

TEKA



User Manual
MWR 22 BI

DE CS SK RO EL

www.teka.com

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	2
Die Vorteile der Mikrowelle	8
Beschreibung des Mikrowellenherds	9
Beschreibung der Funktionen	9
Grundfunktionen	10
Mikrowelle.....	10
Während des Betriebs	10
Kochvorgang unterbrechen	10
Einstellungen ändern	10
Kochvorgang abbrechen	10
Ende des Kochvorgangs	10
Auftauen	11
Allgemeine Hinweise zum Auftauen	12
Kochen mit der Mikrowelle	13
Welches Geschirr kann verwendet werden?	15
Mikrowellenbetrieb.....	15
Aluminiumbehälter und Alufolie	15
Deckel	15
Reinigung und Wartung des Geräts	17
Stirnseite.....	17
Garraum	17
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	18
Lampenwechsel.....	18
Technische Eigenschaften	19
Spezifikation	19
Hinweise zum Umweltschutz	19
Installationsanleitung	20
Vor der Installation.....	20
Nach der Installation.....	20
Στη λειτουργία μικροκυμάτων	91
Einbau	97

Sehr geehrter Kunde:

Danke dass Sie sich für dieses **TEKA** Gerät entschieden haben.


Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Gerätes die besten Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage verfügbar www.teka.com

Sicherheitsinformationen

 Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z.B:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
 - Bauernhöfe
 - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum

Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Sicherheitsinformationen

- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



- **Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**
Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

INSTALLATION

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete

Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

REINIGUNG

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

Sicherheitsinformationen

- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden.
BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle geeignetes Geschirr. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.

- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Keramikbodenplatte verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

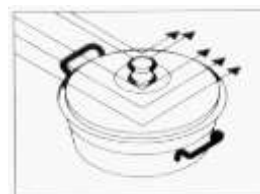
Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert,

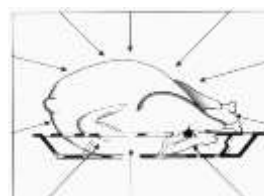
...



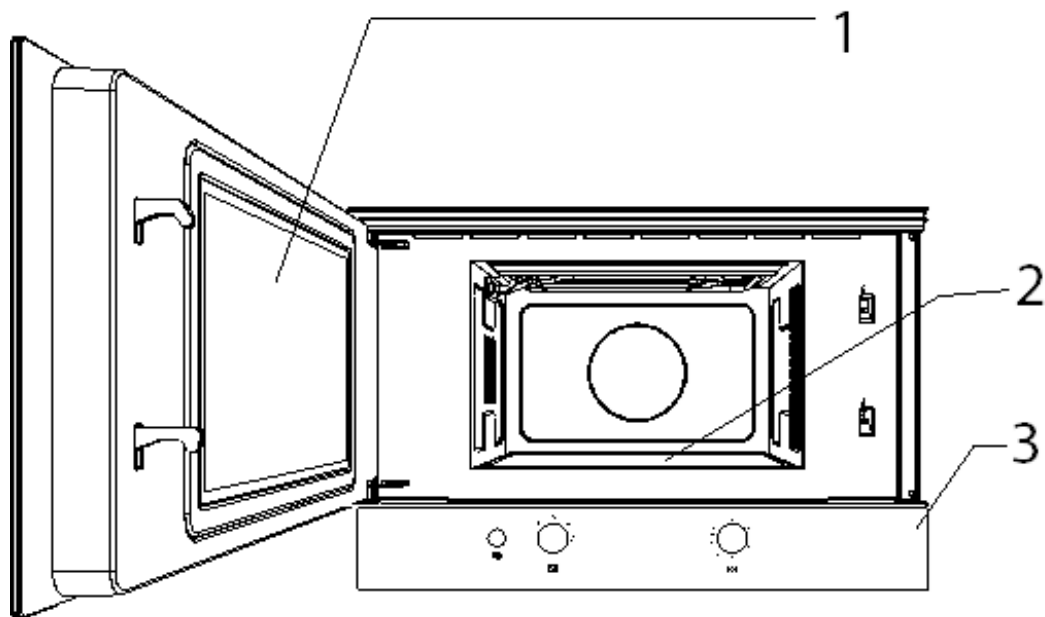
... durchdringen Glas und Porzellan ...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Beschreibung des Mikrowellenherds



1. Türglas
2. Keramikbodenplatte

3. Bedienfeld



1

2

3

1. – Türöffnungstaste
2. – Leistungswahlschalter

3. – Zeitregler

Beschreibung der Funktionen

Symbol	Beschreibung	Leistung	Lebensmittel
~	Warm halten	150W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warm halten
❄	Auftauen	290W	Garen bei niedriger Temperatur, Garen von Reis Schnelles Auftauen
⌋	Niedrig	460W	Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung
⌋⌋	Mittel	650W	Garen von Gemüse und anderen Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von geringen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen
⌋⌋⌋	Hoch	800W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und anderen Lebensmitteln

Grundfunktionen

Mikrowelle

Benutzen Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen bzw. aufzuwärmen.

1. Öffnen Sie die Tür, indem Sie die **Türöffnungstaste** drücken, und stellen Sie das Gargut in den Garraum.
2. Wählen Sie mit dem **Leistungswahlschalter** gemäß die gewünschte Leistungsstufe aus (siehe Tabelle „Beschreibung der Funktionen“).
3. Stellen Sie mit dem **Zeitregler** die gewünschte Garzeit ein. Für Garzeiten unter 2 Minuten stellen Sie zunächst eine höhere Garzeit ein und senken Sie diese anschließend auf die gewünschte Garzeit.
4. Schließen Sie die Tür. Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- hört die Strahlung von Mikrowellen auf,
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,
3. den Kochvorgang beenden.

Schließen Sie die Tür um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Einstellungen ändern

- Die Einstellungen mit dem Zeitregler die gewünschte Zeit Einstellen.
- Funktion (mit dem Betriebswahlschalter)

Kochvorgang abbrechen

Falls Sie den Garvorgang beenden möchten, drehen Sie den Zeitregler auf NULL.

WARNUNG: Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.

Ende des Kochvorgangs



Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton und der Zeitregler steht auf NULL.

WARNUNG: Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.

Auftauen

Die folgende Tabelle enthält allgemeine Richtwerte für die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten, die abhängig von Art und Gewicht der jeweiligen Speisen erforderlich sind, um eine

einheitliche Temperatur des Auftaugutes zu erreichen, sowie zusätzliche Empfehlungen für das Auftauen unterschiedlicher Nahrungsmittel.

Position	Leistungsstufe	Leistung
	Auftauen	290 W
	Auftauen / Warm halten	150 W

Nahrungsmittel	Gewicht	Auftauzeit	Wartezeit	Anmerkungen
Fleischstücke, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	Einmal wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	Einmal wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	Zweimal wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	Zweimal wenden
	1.000 g	29-30 min	25-30 min	Zweimal wenden
	1.500 g	42-45 min	30-35 min	Dreimal wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	Zweimal wenden
	1.000 g	24-25 min	25-30 min	Dreimal wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	Zweimal wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dreimal wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	Einmal wenden
Würstchen	125 g	3-4 min	5-10 min	Zweimal wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	Einmal wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	Zweimal wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	Dreimal wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	Einmal wenden
Hähnchen	1.000 g	34-35 min	15-20 min	Einmal wenden
	1.200 g	39-40 min	15-20 min	Einmal wenden
	1.500 g	48-50 min	15-20 min	Zweimal wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	Einmal wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	Einmal wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	Zweimal wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	Einmal wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	Einmal wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	Zweimal wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	Einmal wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	Einmal wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	Zweimal wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	Zweimal wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	Zweimal wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dreimal wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Einmal wenden, abdecken
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	Einmal wenden, abdecken
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel entfernen

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-
taugliches Geschirr (Porzellan, Glas,
geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die
Tabellen beziehen sich auf das Auftauen
von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der
Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie
Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen
Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie
die Speise zu gleichen Teilen entsprechend
der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie
möglich auf den Keramikbodenplatte des
Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder
der Hähnchenschenkel müssen nach außen
zeigen. Sie können die dünneren Teile mit
einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie
darf nicht mit den Wänden des Garraumes in
Berührung kommen, da dies einen
Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach
gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten
Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich,
denn die schmalsten und dünnsten Teile
tauen schneller auf als die dickeren und
höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter,
Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig
aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind
sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit.
Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem
Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten
Teller, damit der Fleischsaft leichter
abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt
werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen
Abständen.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel
aus der Verpackung, und vergessen Sie
nicht, falls vorhanden, die Metallklammern
zu entfernen. Im Falle von Behältnissen,
welche dazu dienen, die Lebensmittel im
Gefrierschrank aufzubewahren und
gleichermaßen genutzt werden können, um
diese zu erwärmen und zuzubereiten,
brauchen Sie lediglich deren Deckel zu
entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen
die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei
Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss
weggegossen werden und darf keinesfalls
mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung
kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den
Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig
ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut
ist.

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Starttaste** drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	750	9-11	2-3	In Röschen teilen
Brokkoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	In Scheiben schneiden
Pilze	250	25 ml	750	6-8	2-3	1 x wenden, Abdecken
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren	300	100 ml	750	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden
Kartoffeln	250	25 ml	750	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Paprika	250	25 ml	750	5-7	2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Porree	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	750	6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	550	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe und Papier lassen die Mikrowellen dagegen ungehindert passieren.

Aus diesem Grund sind **Kochtöpfe und Geschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -verzierungen für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z. B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für den Mikrowellenbetrieb sind Glas, feuerfestes Porzellan bzw. Keramik und hitzebeständige Kunststoffe.

Sehr feines und empfindliches Glas bzw. Porzellan sollte nur für kurze Garzeiten (z. B. zum Aufwärmen) verwendet werden.

Heißes Gargut gibt Wärme an das Geschirr ab, das auf diese Weise beim Betrieb sehr heiß werden kann. Verwenden Sie daher immer einen **Ofenhandschuh!**

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie das Geschirr ca. 20 Sek. lang leer bei höchster Leistungsstufe in das Gerät. Bleibt das Geschirr kalt oder erwärmt es sich nur leicht, ist es mikrowellengeeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Aluminiumbehälter und Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder -folie können bei Beachtung folgender Hinweise im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden:

- Beachten Sie die Herstellerempfehlungen auf der Verpackung.

- Aluminiumbehälter dürfen nicht höher als 3 cm sein und die Garraumwand nicht berühren (**Mindestabstand 3 cm**). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Garzeit verlängert sich, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Falls Sie sich nicht sicher sind, verwenden Sie am besten nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Alufolie kann verwendet werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Hackfleisch können so durch Abdecken der Flügelenden oder Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtiger Hinweis:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, da es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.

Deckel

Wir empfehlen die Verwendung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. -folien. Vorteile:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten).
2. Der Garprozess wird beschleunigt.
3. Die Speisen trocknen nicht aus.
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Löchern oder Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastikbeutel müssen darüber hinaus geöffnet werden. Babyflaschen oder Gläser mit Babybrei und ähnliche Behälter dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden, da sie sonst platzen können.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

Die folgende Tabelle gibt einen allgemeinen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

Geschirrtart	Betriebsart	Mikrowelle	
		Auftauen/Erwärmen	Garen
Glas und Porzellan 1) Haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest		ja	ja
Glasiertes Porzellan Feuerfestes Glas und Porzellan		ja	ja
Keramik, Steingut 2) Glasiert oder unglasiert, ohne Verzierungen aus Metall		ja	ja
Tongeschirr 2) Glasiert Unglasiert		ja nein	ja nein
Kunststoffgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C Hitzebeständig bis 250°C		ja ja	nein ja
Kunststofffolien 3) Frischhaltefolie Zellophan		nein ja	nein ja
Papier, Pappe, Pergament 4)		ja	nein
Metall Alufolie Aluverpackungen 5)		ja nein	nein ja

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Beutel nicht mit Metallclips verschließen. Beutel anstechen. Folien nur zum Abdecken verwenden.

4. Keine Pappsteller verwenden.
5. Nur flache Alubehälter ohne Deckel. Aluminium darf die Garraumwand nicht berühren.

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann.**

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf der Keramikbodenplatte und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximalleistung der Mikrowelle.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
 - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
 - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
 - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
 - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Bitte den Kundendienst kontaktieren um die Lampe zu wechseln. Dies ist notwendig weil der Ofen deinstalliert werden muss damit die Lampe ersetzt werden kann.

Spezifikation

- Wechselspannung (Siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 1550 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle 850 W
- Mikrowellenfrequenz 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT). 595 x 390 x 334 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). 350 x 220 x 280 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 22 l
- Gewicht 21,6 kg

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

Entsorgung von stillgelegten Geräten



Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Zur dauerhaften Installation der Mikrowelle sollte ein qualifizierter Techniker herangezogen werden. In diesem Fall sollte das Gerät an einen Schaltkreis mit allpoligem Sicherheitsschalter und mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten angeschlossen werden.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Bezpečnostní informace	22
Výhody mikrovlnných trub	27
Popis trouby	28
Popis funkcí tlačítek.....	28
Instrukce pro použití	29
Mikrovlny	29
Když je trouba v provozu...	29
Přerušení programu vaření.....	29
Změna parametrů.....	29
Funkce přerušení vaření.....	29
Ukončení činnosti	29
Odmrazování	30
Všeobecné návody pro odmrazení	31
Příprava jídel v mikrovlnné troubě	32
Jaké druhy nádob je možno používat?	34
Funkce mikrovlny.....	34
Hliníkové	34
Víka	34
Čištění a péče	36
Přední panel	36
Vnitřek trouby	36
Výměna žárovky osvětlení.....	37
Technické vlastnosti	38
Specifikace	38
Ochrana životního prostředí	38
Návod k instalaci	39
Před instalací.....	39
Po instalaci	39
Interiorul	74
Instalace	97

Milý Zákazníku,

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

Prosím, přečtěte si pečlivě pokyny uvedené v této příručce, neboť Vám pomohou dosáhnout lepších výsledků při používání této mikrovlnná trouby.

PROSÍM UCHOVEJTE TENTO MANUÁL PRO KONZULTACE V BUDOUCNOSTI.

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

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

Bezpečnostní informace



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

BEZPEČNOST DĚTÍ A POSTIŽENÝCH OSOB

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

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

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

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

Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.

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

Trouba se smí opět používat až po odborné opravě v autorizovaném servisním středisku.

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

Bezpečnostní informace

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



Dávejte pozor při ohřevu tekutin!

DÁVEJTE POZOR PŘI OHŘEVU TEKUTIN!

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

INSTALACE

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

ČIŠTĚNÍ:

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

OPRAVY:

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

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

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

Bezpečnostní informace

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

Výhody mikrovlnných trub

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

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

Shrneme-li, mají mikrovlnné trouby následující výhody:

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

Provozní režim mikrovlnné trouby

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

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

Proč je potravina zahřívána

Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody působením mikrovln kmitají.

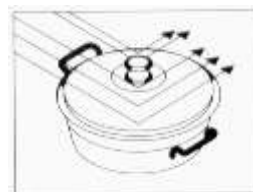
Vzájemným třením těchto molekul vzniká teplo, které zvyšuje teplotu potravin, rozmrazuje ji, nebo ji peče nebo ji udržuje v teplém stavu.

Protože teplo se vytváří uvnitř potravin:

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

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

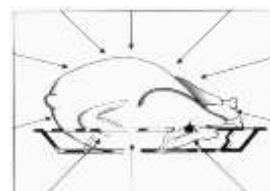
Mikrovlny jsou odráženy kovem ...



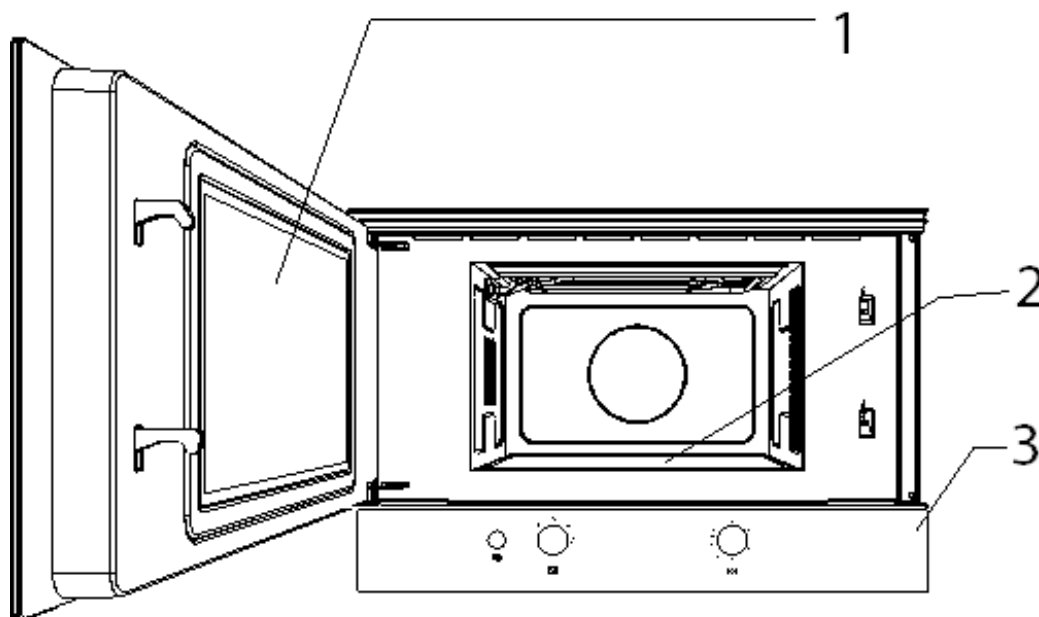
... procházejí skrz sklo a porcelán ...



... a jsou absorbovány potravinami.



Popis trouby



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



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

Popis funkcí tlačítek

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

Mikrovlny

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

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

Když je trouba v provozu...

Přerušení programu vaření

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

V tomto případěch:

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

Pokud chcete, můžete nyní:

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

Chcete-li proces vaření obnovit, zavřete dvířka.

Změna parametrů

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

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

Funkce přerušení vaření

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

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

Ukončení činnosti



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

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

Odmrazování

Ve spodní tabulce jsou obecné údaje pro odmrázování různého jídla a také doba potřebná pro uležení pro zajištění správné stejnoměrné teploty odmráženého jídla s ohledem na druh a

tíhu jídla. Tabulka obsahuje také některé návody pro lepší odmrázování jednotlivých druhů jídla.

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

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

Všeobecné návody pro odmrazení

1. Pro odmrazení používejte jen nádobu určenou pro použití v mikrovlnné troubě (porcelán, sklo, k tomu určená umělá hmota).
2. Funkce odmrazování s ohledem na váhu a přáslušné tabulky jsou nastavené nebo se vztahují na odmrazování syrového jídla.
3. Doba odmrazování závisí na množství jídla a velikosti kusů. Při zmrzování jídla mějte vždy na paměti také proces odmrazování. Jídlo stejnoměrně rozdělte po nádobě.
4. Jídlo čím lépe rozdělte po vnitřku trouby. Nejtlustší kousky ryby nebo kuřecí stehna musí být obrácená směrem ven. Nejchoulostivější části jídla chraňte s kusy hliníkové fólie.
Důležité: hliníková fólie nesmí přijít do styku s vnitřními stěnami trouby, jelikož mohou přeskakovat jiskry.
5. Silné kusy jídla je potřeba vícekrát obrátit.
6. Zmrazené jídlo stejnoměrně rozdělte, jelikož úzké a tenké části jídla se odmrazují rychleji než silnější a širší kusy.
7. Jídlo s vysokým obsahem tuku, např. máslo, krémový sýr nebo smetanu neodmrazujte do konce. Jestliže je skladujete při pokojové teplotě budou připraveny k použití již v několika minutách. Jestliže v hluboce zmražené smetaně najdete kousky ledu, smetanu dříve než ji nabídnete promíchejte.
8. Drůbež postavte na podstavec, obrácený směrem dolů, aby šťáva z masa lépe odtékala.
9. Chléb zamotejte do ubrousku, aby se příliš nevysušil.
10. Otočit jídlo v pravidelných intervalech.
11. Zmrazené jídlo vyjměte z obalu a přitom nezapomeňte odstranit případné kovové sponky. Jestliže je obal pro zmrazené jídlo vhodný také pro ohřívání a vaření je potřeba sundat víko. Ve všech ostatních případech postavte jídlo do nádoby, určené pro použití v mikrovlnné troubě.
12. Tekutinu, která vznikne při odmrazování, především drůbeže, vylijte. Nikdy nedovolte, aby tato tekutina přišla do styku s jiným jídlem.
13. Nezapomeňte, že jídlo musí po ukončení cyklu nějakou dobu stát, aby se teplota stejnoměrně rozdělila a aby bylo jídlo zcela odmrazené, což trvá obvykle 15 do 20 minut.

Příprava jídel v mikrovlnné troubě

Postupujte podle těchto doporučení při vaření s mikrovlnnou troubou:

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

- Při ohřívání tekutin použijte nádoby se širokým hrdlem, aby se mohla pára snadno odpařovat.

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

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

Pečení s použitím mikrovln ...

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

Tabulky a doporučení – Zpracování zeleniny

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

Tabulky a doporučení – Zpracování ryb

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

Jaké druhy nádob je možno používat?

Funkce mikrovlny

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

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

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

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

Testování talířů

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

Hliníkové obaly a fólie

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

- Věnujte pozornost pokynům výrobce, vytištěným na obalu pokrmu.
- Hliníkové obaly nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí se dostat do kontaktu s vnitřními

stěnami mikrovlnné trouby (minimální vzdálenost 3 cm). Hliníkový vršek musí být odstraněn.

- Umístěte hliníkový obal přímo na otáčivý talíř. V případě použití funkce grilu musí být obal umístěn na porcelánový talíř. Nikdy nepokládejte obal přímo na grilovací mřížku.
- Doba pečení bude delší, neboť mikrovlny vstupují do pokrmu pouze seshora. V případě pochybností použijte pouze talíře určené pro použití v mikrovlnné troubě.
- Při procesu rozmrazování je možno použít hliníkovou fólii pro odrážení mikrovln. Citlivé potraviny, jako je drůbež nebo rozsekané maso, je možno chránit před přílišným teplem pokrytím příslušných konců.
- **Důležité:** Hliníková fólie nesmí přijít do kontaktu se stěnami vnitřku trouby, neboť by mohlo dojít k elektrickému oblouku.

Víka

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

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

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

Jaké druhy nádobí je možno používat?

Tabulka - nádobí

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

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

1. Žádné pozlacené nebo postříbřené okraje, ani žádné olovnaté sklo
2. Nezapomeňte na rady výrobce!
3. Pro uzavírání sáčků nepoužívejte kovových sponek. Sáčky propíchejte. Pro pokrytí potravin používejte pouze fólie.
4. Nepoužívejte papírové talířky.
5. Pouze mělké hliníkové nádobky bez víček. Hliník se nesmí dostat do kontaktu se stěnami vnitřku trouby.

Čištění a péče

Troubu je třeba pouze čistit.

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

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

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

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čisticí zařízení.

Přední panel

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

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

Vnitřek trouby

Dbejte na to, aby dovnitř trouby nenatekla voda.

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

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

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

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

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

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

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

Co mám dělat, když trouba nepracuje?

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

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

- **Trouba nepracuje!** Zkontrolujte, zda:
 - vidlice síťového přívodu je správně zapojena do zásuvky
 - je zapnuto napájení trouby
 - dvířka jsou zcela zavřena. Dvířka se uzavřou se slyšitelným klapnutím.
 - mezi dvířky a předním rámem trouby nejsou nějaké cizí předměty
- **Když je trouba v provozu, slyším nějaké divné zvuky!** Zkontrolujte, zda:
 - nedochází uvnitř trouby k jiskření nebo vzniku elektrického oblouku, způsobeného kovovými předměty (viz kapitolu o vhodném nádobí)
 - se nádobí nedotýká vnitřních stěn trouby
 - není uvnitř trouby nějaké volné kuchyňské náčiní, příbor, apod.
- **Potravina se neohřívá, nebo se ohřívá velmi pomalu!** Zkontrolujte, zda:
 - jste nepoužili nevhodné kovové nádobí.
 - jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
 - Pokrmu vloženého do trouby je velké množství, nebo je studenější, než obvykle.

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

Výměna žárovky osvětlení

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

Technické vlastnosti

Specifikace

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

Ochrana životního prostředí

Likvidace obalů

Tyto obaly nesou značku Zelený bod.

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

Likvidace zařízení, které již nebudete používat



Direktiva 2012/19/EU o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) zakazuje, aby staré domácí elektrické spotřebiče

byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu.

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

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

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

Před instalací

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

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

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

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

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

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

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

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

Po instalaci

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

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

UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.

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

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

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

Při instalaci se řiďte samostatnými přiloženými pokyny.

Obsah

Bezpečnostné informácie	41
Výhody mikrovlnných rúr.....	46
Popis spotrebiča.....	47
Popis funkcií	47
Základné funkcie.....	48
Mikrovlnná	48
Keď je rúra zapnutá.....	48
Prerušenie varenia	48
Zmena parametrov	48
Funkcia prerušenie varenia	48
Funkcia koniec varenia	48
Rozmrazovanie	49
Všeobecné tipy pre rozmrazovanie	50
Príprava jedál v mikrovlnnej rúre	51
Aké druhy nádob je možné používať?	53
Funkcia mikrovlny.....	53
Hliníkové obaly a fólie.....	53
Veká	53
Čistenie a údržba rúry	55
Predná časť	55
Vnútorý priestor rúry	55
Čo mám robiť ak rúra nepracuje?	56
Výmena vypálenej žiarovky	56
Technická charakteristika	57
Technické údaje	57
Ochrana životného prostredia	57
Inšalačné pokyny.....	58
Pred inštaláciou	58
Po inštalácii	58
Inštalácia	97

Milý zákazník:

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

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

PROSÍM, UCHOVAJTE TENTO MANUÁL PRE KONZULTÁCIE V BUDÚCNOSTI.

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

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



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

BEZPEČNOSŤ DETÍ A ZRANITEĽNÝCH OSÔB

Varovanie! Nebezpečenstvo udusenía, poranenia alebo trvalého postihnutia.

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

Všeobecné bezpečnostné pokyny

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

- kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- vidiecke domy;
- priestory určené pre klientov v hoteloch, motelloch a v iných ubytovacích zariadeniach;
- ubytovacie zariadenia, ktoré poskytujú raňajky.

Bezpečnostné informácie

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

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

Bezpečnostné informácie

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



Pri ohrievaní kvapalín buďte opatrný!

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

Inštalácia

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

Bezpečnostné informácie

- Inštalácia musí zabezpečovať ochranu pred nebezpečným dotykovým napätím.

Čistenie

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

Opravy

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

Dodržiavaním nasledujúcich pokynov sa vyhnete poškodeniu rúry alebo nebezpečným situáciám:

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

Výhody mikrovlnných rúr

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

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

Zhrnieme to, majú mikrovlnné rúry nasledujúce výhody:

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

Prevádzkový režim mikrovlnnej rúry

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

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

Prečo sú potraviny zahrievajú

Väčšina potravín obsahuje vodu a molekuly vody pôsobením mikrovln kmitajú.

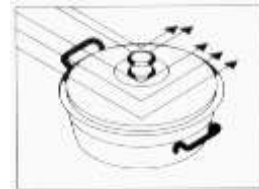
Vzájomným trením týchto molekúl vzniká teplo, ktoré zvyšuje teplotu potravín, rozmrazuje ich, alebo ich pečie alebo ich udržiava v teplom stave.

Pretože teplo sa vytvára vo vnútri potravín:

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

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

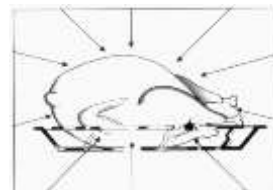
Mikrovlny sú odrážané kovem ...

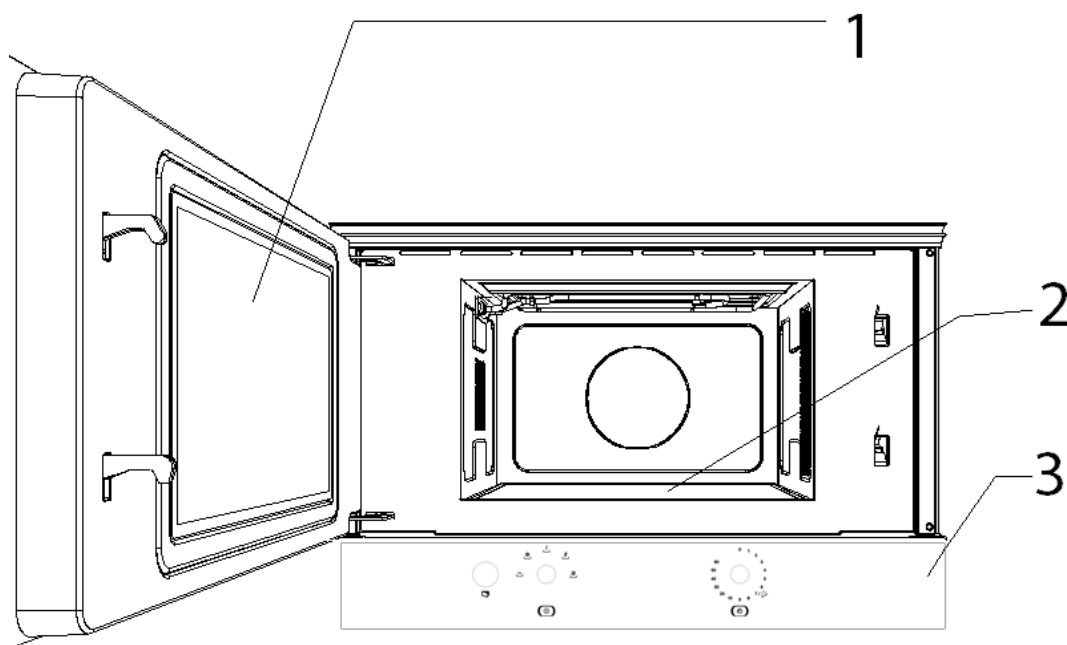


... prechádzajú skrz sklo a porcelán ...



... a sú absorbované potravinami.





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



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

Popis funkcií

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

Základné funkcie

Mikrovlnná

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

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

Keď je rúra zapnutá...

Prerušenie varenia

V priebehu spracovávaní potravín je možné kedykoľvek otvoriť dvierka rúry.

V takomto prípade nastane nasledujúce:

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

Potom, ak chcete, môžete:

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

Ak chcete obnoviť proces zavrieť dvierka.

Zmena parametrov

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

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

Funkcia prerušenie varenia

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

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



Funkcia koniec varenia

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

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

Rozmrazovanie

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

Poloha	Stupeň výkonu	Výkonu
	Rozmrazovanie	290 W
	Rozmrazovanie / Udržanie teploty	150 W

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

Rozmrazovanie

Všeobecné tipy pre rozmrazovanie

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

Na čo dávajte pozor!

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

- Keď zohrievate tekutinu, používajte nádoby s väčším otvorom, aby para lepšie unikala.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Tabuľky a tipy – Príprava zeleniny

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

Tabuľky a tipy – Príprava zeleniny

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

Funkcia mikrovlny

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

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

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

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

Testovanie tanierov

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

Hliníkové obaly a fólie

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

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

Veká

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

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

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

Aké druhy nádob je možné používať?

Tabuľka - nádoby

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

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

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

Čistenie je potrebná požadovaná údržba.

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

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

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

Na čistenie nepoužívajte vysoký tlak alebo prúdové trysky.

Predná časť

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

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

Vnútroň priestor rúry

Vo vnútri rúry nenechávajte uvoľnenú vodu.

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

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

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

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

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

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

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

Čo mám robiť ak rúra nepracuje?

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

Pri nasledovných otázkach sa nemusíte obrátiť na servis:

- **Rúra nepracuje!** Skontrolujte
 - Správnosť pripojenia elektrickej zástrčky.
 - Či je rúra zapnutá.
 - Úplne zatvorte dvere. Dvere by sa mali zatvoriť cvaknutím.
 - Medzi dverami a prednou časťou rúry sú cudzie telesá.
- **Počas prevádzky rúry počuť abnormálne zvuky!** Skontrolujte:
 - Vo vnútri rúry sa iskrí z dôvodu kovových predmetov (viď časť o typoch varného riadu).
 - Varný riad sa dotýka stien rúry.
 - V rúre sú príbory a časti kuchárskeho náradia.
- **Pokrm sa nezohreje alebo sa zohrieva veľmi pomaly!** Skontrolujte:
 - Nechcane ste použili kovový riad.
 - Nastavte správny čas varenia a výkon.
 - Pokrm ktorý ste vložili do rúry je väčší alebo chladnejší ako obyčajne.

- **Pokrm je príliš horúci, vysušený alebo zhorený!** Skontrolujte, či ste zvolili správny prevádzkový čas a výkon.
- **Po skončení varenia počuť zvuky!** Toto je normálne. Chladiaci ventilátor pracuje ešte určitú dobu. Keď sa teplota dostatočne zníži automaticky sa vypne.

Výmena vypálenej žiarovky

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

Technické údaje

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

Ochrana životného prostredia

Likvidácia balení



Obal je označený zelenou šípkou.

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

Likvidácia starých zariadení



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

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

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

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

Inštalčné pokyny

Pred inštaláciou

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

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

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

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

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

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

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

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

Po inštalácii

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

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

VAROVANIE: RÚRA MUSÍ BYŤ UZEMNENÁ.

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

Rúra pracuje len keď sú správne zatvorené dvere.

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

Počas inštalácie, dodržiavajte oddelene dodané pokyny.

Informații privind siguranța	60
Avantajele microundelor	65
Descrierea cuptorului cu microunde.....	66
Descrierea funcțiilor	66
Funcții de baza.....	67
Microunde.....	67
Cand cuptorul functioneaza.....	67
Intreruperea unui ciclu de preparare.....	67
Modificarea parametrilor	67
Decongelarea	68
Instrucțiuni generale pentru decongelare	69
Prepararea mancării la cuptorul cu microunde.....	70
Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?.....	72
Funcția microunde	72
Recipiente și folie de aluminiu	72
Curățarea și întreținerea cuptorului	74
Suprafața frontală	74
Ce să fac dacă nu funcționează cuptorul?	75
Caracteristici tehnice	76
Specifications	76
Protecția mediului.....	76
Instrucțiuni de instalare	77
Înainte de instalare	77
După instalare	77
Instalare	97

Stimate client,

Va mulțumim pentru alegerea acestui produs **Teka**

Va rugăm să citiți instrucțiunile din acest manual foarte atent și acest lucru vă va permite să obțineți cele mai bune rezultate.

PASTRAȚI DOCUMENTAȚIA ACESTUI APARAT PENTRU O REFERINȚĂ ULTERIOARĂ.

Va rugăm să păstrați acest manual la îndemână. Dacă împrumutați cuptorul cu aburi unei alte persoane dați mai departe și manualul!

Manualul utilizatorului poate fi descărcat și la www.teka.com

Informații privind siguranța



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 copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- **AVERTIZARE!** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- 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.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

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.

Informații privind siguranța

- 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:** Nu încălziți lichide și alte alimente în recipiente etanșe. Acestea 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 ușa nu se închide bine;
 - Dacă balamalele ușii sunt defecte;
 - Dacă suprafața de contact între ușa 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 după ce a fost reparat de către un tehnician al Serviciului de Asistență Tehnică
- 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.
- 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.

Informații privind siguranța

- 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 încălziți alcool pur sau băuturi alcoolice în cuptor.
RISC DE FOC!
- **AVETI GRIJA!**
- Pentru a evita supraîncalzirea sau arderea mâncării este important să nu selectați perioade lungi de timp sau nivele de putere prea mari când încălziți cantități mici de mâncare. De exemplu o chifla se poate arde după 3 minute dacă ați selectat nivelul maxim de putere."
- Utilizați funcția de grill doar pentru rumenirea alimentelor timp în care cuptorul trebuie monitorizat în mod constant. Dacă este utilizat un mod de funcționare împreună cu funcția grill, trebuie să aveți grijă la perioadă.
- Asigurați-vă că nu prindeți vreun cablu electric în ușa fierbinte sau în cuptor. Izolația cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuit!



- **Aveți grijă când încălziți 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 imprastie în afara recipientului.
PERICOL DE VATAMARI ȘI ARSURI!

Pentru a evita o asemenea situație, când încălziți lichide, introduceți în interiorul recipientului o linguriță sau o baghetă din sticlă.

INSTALAREA

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

Informații privind siguranța

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

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

- 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 păstrate foarte curate pentru a asigura o funcționare corectă a cuptorului.
- Va rugăm să rețineți sfaturile din secțiunea "Curățare și întreținere".

REPARAȚII

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

Informații privind siguranța

- Reparatiile și lucrările de întreținere, în special pentru părțile alimentate cu energie, pot fi efectuate doar de tehnicieni care au fost autorizați de producător.

Evitați deteriorarea cuptorului și alte situații periculoase prin respectarea următoarelor instrucțiuni:

- Nu porniți cuptorul dacă acesta este gol. Dacă nu este mâncare în interior poate exista o supraincercare electrică și cuptorul poate fi deteriorat.
- **RISC DE DETERIORARE!**
- Pentru a efectua teste de programare introduceți în cuptor un pahar cu apă; apa va absorbi microundele și cuptorul nu va fi deteriorat.
- Nu acoperiți sau obstructionați orificiile de ventilație.
- 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 grăsime sau bucăți din alimentele preparate.
- Nu păstrați 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 leănați sau așezați pe ușa deschisă a cuptorului. Acest lucru poate deteriora cuptorul mai ales în zona balamalelor. Ușa poate susține o greutate maximă de 8 kg.
- Bază de ceramică și grătarele pot suporta o greutate maximă de 8 kg. Pentru a nu deteriora cuptorul și accesoriile acestuia nu depasiti aceasta greutate.

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

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

Cuptoarele cu microunde au urmatoarele avantaje:

1. Durata de gatire mai scurta; in general este de pana la 3/4 mai scurta decat cea necesara pentru gatirea conventionala
2. Dezghetarea ultra rapida a mancarii, astfel reducand riscul dezvoltarii bacteriilor.
3. Economisirea energiei.
4. Pastrarea calitatilor nutritive ale alimentelor datorita perioadei mai scurte de preparare.
5. Usor de curatat.

Cum functioneaza microundele

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

De ce se incalzesc alimentele

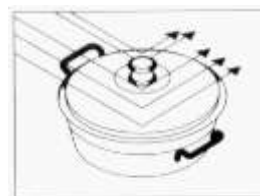
Majoritatea alimentelor contin apa iar moleculele de apa vibreaza sub actiunea microundelor. Frecarea dintre molecule produce caldura si astfel creste temperatura alimentelor, dezghetand-le, preparand- le sau mentinandu-le fierbinti.

Deoarece temperatura din interiorul alimentelor creste:

- Acestea pot fi preparate cu putin lichid ori grasimi/ulei sau deloc;
- Dezghetarea, incalzirea sau gatirea intr-un cuptor cu microunde este mai rapida decat intr-un cuptor conventional;
- Vitaminele, mineralele si substantele nutritive ale alimentelor sunt pastrate;
- Culoarea naturala si aromele alimentelor raman neschimbate.

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

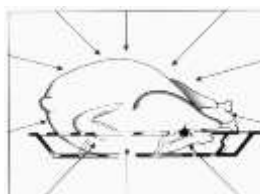
Microundele sunt reflectate de metal...



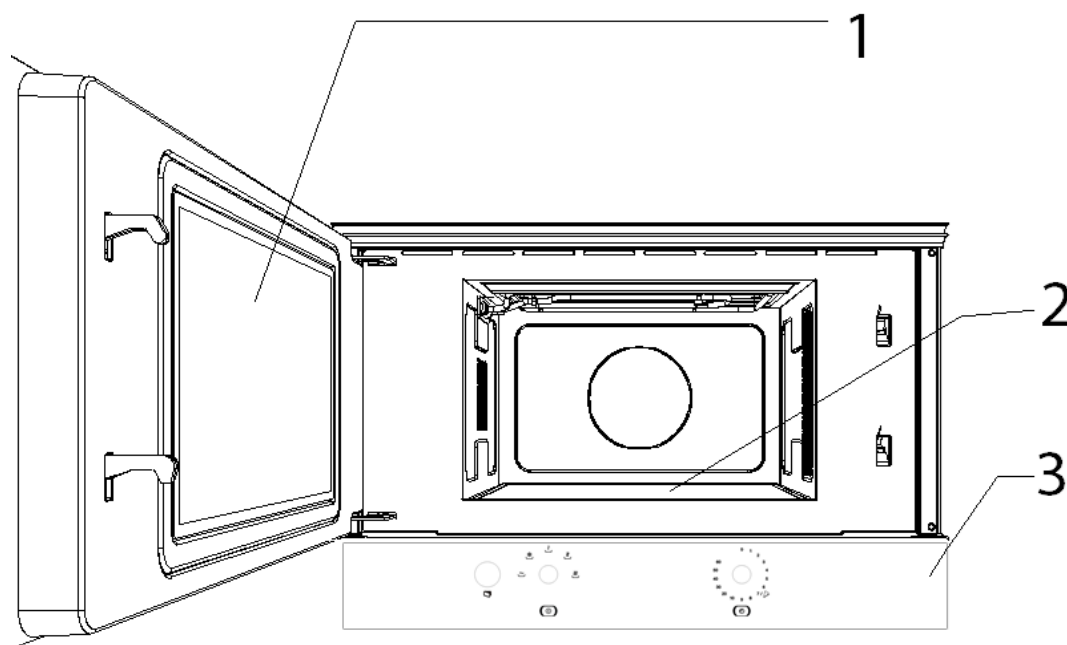
... dar trec prin sticla si portelan...



... si sunt absorbite de alimente.



Descrierea cuptorului cu microunde



1. Sicla usii

3. Timer knob

2. Bază de ceramică



1

2

3

1. Butonul de deschidere

3. Butonul de timer

2. Butonul Selector de putere

Descrierea functiilor

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

Microunde

Utilizați această funcție pentru a prepara sau încălzi legumele, cartofii, orezul, pestele și carnea.

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

Când cuptorul funcționează...

Înteruperea unui ciclu de preparare

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

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

Daca doriti, in acest moment puteti:

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

Pentru a reincepe procesul inchideti usa.

Modificarea parametrilor

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

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

Anularea unui ciclu de preparare

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

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



Sfârșitul unui ciclu de preparare

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

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

Decongelarea

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

Poziție	Nivelul de putere	Putere
	Decongelare	180 W
	Decongelare / menținere caldă	90 W

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

Instructiuni generale pentru decongelare

1. Cand decongelati alimente, folositi doar vase care pot fi folosite in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).
2. Decongelarea in functie de greutate si tabelele se refera la decongelarea alimentelor crude.
3. Timpul de decongelare depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Cand congelati alimentele tineti cont de procesul de decongelare. Asezati alimentele unifrom in recipient.
4. Repartizati cat mai bine alimentele inauintrul cuptorului. Partile cele mai groase ale pestelui sau pulpelor de pui trebuie intoarse spre exterior. Puteti proteja partile cele mai delicate ale cu bucati de folie de aluminiu. **Important:** Folia de aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu interiorul cavitatii cuptorului deoarece acest lucru poate produce arcuri electrice.
5. Portiunile groase ale alimentelor trebuie intoarse de mai multe ori.
6. Distribuiti alimentele congelate cat mai uniform deoarece portiunile stramte si subtiri se decongeleaza mai repede decat cele groase si late.
7. Alimentele bogate in grasimi cum sunt untul, branza si frisca nu trebuie decongelate total. Daca sunt tinute la temperatura camerei vor fi gata sa fie servite in cateva minute. Daca gasiti bucati mici de gheata in frisca ultra congelata, trebuie sa le amestecati inainte de a o servi.
8. Asezati carnea de pasare pe o farfurie intoarsa in sus pentru a se scurge lichidul din carne.
9. Painea trebuie invelita intr-un servet pentru a nu deveni prea uscata.
10. Intoarceti mancarea la intervale regulate.
11. Indepartati ambalajul alimentelor congelate si nu uitati sa scoateti orice eticheta metalica. La recipientele folosite pentru pastrarea alimentelor in congelator si care pot fi de asemenea folosite pentru incalzire si preparare, tot ce trebuie sa faceti este sa scoateti capacul. In toate celelalte cazuri trebuie sa puneti alimentele in recipiente adecvate pentru utilizarea in cuptorul cu microunde.
12. Lichidul rezultat din decongelare, in principal de la carnea de pasare, trebuie aruncat. Astfel de lichide nu trebuie sa intre in contact cu alte alimente.
13. Nu uitati că prin utilizarea functiei de decongelare trebuie să lăsați mâncarea până se decongelează complet

Prepararea mancarii la cuptorul cu microunde

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

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

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

terminat prepararea, stergeti apa produsa prin condensare.

- Cand incalziti lichide, folositi **recipiente cu deschidere larga**, pentru ca aburul sa se evapore cu usurinta.

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

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

Racirea cu microunde...

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

RO Prepararea mancarii in cuptorul cu microunde

Tabele si sugestii – Prepararea legumelor

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

Tabele si sugestii – Prepararea pestelui

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

Ce tip de vase pentru microunde pot fi folosite?

Funcția microunde

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

Din această cauză, **tigaile metalice și vasele sau recipientele cu părți metalice sau ornamente nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.** Vasele din sticlă și lut cu **ornamente sau continut metalic** (de ex. cristal cu plumb) nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.

Materialele ideale pentru folosirea în cuptorul cu microunde sunt sticla, portelanul sau lutul refractar, sau plasticul rezistent la căldură. Sticla sau portelanul foarte subțiri și fragile trebuie folosite doar pentru perioade scurte de timp (de ex. pentru încălzire).

Alimentele fierbinti transmit căldura vaselor care se pot încălzi. Astfel, trebuie să folosiți întotdeauna mâni!

Cum să testați vasele pe care le veți folosi

Așezați în cuptor vasul pe care vreți să-l utilizați timp de 20 sec la puterea maximă a microundelor. După scurgerea timpului dacă este încă rece și doar puțin cald, este adecvat pentru folosirea în cuptor. Dacă se încălzește prea tare sau provoacă formarea de arcuri electrice nu este adecvat pentru folosirea în cuptorul cu microunde.

Recipiente și folie de aluminiu

Alimentele semi-preparate în recipiente și folie de aluminiu pot fi introduse în cuptorul cu microunde dacă sunt respectate următoarele aspecte:

- Țineți cont de recomandările producătorului scrise pe ambalaj.
- Recipientele de aluminiu nu pot avea mai mult de 3 cm înălțime și nu pot intra în contact cu peretii cavității (distanța minimă

de 3 cm). Orice capac de aluminiu trebuie îndepărtat.

- Așezați recipientul de aluminiu direct pe plita mesei rotative. Dacă folosiți grilajul de fier, așezați recipientul pe o farfurie de portelan. Nu așezați recipientul direct pe grilajul de fier!
- Timpul de preparare este mai crescut deoarece microundele patrund alimentele doar de sus. Dacă aveți îndoieli, este recomandat să folosiți doar vase pentru utilizarea la microunde.
- Folia de aluminiu poate fi folosită pentru a reflecta microundele în timpul procesului de decongelare. Alimentele delicate, cum sunt carnea de pasare sau carnea tocată, pot fi protejate de căldura excesivă acoperind extremitățile/marginile respective.
- **Important:** folia de aluminiu nu poate intra în contact cu peretii cavității deoarece acest lucru poate provoca formarea de arcuri electrice.

Capace

Recomandăm folosirea capacelor de sticlă sau plastic sau folie aderentă deoarece: **NUMAI PENTRU FUNCȚIA MICROUND!**

1. Astfel veți opri evaporarea (mai ales în timpul preparării îndelungate);
2. Timpul de preparare este mai scurt;
3. Alimentele nu devin uscate;
4. Aromele sunt pastrate.

Capacul trebuie să aibă găuri sau deschideri pentru a nu se crea presiune. Pungile de plastic trebuie să fie deschise. Biberonele sau borcanele cu mâncare pentru bebeluși și recipientele asemănătoare pot fi încălzite fără capace/tetine altfel acestea pot pleși.

Ce tipuri de vase pot fi folosite?

Tabelul cu tipuri de vase

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

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

1. Fara ornamente aurite sau argintii pe margini; fara cristal cu plumb
2. Tineti cont de instructiunile producatorului!
3. Nu folositi agrafe metalice pentru legarea pungilor. Faceti gauri in pungi. Folositi folia doar pentru a acoperi alimentele.

4. Nu folositi farfurii de hartie.

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

Curatarea si intretinerea cuptorului

Curatarea este singura lucrare de intretinere necesara in mod normal.

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

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

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

Nu folositi dispozitive de curatare cu presiune sau aburi.

Suprafata frontala

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

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

Nu lasati apa sa patrunda in cuptor.

Interiorul cuptorului

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

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

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

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

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

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

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

Ce sa fac daca nu functioneaza cuptorul?

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

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

- **Cuptorul nu functioneaza!** Verificati daca:
 - Fisa este corect fixata in priza.
 - Cuptorul este pornit.
 - Usa este complet inchisa. Usa produce un clic atunci cand se inchide.
 - Exista corpuri straine intre usa si partea frontala a cavitatii.
- **Se aud zgomote ciudate cand cuptorul este in functiune!** Verificati daca:
 - Exista arcuri electrice in interiorul cuptorului provocate de obiecte metalice straine (vezi
 - Vasele ating peretii cuptorului.
 - Exista tacamuri sau ustensile de gatit in interiorul cuptorului.
- **Alimentele nu se incalzesc sau se incalzesc!** Verificati daca:
 - Ati folosit din greseala vase metalice in cuptor.
 - Ati selectat timpul corect de functionare si nivelul corect al puterii.
 - Ati introdus in cuptor o cantitate mai mare sau alimente mai reci decat de obicei.

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

Inlocuirea becului

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

Caracteristici tehnice

Specifications

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

Protectia mediulu

Aruncarea ambalajului

Ambalajul are simbolul Punctul Verde.

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

Aruncarea echipamentului neutilizat

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

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

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

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

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

Inainte de instalare

Verificati daca tensiunea indicata pe placuta cu caracteristici este aceeași ca și tensiunea sursei de curent pe care o veți folosi.

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

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

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

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

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

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

Avertizare: după ce cuptorul este instalat trebuie să vă asigurați că aveți acces la stecher.

Dupa instalare

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

Dacă cuptorul trebuie instalat acesta trebuie instalat de un tehnician calificat. In acest caz, cuptorul trebuie conectat de către un circuit cu intrerupator cu o separare d-e minim 3 mm între contacte.

AVERTIZARE: CUPTORUL TREBUIE IMPAMANTAT.

Producatorul și distribuitorii nu își asuma responsabilitatea pentru daunele care pot fi cauzate persoanelor, animalelor și proprietatii dacă aceste instructiuni de instalare nu sunt respectate.

Cuptorul funcționează doar dacă usa este închisa corect.

Inainte de prima utilizare, curatati interiorul cuptorului și accesoriile, respectand instructiunile de instrumantare din sectiunea "curatarea cuptorului".

In timpul instalarii, respectati instructiunile furnizate separat.

Πίνακας περιεχομένων

Πληροφορίες για την ασφάλεια	79
Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων.....	84
Περιγραφή φούρνου μικροκυμάτων	85
Περιγραφή των λειτουργιών.....	85
Βασικές Λειτουργίες	86
Μικροκύματα.....	86
Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία.....	86
Διακοπή μαγειρέματος.....	86
Αλλαγή ρυθμίσεων	86
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος.....	86
Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.....	86
Ξεπάγωμα	87
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....	88
Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων.....	89
Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν?.....	91
Πώς μπορείτε να δοκιμάσετε την αντοχή των σκευών που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.....	91
Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο	91
Καπάκια.....	91
Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου	93
Πρόσοψη φούρνου.....	93
Μην ανάβετε το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση	93
Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί?.....	94
Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού	94
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	95
Προδιαγραφές	95
Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος.....	95
Οδηγίες εγκατάστασης.....	96
Πριν την εγκατάσταση	96
Μετά την εγκατάσταση.....	96
Γκατάσταση.....	97

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε για την επιλογή αυτού του προϊόντος.


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

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

Φυλάτε το φυλλάδιο οδηγιών σε μέρος που θα σας επιτρέπει να το συμβουλευέστε άμεσα, όποτε προκύπτει ανάγκη. Αν δώσετε τον φούρνο ατμού σε άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε και το αντίστοιχο φυλλάδιο οδηγιών!

Το φυλλάδιο οδηγιών χρήσεων είναι επίσης διαθέσιμο download www.teka.com

Πληροφορίες για την ασφάλεια

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

Ασφαλεία παιδιών και ευπαθών ατόμων

Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

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

Γενικές πληροφορίες για την ασφαλεία

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

Πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων.
- Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα ειδικών μαξιλαριών με γέμιση θεραπευτικού υλικού, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Προειδοποίηση! Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί αν:
 - Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά,
 - χουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας,
 - Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής,
 - Έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας,
 - Δημιουργείται συχνά ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου, παρά την απουσία κάποιου μεταλλικού αντικειμένου στο θάλαμο.
- Ο φούρνος μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον επισκευαστεί από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις.
- Εάν εξέρχεται καπνός, θέστε εκτός λειτουργίας ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κρατήστε κλειστή την πόρτα για να καταστείλετε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ροφημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο απότομο βράσιμο. Θα πρέπει να χειρίζεστε το σκεύος με προσοχή.
- Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και τα βάζα βρεφικής τροφής πρέπει να ανακινούνται καλά κατά την παρασκευή. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στη συσκευή καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ζεστάματος στο φούρνο μικροκυμάτων.
- ΟΔΗΓΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ Προειδοποίηση! Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!
- **Προσοχή!** Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων, όταν η ποσότητά τους είναι μικρή, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα

Πληροφορίες για την ασφάλεια

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

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

Εγκατάσταση

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση θα πρέπει να υπάρχει μία διάταξη διακοπής όλων των πόλων, ώστε να παρέχει πλήρη αποσύνδεση σε υπέρταση κατηγορίας III.
- Εάν χρησιμοποιείται βύσμα/φισ για την ηλεκτρική σύνδεση, αυτό θα πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.
- Μετά την εγκατάσταση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η προστασία από ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός

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

Πληροφορίες για την ασφάλεια

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

Επισκευεσ

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

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

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

Πληροφορίες για την ασφάλεια

- Φροντίζετε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα) από την οροφή στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα εύφλεκτο αντικείμενο στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για τηγάνισμα, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- Μη στηρίζετε ή κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μπορεί, κατ' αυτόν τον τρόπο, να προκληθεί ζημιά στο φούρνο, ειδικά στους μεντεσέδες του. Η πόρτα αντέχει μέγιστο βάρος 8 κιλών.
- Ο κεραμική βάση και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών. Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων

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

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

Για να ανακεφαλιώσουμε, οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα

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

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

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

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

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

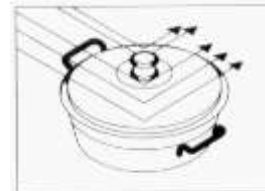
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντάς τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

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

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

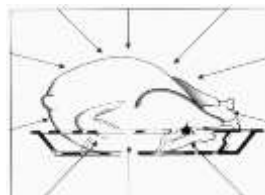
Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...



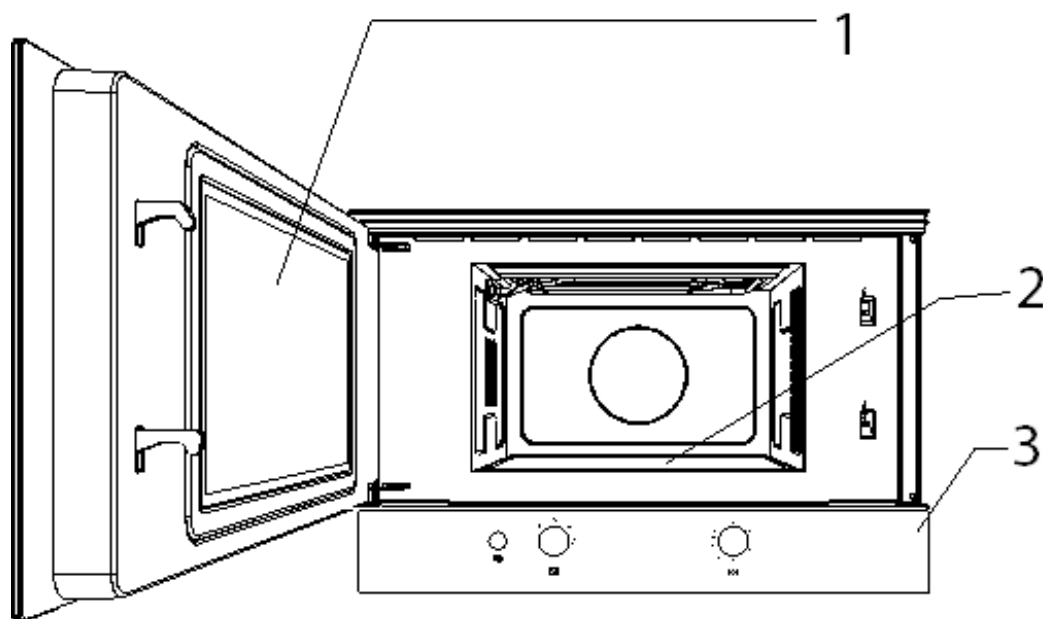
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί...



...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



Περιγραφή φούρνου μικροκυμάτων



1. – Γυαλί πόρτας
2. – Κεραμική βάση

3. – Πίνακας ελέγχου



1

2

3

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

3. – Πλήκτρο ανοικτής πόρτας

Περιγραφή των λειτουργιών

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

Βασικές Λειτουργίες

Μικροκύματα

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

1. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιέστε το **κουμπί ανοίγματος** της και τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στην κοιλότητα.
- 2 Ρυθμίστε το Επιλογέας Επιπέδου Ισχύος κομβίο προς τη θέση που αντιστοιχεί στο επιθυμητό επίπεδο ισχύος (βλέπε πίνακα “Περιγραφή των λειτουργιών”).

3. Γυρίστε το Περιστροφικός χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας. Για τους χρόνους κάτω των 2 λεπτά, γυρίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη σε ένα υψηλότερο χρόνο και στη συνέχεια να πάει προς τα κάτω στον επιθυμητό χρόνο.
4. Κλείστε την πόρτα. Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

Διακοπή μαγειρέματος

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

Σε αυτήν την περίπτωση:

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

Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε:

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

Για την επανεκκίνηση της διαδικασίας, κλείστε την πόρτα.

Αλλαγή ρυθμίσεων

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

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

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

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος

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

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



Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

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

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

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

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

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

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

Ξεπάγωμα

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

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

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

Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

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

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

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

μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγροποίηση των υδρατμών.

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

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

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

Μαγείρεμα με μικροκύματα...

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

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Κουνουπίδι	500	100 ml	850	9-11	2-3	Κόψτε σε φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Μπρόκολο	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Μανιτάρια	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα	300	100 ml	850	7-9	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Κατεψυγμένα καρότα	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Πατάτες	250	25 ml	850	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε και κόψτε τις σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πιπεριές Πράσο	250	25 ml	850	5-7	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	50 ml	850	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Λάχανο τουρσί	250	25 ml	850	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών

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

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν?

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

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

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

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

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

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

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

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

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

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να

έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται **ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών**). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.

- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα θα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
- Στη διαδικασία του ξεπαγώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντάς τα με αλουμινόχαρτο όπου χρειάζεται.
- **Προσοχή:** το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.

Καπάκια

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

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

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

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν?

Πίνακας μαγειρικών σκευών

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

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

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

Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.

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

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

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

Προειδοποίηση! Η διαδικασία καθαρισμού του φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται μόνο εφόσον η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου της από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.

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

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υπό πίεση αέρα ή νερού.

Πρόσοψη φούρνου

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

μουσκεύετε το πανί. Στη συνέχεια, σκουπίζετε το φούρνο με ένα στεγνό πανί.

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

Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

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

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

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

Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί?

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

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

- **Ο φούρνος δε λειτουργεί!** Ελέγξτε αν:
 - Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
 - Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.
 - Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.
 - Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.
- **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους!** Ελέγξτε αν:
 - Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).

- Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.
- Έχει παραμείνει μέσα στο θάλαμο κάποιο μαχαιροπήρουνο ή εργαλείο μαγειρικής.
- **Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό!** Ελέγξτε αν:
 - Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.
 - Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
 - Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ότι συνήθως.
- **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο!** Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει! Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

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

Προδιαγραφές

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

Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας

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

Απόσυρση παλιών ηλεκτρικών συσκευών



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

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

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

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

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

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν την εγκατάσταση

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

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

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

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

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

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

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

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

Μετά την εγκατάσταση

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΟΣ.

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

Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα είναι σωστά κλεισμένη.

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

Κατά την εγκατάσταση, ακολουθήστε τις οδηγίες του αντίστοιχου φυλλαδίου

Einbau / Instalace / Inštalácia / Instalare / Γκατάσταση

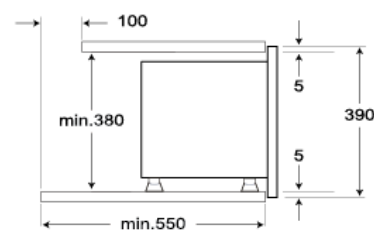
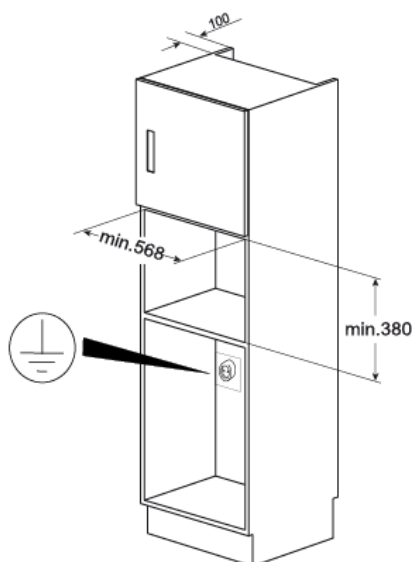
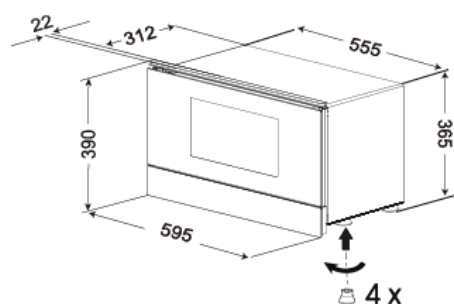
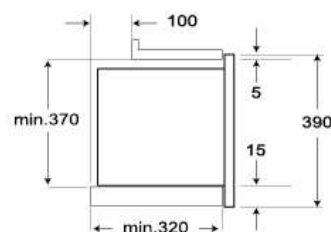
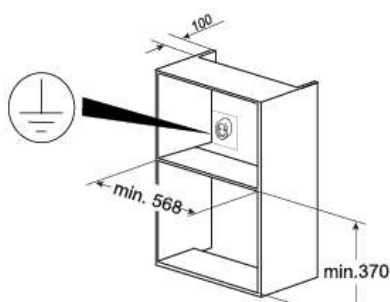
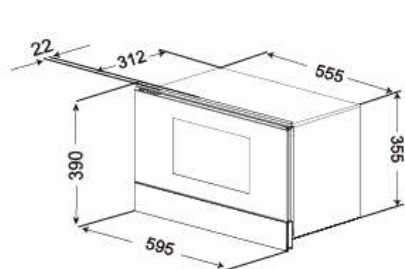
DE Diese Mikrowelle ist darauf ausgelegt, auf mehr als 85 cm Höhe über dem Boden installiert zu werden. Diese Mikrowelle darf nicht unter einer Arbeitsplatte oder unter einem anderen Ofen installiert werden, damit keine Flüssigkeiten darauf auslaufen können.

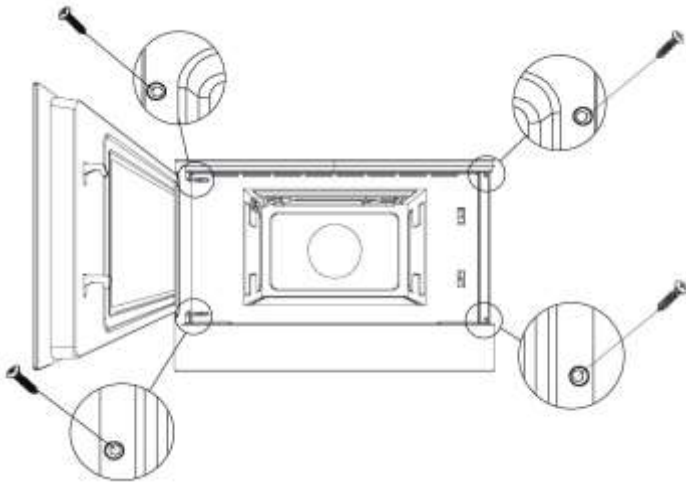
CS Tato mikrovlnná trouba má být instalována ve výšce 850 mm nebo víc nad úrovní podlahy. Tato mikrovlnná trouba nesmí být instalována pod pracovním povrchem nebo pod jinou troubou, aby se zabránilo rozlití kapalin.

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

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

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





DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

CS

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

SK

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

RO

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

EL

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



www.teka.com

1730255-c