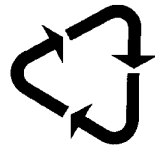
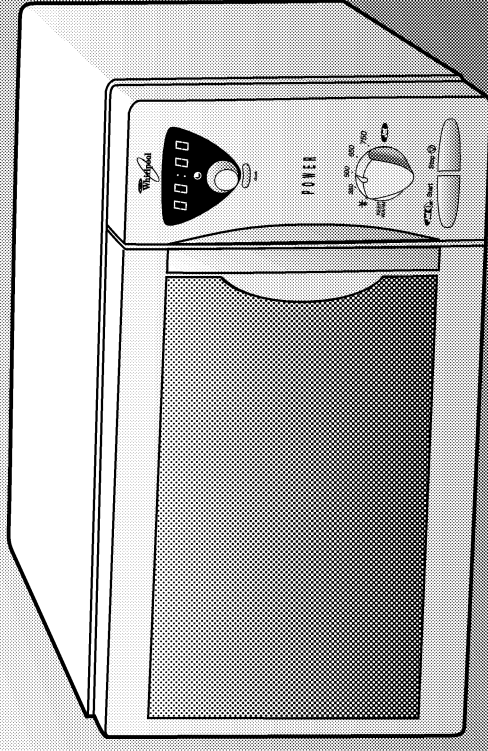


Notice d'emploi
Инструкция по эксплуатации
دليل الاسعمال

AUM 404



FR

RUS

ARAB

Whirlpool Sweden AB

Whirlpool

Sommaire

FR

	Page
Branchement électrique	1
Avant d'utiliser le four	1
Bandeau de commande	2
Description des symboles	3
Vue générale	3
Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes	4
Sécurité enfant / Protection contre une mise en marche du four à vide	5
Accessoires standards	5
Horloge Optionnelle	6
Interruption de la cuisson	7
Temps et Puissance	8
Réglage précis du temps de cuisson	9
Fonction Décongélation	9
Comment choisir le niveau de puissance	9
Utilisation des Micro-ondes	10
Tableau de decogelation	15
Tableau de rechauffage	15
Tableau de cuisson	16
Entretien	18
Service	19
Données pour les essais de performance	20
Spécifications techniques	20

٢	صفحة	التوصيلات الكهربائية
٢	صفحة	قبل تشغيل الفرن
٣	صفحة	لوحة التحكم
٤	صفحة	توضيح الرموز
٤	صفحة	نظرة على الفرن
٤	صفحة	هام أثناء استعمال فرنك الميكروويف
٥	صفحة	سلامة الأطفال / حماية الفرن من تشغيله وهو فارغ
٦	صفحة	الملحقات الأساسية
٦	صفحة	مبين اختياري لعرض الساعة
٨	صفحة	قطع الطهي
٨	صفحة	المدة والطاقة
٨	صفحة	فاعلية إذابة الصقيع
٩	صفحة	كيفية اختيار درجة الطاقة
٩	صفحة	التعامل مع الميكروويف
١٢	صفحة	لائحة إذابة الصقيع
١٣	صفحة	جدول التسخين
١٥	صفحة	جدول الطهي
١٦	صفحة	الصيانة
١٧	صفحة	الخدمة
١٨	صفحة	بيانات مقياس الأداء الحراري
١٨	صفحة	مواصفات تقنية

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

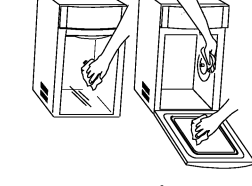
"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 10 ampères.
Vous assurer que :
* La prise de courant est accessible.
* Le circuit électrique est protégé par un fusible de 10 A.

⚠ ATTENTION

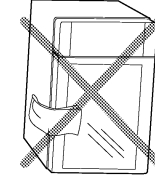
L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. ⚡

Avant d'utiliser le four

Veillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.



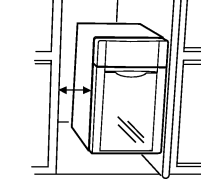
S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.



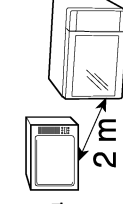
Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en-dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.

Placer le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.



Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 10 cm minimum au-dessus du four.



Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

Les éléments de l'emballage sont recyclables et marqués du symbole de recyclage ♻.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute.

التوصيلات الكهربائية

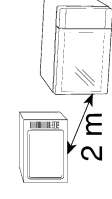
تاريخ الجهاز إلزامي بحكم القانون. ان الصانع لا يقبل أية مسؤولية عن الأذى الذي يلحق بالأشخاص أو الأشياء والنتيجة عن إعمال هذا الشرط.

قبل إيصال التيار الكهربائي، تأكد من ان قوة الفولت على لوحة التصنيف للفورن تطابق قوة الفولت في منزلك.

تحذير

هذا الجهاز يجب أن يَارتضَ

الفورن يعمل فقط اذا كان باب الفورن مغلقا.



قد يظهر تشويش على شاشة التلفزيون أو أثناء سماع الراديو اذا كان الفورن قريبا من أحدهما أو من هوائي أحدهما.



مواد التنظيف هي مواد قابلة لإعادة الاستعمال وعليها العلامة الدالة على ذلك.

لا تشغل هذا الجهاز اذا كان السلك الموصل للتيار أو القابس متضررا، أو اذا كان الجهاز لايعمل بالشكل المناسب، أو اذا لحق بالجهاز عطل أو اذا سقط، فقد ينتج عن ذلك صدمة كهربائية أو حريقا.

لا تضع سلك توصيل التيار أو القابس في الماء، وأبعد السلك عن الأسطح الحارة.

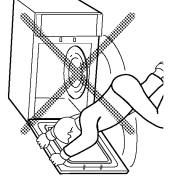
لا تترك سلك توصيل التيار معلقا على حافة الطاولة أو سطح الاستعمال.

لا تترك الجهاز أو تستعمله في الخارج. ولا تستعمله قرب حوض المطبخ، أو على قاعدة رطبة، أو بقرب حوض سباحة، أو ما شابه ذلك.

لا تستعمل فراغ الفورن لغرض التخزين، لا تترك أشياء ورقية، معدات مطبخ، أو طعاما داخل فجوة الفورن عندما لا يكون قيد الاستعمال.

لا تستند على باب الفورن ولا تسمح للأطفال بالتأرجح عليه عندما يكون الباب مفتوحا، فقد ينتج عن ذلك إصابات.

Ne jamais s'appuyer sur la porte, ni laisser les enfants la tirer quand elle est ouverte.

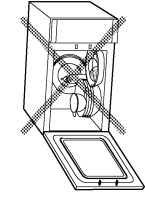


Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

Attention

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

Si vous vous exercez à le programmer, placer un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.



Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement. Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.

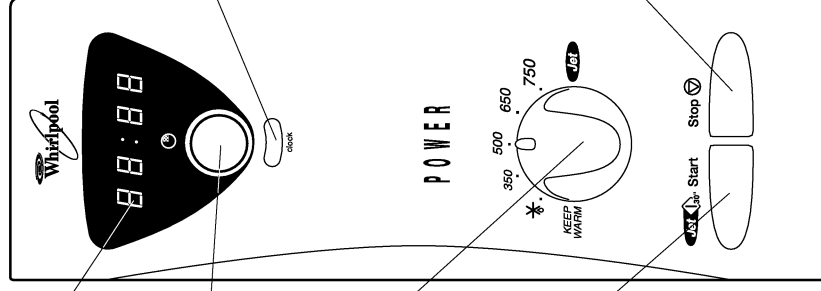
Bandeau de commande

Afficheur digital : Il comprend une horloge de 24 heures et vous indique l'heure ou le temps de cuisson.

Bouton MINUTEUR : Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson ou l'horloge.

Bouton MICRO-ONDES : Utiliser ce bouton pour choisir le niveau de puissance désiré.

Touche DÉPART : Mise en marche de l'appareil, après le choix de la fonction et du temps désirés (max. pendant 30 secondes).
JET : Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes.



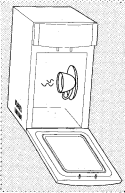
Touche HORLOGE : Appuyez sur cette touche pour régler l'horloge ou pour modifier l'intervalle de temps du minuteur (minutes ou secondes).

Touche ARRÊT : Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler le réglage d'une des fonctions.

Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

قبل تشغيل الفرن



تحذير

يجب عدم تشغيل الفرن إذا لم يكن هناك طعاما بداخل فرن الميكروويف أي تشغيل الفرن وهو خال يعني تسبب الضرر بالجهاز. إذا أردت تجربة تشغيل الفرن، ضع كأسا من الماء في داخله. الماء سوف يمتص طاقة موجات الميكروويف وينقلها بالإشعاع بالجهاز.

لوحة التحكم

شاشة رقمية، هذه الشاشة تحتوي على ساعة لـ ٢٤ ساعة أو مدين لاقوات الطهي.

مقبض توقيت، استعمل هذا المقبض لضبط اوقات الطهي أو اوقات اليوم.

مقبض الطاقة، أدر هذا المقبض لضبط مستوى قوة طاقة الميكروويف المرغوبة.

زر بدء التشغيل، اضغط هذا الزر للبدء الأوتوماتيكي للتشغيل لاول ٣٠ ثانية وكل ضغطة اضافية تزيد الوقت ٣٠ ثانية.

زر الساعة، استعمل هذا الزر لاختيار ساعة الوقت ذات الـ ٢٤ ساعة في اليوم أو كوقت لانتهاء طهي الطعام.

زر التوقيف، استعمل هذا الزر لتوقيف أو إعادة ضبط الفرن.

Description des symboles



Symbole Temps de Cuisson



Signal sonore



Symbole Arrêt



Symbole Décongélation



Symbole Départ

Vue Générale

Ouvertures de ventilation

Vitre intérieure

Encadrement de porte

Gâches de porte

Plaque signalétique

Etiquette Service

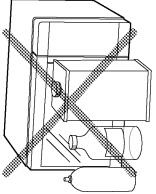
Carrosserie

Bandeau de commande

Câble d'alimentation

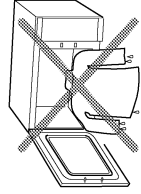
Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes

Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice. Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

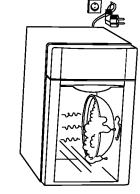
Ne pas surcuire les aliments, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.



Ne pas utiliser votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.

Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments. Comme tout autre appareil, il ne doit pas être utilisé par les enfants sans surveillance.

Enlever les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.

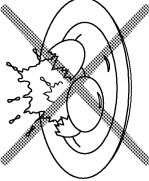


Si ce qui se trouve à l'intérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, prenez les précautions suivantes :

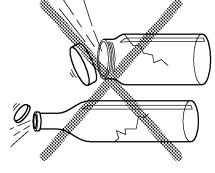
1. Eviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille car ils peuvent exploser.



⚠ Attention!

Ne pas utiliser le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de pression peut les faire exploser.



Les aliments qui ont une faible teneur en eau, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.

Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Éviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

توضيح الرموز



رمز البدء



رمز التوقف



رمز مدة الطهي

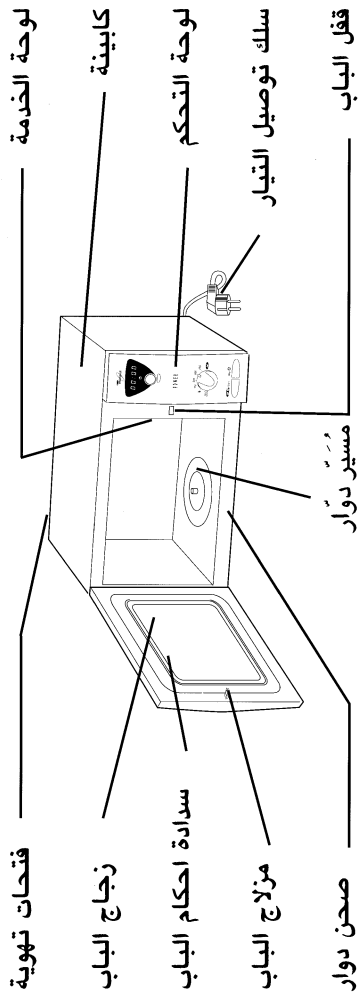


رمز اذابة الصفيح



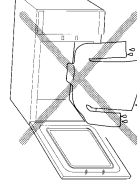
المنبه الصوتي

نظرة على الفرن

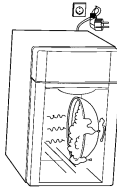


هام أثناء استعمال فرنك الميكروويف

لا تستعمل فرن الميكروويف لتنظيف الأقمشة، الورق، التوابل، الإغصان، الخشب، الازهار، الفواكه أو المواد القابلة للاشتعال. فقد يسبب ذلك حريقاً.

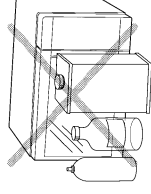


لا تترك الفرن بدون رقابة، خاصة عند استعمال اواني ورقية أو بلاستيكية القابلة للاشتعال أثناء طهي الطعام. فقد يتفحم الورق أو يحترق، ويغض أنواع البلاستيك قد يذوب عند استعماله لتسخين الطعام. وكأي جهاز فإن الرقابة عليه ضرورية خاصة إذا استعمال من قبل الاطفال.



أزل اشرطة الربط من على الأكياس الورقية أو البلاستيكية قبل ادخالها في الفرن. فيما لو اشتعلت مادة ما داخل الفرن، دع باب الفرن مغلقاً، اطفى الفرن وافصل مصدر التيار الكهربائي، أو افصل التيار بواسطة القابس.

لا تسخن أو تضع أو تستعمل مواد قابلة للاشتعال بداخل أو بقرب الفرن. الأبخرة الناتجة قد تسبب حريقاً أو تولد انفجار.



استعمل هذا الجهاز فقط للأغراض الموضحة في هذا الدليل. لا تستعمل مواد كيميائية آكلة أو أبخرة في هذا الجهاز هذا النوع من الأفران مصمم خصيصاً لتسخين أو لطهي الطعام. وليس مصمماً للاستعمال الصناعي أو المعمل.

لا تطبخ الطعام أكثر من الحد اللازم. فقد يسبب ذلك حريقاً.

هام أثناء استعمال فرنك الميكروويف

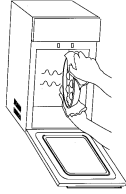
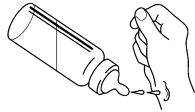
لا تستعمل فرنك الميكروويف للقلبي. لأنك لن تستطيع التحكم بدرجة حرارة الزيت.

من أهم مميزات فرن الميكروويف قصر مدة طهي الطعام، ولذا، لا تتجاوز العدد الموصى بها لطبخ الطعام أو لاعادة التسخين.

إرجع دائما لكتيب الطبخ الخاص بفرن الميكروويف، من أجل التفاصيل، وخاصة عند طهي الاطعمة التي تحتوي على الكحول.

بعد تسخين أغذية الاطفال أو السوائل في قنينة الطفل أو الاثناء الخاص، احرص على تحريك وتفقذ درجة الحرارة قبل التقديم. ذلك سوف يضمن توزيع الحرارة بالتساوي ويجنب خطر حدوث السمع. تأكد من ازالة الاغطية والسدادات قبل التسخين.

استعمل المساكات. طاقة الميكروويف لا تسخن الاواني، ولكن الطعام الساخن ينقل الحرارة الى الاواني. استعمل مساكات عند امسك الاواني أو أجزاء الفرن، أو قفازات بعد الطبخ لتجنب الحروق.

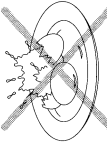


عند تسخين السوائل، مثلاً المشروبات أو الماء في فرنك الميكروويف، فالتسخين الشديد والذي يتخطى درجة الغليان قد يحدث دون ملاحظة الغليان. مما قد يؤدي الى فوران السائل المفاجئ.

ومن أجل تجنب حدوث ذلك يجب اتخاذ الخطوات التالية:

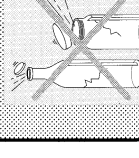
١. تجنب استعمال الاواني ذات الجوانب المستقيمة و حواف ضيقة.
٢. حرك السائل في الاثناء قبل ادخاله في الفرن واترك لمعة الشاي في داخل الاواني.
٣. بعد التسخين، اتركه لبعض الوقت، حرك بحرص قبل اخراج الاواني من الفرن.

لا تستعمل الميكروويف لطبخ أو تسخين بيضا كاملاً بقره أو بدون فقد يتعرض للانفجار.



تحذير

لا تستعمل فرن الميكروويف لتسخين الطعام أو السوائل في اواني محكمة الاغلاق، الضغط يتزايد أثناء التسخين وقد يسبب انفجاراً اذا انفجحت أو قد يتفجر الاثناء.



بعض الأطعمة التي تحتوي على كمية قليلة من الماء كالزيت مثلاً أو الشوكولاتة وبعض الحلويات المحشوة، يجب تسخينها بحرص.

سلامة الطفل / حماية الفرن من تشغله وهو فارغ

لهذا الفرن فاعلية أوتوماتيكية لحماية الأطفال وهي تنشط بعد دقيقة من وضع الفرن بحالة الاستعداد "stand by" والفرن يكون بحالة استعداد عندما تضفي الساعة، أو عندما الشاشة تكون فارغة. إذا لم تكن الساعة مبرمجة. الباب يجب أن يفتح ويغلق، قبل تشغيل الفرن.

Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.



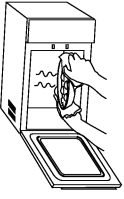
Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlever la tétine avant réchauffage.

Utiliser des gants isolants.

En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments.

Utiliser des gants isolants

pour saisir les récipients, les parties du four, afin d'éviter les brûlures.



Sécurité enfant / Protection contre une mise en marche du four à vide

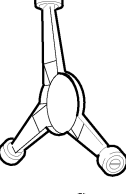
Ce four possède une sécurité enfant automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". Le four est en position "repos" quand l'heure est affichée, ou 2 points affichés si l'horloge n'a pas été réglée.

La porte doit être ouverte et refermée pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "door", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

Accessoires standards

Support plateau tournant

Utiliser le support plateau tournant sous le plateau



tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant

directement sur le support

plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

* Placer le support plateau tournant dans le bas du four.

Plateau tournant en verre

Utiliser le plateau tournant en verre pour



tous les genres de cuisson.

Il recueille les graisses de

cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.

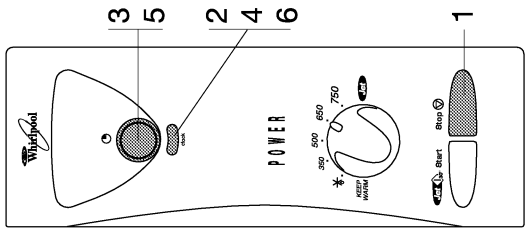
Horloge Optionnelle

Lorsque l'on branche le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, 2 points s'allument sur l'afficheur. L'horloge permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée pour le temps de cuisson, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas sélectionné.

Maintenir la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Cela vous permet de disposer de 10 minutes pour l'effectuer.

Si la porte est fermée, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes, sinon il vous faut recommencer.

Action de l'utilisateur



1. Appuyer sur la touche ARRÊT

2. Appuyer sur la touche HORLOGE

3. Tourner le bouton MINUTEUR jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu

4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE

5. Tourner le bouton MINUTEUR jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu

6. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE

* Les 2 points s'affichent

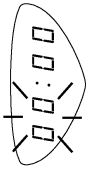
* Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent

* L'heure choisie continue de clignoter

* Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent

* Les minutes choisies continuent de clignoter

* L'horloge fonctionne



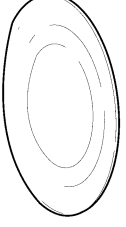
Note : Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après avoir réglé l'horloge, appuyer sur la touche HORLOGE puis sur la touche ARRÊT. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessus.

الملحقات الأساسية

السطح الزجاجي الدوار

استعمل السطح الزجاجي الدوار في جميع طرق الطهي. هذا السطح الزجاجي يتلقى ما يلفظه الطعام أثناء عملية الطهي، وبدونه فإن هذه الأشياء سوف تلوّث وتبغ الفرن من الداخل. السطح الزجاجي يمكن غسله بغسالة الصحون.

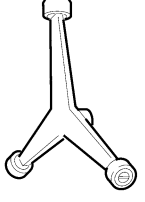
* ضع السطح الزجاجي الدوار فوق قاعدته الحاملة.



قاعدة السطح الدوار

تستعمل القاعدة تحت السطح الزجاجي الدوار لا تضع إطلاقاً أي أشياء أخرى غير السطح الزجاجي فوق القاعدة، يمكن غسل القاعدة بغسالة الصحون.

* ضع قاعدة السطح الزجاجي في مكانها المحدد.



مبين اختياري لعرض الساعة

اترك الباب مفتوحاً أثناء ضبط الساعة. هذا يعطيك مدة ١٠ دقائق لإنهاء ضبط الساعة.

إذا ترك الباب مغلقاً، فإن كل خطوة يجب أن تتم خلال ٣٠ ثانية. وإلا فإن الفرن يعود "stand by" ومن ثم يجب أن تعاد التشغيل من جديد.

رد فعل الفرن

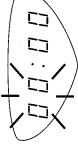
• الرقمين على اليسار (الساعات) تومض.

• أرقام الساعات تستمر بالوميض.

• الرقمين على اليمين (الدقائق) سوف تومض.

• أرقام الدقائق تستمر بالوميض.

• الساعة الآن تعمل.



فعل الأداء

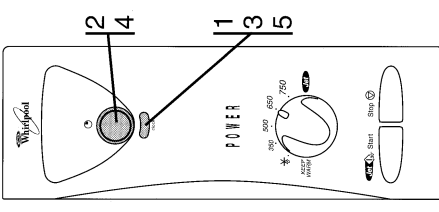
١. اضغط زر الساعة

٢. ادر مقبض المؤقت لضبط الساعات. قف عند ظهور الساعة الصحيحة.

٣. اضغط زر الساعة مرة ثانية.

٤. ادر مقبض المؤقت لضبط الدقائق. قف عندما تصل الى الدقيقة الصحيحة.

٥. اضغط زر الساعة "CLOCK" مرة أخرى



ملاحظة:

إذا أردت إزالة الساعة من الشاشة بعد تشغيلها. اضغط زر الساعة مرة أخرى واضغط زر **STOP**. لإعادة ضبط الساعة من جديد اتبع الخطوات السابقة.

قطع الطهي

إذا لم ترغب بالاستمرار بالطبخ:
أزل الطعام، أغلق الباب واضغط زر إذا لم ترغب بالاستمرار
بالطبخ:

أزل الطعام، أغلق الباب واضغط زر STOP.

إذا لم تقطع عملية الطهي:

عند نهاية الطهي، فإن الفرن سوف يصدر صوت تنبيه مرة كل دقيقة ولمدة ١٠ دقائق، إلا إذا فتح الباب أو ضغط زر STOP.



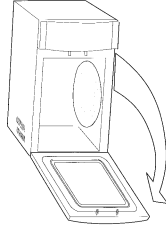
ملاحظة: من الممكن تغيير التوقيت وقوة الفرن أثناء عملية الطهي.

إذا استمرت عملية الطهي:

عند نهاية الطهي، الفرن يحتفظ بضبط البرنامج لمدة ١٠ دقائق إلا إذا ضغطت زر STOP. وهنا يمكنك من الاستمرار في الطهي وذلك بالضغط على زر STOP. يمكنك أيضا ضغط زر STOP ليضع مرات، في هذه الحالة فإن الفرن يضيف الى الوقت ٣٠ ثانية لكل ضغطة. جميع تحديدات الضبط السابق تبقى كما هي. ملاحظة: الفرن يحتفظ بتحديدات ضبطه فقط لمدة ٣٠ ثانية إذا فتح الباب وأغلق بعد نهاية الطهي.

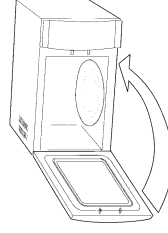
لقطع عملية الطهي:

إذا اردت تقعد، تحريك أو تقليب الطعام أثناء الطهي كل ما عليك هو ان تفتح الباب وعملية الطهي سوف تتوقف اوتوماتيكيا. عند فتح الباب فان فاعلية البرنامج تستمر لمدة ١٠ دقائق دلالة على قطع عملية الطهي أو التسخين. عند فتح الباب يرجى وضع الأتي في الاعتبار:



لإعادة بدء عمل عملية الطهي:

أغلق الباب واضغط زر "START" مرة واحدة فقط.

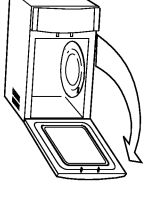


ملاحظة: عملية الطهي تستمر من حيث انقطعت اذا ضغطت زر "START" مرة واحدة. اذا ضغطت زر "START" مرتين فانها تزداد لفترة ٣٠ ثانية.

Interruption de la cuisson

Pour interrompre la cuisson:

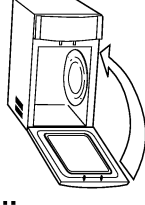
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus. Après avoir ouvert la porte :



Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et réappuyer sur la touche DÉPART.

Note : La cuisson reprend là où elle avait été interrompue, si vous appuyez une fois sur la touche DÉPART. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DÉPART, le temps sera augmenté de 30 secondes.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRÊT.

Si vous n'interrompez pas la cuisson :

Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT.



Note : Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson.

Cuisson continue :

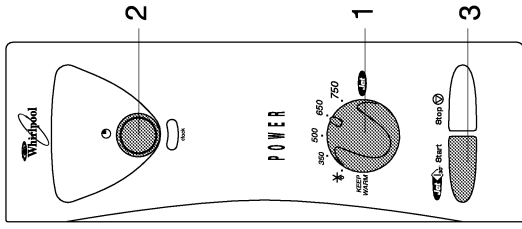
Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche DÉPART.

Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés.

Note : Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte quand la cuisson est terminée.

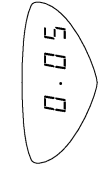
Temps et puissance

Action de l'utilisateur



1. Sélectionner la puissance désirée à l'aide du bouton MICRO-ONDES.

2. Afficher le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.



* L'afficheur indique un temps de cuisson.



* Pour des temps inférieurs à une minute, le pas est de 5 secondes

* Pour des temps de 1 à 3 minutes, le pas est de 15 secondes

* Pour des temps de 3 à 6 minutes, le pas est de 30 secondes

* Pour des temps de 6 à 30 minutes, le pas est d'une minute

* Pour des temps de 30 à 90 minutes, le pas est de 5 minutes.

3. Appuyer sur la touche DÉPART.



* La cuisson commence
* La lampe du four s'allume
* La ventilation fonctionne.
* Le temps de cuisson est affiché et décompté



Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Note:

Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton MINUTEUR pour l'augmenter ou le diminuer.

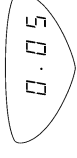
Note:

Le temps et la puissance peuvent être modifiés en cours de cuisson.

المدة والطاقة

رد فعل الفرن

• تتحول الشاشة نحو اسلوب وقت الطهي.



• للمدة التي اقصاها ٣٠ دقيقة الفاصل الزمني ١ ثانية.



• للمدة التي تتجاوز ال ٣٠ دقيقة الفاصل الزمني دقيقة واحدة.

• فترة الطهي تظهر بالعكس.
• تبدأ عملية الطهي.
• مصباح الفرن يضيء.
• تشتغل مروحة الفرن.



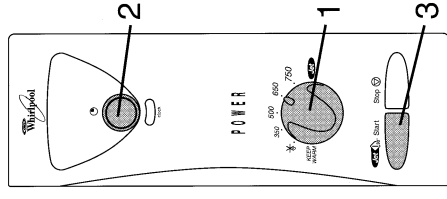
عند انتهاء فترة الطهي يصدر صوت تنبيه وتوقف عملية الطبخ.

فعل الأداء

١. ادر مقبض الطاقة لاختيار قوة الطاقة المرغوبة.

٢. ادر مقبض الوقت الى ان يظهر الوقت المرغوب. من اجل توقيت اعلى / اقل اضغط ببساطة زر الساعة وادر مقبض الوقت مرة ثانية.

٣. اضغط زر START.



ملاحظات:
بعد بدء عملية الطهي فإنه يمكن زيادة الوقت بمعدل ٣٠ ثانية لكل ضغطة على زر START. ويمكن تغيير الوقت بإدارة مقبض الوقت لزيادة أو تقليل الوقت.

يمكن تغيير كل من قوة الطاقة والمدة الزمنية أثناء عملية الطهي.

بعد استعمال الفاصل الزمني، فإن الفرن يتحول أوتوماتيكياً إلى ضبط الوقت الأقل (ضبط المصنع القياسي) إذا لم تضبط وقتنا آخر خلال ٣٠ ثانية. لتقرير الفاصل الزمني، انظر للشاشة. عندما تكون النقط العليا مشتتة - فإن الفاصل الزمني الاعلى هو النشط. وعندما تكون النقط المنخفضة مشتتة فالفاصل الزمني المنخفض ينشط.

فاعلية اذابة الصقيع

تفقد الطعام بصورة منتظمة. الخبرة سوف تملك الاوقات اللازمة للكميات والمقادير. انظر "لمحات" لمزيد من التفصيلات عن اذابة الصقيع.

اتبع جدول "الوقت والطاقة" واختر W160

عند اذابة الصقيع.

عند تليين المخبزات او الزبدة يجب اختيار W 90

كيفية اختيار درجة الطاقة

JET

–الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الماء. إذا كان الطعام يحتوي ببيضا او كريمة اختر القوة الاقل.

W 750

–تستعمل لطبخ الخضروات، السمك، اللحم الخ..

W 650

–تستعمل لطبخ الأطعمة التي لا يمكن تحريكها.

W 500

–تستعمل عند طبخ الأطعمة التي تتطلب حرصا، مثلا الصلصات التي تحتوي على نسبة عالية من البروتين، أطباق الجبنة والبيض او عند وضع لمسات على الاطباق.

W 350

–للأطعمة التي تحتاج لطبخ هادئ.

W 160 ✱

–تستعمل لازالة الصقيع.

W 90

–تستعمل لتليين الزيت، الاجبان أو المثلجات.

التعامل مع فرن الميكروويف

الطعام يحتوي دائما على الماء.

عندما نسخن الطعام بالميكروويف

فان جزيئات الطعام تتهيج وينتج

عن ذلك التهيج حرارة. ان موجات

الميكروويف تصل الى الطعام

وتتغلغل فيه من جميع الجهات ولهذا

السبب فان الطعام يسخن بسرعة. انك توفر الوقت بالطبخ

بواسطة فرن الميكروويف. وتوفر ايضا الطاقة وخاصة عندما

تكون كمية الطعام قليلة. اذا غليت السمك في في إناء فيه ماء،

فان الطاقة الكهربائية يجب ان تقوم بتسخين الإناء اولا ثم

تنتقل الحرارة الى الماء ومنها الى السمك.

في فرن الميكروويف فان الطاقة الكهربائية تتحول الى

ميكروويف ومن ثم فان كل طاقة الميكروويف تقريبا تتحول الى

حرارة في داخل الطعام.



التسخين بالميكروويف



الميكروويف- ما هو؟

موجة الميكروويف تشبه موجات

التلفزيون أو موجات الضوء.

لا تستطيع مشاهدتها ولكنك تلمس

مفعولها. انها تماما كضوء النهار

تمر من خلال الزجاج، الهواء

والبلاستيك الشفاف، الميكروويف

لديه القابلية للتغلغل في المادة،

كالورق، الزجاج، البورسلان،

البلاستيك والهواء. هذه المواد لا

تحتوي على الماء او المعادن وهي

بالتالي لا تسخن بواسطة الميكروويف. موجات الميكروويف

تنعكس بالمعادن كالتعكاس الضوء على المرآة. الميكروويف

تتمص بواسطة الماء، الزيت، او الدهون وتهيج بالميكروويف

وتحتك ببعضها البعض. تماما كما تحك يدا بيد فينتج عن ذلك

حرارة. ان سرعة الاحتكاك تولد الحرارة، ان موجات الميكروويف

ليست حارة. انها ببساطة تتسبب بتوليد حرارة الطعام نفسه.

عندما نسخن طعاما بواسطة الموجات المشعة (كالشواية او

الهواء الحار) في فرن عادي، فان الحرارة تؤثر

على سطح الطعام ومن ثم تنتقل الى مركز

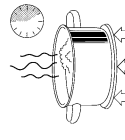
الطعام. والطعام بهذه الحالة تكون قابليته لنقل

الحرارة ضعيفة ولذا فانه يتطلب وقتا اطول

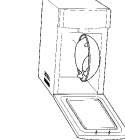
ليسخن.



تسخين بالشواية



مدة الطبخ
٢٠-٢٥ دقيقة.



مدة الطبخ
١٠ دقائق

Réglage précis du temps de cuisson

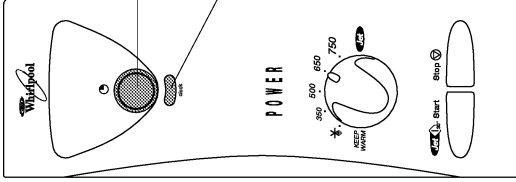



Vous pouvez obtenir un réglage plus précis du temps

de cuisson :

* de 0 à 30 minutes : pas d'une seconde

* de 30 à 90 minutes : pas d'une minute

A titre d'exemple de réglage plus précis du temps de cuisson, procéder comme suit (temps de cuisson choisi : 1'25") :

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <p>1. Sélectionner le temps le plus proche du temps désiré à l'aide du bouton MINUTEUR.</p>	 <p>* L'afficheur indique 1.15</p>
<p>2. Appuyer sur la touche HORLOGE</p>	 <p>* L'afficheur indique 1.15</p>
<p>3. Régler le temps exactement souhaité à l'aide du bouton MINUTEUR</p>	 <p>* L'afficheur indique 1.25</p>

Fonction Décongélation

Suivre la même procédure que pour "Temps et

Puissance" et choisir une Puissance de

✱ 160 W.

Contrôler et vérifier les aliments régulièrement.

L'expérience vous donnera les temps

nécessaires en fonction des quantités.

Consulter le paragraphe Conseils pour plus

d'information sur la Décongélation.

Pour ramollir les glaces ou le beurre,

choisir 90 W.

Comment choisir le niveau de puissance

JET

– Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe,

café, thé ou autres plats contenant beaucoup

d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou

de la crème, choisir une puissance plus basse.

750 W

– Pour cuire et réchauffer légumes, poisson,

viande, etc...

650 W

– Pour cuire des plats qu'on ne peut remuer,

par exemple : les gratins.

500 W

– Pour les cuissons plus délicates, par exemple

: sauces à base de crème, fromage et oeufs

ou pour terminer la cuisson des ragouùts.

350 W

– Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de

poissons.

✱ Décongélation.

KEEP WARM

– Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner

et des glaces.

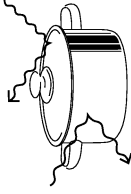
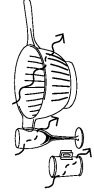
– Maintenir au chaud.

Utilisation des micro-ondes

Que sont les micro-ondes ?

Les micro-ondes sont comme les ondes TV

ou les ondes lumineuses. Elles ne sont pas visibles, mais on peut voir leur effet. Tout comme la lumière traverse le verre, le plastique fin et l'air, les micro-ondes traversent les matériaux tels que le papier, le verre, la porcelaine, les matières plastiques et l'air. Ces matériaux ne contenant ni eau, ni métal, ne sont donc pas chauffés par les micro-ondes. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal comme la lumière est réfléchie par un miroir.



Les aliments contiennent toujours de l'eau

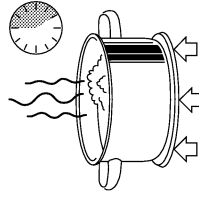
La cuisson aux micro-ondes agit les molécules d'eau des aliments et les chauffe. Les micro-ondes pénètrent les aliments dans toutes les directions, ce qui explique qu'ils chauffent si rapidement sans que la surface ne brunisse.



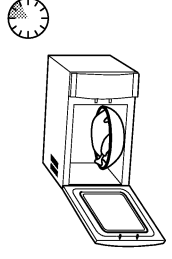
Chauffage micro-ondes

Vous gagnez du temps en utilisant un four micro-ondes. Vous économisez aussi de l'énergie, surtout si vous cuisez de petites quantités d'aliments.

Si vous faites cuire un poisson dans une casserole avec de l'eau, l'énergie électrique doit d'abord chauffer la plaque électrique. La chaleur doit être transférée de la plaque à la casserole et de la casserole à l'eau qui chauffera le poisson. Dans un four micro-ondes, l'énergie électrique est convertie en micro-ondes et presque toute l'énergie micro-ondes est transformée en chaleur dans les aliments.



Temps de cuisson
20-25 minutes



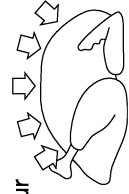
Temps de cuisson
10 minutes



En cuisson avec infra-rouges

(GRIL ou air chaud) dans un four conventionnel, la chaleur est transmise à la surface de la nourriture et ensuite transmise au centre.

La nourriture a une assez mauvaise conductibilité de la chaleur et l'échauffement est donc assez long.



Chauffage GRIL

العامل مع فرن الميكروويف

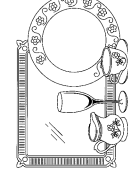
أي من الاواني يمكن استعمالها في الفرن؟

الاواني و أوعية الطبخ التي يمكن استعمالها في الفرن يجب ان تكون من النوع الذي يمكن موجات الميكروويف من المرور خلالها. عموما يعني انه يجب عليك الطبخ في اواني (ورقية)، بلاستيكية، زجاجية او من السيراميك.

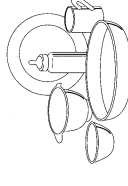
الأواني المصنوعة من الصيني أو السيراميك ممتازة في فرن الميكروويف. معظم انواع الزجاج جيد جدا للطبخ. الكريستال المرصص يمكن ان يتصدع، لذا ينصح بعدم استعماله. الزجاج الملون والمطعم او المذهب يجب تجنب استعمالها لامكانية تضرر هذه الاواني بسبب نقوشها المعدنية.

البلاستيك والورق يمكن استعمالهما، بشرط ان تكون من النوع الذي يتحمل حرارة الطعام المسخن. للطبخ فقط استعمال البلاستيك، الذي يتحمل درجات حرارة اعلى من ١٢٠ درجة مئوية. بعض انواع البلاستيك، مثلا الميلامين، يتضرر من حرارة فرن الميكروويف.

الأواني البيضاوية والمعدرة تعطي افضل النتائج الاواني المربعة او المستطيلة قد تلفظ الطعام من الزوايا حيث ان الزوايا تستوعب الحرارة الاكثر. الاواني الضحلة تعطي نتائج طبخ افضل.



غير ملائم



ملائم

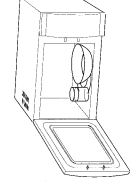
الاواني المعدنية، مثلا المقلاة يجب عدم استعمالها في فرن الميكروويف. أشعة الميكروويف لا تستطيع اختراق المعادن. انها تترتب من على الاسطح المعدنية بما فيها جدران الفرن ذاته وتسبب حدوث القوس الكهربائي وهي ظاهرة تجمع البرق.

رقائق الالومنيوم الصغيرة يمكن استعمالها، ولكن فقط لتغليف الاماكن التي تفضح بسرعة (كتغطية اجنحة الدجاج مثلا او ذيل السمكة) ولكن يجب ان لا تلامس رقائق الالومنيوم الفرن من الداخل حتى لا تسبب ظاهرة القوس الكهربائي ضرورا للفرن.

المادة الاواني	الطهي بالميكروويف
الزجاج (عموما)	نعم (١)
الزجاج (المقاوم للحرارة)	نعم
الزجاج-سيراميك والسيراميك	نعم (١)
(المقاوم للحرارة)	نعم
الأواني الخزفية	نعم
الصيني (المقاوم للحرارة)	نعم (٢)
البلاستيك (عموما)	نعم (٢)
البلاستيك (المقاوم للحرارة)	نعم
حاويات رقيقة الالومنيوم	نعم (٣)
رقائق الالومنيوم	لا
الأواني المعدنية (قدور، مقلاة، الخ)	نعم
أواني ورقية	نعم

١. بدون اجزاء او زخارف معدنية.
٢. بعض انواع البلاستيك مضادة للحرارة لدرجة معينة.
٣. يمكن استعمال رقيقة الالومنيوم لتغطية الاجزاء الحساسة من الطعام (لمنع سرعة نضوجها).

١. لمعرفة ما اذا كان الاناء مناسباً، يمكنك اجراء هذه التجارب البسيطة:
ضع الوعاء فارغاً وجانبه كاس به ماء في داخل الفرن. الماء ضروري لان الفرن لا يجب تشغيله باوعية فارغة. شغل الفرن لاعلى طاقة له لمدة دقيقة واحدة. الاواني المناسبة هي التي تبقى فاترة.



تحذير

هناك العديد من الإضافات المطبوخة في السوق. قبل شراء اي منها، تأكد من انها مناسبة للاستعمال في فرن الميكروويف. عند وضع طعاما في الفرن، غطاء الطعام او اضافات، تأكد من ان اي منها لا يلامس جدران الفرن من الداخل او سقف الفرن.

التعامل مع فرن الميكروويف

- اتبع تعليمات منتج الأغذية لضمان انتشار الحرارة في الأطعمة بصورة جيدة.
- إذا كنت تستعمل حاويات ألمنيوم لتحضير أطعمتك فإنها قد تتطلب وقتاً أطول من أواني البلاستيك، الزجاج، البورسلان أو الحاويات الورقية. تأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه (٧٢ درجة مئوية على الأقل).
- فكرة مفيدة، وهي أن تضع حاوية الألمنيوم في وعاء زجاجي مقاوم للحرارة أو وعاء بلاستيكي مضافاً بعض الماء الساخن (ليس أكثر من عمق ١ سم) لإعطاء سخونة للحاوية.

التكثيف:

الرطوبة في الطعام تسبب أحياناً تكثفاً على جدران الفرن أو داخل باب الفرن. هذا أمر طبيعي أثناء الطبخ. وعموماً فإن تغطية الطعام يقلل من التكثف.

السكر:

عند إعداد الأطعمة ذات المحتوى العالي من السكر أو من الدهون، كحلوى أعياد الميلاد، كعكة الفواكه أو تورتة الفواكه المقطعة، اتبع تعليمات التحضير الموضحة على المنتج بكل حرص. إن تجاوزت المدة الموصى بها قد يؤدي إلى احتراق، هذه الأطعمة والحقاق الضرر بالفرن.

تحرير الضغط من الأطعمة

كثير من الأطعمة تكون مغلقة بإحكام بواسطة أغشيتها أو جلدتها. هذه الأطعمة يجب فتحها بالشوكة أو بأداة مشابهة لإزالة الضغط ومنع انفجارها، حيث أنها تمتلك بالبخار أثناء الطهي. ذلك ينطبق البطاطس المحشوة، كبد الدجاج، النقانق، البيض وبعض أنواع الفواكه.



حاويات رقائق الألمنيوم و فرن الميكروويف

إن بالإمكان الآن استعمال حاويات الألومنيوم ذات الاستعمال المؤقت في الجبل الجديد من أفران الميكروويف. بإتباع القواعد البسيطة التالية:

- دائماً أزل الغطاء الرقيق الذي يغطي الحاوية قبل بدء التسخين، وإلا فإن الفرن قد يتعرض للأضرار.
- يمكن استعمال الحاويات التي متضررة فقط.
- يجب تجنب استعمال الحاويات التي يزيد ارتفاعها عن ٣ سم ويجب أن لاتزيد محتوياتها عن ثلثي حجمها ٣/٢.
- يجب أن يكون هناك مسافة ١ سم على الأقل بين الحاوية وجدران الفرن، لمنع احداث الشرر.
- يجب استعمال حاويات الألومنيوم بشكل منفرد دائماً ويجب وضعهم دوماً فوق السطح الزجاجي الدوار التابع للفرن.

لمحات

تتذكر هذه النقاط عند اذابة الصقيع (W160)

- شكل التعليب يؤثر على وقت اذابة. العلب المستطيلة تذوب بسرعة أكبر من العلب العميقة.
- افضل القطع عندما تبدأ بالدوران، القطع المفردة تذوب صقيعها بسهولة.
- غطي امكان الطعام التي بدأت بالسخونة بقطع من رقائق الألومنيوم ويمكن استعمال تكاشات الاسنان الخشبية كمثبت لهذه القطع بمكانها.
- عند اذابة الصقيع، يفصل ترك الطعام بعد اذابة الصقيع قليلاً حتى يعود لحالته الطبيعية.

كمية الطعام

كلما ازدادت كمية الطعام المراد تحضيره كلما ازدادت المدة اللازمة لتسخينه. من المعلوم انه إذا تضاعفت كمية الطعام فإن مدة طهيها تتضاعف تقريبا. إذا احتاجت حبة البطاطس لأربع دقائق لتتسخ، فإن حبتين من البطاطس تحتاجان لمدة سبع دقائق من الطهي.

رطوبة المحتويات

لأن موجات الميكروويف تجذب للرطوبة، فإن مدة التسخين تتراوح حسب محتوى الطعام من الماء. الخضار التي بطبيعتها تحوي كميات كبيرة من الماء، وكذلك السمك والدواجن، فهي أطعمة تنضج بسرعة أكبر. الطعام الجاف كالرز أو الفاصولية الجافة، تتطلب رطوبة أكثر لتسخينها.

Queis ustensiles utiliser dans ce four ?

Les ustensiles et les récipients utilisés dans un four micro-ondes doivent être faits d'un matériau qui ne soit pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie que vous devez utiliser des récipients en papier, plastique, verre ou porcelaine.

Les récipients en porcelaine et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres. Les verres en cristal de plomb risquent de se casser et ne doivent donc pas être utilisés. Éviter d'utiliser les assiettes ou la vaisselle décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple dorures... et risquent d'être abîmés.

Les matières plastiques et le papier peuvent aussi être utilisés, s'ils sont prévus pour résister à la chaleur des aliments. Pour la cuisson, n'utiliser que des matières plastiques qui résisteront à une température de 120°C

Quelques matières plastiques, par exemple, la mélamine, seront échauffées par les micro-ondes et endommagées.

Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

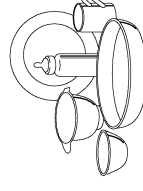
Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

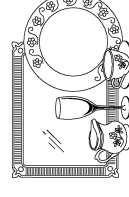
Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.



Convient



Ne convient pas

Ne pas utiliser de récipients métalliques, par exemple saucières ou poêles à frire.

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal

Elles rebondiront sur tout objet métallique contenu dans le four, comme elles se réfléchissent sur les parois du four et créeront des "amorçages", un phénomène qui ressemble à un éclair.

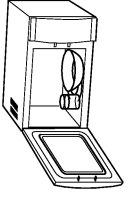
De petites feuilles d'aluminium peuvent être utilisées, mais seulement pour protéger les parties qui risquent de surcuire (par exemple : les ailes ou les pattes de poulet et les queues de poisson), mais ces feuilles ne doivent pas toucher les parois pour éviter les arcs électriques.

Ustensiles	Micro-Ondes
Verre d'usage courant	oui(1)
Verre résistant à la chaleur	oui
Céramique résistant à la chaleur	oui (1)
Faïence spéciale	oui
Porcelaine résistant à la chaleur	oui
Sachet de plastique	oui(2)
Plastique résistant à la chaleur	oui (2)
Aluminium/Barquettes	oui(3)
Métal	non
Papier	oui

1. Sans décors ou parties métalliques
2. Attention : certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.
3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuisson).

Pour vérifier qu'un récipient convient, effectuer le simple test suivant :

Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.



⚠ ATTENTION

De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage. Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

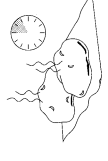
Récipients en aluminium et micro-ondes

- * Il est maintenant possible d'utiliser des barquettes en aluminium dans cette nouvelle génération de fours micro-ondes, à condition de suivre les simples règles suivantes :
- * Enlever toujours le couvercle des barquettes, sinon le four pourrait être endommagé.
- * N'utiliser que des barquettes en bon état.
- * La hauteur des barquettes doit être inférieure à 3 cm et elles doivent être remplies au moins aux 2/3.
- * Laisser au moins 1 cm entre la barquette et les parois du four afin d'éviter les arcs électriques.
- * N'utiliser qu'une seule barquette à la fois et la placer sur le plateau tournant en verre.
- * Suivre les indications données sur les barquettes pour obtenir le bon réchauffage.
- * Les temps de réchauffage sont plus longs qu'avec des récipients en matière plastique, verre, porcelaine ou papier. Vous assurer que la nourriture est assez chaude (72°C min.) avant de la servir.

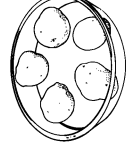
Un conseil utile est de placer la barquette dans un récipient résistant à la chaleur, rempli d'eau chaude (pas plus d'un cm) pour chauffer le fond de la barquette. Agiter ou laisser les aliments reposer pendant 2 à 3 minutes après réchauffage, de façon à ce que la chaleur se répartisse uniformément à l'intérieur de la barquette.

التعامل مع فرن الميكروويف

وقت "إراحة" الطعام
أرج الطعام لبعض الوقت بعد إخراجها من الفرن. وكذلك بعد إزالة الصقيع، بعد الطهي أو التسخين، وهذا يعطي نتائج أفضل حيث أن الحرارة تنتشر خلال الطعام. في فرن الميكروويف يستمر الطعام في النضوج حتى بعد انطفاء الفرن. إنه لا ينضج



تهيئة الطعام
يمكن الحصول على أفضل النتائج إذا أحسنت توزيع الطعام في الوعاء. وهذا يمكن القيام بعدة طرق في فرن الميكروويف للحصول على هذه النتائج:



إذا كنت تطبخ عدة قطع من نفس الصنف من الطعام مثل البطاطس المحشية، رتبهم بشكل دائري ومتناسق في الوعاء.



عند طهي طعاما تختلف مكوناته بأحجامها أو سماكتها، ضع الأصغر منها في مركز الوعاء بحيث يكون آخر من تصل إليه الحرارة.



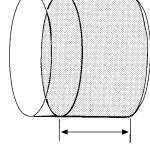
الطعام الغير متساوي كالسمك، يرتب بحيث يكون الذيل في وسط الوعاء.



إذا كنت تحتفظ بالطعام في الفلاجة أو تقوم بتغليفه لكي تعيد تسخينه في ما بعد، رتب القطع السمكية والاكثف نحو الخارج ورتب القطع الأصغر والأرق نحو الوسط.

ضع رقائق اللحم فوق بعضها البعض أو ضعها بشكل متشابه.

شرائح اللحم السمكية والنقائق يجب وضعها متقاربة. الصلصة والمرق يجب تسخينها في وعاء منفصل.



اختر أنية مرتفعة وضيقة وليس منخفضة ومتسعة. عند تسخين شوربة أو الصلصة أو المرق، ولا تملأ أكثر من ٣/٢ الإناء.

بحرارة الفرن، بل بالحرارة المتبقية في داخله. مدة فترة إراحة الطعام تختلف بحسب كثافته وحسب كميته. أحيانا تكون العدة قصيرة لكفص الوقت الذي يتطلب إزالة الطعام من الفرن ووضع فوق المائدة. على أي حال، كلما كان الطعام أكثر كمية وكثافة، كلما احتاج لوقت أطول لإراحتة وقد تطول المدة إلى ١٠ دقائق. يستكمل خلالها الطعام نضجه.



عند طبخ أو تسخين سمكة كاملة، علم بالسكين جلد السمك، هذا سيسهل دون تصدع السمكة.



غطي الذيل والرأس بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم وذلك لمنع الإفراط في طهيها زيادة عن الحد. لكن تأكد من أن رقائق الألومنيوم لا تلامس جدران الفرن.

مكونات الطعام
الطعام الذي يحتوي نسبة كبيرة من السكر أو من الدهون، يسخن بسرعة أكبر من الطعام الذي يحتوي نسبة كبيرة من الماء. الدهون والسكر تصل إلى درجات حرارة أعلى من الحرارة التي يصل إليها الماء أثناء عملية الطهي.

كلما ازداد الطعام كثافة، كلما احتاج وقتاً أطول ليسخن. حج عالي الكثافة حج الأظمة كاللحم مثلا تستغرق وقتاً أطول حتى تسخن بعكس الأظمة المسامية كالخبز.

الحجم والشكل
القطع الصغيرة من الطعام تنضج أسرع من القطع الكبيرة والقطع المتشابهة كذلك تنضج أسرع من القطع المختلفة الشكل. لتضمن نضج متساو للطعام، قطع الأحجام بشكل متساو.

تحريك، تقليب الطعام أثناء الطبخ
تحريك وتقليب الطعام أثناء الطبخ هي تقنية متبعة في الأفران العادية وفي أفران الميكروويف. وذلك من أجل إيصال الحرارة ونشرها في كل الطعام، ولمنع الإفراط في الطهي عند أطراف الطعام. تقليب الطعام مهم هنا لأنه ينشر الحرارة بالتساوي ويجعل النضج متكاملاً. وكالأفران العادية فإن الأظمة مثل الروستو يجب أن تكون مرتفعة لكي لا تطبخ ببخار عصيرها.

لائحة إدارة الصيغ

اقتراحات	وقت "الإراحة"	W 160	وقت التدوير /	الكمية	نوع الطعام
قلب عند منتصف المدة	٢٠-١٥ دقيقة		٣٠-٢٥ دقيقة	١٠٠٠ جم	روستو
قلب / فصل القطع عند منتصف مدة التدوير.	١٠ دقائق		١٥-١٢ دقيقة	٥٠٠ جم	شرائح الستيك المطبوخة
قلب عند منتصف المدة، فصل القطع المتأخرة.	١٠-٥ دقائق		١٢-١٠ دقيقة	٥٠٠ جم	شرائح اللحم
قلب في منتصف المدة.	١٠-٥ دقائق		١١-٩ دقيقة	٥٠٠ جم	قطع اللحم، الستيك
قلب / فصل في منتصف المدة.	٤-٣ دقائق		٩-٧ دقائق	٥٠٠ جم	الفرانكفورتر
	٣-٢ دقائق		٢,٥ - ٢ دقيقة	١٥٠ جم	بيكون
قلب في منتصف المدة	٢٠-١٥ دقيقة		٢٥-٢٠ دقيقة	١٢٠٠ جم	دجاج كامل
قلب / فصل في منتصف المدة، غطي الأجنحة والأفخاذ بالألومنيوم لمنع احتراقها.	١٠ دقائق		١٥-١٢ دقيقة	٥٠٠ جم	دجاج قطع
قلب في منتصف المدة غطي الذيل لتجنب احتراقه.	١٠ دقائق		١٢-١٠ دقيقة	٦٠٠ جم	سمك، كامل
قلب في منتصف المدة	٦-٥ دقائق		٨-٧ دقائق	٤٠٠ جم	فيليه سمك / ستيك
قلب في منتصف المدة	٥ دقائق		٦-٥ دقائق	٢٥٠ جم	روبيان / قريدس
قلب في منتصف المدة	٤-٣ دقائق		٧-٦ دقائق / W 350	٣٧٥ جم	السيانخ
حرك في منتصف المدة	٣-٢ دقائق		٥-٤ دقائق / W 350	٢٥٠ جم	الخضار المشكلة
قلب في منتصف المدة	٥ دقائق		٧-٦ دقائق	٥٠٠ جم	خبز لوف
ضعه على شكل حلقة	٣-٢ دقائق		٣,٥-٢ دقيقة	٤ قطع (٢٠٠ جم)	لغات
ضعه على شكل حلقة	٣-٢ دقائق		٢,٥ دقيقة	٤ قطع (١٥٠ جم)	كعكة مدورة
فارق بينها في وقت الإراحة	٣-٢ دقائق		٦-٥ دقائق	٢٠٠ جم	فواكه / توت

جدول التسخين

اقتراحات	وقت "الإراحة"	المدة	قوة الطاقة	الكمية	نوع الطعام
غطي	٢-١ دقيقة	٣-٢,٥ دقيقة	W750	٣٠٠ جم	روستو وجبة طعام
غطي	٢-١ دقيقة	٣,٥-٢ دقيقة	W750	٤٥٠ جم	روستو وجبة طعام
غطي	١ دقيقة	١ دقيقة	W750	٢ دل	رز مطبوخ
غطي	٢ دقيقة	٣-٢,٥ دقيقة	W750	٦ دل	رز مطبوخ
	٢-١ دقيقة	٢-١,٥ دقيقة	W750	٢٥٠ جم	كرات لحم مطبوخة
	١ دقيقة	٣/٤-١/٢ دقيقة	W750	١ قطعة	هوت دوغ
	١ دقيقة	١-٣/٤ دقيقة	W750	٣ قطعة	هوت دوغ
	٣-٢ دقيقة	٦-٥ دقائق	W750	٤٥٠ جم	لازانيا

Conseils

Conseils pour la décongélation (160 W)

- * Le temps de décongélation est lié à la forme des aliments à décongeler. Les blocs rectangulaires minces décongèlent plus vite que les blocs épais.
- * Séparer les morceaux dès qu'ils commencent à décongeler. Les tranches minces séparées décongèlent plus vite.
- * Protéger avec du papier d'aluminium les parties de l'aliment qui décongèlent plus vite afin d'éviter un début de cuisson.
- * Lorsque vous effectuez une décongélation, nous vous conseillons de ne pas décongeler complètement l'aliment. Le processus de décongélation se terminera pendant le temps de repos.

Quantité d'aliments

Plus vous augmentez la quantité d'aliments à préparer, plus les temps sont longs. A chaque fois que vous doublez la quantité d'aliments, le temps double presque. S'il faut 4 minutes pour cuire une pomme de terre, il faudra environ 7 minutes pour en cuire 2.

Teneur en eau des aliments

Le temps de cuisson variera selon la teneur en eau des aliments. Les aliments aqueux comme les légumes, poissons et volailles cuiront plus rapidement et uniformément. Pour les aliments plus secs comme le riz ou les haricots secs, il faut ajouter de l'eau pour la cuisson.

Condensation

L'humidité des aliments provoquera parfois de la condensation sur les parois du four ou dans la porte. Ceci est normal. En général, les aliments couverts provoqueront moins de condensation.

Sucre

Pour la cuisson des aliments très sucrés ou très gras, tels que tartelettes et cake aux fruits, suivre soigneusement les instructions de cuisson. Un temps de cuisson excessif peut brûler les aliments et endommager le four.

Aliments recouverts d'une peau

Plusieurs catégories d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments doivent être piqués avec la pointe d'un couteau pour permettre à la pression de s'échapper. Ceci les empêche d'éclater au fur et à mesure de la dilatation des aliments pendant la cuisson. Ceci s'applique aux pommes de terre non épluchées, foies de volailles, saucisses, jaunes d'oeufs et fruits non épluchés.

Temps de cuisson

Laisser les aliments se reposer quelques instants après la cuisson. Le temps d'attente après décongélation, réchauffage ou cuisson améliore le résultat car la chaleur se répartit uniformément dans les aliments.

Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes a été stoppée. La cuisson ne s'effectue plus par micro-ondes mais continue par conduction de la chaleur vers le centre de l'aliment. La durée du temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments. Pour de petites quantités, le temps d'attente est très court : il correspond au temps qu'il vous faut pour servir votre plat. Pour des aliments plus gros et plus denses, telle une grosse pièce de viande, le temps d'attente est de 10 minutes. Durant ce temps, la température de l'aliment augmente et la cuisson se termine.

Disposition des aliments

Les meilleurs résultats sont obtenus si les

aliments sont répartis régulièrement dans le plat. Il y a différents moyens dans un four micro-ondes pour obtenir les résultats de cuisson les plus uniformes.

Si vous faites cuire plusieurs morceaux d'un même aliment, par exemple des pommes de terre en robe des champs, les disposer en couronne.

Si vous faites cuire des

aliments de forme ou d'épaisseur irrégulières, placer la partie la plus petite ou la plus mince vers le centre du plat.

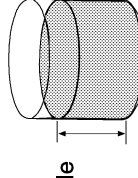
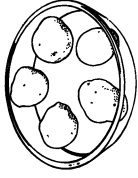
Les aliments de forme irrégulière, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.

Si vous préparez un plat pour le réchauffer, placer les morceaux les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les plus fins et les moins denses à l'intérieur.

Placer les tranches de viande minces les unes au-dessus des autres.

Les tranches plus épaisses, telles que viande hachée et saucisses seront placées les unes à côté des autres.

Les sauces doivent être réchauffées dans un récipient séparé, plutôt haut et étroit que bas et large. Quand vous réchauffez des sauces ou de la soupe, remplissez le récipient aux 2/3 maximum.



Quand vous cuisez ou

réchauffez un poisson entier, incisez la peau, cela évite des craquelures.

Protéger la queue et la tête avec des petits morceaux de papier aluminium sans que ceux-ci ne touchent les parois du four.

Composition des aliments

Les aliments contenant beaucoup de graisse et de sucre seront chauffés plus vite que ceux à base d'eau. La graisse et le sucre atteindront ainsi une température plus élevée que l'eau pendant la cuisson. Plus les aliments sont denses, plus ils sont longs à chauffer. La nourriture "très dense" telle que la viande prend plus de temps à réchauffer que la nourriture plus légère, plus poreuse comme le pain.

Taille et forme des aliments

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuisent vite. De même, les aliments de forme régulière cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme irrégulière. Afin d'assurer une cuisson régulière, couper des morceaux de taille et de forme similaires.

Remuer et retourner les aliments pendant la cuisson.

Remuer et retourner les aliments sont des techniques utilisées aussi bien dans la cuisine traditionnelle que dans la cuisson aux micro-ondes, pour répartir la chaleur d'une façon homogène et éviter une surcuisson des bords extérieurs. Retourner les aliments est spécialement important ici pour obtenir une cuisson encore plus homogène. Comme dans la cuisson conventionnelle, les aliments tels que les rôtis doivent être surélevés pour ne pas bouillir dans leur jus.



جدول التسخين

اقتراحات	وقت "الإراحة"	المدة	قوة الطاقة	الكمية	نوع الطعام (درجة حرارة التلاجة)
تخلص من كل الماء	٢-١ دقيقة	١١/٢ دقيقة	W750	٤٢٥ جم	خضار مطبوخة
ضع ملعقة صغيرة من المعدن لمنع الفوران	٧-١ دقيقة	٢١/٢-٢ دقيقة	W750	٢٢٠ جم	فطائر
سخن بدون غطاء بوعاء شوربة	١ دقيقة	١١/٢-١ دقيقة	JET	٢ دل	المشروبات
لا تملئ الوعاء بأكثر من ٢/٣	١ دقيقة	٢١/٢-٢ دقيقة	JET	٢١/٢ دل	الشوربة
	١ دقيقة	٣-٢١/٢ دقيقة	W750	٢١/٢ دل	الصلصات بالطيب

جدول التسخين

اقتراحات	وقت "الإراحة"	المدة	قوة الطاقة	الكمية	نوع الطعام
قلب بعد مستوى ١	١٥-١٠ دقيقة	١٠-٨ دقائق	مستوى ١ W750 مستوى ٢ W350	١٠٠٠ جم	روستو
قلب بعد مستوى ١	٥ دقائق	١٢-٨ دقيقة	W750	٦٠٠ جم	لحافة اللحم
قلب بعد مستوى ١	١٥-١٠ دقيقة	١٠-٨ دقائق ١٤-١٢ دقيقة	مستوى ١ W750 مستوى ٢ W350	٨٠٠ جم	روستو الخنزير
قلب بعد مستوى ١	١٢-١٠ دقيقة	٨-٧ دقائق ١١-٩ دقيقة	مستوى ١ W750 مستوى ٢ W350	٨٠٠ جم	روستو الخروف
ضع غطاءين أو ثلاث من ورق الفرن. غطي بورق الفرن.	١ دقيقة	٥-٤ دقائق	W750	١٥٠ جم	بيكون
	٣-٤ دقائق	٩-٨ دقائق	W650	٦٠٠ جم	سمك كامل
ضع الجانب الأرق نحو مركز الإثاء. غطي الطيب.	٣-٢ دقيقة	٦-٥ دقائق	W650	٤٠٠ جم	فيليه سمك/ستيك
ضع جانب الجلد للأعلى. امسح بفرشاة مغموسة بالزيت. تأكد من أن المرق غير ملون عند نهاية الطبخ.	٨-٦ دقائق	٢٥-٢٢ دقيقة	W750	١٢٠٠ جم	دجاج، أنصاف

جدول الطهي

اقتراحات	وقت الإزاحة	المدة	قوة الطاقة	الكمية	نوع الطعام
اتبع طريقة انصاف الدجاج	٥-٤ دقائق	١٠-٩ دقائق	W750	٥٠٠ جم (قطعتين)	أصدر دجاج
بإضافة الغطاء	٢-١ دقيقة	٥-٤ دقائق	W750	٢٥٠ جم	الجنود
ماء ١/٢-١/٤	٣-٢ دقيقة	١٠-٨ دقائق	W750	٤٠٠ جم	الخضار كالجزر المقطع
اضف ١/٢ ماء، غطي أثناء الطبخ قلب في منتصف المدة.	٢ دقيقة	٥-٤ دقائق	W750	٣٠٠ جم	القرنبيط
انقب بالشوكية.	٢-١ دقيقة ٣-٢ دقيقة	١/٢-١ دقيقة ٥-٤ دقائق	W750	١ قطعة ٤ قطع	تفاح بالقرن
	٥ دقائق	٥ دقائق	W750	٥٠٠ جم	كاتوه اسفنجي
اخلط ١ رقائق الشوفان مع ٢ ماء وطح في انية ويطبخ مكثوفاً.	١ دقيقة	٢، ١/٢-٢ دقيقة	W750	مقدار لشخص	عصيدة
اضف ١/٢ ماء اطبخ مع الغطاء	٥ دقائق	٨-٦ دقائق	W750	قطعتين	كوز ذرة طازج
اطبخ مع الغطاء	٤-٣ دقائق	٨-٦ دقائق	W750	قطعتين	كوز ذرة مطج
اطبخ مع الغطاء	٢-١ دقيقة ٣-٢ دقيقة	٥-٤ دقائق ١٠-٨ دقائق	W750 W750	٢٥٠ جم ٤٠٠ جم	خضار مطحجة
انقب بالشوكية قلب في منتصف المدة	٢ دقيقة	٦-٤ دقائق	JET	١ بطاطس (٢٥٠ جم) ٢ بطاطس ٤ بطاطس	بطاطس محشية
اضف ١/٢ ماء اطبخ مع الغطاء	٤-٣ دقائق ٤-٣ دقائق	٥-٤ دقائق ٨-٧ دقائق	W750	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	بطاطس
اضف ضعف الكمية من الماء ولا مل ملح، اطبخ مع الغطاء.	٥ دقائق	٢-١/٢ دقيقة ٧-٦ دقائق	JET مستوى ١ W350 مستوى ٢	حصص فرد ١/٢ حصص فرد ٤ حصص (٢ رز)	الرز
اضف ملعقتان من الماء لكل بيضة + ملح اذ نصف او ملعقة من الدهن في W750 لمدة نصف دقيقة. ثم اضف مخفوق البيض ومن ثم حرك.	٥ دقائق	١٠-٨ دقائق ١٥-١٢ دقيقة	JET مستوى ١ W350 مستوى ٢	١ بيضة	بيض مخفوق

Tableau de decogelation

Type d'aliment	Quantité	Temps de décongélation/160W	Temps de repos	Suggestions
Rôti	1000 g	25-30 min	15-20 min	Retourner à mi-temps de la décongélation
Ragoût	500 g	10-12 min	10 min	Retourner/séparer les morceaux à mi-temps de la décongélation
Viande émincée	500 g	10-12 min	5-10 min	Retourner à mi-temps, séparer les morceaux décongelés
Côtelettes, escalopes, steaks	500 g	9-11 min	5-10 min	Retourner à mi-temps
Saucisses de Francfort	500 g	7-9 min	3-4 min	Retourner/séparer à mi-temps
Bacon	150 g	2-2 1/2 min	2-3 min	Retourner à mi-temps
Poulet, entier	1200 g	20-25 min	15-20 min	Retourner à mi-temps
Poulet en morceaux	500 g	12-15 min	10 min	Retourner/séparer à mi-temps. Protéger les extrémités des ailes et les cuisses avec de la feuille d'aluminium pour éviter une surcuisson.
Poisson entier	600 g	10-12 min	10 min	Retourner à mi-temps. Protéger la queue avec de la feuille d'aluminium pour éviter une surcuisson.
Poisson filets/franches	400 g	7-8 min	5-6 min	Retourner/séparer à mi-temps.
Crevettes	250 g	5-6 min	5 min	Séparer à mi-temps
Epinards	375 g	6-7 min / 350 W	3-4 min	Retourner à mi-temps
Légumes variés	250 g	4-5 min / 350 W	2-3 min	Remuer à mi-temps
Miche de pain	500 g	6-7 min	5 min	Retourner à mi-temps
Petits pains	4 pièces (200 g)	3-3 1/2 min	2-3 min	Les mettre en couronne
Petits pains au lait	4 pièces (150 g)	2 1/2 min	2-3 min	Les mettre en couronne
Fruits / Baies	200 g	5-6 min	2-3 min	Séparer pendant le temps de repos

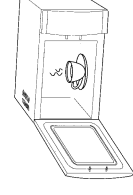
Tableau de rechauffage

Type de nourriture (température du réfrigérateur)	Quantité	Niveau de puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Mets sur un plat	300 g	750 W	2 1/2-3 min	1-2 min	Couvrir
Mets sur un plat	450 g	750 W	3-3 1/2 min	1-2 min	Couvrir
Riz cuisiné	2 dl	750 W	1 min	1 min	Couvrir
	6 dl	750 W	2 1/2-3 min	2 min	
Boulettes de viande	250 g	750 W	1 1/2-2 min	1-2 min	
Hot dogs	1 pièce	750 W	1/2-3/4 min	1 min	
	2 pièces	750 W	3/4-1 min	1 min	
Lasagne	450 g	650 W	5-6 min	2-3 min	Couvrir. Remuer une fois.
Ragoût de viande	4 portions (800 g)	750 W	6-7 min	2-3 min	
	2 portions (400 g)	750 W	3-4 min		
Légumes en boîte	425 g	750 W	1 1/2 min		Vider la plus grande partie du liquide

الصيانة

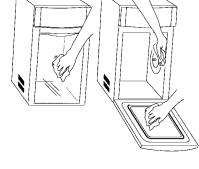
لا تشغيل فرن الميكروويف إذا لم يكن السطح الدوار في مكانه، أو قد أزيل للتنظيف.
استعمل منشف لطيف، ماء وقطعة قماش ناعمة لتنظيف السطح الداخلي من الفرن وواجهة الفرن وخلفية الباب وكذلك فتحة الباب.

لا تترك الدهون وبقايا الطعام تتراكم حول الباب.



للبيع الصعبة الإزالة اغلي كوبا من الماء داخل الفرن لمدة دقيقتين أو ٣ دقائق البخار سوف يلين البقعة.

التنظيف هو الصيانة الوحيدة التي يحتاجها فرنك عادة، ويجب القيام بالتنظيف بعد فصل التيار الكهربائي عن الفرن.



لا تستعمل الإسفنج المعدني في تنظيف داخل الفرن، لأنها سوف تخدش سطحه.

بين فترة وأخرى، وخاصة عندما تتراكم بقايا الطعام المتناثرة، أزل السطح الدوار ونظف القاعدة بالفرن.

هذا الفرن مصمم للعمل والسطح الدوار في مكانه.

الرائحة يمكن إزالتها من الفرن بوضع كوب من الماء مع عصير الليمون في الفرن وترك الخليط يغلي.

تحذير

المنظفات الخادشة والحامكة، الصوف المعدني والمواسع الحامكة الخ. يمكن أن تحدث ضررا في لوحة التحكم وداخل الفرن وعلى سطحه الخارجي. استعمل إسفنج ومنشف لطيف أو منشفة ورقية مع رذاذ منظف الزجاج. رتب منظف الزجاج على المنشفة الورقية واسمح لافرش مباشرة على الفرن.

يجب تفقد سدادات الباب وسدادات الباب بصورة منتظمة لتفحصي أي ضرر فيها. إذا تضررت هذه المناطق يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم تصليح الضرر بواسطة فني مؤهل.

Type de nourriture (température du réfrigérateur)	Quantité	Niveau de puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Tourte	230 g	750 W	2-2 1/2 min	1-2 min	Placer une cuillère métallique dans le gobelet pour empêcher une surchauffe
Boisson	2 dl	JET	1-1 1/2 min	1 min	
Bouillon	2 1/2 dl	JET	2-2 1/2 min	1 min	Réchauffer sans couvrir dans une assiette à soupe ou un bol
Soupe à base de lait ou de sauce	2 1/2 dl	750 W	2 1/2-3 min	1 min	Ne pas remplir le récipient plus des 3/4. Remuer une fois.

Tableau de cuisson

Type de nourriture	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Rosbif	100 g	Etape 1: 750W Etape 2: 350W	8-10 min 8-12 min		Retourner le rôti après l'étape 1.
Pain de viande	600 g	750 W	10-12 min	10-15 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Rôti de porc	800 g	Etape 1: 750W Etape 2: 350W	8-10 min 12-14 min	5 min	Retourner le rôti après l'étape 1.
Rôti d'agneau	800 g	Etape 1: 750W Etape 2: 350W	7-8 min 9-11 min	10-15 min	Placer sur du papier de cuisine sur une assiette, en 2 ou 3 couches.
Bacon	150 g	750 W	4-5 min	1 min	Couvrir avec du papier de cuisine.
Poisson (entier)	600 g	650 W	8-9 min	3-4 min	Inciser la peau. Cuisson à couvert.
Poisson, tranches ou filets	400 g	650 W	5-6 min	2-3 min	Placer les parties les plus minces vers le centre. Cuisson à couvert.
Demi-poulets	1200 g	750 W	22-25 min	6-8 min	Placer le poulet le côté avec la peau au-dessus. Badigeonner avec de l'huile pour grillade. Vérifier que le jus de viande est incolore, en fin de cuisson

الخدمة



هام

إذا تطلب الأمر تغيير سلك التوصيل الكهربائي، يجب تغييره بسلك أصلي وهو مستوفر لدى وكيلنا وسلك التوصيل هذا يجب أن يتم تغييره عن طريق فني مؤهل ومرخص.

إذا لم يعمل الفرن، لا تتصل بالخدمة قبل أن تجري الفحوصات التالية:

- * تأكد من أن حامل السطح الدوار والسطح الدوار في مكانهم الطبيعي.
- * القابس في داخل مصدر التيار بصورة صحيحة.
- * لياب مغلق بإحكام.
- * تأكد من أن الفيوزات سليمة وأن الطاقة الكهربائية متوفرة.
- * انتظر عشر دقائق وحاول أن تشغل الفرن مرة أخرى.

هذه الخطوات تجعلك تتجنب استخدام الخدمة إذا لم يكن هناك داع، وتوفر عليك التكاليف. عند الاتصال بالخدمة، الرجاء إعطاء الرقم التسلسلي ورقم نمط الفرن (انظر لوحة الخدمة).

تحذير

الخدمة يجب أن تتم بواسطة فني مؤهل ومدرب من الخطوة أن يقوم أي شخص بهذا العمل ما لم يكن مؤهلاً ومدرباً للقيام بهذه التصليحات.

عند الحاجة للخدمة



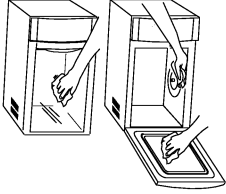
وييرلبول لديها شبكة خدمة وطنية من المهندسين والمختصين وشركات للخدمة مؤهلة ومختصة. إن تقني خدمة وييرلبول مدربين للقيام بخدمة الضمان وتقديم خدمة ما بعد الضمان، في أي مكان من أوروبا. ولكي تعرف شركة الخدمات المؤهلة من قبل وييرلبول في منطقتك، اتصل بالوكيل العام في مدينتك أو انظر في دليل الهاتف تحت:

الأجهزة المنزلية
الخدمة والتوصيل
انظر أجهزة وييرلبول أو خدمة وييرلبول المرخصة.
(مغلا: شركة أ ب ج)

Type de nourriture	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Blancs de poulet	500 g (2 pièces)	750 W	9-10 min	4-5 min	Suivre les instructions relatives aux demi-poulets
Légumes racines (par ex. carottes émincées)	250 g	750 W	4-5 min	1-2 min	Cuire à couvert, ajouter 1/4-1/2 dl d'eau.
Chou-fleur /Brocoli	400 g 300 g	750 W 750 W	8-10 min 4-5 min	2-3 min 2 min	Ajouter 1/2 dl d'eau. Cuire à couvert. Retourner le chou-fleur entier à mi-cuisson.
Pommes cuites	1 pièce	750 W	1-1 1/2 min	1-2 min	Piquer avec une fourchette
Biscuit de Savoie	4 pièces	750 W	4-5 min	2-3 min	
Porridge	500 g 1 portion	750 W 750 W	5 min 2-2 1/2 min	5 min 1 min	Mélanger 1 dl de flocons d'avoine à 2 dl d'eau + 2 ml de sel dans une assiette ou un bol. Cuire sans couvrir.
Epis de maïs frais	2 pièces	750 W	6-8 min	5 min	Ajouter 1/2 dl d'eau. Cuire à couvert.
Surgelés	2 pièces	750 W	6-8 min	3-4 min	Cuire à couvert
Légumes surgelés	250 g 400 g	750 W 750 W	4-5 min 8-10 min	1-2 min 2-3 min	Cuire à couvert. Cuire à couvert. Remuer une fois.
Pommes de terre en robe des champs	1 pomme de terre (250 g)	JET	4-6 min	2 min	Piquer avec une fourchette. Retourner à mi-cuisson.
Pommes de terre	2 pommes de terre 4 pommes de terre 250 g 500 g	750 W	8-10 min 12-15 min 4-5 min 7-8 min	3 min 5 min 3-4 min 3-4 min	
Riz	1 portion (1/2 dl riz) 4 portions (2 dl riz)	Etape 1: JET Etape2:350 W Etape 1: JET Etape2:350W	1/2-2 min 6-7 min 5 min 10-12 min	5 min 5 min	Ajouter le double d'eau et 2-4 ml de sel. Cuire à couvert.
Oeufs brouillés	1 oeuf 4 oeufs	750 W 750 W	1/2 + 1/2 min 2 + 1 min		Ajouter 2 cuillères à soupe de liquide par oeuf + sel. Faire fondre 1/2-1 cuillère à soupe de margarine à 750 W pendant environ 1/2 min. Ajouter le mélange d'oeuf. Remuer après le premier temps.

Entretien

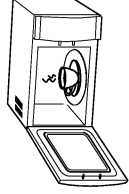
Un nettoyage normal est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.



A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne pas le faire fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.
Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.
Eviter que la graisse ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.



Eliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron.

⚠ ATTENTION!

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

Des nettoyeurs abrasifs, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Ne pas vaporiser le produit directement sur le four.

بيانات مقاييس الأداء الحراري

حسب توصيات الهيئة العالمية للأليكترونات IEC705
الهيئة العالمية للأليكترونات أنشأ مطومات قياسية نسبية مجربة أداء للتسخين لأفران ميكرويف مختلفة. ونحن نوصي بالجدول الآتي لهذا الفرن:

AVM 404				
الحاوية	الطاقة	المدة التقريبية	مقايير	تجربة
3.220 بايركس	W750	٩ دقائق	٧٥٠ جم	A
3.827.80 بايركس	W750	٥ دقائق	٤٧٥ جم	B
3.838.80 بايركس	W750	١٥ دقيقة	٩٠٠ جم	C
يوضع فوق صحن بلاستيك	W160	١٤ دقيقة	٥٠٠ جم	تدريب صقيع قطع شرائح اللحم

مواصفات فنية

AVM 404		رقم النمط
الدول الأخرى ٢٣٠ فولت/٢٠٠ م.م.	المملكة المتحدة ٢٣٠ - ٢٤٠ فولت/٢٠٠ م.م.	التغذية الكهربائية للمملكة المتحدة
١٥٠٠ وات	W1500	استهلاك الطاقة
الدول الأخرى ١٠ أمبير		المصدر " الفولت" للمملكة المتحدة
الكثروني		المؤقت
طاقة موجات الميكرويف لكل (حسب توصيات الهيئة العالمية للأليكترونات IEC705 من ١٠٠٠ جم من الماء)		
W900		١ (الطاقة القصوى)
W750		
W650		
W500		
W350		
W160		إذابة
W90		المحافظة على الحرارة
ارتفاع x عرض x عمق		
277x525x328		الأبعاد الخارجية:
210x340x290		مقصورة الفرن:

ДАНЫЕ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ФУНКЦИИ НАГРЕВА

В соответствии с нормами МЭК 705

Международная Электротехническая Комиссия, SC 59Н, разработала стандарт для сравнительной проверки характеристик нагрева различных микроволновых печей. Нами представлены следующие элементы печи:

AVM 404				
Тест	Количество	Примерно времени	Уровень мощности	Емкость
A	750 г	9 мин.	750 Вт	Пирекс 3.220
B	475 г	5 мин.	750 Вт	Пирекс 3.827.80
C	900 г	15 мин.	750 Вт	Пирекс 3.838.80
Разморозка, фарш	500 г	14 мин.	160 Вт	Положите на пластмассовую тарелку

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер модели	AVM 404	
Подача напряжения	Для Великобритании 230-240 В/ 50 Гц	Для других стран 230 В/50 Гц
Потребление электроэнергии	1500 Вт	
Предохранитель	Для Великобритании 13 А	Для других стран 10 А
Таймер	Электронный	
Мощность микроволн (согласно IEC705. 1000 г воды)		
JET (Полная мощность)	900 Вт	
	750 Вт	
	650 Вт	
	500 Вт	
	350 Вт	
Разморозка	160 Вт	
Сохранение тепла	90 Вт	
Размеры:	Выс.хШир.хГл.	
Наружные размеры:	277x525x328	
Размеры полости:	210x340x290	

Service

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- * Le support tournant et le plateau tournant sont en place.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Le temps de cuisson a été sélectionné.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).

Important !
Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ ATTENTION!

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'effectuer le Service Après-Vente.

Si vous avez besoin du Service Après-Vente Pour la BELGIQUE et la SUISSE

WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur, appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:

Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.

Voir: Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après -Vente).



Données pour les essais de performance

selon la norme CEI 705.

La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

AVM 404			
Essai	Amount	Temps approx.	Niveau de puissance
A	750 g	9 min	750 W
B	475 g	5 min	750 W
C	900 g	15 min	750 W
Décongélation de viande hachée	500 g	14 min.	160 W
			Pyrex 3.220
			Pyrex 3.827.80
			Pyrex 3.838.80
			Pyrex 3.838.80 Placé sur un plat en plastique.

Spécifications techniques

N° de type	AVM 404
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	1500 W
Fusible	10 A
Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 d'eau)	
JET(Puissance max.)	900 W
	750 W
	650 W
	500 W
	350W
Décongélation	160W
Maintien au chaud	90 W
Minuteur	Electronique
Dimensions	HxLxP
Extérieures :	277x525x328
Cavité four :	210x340x290

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если печь не работает, не обращайтесь в сервисное обслуживание, пока не проведете следующие проверки:

- * Вращающаяся тарелка и вращающаяся опора на месте.
- * Вилка должна быть вставлена в стенную розетку.
- * Дверь должна быть хорошо закрыта.
- * Проверьте предохранители и наличие напряжения.
- * Подождите минут десять и попробуйте опять включить печь.

Это нужно для того, чтобы избежать ненужных звонков, за которые Вам придется платить.

При вызове сервисного обслуживания сообщите серийный номер и номер модели печи (смотри сервисную табличку).

⚠ ВНИМАНИЕ:

Если шнур питания нуждается в замене, он должен быть заменен на новый, имеющийся в нашем сервисном обслуживании. Замена шнура питания должна выполняться только обученным техническим персоналом.



⚠ ВНИМАНИЕ!

Обслуживание прибора должно выполняться только обученным техническим персоналом. Производство ремонта другими лицами представляет для них и для самого прибора опасность.

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ В ОБСЛУЖИВАНИИ

Фирма WHIRLPOOL располагает целой сетью технических специалистов и официальных компаний сервисного обслуживания. Технический обслуживающий персонал WHIRLPOOL обучен для выполнения гарантированного и послереализационного обслуживания в любой европейской стране. Чтобы найти сервисное обслуживание WHIRLPOOL в Вашем районе, позвоните Вашему местному дилеру или посмотрите в телефонном справочнике в разделе:

Бытовые приборы - специализация, сервис и ремонт

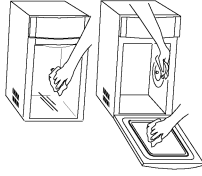
- Смотри: Приборы WHIRLPOOL или Официальный сервис WHIRLPOOL (Пример: XYZ Service Co.)

- Оригинальные или эквивалентные запасные части могут быть приобретены в официальной компании по обслуживанию на протяжении 10 (десяти) лет от даты покупки электроприбора.



Внутри Ваша микроволновая печь выполнена из нержавеющей стали. В отличие от большинства печей с покрашенной стальной поверхностью такие поверхности не трескаются, не ржавеют и не корродируют.

Едиственной формой обслуживания печи является ее уборка. Она должна производиться при отключенной микроволновой печи.



Для уборки полости печи не пользуйтесь металлическими мочалками. Они поцарапают ее поверхность.

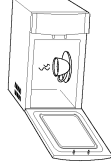
В равные промежутки времени, особенно после переливания пищи, вынимайте вращающуюся тарелку, вращающуюся опору и вытирайте дно полости печи. Данная печь спроектирована для работы с поставленной вращающейся опорой.

Не пользуйтесь микроволновой печью, когда опора снята для уборки.

Пользуйтесь легким моющим составом, водой и мягкой тряпкой для уборки внутренних поверхностей печи, передней и задней стороны двери и ее проема.

Не допускайте скопления жира и частиц пищи вокруг двери.

Для удаления устойчивых пятен грязи прокипятите в печи чашку воды в течение 2 или 3 минут. Пар размягчит грязь.



Запах внутри печи могут быть устранены путем добавления нескольких капель лимонного сока в чашку воды, поставленную на вращающуюся тарелку для кипячения в течение нескольких минут.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Следует регулярно проверять дверные прокладки и участки вокруг них на повреждение. Если эти части оказываются поврежденными, не пользуйтесь прибором, пока он не будет отремонтирован обученным техническим персоналом.

Абразивные очистители, стальные мочалки, царапающие тряпки и проч. могут повредить панель управления, внутреннюю и наружные поверхности печи. Применняйте губку с мягким моющим составом или бумажное полотенце с разбрызгиваемым очистителем для стекол. Такой очиститель должен распыляться на бумажное полотенце. Не брызгайте его прямо в печь.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	22
ДО ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ	22
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	23
ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ	24
ЭЛЕМЕНТЫ ПЕЧИ	24
ВНИМАНИЕ, ВО ВРЕМЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧЬЮ	24
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ДЕТЕЙ / ЗАЩИТА ОТ ВКЛЮЧЕНИЯ ПУСТОЙ ПЕЧИ	25
СТАНДАРТНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	26
ВИЗУАЛИЗАЦИЯ ФУНКЦИИ ЧАСОВ	26
ПРЕРЫВАНИЕ ГОТОВКИ	27
ВРЕМЯ И МОЩНОСТЬ	28
ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ	28
ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ	29
ГОТОВКА ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛН	29
ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ	33
ТАБЛИЦА ПОДОГРЕВА	34
ТАБЛИЦА ГОТОВКИ	34
УХОД	36
ОБСЛУЖИВАНИЕ	37
ДААННЫЕ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ФУНКЦИИ НАГРЕВА	38
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	38

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

До подключения прибора проверьте, чтобы напряжение на табличке с техническими данными соответствовало напряжению в сети.

Заземление прибора обязательно по закону. Изготовитель не несет ответственности за повреждения людей или предметов в случае несоблюдения этого требования.



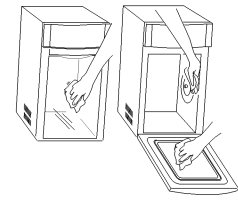
ВНИМАНИЕ!

ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН!

ДО ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ

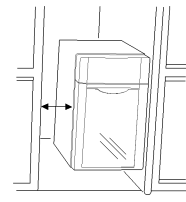
Прочитайте данные инструкции и гарантийные условия и сохраните их для справок в будущем.

Заполните гарантийный талон и направьте его в наш Сервисный отдел.

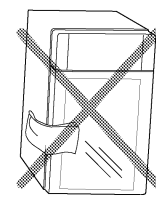


Проверьте целостность прибора. Убедитесь, что дверь духовки хорошо прилегает к дверной коробке, и что внутренняя дверная прокладка не повреждена. Оporожните печь и протрите ее внутри мягкой влажной тряпкой.

Установите печь на устойчивую гладкую поверхность, способную выдерживать саму печь и стоящие на ней предметы. Сторона панели управления - самая тяжелая. Будьте осторожны при перемещении прибора.

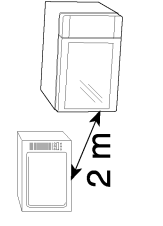


Установите печь на расстоянии от источников тепла. Температура воздуха охлаждения, попадающего в печь, не должна превышать 35°C. Для обеспечения вентиляции над печью должно быть пространство не менее 3 см.



Не закрывайте вентиляционные отверстия. Засорение воздухозаборников может вызвать повреждение печи и некачественные результаты готовки. Проверьте, чтобы все ножки микроволновой печи стояли устойчиво, и чтобы под печью свободно циркулировал воздух для ее обдува.

Печь может использоваться, только если плотно закрыта ее дверь.



Если печь стоит вплотную к телевизору, радио или антенне, может выявиться некачественный телевизионный прием и радиопомехи.



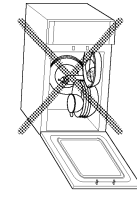
Упаковочные материалы обозначены символом переработки, означающим, что они могут быть реутилизированы.

Не пользуйтесь прибором, если поврежден электрический кабель или вилка, если прибор не работает должным образом, или если он поврежден или упал. Могут возникнуть электрические разряды, пожар и прочие опасности.

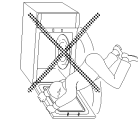
Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Храните шнур далеко от горячих поверхностей.

Не оставляйте сетевой шнур висеть на краю обеденного или рабочего стола.

Не храните и не используйте прибор на улице. Не пользуйтесь им вблизи от кухонной мойки, на влажном столе или около бассейна и проч.



Не используйте полость печи в качестве места для хранения. Когда печь не используется, не оставляйте в ней бумажные предметы, кухонные приборы и продукты.



Никогда не опирайтесь на открытую дверь и не позволяйте детям качаться на ней. Из-за этого можно получить повреждение.

ТАБЛИЦА ГОТОВКИ

Тип продукта	Количество	Мощность	Время	Нерабочее время	Рекомендации
Куриная грудка	500 г (2 куса)	750 Вт	9-10 мин	4-5 мин	Придерживайтесь указаний по куриным половинкам Для готовки закройте и добавьте ¼ - ½ дл воды.
Корнеплоды	250 г	750 Вт	4-5 мин	1-2 мин	
Овощи (например, морковь ломтиками)	400 г	750 Вт	8-10 мин	2-3 мин	
Цветная капуста/ брокколи	300 г	750 Вт	4-5 мин	2 мин	Добавьте ¼ дл воды. Для готовки закройте. Поверните целый кочан цветной капусты по прошествии половины времени готовки.
Печеные яблоки	1 штука 4 штуки	750 Вт	1-1 ½ мин 4-5 мин	1-2 мин 2-3 мин	Наколите вилкой
Бисквит	500 г	750 Вт	5 мин	5 мин	
Овсяная каша	1 порция	750 Вт	2-2S мин	1 мин	Смешайте 1 дл овсяных хлопьев с 2 дл воды + 2 мл соли в тарелке или миске. Для готовки не закрывайте.
Свежий початок кукурузы	2 шт.	750 Вт	6-8 мин	5 мин	Налейте ½ дл воды. Готовьте под крышкой.
замороженный	2 шт.	750 Вт	6-8 мин	3-4 мин	Готовьте под крышкой.
Мороженые овощи	250 г	750 Вт	4-5 мин	1-2 мин	Готовьте под крышкой.
	400 г	750 Вт	8-10 мин	2-3 мин	Готовьте под крышкой. Помешайте один раз.
Картофель в "мундирах"		Функция JET	4-6 мин	2 мин	Наколите вилкой. Переверните.
			8-10 мин	3 мин	
			12-15 мин	5 мин	
Картофель	250 г 500 г	750 Вт	4-5 мин 7-8 мин	3-4 мин 3-4 мин	Налейте ½ дл воды. Готовьте под крышкой.
Рис	1 порция (½ дл риса) 4 порции (2 дл риса)	Этап 1 - JET Этап 2 - 350 Вт Этап 1 - JET Этап 2 - 350 Вт	½-2 мин 6-7 мин 5 мин 10-12 мин	5 мин 5 мин	Залейте двойным количеством воды и положите 2-4 мл соли. Готовьте под крышкой.
Омлет	1 яйцо	750 Вт	½ + ½ мин	½ + ½ мин	Положите 2 столовые ложки жидкости на каждое яйцо + соль. Растопите ½ - 1 столовую ложку маргарина при мощности 750 Вт в течение примерно ½ мин. Добавьте взбитые яйца. Помешайте.

ТАБЛИЦА ПОДОГРЕВА

Тип продукта (температура холодильника)	Количество	Уровень мощности	Время	Нерабочее время	Рекомендация
Пицца на тарелке	300 г	750 Вт	2 ½ - 3 мин	1-2 мин	Крышка
Пицца на тарелке	450 г	750 Вт	3 - 3 ½ мин	1-2 мин	Крышка
Вареный рис	2 дл	750 Вт	1 мин	1 мин	Крышка
	6 дл	750 Вт	2 ½-3 мин	2 мин	Крышка
Тефтели	250 г	750 Вт	1 ½-2 мин	1-2 мин	
Сосиски	1 шт.	750 Вт	½-¾ мин	1 мин	
	2 шт.	750 Вт	¾-1 мин	1 мин	
Лазаанье	450 г	650 Вт	5-6 мин	2-3 мин	Слейте большую часть жидкости
Консервированные овощи	425 г	750 Вт	1 ½ мин		
Пирог	230 г	750 Вт	2-2 ½ мин	1-2 мин	Положите металлическую ложку в кружку для предупреждения перегрева
Напиток	2 дл	Функция JET	1-1 ½ мин	1 мин	Подогрейте в открытой суповой тарелке или чашке
Прозрачный суп	2 ½ дл	Функция JET	2-2 ½ мин	1 мин	
Суп Молочный соус	2 ½ дл	750 Вт	2 ½-3 мин	1 мин	Не заполняйте емкость более, чем на ¾ за раз.

ТАБЛИЦА ГОТОВКИ

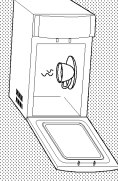
Тип продукта	Количество	Мощность	Время	Нерабочее время	Рекомендация
Ростбиф	1000 г	Этап 1: 750 Вт Этап 2: 350 Вт	8-10 мин 8-12 мин	10-15 мин	Поверните мясо после этапа 1.
Мясной рулет	600 г	750 Вт	10-12 мин	5 мин	
Жареная свинина	800 г	Этап 1: 750 Вт Этап 2: 350 Вт	8-10 мин 12-14 мин	10-15 мин	Поверните мясо после этапа 1.
Жареная баранина	800 г	Этап 1: 750 Вт Этап 2: 350 Вт	7-8 мин 9-11 мин	10-12 мин	Поверните мясо после этапа 1.
Ветчина	150 г	750 Вт	4-5 мин	1 мин	Положите на тарелку промокательную бумагу в 2-3 слоя. Закройте промокательной бумагой.
Рыба (целиком)	600 г	650 Вт	8-9 мин	3-4 мин	Надрежьте кожу. Для готовки закройте.
Куски или филе рыбы	400 г	650 Вт	5-6 мин	2-3 мин	Положите более тонкие части в центр тарелки. Для готовки закройте.
Куриные половинки	1200 г	750 Вт	22-25 мин	6-8 мин	Положите кожей кверху. Смажьте маслом. Проверьте, чтобы в конце готовки выделяемый соус был бесцветным.

ДО ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ

⚠ ВНИМАНИЕ!

В функции микроволн прибор не должен использоваться без продуктов. Такого рода включение равнозначно порче прибора.

Во время обучения пользованию печью поставьте внутрь стакан воды. Вода поглощает энергию микроволн, что предохраняет печь от повреждений.



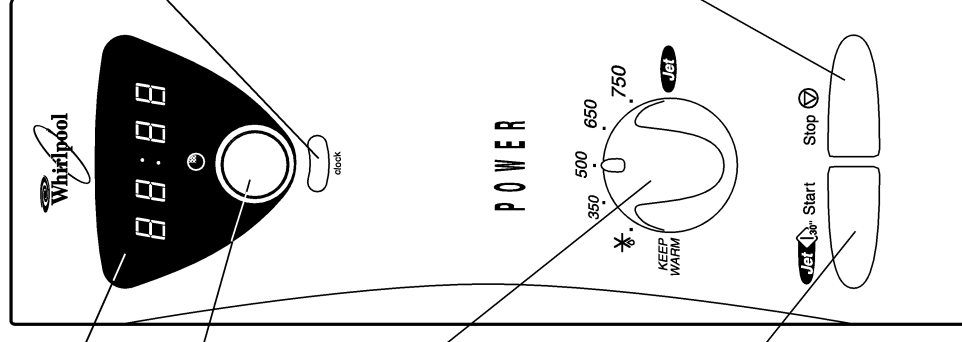
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Цифровой дисплей.

Данный дисплей показывает время в течение 24 часов и время готовки.

Ручка таймера.

Используйте эту ручку для настройки времени готовки или времени дня.



Кнопка часов.

Пользуйтесь этой кнопкой для выбора функции часов и настройки времени дня и ночи или настройки времени таймера готовки.

Кнопка мощности.

Поверните эту ручку для настройки уровня мощности микроволн.

Кнопка останова (Stop).

Пользуйтесь этой кнопкой для останова или восстановления любой функции печи.

Кнопка пуска (Start).

Нажмите эту кнопку, чтобы начать процесс приготвления пицци с автоматической настройкой времени готовки 30 секунд. Каждое дополнительное нажатие на эту кнопку увеличивает время готовки на 30 секунд.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ



Символ времени готовки



Символ пуска (Start)



Символ разморозки

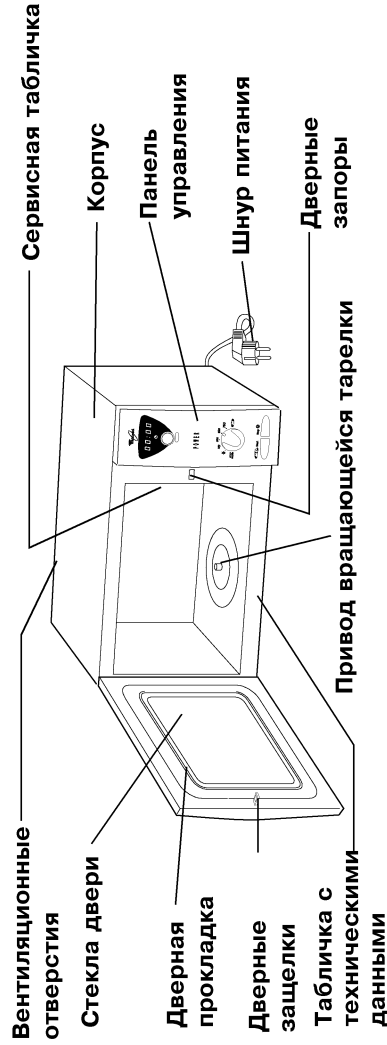


Символ останова (Stop)



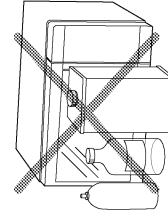
Акустический сигнал

ЭЛЕМЕНТЫ ПЕЧИ



ВНИМАНИЕ, ВО ВРЕМЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧЬЮ

Не нагревайте, не храните или не используйте горючие материалы внутри или около печи. Дым от них может создать риск возникновения пожара или взрыва.

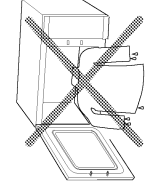


Применяйте прибор только по назначению, как описано в руководстве. Не пользуйтесь коррозионными химическими составами и паром. Данный тип печи предназначен только для подогрева и приготовления пищи. Печь не пригодна для промышленного или лабораторного применения.

Не пользуйтесь коррозионными химическими составами и паром. Данный тип печи предназначен только для подогрева и приготовления пищи. Печь не пригодна для промышленного или лабораторного применения.

Не перемаривайте пищу. Может возникнуть пожар.

Не используйте микроволновую печь для сушки тканей, бумаги, спелых трав, дерева, цветов, фруктов и прочих съедобных вещей. Может возникнуть пожар.



Не оставляйте печь без присмотра, особенно когда во время процесса готовки используется бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или сгореть, а некоторые типы пластмасс могут оплавиться во время нагрева пищи. Как при использовании любого бытового прибора, следите за печью при пользовании ею детьми.

До размещения в духовке пластиковых мешков снимите с них завязки.

Если внутри печи воспламенится материал, оставьте дверь закрытой, выключите печь и отсоедините силовой шнур или отключите питание с предохранителя или с главного выключателя.

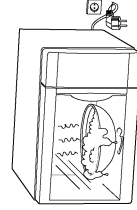


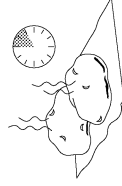
ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ

Тип продукта	Количество	Время разморозки/160 Вт	Нерабочее время	Рекомендации
Рекомендации	1000 г	25-30 мин	15-20 мин	Проверните в середине времени разморозки
Тушеное мясо	500 г	10-12 мин	10 мин	Проверните/отделите куски в середине времени разморозки
Фарш	500 г	10-12 мин	5-10 мин	Проверните в середине времени разморозки, отделите оттаявшие части
Отбивные, котлеты, бифштексы	500 г	9-11 мин	5-10 мин	Проверните
Сосиски	500 г	7-9 мин	3-4 мин	Проверните/разделите в середине времени разморозки
Ветчина	150 г	2-2 ½ мин	2-3 мин	Проверните
Целый ципленок	1200 г	20-25 мин	15-20 мин	Проверните/разделите в середине времени разморозки. Закройте куриные крылья и ножки фольгой, чтобы они не пережарились.
Ципленок в кусках	500 г	12-15 мин	10 мин	Проверните и закройте хвост фольгой, чтобы он не пережарился.
Целая рыба	600 г	10-12 мин	10 мин	Проверните/разделите в середине времени разморозки
Филе/куски рыбы	400 г	7-8 мин	5-6 мин	Проверните/разделите в середине времени разморозки
Крылья	250 г	5-6 мин	5 мин	Разделите в середине времени разморозки
Шпинат	375 г	6-7 мин/350 Вт	3-4 мин	Проверните
Овощное ассорти	250 г	4-5 мин/350 Вт	2-3 мин	Помешайте в середине времени разморозки
Буханка хлеба	500 г	6-7 мин	5 мин	Проверните
Булочки	4 шт. (200 г)	3-3 ½ мин	2-3 мин	Положите в круглую форму
Сдобные булочки	4 шт. (150 г)	2 ½ мин	2-3 мин	Положите в круглую форму
Фрукты/ягоды	200 г	5-6 мин	2-3 мин	Разделите в течение нерабочего времени

ГОТОВКА ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛН

Нерабочее время

Обязательно дайте продукту постоять некоторое время после приготовления его в печи. Такое время улучшает результаты разморозки, готовки/подогрева, давая теплу равномерное распределение по продукту. В микроволновой печи продукты продолжают готовиться даже после отключения энергии.



Размещение продукта

Наилучшие результаты готовки достигаются, когда продукт равномерно распределен в духовке. Добиться этого можно по-разному, получив при этом наилучшие результаты готовки.

Для приготовления нескольких штук одного и того же продукта, типа картофеля "в мундирах", положите их в круглую форму для равномерной готовки.



Во время готовки продукта неравномерной толщины и формы разместите меньшую или более тонкую его часть в центре тарелки с тем, чтобы она нагрелась последней.



Продукты неравномерной формы типа рыбы кладутся в печь хвостом к центру.



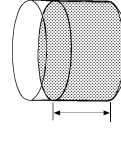
Если Вы храните пищу в холодильнике или ставите ее для подогрева в печь, разместите более толстую, плотную ее часть снаружи тарелки, а ее более тонкую часть или менее плотный продукт в середине тарелки.



Положите ломти мяса один на другой или по-очереди.

Толстые куски мяса типа рулета и сосисок следует класть вплотную один к другому.

Подливка или соус должны подогреваться в отдельной миске.



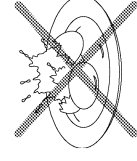
Лучше использовать высокую узкую емкость, чем низкую и широкую. При подогреве подливки, соуса или супа не заполняйте емкость более чем на 2/3.

ВНИМАНИЕ, ВО ВРЕМЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧЬЮ

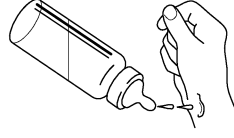
Во время нагревания в микроволновой печи жидкостей, например напитков или воды, их перегрев выше точки кипения может произойти без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.

Для предупреждения такой возможности следует сделать следующее:

1. Избегайте применения емкостей с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Взболтайте жидкость до размешивания емкости в духовке и оставьте в ней чайную ложку.
3. После подогрева жидкости, дайте ей недолго постоять, еще раз перемешайте и осторожно выньте емкость из печи.

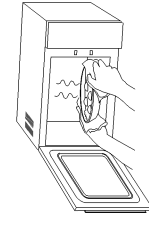


Не используйте духовку для приготовления или подогрева целых очищенных или со скорлупой яиц, так как они могут лопнуть.



После подогрева детской пищи или жидкостей в бутылочке сначала обязательно взболтайте содержимое и проверьте температуру. Это обеспечит равномерное распределение тепла и предупредит опасность ошпаривания или ожогов.

Проверьте, чтобы до нагревания с бутылочки была снята крышка и соска!



Используйте прихватки для горячего. Емкости нагреваются не за счет микроволн, они нагреваются горячими продуктами.

Чтобы не обжечься об миски, части печи и кастрюли, надевайте рукавицы.

Но при этом они уже не готовятся микроволнами, а за счет проникновения высокого остаточного тепла в центр продукта. Продолжительность такого времени зависит от объема и плотности продукта. Иногда достаточно времени, в течение которого Вы вынимаете продукт из печи и подносите его к столу для подачи. Однако для больших количеств плотной пищи может потребоваться до 10 минут. В течение этого времени завершается приготовление продукта.



Перед готовкой или подогревом целой рыбы надрежьте кожу для предупреждения ее растрескивания.



Закройте хвост и голову небольшими кусками фольги с тем, чтобы они не переготовились, но следите за тем, чтобы фольга не касалась стенок печи.

Содержание продукта

Продукт с большим количеством сахара и жира нагревается быстрее продукта, содержащего много влаги. Кроме того сахар и жир достигают более высокой температуры, чем вода, во время процесса готовки. Чем плотнее пища, тем больше времени нужно, чтобы ее разогреть. Очень "плотные" продукты типа мяса требуют больше времени для подогрева, чем легкие и пористые типа хлеба.

Размер и форма

Маленькие куски готовятся быстрее, чем большие, а куски однородных размеров готовятся более равномерно нежели продукты неоднородной формы. Для обеспечения равномерного приготовления пищи придайте кускам примерно один размер и форму.

Перемешивание, переворачивание продуктов во время готовки

Пища может перемешиваться и переворачиваться во время ее приготовления как в традиционных, так и в микроволновых печах, для быстрого распределения тепла к центру блюда и для предотвращения ее краев от разваривания. Особенно важно переворачивать продукт с тем, чтобы он приготовился равномерно. Так же как при традиционных методах готовки продукты типа жаркого должны приподниматься для того, чтобы они не парились в собственном соку.

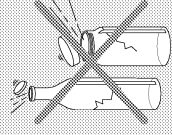
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ДЕТЕЙ / ЗАЩИТА ОТ ВКЛЮЧЕНИЯ ПУСТОЙ ПЕЧИ

Печь имеет автоматическую функцию для безопасности детей, которая приходит в действие через минуту после отключения печи. Печь находится в нерабочем состоянии, когда на дисплее показаны, но если часы не настроены, дисплей остается пустым.

Дверь должна быть открыта и закрыта, к примеру, для установки в нее пищи до разблокировки предохранительного запора. При попытке включения печи без пищи на дисплее появится слово "дверь", указывающая на то, что до работы печи сначала нужно открыть и потом закрыть дверь.

ВНИМАНИЕ!

Не пользуйтесь микроволновой печью для подогрева продуктов или жидкостей в герметически закрытых емкостях. Увеличение давления может повредить емкость при раскрытии, или емкость может лопнуть.



Некоторые продукты с низким содержанием влаги, типа растительного масла, шоколада и некоторые типы выпечки со сладкой начинкой должны нагреваться с большой осторожностью.

СТАНДАРТНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

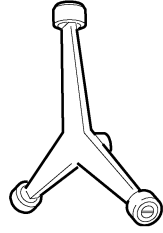
ВРАЩАЮЩАЯСЯ ОПОРА

Ставьте вращающуюся опору под вращающуюся стеклянную тарелку.

Никогда не ставьте прямо на опору другие предметы, кроме

стеклянной вращающейся тарелки. Вращающаяся опора может мыться в посудомоечной машине.

- * Установите вращающуюся опору в гнезде в полости печи.

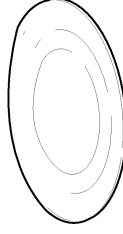


СТЕКЛЯННАЯ ВРАЩАЮЩАЯСЯ ТАРЕЛКА

Вращающаяся стеклянная тарелка должна

использоваться при всех методах готовки. На ней собираются капли сока готовки и частицы пищи, которые в противном случае испачкают печь внутри. Вращающаяся стеклянная тарелка может мыться в посудомоечной машине.

- * Поставьте стеклянную тарелку на вращающуюся опору.



ВИЗУАЛИЗАЦИЯ ФУНКЦИИ ЧАСОВ

При первом подключении прибора к сети или после нарушения энергоснабжения дисплей остается пустым.

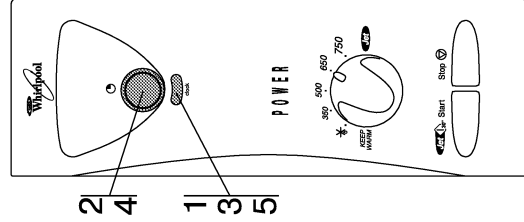
Печь располагает дисплеем цифровых часов, рассчитанных на 24 часа. Если в печи не запрограммирована функция часов, дисплей остается пустым до тех пор, пока не будет настроено время готовки.

Во время настройки часов оставьте дверь открытой. Это дает Вам возможность произвести настройку часов в течение 10 минут.

Если же дверь остается закрытой, каждый этап настройки должен быть выполнен за 30 секунд. В противном случае печь вернется в исходное положение, и будет нужно начать настройку с самого начала.

ДЕЙСТВИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1. Нажмите кнопку ЧАСОВ.
2. Для настройки часов поверните ручку ТАЙМЕРА. Остановите ее на нужном значении часов.
3. Еще раз нажмите на кнопку ЧАСОВ.
4. Для настройки минут поверните кнопку ТАЙМЕРА. Остановите ее на нужном значении минут.
5. Еще раз нажмите на кнопку ЧАСОВ.



Примечание:

При желании убрать часы с дисплея, после того как они настроены, нажмите кнопку часов еще раз, а потом кнопку Stop. Для повторной установки функции часов выполните описанные выше операции.

РАБОТА С МИКРОВОЛНАМИ

Емкости из фольги и микроволны

В новом поколении микроволновых печей можно использовать одноразовые емкости из фольги, придерживаясь при этом следующих простых правил:

- * Всегда до подогрева снимайте с емкости крышку с краями из многослойной фольги, иначе можно повредить печь.
- * Должны использоваться только целые емкости из фольги.
- * Не следует применять емкости из фольги высотой более 3 см; емкость должна быть заполнена не менее чем на 2/3.
- * Между емкостью из фольги и стенками печи должно оставаться расстояние не менее 1 см для предупреждения искрообразования.
- * Емкости из фольги должны всегда использоваться отдельно, и следует ставить их на входящую в комплект стеклянную тарелку.

Рекомендации

Что необходимо помнить при разморозке (160 Вт)

- * Форма упаковки влияет на время разморозки. Небольшие прямоугольные упаковки размораживаются быстрее, нежели большие блоки пищи.
- * По мере разморозки разделите куски друг от друга; отдельно лежащие куски пищи размораживаются быстрее.
- * Покройте участки пищи небольшими кусками фольги, если они начинают нагреваться. Для удержания фольги на месте используйте деревянные зубочистки.
- * Для разморозки лучше дать продукту подтаять и завершить процесс в течение нерабочего времени печи.

Количество пищи

Чем больше количество пищи, тем больше времени нужно для ее приготовления. Двойное количество продукта требует почти вдвое больше времени. Если для приготовления одной картофелины нужно четыре минуты, то на приготовление двух уходит примерно семь минут.

Содержание влаги:

Поскольку микроволны поглощают влагу, время готовки варьируется в зависимости от ее содержания. Естественно, что такие продукты, как овощи, рыба и птица готовятся быстро и равномерно; сухие продукты типа риса или фасоли требуют добавления влаги для готовки в микроволновой печи.

* Придерживайтесь инструкций изготовителя продукта для обеспечения равномерного его подогрева.

* При использовании емкостей из фольги для подогрева пищи домашнего приготовления может потребоваться больше времени, чем при использовании пластмассовой, стеклянной, фарфоровой или бумажной посуды. Перед подачей проследите, чтобы пища была как следует подогрета (минимум 72 °C).

Рекомендуется ставить емкость из фольги в теплостойкую стеклянную или пластмассовую миску, добавив в нее немного горячей воды (не более 1 см глубиной), чтобы подогреть дно емкости. Помешайте, если нужно, или дайте продукту постоять 2-3 минуты после подогрева, чтобы тепло распространилось по всей емкости.

Конденсация:

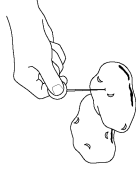
Содержание влаги в продуктах иногда вызывает образование конденсата на стенках или на внутренней стороне двери печи. Это обычно для готовки явление. Обычное покрытие пища вызывает образование меньшего количества влаги, чем продукты, готовящиеся без крышки.

Сахар:

При приготовлении продуктов с высокими содержанием сахара или жира, типа рождественского пирога, пирожков с начинкой из изюма и проч. и фруктовых тортов тщательно придерживайтесь инструкций по их готовке. Превышение рекомендуемого времени готовки может вызвать получение подгоревшей пицци или повреждение печи.

Выделение давления в продуктах

Некоторые продукты плотно покрыты кожей или пленкой. Их следует наколоть вилкой или палочкой для коктейлей, чтобы из них вышло давление, и они во время готовки с образованием пара не лопнули. Это относится к картошке "в мундирах", куриной печени, сосискам, яичным желткам и некоторым фруктам.



РАБОТА С МИКРОВОЛНАМИ

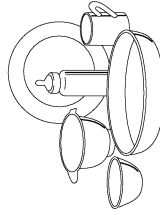
Какие приборы могут использоваться в печи?

Приборы и емкости для готовки в микроволновой печи должны быть из материалов, которые легко пропускают микроволны. Как правило это означает, что Вы должны готовить в емкостях из (бумаги), пластмассы, стекла или керамики.

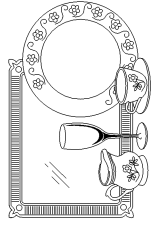
Для микроволновой печи очень хорошо подходят фарфоровые и керамические емкости. Большинство типов стеклянных сосудов также весьма пригодны. Хрустальная посуда, изготовленная с содержанием свинца, может лопнуть, поэтому ее не следует использовать. Следует кроме того избегать применения цветного и декорированного, к примеру золотом, стекла, так как такой декор может испортиться в печи.

Также может применяться пластмассовая и бумажная посуда при условии, что она выдержит температуру нагретой пищи. Для готовки используйте пластмассовые емкости, устойчивые к температуре до 120 °С. Некоторые пластмассовые материалы типа меламина нагреваются в печи и могут испортиться.

Круглые или овальные сосуды обеспечивают лучшие результаты готовки. В углах квадратных или прямоугольных емкостей пища может перегреться, так как в них поглощается больше энергии. Хорошо готовится пища в мелких емкостях.



Пригодны



Непригодны

Металлические сосуды, а именно кастрюли и сковороды, не должны использоваться в микроволновой печи.

Микроволны не проникают через металл. Они отталкиваются всеми металлическими предметами в печи, так как отталкиваются от металлических стен самой печи и вызывают искрение, явление сходное с молнией.

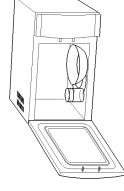
Могут использоваться небольшие куски фольги, но только для защиты участков, которые могут перегреться (к примеру, куриные крылья, ножки и рыбьи хвосты). Однако фольга не должна касаться стенок печи, так как при этом может возникнуть искрение (повреждение) печи.

Материал	Готовка при помощи микроволн
Стекло (обычное)	Да (1)
Стекло (теплоустойчивое)	Да
Стеклокерамика и керамика (теплоустойчивая)	Да (1)
Глиняная посуда	Да
Фарфор (теплоустойчивый)	Да
Пластмасса (обычная)	Да
Пластмасса (теплоустойчивая)	Да
Емкости из фольги/фольга	Да
Металл (кастрюли, сковороды и проч.)	Нет
Бумага	Да

1. Без металлических частей или отделок.
2. Некоторые типы пластмасс устойчивы к теплу только до определенной температуры.
3. Чтобы закрыть некоторые участки пищи, можно использовать фольгу (это предупреждает их от разваривания).

Для проверки пригодности емкостей для готовки в печи может быть проведена следующая простая проверка:

Поставьте пустую емкость и стакан с водой в микроволновую печь. Вода необходима, так как печь не должна работать пустой или с пустыми емкостями. Дайте печи поработать на полной мощности в течение одной минуты. Пригодна та емкость, которая становится при этом тепловатой.



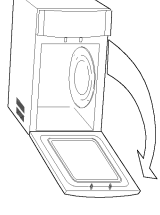
⚠ ОСТОРОЖНО!

В продаже имеется целая серия принадлежностей для готовки. Покупая их, проверяйте, чтобы они были пригодны для использования в микроволновой печи. При установке продуктов в микроволновую печь следите за тем, чтобы сами продукты, подставки под них и крышки не касались внутренних стенок или свода полости.

ПРЕРЫВАНИЕ ГОТОВКИ

Чтобы прервать процесс готовки:

При желании проверить, размешать или перевернуть продукт, откройте дверь, при этом процесс готовки автоматически остановится. При раскрытии двери настройка времени готовки и функции сохраняются в течение 10 минут для обозначения того, что готовка / подогрев прерваны. Когда Вы открываете дверь, пожалуйста имейте в виду следующее:



Если Вы не хотите продолжить готовку: Выньте продукт, закройте дверь и нажмите на кнопку останова (STOP).

Если Вы не прерываете процесс готовки: Когда процесс готовки завершается, печь немедленно издает один звуковой сигнал в течение 10 минут до тех пор, пока не будет нажата кнопка STOP.

Примечание: Во время готовки можно изменить время и мощность.



Продолжение готовки:

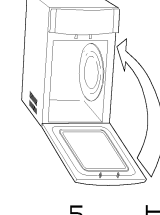
Когда процесс готовки завершается, печь сохраняет текущую настройку в течение 10 минут, пока не будет нажата кнопка STOP. Это дает возможность продолжить готовку простым нажатием на кнопку START.

Кроме того, Вы можете продолжить готовку простым нажатием несколько раз на кнопку START. В этом случае каждое нажатие удлиняет процесс на 30 секунд. Все остальные настройки остаются прежними.

Примечание: Печь сохраняет настройку в течение 30 секунд, если после завершения готовки дверь открывается и потом закрывается.

Для возобновления процесса готовки:

Закройте дверь и один раз нажмите на пусковую кнопку (START).

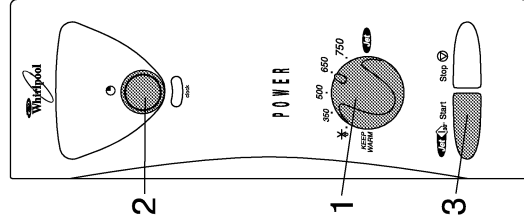


Примечание: Процесс готовки возобновляется с того момента, когда он был прерван, если кнопка START нажата один раз. При нажатии кнопки START дважды время готовки увеличивается также на 30 секунд.

ВРЕМЯ И МОЩНОСТЬ

ДЕЙСТВИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

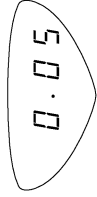
1. Для выбора нужного уровня мощности поверните ручку настройки МОЩНОСТИ.



2. Поверните ручку ТАЙМЕРА для настройки нужного времени. Для большего / меньшего времени настройки (такта) достаточно нажать на кнопку часов и еще раз повернуть ручку таймера.
3. Нажмите пусковую кнопку START.

РЕАКЦИЯ ДУХОВКИ

- * Дисплей включается в режиме времени готовки.



- * Для времени до 30 минут такт таймера равен 1 секунде.



- * Для времени свыше 30 минут такт таймера составляет 1 минуту.

- * Отсчет времени готовки по убывающей показывается на дисплее.



- * Начинается процесс готовки.
- * Загорается лампочка полосты печи.
- * Работает вентилятор.

По завершении времени готовки звучит акустический сигнал, и процесс готовки отключается.



Примечание:

Когда процесс готовки начат, его время может быть с легкостью увеличено на 30 секунд путем нажатия пусковой кнопки Start. Каждое нажатие удлинит время приготовления на 30 секунд. Кроме того, время может быть изменено вращением ручки таймера для увеличения или уменьшения его.

Время и мощность могут быть изменены во время готовки.

После использования высокой временной настройки печь автоматически переключается на более низкую настройку времени (заводская настройка), если не настроено новое время готовки в течение 30 секунд. Для определения того, какая настройка времени находится в работе, посмотрите на точки в середине дисплея. Когда горит верхняя точка, включена высокая временная настройка. Если же горит нижняя точка, настроено более низкое значение времени.

ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ

Выполните операции по настройке "Времени и мощности" и отрегулируйте мощность на **160 Вт** во время разморозки.

Для размягчения мороженого или сливочного масла отрегулируйте мощность на 90 Вт.

Регулярно проверяйте состояние продукта. Опыт покажет Вам время, необходимое для разморозки разных количеств продукта. Смотрите раздел "Рекомендации" для получения большего количества указаний или для того, чтобы понять, как нужно производить разморозку.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Функция JET

– Другие продукты с высоким содержанием влаги. Если продукт содержит яйца или крем, выберите низкий уровень мощности.

750 Вт

– Для готовки овощей, рыбы, мяса и т.д.

650 Вт

– Для приготовления блюд, которые нельзя размешивать.

500 Вт

– Для более тщательного приготовления, например, соусов с высоким содержанием белков, сырных и мясных блюд, а также для завершения готовки запеканок.

350 Вт

– Для медленного кипячения каш.

160 Вт ✱

– Для разморозки.

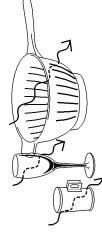
90 Вт

– Для размягчения сливочного масла, сыра и мороженого.

ГОТОВКА ПРИ ПОМОЩИ МИКРОВОЛН

Микроволны: что это такое?

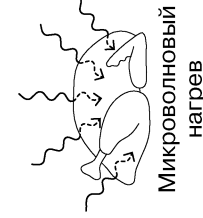
Микроволны похожи на телевизионные или световые волны, но с той разнице, что Вы можете увидеть их результат.



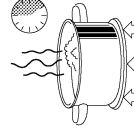
Как обычный дневной свет проходит через стекло, прозрачную пластмассу и воздух, так микроволны имеют способность проникать через такие материалы, как бумага, стекло, фарфор, пластмасса и воздух. Эти материалы не содержат воду и металл и, следовательно, не нагреваются микроволнами. Микроволны отражаются металлом так же, как свет отражается зеркалом.

Микроволны поглощаются водой, маслом и жиром. Молекулы воды, масла и жира возбуждаются микроволнами и "трются" друг об друга. Это напоминает быстрое потирание рук, при котором вырабатывается тепло. Температура зависит от скорости трения. Микроволновая энергия не обладает высокой температурой. Она просто застывает пищу производить собственное тепло.

Пища содержит влагу. Когда мы нагреваем пищу микроволнами, молекулы воды в ней возбуждаются и производят тепло. Микроволны достигают продукта и проникают в него со всех сторон. Именно поэтому пища так быстро нагревается.



При готовке в микроволновой печи Вы экономите время. Также при этом экономится электроэнергия, особенно при приготовлении малых количеств пищи. Если Вы варите рыбу в кастрюле с водой, электроэнергия должна сначала нагреть конфорку. Затем тепло должно перейти от конфорки к кастрюле, от кастрюли к воде, которая затем нагревает и рыбу. В микроволновой печи электроэнергия превращается в микроволны, и почти вся их энергия преобразуется для подогрева пищи изнутри.



Нагрев при мощности гриля

Время готовки 20–25 мин.

Время готовки 10 мин.