çok yavaşça ısınıyor!**
 - Yanlışlıkla metal fırın kabı kullanıp kullanmadığınızı
 - Doğru çalışma zamanı ve güç seviyesi seçip seçmediğinizi
 - Fırının içine koyduğunuz yiyecek her zaman koyduğunuzdan daha fazla miktarda veya daha soğuk olup olmadığını kontrol ediniz.

- Yiyecek çok sıcak, kurumuş veya yanmış! Doğru işlem zamanı ve güç seviyesini seçip seçmediğinizi kontrol ediniz.
- Pişirme işlemi bittikten sonra bazı sesler duyuyorum! Bu bir problem değildir. Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterli seviyeye düştükten sonra fan kendi kendine kapanır.
- Fırın çalışıyor ancak iç aydınlatma yanmıyor! Eğer tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa büyük ihtimalle ampul patlamıştır. Fırınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.

Aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

Aydınlatma ampulünü değiştirmek için aşağıdaki prosedürü uygulayınız:

- Fırını güç kaynağından ayırınız. Fişi prizden çıkarınız veya fırının güç devresini kapatınız.
- Cam ışık kabını çevirip çıkarınız (1).
- Halojen aydınlatma ampulünü çıkarınız (2). Uyarı! Ampul çok sıcak olabilir.
- Yeni bir 12V / 10W halojen ampul takınız. Uyarı! Parmaklarınızla doğrudan aydınlatma ampulü yüzeyine dokunmayınız çünkü ampule hasar verebilirsiniz. Ampul üreticisinin talimatlarına uyunuz.
- Cam aydınlatma kaplamasını yerine takınız (1).
- Fırını tekrar güç desteğine bağlayınız.



Özellikler

• AC Voltaj.....	220-240 V / 50 Hz
• Gerekli güç	3000 W
• Izgara gücü.....	1200 W
• Mikrodalga çıkış gücü	1000 W
• Mikrodalga frekansı	2450 MHz
• Dış boyutlar (W×H×D).....	595 × 455 × 472 mm
• İç boyutlar(W×H×D).....	420 × 210 × 390 mm
• Fırın kapasitesi.	38 l
• Ağırlık	32 kg

Çevrenin Korunması

Ambalajın Atılması 

Ambalajınız Yeşil Nokta taşımaktadır.

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

Kullanılmayan Cihazların Atılması 

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

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

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

Cihazı atmadan önce cihazın kablosunu ve fişini kesiniz.

Kurulum talimatları

Kurulumdan önce

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

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

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

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

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

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

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

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

Uyarı: Fırın kurulduktan sonra prize ulaşabileceğinizden emin olmalısınız.

Kurulumdan sonra

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

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

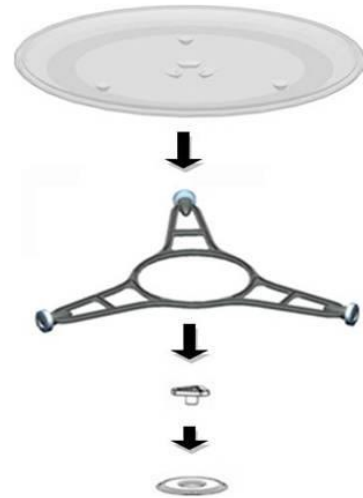
UYARI: FIRIN TOPRAKLANMALIDIR.

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

Fırın sadece kapağı doğru şekilde kapandığında çalışır.

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

Döner platform desteğini fırın çukuruna oturtunuz (1) ve Döner platform ringinin (2) ve Döner platform plağının (3) yuvalarında olup olmadığını kontrol ederek üstüne koyunuz. Mikrodalgayı her kullandığınızda, döner platform plağı ve ilgili aksesuarlar içinde olmalıdır ve doğru şekilde yerleştirilmelidir. Döner platform plağı her iki yöne hareket edebilir.



Kurulum sırasında, verilen talimatları tek tek takip ediniz.

Stimate client,

Dorim sa va multumim pentru ca ati preferat un produs Franke. Suntem siguri ca acest cuptor cu microunde modern, functional si practic, fabricat doar cu materiale de inalta calitate, va va indeplini asteptarile.

Va rugam sa cititi cu atentie instructiunile din aceasta brosură pentru a obtine cele mai bune rezultate in utilizarea cuptorului cu microunde.

PASTRATI ACEASTA DOCUMENTATIE PENTRU A O CONSULTA ULTERIOR IN CAZ DE NECESITATE.

Pastrati aceste instructiuni la indemana iar daca imprumutati produsul altei persoane, nu uitati sa-i dati si aceasta brosură.

Pastrati intotdeauna ghidul de utilizare la indemana. Daca oferiti cuptorul cu microunde unei alte persoane, oferiti-i si ghidul de utilizare!

De asemenea, puteți descărca manualul pe www.franke.com

Cuprins

Avantajele microundelor	38
Descrierea cuptorului cu microunde.....	39
Descrierea functiilor	40
Setari de baza.....	41
Setarea ceasului	41
Ascunderea / Afisarea ceasului	41
Functia blocare comenzi.....	42
Timp functionare	42
Fonctions de base	43
Microunde.....	43
Grill	43
Microunde + grill	44
Cand cuptorul functioneaza.....	45
Modificarea parametrilor	45
Sfarsitul unui ciclu de gatit	45
Decongelarea	46
Prepararea cu microunde.....	48
Prepararea cu grill	50
Ce fel de recipiente pot fi utilizate?.....	53
Functia microunde	53
Functia Gril	53
Functia microunde + grill	53
Recipientele si foile din aluminiu.....	53
Capace	53
Curatarea si intretinerea cuptorului	55
Ce trebuie sa fac daca cuptorul nu functioneaza?	57
Inlocuirea becului cuptorului	57
Caracteristici tehnice	58
Specificatii	58
Instructiuni pentru instalare	59
Inainte de instalare	59
Dupa instalare	59
Instalare.....	89



Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

SIGURANȚA COPIILOR ȘI A PERSOANELOR VULNERABILE

Avertizare! Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiența și cunoștințele necesare numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu se vor efectua de către copii, fără supraveghere.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- **AVERTIZARE:** Pericol de arsuri! În timpul utilizării aparatul devine fierbinte. Trebuie acordat atenție să se evite atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență. Părțile accesibile ale aparatului pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Copiii mici trebuie să fie ținuți la distanță.
- **AVERTISMENT:** Datorită temperaturilor înalte generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub stricta supraveghere a unei persoane adulte atunci când aparatul este utilizat în modul combinat.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați. Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați nesupravegheați în apropierea aparatului.

Informații privind siguranța

ASPECTE GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aparat este conceput pentru o utilizare casnică și la aplicații similare, cum ar fi:
 - în bucătăriile pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - case de la ferme;
 - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - unități de cazare cu micul dejun inclus.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- **AVERTIZARE:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, întrucât pot exploda.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați permanent aparatul datorită riscului de aprindere a acestora.
- Aparatul este destinat încălzirii de alimente și băuturi. Uscarea alimentelor sau rufelor și chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor, bureților hainelor umede și altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.
- **AVERTIZARE!** Cuptorul nu trebuie să fie utilizat în următoarele cazuri:
 - Dacă usa nu se închide bine;
 - Dacă balamalele usii sunt defecte;
 - Dacă suprafața de contact între usa și partea frontală este deteriorată;
 - Dacă sticla este deteriorată;
 - Dacă apar frecvent arcuri electrice în interiorul cuptorului, deși nu este niciun obiect metalic în interior.
 Puteti utiliza din nou cuptorul doar dupa ce a fost reparat de catre un tehnician al Serviciului de Asistenta Tehnica.

Informații privind siguranța

- Dacă este emis fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedați cu grijă când mânuiți recipientul.



- **Aveți grijă când încălziti lichide!**
Atunci când lichidele (apa, cafea, ceai, lapte, etc) sunt în apropierea punctului de fierbere și sunt scoase brusc din cuptor pot să stropască și să se împrăstie în afara recipientului.
PERICOL DE VATAMARI ȘI ARSURI!
Pentru a evita o asemenea situație, când încălziti lichide, introduceți în interiorul recipientului o linguriță sau o baghetă din sticlă.
- Conținutul biberoanelor și al borcănașelor cu alimente pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a se evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- **Avertizare!** Nu încălziti alcool pur sau bauturi alcoolice in cuptor.
RISC DE FOC!
- **AVETI GRIJA!** Pentru a evita supraincalzirea sau arderea mancarii este important sa nu selectati perioade lungi de timp sau nivele de putere prea mari cand incalziti cantitati mici de mancare. De exemplu o chifla se poate arde dupa 3 minute daca ati selectat nivelul maxim de putere.
- Utilizati functia de grill doar pentru rumenirea alimentelor timp in care cuptorul trebuie monitorizat in mod constant. Daca este utilizat un mod de functionare impreuna cu functia grill, trebuie sa aveti grija la perioada.

Informații privind siguranța

- Asigurați-vă ca nu prindeți vreun cablu electric în usa fierbinte sau în cuptor. Izolația cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuit!

INSTALAREA

- Instalarea electrică trebuie montată astfel încât aceasta să poată fi izolată de sursa de alimentare cu o distanță minimă de 3 mm pentru toate contactele. Separarea corectă a aparatelor include de ex. întrerupătoare, RCD și contactori.
- Dacă conexiunea electrică este realizată printr-un stecher și acest lucru rămâne accesibil după instalare, atunci nu este necesar să aveți un dispozitiv de separare.
- Instalarea trebuie să fie realizată în conformitate cu regulamentele actuale.
- La instalare trebuie să se prevadă și dispozitive de protecție la electrocutare.
- **AVERTISMENT!** Cuptorul trebuie să fie împământat.
- **AVERTISMENT!** Aparatul este destinat montării încorporate. Pentru informații detaliate privind dimensiunile de instalare, consultați ultimele pagini ale acestui manual de utilizare.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- **AVERTIZARE:** Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de curățare și întreținere.
- Aparatul trebuie curățat la intervale regulate și toate depunerile de alimente eliminate.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca o situație periculoasă.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Suprafețele de contact ale usii (partea frontală a cavității și părțile interioare ale usilor) trebuie pastrate foarte curate pentru a asigura o funcționare corectă a cuptorului.

Informații privind siguranța

- Va rugam sa retineti sfaturile din sectiunea "Curatare si intretinere".
- **AVERTISMENT:** Pentru a evita posibilitatea de electrocutare, asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa din interiorul acestuia. Consultați capitolul „ÎNLOCUIREA BECULUI DIN INTERIORUL CUPTORULUI”.

SERVISARE ȘI REPARAȚII

- **AVERTIZARE:** Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de servisare și reparații.
- **AVERTIZARE:** Efectuarea operațiilor de service sau a reparațiilor care includ îndepărtarea capacului de protecție împotriva expunerii la radiația microundelor de către o altă persoană decât persoana competentă poate fi periculoasă.
- **AVERTIZARE:** Dacă încuietorile ușii sunt deteriorate, nu trebuie să folosiți cuptorul până când acesta nu a fost reparat de o persoană instruită.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita pericolul.
- Reparațiile și lucrările de intretinere, în special pentru partile alimentate cu energie, pot fi efectuate doar de tehnicieni care au fost autorizați de producător.

EVITATI DETERIORAREA CUPTORULUI SI ALTE SITUATII PERICULOASE PRIN RESPECTAREA URMATOARELOR INSTRUCȚIUNI

- Nu porniti cuptorul daca acesta este gol. Daca nu este mancare in interior poate exista o supraincercare electrica si cuptorul poate fi deteriorat. RISC DE DETERIORARE!
- Pentru a efectua teste de programare introduceti in cuptor un pahar cu apa; apa va absorbi microundele si cuptorul nu va fi deteriorat.
- Nu acoperiti sau obstructionati orificiile de ventilatie.

Informații privind siguranța

- Utilizați numai vase potrivite pentru cuptoare cu microunde. Înainte de utilizarea vaselor și a recipientelor, verificați ca acestea să fie potrivite (vezi paragraful Ce fel de recipiente pot fi utilizate?)
- Nu demontați capacul protector din mica de pe tavanul cuptorului! Această piesă protejează generatorul de microunde să nu fie deteriorat de grăsimi sau bucăți din alimentele preparate.
- Nu pastrați obiecte inflamabile în cuptor.
- Nu utilizați cuptorul ca spațiu de depozitare.
- Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a prăji pentru că este imposibil să controlați temperatura uleiului încălzit de microunde.
- Nu vă legați sau așezați pe usa deschisă a cuptorului. Acest lucru poate deteriora cuptorul mai ales în zona balamalelor. Usa poate susține o greutate maximă de 8 kg.
- Platoul rotativ și grătarele pot suporta o greutate maximă de 8 kg. Pentru a nu deteriora cuptorul și accesoriile acestuia nu depășiți această greutate.
- Nu introduceți recipiente metalice pentru alimente și băuturi în cuptor în timpul preparării la microunde. Această cerință nu se aplică dacă producătorul menționează că laturile și forma recipientelor metalice sunt adecvate pentru prepararea la microunde.

În cuptoarele convenționale, căldura emisă de rezistențele electrice sau de arzătoarele cu combustibil gazos penetrează încet alimentele din exterior către interior. Din această cauză este necesară o cantitate mare de energie pentru a încălzi mai întâi aerul din încăntă, componentele cuptorului și recipientele în care este preparată mâncarea.

Într-un cuptor cu microunde, căldura este generată de către mâncarea preparată și căldura migrează din interior către exterior. Nu este pierdută căldura în aer, în pereții cuptorului sau în vasele și recipientele în care se prepară (dacă acestea sunt potrivite pentru a fi utilizate în cuptoare cu microunde), cu alte cuvinte, doar alimentele sunt încălzite.

Cuptoarele cu microunde au următoarele avantaje:

1. Timpuri de gătit mai scurte; în general acestea sunt cu $\frac{3}{4}$ mai mici decât cei necesari în cazul cuptoarelor convenționale.
2. Decongelare ultrarapidă, ceea ce reduce pericolul de devoltare a bacteriilor.
3. Economie de energie.
4. Conservarea proprietăților nutritive ale alimentelor datorită timpilor mai scurți de preparare.
5. Mai ușor de curățat.

Cum funcționează un cuptor cu microunde

Cuptorul cu microunde este echipat cu un magnetron care convertește energia electrică în energie microunde. Aceste unde electromagnetice sunt canalizate către interiorul cuptorului; aici microundele sunt propagăte în toate direcțiile și sunt reflectate de pereții metalici penetrând uniform alimentele..

De ce se încălzesc alimentele?

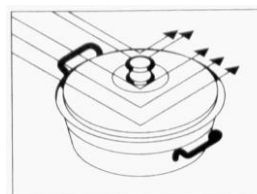
Majoritatea alimentelor conțin apă și moleculele apei vibrează sub acțiunea microundelor. Frecarea dintre moleculele de apă produce căldura care ridică temperatura în interiorul alimentelor, decongelându-le, preparându-le sau menținându-le calde.

Deoarece căldura vine din interiorul alimentelor:

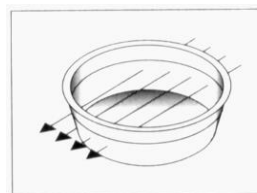
- Acestea pot fi găsite cu puțin lichid sau chiar fără lichid sau grăsimi/ulei;
- Decongelarea, prepararea sau încălzirea alimentelor în cuptorul cu microunde este mai rapidă decât într-un cuptor convențional;
- Vitaminele, mineralele și substanțele nutritive din alimente sunt conservate;
- Culoarea și aroma naturală sunt păstrate.

Microundele trec prin porțelan, sticlă, carton sau plastic însă nu penetrează metalul; de aceea recipientele din metal sau cele cu inserții metalice nu trebuie utilizate în cuptorul cu microunde.

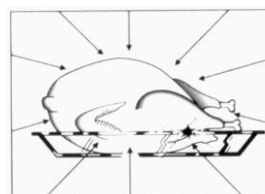
Microundele sunt reflectate de metal...



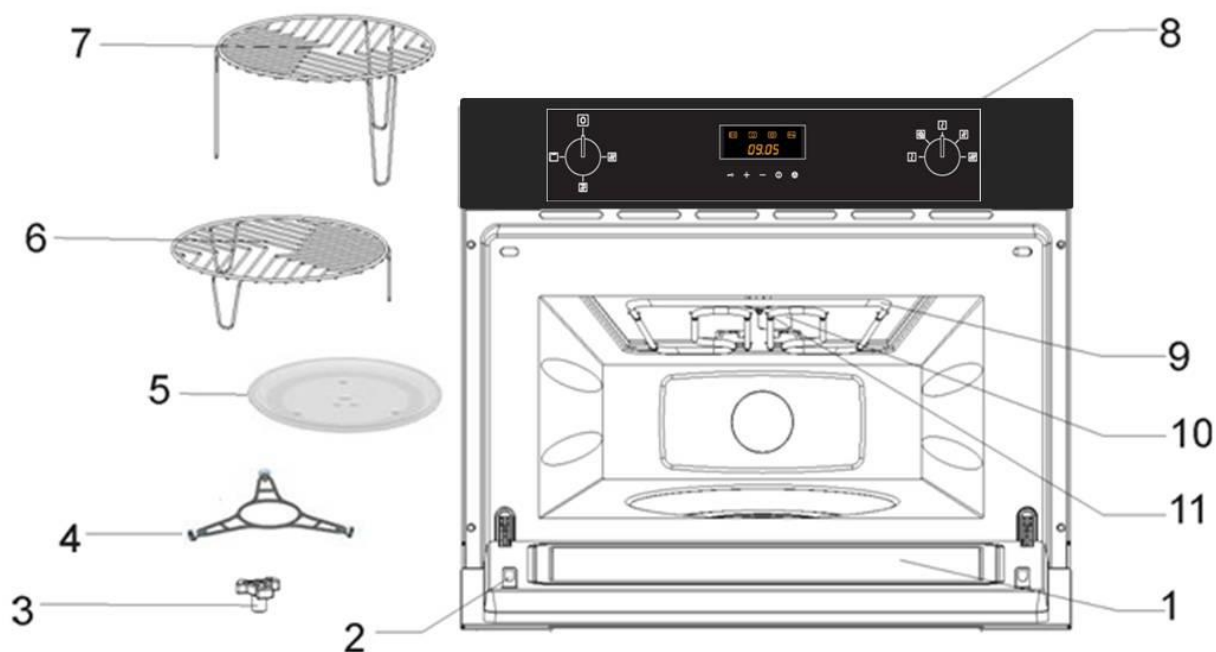
...însă penetrează sticlă și porțelanul



și sunt absorbite de alimente

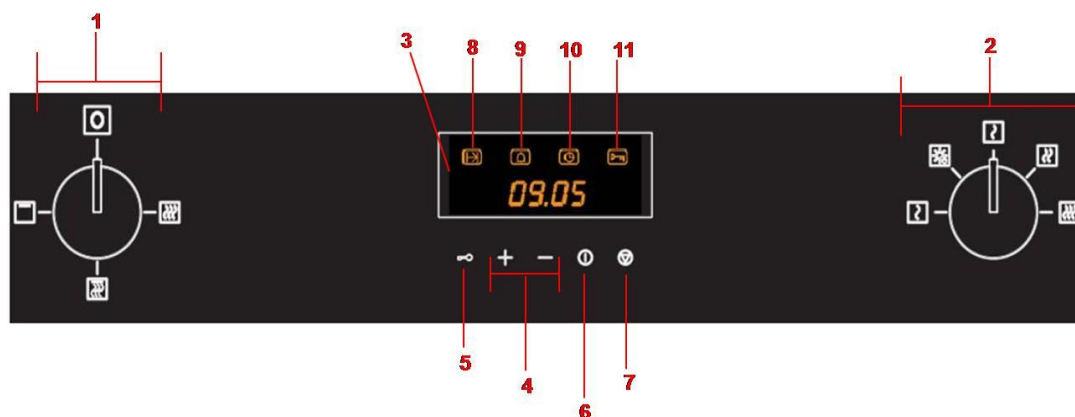


Descrierea cuptorului cu microunde



- 1. – Geam cuptor
- 2. – Balamale
- 3. – Suport platou rotativ
- 4. – Inel platou rotativ
- 5. – Platou rotativ
- 6. – Gratar mic














- 7. – Gratar mare
- 8. – Panou comanda
- 9. – Grill
- 10. – Capac protector din mica
- 11. – Bec



- 1. – Selector functii
- 2. – Selector nivel putere microunde
- 3. – Afisaj
- 4. – Taste “+” si “-“
- 5. – Tasta functie blocare comenzi
- 6. – Tasta pornire

- 7. – Tasta oprire
- 8. – Led indicator timp functionare
- 9. – Led indicator timer
- 10. – Led indicator ceas
- 11. – Led indicator activare functie blocare comenzi

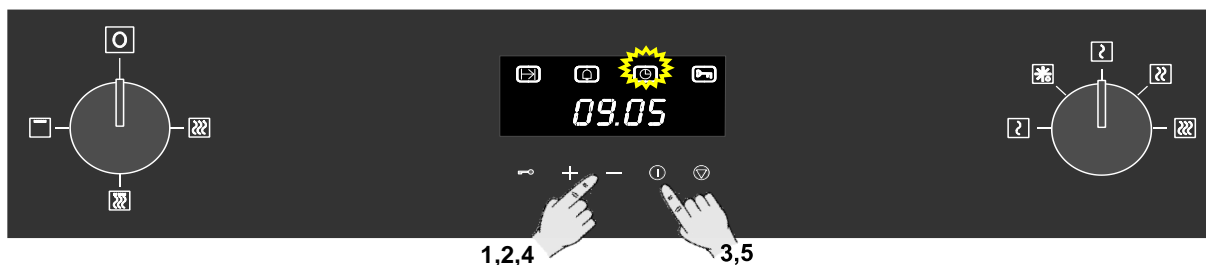
Descrierea functiilor

Funcții	Putere microunde	Alimente	
	Microunde	 150 W Decongelare usoara alimente delicate; mentinere mancare calda	
		 300 W Preparare cu caldura redusa; fierbere orez. Decongelare rapida	
		 550 W Topire unt. Incalzire mancare bebelusi.	
		 750 W Preparare legume si alimente. Incalzire si preparare portii mici de mancare. Incalzire alimente delicate.	
		 1000 W Preparare si incalzire rapida lichide si semi-preparate	
	Microunde + Gril	 150 W Rumenire	
		 300 W Gratar carne pasare si carne	
		 550 W Preparare placinta si feluri de mancare cu topping de branza	
		 750 W Utilizati cu atentie; mancarea se poate arde	
		 1000 W Utilizati cu atentie; mancarea se poate arde	
	Gril	--- ---	Gratare

Setari de baza

Setarea ceasului

Dupa ce ati introdus cuptorul cu microunde pentru prima data in priza sau dupa o cadere de tensiune, afisajul va indica ora luminand intermitent pentru a arata ca ora nu este corecta. Pentru a seta ora, selectorul de functii "0" pentru a vă asigura Aplicati pozitie și cuprinzând:



1. Apasati tastele "+" si "-" pana cand ora curenta este afisata. Apasati tasta pornire pana cand ora lumineaza intermitent (aceasta operatie nu este necesara dupa prima introducere in priza sau dupa o cadere de tensiune).
2. Apasati tasta "+" sau "-" pentru a regla ora.
3. Apasati tasta pornire pentru a confirma ora.
4. Pentru a regla minutele apasati tasta "+" sau "-".
5. Apasati tasta pornire pentru a confirma minutele.

Ascunderea / Afisarea ceasului

Daca afisarea ceasului va deranjeaza, puteti sa ascundeti ceasul procedand astfel:



1. Rotiti selectorul de functii in pozitia "0".
2. Apasati si tineti apasat tastele "+" si "-" cateva secunde. Ceasul va fi ascuns.
3. Pentru a afisa din nou ceasul repetati aceeasi operatie.

Funcția blocare comenzi



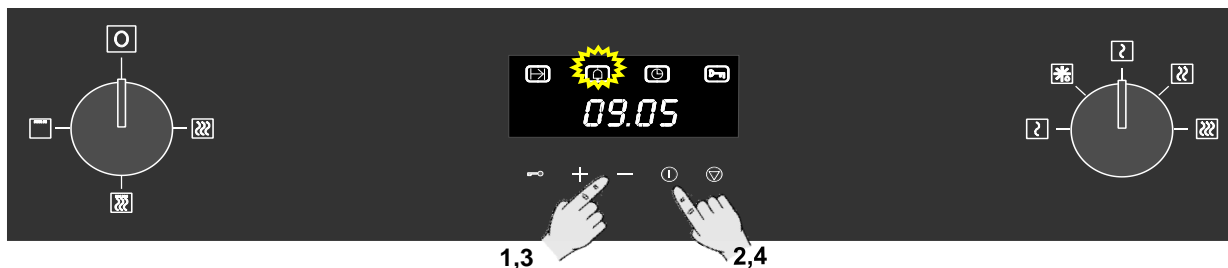
Comenzile cuptorului pot fi blocate pentru a nu fi utilizate din greseala sau de persoane care nu cunosc modul de functionare (de exemplu pentru a preveni utilizarea cuptorului de catre copii).

afisaj va apare simbolul blocare comenzi. Daca va fi apasata orice tasta, pe afisaj apare cuvantul SAFE (SIGURANTA) si comanda nu este executata.

1. Pentru a bloca comenzile mentineti apasata tasta blocare comenzi timp de 3 secunde. Pe

2. Pentru a debloca comenzile apasati din nou tasta blocare comenzi timp de 3 secunde.

Timp functionare



1. Cu tastele “+” si “-” selectati ledul indicator timer.

4. Apasati tasta pornire.

2. Apasati tasta pornire.

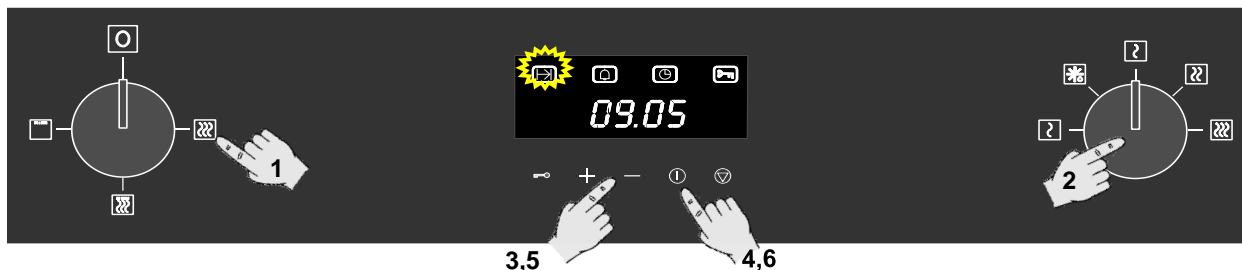
5. La sfârșitul timpului, cuptorul emite un semnal sonor. Apăsați butonul **Stop**.

3. Numerele lumineaza intermitent. Utilizati tastele “+” si “-” pentru a regla timpul dorit.

Fonctions de base

Microunde

Utilizati aceasta functie pentru a prepara si incalzi legume, cartofi, orez, peste si carne.



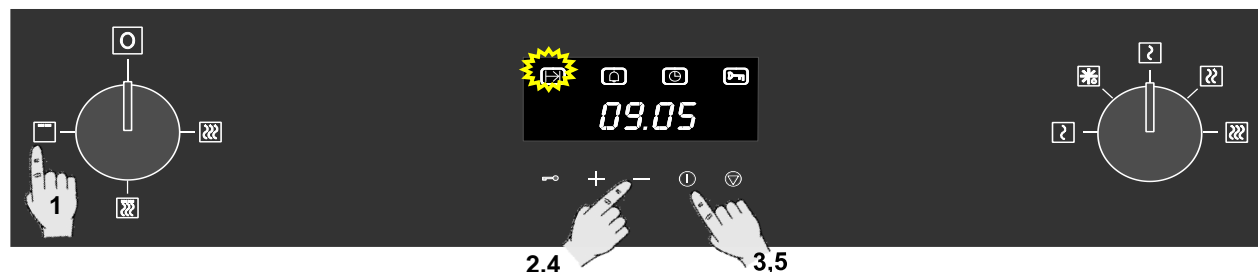
1. Rotiti selectorul de functii pe pozitia microunde.
2. Selectati nivelul dorit de putere pentru microunde.
3. Cu ajutorul tastelor "+" si "-" selectati indicatorul timp de functionare.
4. Apasati tasta pornire.
5. Numerele lumineaza intermitent. Cu ajutorul tastelor "+" si "-" reglati timpul dorit.

6. Apasati tasta pornire. Procesul de gatit incepe.
7. La sfârșitul procesului de gătire, veți auzi un semnal sonor, iar afișajul va arăta cuvântul: "End". Apăsați tasta Oprire sau deschide ușa.

Notă: Ventilatorul de racire continua sa mai functioneze o perioada dupa incheierea ciclului de preparare pentru a raci componentele cuptorului. Cand temperatura scade suficient, ventilatorul se opreste in mod automat.

Grill

Utilizati aceasta functie pentru a rumeni rapid alimentele.



1. Rotiti selectorul de functii pe pozitia grill.
2. Cu ajutorul tastelor "+" si "-" selectati indicatorul timp de functionare.
3. Apasati tasta pornire.
4. Numerele lumineaza intermitent. Cu ajutorul tastelor "+" si "-" reglati timpul dorit.
5. Apasati tasta pornire. Procesul de gatit incepe.
6. La sfârșitul procesului de gătire, veți auzi un semnal sonor, iar afișajul va arăta cuvântul: "End". Apăsați tasta Oprire sau deschide ușa.

Notă:

- Ventilatorul de racire continua sa mai functioneze o perioada dupa incheierea ciclului de preparare pentru a raci componentele cuptorului. Cand temperatura scade suficient, ventilatorul se opreste in mod automat.
- Pozitia selectorului de nivel putere microunde nu influenteaza functionarea in programul de preparare cu grill.

Microunde + grill

Utilizati aceasta functie pentru a gati lasagna, pui, cartofi copti.



1. Rotiti selectorul de functii pe pozitia microunde + grill.
2. Selectati nivelul dorit de putere pentru microunde.
3. Cu ajutorul tastelor "+" si "-" selectati indicatorul timp de functionare.
4. Apasati tasta pornire
5. Numerele lumineaza intermitent. Cu ajutorul tastelor "+" si "-" reglati timpul dorit.
6. Apasati tasta pornire. Procesul de gatit incepe.
7. La sfârșitul procesului de gătire, veți auzi un semnal sonor, iar afișajul va arăta cuvântul: "End". Apăsati tasta Oprire sau deschide ușa.

Notă: Ventilatorul de racire continua sa mai functioneze o perioada dupa incheierea ciclului de preparare pentru a raci componentele cuptorului. Cand temperatura scade suficient, ventilatorul se opreste in mod automat.

Cand cuptorul functioneaza...

Intreruperea unui program in derulare

Puteti opri un program de preparare in derulare in orice moment prin apasarea o data tastei de oprire sau prin deschiderea usii cuptorului cu microunde.

In ambele cazuri:

- **Emisia de microunde este oprita imediat.**
- **Grill-ul este dezactivat dar este in continuare foarte fierbinte. Pericol de arsuri!**
- Timerul se opreste in mod automat, indicand timpul de operare ramas.

Daca doriti, in acest moment puteti sa:

1. intoarceti sau sa amestecati mancarea pentru o preparare uniforma
2. modificati parametrii de preparare.

Pentru a reporni operatia de gatit inchideti usa si apasati tasta pornire.

Modificarea parametrilor

Parametrii de functionare pot fi modificati atunci cand operatia de preparare este intrerupta, prin simpla actionare a selectorului sau tastei corespunzatoare la o noua valoare:

- functia (cu selectorul de functii)
- putere (cu selectorul de nivel putere microunde)

Anularea unui program de gatit



Daca doriti sa anulati un program apasati de 2 ori tasta oprire.

Sfarsitul unui ciclu de gatit

La sfarsitul unui ciclu de gatit cuptorul emite un semnal acustic si pe afisaj apare mesajul « End » = Sfarsit.

RO Decongelarea

Pentru decongelarea alimentelor trebuie sa selectati functia microunde pe unul dintre urmatoarele nivele :

Pozitie	Nivel putere	Putere
	Decongelare / Pastrare cald	150 W
	Decongelare	300 W

Tablelul de mai jos arata diferitii timpi de decongelare si de mentinere (pentru a se asigura o distributie uniforma a temperaturii in interiorul alimentelor) pentru diferite tipuri si greutati de alimente si totodata cateva recomandari.

Aliment	Greutate (g)	Timp decongelare (min)	Timp mentinere (min)	Recomandari
Portii de carne, vitel, vita, porc	100	2-3	5-10	Intoarceti o data
	200	4-5	5-10	Intoarceti o data
	500	10-12	10-15	Intoarceti de doua ori
	1000	21-23	20-30	Intoarceti de doua ori
	1500	32-34	20-30	Intoarceti de doua ori
	2000	43-45	25-35	Intoarceti de trei ori
Gulas	500	8 -10	10-15	Intoarceti de doua ori
	1000	17-19	20-30	Intoarceti de trei ori
Carne tocata	100	2-4	10-15	Intoarceti de doua ori
	500	10-14	20-30	Intoarceti de trei ori
Carnati	200	4-6	10-15	Intoarceti o data
	500	9-12	15-20	Intoarceti de doua ori
Pasare (portii)	250	5-6	5-10	Intoarceti o data
Pui	1000	20-24	20-30	Intoarceti de doua ori
Pouarde	2500	38-42	25-35	Intoarceti de trei ori
File de peste	200	4-5	5-10	Intoarceti o data
Pastrav	250	5-6	5-10	Intoarceti o data
Creveti	100	2-3	5-10	Intoarceti o data
	500	8-11	15-20	Intoarceti de doua ori
Fructe	200	4-5	5-10	Intoarceti o data
	300	8-9	5-10	Intoarceti o data
	500	11-14	10-20	Intoarceti de doua ori
Paine	200	4-5	5-10	Intoarceti o data
	500	10-12	10-15	Intoarceti o data
	800	15-17	10-20	Intoarceti de doua ori
Unt	250	8-10	10-15	
Branza grasa	250	6-8	10-15	
Frisca, smantana	250	7-8	10-15	

Decongelarea

Instructiuni generale pentru decongelare

1. Cand decongelati, utilizati doar vasele potrivite pentru a fi utilizata in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).
2. Functia de decongelare dupa greutate si tabelul se refera la alimente crude.
3. Timpul de decongelare depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Atunci cand congelati alimente ganditi-va si la procesul de decongelare.
4. Distribuiti alimentele cat mai uniform in interiorul cuptorului. Partea cea mai groasa a pestelui sau a pulpelor de pui trebuie asezata spre exterior. Puteti proteja cele mai delicate parti ale alimentelor cu folii din aluminiu. Important: folia din aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu cavitatea interioara a cuptorului pentru ca pot sa apara arcuri electrice.
5. Portiile mai groase trebuie intoarse de mai multe ori.
6. Distribuiti cat mai uniform alimentele pentru ca portiile inguste si subtiri se decongeleaza mai repede decat cele groase si late.
7. Alimentele grase ca untul, branza grasa si smantana nu trebuie sa fie complet decongelate. Daca sunt tinute la temperatura camerei vor fi gata pentru a fi servite in cateva minute. Smantana/frisca congelata trebuie amestecata inainte de a fi utilizata.
8. Asezati bucatile de pasare intr-o farfurie adanca astfel incat zeama sa poata fi colectata mai usor.
9. Painea trebuie infasurata intr-un servet pentru a nu se usca.
10. Întoarceți alimentele la intervale regulate.
11. Scoateti alimentele congelate din ambalaj si nu uitati sa scoateti orice cleme metalice sau alte materiale metalice de impachetat. Pentru recipientele utilizate pentru a congela alimente si care pot fi utilizate deasemenea pentru a gati in ele, tot ce trebuie sa faceti este sa scoateti capacul. Pentru celalalte cazuri trebuie sa puneti alimentele ce urmeaza a fi decongelate in recipiente potrivite pentru cuptorul cu microunde.
12. Lichidul rezultat din decongelare trebuie indepartat. In niciun caz acesta nu trebuie sa intre in contact cu alte alimente.
13. Nu uitati ca utilizand functia decongelare trebuie sa mai asteptati un timp pentru ca alimentele sa se decongeleze complet.

Avertizare! Cititi paragraful “ Sfaturi pentru utilizarea in siguranta” inainte de a gati utilizand microundele.

Respectati urmatoarele recomandari cand utilizati functia microunde:

- Inainte de a incalzi sau prepara alimente cu coaja sau piele (exemplu: mere, rosii, cartofi, carnati, etc) intepati-le in mai multe locuri pentru a nu exploda. Crestati alimentele inainte de a le prepara.
- Inainte de a utiliza un vas sau recipient asigurati-va ca poate fi folosit in cuptoare cu microunde (vezi paragraful tipuri de vase rezistente in cuptorul cu microunde).
- Cand preparati alimente cu grad mic de umezeala (decongelare paine, preparare floricele, etc.) gradul de evaporare este foarte mare. Cuptorul lucreaza ca si cand ar fi gol si alimentele se pot arde. In aceasta situatie atat cuptorul cat si vasul in care se prepara pot fi deteriorate. De aceea trebuie setat un timp cat mai corect si procesul trebuie supravegheat.
- Nu este posibila incalzirea unei cantitati mari de ulei (prajire) in cuptorul cu microunde.
- Scoateti alimentele semipreparate din ambalajele lor pentru ca acestea nu sunt totdeauna rezistente la caldura. Respectati indicatiile producatorului alimentului.
- Daca aveti mai multe recipiente ca de exemplu cesti, asezati-le uniform pe platoul rotativ.
- Nu inchideti pungile din plastic cu cleme metalice; utilizati cleme din plastic. Gauriti pungile in mai multe locuri pentru ca aburul sa poata iesi usor.
- Cand incalziti sau preparati alimente verificati ca acestea **sa atinga o temperatura de minim 70°C.**
- In timp ce gatiti este posibil ca pe usa cuptorului sa se formeze condens care sa inceapa sa picure. Aceasta situatie este normala si este cu atat mai evidenta daca temperatura in camera in care este utilizat cuptorul este scazuta. Functionarea in siguranta a cuptorului nu este afectata de

acest fenomen. Dupa ce ati terminat de gatit stergeti apa provenita din condens.

- Cand incalziti lichide, utilizati recipiente cu deschidere mare astfel incat aburul sa poata fi usor evacuat.

Preparati alimentele conform acestor instructiuni si respectati timpii de gatit si nivelele de putere indicate in tabel.

Retineti ca aceste valori sunt orientative si pot varia in functie de starea initiala a alimentelor, temperatura, umezeala, tipul de aliment. Va sfatuim sa reglati timpii si nivelul de putere in functie de fiecare situatie. In functie de caracteristicile alimentelor poate fi necesar sa cresteti sau sa scurtati timpii de preparare sau sa cresteti sau micorati nivelul de putere.

Prepararea cu microunde

1. Cu cat cantitatea de alimente este mai mare cu atat perioada de preparare este mai mare. Retineti ca:
 - La cantitate dubla timpul de preparare este dublu
 - La cantitate injumatatita se injumatateste si timpul de preparare
2. Cu cat temperatura este mai scazuta cu atat timpul de preparare este mai lung.
3. Alimentele ce contin mai multa apa se incalzesc mult mai repede.
4. Prepararea va fi mai uniforma daca alimentele sunt distribuite uniform pe platoul rotativ. Daca asezati alimentele mai dense in partea exterioara a platoului rotativ si alimentele mai putin dense in centrul platoului rotativ puteti incalzi tipuri diferite de alimente in acelasi timp.
5. Puteti deschide usa cuptorului in orice moment. Cand faceti acest lucru functionarea este oprita in mod automat. Cuptorul va functiona din nou dupa inchiderea usii si apasarea tastei pornire.
6. Alimentele acoperite necesita un timp mai scurt de preparare si-si pastreaza mai bine caracteristicile. Capacele utilizate trebuie sa permita trecerea microundelor si trebuie sa aiba mici orificii pentru a permite aburului sa iasa.

Prepararea cu microunde

Tabel si sugestii – preparare legume

Aliment	Cantitate (g)	Adaugare lichid	Putere (Watt)	Timp (min.)	Timp mentinere (min.)	Instructiuni
Conopida	500	100 ml	750	9-11	2-3	Impartita in bucati
Broccoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Taiat in felii
Ciuperci	250	25 ml	750	6-8	2-3	Intoarse o data, acoperite
Mazare & morcovi,	300	100 ml	750	7-9	2-3	Taiati in cuburi sau felii. Acoperiti. Intoarse o data
Morcovi congelati	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Cartofi	250	25 ml	750	5-7	2-3	Curatati de coaja, taiati in bucati egale. acoperiti, Intorsi o data
Ardei	250	25 ml	750	5-7	2-3	Taiati in bucati sau felii. Acoperiti. Intorsi o data
Praz	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Varza de Brussel congelata	300	50 ml	750	6-8	2-3	Acoperita. Intoarsa o data
Varza murata	250	25 ml	750	8-10	2-3	Acoperita. Intoarsa o data

Tabel si sugestii – preparare peste

Aliment	Cantitate (g)	Adaugare lichid	Putere (Watt)	Timp (min.)	Timp mentinere (min.)
File de peste	500	550	10-12	3	Preparat acoperit. Intors la jumatatea timpului de preparare
Peste intreg	800	750	2-3	2-3	Preparat acoperit. Intors la jumatatea timpului de preparare.
		300	7-9		

Pentru a obtine rezultate bune cu grill-ul utilizati gratarul livrat impreuna cu cuptorul.

Asezati gratarul astfel incat sa nu vina in contact cu suprafetele metalice ale cuptorului pentru ca in caz contrar exista pericolul aparitiei fenomenului de arc electric care poate deteriora cuptorul.

ASPECTE IMPORTANTE:

1. Cand grill-ul este utilizat pentru prima data va genera ceva fum si miros datorita uleiului utilizat in procesul de fabricatie.
2. Usa cuptorului cu microunde devine foarte fierbinte cand functioneaza grill-ul. Tineti copiii la distanta.
3. Cind grill-ul functioneaza, peretii interiori ai cavitatii cuptorului si gratarul devin fierbinti. Utilizati manusi pentru cuptor.
4. Daca utilizati grill-ul o perioada mai mare de timp, este normal daca observati ca rezistenta se opreste temporar fiind actionata de un termostat de siguranta.
5. Important! Daca doriti sa preparati la grill in recipiente verificati ca acestea sa fie rezistente la temperatura inalta (300°C); vasele din plastic nu sunt potrivite pentru a fi utilizate.
6. Cand preparati la grill este posibil ca stropi de grasime sa ajunga pe rezistenta si sa fie arse. Este normal si nu inseamna ca este o defectiune.
7. Dupa ce ati terminat de gatit curatati bine interiorul si accesoriile pentru ca resturile de mancare sa nu devina ulterior greu de indepartat.

Prepararea cu grill

Tabel si sugestii – preparare cu grill

Peste	Cantitate (g)	Timp (min.)	Instructiuni
Peste			
Biban	800	18-24	Unsi cu unt. Intoarceti la jumatatea timpului de preparare si asezonati
Sardine/randunica de mare	6-8 bucati.	15-20	
Carne			
Carnati	6-8 bucati	22-26	Strapungeti cu o furculita; la jumatatea timpului, intoarceti
Hamburgeri congelati	3 bucati	18-20	Intoarceti de 2 – 3 ori
Coaste (approx. 3 cm grosime)	400	25-30	Stropite cu ulei, intoarse la jumatatea timpului de preparare
Altele			
Paine prajita	4 felii	1½-3	Supravegheati procesul, intoarceti
Sandwich prajit	2 bucati	5-10	Supravegheati procesul

Incalziti grillul inainte timp de 2 minute. Doar daca nu este indicat alt mod, utilizati gratarul metalic. Asezati gratarul pe o farfurie astfel incat apa si grasimea sa poata fi colectata.

Timpii din tabel sunt orientativi si pot varia in functie de compozitia si cantitatea preparatului, ca si de rezultatul pe care doriti sa-l obtineti. Pestele si carnea vor avea un gust foarte bun daca, inainte de a le prepara la grill, le ungeti cu ulei, condimente si ierburi si le lasati la marinat cateva ore. Adaugati sare dupa ce le-ati preparat.

Carnatii nu vor exploda daca ii impungeti cu o furculita inainte de preparare.

La jumatatea timpului de preparare la grill, verificati care este starea alimentelor si, daca este necesar intoarceti pe partea cealalta.

Prepararea la grill este in mod deosebit potrivita pentru prepararea portiilor subtiri de carne si peste. Portiile subtiri de carne trebuie intoarse numai o data, insa cele mai groase trebuie intoarse de mai multe ori.

Tabel si sugestii – Prepararea cu microunde + grill

Aceasta functie este ideala pentru a prepara repede si in acelasi timp pentru a rumeni alimentele. Mai mult, puteti gati si rumeni alimente

cu topping de branza. Functia microunde si cea grill functioneaza simultan. Microundele gatesc in timp ce grill-ul rumeneste.

Aliment	Cantitate (g)	Tip vesela	Putere (Watt)	Timp (min.)	Timp mentinere (min.)
Paste cu branza deasupra	500	Vas putin inalt	300	12-17	3-5
Cartofi cu branza deasupra	800	Vas putin inalt	550	20-22	3-5
Lasagna	approx. 800	Vas putin inalt	550	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Vas putin inalt	300	18-20	3-5
2 pulpe de pui proaspete (la grill)	200 fiecare	Vas putin inalt	300	10-15	3-5
Pui	approx. 1000	Vas putin inalt si larg	300	35-40	3-5
Supa cu ceapa si branza	2 cesti x 200 g	Boluri de supa	300	2-4	3-5

Inainte de a utiliza un recipient in cuptor asigurati-va ca este potrivit pentru functia pentru care il folositi. In acest caz recipientul trebuie sa fie potrivit atat pentru microunde cat si pentru grill (vezi paragraful cu tipul de vesela).

Retineti ca aceste valori sunt orientative si pot varia in functie de starea initiala a alimentelor, temperatura, umezeala, tipul de aliment.

Daca timpul reglat nu este suficient pentru a rumeni bine alimentele, continuati prepararea cu programul de grill timp de inca 5-10 minute.

Respectati timpii de mentinere si nu uitati sa intoarceti bucatile de carne.

Utilizati platoul rotativ pentru preparare cu exceptia cazurilor in care este indicat contrar.

Valorile din tabel sunt valabile pentru cavitatarea cuptorului rece (nu este necesara pre-incalzirea cuptorului).

Ce fel de recipiente pot fi utilizate?

Funcția microunde

Pentru funcția microunde nu uitați că microundele sunt reflectate de suprafețele metalice. Sticla, portelanul, lutul, plasticul și hârtia permit microundelor să treacă prin ele.

Din acest motiv, **recipientele din metal sau cu inserții metalice (chiar și decorative) nu pot fi utilizate în cuptorul cu microunde.**

Materialele ideale a fi utilizate în cuptorul cu microunde sunt sticla, portelanul, lutul sau plastic rezistent la temperatură. Recipientele din sticla sau portelan subtire trebuie utilizate pentru perioade scurte și doar pentru a încălzi alimentele sau lichidele.

Alimentele fierbinti transmit din căldură către recipientele în care sunt preparate, acestea devenind la rândul lor fierbinti. De aceea trebuie să purtați **manusi pentru cuptor!**

Cum se testează recipientele pe care doriți să le utilizați

Introduceți în cuptor recipientele pe care doriți să le utilizați, timp de 20 secunde la putere maximă. După această perioadă dacă recipientele sunt reci sau doar puțin calde, puteți utiliza recipientul respectiv. Dacă dintr-o dată se încălzesc tare sau dau naștere la arcuri electrice, nu sunt potrivite pentru cuptorul cu microunde.

Funcția Grill

În cazul funcției grill recipientele utilizate trebuie să reziste la o temperatură de cel puțin 300°C. Recipientele din plastic nu sunt potrivite pentru a fi utilizate pentru funcția grill.

Funcția microunde + grill

Pentru această funcție recipientele trebuie să îndeplinească cumulativ condițiile pentru funcția microunde respectiv grill.

Recipientele și foliile din aluminiu

Alimentele semi-preparate în recipiente sau folii de aluminiu pot fi introduse în cuptor dacă sunt respectate următoarele aspecte:

- Respectați recomandările producătorului alimentelor, recomandări tiparite pe ambalaj
- Recipientele din aluminiu nu trebuie să aibă o înălțime mai mare de 3 cm sau să vină în contact cu pereții încălziți ai cuptorului (**între recipient și pereți trebuie să fie o distanță de minim 3 cm**). Orice capac din aluminiu trebuie scos.
- Așezați recipientul din aluminiu pe platoul rotativ. Dacă utilizați grătarul metalic, așezați recipientul din aluminiu pe o farfurie din portelan. **Nu așezați recipientul din aluminiu direct pe grătarul metalic.**
- Perioada de gătit va fi mai lungă pentru că microundele pătrund în aliment doar prin partea superioară. Dacă aveți nelămuriri este mai bine să utilizați doar recipiente potrivite pentru cuptoare cu microunde.
- Folia de aluminiu poate fi utilizată pentru a reflecta microundele în timpul procesului de decongelare. Alimentele delicate ca pasările și carnea tocată pot fi protejate înfășurând extremitățile /marginile acestora cu folii de aluminiu.
- **Important:** folia de aluminiu nu trebuie să vină în contact cu pereții încălziți ai cuptorului pentru că există pericolul generării de arcuri electrice.

Capace

Vă recomandăm să utilizați capace din sticla sau plastic pentru ca:

1. Acestea vor opri evaporarea excesivă (mai ales în cazul în care perioada de gătit este mai lungă);
2. Perioada de gătit este scurtată;
3. Alimentele nu se usucă;
4. Aromele sunt conservate.

Capacele trebuie să fie prevăzute cu orificii astfel încât în interiorul recipientului să nu se dezvolte presiune. Pungile din plastic trebuie să fie deschise. Biberoanele și borcanele cu mâncare pentru copii sau recipientele similare trebuie să fie încălzite fără tetină, capac, în caz contrar pot exploda.

Ce fel de recipiente pot fi utilizate?

Tabel cu recipiente potrivite pentru cuptoarele cu microunde

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Funcție Tip de recipient	Microunde		Grill	Microunde + Grill
	Decongelare / incalzire	Preparare		
Sticla si portelan 1) Utilizabile in bucatarie, fara a fi rezistente la flacara, pot fi spalate in masina de spalat vase	da	da	nu	nu
Portelan smaltuit Sticla si portelan rezistente la flacara	da	da	da	da
Portelan, ceramica 2) Smaltuit sau nesmaltuit fara decoratiuni metalice	da	da	nu	nu
Recipiente din lut 2) Smaltuite Nesmaltuite	da nu	da nu	no nu	nu nu
Recipiente din plastic 2) Rezistente la temp. de max 100°C Rezistente la temp. de max 250°C	da da	nu da	nu nu	nu nu
Folii din plastic 3) Folie din plastic pentru mancare Celofan	nu da	nu da	nu nu	nu nu
Hartie, carton, pergament 4)	da	nu	nu	nu
Metal Folie din aluminiu Ambalaj din aluminiu 5) Accesorii	da nu da	nu da da	da da da	nu da da

1. Fara insertii din argint sau aur; fara capac din cristal.
2. Respectati indicatiile producatorului!
3. Nu utilizati cleme metalice pentru a inchide pungile. Efectuati orificii in pungi. Utilizati

foliile din plastic doar pentru a acoperi alimentele.

4. Nu utilizati farfurii din hartie.
5. Doar recipiente din aluminiu putin adanci fara capac. Aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu peretii incintei cuptorului.

Curatarea si intretinerea cuptorului

Curatarea regulata este singura operatie de intretinere necesara.

Avertizare! Cuptorul cu microunde trebuie curatat in mod regulat, toate resturile de mancare trebuie sa fie inlaturate dupa fiecare utilizare. Daca cuptorul nu este mentinut curat, suprafetele sale se pot deteriora, reducandu-se durata de viata a cuptorului si de asemenea pot sa apara situatii periculoase.

Avertizare! Curatarea trebuie efectuata doar dupa ce cuptorul a fost deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrica. Trageti stecherul din priza sau deconectati intrerupatorul de pe circuitul de alimentare inainte de orice operatie de intretinere.

Nu utilizati produse corozive sau abrazive, bureti din sarma care pot zgaria suprafetele sau obiecte ascutite pentru ca pot da nastere la pete.

Nu utilizati aparate de curatare cu jet de abur, apa sau aer.

Suprafata frontala

In mod normal trebuie doar sa curatati cuptorul cu o laveta putin umezita. Daca este foarte murdar adaugati cateva picaturi de lichid de vase in apa cu care umeziti laveta. Dupa ce ati sters cu laveta umezita stergeti foarte bine cu o laveta uscata pana cand nu mai raman urme de apa.

Indepartati imediat resturile de calcar, grasimi, amidon sau ou. Sub aceste resturi materialul poate coroda.

Nu permiteti niciunui strop de apa sa intre in cuptor.

Interiorul cuptorului

Dupa fiecare utilizare, curatati peretii interiori ai cuptorului cu o carpa umezita, acesta fiind cel mai usor mod de a indeparta improscarile din timpul operatiei de preparare a mancarii sau a resturilor de mancare care s-au lipit pe interior.

Pentru indepartarea resturilor greu de indepartat, utilizati un produs de curatare necoroziv. **Nu utilizati spray-uri pentru cuptor sau alte produse de curatare corozive sau abrazive.**

Mentineti in permanenta foarte curate usa si rama frontala pe care se inchide usa pentru a asigura o inchidere perfecta a usii.

Asigurati-va ca apa nu patrunde in orificiile de aerisire ale cuptorului.

Scoateti in mod regulat platoul rotativ, inelul si suportul acestuia si curatati baza incintei, in special dupa reversari de lichide.

Nu utilizati cuptorul fara ca platoul rotativ, inelul si suportul acestuia sa fie montate la locul lor.

Daca incinta cuptorului este foarte murdara, introduceti un pahar cu apa pe platoul rotativ si porniti cuptorul pe functia microunde la putere maxima timp de 2-3 minute. Aburul produs va inmuia murdaria care va fi mai usor de curatat cu ajutorul unei lavete moi.

Mirosurile neplacute (de exemplu dupa ce preparati peste) pot fi usor eliminate. Adaugati cateva picaturi de suc de lamaie sau de otet intr-o ceasca cu apa. Puneti o linguta cu cafea in ceasca pentru a evita ca apa sa fiarba. Incalziti apa timp de 2-3 minute la putere maxima pe functia microunde.

Tavanul incintei cuptorului

Daca tavanul incintei cuptorului este murdar, rezistenta grill-ului poate fi coborata pentru a facilita curatarea acestei zone.

Pentru a evita pericolul de arsuri, asteptati ca grill-ul sa se raceasca inainte de a-l cobori.

Procedati astfel:

1. Rotiti suportul grill-ului cu 90° (1).
2. Coborati usor grill-ul (2). **Nu utilizati forta pentru ca puteti deteriora grill-ul.**
3. Dupa curatarea tavanului asezati grill-ul la loc (2) urmarind aceleasi operatii in sens invers.

Capacul protector din mica (3) de pe tavanul cuptorului trebuie mentinut in permanenta curat. Orice resturi de mancare colectate pe acest capac pot cauza deteriorari sau scantei.

Nu utilizati produse abrazive sau obiecte ascutite.

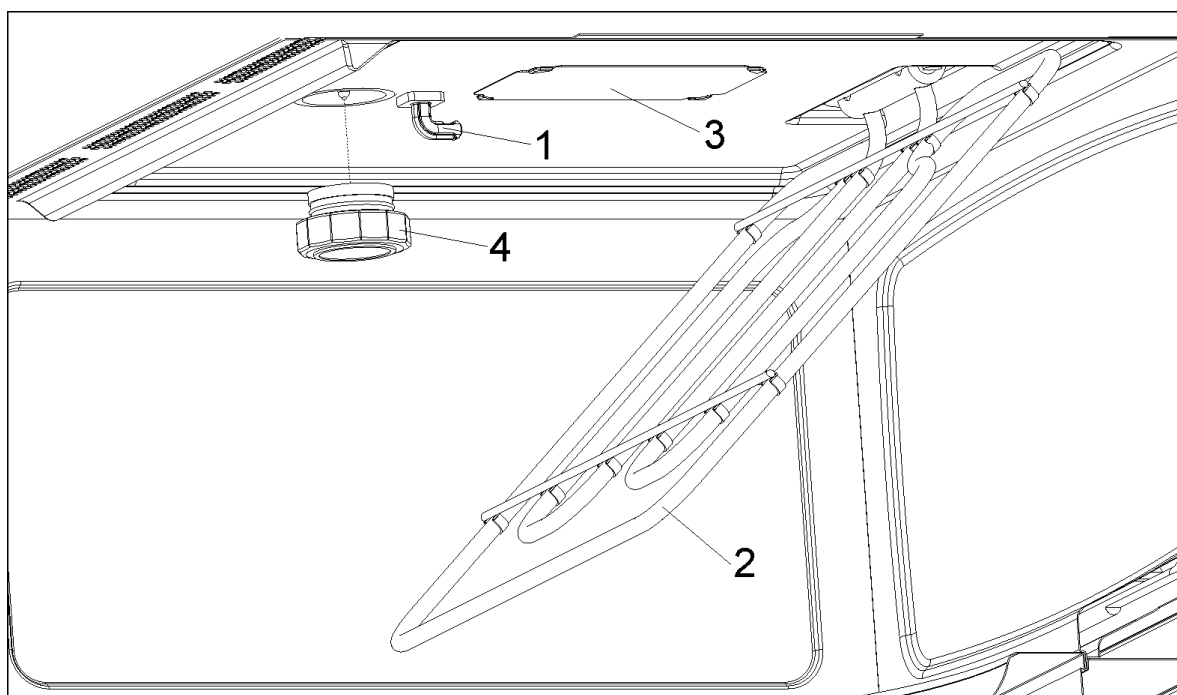
Pentru a evita orice riscuri, nu scoateti acest capac din mica.

Capacul protector al becului este positionat pe tavanul cuptorului si poate fi scos cu usurinta pentru a fi curatat. Trebuie doar sa-l desurubati, sa-l curatati cu apa si lichid de vase si apoi sa-l insurubati la loc.

Accesorii

Curatati accesoriile dupa fiecare utilizare. Daca sunt foarte murdare, mai intii inmuati-le apoi utilizati o perie si un burete. Accesoriile pot fi spalate si in masina de spalat vase.

Asigurati-va ca platoul rotativ, inelul si suportul acestuia sunt totdeauna curate. Nu porniti cuptorul decat dupa ce ati montat la locul lor platoul rotativ, inelul si suportul acestuia.



Ce trebuie sa fac daca cuptorul nu functioneaza?

AVERTIZARE! Orice fel de reparatie trebuie efectuata doar de personal specializat al centrelor de service autorizate de Franke.

Orice reparatie efectuata de personal neautorizat este periculos.

Nu este necesara contactarea centrului de service autorizat pentru a rezolva urmatoarele situatii:

- **Afisajul nu indica nimic! Verificati daca:**
 - Afisarea timpului nu a fost oprita (vezi paragraful "Setari de baza")
- **Nu se intampla nimic cand apas tástele! Verificati daca:**
 - Stecherul este bine introdus in priza
 - Sursa de alimentare cu energie electrica functioneaza
 - Usa cuptorului este complet inchisa. Cand usa se inchide trebuie sa se auda un click.
 - Nu exista vreun corp strain intre usa si cavitatea cuptorului.
- **Cand functioneaza cuptorul se aud niste zgomote ciudate. Verificati daca:**
 - Exista arcuri electrice in interiorul cuptorului cauzate de obiecte metalice (vezi paragraful "Ce fel de recipiente pot fi utilizate?")
 - Recipientele ating peretii interiori ai cuptorului.
 - Ati uitat vreun tacam in interiorul cuptorului.
- **Alimentele nu se incalzesc sau se incalzesc foarte greu! Verificati daca:**
 - Ati folosit din greseala recipiente din metal.
 - Ati selectat corect timpul de preparare si nivelul de putere.
 - Mancarea introdusa este in cantitate mai mare sau este mai rece decat de obicei.
- **Mancarea este prea fierbinte, uscata sau arsa!**
 - Verificati daca ati selectat corect timpul si nivelul de putere.

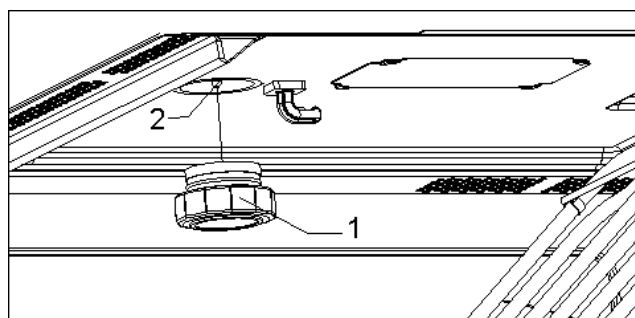
- **Se aud niste zgomote dupa terminarea ciclului de preparare!**
 - Nu este o problema; ventilatorul de racire continua sa mai functioneze o perioada dupa incheierea ciclului de preparare pentru a raci componentele cuptorului. Cand temperatura scade suficient, ventilatorul se opreste in mod automat.
- **Cuptorul porneste insa becul nu se aprinde!**
 - Daca toate functiile lucreaza corect probabil ca becul s-a ars. Puteti utiliza cuptorul pana cand inlocuiti becul

Inlocuirea becului cuptorului

Pentru a inlocui becul procedati astfel:

- Deconectati cuptorul de la sursa de alimentare cu energie electrica.
- Desurubati si scoateti capacul protector al becului (1)
- Scoateti becul halogen (2). **Avertizare! becul poate fi fierbinte.**
- Montati un bec similar 12V / 10W. **Avertizare! nu atingeti balonul becului cu degetele pentru ca il puteti deteriora.** Respectati indicatiile producatorului becului.
- Insurubati la loc capacul protector (1).

Conectati cuptorul la sursa de alimentare cu energie electrica.



Specificatii

- Tensiune AC..... 220-240 V / 50 Hz
- Putere necesara 3000 W
- Putere grill. 1250 W
- Putere microunde. 1000 W
- Frecventa microunde ... 2450 MHz
- Dimensiuni exterioare (L×I×A) 595 × 455 × 542 mm
- Dimensiuni interioare (L×I×A). 420 × 210 × 390 mm
- Capacitate cuptor. 38 l
- Greutate 32 kg

Protectia mediului**Aruncarea ambalajului** 

Ambalajul acestui cuptor poarta marcajul "Punct Verde".

Aruncati toate materialele ambalajului ca de exemplu: carton, polistiren, plastic, in pubelele special destinate tipului de material. In acest fel va asigurati ca aceste materiale vor fi refolosite.

Eliminarea echipamentelor învechite

Conform 2012/19/EU referitoare la deseurile de echipamente electrice si electronice

Simbolul pe produs sau pe ambalajul sau semnifica faptul ca acest produs, in cazul in care nu-l mai utilizati, nu trebuie tratat ca un gunoi menajer. El trebuie transferat la centrele de colectare pentru reciclarea echipamentului electric si electronic. Asigurandu-va ca acest produs este reciclat in mod corect, ajutati la prevenirea unor eventuale consecinte negative asupra mediului si sanatatii umane, consecinte care ar putea avea loc in cazul nereciclarii acestui produs. Pentru detalii referitoare la reciclarea acestui produs, contactati autoritatile locale sau magazinul de unde l-ati cumparat.

Instructiuni pentru instalare

Inainte de instalare

Verificati ca valoarea tensiunii indicata pe eticheta cu date tehnice a cuptorului sa fie identica cu cea a sursei de alimentare pe care o utilizati.

Deschideti usa cuptorului, **scoateti toate accesoriile** si indepartati toate materiale utilizate pentru ambalare.

Nu demontati capacul protector din mica de pe tavanul cuptorului! Aceasta piesa protejeaza generatorul de microunde sa nu fie deteriorat de grasime sau bucati din alimentele preparate.

Avertizare! Suprafata frontala a cuptorului poate fi protejata de o pelicula protectoare. Inainte de a utiliza cuptorul pentru prima oara, indepartati cu grija aceasta pelicula, incepind cu partea interioara.

Asigurati-va ca produsul nu este deteriorat. Verificati ca usa cuptorului se inchide corect si ca interiorul usii si partea interioara frontala nu sunt deteriorate. Daca descoperiti orice fel de deteriorare anuntati Centrul de Service.

NU UTILIZATI CUPTORUL daca cablul electric de alimentare sau stecherul sunt deteriorate, daca cuptorul nu functioneaza corect sau daca a fost deteriorat sau lovit. Contactati Centrul de Service.

Asezati cuptorul pe o suprafata plata si stabila. Cuptorul nu trebuie pozitionat in apropierea unei surse de caldura, in apropierea radioului sau televizorului.

In timpul instalarii asigurati-va ca, in spatele cuptorului, cablul electric nu intra in contact cu zone umede sau cu obiecte cu margini ascutite. Temperaturile inalte pot deteriora cablul electric.

Avertizare: dupa instalarea cuptorului stecherul trebuie sa fie usor accesibil.

Dupa instalare

Cuptorul este echipat cu un cablu electric cu stecher pentru curent monofazat.

Daca cuptorul este instalat direct la sursa de alimentare cu energie electrica, trebuie conectat prin intermediul unui intrerupator multipolar care trebuie sa aiba o distanta minima intre contacte de 3mm.

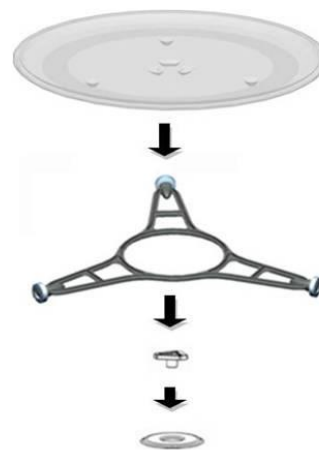
AVERTIZARE: cuptorul trebuie conectat la o sursa de alimentare prevazuta cu o impamintare eficienta.

Producatorul sau distribuitorii nu pot fi facuti responsabili pentru orice deteriorari sau vatamari de persoane, animale sau bunuri daca aceste instructiuni de instalare nu sunt respectate.

Cuptorul functioneaza doar daca usa este inchisa corect.

Dupa prima utilizare curatati interiorul cuptorului si accesoriile, respectand instructiunile de curatare din capitolul "**Curatarea si intretinerea cuptorului**".

Montati suportul platoului rotativ (1) in centrul cavitatii cuptorului, asezati inelul (2) si apoi platoul rotativ (3), asigurandu-va ca au intrat in orificiile special destinate. De cate ori utilizati cuptorul cu microunde, aceste accesorii trebuie sa fie in interior corect fixate. **Platoul rotativ se poate roti in ambele directii.**



In timpul instalarii, urmati instructiunile livrate separat.

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno Micro-ondas 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 Micro-ondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

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

Este manual de instruções também se encontra disponível em www.franke.com

Índice

Informações de segurança	62
As vantagens das microondas	68
Descrição do forno	69
Descrição das Funções	70
Regulações base	71
Acerto do relógio	71
Ocultar/Mostrar o Relógio	71
Bloqueio de segurança	72
Temporizador	72
Funções Básicas	73
Microondas	73
Grill	73
Microondas + Grill	74
Durante o funcionamento... ..	75
Interrupção de um cozinhado	75
Alteração dos parâmetros	75
Cancelar um cozinhado	75
Fim de um cozinhado	75
Descongelação	76
Cozinhar com microondas	78
Cozinhar com grelhador	80
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	82
Função microondas	82
Função grelhador	82
Função microondas + grelhador	82
Recipientes e películas de alumínio	82
Tampas	82
Limpeza e manutenção do forno	84
O que fazer em caso de falha de funcionamento?	86
Substituição da Lâmpada	86
Características técnicas	87
Especificações	87
Proteção Ambiental	87
Indicações de segurança	88
Antes da instalação	88
Após a instalação	88
Instalação	89



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

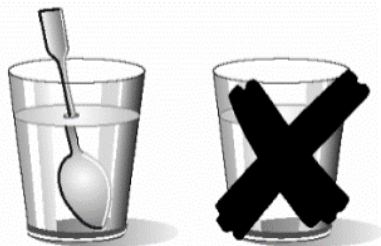
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se estas receberem supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de maneira segura e que percebam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- **AVISO:** Risco de queimaduras! Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos de idade devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente. As peças acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas.
- **AVISO:** quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.

Informações de segurança

SEGURANÇA GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas ou semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - turismo rural;
 - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes hoteleiros;
 - ambientes do tipo residencial com dormida e pequeno-almoço.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- **AVISO:** Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - 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 elétrico no interior do forno, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal no seu interior. O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições repentinas retardadas. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.



- **Cuidado ao aquecer líquidos!**

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente.

PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!

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

- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no microondas.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar 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.

Informações de segurança

- Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

INSTALAÇÃO

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- **ATENÇÃO!** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- **ATENÇÃO!** Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.

Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.
- **ADVERTÊNCIA!** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico. Consulte o capítulo "TROCA DA LÂMPADA DO FORNO".

SERVIÇO E REPARAÇÃO

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- **ADVERTÊNCIA!** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA!** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos. São necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Informações de segurança

Evite causar danos no forno e outras situações perigosas, procedendo conforme as indicações seguintes:

- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo com água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- A base e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.
- Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante a cozedura no microondas. Este requisito não é aplicável se o fabricante especificar lados e formato de recipientes metálicos adequados para cozinhar em 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 até 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.

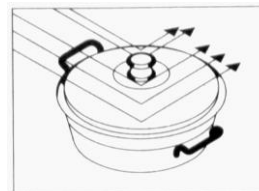
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

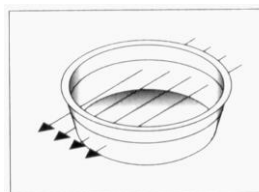
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

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

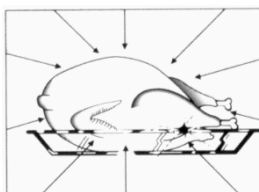
As microondas são reflectidas pelo metal...



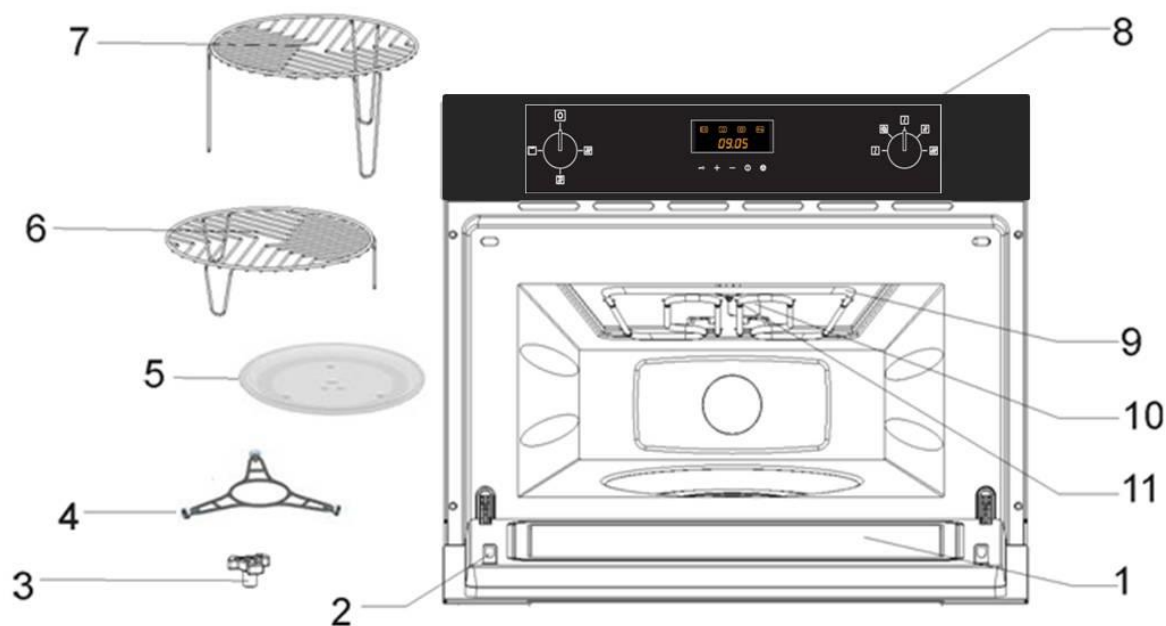
... atravessam o vidro e a porcelana...



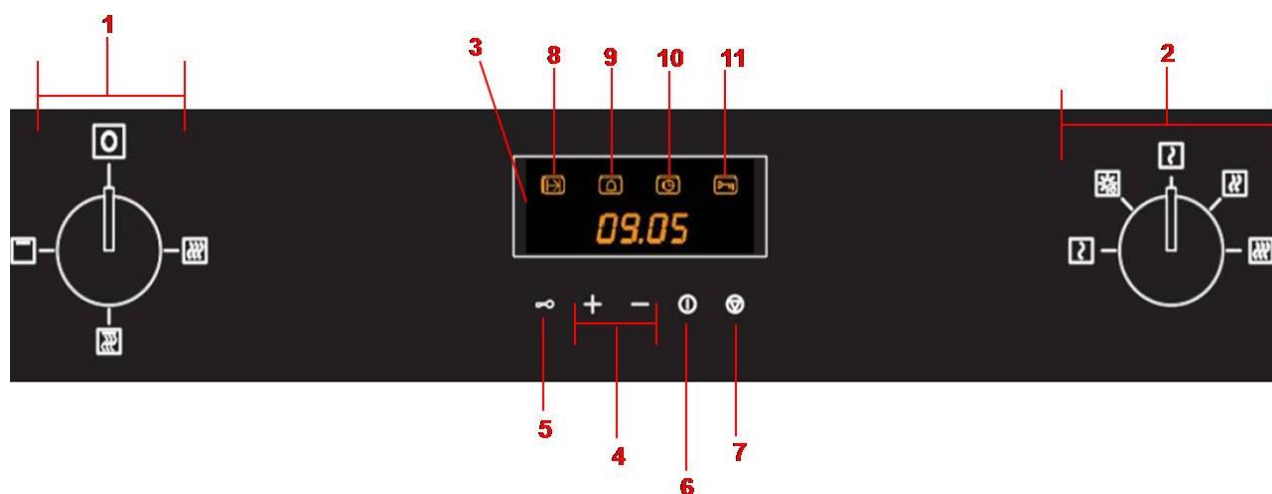
... e são absorvidos pelos alimentos.



Descrição do forno
















- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. – Vidro da porta | 7. – Grelha superior |
| 2. – Linguete | 8. – Painel de comandos |
| 3. – Acoplamento do motor | 9. – Grill |
| 4. – Aro rotativo | 10. – Tampa de mica |
| 5. – Prato rotativo | 11. – Lâmpada |
| 6. – Grelha inferior | |



- | | |
|---|---|
| 1. – Selector de funções | 7. – Tecla Stop |
| 2. – Selector de potência do microondas | 8. – Sinalizador de função Selecção do tempo |
| 3. – Mostrador | 9. – Sinalizador de função Temporizador |
| 4. – Teclas “+” e “-“ | 10. – Sinalizador de função Relógio |
| 5. – Bloqueio de segurança | 11. – Sinalizador de função Bloqueio de segurança |
| 6. – Tecla Start | |

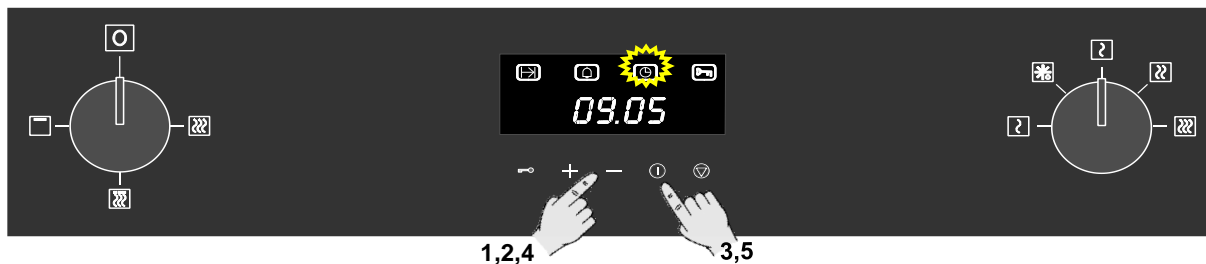
Descrição das Funções

Função	Potência Saída Microondas	Alimentos	
 Microondas	 150 W	Descongelação delicada e gradual de alimentos. Manter quente	
	 300 W	Cozinhar com pouco calor Descongelar rapidamente	
	 550 W	Amolecer manteiga. Alimento para bebé, p.ex. biberão.	
	 750 W	Preparar legumes e alimentos Preparar com cuidado e aquecer Aquecer e preparar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados	
	 1000 W	Prepara e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados	
 Microondas + Grill	 150 W	Gratinar tostas	
	 300 W	Grelhar aves e carne	
	 550 W	Cozinhar empadões e gratinados	
	 750 W	Utilizar com cuidado, para evitar queimar os alimentos.	
	 1000 W	Utilizar com cuidado, para evitar queimar os alimentos.	
 Grill	---	---	Grelhar alimentos

Regulações base

Acerto do relógio

Depois de o forno ter sido ligado à corrente ou após uma falha de energia, o relógio fica a piscar indicando que o valor da hora não é correcto. Para acertar o relógio proceda da seguinte forma:



1. Prima as teclas “+” e “-” até o sinalizador de função relógio começar a piscar. Prima a tecla Start até os algarismos das horas começarem a piscar. (Não é necessário em caso de ligação do aparelho à rede eléctrica ou após uma falha de corrente.)
2. Prima as teclas “+” e “-” até os números das horas começarem a piscar. (Selecione o símbolo do relógio até que este fique intermitente.)
3. Prima a tecla Start para confirmar.
4. Para ajustar os minutos prima as teclas “+” e “-” até os números dos minutos começarem a piscar.
5. Prima a tecla Start para confirmar os minutos.

Ocultar/Mostrar o Relógio

Se o relógio incomodar pode ocultá-lo:



1. Rode o selector de funções para a posição “0”.
2. Pressione simultaneamente as teclas “+” e “-” durante alguns segundos. O relógio ficará oculto.
3. Para exibir o relógio novamente, repita o procedimento descrito anteriormente.

Bloqueio de segurança



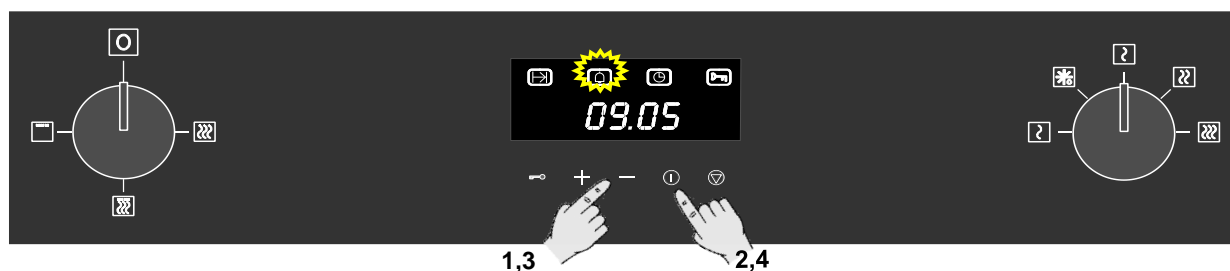
O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a utilização por parte de crianças).

1. Para bloquear mantenha a tecla bloqueio de segurança premida durante 3 segundos. No mostrador surge sinalizador de função bloqueio de segurança. Ao premir uma tecla, surge no mostrador a indicação **SAFE**. O

forno fica bloqueado, não sendo permitida qualquer operação.

2. Para desbloquear, prima novamente durante 3 segundos a tecla Bloqueio de segurança.

Temporizador



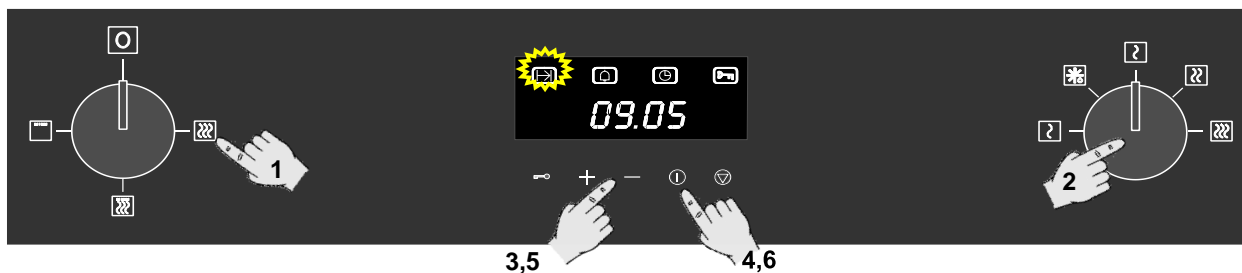
1. Com as teclas “+” e “-” seleccione o **sinalizador do temporizador** no mostrador.
2. Prima a tecla **Start**.
3. Os números piscam. Com as teclas “+” e “-” ajuste o tempo desejado.

4. Prima a tecla **Start**
5. Quando o tempo terminar, soará um sinal sonoro. Para desligar este sinal, pressione a tecla **Stop**.

Funções Básicas

Microondas

Utilizar esta função para cozinhar e aquecer legumes, batatas, arroz, peixe e carne.

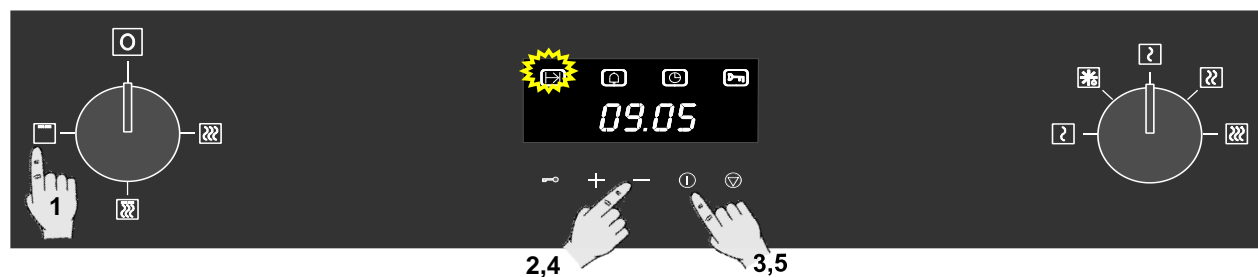


1. Rode o **selector de funções** para a posição microondas.
2. Rode o **selector de potência** do microondas a potência desejada (ver características técnicas).
3. Com as teclas “+” e “-” seleccione o sinalizador de função temporizador.
4. Prima a tecla **Start**
5. Os números piscam. Com as teclas “+” e “-” ajuste o tempo desejado.
6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.
7. No final do cozinhado, soará um sinal sonoro e no display irá aparecer a palavra “End”. Pressione a tecla Stop ou abra a porta.

Nota: O ventilador continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixa o suficiente, o ventilador desliga-se.

Grill

Utilizar esta função para gratinar a superfície dos alimentos.



1. Rode o **selector de funções** para a posição Grill.
2. Com as teclas “+” e “-” seleccione o sinalizador de função temporizador no mostrador.
3. Prima a tecla **Start**.
4. Os números piscam. Com as teclas “+” e “-” ajuste o tempo pretendido.
5. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.
6. No final do cozinhado, soará um sinal sonoro e no display irá aparecer a palavra “End”. Pressione a tecla Stop ou abra a porta.

Notas:

- A posição do seletor de microondas não afeta a operação.
- O ventilador continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixa o suficiente, o ventilador desliga-se.

Microondas + Grill

Utilizar esta função para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados.



1. Rode o **selector de funções** até à posição Microondas + Grill.
 2. Seleccione no **selector de potência** do microondas a potência desejada (ver características técnicas).
 3. Com as teclas “+” e “-” seleccione o sinalizador de função temporizador no mostrador.
 4. Prima a tecla **Start**.
 5. Os números piscam. Com as teclas “+” e “-” ajuste o tempo pretendido.
 6. Prima a tecla **Start**. O forno começa a funcionar.
 7. No final do cozinhado, soará um sinal sonoro e no display irá aparecer a palavra “End”. Pressione a tecla Stop ou abra a porta.
- Nota:** O ventilador continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixa o suficiente, o ventilador desliga-se.

Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando uma vez a tecla **Stop** ou abrindo a porta do forno.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de microondas.**
- O grelhador é desactivado mas **mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!**
- O temporizador pára e o **mostrador** indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.

Para retomar o processo, feche a porta e prima a tecla **Start**.

Alteração dos parâmetros

Os parâmetros de funcionamento

- tempo (com as teclas “+” e “-“)
- função (selector de funções)
- potência (selector de potência)

podem ser alterados durante o funcionamento ou quando o processo de cozinhado está interrompido.

Cancelar um cozinhado



Se pretender cancelar o processo de cozinhado, prima a tecla **Stop** duas vezes.

Fim de um cozinhado

No final do processo é emitido 1 sinal acústico e no mostrador aparece a indicação “**End**”.

Descongelação

Para a descongelação é recomendada a utilização da função Microondas em conjunto com um dos seguintes níveis de potência:

Posição	Nível de potência	Potência
	Descongelar/ Manter quente	150 W
	Descongelar	300 W

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.

Alimento	Peso (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedacos de carne, porco, vitela, vaca	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 2 x
	1000	21-23	20-30	Virar 2 x
	1500	32-34	20-30	Virar 2 x
	2000	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	500	8 -10	10-15	Virar 2 x
	1000	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Virar 1 x
	500	10-14	20-30	Virar 2 x
Salsicha	200	4-6	10-15	Virar 1 x
	500	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1000	20-24	20-30	Virar 2 x
	2500	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	200	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	500	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	300	8-9	5-10	Virar 1 x
	500	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 1 x
	800	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	250	8-10	10-15	
Requeijão	250	6-8	10-15	
Natas	250	7-8	10-15	

Descongelação

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 alimento no interior do forno o melhor possível. 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. Antes de utilizar natas ultra congeladas, mexa-as primeiro.
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. Virar os alimentos em intervalos regulares.
11. 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 para 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 é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Cozinhar com microondas

Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com microondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com microondas:

1. Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
2. Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
3. Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
4. Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
5. Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
6. **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
7. 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.
8. Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
9. Durante o cozinhado pode haver formação de **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 forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

10. Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair 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 do 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 que:
 - 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 forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla **START**.
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.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	100 ml	750	9-11	2-3	Dividir em flósculos
Brócolos	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cortar às rodelas
Cogumelos	250	25 ml	750	6-8	2-3	Tapar, virar 1 x
Ervilhas e cenouras	300	100 ml	750	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas. Tapar, virar 1 x
Cenouras congeladas	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Batatas	250	25 ml	750	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais. Tapar, virar 1 x
Páprica	250	25 ml	750	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas. Tapar, virar 1 x
Alho-porro	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	50 ml	750	6-8	2-3	Tapar, virar 1 x
Chucrute	250	25 ml	750	8-10	2-3	Tapar, virar 1 x

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	550	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

Cozinhar com grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

Posicione a grelha de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.

4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada	800	18-24	Barre ligeiramente com manteiga. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Sardinha/ruivo	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	Virar 2 a 3x
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie as tostas.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha. Coloque o trempe sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. Os tempos referidos são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente

depois de grelhar. As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo. O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os mais grossos várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a grelha.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Microondas + Grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar alimentos. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam simultaneamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Massa gratinada	500	Forma baixa	300	12-17	3-5
Batatas gratinadas	800	Forma baixa	550	20-22	3-5
Lasanha	aprox. 800	Forma baixa	550	15-20	3-5
Requeijão gratinado	aprox. 500	Forma baixa	300	18-20	3-5
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 200	Forma baixa	300	10-15	3-5
Aves	aprox. 1000	Recipiente baixo e largo	300	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200	Malgas de sopa	300	2-4	3-5

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!

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.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Tenha em atenção os tempos de repouso e vire os pedaços de aves.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria (não é necessário aquecer previamente).

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 painelas e a loiça 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.

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

Teste à loiça

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

Função grelhador

No caso da função grelhador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

Na função microondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

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 mínima de 3 cm**). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo 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.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

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

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

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 forno

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo ser reduzida a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa.**

Atenção! A limpeza deve ser efectuada com o forno desligado da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Superfície frontal

Basta limpar o forno com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois limpe o forno com um pano seco.

Nos fornos com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe no sentido horizontal sem exercer pressão sobre a superfície.

Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido, clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido porque assim é mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do forno sempre bem limpas de modo a assegurar um correcto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.

Regularmente retire o prato rotativo e o respectivo suporte e limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre o prato rotativo e ligue o forno microondas durante 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (por ex., depois de cozinhar peixe) podem ser facilmente eliminados. Coloque algumas gotas de sumo de limão ou vinagre numa chávena de água. Introduza uma colher de café na chávena para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos à potência máxima de microondas.

Limpeza e Manutenção do forno

Tecto do Forno

Se o tecto do forno estiver sujo, o grelhador pode ser baixado para facilitar a limpeza.

Aguarde até que o grelhador esteja frio antes de o baixar, para evitar o perigo de queimadura.

Proceda da seguinte forma:

1. Rode 90° o Suporte do Grelhador (1).
2. Baixe suavemente o Grelhador (2). **Não use força excessiva pois pode causar danos.**
3. Depois de limpar o tecto reponha o Grelhador (2) no seu sítio, repetindo o procedimento inverso.

A Tampa de Mica (3) localizada no tecto deve ser mantida sempre limpa. Os restos de alimentos acumulados na tampa de mica podem causar danos ou provocar faíscas.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objectos pontiagudos.

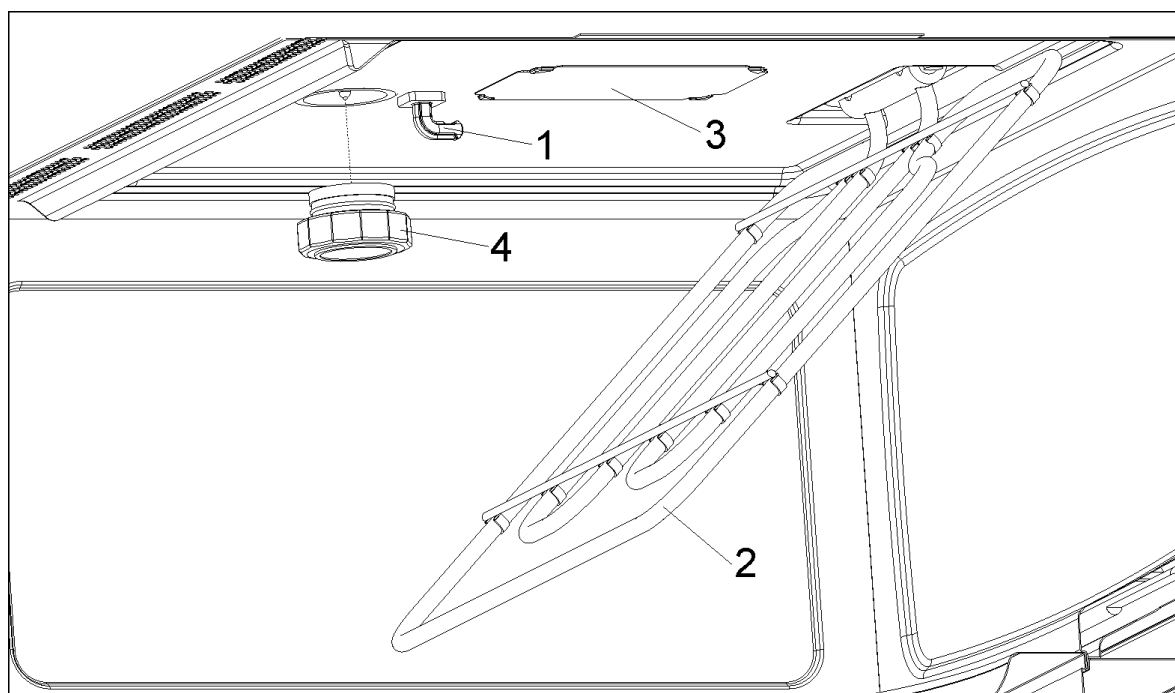
Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.

A Tampa de Vidro da Lâmpada (4) está localizada no tecto do forno e pode ser retirada facilmente para limpeza. Para isso desenrosque-a e limpe-a com água e detergente da loiça.

Acessórios

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 lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos. Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

As questões seguintes podem ser corrigidas sem contactar a Assistência Técnica.

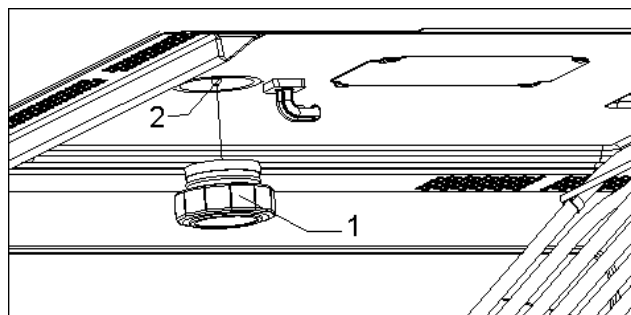
- **O mostrador está apagado! Verificar se:**
 - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas! Verificar se:**
 - O Bloqueio de Segurança está activo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona! Verificar se:**
 - A ficha está correctamente ligada à tomada.
 - O circuito de alimentação do forno está ligado.
 - A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.
 - Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.
- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos! Verificar se:**
 - Existem arcos eléctricos no interior do forno gerados por objectos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
 - A loiça entra em contacto com as paredes do forno.
 - Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente! Verificar se:**
 - Utilizou inadvertidamente loiça de metal.
 - Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
 - Colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado!** Verificar se seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado!** Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.
- **O forno funciona mas iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o forno da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desenrosque e remova a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Remova a lâmpada de halogéneo (2). **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo de 12V / 10W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada directamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Enrosque a tampa de vidro da lâmpada (1).
- Volte a ligar o forno à alimentação eléctrica.



Características técnicas

Especificações

- Tensão AC (ver placa de características)
- Potência requerida 3300 W
- Potência do grelhador 1500 W
- Potência de saída microondas 1000 W
- Frequência de microondas... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP) 595 × 455 × 472 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno..... 38 l
- Peso..... 32 kg

Proteção 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 os contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalagem.

Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2012/19/EU 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.

Antes da instalação

Verificar que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a porta e **retire todos os acessórios** e o material de embalagem.

Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos causem danos ao gerador de microondas.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de protecção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Certifique-se de que o forno não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha correctamente e se o interior da porta e a frente da cavidade não estão danificadas. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funciona correctamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável. O forno não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou a traseira do forno, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Atenção: após a instalação do forno é necessário assegurar o acesso à ficha.

Após a instalação

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

Em caso de conexão permanente o forno deve ser instalado por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omnipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

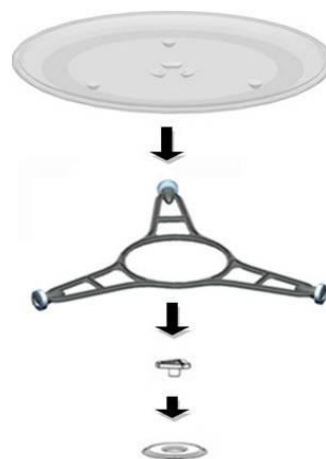
ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

O forno só funciona se a porta estiver correctamente fechada.

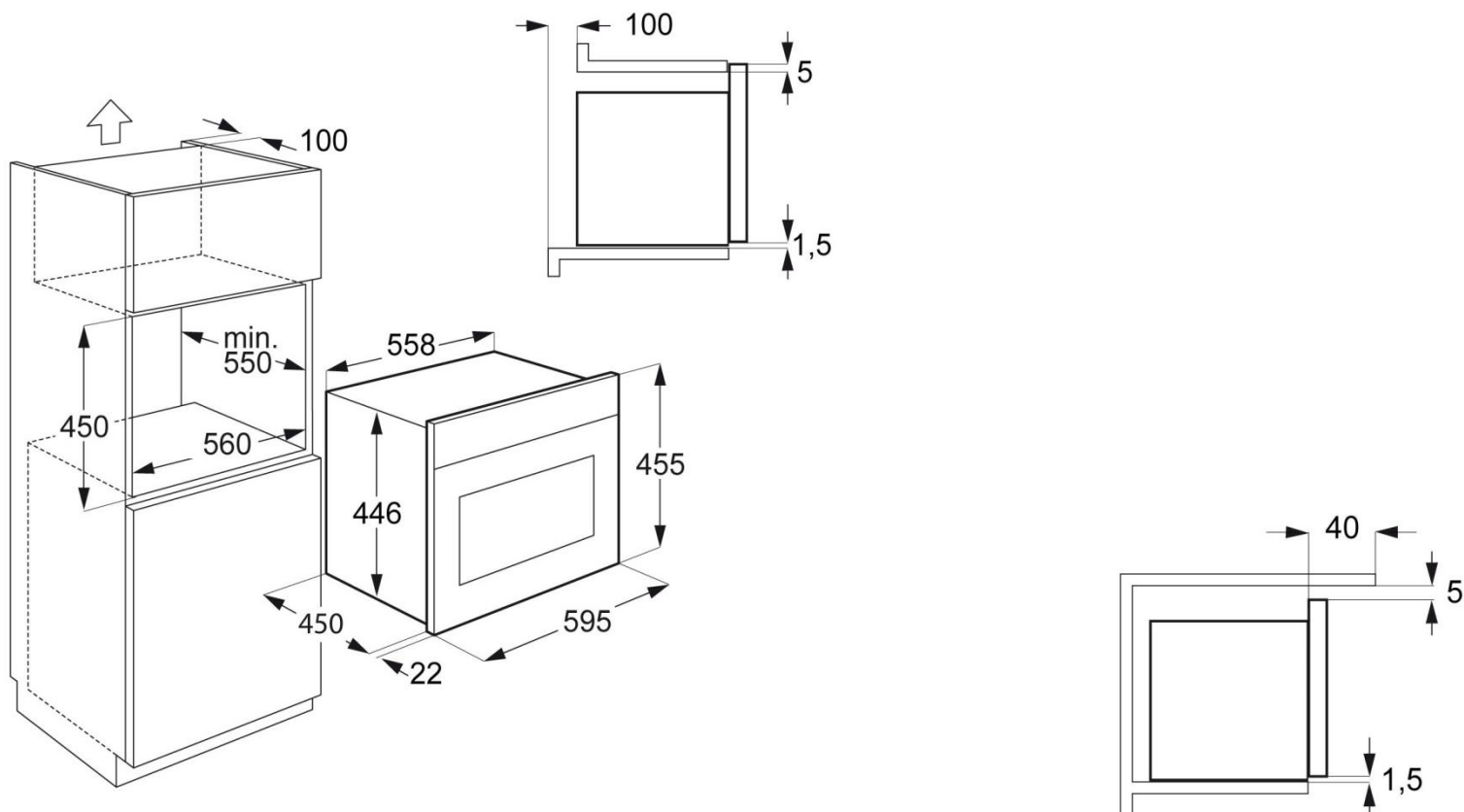
Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto "Limpeza e Manutenção do forno".

Encaixe o Acoplamento **(1)** no centro da cavidade do forno e sobreponha o Anel Rotativo **(2)** e o Prato Rotativo **(3)**, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como os respectivos acessórios estejam no interior e correctamente colocados. **O prato rotativo pode girar em ambos os sentidos.**



Durante a instalação, seguir as dimensões indicadas no final deste manual.

Kurulum / Instalare / Instalação



TR

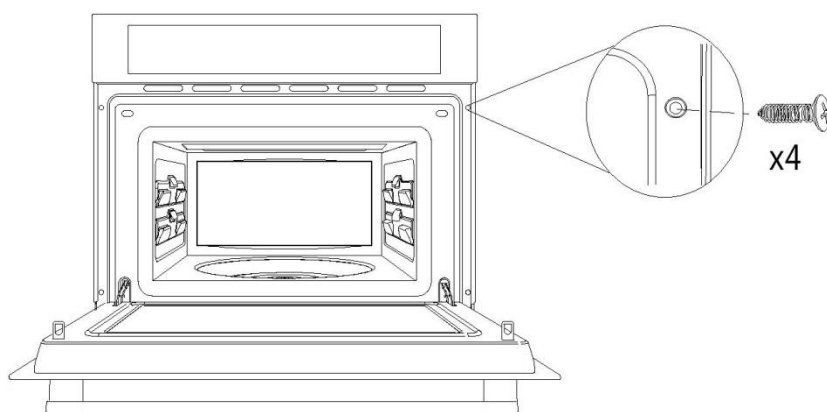
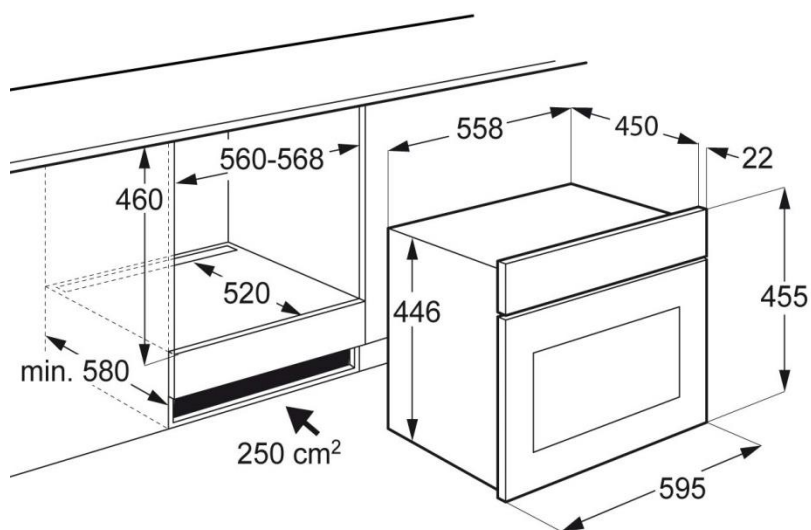
- Fırını tamamen dolap içine itip merkezleyiniz.
- Mikrodalga kapağını açınız ve verilen dört vidayı kullanarak aleti dolap içine takınız. Vidaları ön deliklere sokunuz.

RO

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

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.



Argentina
Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium
Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil
Franke Sistemas de
Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada
Franke Kindred Canada Ltd.
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China
Franke (China) Kitchen
Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong,
529700
Hotline 400 882 9898

Czech Republic
Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark
Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt
Franke Kitchen Systems
Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

Finland
Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France
Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany
Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece
Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis
(Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR
Franke Asia Hong Kong
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India
Franke Faber India Pvt Ltd.
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy
Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan
Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco
Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway
Franke KS Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland
Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal
Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania
Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia
Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic
Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa
Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain
Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden
Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland
Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand
Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands
Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey
Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve
Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine
Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates
Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom
Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA
Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771

