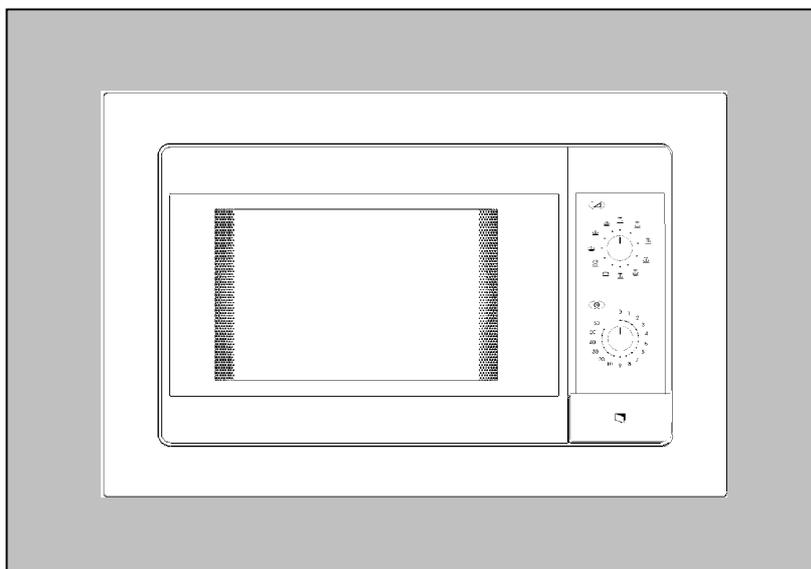


Instruzioni di Uso
Microonde

Instrucciones de Uso
Microondas

Instruções de Uso
Microondas

ΟΔΗΓΙΕ ΧΡΗΣΕΩΣ
Μικροκυμμάτων



CANDY

ITALIANO

Gentile Utente,

La ringraziamo vivamente per aver scelto un forno a microonde della nostra marca. Siamo certi che questo elettrodomestico completo, moderno, funzionale e pratico, per la cui fabbricazione sono stati utilizzati materiali di primissima qualità, saprà rispondere appieno alle Sue esigenze.

La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso riportate in questo libretto e nel dépliant allegato, che Le consentiranno di impiegare al meglio questo elettrodomestico.

LA DOCUMENTAZIONE DI QUESTO PRODOTTO VA CUSTODITA PER EVENTUALI CONSULTAZIONI FUTURE.

ATTENZIONE

Per poter usufruire della nostra GARANZIA, occorrerà presentare lo scontrino o la ricevuta d'acquisto dell'elettrodomestico, unitamente al "Certificato di Garanzia" recante la data e il timbro del negozio di acquisto.

La garanzia non sarà valida in mancanza di questi requisiti.

Indice

| | |
|--|-----------|
| Istruzioni per il montaggio | 3 |
| Informazioni di rilievo | 3 |
| Descrizione del forno a microonde | 4 |
| Vantaggi del forno a microonde | 4 |
| Funzionamento del forno a microonde | 5 |
| Perché si riscaldano i cibi | 5 |
| Istruzioni per l'uso | 6 |
| Funzione Microonde..... | 6 |
| Funzione Grill | 6 |
| Funzione Microonde + Grill..... | 6 |
| Tempo di Funzionamento | 7 |
| Durante il funzionamento. | 7 |
| Consigli per l'uso corretto del forno | 8 |
| Funzionamento del forno a microonde..... | 8 |
| Funzionamento del grill..... | 8 |
| Consigli per l'uso dei recipienti | 9 |
| Metallo | 9 |
| Vetro | 9 |
| Porcellana | 9 |
| Recipienti di ceramica smaltata..... | 9 |
| Plastica..... | 9 |
| Legno..... | 10 |
| Prova del vasellame | 10 |
| Coperchi | 10 |
| Manutenzione del forno | 11 |
| Pulizia | 11 |
| Sostituzione della lampadina | 11 |
| Servizio Assistenza Tecnica (S.A.T.) | 12 |
| Soluzione problemi..... | 12 |
| Sostituzione del cavo di alimentazione | 12 |

Istruzioni per il montaggio

Togliere il forno dall'imballo.

Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori dal forno.

Accertarsi delle buone condizioni delle parti di seguito elencate:

- Sportello e cerniere
- Parte anteriore del forno
- Parte interna ed esterna del forno

NON UTILIZZARE IL FORNO, qualora le parti di cui sopra fossero difettose. Rivolgersi al rivenditore.

Sistemare il forno su una superficie piana, in grado di reggere pesi. Il forno andrà mantenuto lontano da fonti di calore o di vapore (forni elettrici, tostapane, ecc.).

- **Ai fini di una corretta refrigerazione dell'apparato, installare il forno a microonde in un mobile recante un'apertura nella parte superiore (vedi libretto istruzioni di montaggio allegato).**

Il forno è dotato di un cavo flessibile contenente tre cavi, due per la corrente monofase e uno per la presa di terra.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per guasti o incidenti personali causati dall'inadempimento delle istruzioni d'installazione.

AVVERTENZA: IL FORNO DEVE ESSERE ALLACCIATO A UNA PRESA DI TERRA.

Informazioni di rilievo

AVVERTENZA. Se la porta o la guarnizione della medesima fossero difettosi, il forno non andrà collegato alla rete elettrica fino a che non sarà stato ispezionato ed eventualmente riparato da personale autorizzato.

AVVERTENZA. Le operazioni o le riparazioni che richiedono la sostituzione di un qualsiasi coperchio o di un dispositivo di protezione delle microonde vanno eseguite da un addetto qualificato dal momento che possono essere pericolose per l'utente.

AVVERTENZA. Per riscaldare liquidi o altri cibi non si dovrà fa uso di recipienti ermetici dal momento che essi potrebbero scoppiare.

AVVERTENZA. I bambini non dovranno utilizzare il microonde senza essere stati dapprima informati sull'uso del medesimo ed essere, pertanto, in grado di comprendere i pericoli derivanti da un eventuale impiego errato di tale elettrodomestico.

Quando vengono riscaldati cibi in recipienti di plastica o di carta, verificare regolarmente l'interno del forno per evitare combustioni.

Se si rilevasse la presenza di fumo, il forno va disinserito mentre la porta dovrà rimanere chiuso per soffocare le fiamme.

Dopo aver riscaldato un biberon o degli omogeneizzati per bambini, mescolare il contenuto del recipiente e verificarne la temperatura della pietanza prima di servirla.

Le bevande riscaldate nel forno a microonde possono giungere a ebollizione per cui i recipienti vanno usati con cura.

Descrizione del forno a microonde

Le uova sode e fresche ancora nel guscio non vanno riscaldate nel forno a microonde perché possono scoppiare.

Nel forno a microonde non andrà inserito alcun utensile metallico tranne quelli appositamente fabbricati.

Non far uso di recipienti chiusi per riscaldare liquidi o altri cibi dal momento che detti contenitori possono scoppiare.

Non riscaldare mai alcool puro o bevande alcoliche. PERICOLO DI COMBUSTIONE.

In caso di dubbio, selezionare tempi brevi per cucinare, riscaldare e scongelare cibi nel forno a microonde. In seguito a tempi di cottura prolungati i cibi possono risultare eccessivamente asciutti e giungere persino alla combustione.

Il forno va utilizzato soltanto per riscaldare, cucinare e scongelare cibi.

Il forno non andrà messo in funzione se sprovvisto del vassoio o se è vuoto.

Non ostruire le aperture di ventilazione del forno.

Vantaggi del forno a microonde

Nella cucina convenzionale il calore irradiato dalle resistenze o dai fornelli a gas, penetra lentamente nei cibi dall'esterno verso l'interno. Ciò porta a un'enorme dispersione energetica in termini di riscaldamento dell'aria, componenti del forno e recipienti.

Nel forno a microonde, invece, il calore viene generato all'interno del cibo stesso, che viene così riscaldato dall'interno verso l'esterno. Non si verificano perdite energetiche dal momento che l'aria, le pareti interne del forno e i recipienti (se adeguati), non vengono riscaldati per azione delle microonde.

Ricapitolando, i vantaggi dei forni a microonde sono:

1. Risparmio sui tempi di cottura: in generale, riduzione di 3/4 dei tempi di cottura convenzionale.
2. Scongelo ultrarapido dei cibi, con conseguente riduzione del rischio di comparsa di batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Conservazione del valore nutritivo dei cibi, in seguito alla riduzione dei tempi di cottura.
5. Pulizia agevole.

Funzionamento del forno a microonde

Il forno è munito di una valvola ad alta tensione chiamata Magnetrón, atta a trasformare l'energia elettrica in energia a microonde. Tali onde elettromagnetiche vengono convogliate all'interno del forno da una guida d'onda, e sono distribuite da un espansore metallico oppure da un piatto girevole.

All'interno del forno, le microonde si propagano in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nei cibi.

Perché si riscaldano i cibi

Gran parte dei cibi contengono acqua le cui molecole vibrano per azione delle microonde.

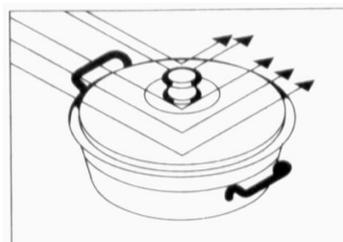
L'attrito tra le molecole porta alla formazione di calore che fa aumentare la temperatura degli alimenti, scongelandoli, cucinandoli e mantenendoli caldi.

Dal momento che il calore si forma all'interno dei cibi:

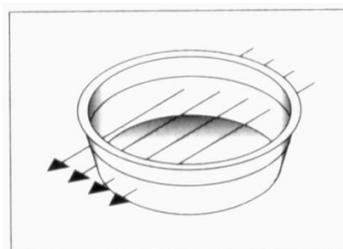
- Questi possono essere cotti senza o con pochi liquidi o grassi.
- Scongellare, riscaldare o cucinare nel forno a microonde richiede meno tempo di un forno convenzionale.
- Vitamine e aromi vengono conservati.

Le microonde attraversano la porcellana, il vetro, il cartone o la plastica ma non il metallo, ragion per cui il forno non va utilizzato con recipienti metallici o contenenti parti in metallo.

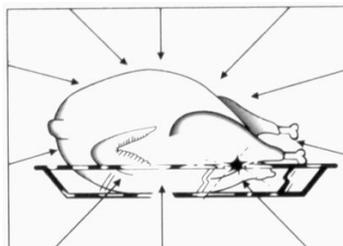
Le microonde vengono riflesse dal metallo



Attraversano la porcellana e il vetro



Vengono assorbite dai cibi



Istruzioni per l'uso

Consultare la figura riportata nel dépliant allegato e procedere come indicato qui di seguito:

1. Collegare il forno a una fonte di alimentazione adeguata (si vedano le istruzioni di installazione).
2. Aprire la porta premendo l'apposito pulsante (7). Nei modelli sprovvisti di tale pulsante, basterà tirare lo sportello. La luce interna dovrà accendersi.
3. Sistemare il recipiente con il cibo sul vassoio o sulla griglia.
4. Selezionare la funzione e il tempo di cottura desiderati, secondo quanto descritto nei capitoli seguenti.
5. Richiudere la porta. Nei modelli provvisti di Pulsante di Avviamento (6), premere questo pulsante (START).
6. Il forno inizierà a funzionare.

Funzione Microonde

Collocare il Selettore delle Funzioni (3) nella posizione corrispondente al livello di potenza desiderato facendo riferimento alla tabella qui riportata.

| Posizione | Potenza |
|-----------|-----------------|
| A | Massima |
| B | Media |
| C | Minima |
| D | Scongelare |
| E | Mantenere Caldo |

Oss.: Per conoscere il valore numerico dei differenti livelli di potenza consultare l'opuscolo allegato.

Funzione Grill

Collocare il Selettore delle Funzioni (3) nella posizione K.

Il forno dispone di un limitatore di temperatura che controlla le resistenze elettriche collegandole o disinserendole, allo scopo di mantenere la temperatura entro i limiti impostati.

È consigliabile l'uso della griglia per avvicinare gli alimenti al grill ed ottenere così una cottura migliore.

Funzione Microonde + Grill

Collocare il Selettore delle Funzioni (3) nella posizione corrispondente al livello di potenza desiderato facendo riferimento alla tabella qui riportata.

| Posizione | Potenza |
|-----------|---------|
| F | 5 |
| G | 4 |
| H | 3 |
| I | 2 |
| J | 1 |

Oss: Per conoscere il valore numerico dei differenti livelli di potenza consultare l'opuscolo allegato.

Tempo di Funzionamento

La selezione del tempo di funzionamento desiderato si realizza ruotando il Selettore dei Tempi (5).

Per tempi inferiori a 2 minuti posizionare il Selettore dei Tempi in una posizione superiore e poi retrocedere al tempo desiderato.

In ogni caso in cui il Selettore dei Tempi venga a trovarsi in una posizione differente da 0, la luce del forno deve rimanere accesa.

Al termine del tempo di funzionamento impostato, il Temporizzatore emette un segnale sonoro e disinserisce il forno.

Durante il funzionamento.

La porta del forno può essere aperta in qualunque momento durante il funzionamento dello stesso. In questo caso:

- SI INTERROMPE IMMEDIATAMENTE IL FUNZIONAMENTO DEL FORNO;
- il grill si disinserisce. Tuttavia si manterrà molto caldo;
- il Selettore dei Tempi si ferma automaticamente indicando il tempo di funzionamento rimanente.

A questo punto sarà possibile:

- Mescolare o rimescolare gli alimenti per migliorare l'uniformità di riscaldamento;
- Variare il Livello di Potenza azionando il Regolatore di Potenza (4);
- Selezionare un'altra funzione posizionando il Selettore delle Funzioni (3) in un'altra posizione;
- Variare il tempo di funzionamento rimanente azionando il Comando dei Tempi.

Richiudere la porta e premere il Pulsante di Avvio (6) nei modelli dotati di questo pulsante. Il forno comincerà a funzionare.

ATTENZIONE: Al termine dell'utilizzo del forno, posizionare il Selettore dei Tempi (5) nella posizione 0. Se la posizione è diversa, chiudendo la porta il forno comincerà a funzionare.

NOTE

1. Per interrompere il funzionamento del forno prima del tempo programmato, posizionare il Selettore dei Tempi (5) nella posizione 0 oppure aprire la porta.
2. Col forno in funzione è possibile cambiare sia il tempo che il livello di potenza azionando il corrispondente comando.

Consigli per l'uso corretto del forno

Funzionamento del forno a microonde

Prima di utilizzare qualsiasi recipiente verificare se il medesimo è adatto al forno a microonde (SI VEDA CONSIGLI PER L'USO DEI RECIPIENTI).

Prima di cucinare gli alimenti incidere sempre la parte esterna.

Sistemare i liquidi da riscaldare in un recipiente con apertura larga allo scopo di permetterne la giusta evaporazione.

Non dimenticare che nel microonde:

1. Quanto maggiore è la quantità degli alimenti, tanto maggiore sarà il tempo necessario alla cottura.
2. Quanto inferiore è la temperatura degli alimenti, tanto maggiore sarà il tempo necessario alla loro cottura.
3. Gli alimenti meno densi si preparano più rapidamente.
4. Una distribuzione perfetta degli alimenti sulla base del forno garantisce una cottura più uniforme. Disponendo gli alimenti a maggior densità in forma di anello esterno e quelli a minor densità al centro del piatto, si potranno cucinare vari tipi di alimenti contemporaneamente.
5. Si ottengono migliori risultati di cottura lasciando riposare i cibi per qualche tempo prima di servirli, dal momento che, una volta spento il forno, la cottura prosegue ancora per alcuni secondi.
6. Coprendo gli alimenti, si ridurranno i tempi di cottura e se ne impedirà la disidratazione. I coperchi devono essere di materiale trasparente alle microonde e dovranno essere dotati di un piccolo ugello per la fuoriuscita del vapore.

Funzionamento del grill

Al fine di un miglior rendimento del grill servirsi della griglia in dotazione.

La griglia non va sistemata a contatto con le superfici metalliche della cavità del forno, dal momento che potrebbe innescare un arco elettrico e danneggiare l'apparecchio.

NOTE IMPORTANTI:

1. Quando il grill viene usato per la prima volta, è normale che si sprigionino fumi e odori a seguito degli oli impiegati nel processo di fabbricazione.
2. Dopo aver usato il grill le prime volte, è normale che la zona perforata posta a protezione delle resistenze del medesimo, se deformati e assuma un colore dorato a causa delle elevate temperature raggiunte durante il funzionamento del grill.
3. Il vetro della porta raggiunge temperature elevate quando il grill è in funzione, ragion per cui il forno va installato a un'altezza dal suolo non inferiore a 80 cm, IN MODO TALE DA TENERLO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
4. Quando il grill è in funzione le pareti della cavità del forno e il grill stesso saranno estremamente caldi. Si consiglia pertanto l'uso di guanti da cucina.
5. Se il grill viene usato a lungo, è normale che le resistenze si spengano per brevi lassi di tempo a seguito dell'entrata in funzione del limitatore di temperatura di sicurezza.
6. Non utilizzare né recipienti di plastica né di altri materiali poco resistenti alle temperature elevate del grill perché esse ne potrebbero causare la distruzione.

Consigli per l'uso dei recipienti

Metallo

Nel forno a microonde non si possono impiegare recipienti di metallo (lattine, ecc.), imballi o fogli di carta metallizzata, cucchiai, forchette, coltelli, ecc. Il metallo riflette le microonde impedendo il riscaldamento degli alimenti.

Gli alimenti vanno tolti dall'imballo di carta metallizzata e disposti in recipienti adatti alle microonde. Dal momento che queste non attraversano la carta metallizzata, gli alimenti si scaldano soltanto superficialmente mentre usando un recipiente apposito il calore verrà distribuito uniformemente all'interno degli alimenti.

ECCEZIONI

Per scongelare o cucinare uniformemente tagli di carne dalle dimensioni irregolari, si consiglia di coprirne le parti più sottili con della carta stagnola. Questa andrà posta a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno; in caso contrario, potrebbe innescarsi un arco elettrico.

Si possono utilizzare utensili metallici purché siano più piccoli del taglio di carne.

Vetro

Si possono utilizzare tutti i recipienti di vetro in grado di sopportare temperature elevate.

Il vetro contiene una certa percentuale di cromo per cui potrebbe crepare se i tempi di cottura sono prolungati.

Porcellana

La porcellana può essere utilizzata nel forno a microonde ma non deve recare alcun disegno. Infatti l'umidità eventualmente presente all'interno dei disegni può portare a un aumento della pressione in seguito all'azione delle microonde rovinando così il disegno.

Recipienti di ceramica smaltata

Questo tipo di recipienti può surriscaldarsi se i tempi di cottura sono lunghi.

I recipienti di ceramica smaltata dipinta possono essere utilizzati nel forno a microonde solamente se lo smalto ricopre lo strato di colore.

Alcuni smalti e colori contengono sostanze metalliche. Il vasellame di questo tipo non va utilizzato nel forno a microonde perché può rovinarsi.

L'azione delle microonde potrebbe danneggiare la doratura e l'argentatura eventualmente presenti sul recipiente.

Plastica

Il vasellame in plastica deve essere resistente a temperature di almeno, 180°C. In caso contrario potrebbe deformarsi. Il vasellame melaminico non è adatto al forno a microonde.

Per riscaldare o cucinare alimenti contenuti in sacchetti di plastica questi andranno bucati per permettere la fuoriuscita del vapore. In questo modo si evita lo scoppio dei medesimi.

Legno

Non si possono utilizzare recipienti di legno nel forno.

Prova del vasellame

Per vedere se una stoviglia di vetro, terracotta o porcellana può essere usata nel forno a microonde, eseguire le seguenti operazioni:

1. Sistemare il recipiente vuoto vicino a un bicchiere pieno d' acqua all'interno del forno;
2. Chiudere lo sportello;
3. Sistemare il selettore funzioni (3) nella posizione di microonde a potenza massima;
4. Regolare il tempo di funzionamento a 1 minuto.

Osservazioni: il forno inizia a funzionare.

Se durante il funzionamento si rilevano dei rumori accompagnati da scintille, disinserire immediatamente l'elettrodomestico.

Le stoviglie in cui si verifica tale inconveniente o che si presentano molto calde quando vengono estratte dal forno a microonde non sono adatte a tale elettrodomestico.

ECCEZIONI:

I recipienti di ceramica smaltata racchiudono parecchie molecole d'acqua per cui subiscono un certo riscaldamento. Nonostante ciò potranno essere utilizzati in un forno a microonde.

Se dovessero sussistere dei dubbi, rivolgersi al rivenditore da cui si è acquistato il vasellame per accertarsi che sia adeguato all'uso nel forno a microonde.

Coperchi

Si consiglia l'uso di coperchi di vetro o di plastica perché:

1. Impediscono l'eccessiva fuoriuscita di vapori, soprattutto nel caso di cotture prolungate.
2. Accelerano il processo di riscaldamento degli alimenti.
3. Impediscono la disidratazione degli alimenti.
4. Impediscono la perdita di aromi.

I coperchi dovranno recare dei fori per evitare problemi di pressione. La pellicola di plastica deve essere perforata.

Per riscaldare biberon, barattoli di omogeneizzati per neonati e altri recipienti analoghi togliere il coperchio. I recipienti chiusi potrebbero esplodere,

Manutenzione del forno

Pulizia

ACCERTARSI CHE LA SPINA SIA STATA DISINSERITA DALLA PRESA PRIMA DI INIZIARE A PULIRE IL FORNO.

NON USARE DETERGENTI ABRASIVI.

ESTERNO

1. Pulire la superficie esterna con detersivo neutro, acqua tiepida e asciugare con un panno umido.
2. Evitare che l'acqua penetri nei fori di ventilazione del forno.

INTERNO

1. Dopo aver utilizzato il forno pulirne le pareti con un panno umido.
2. Evitare che l'acqua penetri nei fori della cavità.
3. Se dopo aver cucinato si osserva che la cavità del forno è particolarmente sporca, posare un bicchiere d'acqua sul vassoio e accendere il forno per 4 minuti a potenza massima. Il vapore ammorbiderà lo sporco che potrà essere quindi tolto facilmente con un panno morbido.
4. Il vassoio potrà essere lavato normalmente con detersivo per stoviglie o nella lavastoviglie.

PORTA, CONTROPORTA E PARTE FRONTALE DEL FORNO

1. Tali zone andranno sempre pulite a regola d'arte, in particolar modo le superfici di contatto tra la porta e la parte frontale del forno, per evitare fughe di microonde.
2. Utilizzare detersivo neutro, acqua tiepida e asciugare con un panno morbido.

Sostituzione della lampadina

In alcuni modelli la lampadina potrà essere sostituita dall'utente. A questo fine, il forno è munito di un coperchio sul lato sinistro.

Per sostituire la lampadina, procedere come segue:

1. Disinserire il forno dalla presa di corrente.
2. Togliere il coperchio del vano lampadina.
3. Sostituire la lampadina con un'altra da 25 W.
4. Riposizionare il coperchio.

AVVERTENZA. Nei modelli sprovvisti di tale coperchio la sostituzione della lampadina dovrà essere operata dal Servizio Assistenza Tecnica, poichè si rendono necessari utensili speciali.

Servizio Assistenza Tecnica (S.A.T.)

Soluzione problemi

Le riparazioni o gli interventi effettuati da personale non appartenente al S.A.T. possono essere pericolosi.

Qualsivoglia genere di riparazione o intervento andrà effettuato dal produttore o dal personale qualificato del S.A.T.

Qualora venissero rilevate delle anomalie nel forno, prima di rivolgersi al S.A.T. verificare quanto segue:

1. Accertarsi che la spina sia inserita nella presa e che il forno sia sotto tensione (collegare un altro elettrodomestico a tale spina e vedere se funziona).
2. Se la lampadina del forno si accende ma gli alimenti non si riscaldano verificare che lo sportello sia ben chiuso. Se quest'ultimo non si chiude correttamente non si avrà produzione di microonde.

Sostituzione del cavo di alimentazione

Se il cavo di alimentazione è difettoso, andrà sostituito a cura del produttore o degli addetti qualificati del Servizio di Assistenza Tecnica dal momento che si rendono necessari utensili speciali.

ESPAÑOL

Estimado/a Usuario/a:

Usted ha adquirido un horno Microondas de nuestra marca, lo que sinceramente agradecemos. Estamos seguros que este aparato completo, moderno, funcional y práctico, construido con materiales de primerísima calidad ha de satisfacer plenamente sus necesidades.

Rogamos lea atentamente las instrucciones de este libro y del folleto anexo con lo que obtendrá un mejor resultado en la utilización del aparato.

CONSERVE LA DOCUMENTACION DE ESTE PRODUCTO PARA POSIBLES CONSULTAS FUTURAS

ATENCION

Para beneficiarse de nuestra GARANTIA, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto al "Certificado de Garantía" con fecha y sello del establecimiento vendedor.

Sin este requisito la garantía no tendrá validez.

Indice

| | |
|--|-----------|
| Instrucciones de Montaje | 15 |
| Indicaciones Importantes | 15 |
| Descripción del Horno Microondas | 16 |
| Ventajas del horno Microondas | 16 |
| Cómo funciona el horno Microondas | 17 |
| Por qué motivo se calientan los alimentos | 17 |
| Instrucciones de Funcionamiento | 18 |
| Función Microondas | 18 |
| Función Grill | 18 |
| Función Microondas + Grill | 18 |
| Tiempo de Funcionamiento | 19 |
| Durante el funcionamiento | 19 |
| Consejos para la Correcta Utilización del Horno | 20 |
| Funcionamiento en Microondas | 20 |
| Funcionamiento del Grill | 20 |
| Consejos para la Utilización de Recipientes | 21 |
| Metal | 21 |
| Vidrio | 21 |
| Porcelana | 21 |
| Recipientes de Barro Acristalado | 21 |
| Plásticos | 21 |
| Madera | 22 |
| Prueba de Vajillas | 22 |
| Tapas | 22 |
| Mantenimiento del Horno | 23 |
| Limpieza | 23 |
| Sustitución de la Lámpara | 23 |
| Servicio de Asistencia Técnica (S.A.T.) | 24 |
| Resolución de Problemas | 24 |
| Sustitución del Cable de Alimentación | 24 |

Instrucciones de Montaje

Retire el horno de su embalaje.

Retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior del horno.

Verifique si las siguientes piezas se encuentran en buen estado:

- Puerta y bisagras
- Frente del horno
- Parte interior y exterior del horno

Si encuentra algún defecto en dichas piezas, NO UTILICE EL HORNO. Contacte con su vendedor.

Coloque el horno en una superficie plana y capaz de soportar su peso. El horno deberá quedar alejado de fuentes de calor o vapor (hornos eléctricos, tostadores, etc.).

- **Para permitir una buena refrigeración del aparato, se recomienda instalar el horno microondas en un mueble con una abertura en la parte superior (ver folleto de Instrucciones de Instalación adjunto).**

El horno está equipado con manguera de tres cables, dos para la corriente monofásica y uno para la toma de tierra.

El fabricante y el vendedor no se responsabilizan de averías o accidentes personales, causados por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.

ATENCION: ESTE HORNO DEBE IR EQUIPADO CON TOMA DE TIERRA.

Indicaciones Importantes

ATENCION: Si la puerta o la junta de la puerta estuvieran dañadas, el horno no deber ser conectado hasta que personal autorizado lo revise y realice las oportunas reparaciones.

ATENCION: Es peligroso para el usuario, realizar intervenciones o reparaciones que conlleven la sustitución de cualquier tapa o envoltente de protección contra las microondas. Estas labores deben ser realizadas por un técnico cualificado.

ATENCION: Líquidos u otros alimentos no deben ser calentados en recipientes herméticos ya que éstos pueden estallar.

ATENCION: Los niños no deben utilizar el horno sin haber sido informados de las instrucciones de uso del mismo y de este modo ser capaces de comprender los peligros de un uso incorrecto del aparato.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, compruebe regularmente el interior del horno para evitar inflamaciones.

Si observa humo, desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para ahogar las llamas.

Después de calentar biberones o papillas de niños, revuelva el envase y verifique su temperatura antes de ser servido.

Calentar bebidas en el horno puede resultar en la ebullición de las mismas y por ello se debe manejar con cuidado los recipientes.

Descripción del Horno Microondas

Huevos duros y huevos frescos con cáscara no deben ser calentados en el horno ya que pueden reventar.

No coloque ningún utensilio metálico en el interior del horno salvo aquellos que hayan sido fabricados para ser utilizados en el horno.

No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados pues éstos pueden explotar.

Nunca caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas. PELIGRO DE INFLAMACION.

En caso de duda, seleccione tiempos cortos para cocinar, calentar y descongelar alimentos en microondas. Con tiempos muy largos, los alimentos podrán quedar muy secos y hasta empezar a arder.

No utilice el horno para otra función que no sea calentar, cocinar o descongelar alimentos.

El horno no deberá funcionar sin su bandeja ni en vacío.

No tape las aberturas de ventilación del horno.

Ventajas del horno Microondas

En la cocina convencional el calor irradiado por las resistencias o quemadores de gas, penetra lentamente en los alimentos, de afuera hacia adentro. Eso hace que exista una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el horno microondas, al contrario el calor se genera en el interior del propio alimento, calentando éste, de dentro hacia afuera. No existen pérdidas de energía, pues el aire, las paredes interiores del horno y los recipientes (cuando son los adecuados), no se calientan por acción de las microondas.

Resumiendo, los hornos de microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Economía en tiempo de cocción: en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultra-rápida de alimentos, reduciendo el peligro de aparición de bacterias.
3. Economía de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos, debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Cómo funciona el horno Microondas

En el horno existe una válvula de alta tensión denominada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas al interior del horno a través de una guía de onda y distribuidas por un expansor metálico o a través de un plato giratorio.

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

Por qué motivo se calientan los alimentos

La mayoría de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

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

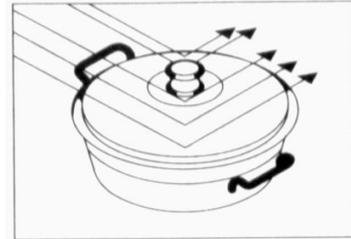
Debido a que el calor se forma en el interior de los alimentos:

- Estos pueden ser cocinados sin/con pocos líquidos o grasas.
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es mas rápido que en un horno convencional.

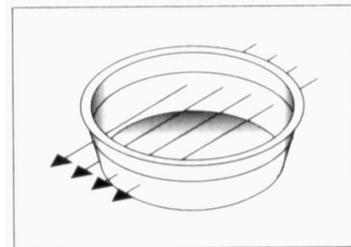
- Se conservan las vitaminas y el aroma.

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

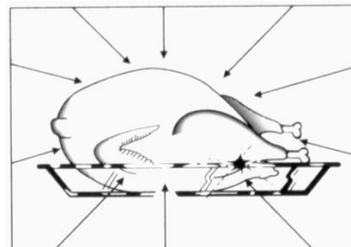
Las microondas son reflejadas por el metal



Pasan a través de porcelana y vidrio



Son absorbidas por los alimentos



Instrucciones de Funcionamiento

Ver figura en el folleto anexo y proceda de la siguiente manera:

1. Conecte el horno a una toma de corriente apropiada (ver instrucciones de instalación).
2. Abra la puerta presionando el Botón de Abertura de la Puerta (7). Para los modelos sin este botón basta tirar de la puerta. La luz del horno se deberá encender.
3. Coloque el recipiente con los alimentos sobre la bandeja o la parilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseados conforme a lo descrito en los capítulos siguientes.
5. Cierre la puerta. En los modelos con Botón de Arranque (6), presione este botón.
6. El horno comenzará a funcionar.

Función Microondas

Colocar el Selector de Funciones (3) en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo a la siguiente tabla.

| Posición | Potência |
|----------|-------------------|
| A | Máxima |
| B | Media |
| C | Mínima |
| D | Descongelar |
| E | Mantener Caliente |

Obs: Para saber el valor numérico de los diferentes niveles de potencia consulte el folleto.

Función Grill

Colocar el Selector de Funciones (3) en la posición **K**.

El horno dispone de un limitador de temperatura que controla las resistencias eléctricas, conectando o desconectándolas con el fin de mantener la temperatura dentro de unos límites.

Es aconsejable el uso de la parilla para aproximar los alimentos al grill y obtener así una mejor cocción.

Función Microondas + Grill

Colocar el Selector de Funciones (3) en la posición correspondiente al nivel de potencia deseado de acuerdo a la siguiente tabla.

| Posición | Potência |
|----------|----------|
| F | 5 |
| G | 4 |
| H | 3 |
| I | 2 |
| J | 1 |

Obs: Para saber el valor numérico de los diferentes niveles de potencia consulte el folleto.

Tiempo de Funcionamiento

La selección de tiempo de funcionamiento deseado se realiza rodando el Selector de Tiempo (5).

Para tiempos inferiores a 2 minutos coloque el Selector de Tiempo en una posición superior y después retroceda al tiempo deseado.

Siempre que el Selector de Tiempo se encuentre en una posición diferente a 0, la luz del horno debe estar encendida.

Cuando termine el tiempo de funcionamiento, el Temporizador emitirá una señal sonora y desconectará el horno.

Durante el funcionamiento...

Puede abrir la puerta del horno en cualquier momento durante el funcionamiento del mismo. En este caso ocurrirá:

- SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE EL FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS;
- el grill se desconecta aunque, sin embargo, se mantendrá muy caliente;
- el Selector de Tiempo se para automáticamente indicando el tiempo de funcionamiento restante.

Podrá entre tanto:

- Mezclar o revolver los alimentos para mejorar la uniformidad de calentamiento;
- Alterar el Nivel de Potencia accionando el Regulador de Potencia (4);
- Seleccionar otra función colocando el Selector de Funciones (3) en otra posición;
- Alterar el tiempo de funcionamiento restante accionando el Mando de Tiempo.

Cierre nuevamente la puerta y presione el Botón de Arranque (6) en aquellos modelos que lleven este botón. El horno comenzará a funcionar.

ATENCIÓN: Al final de la utilización del horno, posicione el Selector de Tiempo (5) en la posición 0. De no hacerlo así, el horno comenzará a funcionar cuando cierre la puerta.

NOTAS

1. Para interrumpir el funcionamiento del horno antes del tiempo programado, posicione el Selector de Tiempo (5) en la posición 0 o bien abra la puerta.
2. Con el horno en funcionamiento podrá cambiar tanto el tiempo como el nivel de potencia accionando el correspondiente mando.

Consejos para la Correcta Utilización del Horno

Funcionamiento en Microondas

Antes de utilizar cualquier recipiente, verifique si es el adecuado para hornos microondas (VER CONSEJOS PARA LA UTILIZACION DE RECIPIENTES).

Haga siempre un corte en la cáscara de los alimentos antes de cocinarlos.

Cuando caliente líquidos, colóquelos en un recipiente de boca ancha, con el fin de que se produzca la adecuada evaporación.

Recuerde que en microondas:

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
2. Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos, mayor será el tiempo necesario para cocinarlos.
3. Los alimentos menos densos se preparan más rápidamente.
4. Una distribución perfecta de los alimentos en la base del horno garantiza una mejor uniformidad de cocción. Disponiendo los alimentos más densos en un anillo exterior y los menos densos en el centro del plato, se pueden cocinar varios tipos de alimentos simultáneamente.
5. Los alimentos deben dejarse reposar antes de servirlos, lo que mejora su cocción, ya que una vez que se ha desconectado el horno, los alimentos se continúan cocinando durante unos segundos.
6. Tapando los alimentos se consigue acortar el tiempo de cocción y retener los líquidos (los alimentos no se deshidratan). Las tapas deben ser de material transparente a las microondas, y deberán tener una pequeña salida para el vapor.

Funcionamiento del Grill

Para conseguir un mejor rendimiento del Grill, utilice la parrilla que va incluida en el aparato.

No coloque la parrilla en contacto con las superficies metálicas de la cavidad ya que se puede producir un arco eléctrico y por tanto daños en el horno.

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante la primera utilización del grill es normal la liberación de humos y olores debidos a los aceites utilizados en el proceso de fabricación.
2. Después de las primeras utilizaciones del grill es normal que el área perforada que protege las resistencias del grill se deforme y adquiera color dorado. Esto es debido a las elevadas temperaturas que alcanza el grill durante su funcionamiento.
3. El cristal de la puerta alcanza altas temperaturas durante el funcionamiento del Grill. Por esa razón, el horno debe ser instalado a una altura del suelo no inferior a 80 cms., DE MODO QUE SE MANTENGA ALEJADO DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
4. Durante el funcionamiento del Grill, las paredes de la cavidad del horno y el Grill quedarán muy calientes. Se recomienda el uso de guantes de cocinar.
5. Durante el funcionamiento prolongado del grill es normal que las resistencias se apaguen por periodos cortos de tiempo debido a la actuación del limitador de temperatura de seguridad.
6. No utilice recipientes plásticos o de otros materiales poco resistentes a la temperatura, puesto que pueden destruirse debido a las altas temperaturas alcanzadas por el grill.

Consejos para la Utilización de Recipientes

Metal

No utilice en el horno microondas recipientes de metal (latas, etc), embalajes en hoja de aluminio, cucharas, tenedores, cuchillos, etc. El metal refleja las microondas y los alimentos no se calientan.

Los alimentos deben ser retirados de sus embalajes de hoja de aluminio y colocados en recipientes adecuados para los microondas. Como las microondas no atraviesan la hoja de aluminio, los alimentos sólo se calientan por encima. Utilizando el recipiente adecuado, el calor será distribuido uniformemente por los alimentos.

EXCEPCIONES

Para conseguir descongelar o cocinar uniformemente piezas de carne de tamaños irregulares se aconseja tapar las partes más finas con hoja de aluminio. La hoja de aluminio deberá estar alejada como mínimo 2 cm de las paredes del horno; caso contrario, podría producirse un arco eléctrico.

Se pueden utilizar pinchos de metal, pero tendrán que ser más pequeños que la pieza de carne.

Vidrio

Pueden ser utilizados todos los recipientes de vidrio (cristal) que soporten temperaturas elevadas.

El cristal contiene un cierto porcentaje de cromo pudiendo agrietarse si el tiempo de cocción es prolongado.

Porcelana

La porcelana podrá utilizarse en el horno microondas pero no deberá tener dibujo alguno. En el interior de los dibujos pueden depositarse humedades que, por acción de las microondas pueden provocar un aumento de presión, seguido de la destrucción del dibujo.

Recipientes de Barro Acristalado

Este tipo de recipientes pueden calentarse bastante si el tiempo de cocción es prolongado.

La vajilla de barro vitrificado con pintura puede ser utilizada en el horno de microondas si la pintura está por debajo del vitrificado.

Algunos cristales y colores contienen sustancias metálicas. Las vajillas con este tipo de cristales y colores no deberán ser utilizadas en el horno de microondas pues pueden quedar dañadas.

Los recipientes con baños de oro o plateado pueden oscurecerse por acción de las microondas.

Plásticos

La vajilla de material plástico deberá ser resistente a temperaturas de, por lo menos 180°C. Caso contrario, podría deformarse. La vajilla de MELAMINA no es adecuada para el horno microondas, pues se calienta demasiado.

Para calentar o cocinar alimentos en bolsas de plástico, estos deberán ser perforados para que el vapor pueda salir, lo que evitará que la bolsa reviente.

Madera

No deben ser utilizados recipientes de madera en el horno.

Prueba de Vajillas

Para comprobar si una vajilla de cristal, barro o porcelana es adecuada para su utilización en el horno microondas, realice la siguiente comprobación:

1. Coloque el recipiente vacío junto a un vaso con agua, en el interior del horno;
2. Cierre la puerta;
3. Coloque el Selector de funciones (3) en posición microondas potencia en máxima;
4. Ajuste el tiempo de funcionamiento para 1 minuto.

Observaciones: El horno empieza a funcionar.

Si durante el funcionamiento escuchase ruidos acompañados de chispas, desconecte inmediatamente el aparato.

La vajilla que tenga este comportamiento, o la que al ser retirada del horno microondas esté muy caliente, no es apropiada para su utilización en microondas.

EXCEPCIONES:

Los recipientes de barro vitrificado contienen muchas moléculas de agua, por eso se calientan bastante. No obstante, pueden ser utilizados en microondas.

En caso de duda, contacte con el vendedor de la vajilla y asegurese de que es apropiada para el microondas.

Tapas

Se aconseja la utilización de tapas de cristal o de plástico porque:

1. Impiden la excesiva salida de vapores, principalmente en cocciones largas.
2. Acelera el proceso de calentamiento de los alimentos.
3. Impide que los alimentos se sequen.
4. Impide que se pierda el aroma.

Las tapas deberán tener orificios para evitar la presión. La película de plástico deberá ser perforada.

Los biberones, potitos de comida para bebés, y otros recipientes similares, deberán ser calentados sin tapa. En caso contrario, podrían reventar

Mantenimiento del Horno

Limpieza

ASEGURESE DE QUE EL ENCHUFE ESTA DESCONECTADO DE LA CORRIENTE ANTES DE LIMPIAR EL HORNO.

NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS.

EXTERIOR

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia, y seque con un paño húmedo.
2. Evite que entre agua en los orificios de ventilación del horno.

INTERIOR

1. Limpie las paredes del horno después de cada uso un paño húmedo.
2. Evite que el agua entre en los orificios de la cavidad.
3. Si después de cocinar se observa que la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno durante 4 minutos en la potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que podrá retirarse fácilmente con un paño suave.
4. La bandeja puede lavarse normalmente con detergente para vajillas o en el lavavajillas.

PUERTA, JUNTA DE LA PUERTA Y FRENTE DEL HORNO

1. Estas zonas deberán estar siempre bien limpias, especialmente las superficies de contacto entre la puerta y el frente del horno, para evitar fugas de las microondas.
2. Utilice detergente neutro, agua tibia y seque con un paño suave.

Sustitución de la Lámpara

En algunos modelos la lámpara puede ser sustituida por el usuario, disponiendo el horno para ello de una tapa situada en el lado izquierdo.

Para sustituir la lámpara proceda de la siguiente manera:

1. Desconecte el horno de la toma de corriente.
2. Retire la tapa del compartimiento de la lámpara.
3. Sustituya la lámpara por una nueva de 25 W.
4. Coloque la tapa de nuevo.

ATENCIÓN: En los modelos que no disponen de tapa para sustituir la lámpara, esta operación debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

Servicio de Asistencia Técnica (S.A.T.)

Resolución de Problemas

Las reparaciones o intervenciones efectuadas por personal no perteneciente al S.A.T. pueden originar situaciones peligrosas.

Cualquier tipo de reparación o intervención deberá ser efectuada por el fabricante, personal cualificado del S.A.T. Oficial o un agente autorizado.

Si detecta alguna anomalía en el horno, antes de contactar con el S.A.T., efectúe las siguientes verificaciones:

1. Compruebe si el enchufe está conectado a la red, y si el horno tiene energía (conecte otro electrodoméstico a ese enchufe y verifique si funciona).
2. Si la lámpara del horno se enciende pero los alimentos no se calientan, compruebe que la puerta esté bien cerrada (si la puerta no cierra correctamente no se producirán microondas).

Sustitución del Cable de Alimentación

Si el cable de alimentación se encuentra dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados del Servicio de Asistencia Técnica ya que se precisan herramientas especiales.

PORTUGUÊS

Estimado Cliente:

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

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

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO

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

Sem este requisito a garantia não terá validade.

Índice

| | |
|---|-----------|
| Instruções de Instalação | 27 |
| Indicações Importantes | 27 |
| Descrição do Forno | 28 |
| Quais as vantagens do forno Microondas | 28 |
| Como funciona o forno Microondas | 29 |
| Porque é que os alimentos aquecem | 29 |
| Instruções de Funcionamento..... | 30 |
| Função Microondas..... | 30 |
| Função Grelhador..... | 30 |
| Função Microondas + Grelhador..... | 30 |
| Tempo de Funcionamento | 31 |
| Durante o funcionamento | 31 |
| Conselhos para uma Boa Utilização do Forno ... | 32 |
| Funcionamento em Microondas..... | 32 |
| Funcionamento do grelhador | 32 |
| Conselhos sobre utilização de Louça | 33 |
| Metal | 33 |
| Vidro | 33 |
| Porcelana | 33 |
| Louça de Barro Vidrado | 33 |
| Plásticos..... | 33 |
| Madeira | 34 |
| Teste à Louça..... | 34 |
| Tampas..... | 34 |
| Manutenção do Forno | 35 |
| Limpeza..... | 35 |
| Substituição da Lâmpada..... | 35 |
| Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.) | 36 |
| Resolução de Problemas | 36 |
| Substituição do Cabo de Alimentação | 36 |

Instruções de Instalação

Retire o forno da embalagem.

Retire todos os materiais de embalagem e acessórios do interior do forno.

Verifique se as seguintes peças se encontram em bom estado;

- porta e dobradiças;
- frente do forno;
- parte interior e exterior do forno.

Se encontrar algum defeito nestas peças **NÃO UTILIZE O FORNO** e contacte o vendedor.

Coloque o forno numa superfície plana e capaz de suportar o seu peso.

- **Para obter um bom arrefecimento, é recomendado Instalar o forno microondas num móvel com uma abertura no topo (ver Instruções de Instalação em separado).**

O forno deverá ficar afastado de fontes de calor ou vapor (fornos eléctricos, torradeiras, etc.).

O forno vem equipado com cabo eléctrico e ficha para corrente monofásica. A ligação deve ser feita a uma tomada com TERRA.

O fabricante e o fornecedor não aceitam reclamações de avarias ou acidentes pessoais causados pelo não cumprimento destas instruções de instalação.

ATENÇÃO:ESTE FORNO TEM QUE SER LIGADO À TERRA.

Indicações Importantes

ATENÇÃO: Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser ligado até ter sido reparado por um técnico qualificado.

ATENÇÃO: É perigoso para alguém, excepto um técnico qualificado, executar intervenções ou reparações que envolvam a remoção de qualquer tampa ou cobertura que assegure protecção contra a exposição à energia das microondas.

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos uma vez que estes podem explodir.

ATENÇÃO: As crianças só devem ser autorizadas a usar o forno sem supervisão quando lhe tenham sido dadas instruções adequadas de modo que a criança seja capaz de usar o forno de forma segura e de compreender os perigos do seu uso incorrecto.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel vigie o forno frequentemente devido à possibilidade de ignição.

Se for observado fumo, desligue o forno ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.

Após aquecer biberões ou boiões de papa para bebé, agite ou mexa o seu conteúdo e verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.

O aquecimento de bebidas em microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto deve ter-se cuidado ao manusear o seu recipiente.

Descrição do Forno

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.

Não coloque nenhum utensílio metálico no interior do forno, salvo os que são fornecidos com o aparelho e que foram concebidos para esse fim.

Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir.

Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas. PERIGO DE INFLAMAÇÃO.

Em caso de dúvida seleccione tempos curtos para cozinhar, aquecer ou descongelar alimentos por Microondas. Com tempos muitos longos os alimentos poderão ficar muito secos e até começar a arder.

Não utilize o forno para outra função que não seja para aquecer, cozinhar ou descongelar alimentos.

O forno não deve funcionar sem a bandeja ou em vazio.

Não tape as aberturas de ventilação do forno.

Quais as vantagens do forno Microondas

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

Ao contrário, no forno de Microondas o calor é gerado no interior do próprio alimento, aquecendo este de dentro para fora. Não existem perdas de energia pois o ar, as paredes interiores do forno e os recipientes (quando adequados) não aquecem por acção das Microondas.

Resumidamente os fornos Microondas apresentam as seguintes vantagens:

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

Como funciona o forno Microondas

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

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

Porque é que os alimentos aquecem

A maioria dos alimentos contém água cujas moléculas vibram por acção das Microondas.

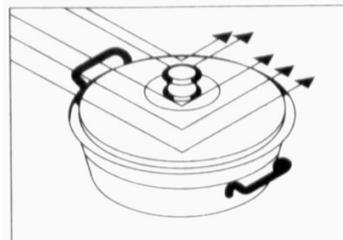
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

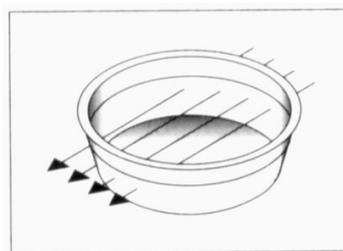
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno Microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

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

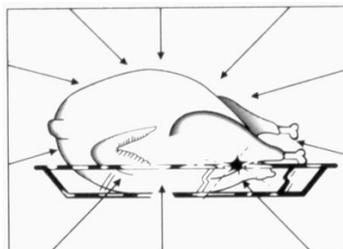
As Microondas são reflectidas pelo metal.



Atravessam vidro Porcelana...



São absorvidas pelos Alimentos.



Instruções de Funcionamento

Consulte a figura no folheto em anexo e proceda da seguinte forma:

1. Ligue o forno a uma tomada de corrente apropriada (ver Instruções de Instalação).
2. Abra a porta, pressionando o Botão de Abertura da Porta (7). Nos modelos sem este botão basta puxar a porta. A luz do forno deverá acender.
3. Coloque o recipiente com os alimentos sobre a bandeja ou sobre a grelha.
4. Seleccione a função e o tempo de cozedura pretendidos conforme descrito nos capítulos seguintes.
5. Feche a porta. Nos modelos com Botão de Arranque (6), pressione este botão.
6. O forno começará a funcionar.

Função Microondas

Colocar o Selector de Funções (3) na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte.

| Posição | Nível de Potência |
|---------|-------------------|
| A | Máxima |
| B | Média |
| C | Mínima |
| D | Descongelar |
| E | Manter Quente |

Obs. Para saber o valor numérico dos diferentes níveis de potência, consulte o folheto.

Função Grelhador

Colocar o Selector de Funções (3) na posição K.

O forno dispõe de um limitador de temperatura que controla as resistências eléctricas, ligando-as e desligando-as para manter a temperatura dentro de certos limites.

É aconselhável o uso da grelha para aproximar os alimentos do grelhador e obter assim um melhor desempenho.

Função Microondas + Grelhador

Colocar o Selector de Funções (3) na posição correspondente ao nível de potência desejado de acordo com a tabela seguinte.

| Posição | Nível de Potência |
|---------|-------------------|
| F | 5 |
| G | 4 |
| H | 3 |
| I | 2 |
| J | 1 |

Obs. Para saber o valor numérico dos diferentes níveis de potência, consulte o folheto.

Tempo de Funcionamento

A selecção do tempo de funcionamento desejado é efectuada rodando o Botão do Temporizador (5).

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

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

Quando terminar o tempo de funcionamento, o Temporizador emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente o forno.

Durante o funcionamento ...

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

- INTERROMPE-SE IMEDIATAMENTE A PRODUÇÃO DE MICROONDAS;
- o Grelhador será desligado, mantendo-se no entanto muito quente;
- o Temporizador parará automaticamente, indicando o tempo de funcionamento restante.

Poderá então, se o desejar:

- Mexer ou voltar os alimentos, para melhorar a uniformidade de aquecimento;
- Alterar o nível de potência de microondas actuando no Regulador de Potência (4);
- Seleccionar outra função, colocando o Selector de Funções (3) noutra posição;
- Alterar o tempo de funcionamento restante, rodando o Botão de Temporizador (5).

Feche novamente a porta e pressione o Botão de Arranque (6) nos modelos com este botão. O forno começará a funcionar.

ATENÇÃO: no final da utilização do forno rode o Botão do Temporizador (5) até zero pois, caso contrário, o forno começará a funcionar quando fechar a porta.

Notas:

1. Para parar o funcionamento do forno antes de concluído o tempo programado, rode o Botão do Temporizador (5) até ZERO ou abra a porta.
2. Com o forno a funcionar poderá alterar o tempo de funcionamento, o nível de potência ou a função, actuando no respectivo comando.

Conselhos para uma Boa Utilização do Forno

Funcionamento em Microondas

Antes de utilizar qualquer recipiente verifique se é adequado para fornos de Microondas (VER CONSELHOS SOBRE UTILIZAÇÃO DE LOUÇA).

Faça sempre um corte na casca dos alimentos, antes de os cozinhar.

Quando aquecer líquidos coloque-os num recipiente de boca larga para haver uma adequada exaustão de vapores.

Lembre-se que em Microondas...

1. Quanto maior for a quantidade de alimentos, maior será o tempo necessário para os cozinhar.
2. Quanto mais baixa for a temperatura dos alimentos, mais tempo será necessário para os cozinhar.
3. Os alimentos menos densos preparam-se mais rapidamente.
4. Uma distribuição perfeita dos alimentos na base do forno garante uma melhor uniformidade da cozedura. Dispondo os alimentos mais densos num anel exterior e os menos densos no centro de um prato permite cozinhar vários tipos de alimentos simultaneamente.
5. Deixando repousar os alimentos antes de os servir melhora a cozedura porque, mesmo depois de desligar o forno, os alimentos continuam a cozer durante algum tempo.
6. Tapando os alimentos consegue-se encurtar o tempo de cozedura e reter os líquidos daí provenientes (os alimentos não ficam tão secos). As tampas devem ser de material transparente às Microondas e deverão ter uma pequena saída para o vapor.

Funcionamento do grelhador

Para conseguir melhor rendimento do Grelhador, utilize a grelha fornecida com o aparelho.

Não coloque a grelha em contacto com as superfícies metálicas da cavidade pois pode ocorrer arco eléctrico e consequentes danos no forno.

NOTAS IMPORTANTES:

1. Durante a primeira utilização do grelhador é normal a libertação de fumos e odores devidos aos óleos inerentes ao processo de fabrico.
2. Após as primeiras utilizações do grelhador é normal que a área perfurada que protege as resistências do grelhador fique deformada e de cor dourada. Isto deve-se às temperaturas elevadas desenvolvidas pelo grelhador para se obter um desempenho adequado.
3. O vidro da porta atinge temperaturas elevadas durante o funcionamento do grelhador. Por isso o forno deve ser instalado a uma altura do chão não inferior a 80 cm, DE MODO A MANTER-SE AFASTADO DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade do forno e a grelha ficarão muito quentes. É recomendado o uso de luvas de cozinha.
5. Durante um funcionamento prolongado do grelhador é normal que as resistências desliguem durante curtos períodos devido à actuação do limitador de temperatura de segurança.
6. Não utilize recipientes plásticos ou de outros materiais pouco resistentes à temperatura, uma vez que podem danificar-se devido às temperaturas elevadas desenvolvidas pelo grelhador.

Conselhos sobre utilização de Louça

Metal

Não utilize no forno de Microondas recipientes de metal (enlatados, etc.), embalagens em folha de alumínio e talheres. O metal reflecte as Microondas e os alimentos não aquecem.

Os alimentos devem ser retirados das embalagens de folha de alumínio colocados em recipientes adequados para Microondas. Como as Microondas não atravessam a folha de alumínio os alimentos só aquecem por cima. Utilizando o recipiente adequado o calor será distribuído uniformemente pelos alimentos.

EXCEPÇÕES:

Para conseguir descongelar ou cozinhar uniformemente peças de carne de tamanhos irregulares, podem tapar-se as partes mais finas com folha de alumínio. A folha de alumínio deve estar afastada no mínimo 2 cm das paredes do forno, caso contrário poderá ocorrer arco eléctrico.

Podem ser utilizados espetos de carne desde que sejam menores que a peça de carne.

Vidro

Podem ser utilizados todos os recipientes de vidro que suportem temperaturas elevadas.

O cristal contém uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado num forno de Microondas. O mesmo poderá acontecer a recipientes de vidro com rebordos recartilhados.

Porcelana

A louça de porcelana pode ser utilizada no forno Microondas mas não deve ter pegadas. No interior das pegadas pode depositar-se humidade que por acção das Microondas provocará um aumento de pressão, seguido da destruição da pega.

Louça de Barro Vidrado

Esta louça pode aquecer bastante.

A louça de barro vidrado com pinturas pode ser utilizada no forno de Microondas desde que as pinturas estejam por baixo do vidrado.

Alguns vidrados e cores contém substâncias metálicas. Louça com este tipo de vidrados e cores não deverá ser utilizada no forno de Microondas pois pode ficar danificada.

Recipientes com banhos dourados ou prateados podem escurecer por acção das Microondas.

Plásticos

A louça de material plástico deverá ser resistente a temperaturas de pelo menos 180° C, senão pode deformar-se. Louça de MELAMINA não é adequada para o forno de Microondas pois aquece muito.

Para aquecer ou cozinhar alimentos em sacos plásticos, estes deverão ser perfurados para que o vapor possa sair, impedindo o rebentamento do saco.

Madeira

Não devem ser utilizados recipientes de madeira no forno de Microondas. A madeira contém água que evapora por acção das Microondas e o recipiente poderá rachar.

Teste à Louça

Se tiver dúvidas quanto à utilização de louça de vidro, barro ou porcelana no forno Microondas, faça o seguinte teste:

1. Coloque o recipiente vazio e um copo de água no interior do forno;
2. Feche a porta;
3. Coloque o Selector de Nível de Potência na posição máxima;
4. Ajuste o tempo de funcionamento para 1 minuto;

Nota: O forno começa a funcionar.

Se durante este teste ouvir ruídos acompanhados por faíscas, desligue imediatamente o aparelho.

Louça que apresente este comportamento ou aquela que, ao ser retirada do forno de Microondas, esteja muito quente, não é apropriada para Microondas.

EXCEPÇÕES:

Recipientes de barro vidrado contém muitas moléculas de água e desta forma aquecem bastante. Contudo podem ser utilizados em Microondas.

Em caso de dúvida contacte o fornecedor de louça e certifique-se de que é própria para Microondas.

Tampas

A utilização de tampas de vidro, de plástico ou um filme de plástico é aconselhada porque:

1. Impede saída excessiva de vapores, principalmente em cozinhados longos;
2. Acelera o processo de aquecimento dos alimentos;
3. Impede que os alimentos sequem;
4. Impede que o aroma se perca.

As tampas deverão ter orifícios para impedir formação de pressão. O filme de plástico deverá ser perfurado.

Biberões, boiões de comida para bebé e outros recipientes similares deverão ser aquecidos sem tampa, caso contrário podem rebentar.

Manutenção do Forno

Limpeza

CERTIFIQUE-SE QUE A FICHA ESTÁ DESLIGADA DA TOMADA ANTES DE LIMPAR O FORNO.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

EXTERIOR

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e seque com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios de ventilação do forno.

INTERIOR

1. Limpe as paredes do forno após cada utilização com um pano húmido.
2. Evite que entre água nos orifícios da cavidade.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno durante 4 minutos na potência máxima das Microondas. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.
4. A bandeja pode lavar-se normalmente com detergente para a louça ou na máquina de lavar.

PORTA, JUNTA DA PORTA E FRENTE DO FORNO

1. Estas partes deverão estar sempre bem limpas, especialmente as superfícies de contacto entre a porta e a frente do forno, para garantir boa vedação das Microondas.
2. Utilize detergente neutro, água morna e seque com um pano macio.

Substituição da Lâmpada

Em alguns modelos a lâmpada pode ser substituída pelo utilizador, dispondo para isso o forno de uma tampa situada do seu lado esquerdo.

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o forno da tomada de corrente;
2. Retire a tampa do compartimento da lâmpada;
3. Substitua a lâmpada por uma nova de 25 W;
4. Reponha a tampa.

ATENÇÃO: nos modelos que não dispõem de tampa para substituição da lâmpada, esta operação terá que ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

Serviço de Assistência Técnica (S.A.T.)

Resolução de Problemas

As reparações ou intervenções efectuadas por pessoal não qualificado podem originar situações perigosas.

Toda e qualquer reparação ou intervenção deve ser efectuada pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados.

Se detectar alguma anomalia no forno, e antes de contactar o S.A.T., efectue as seguintes verificações:

1. Verifique se a tomada à qual está ligado o forno tem energia (ligue outro electrodoméstico a essa tomada e verifique se funciona).
2. Se a lâmpada do forno acende mas os alimentos não aquecem, verifique se a porta está bem fechada (se a porta não fechar correctamente não serão produzidas microondas).

Substituição do Cabo de Alimentação

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αξιότιμε χρήστη:

Δεχτείτε τις πιο θερμές μας ευχαριστίες επειδή αποκτήσατε έναν Φούρνο Μικροκυμμάτων της μάρκας μας. Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η πλήρης, σύγχρονη, λειτουργική και πρακτική συσκευή, κατασκευασμένη με υλικά αρίστης ποιότητας θα ικανοποιήσει απολύτως τις ανάγκες σας.

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες που περιλαμβάνονται σ' αυτό το βιβλιό και στο επισυνπτόμενο φυλλάδιο διότι έτσι θα αποκτήσετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα κατά την χρήση της συσκευής σας

ΔΙΑΤΗΡΕΙΣΤΕ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΑ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙΤΕ ΝΑ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΕΙΤΕ ΚΑΤΙ.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Για να έχετε δικαίωμα ΕΓΓΥΗΣΗΣ, είναι απαραίτητο να δείξετε το τιμολόγιο αγοράς της συσκευής μαζί με το «Πιστοποιητικό Εγγύησης» όπου θα αναφάνεται η ημερομηνία αγοράς και η σφραγίδα του καταστήματος που το αγοράσατε.

Χωρίς αυτές τις απαιτήσεις η εγγύηση δεν θα ισχύει.

Περιεχόμενα

| | |
|--|-----------|
| Οδηγίες συναρμολόγησης..... | 39 |
| Σημαντικές υποδείξεις | 39 |
| Περιγραφή του φούρνου Μικροκυμάτων..... | 40 |
| Πλεονεκτήματα του φούρνου Μικροκυμάτων ... | 40 |
| Πως λειτουργεί ο φούρνος Μικροκυμάτων | 41 |
| Για πιον λόγο θερμαίνονται τα τρόφιμα | 41 |
| Οδηγίες λειτουργίας..... | 42 |
| Λειτουργία Μικροκυμάτων | 42 |
| Λειτουργία Γκριλ | 42 |
| Λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ..... | 42 |
| Χρόνος Λειτουργίας..... | 43 |
| Κατά την διάρκεια της λειτουργίας | 43 |
| Συμβουλές για την Σωστή Χρήση του Φούρνου ... | 44 |
| Λειτουργία με Μικροκύματα..... | 44 |
| Λειτουργία Γκριλ | 44 |
| Συμβουλές για την χρήση Δοχείων | 45 |
| Μεταλλικά..... | 45 |
| Υάλινα | 45 |
| Πορσελάνη..... | 45 |
| Πήλινα Υαλοβερνικωμένα Δοχεία | 45 |
| Πλαστικά | 45 |
| Ξύλινα | 46 |
| Δοκιμή Πιατικών | 46 |
| Καπάκια..... | 46 |
| Συντήρηση του Φούρνου | 47 |
| Καθαριότητα | 47 |
| Αλλαγή του λαμπτήρα | 47 |
| Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης (Υ.Τ.Ε.) | 48 |
| Λύση προβλημάτων..... | 48 |
| Αλλαγή του Καλωδίου τροφοδότησης | 48 |

Οδηγίες συναρμολόγησης

Βγάλτε τον φούρνο από την συσκευασία του.

Αποσύρατε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου.

Επαληθεύστε ότι τα παρακάτω τεμάχια βρίσκονται σε καλή κατάσταση.

- Πόρτα και ριζέλες
- Εμπρόσθιο μέρος του φούρνου
- Εσωτερικό και εξωτερικό μέρος

Σε περίπτωση που υπάρχει κάποιο ελάττωμα ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ. Τηλεφωνήστε στον πωλήτή.

Τοποθετήστε τον φούρνο σε μια επίπεδη επιφάνεια ικανή να κρατήσει το βάρος του. Ο φούρνος θα πρέπει να βρίσκεται μακριά από πηγές θερμότητας ή ατμού (ηλεκτρικούς φούρνους, ψηστήρες, κτλ.).

- Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, συνιστούμε να εγκαταστήσετε τον φούρνο μικροκυμάτων σε ένα έπιπλο με οπή στο επάνω μέρος (βλέπε το επισυναπτόμενο εγχειρίδιο Οδηγιών Εγκατάστασης).

Ο φούρνος πρέπει να έχει έναν αγωγό τριών καλωδίων, δύο από τα οποία για το μονοφασικό ρεύμα και ένα για την γείωση.

Ο κατασκευαστής και ο πωλητής δεν είναι υπεύθυνοι για τις βλάβες ή τα προσωπικά ατυχήματα, που μπορεί να συμβούν λόγω της μη εκπλήρωσης των οδηγιών εγκατάστασης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΥΤΟΣ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΓΕΙΩΣΗ.

Σημαντικές υποδείξεις

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν η πόρτα ή η ένωση της πόρτας έχουν κάποιο ελάττωμα, ο φούρνος δεν πρέπει να συνδεθεί μέχρις ότου το εξουσιοδοτημένο προσωπικό προβεί στην επιθεώρησή του και εκτελέσει τις τυχόν επισκευές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Είναι επικίνδυνο για τον χρήστη, να παρεμβαίνει ή να πραγματοποιεί επισκευές που προϋποθέτουν την αντικατάσταση καπακιών ή περιτυλιγμάτων προστασίας από τα μικροκύμματα. Αυτές οι εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται από έναν ειδικευμένο τεχνικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα υγρά ή άλλες τροφές δεν πρέπει να θερμαίνονται σε δοχεία ερμητικά κλεισμένα διότι μπορεί να σπάσουν.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τον φούρνο αφού προηγουμένως δεν πληροφορηθούν τις οδηγίες χρήσης αυτού ούτως ώστε να αντιληφθούν τους κινδύνους που προϋποθέτει η λανθασμένη χρήση της συσκευής.

Όταν ζεσταίνετε σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, επαληθεύστε πάντα το εσωτερικό του φούρνου για την αποφυγή αναφλέξεων.

Αν παρατηρήσετε καπνό, αποσυνδέστε τον φούρνο και διατηρήστε την πόρτα κλειστή για να πνίξετε τις φλόγες.

Αφού ζεστάνετε το μπιμπερό ή τις παιδικές κρέμες, ανακινείστε το περιεχόμενο και δοκιμάστε την θερμοκρασία τους πριν τα σερβίρετε.

Η θέρμανση ποτών στον φούρνο μπορεί να προκαλέσει το βράσιμο αυτών και γι' αυτό πρέπει προσέχετε όταν χειρίζεστε τα διάφορα δοχεία.

Περιγραφή του φούρνου Μικροκυμμάτων

Τα βραστά αυγά και τα φρέσκα αυγά με τσόφλι δεν πρέπει να θερμαίνονται στον φούρνο διότι μπορεί να σπάσουν.

Μην τοποθετείτε κανένα μεταλλικό δοχείο στο εσωτερικό του φούρνου εκτός από εκείνα που έχουν κατασκευαστεί για να χρησιμοποιούνται στους φούρνους αυτούς.

Μην θερμαίνετε υγρά ή άλλες τροφές σε δοχεία ερμητικά κλεισμένα διότι μπορούν να σπάσουν.

Μην θερμαίνετε ποτέ καθαρό οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ.

Σε περίπτωση αμφιβολίας, διαλέξτε μικρές περιόδους χρόνου για να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε και να αποψύξετε τα τρόφιμα στον φούρνο. Με μεγάλες περιόδους χρόνου, οι τροφές μπορεί να μείνουν πολύ ξηρές και εκτός αυτού μπορεί και να αρχίσουν να καίγονται.

Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο για άλλο λόγο εκτός από την θέρμανση, το μαγείρεμα και την απόψυξη τροφίμων.

Ο φούρνος δεν πρέπει να λειτουργεί χωρίς τον δίσκο του ούτε άδειος.

Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού του φούρνου.

Πλεονεκτήματα του φούρνου Μικροκυμμάτων

Στην συνηθισμένη κουζίνα η θερμότητα που εκπέμπεται από τις αντιστάσεις ή τα μάτια γκαζιού, εισέρχεται αργά στα τρόφιμα, από έξω προς τα μέσα. Αυτό σημαίνει ότι υπάρχει μια μεγάλη απώλεια ενέργειας κατά την θέρμανση του αέρα, των συστατικών του φούρνου και των δοχείων.

Στον φούρνο μικροκυμμάτων, αντίθετα, η θερμότητα δημιουργείται στο εσωτερικό του ίδιου του τροφίμου, θερμαίνοντας αυτό από το εσωτερικό προς το εξωτερικό. Δεν υπάρχουν απώλειες ενέργειας, ο αέρας, τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου και τα δοχεία (όταν είναι τα κατάλληλα), δεν θερμαίνονται με την δράση των μικροκυμμάτων.

Περίληπτικά, οι φούρνοι μικροκυμμάτων παρουσιάζουν τα εξής πλεονεκτήματα:

1. Οικονομία στον χρόνο βρασίματος: γενικά, μείωση 3/4 ων του χρόνου σε σχέση με τον χρόνο βρασίματος.
2. Γρήγορη απόψυξη τροφίμων, μειώνεται έτσι ο κίνδυνος εμφάνισης βακτηρίων.
3. Οικονομία ενέργειας.
4. Διατήρηση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων, λόγω της μείωσης του χρόνου μαγειρεύματος.
5. Εύκολο καθάρισμα.

Πως λειτουργεί ο φούρνος Μικροκυμάτων

Στον φούρνο υπάρχει μια βαλβίδα υψηλής πίεσης, που ονομάζεται Μάγνητρον, η οποία μετατρέπει την ηλεκτρική ενέργεια σε ενέργεια μικροκυμάτων. Αυτά τα ηλεκτρομαγνητικά κύμματα κατευθύνονται στο εσωτερικό του φούρνου μέσω ενός κυματοδηγού και διανέμονται από έναν μεταλλικό διαστολέα ή μέσω ενός περιστρεφόμενου δίσκου.

Μέσα στον φούρνο τα μικροκύματα εξαπλώνονται προς όλες τις κατευθύνσεις, αντανακλώνται στα μεταλλικά τοιχώματα και εισχωρούν ομοιόμορφα στα τρόφιμα.

Για πιον λόγο θερμαίνονται τα τρόφιμα

Τα περισσότερα τρόφιμα περιέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται με την δράση των μικροκυμάτων.

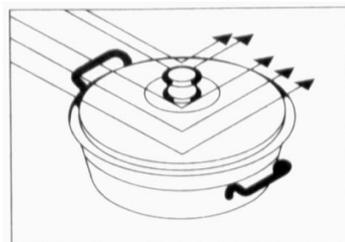
Η προστριβή των μορίων δημιουργεί θερμότητα, ανεβάζει την θερμοκρασία των τροφίμων, αποψύχοντάς τα, μαγειρεύοντας τα, διατηρώντας τα ζεστά..

Πως δημιουργείται θερμότητα στο εσωτερικό των τροφίμων:

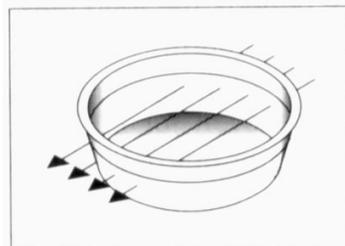
- Αυτά μπορεί να μαγειρευτούν με / χωρίς λίγο υγρό ή λιπαρά.
- Η απόψυξη, η θέρμανση ή το μαγείρευμα γίνεται πιο γρήγορα στον φούρνο μικροκυμάτων απ' ότι στον συνηθισμένο φούρνο.
- Διατηρούνται οι βιταμίνες και το άρωμα.

Τα μικροκύματα περνούν δια μέσου της πορσελάνης, του γυαλιού, του χαρτονιού ή του πλαστικού, αλλά δεν διαπερνούν το μέταλλο. Γι' αυτό τον λόγο, μην χρησιμοποιείτε στον φούρνο μικροκυμάτων μεταλλικά δοχεία ή δοχεία που έχουν μεταλλικά μέρη.

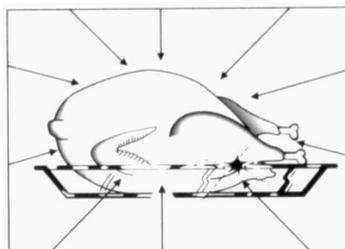
Το μέταλλο αντανακλά τα μικροκύματα.



Περνούν δια μέσου της πορσελάνης, του γυαλιού



Απορροφούνται από τα τρόφιμα.



Οδηγίες Λειτουργίας

Συμβουλευτείτε την εικόνα που απεικονίζεται στο φυλλάδιο του παραρτήματος και προχωρήστε με τον εξής τρόπο:

1. Συνδέστε τον φούρνο σε μια κατάλληλη πηγή τροφοδοσίας (βλέπε Οδηγίες Εγκατάστασης).
2. Ανοίξτε την πόρτα, πιέζοντας τον Διακόπτη Ανοίγματος Πόρτας (7). Στα μοντέλα που δεν διαθέτουν αυτόν τον διακόπτη, τραβήξτε απλώς την πόρτα. Το εσωτερικό φως πρέπει να ανάψει.
3. Τοποθετείστε το δοχείο με τα τρόφιμα επάνω στον δίσκο ή την σχάρα.
4. Βάλτε την λειτουργία και τον χρόνο που επιθυμείτε, σύμφωνα με τα περιγραφθέντα στα επόμενα κεφάλαια.
5. Κλείστε την πόρτα. Στα μοντέλα με διακόπτη έναρξης (6), πιέστε αυτόν τον διακόπτη .
6. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Λειτουργία Μικροκυμμάτων

Τοποθετήστε τον διακόπτη Λειτουργιών (3) στην θέση που αντιστοιχεί στο επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

| Θέση | Ισχύς |
|------|------------|
| A | Ανώτερη |
| B | Μέση |
| C | Κατώτερη |
| D | Απόψυξη |
| | Διατήρηση |
| E | Θερμότητας |

Παρ: Για να γνωρίσετε τους αριθμούς που αντιστοιχούν στα διάφορα επίπεδα συμβουλευτείτε το φυλλάδιο.

Λειτουργία Γκριλ

Τοποθετήστε τον διακόπτη Λειτουργιών (3) στην θέση K.

Ο φούρνος διαθέτει έναν ρυθμιστή θερμοκρασίας που ελέγχει τις ηλεκτρικές αντιστάσεις, συνδέοντας ή αποσυνδέοντάς τις με σκοπό την διατήρηση της θερμοκρασίας εντός ορισμένων ορίων.

Ενδείκνυται η χρήση της σχάρας για να πλησιάσουν τα τρόφιμα στο γκριλ και να επιτύχετε με αυτό τον τρόπο καλύτερο αποτέλεσμα.

Λειτουργία Μικροκυμμάτων + Γκριλ

Διαλέγετε αυτή την λειτουργία με τον εξής τρόπο:

Τοποθετήστε τον διακόπτη Λειτουργιών (3) στην θέση που αντιστοιχεί στο επίπεδο ισχύος που επιθυμείτε σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα

| Θέση | Ισχύς |
|------|-------|
| F | 5 |
| G | 4 |
| H | 3 |
| I | 2 |
| J | 1 |

Παρ: Για να γνωρίσετε τους αριθμούς που αντιστοιχούν στα διάφορα επίπεδα συμβουλευτείτε το φυλλάδιο.

Χρόνος Λειτουργίας

Η επιλογή του επιθυμούμενου χρόνου λειτουργίας πραγματοποιείται στρέφοντας την Διακόπτη Χρόνου (5).

Για περιόδους κάτω των 2 λεπτών τοποθετήστε τον Επιλογέα Χρόνου σε μια ανώτερη θέση και έπειτα γυρίστε προς τα πίσω στον επιθυμούμενο χρόνο

Όταν ο Επιλογέας Χρόνου βρίσκεται σε μια άλλη θέση διαφορετική από το 0, το φως του φούρνου πρέπει να είναι αναμμένο.

Όταν τελειώσει ο χρόνος λειτουργίας, ο Χρονοδιακόπτης εκπέμπει έναν χαρακτηριστικό ήχο και ο φούρνος σβήνει.

Κατά την διάρκεια της λειτουργίας ...

Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα οποιαδήποτε στιγμή κατά την διάρκεια του μαγειρεύματος των τροφίμων, οπότε:

- ΔΙΑΚΟΠΤΕΤΑΙ ΑΜΕΣΩΣ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΜΑΤΩΝ,
- Το Γκριλ σβήνει, διατηρώντας υψηλή θερμοκρασία,
- Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει αυτόματα, δείχνοντας τον χρόνο λειτουργίας που λείπει.

Θα μπορείτε εν τω μεταξύ, αν θέλετε:

- Να ανακατώσετε τα τρόφιμα, για να βελτιώσετε την ομοιομορφία θέρμανσης.
- Να αλλάξετε το επίπεδο Ισχύος ενεργοποιώντας τον Ρυθμιστή Ισχύος (4).
- Να διαλέξετε άλλη λειτουργία, βάζοντας τον διακόπτη Λειτουργίας (3) σε άλλη θέση.
- Να αλλάξετε τον υπόλοιπο χρόνο λειτουργίας ενεργοποιώντας τον Χρονοδιακόπτη.

Κλείστε και πάλι την πόρτα και πιάστε τον διακόπτη ΈΝΑΡΞΗΣ (6) σε εκείνα τα μοντέλα που περιλαμβάνουν αυτόν το διακόπτη. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν τελειώσετε την χρήση του φούρνου, βάλτε τον Χρονοδιακόπτη (5) στην θέση 0. Αν δεν το κάνετε, ο φούρνος θα ερχίσει να λειτουργεί όταν κλείσετε την πόρτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Για να διακόψετε την λειτουργία του φούρνου πριν από τον προγραμματισμένο χρόνο, βάλτε τον Χρονοδιακόπτη (5) στην θέση 0 ή ανοίξτε την πόρτα.
2. Όταν λειτουργεί ο φούρνος μπορείτε να αλλάξετε και τον χρόνο αλλά και την ισχύ, ενεργοποιώντας τον αντίστοιχο διακόπτη.

Συμβουλές για την Σωστή Χρήση του Φούρνου

Λειτουργία με Μικροκύματα

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε δοχείο επαληθεύστε ότι είναι κατάλληλο για τους φούρνους μικροκυμάτων (ΒΛΕΠΕ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΔΟΧΕΙΩΝ).

Χαράξτε την επιφάνεια των τροφίμων πριν τα μαγειρέψετε.

Όταν ζεσταίνετε υγρά, τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο με πλατύ στόμιο, για να μπορούν να εξατμίζονται σωστά.

Μην ξεχνάτε ότι στον φούρνο μικροκυμάτων:

1. Όσο πιο μεγάλη είναι η ποσότητα τροφών, θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος για το μαγείρεμά τους.
2. Όσο πιο χαμηλή είναι η θερμοκρασία των τροφίμων, τόσο περισσότερος χρόνος θα χρειαστεί για το μαγείρεμά τους.
3. Τα λιγότερο συμπαγή τρόφιμα ετοιμάζονται πιο γρήγορα.
4. Μια τέλεια διανομή των τροφίμων στην βάση του φούρνου εγγυάται μεγαλύτερη ομοιομορφία μαγειρεύματος. Βάζοντας τα πιο συμπαγή τρόφιμα στο εξωτερικό μέρος και τα λιγότερο συμπαγή στο κέντρο του πιάτου, μπορούν να μαγειρευτούν διάφοροι τύποι τροφίμων συγχρόνως.
5. Τα τρόφιμα, αφού σβήσετε τον φούρνο, πρέπει να μείνουν λίγο πριν τα σερβίρετε, έτσι βελτιώνεται το μαγείρεμα, διότι συνεχίζει το βράσιμο για ορισμένα δευτερόλεπτα.
6. Σκεπάζοντας τα τρόφιμα ελαττώνεται ο χρόνος βρασίματος και δεν εξατμίζονται τα υγρά (τα τρόφιμα δεν αφυδατώνονται). Τα καπάκια πρέπει να είναι από διάφανο υλικό για τα μικροκύματα, και θα πρέπει να έχουν μια μικρή οπή για την έξοδο του ατμού.

Λειτουργία Γκριλ

Για την επίτευξη καλύτερης απόδοσης του Γκριλ, χρησιμοποιείτε την σχάρα που περιλαμβάνεται στην συσκευή.

Μην τοποθετείτε την σχάρα με τέτοιο τρόπο που να έρχεται σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του εσωτερικού του φούρνου, διότι μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο και επομένως κάποια ζημιά στον φούρνο.

Σημαντικές Σημειώσεις:

1. Κατά την διάρκεια της πρώτης χρήσης του γκριλ δεν είναι παραξενή η απελευθέρωση καπνών και οσμών που προέρχονται στα λαδία που έχουν χρησιμοποιηθεί κατά την διάρκεια της διαδικασίας κατασκευής.
2. Μετά από τις πρώτες χρήσεις του γκριλ η περιοχή με οπές που προστατεύει τις αντιστάσεις του γκριλ αλλάζει και παίρνει ένα χρυσαφί χρώμα. Αυτό οφείλεται στις υψηλές θερμοκρασίες του γκριλ κατά την διάρκεια της λειτουργίας του.
3. Το κρύσταλλο της πόρτας θερμαίνεται πάρα πολύ κατά την διάρκεια της λειτουργίας του Γκριλ. Γι' αυτόν το λόγο, ο φούρνος πρέπει να είναι εγκατεστημένος σε ένα ύψος τουλάχιστον 80 εκ. από το έδαφος, ΟΥΤΩΣΩΣΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΤΟΝ ΦΤΑΝΟΥΝ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
4. Κατά την διάρκεια της λειτουργίας με Γκριλ, τα τοιχώματα του φούρνου και το Γκριλ θα είναι πολύ ζεστά. Ενδείκνυται η χρήση γαντιών κουζίνας.
5. Κατά την διάρκεια μιας παρατεταμένης λειτουργίας του γκριλ οι αντιστάσεις σβηνουν κατά μικρά χρονικά διαστήματα, λόγω του ότι δρα ο θερμοστατής ασφαλείας..
6. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά ή άλλα υλικά που δεν αντέχουν την θερμοκρασία, διότι μπορεί να καταστραφούν με την υψηλή θερμοκρασία του γκριλ.

Συμβουλές για την χρήση Δοχείων

Μεταλλικά

Μην χρησιμοποιείτε στον φούρνο μικροκυμάτων μεταλλικά δοχεία (κονσέρβες, κτλ.), συσκευασίες με αλουμινόχαρτο, κουτάλια, πηρούνια, μαχαίρια, κτλ. Τα μικροκύματα ανταλακλώνται στο μέταλλο και τα τρόφιμα δεν θερμαίνονται.

Πρέπει να βγάζετε τα τρόφιμα από την αλουμινένια συσκευασία τους και να τα τοποθετείτε σε κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων δοχεία. Καθότι τα μικροκύματα δεν διαπερνούν το φύλλο αλουμινίου, τα τρόφιμα θερμαίνονται μόνο στο επάνω μέρος. Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο δοχείο, η θερμότητα διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.

ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ

Για να αποψύξετε και να μαγειρέψετε με ομοιόμορφο τρόπο τεμάχια κρέατος ακανόνιστου μεγέθους, ενδύκνυται να σκεπάσετε τα πιο λεπτά κομμάτια με φύλλα αλουμινίου. Το φύλλο αλουμινίου θα πρέπει να απέχει από τα τοιχώματα του φούρνου τουλάχιστον 2 εκ., αλλιώς μπορεί να δημιουργηθεί ένα ηλεκτρικό τόξο.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά καλαμάκια, αλλά πρέπει να είναι πιο μικρά από τα τεμάχια του κρέατος.

Υάλινα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε γυάλινα δοχεία (κρυστάλλινα) τα οποία είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

Το κρύσταλλο περιέχει ένα ορισμένο ποσοστό χρωμίου και μπορεί να ραγίσει όταν ο χρόνος βρασίματος είναι παρατεταμένος.

Πορσελάνη

Η πορσελάνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον φούρνο μικροκυμάτων αλλά δεν θα πρέπει να έχει σχέδια. Στο εσωτερικό των σχεδίων μπορεί να υπάρχει υγρασία η οποία με την δράση των μικροκυμάτων μπορεί να δημιουργήσει μία αύξηση της πίεσης, και συνεπώς να καταστρέψει το σχέδιο.

Πήλινα Υαλοβερνικωμένα Δοχεία

Αυτό το είδος δοχείων μπορεί να θερμανθεί αρκετά όταν ο χρόνος βρασίματος είναι παρατεταμένος.

Τα βαμμένα υαλοβερνικωμένα πήλινα πιατικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν στον φούρνο μικροκυμάτων όταν το βάψιμο βρίσκεται κάτω από το υαλοβερνίκωμα.

Μερικά κρύσταλλα και χρώματα περιέχουν μεταλλικά στοιχεία. Τα πιατικά κατασκευασμένα με αυτό το είδος κρυστάλλων δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν στον φούρνο μικροκυμάτων διότι μπορεί να πάθουν ζημιά.

Τα επιχρυσωμένα ή επάργυρα δοχεία μπορεί να σκουρήνουν με την δράση των μικροκυμάτων.

Πλαστικά

Τα πλαστικά πιατικά πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 180°C. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να παραμορφωθούν. Τα πιατικά από ΜΕΛΑΜΙΝΑ δεν είναι κατάλληλα για τον φούρνο μικροκυμάτων, διότι θερμαίνονται υπερβολικά.

Για να ζεστάνετε ή να μαγειρέψετε τρόφιμα σε πλαστική σακούλα, θα πρέπει να τρυπήσετε την συσκευασία για να μπορεί να βγει ο ατμός και να μην σπάσει η σακούλα.

Ξύλινα

Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ξύλινα δοχεία στον φούρνο μικροκυμμάτων.

Δοκιμή Πιατικών

Για να επαληθεύσετε αν τα κρυστάλλινα, πήλινα ή πορσελάνινα πιατικά είναι κατάλληλα για να χρησιμοποιηθούν στον φούρνο μικροκυμμάτων, πραγματοποιήστε την εξής δοκιμή:

1. Τοποθετήστε το πιατικό άδειο μαζί με ένα ποτήρι νερό, στο εσωτερικό του φούρνου.
2. Κλείστε την πόρτα.
3. Τοποθετήστε τον διακόπτη λειτουργιών (3) στην θέση μικροκύματα / ανώτατη ισχύ.
4. Ρυθμίστε τον χρόνο λειτουργίας για 1 λεπτό.

Παρατηρήσεις: Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί

Εάν κατά την διάρκεια λειτουργίας ακούσετε θορύβους μαζί με σπίθες, ξεσυνδέστε αμέσως την συσκευή.

Τα πιατικά που παρουσιάζουν τέτοιο πρόβλημα, ή εκείνα που όταν τα βγάλετε από το φούρνο είναι ζεστά, δεν είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο μικροκυμμάτων.

ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ:

Τα πήλινα υαλοβερνικωμένα δοχεία περιέχουν πολλά μόρια νερού, γι' αυτό ζεσταίνονται αρκετά. Παρόλα αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν στον φούρνο μικροκυμμάτων.

Σε περίπτωση αμφιβολίας, ρωτήστε τον πωλητή των πιατικών και βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλη για τον φούρνο μικροκυμμάτων.

Καπάκια

Συνίσταται η χρήση κρυστάλλινων ή πλαστικών καπακιών, διότι:

1. Δεν επιτρέπουν την υπερβολική έξοδο ατμών, αρχικά κατά τη διάρκεια μεγάλων χρόνων βρασίματος.
2. Τα τρόφιμα ζεσταίνονται πιο γρήγορα.
3. Τα τρόφιμα δεν ξηραίνονται.
4. Δεν χάνεται το άρωμά τους.

Τα καπάκια πρέπει να έχουν οπές για εξάτμιση και για να αποφεύγεται η πίεση. Το πλαστικό περιτύλιγμα πρέπει να τρυπηθεί.

Τα μπιμπερό, γυάλινα δοχεία φαγητού για μωρά και άλλα παρόμοια, πρέπει να ζεσταίνονται χωρίς καπάκι, διότι μπορεί να σπάσουν.

Συντήρηση του Φούρνου

Καθαριότητα

ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Ο ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗΣ ΕΙΝΑΙ ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΑΡΧΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΙΕΙΤΕ ΚΑΥΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

1. Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια με ουδέτερο σαπούνι, χλιαρό νερό και στεγνώστε με ένα υγρό πανί.
2. Αποφύγετε την είσοδο νερού στις οπές αερισμού του φούρνου.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ

1. Καθαρίστε τα τοιχώματα του φούρνου μετά από την κάθε χρήση με ένα υγρό πανί.
2. Αποφύγετε την είσοδο νερού στις οπές αερισμού του εσωτερικού του φούρνου.
3. Εάν μετά από το μαγείρεμα παρατηρήσετε ότι το εσωτερικό του φούρνου είναι πολύ βρώμικο, τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό επάνω στον δίσκο και ανάψτε τον φούρνο για 4 λεπτά στη ανώτερη ισχύ του. Ο ατμός μαλακώνει την ακαθαρσία, την οποία μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα με ένα απαλό πανί.
4. Ο δίσκος μπορεί να πλυθεί κανονικά με απορρυπαντικό πιάτων ή στο πλυντήριο.

ΠΟΡΤΑ, ΕΝΩΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΚΑΙ ΕΜΠΡΟΣΘΙΟ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Αυτές οι περιοχές πρέπει να είναι πάντα καθαρές, ειδικά οι επιφάνειες επαφής μεταξύ της πόρτας και του εμπρόσθιου μέρους του φούρνου, για να αποφευχθούν διαρροές μικροκυμάτων.
2. Χρησιμοποιείτε ουδέτερο σαπούνι, χλιαρό νερό και στεγνώστε με ένα απαλό πανί.

Αλλαγή του λαμπτήρα

Σε μερικά μοντέλα ο χρήστης μπορεί να αλλάξει τον λαμπτήρα, ο φούρνος έχει ένα καπάκι στο αριστερό μέρος γι' αυτό το σκοπό.

Για να αλλάξετε τον λαμπτήρα ακολουθείστε τα παρακάτω βήματα:

1. Βγάλτε από την πρίζα το καλώδιο του φούρνου.
2. Αποσύρατε το καπάκι του χώρου όπου βρίσκεται ο λαμπτήρας.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν καινούργιο 25 W.
4. Τοποθετήστε και πάλι το καπάκι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: στα μοντέλα που δεν έχουν καπάκι, η αλλαγή του λαμπτήρα πρέπει να γίνει από την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης διότι χρειάζονται ειδικά εργαλεία.

Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης (Υ.Τ.Ε.)

Λύση προβλημάτων

Οι επισκευές ή παρεμβάσεις που γίνονται από προσωπικό που δεν ανήκει στην Υ.Τ.Ε. μπορεί να έχουν επικίνδυνες συνέπειες.

Οποιοδήποτε είδος επισκευής ή παρέμβασης θα πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή, ειδικευμένο προσωπικό της επίσημης Υ.Τ.Ε. ή από έναν εξουσιοδοτημένο πράκτορα.

Αν δείτε κάποια ανωμαλία στον φούρνο, πραγματοποιείτε τις εξής δοκιμές, πριν τηλεφωνήσετε στην Υ.Τ.Ε.,:

1. Δοκιμάστε αν η πρίζα είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα και αν ο φούρνος έχει ρεύμα (βάλτε στην πρίζα μια άλλη συσκευή και δοκιμάστε αν λειτουργεί).
2. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου ανάβει αλλά τα τρόφιμα δεν ζεσταίνονται, επαληθεύστε ότι η πόρτα είναι καλά κλεισμένη (εάν η πόρτα δεν κλείνει καλά δεν παράγονται μικροκύματα).

Αλλαγή του Καλωδίου τροφοδότησης

Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει χαλάσει, πρέπει να αλλαχτεί από τον κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένους πράκτορες ή ειδικούς τεχνικούς της Υπηρεσίας Τεχνικής Εξυπηρέτησης διότι χρειάζονται ειδικά εργαλεία.

