

**NÁVOD K POUŽITÍ  
NÁVOD NA POUŽITIE  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
INSTRUCTION MANUAL  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

**FMOEGH 233S**



**Mikrovlnná trouba 3 v 1**

**Mikrovlnná rúra 3 v 1**

**Kuchenka mikrofalowa 3 w 1**

**Microwave Oven 3 in 1**

**Mikrohullámú sütő**

**Gallet**

**CE**

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možnosti i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovějte.

## I. VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovějte pro budoucí použití. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupe je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zaneste spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Minimální výška volného prostoru potřebného nad horním povrchem trouby činí 300 mm.
- Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Pokud se ohřívá pokrm v nádobách z plastu nebo papíru, kontrolujte občas troubu, aby nedošlo ke vznícení.
- Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřev ohřívacích podušek, domácí obuvi, mycích hub, vlhkého textilu a podobných věcí může vést k nebezpečí poranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte dvířka zavřena, aby se zabránilo rozšíření případného ohně.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může způsobit opožděný var, s čímž se musí při držení nádoby počítat.

- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy musí být promíchán nebo protřepán a před konzumací se musí kontrolovat teplota, aby se zabránilo popálení.
- Vejce ve skořápkách a celá na tvrdo uvařená vejce se nesmějí v mikrovlnných troubách ohřívat, protože mohou i po ukončení mikrovlnného ohřevu explodovat.
- Trouba by měla být správně čistěna a případné zbytky pokrmu vždy řádně odstraněny.
- Neudržování trouby v čistotě může vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a mít za následek vznik nebezpečné situace.
- Tekutiny a jiná jídla se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné k explozi.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru!**
  - Pod krytem trouby se nachází mikrovlnný zářič (magnetron) a zdroj vysokého napětí. V troubě nejsou žádné součásti, které by mohl uživatel nastavovat. Je přísně zakázáno odnímat vnější kryty!
  - Nepoužívejte prostor trouby pro odkládání věcí. Neskladujte zde ani vznětlivé předměty jako např. chléb, sušenky apod. uvnitř trouby.
  - Nepokoušejte se spotřebič uvést do chodu, jsou-li dvířka otevřená.
  - Nedávejte otočný talíř ihned po vaření do vody. Mohl by následkem prudkého ochlazení prasknout nebo se poškodit.
  - **UPOZORNĚNÍ:** Některé části tohoto výrobku se mohou stát velmi horkými a způsobit popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných osob.
  - **VÝSTRAHA:** Je velmi důležité, aby se dvířka řádně uzavírala, a aby nebyla poškozena (ohnuta). Dále nesmí být poškozeny závěsy a zámky (porušené nebo uvolněné), těsnění a těsnící plochy dvírek. V případě poškození musí být tyto části opraveny kvalifikovaným servisním technikem.
  - **VÝSTRAHA:** Nepokoušejte se jakkoli pozměňovat, seřizovat nebo opravovat dvířka, ovládací panel, pojistné zámky nebo jiné části trouby. Opravy smí provádět jen kvalifikovaný servisní technik.
  - **VÝSTRAHA:** Nevkládejte mezi přední povrch trouby a dvířka žádné předměty, zabraňte usazování nečistot nebo zbytků čisticích prostředků na těsnících plochách.
  - Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.

## Umístění

- Instalujte a umíšťujte tuto troubu pouze podle poskytnutých pokynů.
- Mikrovlnná trouba je určena pro používání jako volně stojící, nesmí se umísťovat do skřínky.
- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte, čímž se zachová mechanická pevnost dílů z plastu.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokrému prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Neumíšťujte MV troubu v blízkosti televizorů, rozhlasových přijímačů a antén z důvodu možnosti nepříznivého vlivu elektromagnetického pole MV trouby na provoz těchto zařízení.
- MV troubu používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí její převrhnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, gril atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**). Zvýšená teplota a vlhkost by mohly způsobit poškození komponentů MV trouby.

- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- Nikdy spotřebič nezakrývejte, zabráníte tak nebezpečí vzniku vnitřního požáru.

## Ohřev

- Nezapínejte troubu, je-li prázdná (bez vložených potravin). Jestliže troubu nepoužíváte, doporučujeme do ní dát sklenici s vodou. Pokud by došlo k náhodnému zapnutí trouby, voda bezpečně pohltí energii mikrovln.
- Nepoužívejte při vaření noviny místo papírových utěrek, tyto papírové utěrky však musí být doporučené pro daný pokrm v kuchařské knize.
- Pro dlouhodobý ohřev nepoužívejte dřevěné nádoby. Mohou se zahřát a zuhelnatět.
- Nepoužívejte kovové ani nekovové nádoby se zlatými nebo stříbrnými ozdobami. Vždy odstraňte kovové drátěně svorky. Kovové předměty v troubě mohou způsobit vznik el. oblouku, který MV troubu poškodí.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného a barevného papíru, protože pouští barvu a mohou obsahovat nečistoty, které mohou při vaření vyvolat jiskření, případně požár.
- Před vařením a rozmrzováním odstraňte plastové obaly z potravin. Upozorňujeme však, že v některých případech by pokrm měl zůstat pokryt plastovou fólií – viz informace na zakoupených potravinách (např. potraviny s nižší hustotou nebo potraviny tekuté či kašovité).
- **Neohřívejte nápoje s vysokým obsahem alkoholu ani velká množství oleje** (obojí by se mohlo vznítit)!
- Jestliže připravujete v troubě tekutinu, může dojít k jejímu přehřátí nad bod varu bez viditelného bublání. Po vytážení nádoby pak teplotní šok může způsobit náhlé překypění a z nádoby vytryskne vřelá tekutina. Proti tomu se lze chránit tak, že před vložením do trouby dáte do nádoby s tekutinou buď lžičku ze speciální umělé hmoty určené pro použití ve vysokých teplotách nebo skleněnou tyčinku.
- **Podstavec pro grilování nepoužívejte při vaření (programech), kdy jsou používány mikrovlny! Protože je kovový, je určen pouze pro vaření při samostatném zapnutém grilu/konvenci, kde nejsou přítomny mikrovlny!**
- Před vložením do trouby odstraňte z papírových nebo plastikových nádob/sáčků drátěné provázky a kovová držadla.
- Malá množství potravin vyžadují kratší čas vaření nebo ohřívání. Při použití normálních časů se mohou přehřát nebo spálit.
- Nepoužívejte troubu k fritování nebo zavařování.

## Napájecí kabel

- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokrýma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.

## Závěrečná ustanovení

- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání spotřebiče, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.

– Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče (např. **znehodnocení potravin, popálení, opaření, ozáření mikrovlnným zářením, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

### Pro snížení rizika zranění osob

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dotyk některých vnitřních součástí může způsobit vážné zranění nebo smrt. Nerozebírejte toto zařízení.

### **VAROVÁNÍ**

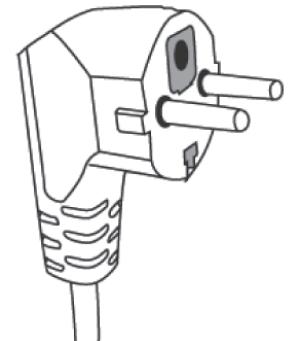
Nesprávné použití uzemnění může způsobit úder elektrickým proudem. Nezapojujte zařízení do zásuvky, dokud není správně namontováno a uzemněno.

Toto zařízení musí být uzemněno.

Toto zařízení je vybaveno kabelem s ochranným vodičem.

Zástrčka musí být zapojena pouze do zásuvky s uzemněním ochranným kolíkem, která je správně namontována.

Poradte se s kvalifikovaným elektrotechnikem nebo údržbářem, pokud jste úplně neporozuměli pokynům pro uzemnění, nebo pokud máte pochyby, zda je zařízení správně uzemněno. Je-li nezbytné použít prodlužovacího kabelu, použijte pouze 3žilový prodlužovací kabel s ochranným vodičem. Zařízení se připojuje do zásuvky se 2 otvory s ochranným kolíkem.



**Zástrčka s dvěma kolíky a ochrannou zdírkou**

- 1) Krátký napájecí kabel je dodáván, aby se snížilo riziko zamotání se do nebo zakopnutí o delší kabel.
- 2) Pokud používáte soupravu s dlouhým kabelem nebo prodlužovací kabel:
  - a) Průřez přívodního nebo prodlužovacího kabelu musí být odpovídající elektrickému příkonu zařízení.
  - b) Prodlužovací kabel musí být 3žilový s ochrannou zdírkou.
  - c) Dlouhý kabel by měl být veden tak, aby nevisel přes pult nebo hranu stolu, kde by za něj mohly tahat děti nebo abyste o něj mohli zakopnout.

### **Nebezpečí osobního zranění**

Pro jakoukolivjinou než pověřenou osobu je nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbu, které zahrnují odstranění krytu mikrovlnné trouby, jež poskytuje ochranu před vystavením mikrovlnné energii.

## **II. ÚVOD K MIKROVLNNÉMU VAŘENÍ**

### **Jak pracuje mikrovlnná trouba (MV)**

Mikrovlny jsou formou energie podobající se rozhlasovým a televizním vlnám a normálnímu dennímu světlu. Vše vyzařuje mikrovlny - kuchyňský dřez, kávová konvice, dokonce i lidé. Avšak mikrovlny se šíří atmosférou a mizí bez účinku. MV trouba je navržena tak, aby mohla využívat energii mikrovln. Elektřina je převáděna na MV energii v magnetronu a mikrovlny postupují otvory ve stěnách trouby do oblasti přípravy pokrmů. Mikrovlny nemohou pronikat přes stěny trouby, ale mohou pronikat materiály, jako jsou sklo, porcelán a papír, tedy materiály, z nichž je zhotoveny nádobí pro mikrovlnnou přípravu jídel. Mikrovlny neohřívají nádobí, ale nádobí se může zahřát teplem ohřívaného pokrmu. Mikrovlny jsou přitahovány vlhkostí v potravinách, kde způsobují rozkmitání molekul vody 2450 milionkrát za sekundu. Molekuly se při kmitání o sebe otírají, dochází k tření, které pak způsobuje ohřev pokrmu.

### **Velmi bezpečný spotřebič**

MV trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Pokud se dvířka otevřou, MV trouba automaticky přeruší svoji činnost.

## **Faktory ovlivňující dobu vaření**

Doba vaření je ovlivňována řadou faktorů. Teplota potravin a přísad použitých při vaření způsobuje velké rozdíly v délce vaření. Např. příprava pokrmů s ledově studenými potravinami potrvá značně déle než příprava téhož pokrmu s potravinami, jejichž teplota odpovídá pokojové teplotě. Doba vaření je ovlivňována i nastaveným výkonem.

## **III. JAK VLASTNOSTI POTRAVIN OVLIVŇUJÍ MIKROVLNNÉ VAŘENÍ**

### **Hustota potravin**

Lehké, půrovité potraviny, jako je pečivo a chléb, se připravují rychleji než těžké, husté potraviny, jako jsou pečeně. Při přípravě půrovitých potravin musíte dát pozor, aby se vnější části nevysušily a nezkřehly. Zakryjte vnější části fólií (určenou pro MV trouby) nebo vařte při nízkém výkonu.

### **Výška potravin**

Horní část vysokých pokrmů, především u pečení, se uvaří rychleji než spodní část. Proto je vhodné takové pokrmy během vaření obracet, někdy i několikrát.

### **Počáteční teplota**

Počáteční teplota potravin přímo ovlivňuje dobu, po kterou musí být pokrm vařen nebo ohříván. Je to stejně jako u konvenčního vaření - zmrazené potraviny se vaří déle než potraviny jenom chlazené a potraviny skladované při pokojové teplotě se uvaří nejrychleji.

### **Obsah vlhkosti v potravinách**

Protože jsou mikrovlny přitahovány vlhkostí, měly by být relativně suché potraviny, jako jsou pečeně a některé druhy zeleniny, před vařením buď postříkány vodou nebo zakryty.

### **Velikost potravin**

Čím menší a jednotnější jsou kusy potravin v MV troubě, tím lépe. Také je vhodné vařit nakrájené potraviny ve větších nádobách, aby se mikrovlny mohly dostat ke kusům ze všech stran a zajistit tak rovnoměrné vaření.

### **Množství potravin**

Počet mikrovln v troubě zůstává stálý bez ohledu na to, jak velké množství potravin se připravuje. Platí, že čím více potravin vložíte do trouby, tím déle příprava potrvá. Malé množství potravin vyžaduje kratší čas vaření nebo ohřívání. Při použití normálních dob vaření nebo ohřívání se mohou přehřát a spálit.

### **Kosti a tuky**

Kosti vedou teplo a velká množství tuku přitahují MV energii. Proto musíte při přípravě plátku masa obsahující kosti a tuk pracovat opatrně, aby se maso neuvařilo nerovnoměrně a příliš se nepropéklo. Pokrmy s velkým obsahem tuku a cukru vyžadují opatrnou volbu času vaření, protože se mohou snadno stát horkými a spálit se, nebo dokonce způsobit požár v MV troubě samovznícením.

### **Tvar potravin**

Mikrovlny pronikají do potravin jen do hloubky asi 2,5 cm. Vnitřní části pokrmů se uvaří tím, že teplo vytvořené na povrchu postupuje dovnitř. Jinými slovy, pouze vnější části pokrmů se skutečně uvaří energií mikrovln. Zbytek se uvaří rozvodem tepla v potravině. Na základě toho je zřejmé, že nejhorším tvarem pokrmu pro přípravu MV troubou je silný kvádr. Než se střed mírně ohřeje, budou rohy spáleny. Snažte se, aby pokrmy měly zaoblené tvary. Takové se připravují MV energií nejlépe.

### **Rozmrazování zmrazených potravin**

Zmrazené potraviny mohou být pro rozmrazení vloženy přímo do MV trouby (nezapomeňte odstranit všechny kovové spony a obaly). Ta místa potravin, která se rozmrazují rychleji než ostatní, v případě potřeby zakryjte.

Tím se proces rozmrazování zpomalí nebo zastaví. Některé potraviny není nutné před přípravou úplně rozmrazit. Například příprava ryb je tak rychlá, že je někdy lepší začít je připravovat ještě v mírně zmrazeném stavu.

### **Vaření zmrazených potravin**

Tento druh potravin vyžaduje zvláštní opatrnost, jestliže se připravuje v MV troubě. Je to způsobeno tím, že většina pokrmů na obalech potravin se vztahuje na konkrétní troubu. Proto je důležité, abyste znali výkon Vaší trouby. Má-li Vaše trouba nižší hodnotu, než je uvedeno na obalech, pak musíte doby vaření pozměnit. **ZVÝŠUJTE** čas vaření v jednominutových intervalech a pokud možno pokrm pokaždé promíchejte. Pak jej nechejte alespoň 3 minuty stát v klidu.

### **Propichování**

Potraviny uzavřené ve skořápce, slupce nebo bláně budou v MV troubě praskat, pokud je před vařením nepropíchnete. Sem patří některé druhy uzenin, žloutky i bílkoviny vajíček, škeble, ústřice a řada druhů zeleniny a ovoce.

### **Zkoušení uvaření**

Protože pokrmy se v MV troubě uvaří rychle, je nutné je často kontrolovat. Některé pokrmy se nechávají v troubě až do úplného uvaření, avšak většina pokrmů (včetně masa a drůbeže) se z trouby vytahuje v mírně nedovařeném stavu a nechá se dovařit mimo troubu. Během doby prodlevy vzrostete vnitřní teplota pokrmu o 3 °C až 8 °C.

### **Doba prodlevy**

Po vytážení z trouby se pokrmy nechávají stát v klidu mimo troubu po dobu 3 až 10 minut. Obvykle jsou pokrmy po tuto dobu zakryty, aby si udržely teplo, pokud nejde o pokrmy, jejichž struktura má být suchá (např. některé druhy pečiva a sucharů). Prodleva umožňuje dokončit vaření a také rozvinout chuť a vůni.

## **IV. SPECIÁLNÍ POSTUPY PŘI MIKROVLNNÉM VAŘENÍ**

### **Rozmístění a vzdálenost**

Jednotlivé kusy pokrmů, jako jsou pečené brambory, malé kousky pečiva a předkrmy, se zahřejí rovnoměrněji, budou-li rozloženy v MV troubě stejně daleko od sebe, nejlépe v kruhu. Nikdy neukládejte potraviny na sebe.

### **Míchání**

Míchání je jedním z nejdůležitějších postupů při mikrovlnném vaření. Při mikrovlnném vaření se však potraviny míchají za účelem rozšíření a rozvedení tepla. Vždy míchejte z vnějšku směrem dovnitř, protože vnější část pokrmů se ohřívá nejdříve.

### **Obracení**

Velké a dlouhé pokrmy (jako pečeně a celá drůbež) se musejí obracet, aby se všechny části uvařily rovnoměrně. Je vhodné obracet také porcovanou drůbež a řízky.

### **Zakrývání fólií**

Na rohy a okraje hranatých pokrmů se někdy pokládají proužky fólie (fólie určená pro MV trouby), která zadržuje mikrovlny a chrání tyto části před převařením. Nepoužívejte nadměrné množství fólie a vždy ji bezpečně uchytěte k pokrmu nebo k nádobě, jinak by mohlo dojít v troubě k „jiskření“ a tím vzniká možnost poškození MV trouby!

### **Nadzvednutí**

Silné nebo husté pokrmy je vhodné nadzvednout, aby mikrovlny mohly proniknout i ke spodní straně a dovnitř pokrmu.

## Zhnědnutí

Maso a drůbež vařené 15 minut nebo déle, lehce zhnědnou ve svém tuku. Pokrmy připravované kratší čas mohou být potřeny omáčkou, která způsobí zhnědnutí a přitažlivý vzhled.

## V. DŮLEŽITÉ POKYNY PRO OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ

- Během ohřívání pokrmy pravidelně míchejte. Není-li míchání možné, pokrm rozložte jinak.
- Při ohřívání dodržujte doby prodlevy doporučené v literatuře, abyste MV energii využili maximálně a zabránili přehřátí pokrmů.
- Jestliže u některé potraviny nevíte, zda bude při ohřívání ztrácat vlhkost, zabalte ji těsně do fólie vhodné pro MV trouby a fólii na několika místech propíchněte.
- Při ohřívání brambor ve slupce, chleba, pečiva nebo vlhkých potravin uložte potraviny na list savého kuchyňského papíru, který vlhkost pohltí.
- Jestliže budete ohřívat pokrmy na talíři, pokuste se je uložit v rovnoramenné vrstvě.
- Časy uvedené v literatuře platí pro ohřívání potraviny o pokojové teplotě. Jsou-li potraviny chladné, čas prodlužte.
- Pokládejte ohřívané pokrmy na talíř tak, aby silnější, hustší a masitější části ležely na obvodu talíře, kde pohltí nejvíce energie, a tenké části uprostřed talíře.

## VI. JAK DOSÁHNOUT V MV TROUBĚ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ

### Dohlížet na chod výrobku

Tabulky a hodnoty v tomto návodu byly připraveny s velkou pečlivostí, ale Váš úspěch při přípravě pokrmů závisí samozřejmě na tom, jak velkou pozornost budete věnovat připravovanému pokrmu. Připravovaný pokrm vždy sledujte. MV trouba je vybavena světlem, které se automaticky rozsvítí při uvedení do provozu. Díky tomu lze sledovat postup přípravy pokrmu. Pokyny v literatuře, jako „**zvyšte**“, „**promíchejte**“, apod., považujte za minimální považované kroky. Jestliže se Vám zdá, že pokrm je připraven nestejnomořně, učiňte to, co považujete za nevhodnější k odstranění nedostatku.

### Varné nádobí

V MV troubě nikdy nepoužívejte kovové nádobí, nádobí s kovovými ozdobami nebo nádobí potaženo fólií. Mikrovlny neprocházejí kovem. Budou se odrážet od kovových předmětů v troubě a od kovových stěn a vyvolají el. oblouk - znepokojivý jev, připomínající blesky. Většina žáruvzdorného nekovového nádobí může být v MV troubě bezpečně používána. Některé nádoby však mohou obsahovat materiály, vlivem kterých se stávají pro mikrovlnné vaření nevhodnými. Máte-li pochybnosti o tom, zda je konkrétní nádoba vhodná, dá se její vhodnost zjistit jednoduchým způsobem.

### Zkouška nádoby pro mikrovlnné vaření

Před použitím MV trouby vyzkoušejte, zda je Vaše nádobí vhodné pro ohřívání/vaření v MV troubě. Vložte zkoušenou nádobu do MV trouby společně se skleněnou mísou naplněnou vodou a zapněte troubu na jednu minutu na maximální výkon. Jestliže se voda ve skleněné misce ohřeje a zkoušená nádoba zůstane na dotek chladná, je tato nádoba pro mikrovlnné vaření vhodná. Jestliže zkoušená nádoba bude horká (**Pozor, abyste si nespálili prsty!**), znamená to, že mikrovlny byly absorbovány nádobou a ta není pro mikrovlnné vaření bezpečná.

### DŮLEŽITÉ:

Tento test a následující pokyny platí pro kuchyňské náčiní pro mikrovlnné vaření!

Při kombinovaném vaření jde o kombinaci mikrovlnného a grilování. V tomto případě je nutné dodržet obě kritéria pro výběr správného kuchyňského náčiní. Tzn. že použité náčiní musí splňovat kritéria pro mikrovlnné vaření a zároveň musí být odolné vysokým teplotám pro grilování (např. skleněné a porcelánové nádoby na pečení).

## Materiály, které můžete použít v mikrovlnné troubě - pro mikrovlnné vaření

Kuchyňské náčiní	Poznámky
<b>Hliníková fólie</b>	Pouze na zakrytí. Malé hladké kusy mohou být použity na zakrytí tenkých částí masa nebo drůbeže, aby se zabránilo jejich převaření. Pokud je fólie příliš blízko stěn trouby, může dojít k hoření elektrického oblouku. Fólie by měla být nejméně 2,5 cm od stěn trouby.
<b>Zapékací mísa</b>	Dbejte pokynů výrobce. Dno zapékací mísy musí být alespoň 5 mm nad otočným talířem. Nesprávné použití může způsobit prasknutí talíře.
<b>Stolní nádobí</b>	Pouze „microwave-safe“ nádobí (bezpečné pro užití v mikrovlnné troubě, viz i dálé). Řídte se pokyny výrobce stolního nádobí. Nepoužívejte prasklé nebo naštípnuté nádoby.
<b>Skleněné hrnce</b>	Vždy odejměte poklici. Používejte pouze pro lehké ohřátí jídla. Větší na skleněných hrnců není tepelně odolná a může prasknout.
<b>Skleněné nádobí</b>	Pouze tepelně odolné skleněné nádobí. Ujistěte se, že neobsahuje železné součásti. Nepoužívejte prasklé nebo naštípnuté nádoby.
<b>Sáčky pro pečení</b>	Řídte se pokyny výrobce. Neuzavírejte drátěným provázkem. Perforujte, aby mohla unikat pára.
<b>Papírové talíře a šálky</b>	Používejte pouze pro krátkodobé vaření/ohřívání. Nenechávejte při vaření troubu bez dozoru.
<b>Papírové utěrky</b>	Použijte pro zakrytí jídla pro přihřívání a absorbování tuku. Bez dozoru používejte pouze pro krátkodobé vaření.
<b>Pergamenový papír</b>	Používejte jako ochranu před stříkáním nebo jako obal pro napařování.
<b>Plast</b>	Pouze „microwave-safe“. Řídte se pokyny výrobce. Měl by být označen jako „Microwave Safe“ (bezpečný pro užití v mikrovlnné troubě). Některé plastové nádoby změknou, když se jídlo uvnitř zahřeje. „Varné sáčky“ a neprodyšně uzavřené plastové sáčky by měly být proděravěny nebo ventilovány podle doporučení na balení.
<b>Plastový obal</b>	Pouze „microwave-safe“. Použijte pro zakrytí jídla během vaření, aby zůstala zachována vlhkost. Dávejte pozor, aby se plastový obal nedotýkal jídla.
<b>Teploměry</b>	Pouze „microwave-safe“ (teploměry pro určení teploty masa a sladkostí).
<b>Voskovaný papír</b>	Použijte pro zakrytí pokrmu pro zabránění stříkání a uchování vlhkosti.

## Materiály, které se v mikrovlnné troubě nesmí používat - pro mikrovlnné vaření

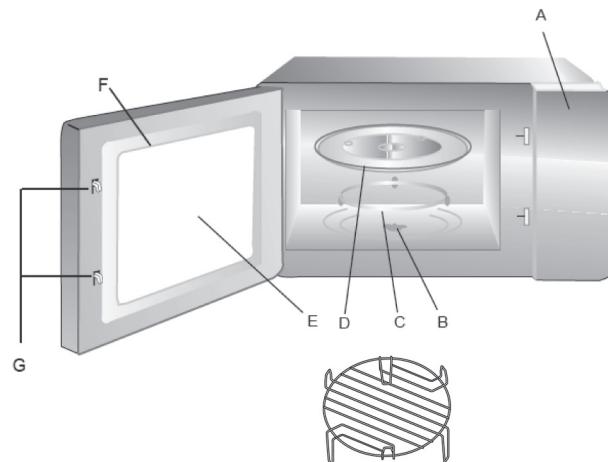
Kuchyňské náčiní	Poznámky
<b>Hliníkový tac</b>	Může dojít k jiskření a elektrickým výbojům. Přemístěte jídlo do „microwave-safe“ nádoby
<b>Krabice s kovovým držadlem</b>	Může dojít k jiskření a elektrickým výbojům. Přemístěte jídlo do „microwave-safe“ nádoby.
<b>Kovové nebo pokovené kuchyňské náčiní</b>	Železo brání přístupu mikrovlnné energie k jídlu. Kov může způsobit hoření elektrického oblouku.
<b>Drátové provázky</b>	Mohou způsobit jiskření a elektrický výboj a požár v troubě.
<b>Papírové sáčky</b>	Mohou v troubě způsobit požár.
<b>Plastiková pěna</b>	Plastiková pěna se může rozpustit nebo kontaminovat tekutinu uvnitř, pokud je vystavena vysoké teplotě.
<b>Dřevo</b>	Dřevo při používání v mikrovlnné troubě vysychá a může se rozštěpit nebo prasknout.

## VII. POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

Spolu s vaší troubou jste obdrželi následující příslušenství:

Skleněný talíř	1
Kruhová podsada talíře	1
Návod k obsluze	1
Podstavec pro grilování	1

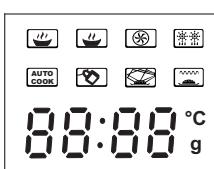
- a) Ovládací panel
- b) Hřídel talíře
- c) Kruhová podsada talíře
- d) Skleněný talíř
- e) Průhledové okénko
- f) Dvířka
- g) Systém bezpečnostního blokování - vypíná troubu, pokud jsou během provozu otevřena dvířka.

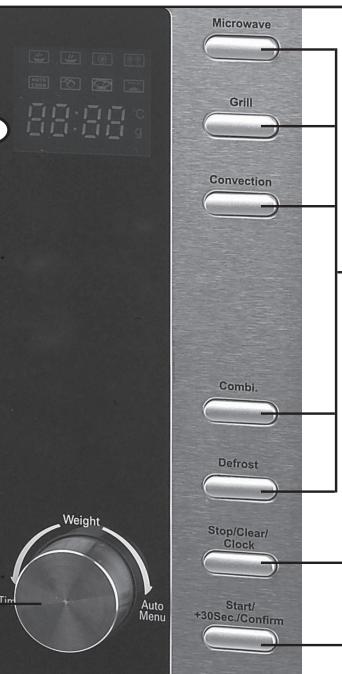


**Podstavec pro grilování**

(lze použít pouze se samostatnou funkcí grilu/konvekce a musí být umístěn na skleněném talíři)

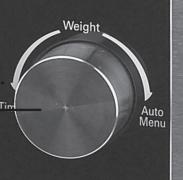
**Displej**





	Mikrovlnný ohřev
	Grill
	Convection
	Combi.
	Defrost
	Stop/Clear/Clock
	Start/+30 sekund / potvrzení volby

Nastavení požadovaných hodnot



Microwave = funkce mikrovln  
Grill = funkce grilu  
Convection = funkce horkého vzduchu  
Combi. = funkce kombinace vaření  
Defrost = funkce rozmrazování

## VIII. INSTALACE TALÍŘE

- a) Otevřete dvířka a vložte na dno kruhovou podsadu talíře. Na něj vložte skleněný talíř tak, aby byl střed talíře usazený na hřídeli na dně mikrovlnné trouby.
- b) Nikdy neobracejte skleněný talíř vzhůru nohama. Skleněný talíř by nikdy neměl být omezován v pohybu.
- c) Během vaření musí být používány skleněný talíř i kruhová podsada talíře.
- d) Všechno jídlo a nádoby s jídlem musí být pro vaření položeny na skleněném talíři.
- e) Pokud skleněný podnos nebo kruhová podsada talíře praskne nebo se rozbití, obratěte se na nejbližšího pověřeného obchodního zástupce.

10 / 92

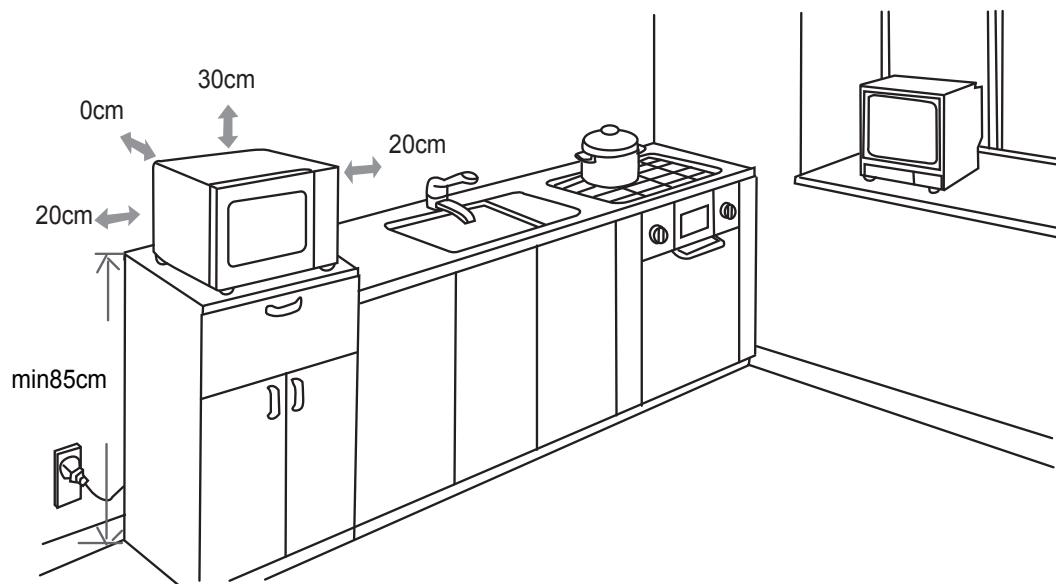
## IX. POKYNY K POUŽITÍ

### Instalace

Vyjměte troubu z krabice a odstraňte všechny balící materiály z prostoru mikrovlnné trouby. Prohlédněte troubu, zda není někde promáčknutá nebo nemá poškozená dvířka. Neinstalujte, pokud je trouba poškozená.

**Kryt:** Odstraňte všechnu ochrannou fólii z povrchu krytu trouby. Neodstraňujte světle hnědý Mica kryt, který je připevněn k otvoru trouby pro ochranu magnetronu.

- 1) Minimální výška, ve které může být trouba instalována je 85 cm.
- 2) Zadní stěna trouby by měla být umístěna naproti stěně.
- 3) Vyberte vodorovný povrch, který poskytuje dostatek místa pro přívody a vývody vzduchu.
- 4) Mezi troubou a sousedními stěnami je vyžadována minimální vzdálenost 20 cm.



- 5) - Ponechejte minimálně 30 cm volného prostoru nad troubou.  
- Neodstraňujte ze spodní strany trouby nohy.  
- Blokování přívodu a vývodů vzduchu může poškodit troubu.  
- Umístěte troubu co nejdále od rozhlasových přijímačů a TV. Provoz mikrovlnné trouby může způsobit rušení vašeho rozhlasového přijímače nebo TV signálu.
- 6) Zapojte vaši troubu do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se, že napětí a frekvence je stejná jako napětí a frekvence na štítku přístroje.

**VÝSTRAHA:** Neinstalujte troubu na horní panel sporáku ani jiné zařízení vydávající teplo. Pokud je trouba nainstalována v blízkosti nebo přímo na zdroji tepla, může dojít k jejímu poškození a záruka bude zrušena.

## X. OVLÁDÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba používá moderní elektronické řízení pro nastavení parametrů vaření tak, aby lépe odpovídaly potřebám pro vaše vaření.

### Poznámky:

- 1) **Mikrovlnné vaření, grilování, rozmrazování, konvekce, nebo kombinovaná funkce -** Stiskněte-li tlačítko „Stop/Clear/Clock“ během procesu ohřevu, trouba se zastaví. Opětovné stisknutí tlačítka „Stop/Clear/Clock“ nebo nečinnost delší než 5 min. přepne troubu zpět do pohotovostního režimu. Stiskem tlačítka „Start/+30sec./Confirm“ do 5 min. se trouba spustí a začne odpočet.
- 2) **Mikrovlnné vaření, grilování, rozmrazování, konvekce, nebo kombinovaná funkce -** Během tohoto procesu každé stisknutí tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“ prodlouží čas vaření o 30 vteřin. Po skončení vaření zazní signál pětkrát a přejde do pohotovostního režimu.

### 1. NASTAVENÍ HODIN

Po připojení trouby k elektrické síti se na displeji objeví „0:00“ a ozve se pípnutí.

Poté spotřebič přejde do klidového stavu.

- 1) Stiskem tlačítka „Stop/Clear/Clock“ v pohotovostním režimu začne blikat „00“. A zároveň se rozsvítí „:“.
- 2) Otáčením „“ nastavte požadovanou hodnotu hodin, zadaný čas by měl být mezi 0-23 (24hodinový formát).
- 3) Pro potvrzení stiskněte tlačítko „Start/+30Sec./Confirm“ a začnou blikat číslice minut.
- 4) Otáčením „“ nastavte požadované minuty v rozsahu 0-59.
- 5) Stiskněte tlačítko „Start/+30Sec./Confirm“ pro dokončení nastavení času. Začne blikat „:“.

### Poznámka:

- 1) Nejsou-li hodiny nastaveny, nebudou po zapnutí pracovat.
- 2) Stiskněte-li během nastavování hodin tlačítko „Stop/Clear/Clock“, vrátí se trouba automaticky do předchozího stavu.
- 3) Pro změnu nastavení hodin postupujte stejným způsobem viz výše.

### 2. MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Zvolte úroveň výkonu trouby a nastavte čas vaření podle potřeby. Je zde k výběru pět úrovní nastavení výkonu. Výkon zvolíte mačkáním tlačítka „Microwave“.

- 1) Stiskněte jednou tlačítko „Microwave“, zobrazí se nejprve „P100“. Rozsvítí se kontrolka „“, a „“, a „

Počet stisknutí „Microwave“	1	2	3	4	5
Mikrovlnný výkon	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %
	P100	P80	P50	P30	P10
Zobrazuje se	 	 	 	 	 

**POZNÁMKA:** Hodnota kroku při nastavování času v různém rozsahu je následující (různá):

0-1 minuta	:	5 sekund
1-5 minut	:	10 sekund
5-10 minut	:	30 sekund
10-30 minut	:	1 minuta
30-95 minut	:	5 minut

### 3. GRILOVÁNÍ

- 1) Výkon grilování zvolíte stlačováním tlačítka „**Grill**“. Zobrazí se „G-1“, „C-1“ a „C-2“ v tomto pořadí. V tuto chvíli se rozsvítí „“, nebo „“, „“.
- 2) Otočením „“ nastavte dobu přípravy. Maximální doba je 95 min.
- 3) Stiskem tlačítka „**Start/+30sec./confirm**“ spusťte vaření. Kontrolky „“, nebo „“, „“, začnou blikat. Začne odpočet. Stiskněte-li tlačítko „**Stop/Clear/Clock**“, trouba se zastaví. Stiskem tlačítka „**Grill**“ můžete na 3 vteřiny zobrazit stav a výkon trouby, po čemž se opět zobrazí odpočet.

Zobrazuje se	Mikrovlnný výkon	Výkon grilu
G-1	0 %	100 %
C-1	55 %	45 %
C-2	36 %	64 %

**Poznámka:** Po uplynutí poloviny doby času grilování se ozve dvojí pípnutí, což je normální.

Pro dosažení lepšího výsledku grilování jídla doporučujeme v tento okamžik grilování přerušit stisknutím „**Stop/Clear/Clock**“ a jídlo otočit. Poté uzavřete dvířka a stiskněte tlačítko „**Start/+30Sec./Confirm**“ pro pokračování. Pokud v tento okamžik neprovedete přerušení grilování a otočení jídla, mikrovlnná trouba bude pokračovat v činnosti dál.

### 4. ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

- 1) Jedenkrát stiskněte tlačítko „**Defrost**“, na displeji se zobrazí „dEF1“. Rozsvítí se ikony „“, a „“.
- 2) Otáčením „“ vyberte hmotnost potravin v rozsahu 100 až 2000 g.
- 3) Stiskem tlačítka „**Start/+30Sec./Confirm**“, spusťte rozmrazování. „“, nebo „“, začne blikat a zobrazí se „g“. Stiskněte-li tlačítko „**Stop/Clear/Clock**“, trouba se zastaví. Po skončení vaření zazní signál pětkrát a přejde do pohotovostního režimu.
- 4) Po uplynutí poloviny doby rozmrazování se ozve dvakrát signál, který vám připomene, abyste otočili potraviny. Pokud k tomu nedojde, trouba bude pokračovat v rozmrazování, výsledek však nemusí být dobrý.

### 5. ROZMRAZOVÁNÍ PO STANOVENÝ ČAS

- 1) Stiskněte dvakrát tlačítko „**Defrost**“, na displeji se zobrazí „dEF2“. Rozsvítí se ikony „“, a „“.
- 2) Otáčením „“ vyberte dobu rozmrazování.
- 3) Stiskem tlačítka „**Start/+30Sec./Confirm**“, spusťte rozmrazování. „“, a „“, začnou blikat. Čas se začne odpočítávat. Stiskněte-li tlačítko „**Stop/Clear/Clock**“, trouba se zastaví.
- 4) Výkon rozmrazování je P30.

## 6. NABÍDKA AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

- 1) Otočením tlačítka „“ v pohotovostním režimu zvolte přímo menu. Displej zobrazí od „A1“ po „A10“.
- 2) Stiskněte tlačítko „Start/+30Sec./Confirm“ pro potvrzení.
- 3) Otočením „“ nastavte hmotnost potravin.
- 4) Stiskem tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“, spusťte vaření. Po skončení vaření zazní signál pětkrát a přejde do pohotovostního režimu.

### Poznámka:

- 1) Podívejte se do přílohy, kde naleznete další informace o procesu automatického vaření.
- 2) Nabídka pro pečení koláčů je součástí konvekčního vaření při 160 °C s předehřátím. Troubu byste měli nejprve předehřát. Jakmile dosáhne nastavené teploty, upozorní vás zvukovým signálem na otevření dveří a vložení koláče.
- 3) Po uplynutí 2/3 doby při pečení kuřete se ozve dvakrát zvukový signál, což vám připomene otevřít dvířka a potraviny otočit. Pokud k tomu nedojde, trouba bude pokračovat v provozu.
- 4) Pokud je váha chleba 50 g nebo 100 g a výkon grilu 100 %, použijte stranu podstavce pro grilování se zvednutými prodlouženými nožkami (95 mm). Pakliže připravujete pečené kuře, použijte stranu s nižšími nožkami (50 mm).

## 7. HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ

Při horkovzdušném vaření můžete tuto troubu používat stejně jako klasickou troubu na pečení. Mikrovlnný ohřev není zapnutý.

### A) předehřívání

- 1) Stiskem tlačítka „Convection“ zvolte teplotu konvekce.
- 2) Rozsvítí se „“, a „°C“. Hodnoty „100“, „110“..., „180“ a „190“ se zobrazí v tomto pořadí.
- 3) Stiskem tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“, spusťte předehřívání. Po dosažení nastavené teploty se ozve dvakrát signál, který oznamuje, abyste vložili potraviny do trouby. Zobrazí se nastavená teplota a začne blikat. Otevřete dvířka a zvolte dobu přípravy. Pokud do 5 minut nezadáte čas, ozve se pětkrát zvukový signál a trouba se přepne zpět do stavu vaření.
- 4) Otočením „“ nastavte čas přípravy. Maximální doba je 95 min.
- 5) Stiskem tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“ spusťte vaření. Začne blikat „“. Začne odpočet. Stiskem tlačítka „Stop/Clear/Clock“, se trouba zastaví. Stiskem tlačítka „Convection“ můžete na 3 vteřiny zobrazit stav a výkon trouby, po čemž se opět zobrazí odpočet.

### B) bez předehřívání

- 1) Stiskem tlačítka „Convection“ zvolte teplotu konvekce.
- 2) Rozsvítí se „“, a „°C“. Hodnoty „100“, „110“..., „180“ a „190“ se zobrazí v tomto pořadí.
- 3) Otočením „“ nastavte dobu přípravy. Maximální doba je 95 min.
- 4) Stiskem tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“ spusťte vaření. Začne blikat „“. Začne odpočet. Stiskem tlačítka „Stop/Clear/Clock“, se trouba se zastaví. Stiskem tlačítka „Convection“ můžete na 3 vteřiny zobrazit stav a výkon trouby, po čemž se opět zobrazí odpočet.

### Poznámka:

Jídlo můžete položit na grilovací rošt, aby kolem něho mohl volně proudit horký vzduch.

## 8. KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

### A) předehřívání

- 1) Stiskem tlačítka „Combi.“ zvolte teplotu. Rozsvítí se kontrolky „“, „“ a „°C..“ Hodnoty „100“, „110“, ... „180“ a „190“ se zobrazí v tomto pořadí. Stiskem tlačítka „Stop/Clear/Clock“ se vrátíte zpět do pohotovostního režimu.
- 2) Stiskem tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“, spustíte předehřívání. Po dosažení teploty předehřívání se ozve dvakrát signál, který oznamuje, abyste vložili potraviny do trouby. Zobrazí se nastavená teplota a začne blikat. Otevřete dvířka a zvolte dobu přípravy. Pokud do 5 minut nezadáte čas, ozve se pětkrát zvukový signál a trouba se přepne zpět do stavu vaření.
- 3) Otočením „“ nastavte dobu přípravy. Maximální doba je 95 min.
- 4) Stiskem tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“, spustíte vaření. Kontrolky „“, „“ začnou blikat. Začne odpočet.
- 5) Stisknete-li tlačítko „Stop/Clear/Clock“, trouba se zastaví.
- 6) Stiskem tlačítka „Combi.“ můžete na 3 vteřiny zobrazit stav a výkon trouby, po čemž se opět zobrazí odpočet.

### B) bez předehřívání

- 1) Stiskem tlačítka „Combi.“ zvolte teplotu. Rozsvítí se kontrolky „“, „“, a „°C..“ Hodnoty „100“, „110“, ... „180“ a „190“ se zobrazí v tomto pořadí. Stiskem tlačítka „Stop/Clear/Clock“ se vrátíte zpět do pohotovostního režimu.
- 2) Otočením „“ nastavte dobu přípravy. Maximální doba je 95 min.
- 3) Stiskem tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“, spustíte vaření. Kontrolky „“, „“ začnou blikat. Začne odpočet.
- 4) Stisknete-li tlačítko „Stop/Clear/Clock“, trouba se zastaví.
- 5) Stiskem tlačítka „Combi.“ můžete na 3 vteřiny zobrazit stav a výkon trouby, po čemž se opět zobrazí odpočet.

## 9. RYCHLÉ VAŘENÍ

V klidovém stavu trouby stiskněte tlačítko „Start/+30Sec./Confirm“ pro spuštění vaření potravin na plný mikrovlnný výkon po dobu 30 sekund. Při každém dalším stisknutí tlačítka „Start/+30Sec./Confirm“ se doba vaření prodlouží o 30 sekund. Maximální doba nastavení je 95 minut.

## 10. FUNKCE DĚTSKÉHO ZÁMKU

**Zamknutí:** Stisknutím tlačítka „Stop/Clear/Clock“ a „Start/+30Sec./Confirm“, zároveň se ozve dlouhý zvukový signál, který značí přechod do režimu dětského zámku a na displeji se objeví 0:00 nebo aktuální čas a „“.

**Zrušení zámku:** Stisknutím tlačítka „Stop/Clear/Clock“ a „Start/+30Sec./Confirm“, zároveň v zamknutém režimu se ozve dlouhý zvukový signál, který značí odemknutí.

## 11. ZVLÁŠTNÍ SPECIFIKACE

- 1) Maximální doba režimů „Microwave“, „Grill“, „Defrost“, „Convection“ a „Combine“ je 95 min.
- 2) Když se otevřou dvířka, rozsvítí se světlo. Jsou-li dvířka otevřená déle než 10 min., lampa se zhasne a displej se přepne do pohotovostního režimu.
- 3) Když se dvířka otevřou v pohotovostním režimu nebo během procesu nastavování, úvodní informace na displeji zůstane stejná. Může se také změnit a nastavit. Tlačítko „Start/+30Sec./Confirm“ však nebude fungovat.
- 4) Když se otevřou dvířka, světlo zhasne. Nastavení lze změnit. Tlačítko „Start/+30Sec./Confirm“ nyní funguje.

## Příloha k procesu automatického vaření

Volba	Displej	Váha (g)	Výkon
<b>A1</b> Opětovný ohřev		200	100 % (mikrovlny)
		300	100 % (mikrovlny)
		400	100 % (mikrovlny)
		500	100 % (mikrovlny)
<b>A2</b> Brambory		230	100 % (mikrovlny)
		460	100 % (mikrovlny)
		690	100 % (mikrovlny)
<b>A3</b> Zelenina		200	100 % (mikrovlny)
		300	100 % (mikrovlny)
		400	100 % (mikrovlny)
		500	100 % (mikrovlny)
<b>A4</b> Těstoviny		50	80 % (mikrovlny)
		100	80 % (mikrovlny)
		150	80 % (mikrovlny)
<b>A5</b> Maso		200	100 % (mikrovlny)
		300	100 % (mikrovlny)
		400	100 % (mikrovlny)
		500	100 % (mikrovlny)
<b>A6</b> Ryby		200	80 % (mikrovlny)
		300	80 % (mikrovlny)
		400	80 % (mikrovlny)
		500	80 % (mikrovlny)
<b>A7</b> Pizza		300	100 % (mikrovlny) / 100 % (gril)
		400	100 % (mikrovlny) / 100 % (gril)
<b>A8</b> Chleba		50	100 % (gril)
		100	100 % (gril)
<b>A9</b> Pečené kuře		750	C-2
		1000	C-2
		1250	C-2
<b>A10</b> Koláč		475	Nejprve předehřát na 160 °C

## XI. ČIŠTĚNÍ

**Před údržbou odpojte troubu od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!** Udržujte vnitřní plochy trouby čisté a suché, aby nedocházelo k tvorbě nánosů mastnoty a částeček pokrmů. Nerezové plochy čistěte pomocí prostředků k tomu určených.

K čištění nepoužívejte vysokotlaké či parní čističe! Dbejte na to, aby se do vnitřních prostor trouby nedostala žádná voda! Všeobecně platí, že byste troubu měli čistit vždy po jejím použití.

### Vnitřní stěny

Navlhčeným hadříkem odstraňte všechny zbytky jídel mezi dvířky a troubou. Tato oblast musí být čištěna velmi důkladně, aby se dvířka mohla dobře uzavřít. Hadříkem se saponátem odstraňte všechny mastné skvrny, pak stěny otřete a osušte.

Nepoužívejte čisticí prostředky, které jsou drsné a agresivní, protože poškrábjí a poškodí povrch trouby. **Pachy** z vnitřku trouby odstraní také tak, že do nádoby vhodné pro troubu nalijete šálek vody s citrónovou šťávou vymačkanou z jednoho citronu spolu se slupkou a necháte na ně 5 minut působit mikrovlny. Potom vnitřek trouby otřete a osušte.

## **POZOR: Nikdy nenalévejte do trouby vodu!**

### **Dvířka**

Dvířka a těsnění dvírek musí zůstat čisté. Umývejte je pouze teplou vodou se saponátem, pak je důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní prostředky, jako jsou čisticí prášky, ani ocelové nebo plastové škrabky. Kovové části se udržují nejsnadněji tak, že je budete často otírat vlhkým hadříkem.

### **Vnější části**

Vnější skřín čistěte jemným hadříkem a teplou vodou, pak ji osušte měkkým hadříkem. Dbejte na to, aby se do ventilačních otvorů nedostala voda. Jestliže se znečistí napájecí přívod, otřete jej vlhkým hadříkem. Vždy se přesvědčte, že povrch těsnění dvírek je čistý.

### **Otočný talíř**

Skleněný talíř po každém použití umyjte v čisté vodě. Otočný kroužek alespoň jednou týdně vyndejte a vyčistěte v horké vodě se saponátem. Dále je třeba udržovat v čistotě vodící plochu, aby mastnota nebránila otáčení koleček, jinak se může zvýšit hlučnost trouby.

## **XII. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ**

<b>Normální stav</b>	
Mikrovlnná trouba ruší příjem televizního signálu.	Příjem rozhlasového a TV signálu může být při provozu mikrovlnné trouby rušen. Je to obdobné rušení malých elektrických zařízení jako mixéru, vysavače nebo fénu.
Slabé světlo trouby.	Při mikrovlnném vaření o nízkém výkonu se může světlo zeslabit.
Na dveřích se akumuluje pára, z ventilačních otvorů vychází horký vzduch.	Při vaření se může z jídla uvolňovat pára. Většina je odvedena ventilačními otvory. Některá se ovšem může akumulovat na chladnějším místě, jakým jsou např. dvířka trouby.
Trouba byla omylem spuštěna bez jídla uvnitř.	Trouba se nepoškodí, pokud běží prázdná pouze po krátký čas. <b>Nicméně byste se tomu měli vyhnout.</b> Je zakázáno spouštět troubu bez vložených surovin. Je to velmi nebezpečné.

<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Odstranění</b>
Troubu nelze zapnout.	(1) Napájecí kabel není pevně zapojen.	Odpojte jej. Po 10 sekundách jej opět zapojte.
	(2) Vypadla pojistka nebo se vypnul jistič proudu	Nahraďte pojistku nebo zapněte jistič proudu.
	(3) Problémy se zásuvkou.	Vyzkoušejte zásuvku s jinými elektrickými zařízeními.
Trouba nehřeje.	(4) Dvířka nejsou dovřena.	Dovřete dvířka.
Skleněný talíř vydává při provozu trouby hluk.	(5) Špinavé válečky ložisek a spodní část trouby.	Viz. kapitola „Čištění“ pro očištění špinavých částí.

### XIII. TECHNICKÁ SPECIFIKACE

- Mikrovlnná trouba 3 v 1
- Objem 23 l
- Funkce rozmrazování, přihřívání, vaření, grilování a kombinace mikrovlny + gril
- Možnost samostatného ohřevu pomocí horkého vzduchu s rozsahem nastavení 100-190 °C
- Funkce rozmrazování dle váhy/času
- 10 automatických programů
- Digitální displej + hodiny
- Dětská pojistka
- Automatické vypnutí trouby při otevření dvířek
- Světlo k osvětlení vnitřního prostoru
- Zvuková signalizace
- Skleněný otočný talíř ø 270 mm
- Časovač nastavitelný do 95 min
- Otvírání dvířek pomocí držadla
- Vnitřní prostor 31,5 x 34 x 20 cm
- Příslušenství: Grilovací rošt
- Deklarovaná hladina akustického výkonu 60 dB(A) re 1pW
- Příkon max. 1300 W
- Mikrovlnný výkon 800 W
- Příkon grilu 1200 W
- Příkon horkovzdušné trouby 1200 W
- Délka napájecího kabelu 1 m

Příkon v pohotovostním režimu je < 1,00 W.

**Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.**

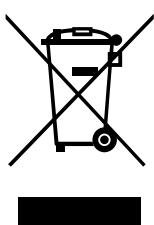


**VAROVÁNÍ: NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRAZEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM.**

#### Informace o ochraně životního prostředí

Udělali jsme to nejlepší pro snížení množství obalů a zajistili jsme jejich snadné rozdělení na 3 materiály: lepenka, papírová drť a roztažený polyetylén. Tento přístroj obsahuje materiály, které mohou být po demontáži specializovanou společností recyklovány. Dodržujte prosím místní nařízení týkající se nakládání s balícími materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

#### Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je připořena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie / akumulátory do domovního odpadu. Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz). Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu [www.ecobat.cz](http://www.ecobat.cz). Dovozce zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).



**POZOR povrch trouby může být během provozu horký!**



Nedotýkejte se!

**PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

**DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS OVEN WITH:**

- A) OBJECT CAUGHT IN DOOR**
- B) DOOR THAT DOES NOT CLOSE PROPERLY**
- C) DAMAGED DOOR, HINGE, LATCH, OR SEALING SURFACE**

**Bezpečnostní opatření pro zabránění možnému vystavení nadměrné mikrovlnné energii**

**Nepokoušejte se pracovat s touto troubou, pokud:**

- a) je ve dvířkách zachycen nějaký předmět;**
- b) dvířka nejsou řádně uzavřena;**
- c) jsou dvířka, sklo, háčky nebo těsnící plocha poškozeny.**

**FOR MICROWAVE OVEN ONLY - pouze pro mikrovlnné trouby**

Vážený zákazník, dăkujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možností aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

## I. VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte návod na obsluhu, prehliadnite si vyobrazenie a návod uschovajte na neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných časti, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotrebič v žiadnom prípade nepoužívajte, ak ma poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch spotrebič odneste do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a správnu funkciu.
- Minimálna výška voľného priestoru potrebného nad horným povrchom rúry je 300 mm.
- Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.
- Keď sa ohrieva pokrm v nádobách z plastu alebo papiera, kontrolujte občas rúru, aby nedošlo k vznieteniu.
- Mikrovlnná rúra je určená pre ohrev potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev ohrievacích podušiek, domácej obuvi, umývacích húb, vlhkého textilu a podobných vecí môže viest' k nebezpečenstvu poranenia, vznieteniu alebo požiaru.
- Ak vzniká dym, vypnite spotrebič alebo vytiahnite vidlicu zo zásuvky a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zabránilo rozšíreniu prípadného ohňa.
- Mikrovlnný ohrev nápojov môže spôsobiť oneskorený var, s čím sa musí počítať pri držaní nádoby.
- Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy musí byť premiešaný alebo pretrepat' a musia sa kontrolovať teplota pred konzumáciou, aby sa zabránilo popáleniu.

- Vajcia v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajcia sa nesmú v mikrovlnných rúrach ohrievať, pretože môžu aj po skončení mikrovlnného ohrevu explodovať.
- Rúra by mala byť správne čistená a prípadné zvyšky pokrmu odstránené.
- Neudržovanie rúry v čistote by mohlo viest k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a mať za následok vznik nebezpečnej situácie.
- Kvapaliny a iné pokrmy sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože sú náchylné k explózií.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- **Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru!**
- **Pod krytom mikrovlnnej rúry je umiestený mikrovlnný žiarič (magnetron) a zdroj vysokého napäťia. Rúra nemá žiadne súčiastky, ktoré by mohol spotrebiteľ sám nastavovať. Je prísne zakázané snímať vonkajší kryt mikrovlnnej rúry!**
- Nepoužívajte priestor rúry pre odkladanie vecí. Neskladujte vznetlivé predmety ako napr. chlieb, sušienky apod. vnútri rúry.
- Nepokúšajte sa zapnúť mikrovlnnú rúru, ak má otvorené dvierka.
- Otočný tanier nikdy nedávajte do vody hneď po skončení varenia. V dôsledku prudkého ochladenia by mohol puknúť, alebo sa poškodiť.
- **UPOZORNENIE:** Niektoré časti tohto výrobku sa môžu stať veľmi horúcimi a spôsobiť popálenie. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná pri prítomnosti detí a hendikepovaných ľudí.
- **VÝSTRAHA:** Je veľmi dôležité, aby sa dvierka dobre zatvárali a aby neboli poškodené (prehnuté). Poškodené nesmú byť ani závesy a zámky (porušené alebo uvoľnené), tesnenia a tesniace plochy dvierok. Ak sa poškodia, musí ich opraviť kvalifikovaný servisný technik.
- **VÝSTRAHA:** Neskúšajte akokoľvek zmeniť, nastaviť alebo opraviť dvierka, ovládací panel, poistné zámky alebo iné časti mikrovlnnej rúry. Opravy môže vykonať len kvalifikovaný servisný technik.
- **VÝSTRAHA:** Medzi predný povrch rúry a dvierka nevkladajte žiadne predmety. Zabráňte usadzovaniu nečistôt alebo zvyškov čistiacich prostriedkov na tesniacich plochách.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.

## Umiestnenie

- Inštalujte a umiestujte túto rúru iba podľa poskytnutých pokynov.
- Mikrovlnná rúra je určená pre používanie ako voľne stojaca, nesmie sa umiestňovať do skrinky.
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte zaklimatizovať.
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediah, v podnikoch zaistujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Spotrebič nepoužívajte vonku!
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Neumiestňujte mikrovlnnú rúru blízko televízneho alebo rozhlasového prijímača a antén z dôvodu možnosti nepriaznivého vplyvu elektromagnetického poľa MV rúry na prevádzku týchto zariadení.
- Mikrovlnnú rúru používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, grilu**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**). Zvýšená teplota a vlhkosť môžu poškodiť komponenty mikrovlnnej rúry.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič nikdy nezakrývajte, zabráňte tak nebezpečenstvu vnútorného požiaru!

## Ohrev

- Nezapínajte prázdnú mikrovlnnú rúru. Ak ju nepoužívate, vložte dnu pohár s vodou. V prípade náhodného zapnutia voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu.
- Nepoužívajte pri varení namiesto papierových utierok noviny. Prípravu pokrmu pomocou papierových utierok musí odporúčať kuchárska kniha.
- Nepoužívajte drevený riad na dlhodobé ohrievanie. Môže sa zahriať a zuhoľnatieť.
- Nepoužívajte kovový riad ani nekovové nádoby s kovovými (zlatými alebo striebornými) ozdobami. Vždy odstráňte kovové svorky. Kovové predmety môžu spôsobiť vznik elektrického oblúka, ktorý rúru poškodí.
- Nepoužívajte výrobky z recyklovaného a farebného papiera, pretože môžu púšťať farbu a obsahovať nečistoty, ktoré pri varení môžu spôsobiť iskrenie alebo požiar.
- Pred varením a rozmrzazovaním odstráňte z potravín plastové obaly. Upozorňujeme však, že v niektorých prípadoch by pokrm mal zostať prikrytý plastovou fóliou – upresňujú to informácie na kúpených potravinách (vzťahuje sa to napríklad na potraviny s menšou hustotou alebo tekuté či kašovité potraviny).
- Neohrievajte nápoje s vysokým obsahom alkoholu ani veľké množstvo oleja, pretože sa môžu vznetiť!**
- Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, môžu sa zohriať na bod varu bez viditeľného bublania. Po vytiahnutí z rúry môže teplotný šok spôsobiť ich prudké vykypenie a náhle vytrysknutie. Možno tomu predísť tak, že pred ohrievaním do nich vložíte špeciálnu lyžičku (z plastu určeného na použitie pri vysokých teplotách) alebo sklenú tyčinku.
- Podstavec pre grilovanie nepoužívajte pri varení (programoch), kedy sú používané mikrovlny! Pretože je kovový, je určený len pre varenie pri samostatnom zapnutom grile / konvekcii, kde nie sú prítomné mikrovlny!**
- Pred vložením do rúry odstráňte z papierových alebo plastikových nádob/sáčkov drôty a kovové držadlá.
- Malé množstvo potravín potrebuje na uvarenie alebo ohriatie kratší čas. Pri nastavení normálnej doby varenia sa môže prehriat alebo spáliť.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na fritovanie alebo zaváranie.

## Napájací prívod

- Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Napájací prívod pravidelně kontrolujte.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zaťahaním za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany.
- V prípade potreby použitia predĺžovacieho prívodu je nutné, aby neboli poškodený a vyhovoval platným normám.

## Záverečné ustanovenia

- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkolvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča (napr. **znehodnotenie potravín, popálenie, oparenie, ožiarenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

## Pre zníženie rizika zranenia osôb

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom

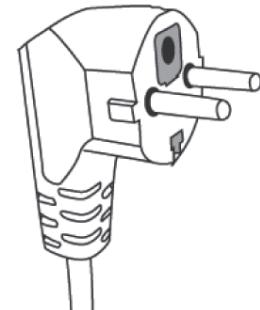
Dotknutie sa niektorých vnútorných súčastí môže spôsobiť vážne zranenie alebo smrť.

Nerozoberajte toto zariadenie.

### VAROVÁNIE

Nesprávne použitie uzemnenia môže spôsobiť úder elektrickým prúdom.

Nezapojujte zariadenie do zásuvky, dokiaľ nie je správne namontované a uzemnené. Toto zariadenie musí byť uzemnené. Toto zariadenie je vybavené káblom s ochranným vodičom. Zástrčka musí byť zapojená pouze do zásuvky s uzemneným ochranným kolíkom, ktorá je správne namontovaná.



Zástrčka s dvoma kolíkmi a ochranným otvorom

Poradťte sa s kvalifikovaným elektrotechnikom alebo údržbárom, pokiaľ ste úplne neporozumeli pokynom pre uzemnenie, alebo pokiaľ máte pochyby, či je zariadenie správne uzemnené. Ak je nevyhnutné použitie predlžovacieho kábla, použite iba 3žilový predlžovací kábel s ochranným vodičom. Zariadenie sa pripojuje do zásuvky s 2 otvormi s ochranným kolíkom.

- 1) Krátky napájací kábel je dodávaný, aby sa znížilo riziko zamotania sa alebo zakopnutia o dlhší kábel.
- 2) Pokiaľ používate súpravu s dlhým káblom alebo predlžovací kábel:
  - a) Prierez prívodného alebo predlžovacieho kábla musí byť odpovedajúci elektrickému príkonu zariadenia.
  - b) Predlžovací kábel musí byť 3žilový s ochranným otvorom.
  - c) Dlhý kábel by mal byť vedený tak, aby nevisel cez pult alebo hranu stola, kde by za neho mohli ťahať deti alebo aby ste o neho mohli zakopnúť.

### VAROVANIE

#### Nebezpečenstvo osobného zranenia

Pre akúkoľvek inú než poverenú osobu je nebezpečné robiť akékoľvek opravy alebo údržbu, ktoré zahrňujú odstránenie krytu mikrovlnnej rúry, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.

## II. ÚVOD DO MIKROVLNNÉHO VARENIA

### Ako pracuje mikrovlnná rúra

Mikrovlny sú forma energie, ktorá sa podobá rozhlasovým a televíznym vlnám i normálnemu dennému svetlu. Všetko vyžaruje mikrovlny - kuchynská výlevka, kávová kanvica, dokonca aj ľudia. Ale tieto mikrovlny sa šíria atmosférou a miznú bez účinku. Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby mohla energiu mikrovln využívať. Elektrická energia sa premieňa na mikrovlnnú energiu v magnetróne a mikrovlny postupujú otvormi v stenách rúry do oblasti prípravy pokrmov. Mikrovlny nemôžu prenikať cez kovové steny rúry, môžu však prenikať materiálmi, ako sú sklo, porcelán a papier, teda materiálmi, z ktorých sa zhotovuje riad na prípravu pokrmov v mikrovlnných rúrach. Mikrovlny nezohrievajú nádoby, ale tie sa môžu zohriat od teplého pokrmu. Mikrovlny sú prítahované vlhkostou potravín, v ktorých spôsobia rozkmitanie molekúl vody 2 450-miliónkrát za sekundu. Molekuly sa pri pohybe o seba trú, a toto trenie spôsobí zohriatie pokrmu.

### Veľmi bezpečný spotrebič

Táto mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domáčich spotrebičov.

Ak otvoríte dvierka, rúra automaticky preruší svoju činnosť.

## **Faktory ovplyvňujúce dobu varenia**

Prípravu jedál ovplyvňujú rôzne faktory. Teplota potravín a prísad použitých pri varení spôsobuje veľké rozdiely v čase varenia. Napríklad príprava pokrmu z ľadovo studených potravín bude trvať oveľa dlhšie ako príprava rovnakého pokrmu z potravín, ktoré majú izbovú teplotu. Dobu varenia ovplyvňuje aj nastavený výkon.

## **III. AKO VLASTNOSTI POTRAVÍN OVPLYVŇUJÚ MIKROVLNNÉ VARENIE**

### **Hustota potravín**

Ľahké, pôrovité potraviny, napríklad chlieb a pečivo, sa pripravia rýchlejšie ako ťažké, husté potraviny, napríklad pečené mäsá. Pri príprave pôrovytých potravín v mikrovlnnej rúre musíte dávať pozor, aby sa vonkajšie časti nevysušili a neskrehli. Preto vonkajšie časti zakrývajte fóliou, ktorá je určená pre mikrovlnné rúry, alebo ich varte pri nízkom výkone.

### **Výška potravín**

Horná časť vysokých pokrmov, predovšetkým pri pečení, sa uvarí rýchlejšie ako dolná časť. Preto je vhodné počas varenia ich aj niekoľkokrát obrátiť.

### **Začiatočná teplota**

Začiatočná teplota potravín priamo ovplyvňuje dobu, počas ktorej musí byť pokrm varený alebo ohrievaný. Je to rovnaké ako pri konvenčnom varení - zmrznuté potraviny sa varia dlhšie ako potraviny len chladené a potraviny skladované pri izbovej teplote sa uvaria najskôr.

### **Obsah vlhkosti v potravinách**

Pretože vlhkosť pritiahuje mikrovlny, mali by byť relatívne suché potraviny, ako sú pečené mäsá a niektoré druhy zeleniny, buď pokropené vodou, alebo zakryté.

### **Veľkosť potravín**

Čím menšie a jednotnejšie sú kusy potravín v mikrovlnnej rúre, tým lepšie. Nakrájané potraviny je vhodné variť vo väčších nádobách, aby sa k nim mikrovlny dostali zo všetkých strán, a zaistili tak rovnomerné varenie.

### **Množstvo potravín**

Počet mikrovín v rúre zostáva stály bez ohľadu na množstvo pripravovaných potravín. Platí, že čím viac potravín do rúry vložíte, tým dlhšie trvá ich príprava. Malé množstvá potravín potrebujú kratší čas varenia alebo ohrievania. Pri použití normálnych dôb varenia alebo ohrievania sa môžu prevariť alebo spáliť.

### **Kosti a tuky**

Kosti vedú teplo a veľké množstvo tuku pritiahuje mikrovlnnú energiu. Preto musíte pri príprave plátkov mäsa, ktoré obsahujú kosti a tuk, pracovať opatrne, aby sa mäso uvarilo rovnomerne, ale sa príliš neprepieklo. Pokrmy s veľkým obsahom tuku a cukru vyžadujú opatrnú voľbu doby varenia, pretože sa ľahko rozohrezú a spália, alebo dokonca môžu spôsobiť v rúre požiar samovzneniem.

### **Tvar potravín**

Mikrovlny prenikajú do potravín len do hĺbky asi 2,5 cm. Vnútorné časti pokrmov sa uvaria postupovaním tepla vytvoreného na povrchu do vnútra. Inými slovami - len vonkajšia časť sa skutočne uvarí mikrovlnnou energiou. Zvyšok sa uvarí vzniknutým teplom. Na základe tohto je zrejmé, že najhorším tvarom pokrmu pre prípravu v mikrovlnnej rúre je hrubý kváder. Než sa stred mierne zahreje, rohy sa spália. Snažte sa preto, aby pokrmy mali zaoblené tvary. Tie sa mikrovlnnou energiou pripravujú najlepšie.

### **Rozmrazovanie potravín**

Zmrzené potraviny možno vložiť priamo do mikrovlnnej rúry (nezabudnite odstrániť všetky kovové uzávery a obaly).

Tie časti potravín, ktoré sa rozmrázia rýchlejšie ako ostatné, prikryte. Tým sa proces rozmrazovania spomalí, alebo zastaví. Niektoré potraviny netreba rozmráziť úplne. Napríklad príprava rýb je taká rýchla, že je lepšie ich začať pripravovať ešte mierne zmrazené.

### **Varenie zmrazených potravín**

Tento druh potravín vyžaduje zvláštnu opatrnosť, ak sa pripravuje v mikrovlnnej rúre. Je to spôsobené tým, že väčšina pokynov na obaloch potravín sa vzťahuje na konkrétnu rúru. Preto je dôležité vedieť, aký výkon má vaša rúra. Ak nižší, ako je uvedené na obale, treba dobu varenia zmeniť. Dobu varenia **ZVÝŠUJTE** v jednominútových intervaloch a ak je to možné, potraviny vždy premiešajte. Potom ich nechajte v pokoji odstáť asi 3 minúty.

### **Prepichovanie**

Ak potraviny, ktoré majú na povrchu šupku, škrupinu alebo blanu, nepoprepichujete, budú v mikrovlnnej rúre pri varení praskať. Vzťahuje sa to na niektoré druhy údenín, žltky i bielky vajec, lastúry, ustrice a celý rad druhov zeleniny a ovocia.

### **Skúška uvarenia**

Pretože pokrmy sa v mikrovlnnej rúre uvaria veľmi rýchlo, treba ich často kontrolovať. Niektoré pokrmy sa nechávajú v rúre až do úplného uvarenia, väčšina sa však (vrátane mäsa a hydiny) z rúry vyťahuje v mierne nedovarenom stave a nechá sa odstáť mimo rúry. Počas tejto doby sa vnútorná teplota pokrmu zvýši o 3 až 8 °C.

### **Doba odstátia**

Po vytiahnutí z rúry sa pokrmy nechávajú odstáť v pokoji 3 až 10 minút. Zvyčajne sú po tento čas zakryté, aby si udržali teplo, ak nejde o pokrmy, ktorých štruktúra má byť suchá (niektoré druhy pečiva a suchárov). Odstátie umožňuje dokončiť varenie a rozvinúť chuť a vônu.

## **IV. ŠPECIÁLNE POSTUPY PRI MIKROVLNNOM VARENÍ**

### **Rozmiestenie a vzdialenosť**

Jednotlivé kusy pokrmov, napríklad pečené zemiaky, malé kúsky pečiva a predkrmy, zohrejete rovnomernejšie, ak budú v mikrovlnnej rúre poukladané v rovnakých vzdialostiach od seba, najlepšie v kruhu. Nikdy neukladajte potraviny na seba.

### **Miešanie**

Miešanie je jedným z najdôležitejších postupov. Pri mikrovlnnom varení sa potraviny miešajú kvôli rovnomernému šíreniu a rozvádzaniu tepla. Potraviny treba miešať vždy smerom dovnútra, pretože vonkajšia časť sa ohrieva najskôr.

### **Obracanie**

Veľké a dlhé pokrmy (napr. pečené mäsá a hydina v celku) sa musia otáčať, aby sa všetky časti uvarili rovnomerne. Vhodné je obracať aj naporciovanú hydinu a rezne.

### **Prikrývanie fóliou**

Na rohy a okraje hranatých pokrmov sa občas kladú pásiky fólie (určenej pre mikrovlnné rúry), ktoré zadržiavajú mikrovlny a chránia tieto časti pred prevarením. Nepoužívajte ich zbytočne veľa a vždy ich bezpečne pripojte k nádobe, inak by mohli spôsobiť v rúre „iskrenie“, ktoré môže byť príčinou poškodenia mikrovlnnej rúry.

### **Nadvihnutie**

Hrubé alebo husté pokrmy je vhodné nadvihnúť, aby mikrovlny mohli preniknúť aj k spodnej strane a dovnútra pokrmu.

## Zhnednutie

Mäso a hydina varené vo vlastnom tuku 15 minút alebo dlhšie ľahko zhnednú samy. Pokrmy pripravované kratší čas môžete natrieť omáčkou, ktorá ich sfarbí a zlepší ich vzhľad.

## V. DÔLEŽITÉ POKYNY NA OHRIEVANIE POKRMOV

- Pokrmy počas ohrievania pravidelne miešajte. Ak to nie je možné, potraviny rozložte inak.
- Pri ohrievaní dodržiavajte doby odstátia odporúčané v literatúre, aby ste maximálne využili mikrovlnnú energiu a zabránili prehriatiu pokrmu.
- Ak neviete, či budú niektoré potraviny strácať pri ohrievaní vlhkosť, obalte ich fóliou určenou pre mikrovlnné rúry a fóliu na niekoľkých miestach prepichnite.
- Pri ohrievaní zemiakov v šupke, chleba, pečiva alebo vlhkých potravín položte potraviny na list pijavého kuchynského papiera, ktorý vlhkosť pohltí.
- Ak budete ohrievať potraviny priamo na tanieri, rozložte ich v rovnomernej vrstve.
- Časy uvedené v literatúre platia pre ohrievanie potravín skladovaných pri izbovej teplote. Ak sú potraviny studené, čas predĺžte.
- Ohrievané potraviny ukladajte na tanier tak, aby silnejšie, hustejšie a mäsitejšie časti ležali na obvode taniera, kde pohltia najviac energie, a tenké časti uprostred taniera.

## VI. AKO DOSIAHNETE S MIKROVLNNOU RÚROU NAJLEPŠIE VÝSLEDKY?

### Sledujte prípravu pokrmov

Tabuľky a hodnoty v tomto návode boli pripravené veľmi starostlivo, ale váš úspech bude závisieť od pozornosti, ktorú venujete príprave potravín. Pripravovaný pokrm vždy sledujte. Mikrovlnná rúra má osvetlenie, ktoré sa automaticky rozsvieti pri jej uvedení do činnosti. Vďaka tomu možno prípravu pokrmu sledovať. Pokyny v literatúre, napríklad **zvýšte, premiešajte...**, považujte za minimálne úkony. Ak sa vám zdá, že pokrm je pripravený nerovnomerne, urobte to, čo pokladáte ako najvhodnejšie, na odstránenie nedostatku.

### Varný riad

V mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte kovový riad, riad s kovovými ozdobami alebo potiahnutý fóliou. Mikrovlny kovom neprechádzajú. Budú sa odrážať od kovových predmetov v rúre a od kovových stien a vytvoria elektrický oblúk - znepokojujúci jav pripomínajúci blesky. V mikrovlnnej rúre možno bezpečne používať väčšinu žiaruvzdorného nekovového riadu. Niektoré nádoby však môžu obsahovať materiály, kvôli ktorým sú nevhodné na mikrovlnné varenie. Ak pochybuješte o tom, či môžete nádobu použiť, dá sa jej vhodnosť na tento účel jednoducho zistiť.

### Skúška riadu

Pred použitím mikrovlnnej rúry vyskúšajte, či je váš riad vhodný na varenie alebo ohrievanie v mikrovlnnej rúre. Vložte ho do mikrovlnnej rúry spolu so sklenou miskou naplnenou vodou. Rúru zapnite na maximálny výkon na 1 minútu. Ak sa voda v sklenej miske ohreje a skúšaný riad zostane na dotyk chladný, je vhodný na mikrovlnné varenie. Ak však voda zostane studená, ale riad bude horúci (**Pozor, aby ste sa nepopálili!**), znamená to, že absorboval mikrovlny, a preto nie je bezpečný na mikrovlnné varenie.

### DÔLEŽITÉ:

Tento test a nasledujúce pokyny platia pre kuchynský riad pre mikrovlnné varenie!

Pri kombinovanom varení ide o kombináciu mikrovlnného varenia a grilovanie. V tomto prípade je nutné dodržať obe kritériá pre výber správneho kuchynského riadu. Tzn. že použitý riad musí splňovať kritériá pre mikrovlnné varenie a zároveň musí byť odolný vysokým teplotám pre grilovanie (napr. sklenené a porcelánové nádoby na pečenie).

## Materiály, ktoré môžete použiť v mikrovlnnej rúre - pre mikrovlnné varenie

Kuchynské náradie	Poznámky
<b>Hliníková fólia</b>	Iba na zakrytie. Malé hladké kusy môžu byť použité na zakrytie tenkých častí mäsa alebo hydiny, aby sa zabránilo ich prevareniu. Pokiaľ je fólia príliš blízko stien rúry, môže dôjsť k horeniu elektrického oblúku. Fólia by mala byť najmenej 2,5 cm od stien rúry.
<b>Zapekacia miska</b>	Dbajte pokynov výrobcu. Dno zapekacej misy musí byť aspoň 5 mm nad otočným tanierom. Nesprávne použitie môže spôsobiť prasknutie taniera.
<b>Stolové náradie</b>	Iba „microwave-safe“ riadu (bezpečné pre použitie v mikrovlnnej rúre, pozri aj ďalej). Riadte sa pokynmi výrobcu stolového riadu. Nepoužívajte prasknuté alebo naštiepené nádoby.
<b>Sklenené hrnce</b>	Vždy dajte dolu pokrievku. Používajte iba pre ľahké ohriatie jedla. Väčšina sklenených hrncov nie je tepelne odolná a môže prasknúť.
<b>Sklenený riad</b>	Iba tepelne odolný sklenený riad. Uistite sa, že neobsahuje železné súčasti. Nepoužívajte prasknuté alebo naštiepené nádoby.
<b>Sáčky pre pečenie v rúre</b>	Riadte sa pokynmi výrobcu. Neuzavierajte drôtikom. Perforujte, aby v rúre mohla unikať para.
<b>Papierové taniere a šálky</b>	Používajte iba pre krátkodobé varenie/ohrievanie. Nenechávajte pri a šálky varení rúru bez dozoru.
<b>Papierové utierky</b>	Použite pre zakrytie jedla pre prihrievanie a absorbovanie tuku. Bez dozoru používajte iba pre krátkodobé varenie.
<b>Pergamenový papier</b>	Používajte ako ochranu pred striekaním alebo obal pre naparovanie.
<b>Plast</b>	Iba Microwave-safe (bezpečné pre užitie v mikrovlnnej rúre). Riadte sa pokynmi výrobcu. Mal by byť označený ako „Microwave Safe“ (bezpečný pre užitie v mikrovlnnej rúre). Niektoré plastové nádoby zmäknú, keď sa jedlo vnútri zahreje. „Varné sáčky“ a vzduchotesne uzavreté plastové sáčky by mali byť prederavené alebo ventilovalé podľa doporučení na balení.
<b>Plastový obal</b>	Iba Microwave-safe (bezpečné pre užitie v mikrovlnnej rúre). Použite pre zakrytie jedla v priebehu varenia, aby zostala zachovaná vlhkosť. Dávajte pozor, aby sa plastový obal nedotýkal jedla.
<b>Teplomery</b>	Iba Microwave-safe (bezpečné pre užitie v mikrovlnnej rúre) (teplomery pre určenie teploty mäsa a sladkostí).
<b>Voskovaný papier</b>	Použite pre zakrytie pokrmu pre zabránenie striekaniu a uchovanie vlhkosti.

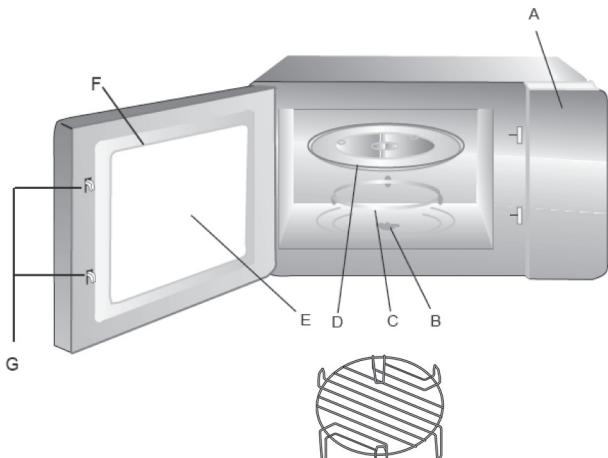
## Materiály, ktoré sa v mikrovlnnej rúre nesmú používať - pre mikrovlnné varenie

Kuchynské náradie	Poznámky
<b>Hliníková tálka</b>	Môže dôjsť k iskreniu a elektrickému výboju. Premiestnite jedlo do microwave-safe nádoby (bezpečné pre použitie v mikrovlnnej rúre).
<b>Škatule s kovovým držadlom</b>	Môže dôjsť k iskreniu a elektrickému výboju. Premiestnite jedlo do microwave-safe nádoby (bezpečné pre použitie v mikrovlnnej rúre).
<b>Kovové / pokovované kuchynské náradie</b>	Železo bráni prístupu mikrovlnnej energie k jedlu. Kov môže spôsobiť iskrenie a elektrický výboj.
<b>Drôtiky</b>	Môžu spôsobiť iskrenie, elektrický výboj a požiar v rúre.
<b>Papierové sáčky</b>	Môžu v rúre spôsobiť požiar.
<b>Plastiková pena</b>	Plastiková pena sa môže rozpustiť alebo kontaminovať tekutinu vnútri, pokiaľ je vystavená vysokej teplote.
<b>Drevo</b>	Drevo pri používaní v mikrovlnnej rúre vysychá a môže sa rozštiepiť alebo prasknúť.

## VII. POPIS OVLÁDACÍCH PRVKOV

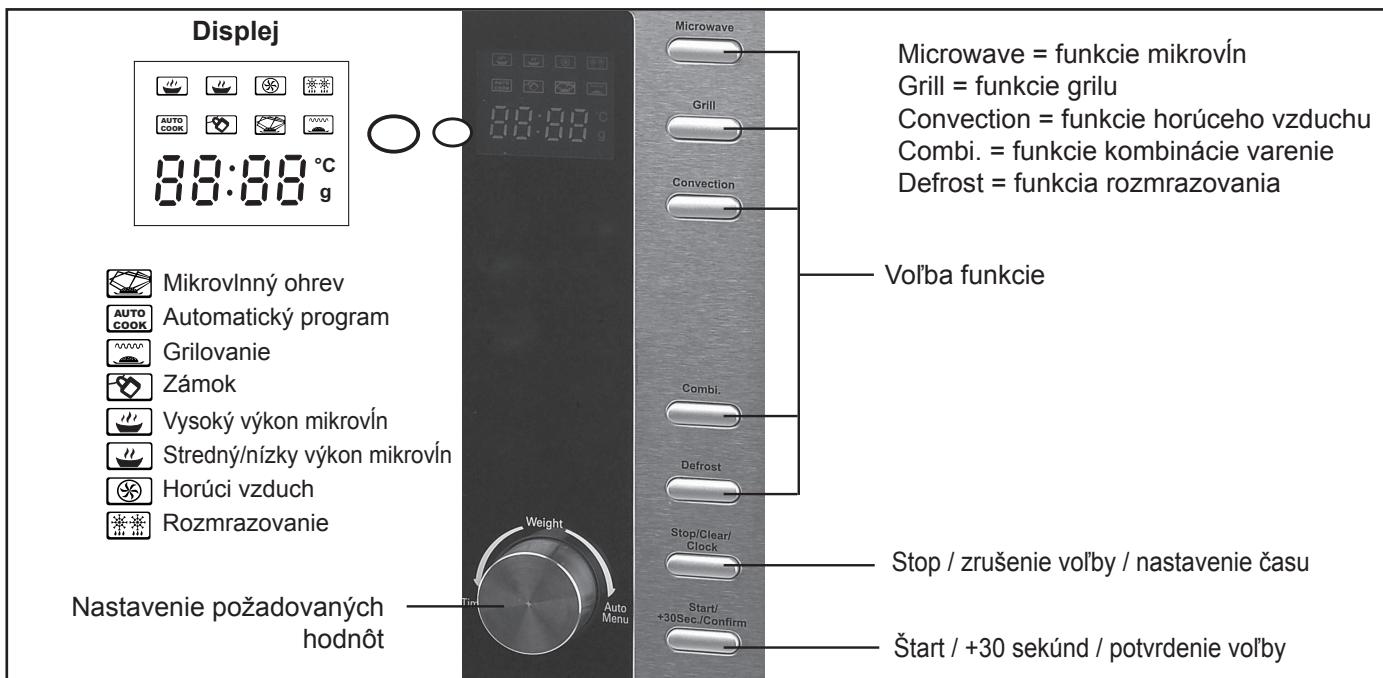
Spolu s vašou rúrou ste dostali nasledujúce príslušenstvo:

- Sklenený tanier 1
- Kruhová podsada taniera 1
- Návod na použitie 1
- Podstavec pre grilovanie 1



- a) Ovládací panel
- b) Osa taniera
- c) Kruhová podsada taniera
- d) Sklenený tanier
- e) Pozorovacie okienko
- f) Dvierka
- g) Systém bezpečnostného blokovania - vypína rúru, pokiaľ sú v priebehu prevádzky otvorené dvierka.

**Podstavec pre grilovanie** - (možno použiť iba so samostatnou funkciou grilu/konvekcie a musí byť umiestnený na sklenenom tanieri)



## VIII. INŠTALÁCIA TANIERA

- a) Otvorte dverka a vložte na dno rúry kruhový podstavec taniera. Naň vložte sklenený tanier tak, aby bol stred taniera usadený na hriadeľ na dne mikrovlnnej rúry.
- b) Nikdy neobracajte sklenený tanier hore nohami. Sklenený tanier by nikdy nemal byť obmedzovaný v pohybu.
- c) V priebehu varenia musí byť používaný sklenený tanier i kruhová podsada taniera.
- d) Všetko jedlo a nádoby s jedlom musia byť pri varení položené na sklenenom taniere.
- e) Pokiaľ sklenený podnos alebo kruhová podsada taniera praskne alebo sa rozbitie, obráťte sa na najbližšieho povereného obchodného zástupca.



## IX. POKYNY NA POUŽITIE

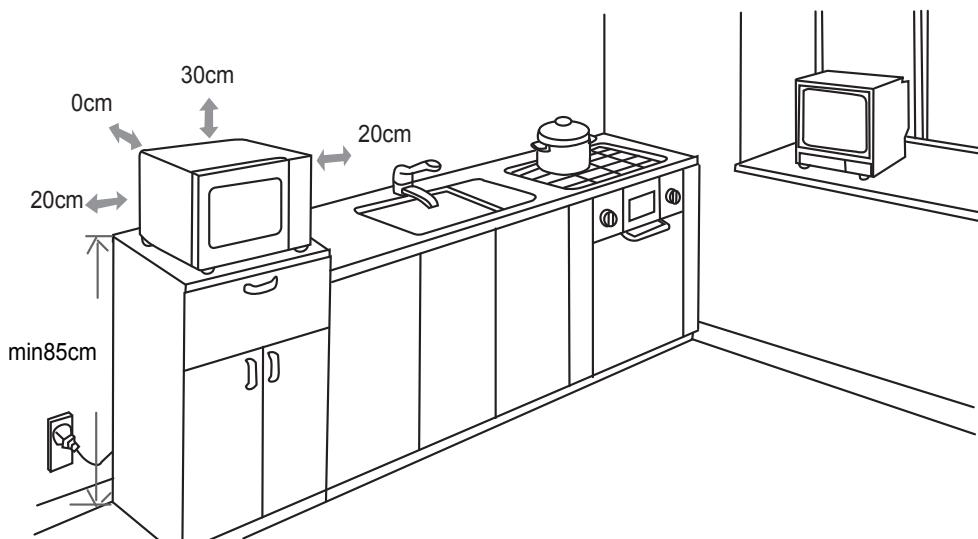
### Inštalácia

Vyberte rúru z škatule. Odstráňte baliaci materiál a príslušenstvo z priestoru rúry.

Prehliadnite rúru, či nie je niekde pretlačená alebo nemá poškodené dvierka. Neinštalujte, pokiaľ je rúra poškodená.

**Skriňa:** Odstráňte všetku ochrannú fóliu z povrchu skrine rúry. Neodstraňujte svetlo hnedý Mica kryt, ktorý je pripojený k otvoru rúry pre ochranu magnetronu.

- 1) Minimálna výška, v ktorej môže byť rúra inštalovaná je 85 cm.
- 2) Zadná stena rúry by mala byť umiestnená naproti stene.
- 3) Vyberte vodorovný povrch, ktorý poskytuje dostatok miesta pre prívody a/alebo vývody vzduchu.
- 4) Medzi rúrou a susednými stenami je vyžadovaná minimálna vzdialenosť 20 cm.



- 5) - Ponechajte minimálne 30 cm voľného priestoru nad rúrou.  
- Neodstraňujte zo spodnej strany rúry nohy.  
- Blokovanie prívodu a/alebo vývodov vzduchu môže poškodiť rúru.  
- Umiestite rúru čo najďalej od rozhlasových prijímačov a TV. Prevádzka mikrovlnnej rúry môže spôsobiť rušenie vášho rozhlasového prijímaču alebo TV signálu.
- 6) Zapojte vašu rúru do štandardnej domácej zásuvky. Uistite sa, že napätie a frekvencia je rovnaká ako napätie a frekvencia na štítku.

**VÝSTRAHA:** Neinštalujte rúru na horný panel sporáku ani iné zariadenie vydávajúce teplo. Pokiaľ je rúra nainštalovaná v blízkosti alebo priamo na zdroji tepla, môže dôjsť k jej poškodeniu a záruka bude zrušená.

## X. OVLÁDANIE

Táto mikrovlnná rúra používa moderné elektronické riadenie pre nastavenie parametrov varenia tak, aby lepšie odpovedali potrebám pre vaše varenie.

### Poznámky:

- 1) **Mikrovlnné varenie, grilovanie, rozmrazovanie, konvekcia, alebo kombinovaná funkcia**  
- Ak stlačíte tlačidlo „**Stop/Clear/Clock**“ počas procesu, rúra sa zastaví. Opäťovné stlačenie tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ alebo nečinnosť dlhšia ako 5 min. rúra sa prepne späť do pohotovostného režimu. Stlačením tlačidla „**Start/+30sec./Confirm**“ do 5 min. sa rúra spustí a začne odpočet.
- 2) **Mikrovlnné varenie, grilovanie, rozmrazovanie, konvekcia, alebo kombinovaná funkcia** - Počas tohto procesu každé stlačenie tlačidla „**Start/+30Sec./Confirm**“ predĺži čas varenia o 30 sekúnd. Po skončení varenia zaznie signál päťkrát a prejde do pohotovostného režimu.

### 1. NASTAVENIE HODÍN

Po pripojení rúry k elektrickej sieti sa na displeji objaví „0:00“ a ozve sa pípnutie. Potom spotrebič prejde do neaktívneho stavu.

- 1) Stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ v pohotovostnom režime začne blikať „00“. A zároveň sa rozsvieti „“.
- 2) Otáčaním „“ nastavte požadovanú hodnotu hodín, zadaný čas by mal byť medzi 0-23 (24-hodinový formát).
- 3) Pre potvrdenia stlačte tlačidlo „**Start/+30Sec./Confirm**“ a začnú blikať číslice minút.
- 4) Otáčaním „“ upravte požadované minúty v rozsahu 0-59.
- 5) Stlačte tlačidlo „**Start/+30Sec./Confirm**“ pre dokončenie nastavenia času. Začne blikať „“.

### Poznámka:

- 1) Ak nie sú hodiny nastavené, nebudú po zapnutí pracovať.
- 2) Ak stlačíte v priebehu nastavovania hodín tlačítko „**Stop/Clear/Clock**“, vráti sa rúba automaticky do predchádzajúceho stavu.
- 3) Pre zmenu nastavenia hodín postupujte rovnakým spôsobom viď vyššie.

### 2. MIKROVLNNÉ VARENIE

Zvoľte úroveň výkonu rúry a nastavte čas varenia podľa potreby Je tu k výberu päť úrovní nastavenia výkonu. Výkon zvolíte otáčaním tlačidla „**Microwave**“.

- 1) Stlačte jedenkrát tlačidlo „**Microwave**“, zobrazí sa najskôr „P100“. Rozsvieti sa kontrolka „“ a „“.  
Stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ sa rúra prepne späť do pohotovostného režimu.
- 2) Otočením „“ nastavte dobu prípravy. Maximálna doba je 95 min. stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ sa rúra prepne predchádzajúceho režimu.
- 3) Stlačením tlačidla „**Start/+30sec./confirm**“ spustíte varenie a rozsvieti sa „“. Kontrolky „“ a „“ / „“ začnú blikať. Ak stlačíte tlačidlo „**Stop/Clear/Clock**“, rúra sa zastaví. Stlačením tlačidla „**Microwave**“ môžete na 3 sekundy zobraziť výkon rúry, po čom sa opäť zobrazí odpočet.

Počet stlačení „Microwave“	1	2	3	4	5
Mikrovlnný výkon	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %
	P100	P80	P50	P30	P10
Zobrazuje sa	 	 	 	 	 

**POZNÁMKA:** Hodnota kroku pri nastavovaní času v rôznom rozsahu je nasledujúca (rôzna):

0-1 minúta	:	5 sekúnd
1-5 minút	:	10 sekúnd
5-10 minút	:	30 sekúnd
10-30 minút	:	1 minúta
30-95 minút	:	5 minút

### 3. GRILOVANIE

- 1) Výkon grilovanie zvolíte stlačaním tlačidla „Grill“. Zobrazí sa „G-1“, „C-1“ a „C-2“ v tomto poradí. V túto chvíľu sa rozsvieti , alebo , .
- 2) Otočením  nastavte dobu prípravy Maximálna doba je 95 min.
- 3) Stlačením tlačidla „Start/+30sec./confirm“ spustíte varenie. Kontrolky , alebo , , začnú blikáť. Začne odpočet. Ak stlačíte tlačidlo „Stop/Clear/Clock“, rúra sa zastaví. Stlačením tlačidla „Grill“ môžete na 3 sekundy zobraziť stav a výkon rúry, po čom sa opäť zobrazí odpočet.

Zobrazuje sa	Mikrovlnný výkon	Výkon grilu
G-1	0 %	100 %
C-1	55 %	45 %
C-2	36 %	64 %

**Poznámka:** Po uplynutí polovice doby času grilovania sa ozve dvakrát pípnutie, čo je normálne. Pre dosiahnutie lepšieho výsledku grilovaného jedla odporúčame v tento okamih grilovanie prerušíť stlačením „Stop/Clear/Clock“ a jedlo otočiť. Potom uzavrite dvierka a stlačte tlačidlo „Start/+30Sec./Confirm“ pre pokračovanie. Pokiaľ v tento okamih neprerušíte grilovanie a neotočíte jedlo, mikrovlnná rúra bude pokračovať v činnosti ďalej.

### 4. ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI

- 1) Jedenkrát stlačte tlačidlo „Defrost“, na displeji sa zobrazí „dEF1“. Budú svietiť , a .
- 2) Otáčaním  vyberte hmotnosť potravín v rozsahu 100 až 2000 g.
- 3) Stlačením tlačidla „Start/+30Sec./Confirm“, spustíte rozmrazovanie. , alebo , začne blikáť a zobrazí sa „g“. Ak stlačíte tlačidlo „Stop/Clear/Clock“, rúra sa zastaví. Po skončení varenia zaznie signál päťkrát a prejde do pohotovostného režimu.
- 4) Po uplynutí polovice doby rozmrazovania sa ozve dvakrát signál, ktorý vám pripomenie, aby ste otočili potraviny. Ak k tomu nedôjde, rúra bude pokračovať v rozmrazovaní, výsledok však nemusí byť dobrý.

### 5. ROZMRAZOVANIE PO STANOVENÝ ČAS

- 1) Stlačte dvakrát tlačidlo „Defrost“, na displeji sa zobrazí „dEF2“. Budú svietiť , a .
- 2) Otáčaním  vyberte dobu rozmrazovania.
- 3) Stlačením tlačidla „Start/+30Sec./Confirm“, spustíte rozmrazovanie , a , začnú blikáť. Čas sa začne odpočítavať. Ak stlačíte tlačidlo „Stop/Clear/Clock“, rúra sa zastaví.
- 4) Výkon rozmrazovania je P30.

### 6. PONUKA AUTOMATICKÉHO VARENIA

- 1) Otočením tlačidla  v pohotovostnom režime vyberte priamo menu. Displej zobrazí od „A1“ po „A10“.
- 2) Stlačte tlačidlo „Start/+30Sec./Confirm“ pre potvrdenie.
- 3) Otočením  nastavte hmotnosť potravín.
- 4) Stlačením tlačidla „Start/+30Sec./Confirm“, spustíte varenie.  
Po skončení varenia zaznie signál päťkrát a prejde do pohotovostného režimu.

## Poznámka:

- 1) Pozrite sa do prílohy, kde nájdete ďalšie informácie o procese automatického varenia.
- 2) Ponuka pre pečenia koláčov je súčasťou konvenčného varenia pri 160 °C s predhriatím. Rúru by ste mali najprv predhriaať. Ako náhle dosiahne nastavenú teplotu, upozorní vás zvukovým signálom na otvorení dverí a vložení koláču.
- 3) Po uplynutí 2/3 času pri pečení kurča sa ozve dvakrát zvukový signál, čo vám pripomene otvoriť dvierka a potraviny otočiť. Ak k tomu nedôjde, rúra bude pokračovať v prevádzke.
- 4) Ak je váha chleba 50 g alebo 100 g a výkon grilu 100 %, použite stranu podstavca pre grilovanie so zdvihnutými predĺženými nožičkami (95 mm). Keď mu pripravujete pečené kurča, použite stranu s nižšími nožičkami (50 mm).

## 7. TEPLOVZDUŠNÉ VARENIE

Pri teplovzdušnom varení môžete túto rúru používať rovnako ako klasickú rúru na pečenie. Mikrovlnný ohrev nie je zapnutý.

### A) predhrievanie

- 1) Stlačením tlačidla „**Convection**“ zvoľte teplotu konvekcie.
- 2) Rozsvieti sa „“, a „°C“. Hodnoty „100“, „110“, ..., „180“ a „190“ sa zobrazia v tomto poradí.
- 3) Stlačením tlačidla „**Start/+30Sec./Confirm**“ spustíte predhrievanie. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa ozve dvakrát signál, ktorý oznamuje, aby ste vložili potraviny do rúry. Zobrazí sa nastavená teplota a začne blikaať. Otvorte dvierka a vyberte dobu prípravy. Pokiaľ do 5 minút nezadáte čas, ozve sa päťkrát zvukový signál a rúra sa prepne späť do stavu varenia.
- 4) Otočením „“ nastavte čas prípravy. Maximálna doba je 95 min.
- 5) Stlačením tlačidla „**Start/+30Sec./Confirm**“ spustíte varenie. Začne blikaať „“. Začne odpočet. Stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ sa rúra zastaví. Stlačením tlačidla „**Convection**“ môžete na 3 sekundy zobraziať stav a výkon rúry, po čom sa opäť zobrazí odpočet.

### B) bez predhrievania

- 1) Stlačením tlačidla „**Convection**“ zvoľte teplotu konvekcie.
- 2) Rozsvieti sa „“, a „°C“. Hodnoty „100“, „110“, ..., „180“ a „190“ sa zobrazia v tomto poradí.
- 3) Otočením „“ nastavte dobu prípravy. Maximálna doba je 95 min.
- 4) Stlačením tlačidla „**Start/+30Sec./Confirm**“ spustíte varenie. Začne blikaať „“. Začne odpočet. Stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ sa rúra zastaví. Stlačením tlačidla „**Convection**“ môžete na 3 sekundy zobraziať stav a výkon rúry, po čom sa opäť zobrazí odpočet.

## Poznámka:

Jedlo môžete položiť na grilovací rošt, aby okolo neho mohol voľne prúdiť horúci vzduch.

## 8. KOMBINOVANÉ VARENIE

### A) predhrievanie

- 1) Stlačením tlačidla „**Combi**“ zvoľte teplotu. Rozsvietia sa kontrolky „“, „“, a „°C“. Hodnoty „100“, „110“, ... „180“ a „190“ sa zobrazí v tomto poradí. Stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ sa vrátite späť do pohotovostného režimu.
- 2) Stlačením tlačidla „**Start/+30Sec./Confirm**“ spustíte predhrievanie. Po dosiahnutí teploty predhrievanie sa ozve dvakrát signál, ktorý oznamuje, aby ste vložili potraviny do rúry. Zobrazí sa nastavená teplota a začne blikaať. Otvorte dvierka a vyberte dobu prípravy. Pokiaľ do 5 minút nezadáte čas, ozve sa päťkrát zvukový signál a rúra sa prepne späť do stavu varenia.
- 3) Otočením „“ nastavte dobu prípravy. Maximálna doba je 95 min.

- 4) Stlačením tlačidla „**Start/+30Sec./Confirm**“ spustíte varenie. Kontrolky „“ a „“, začnú blikat. Začne odpočet.
- 5) Ak stlačíte tlačidlo „**Stop/Clear/Clock**“, rúra sa zastaví.
- 6) Stlačením tlačidla „**Combi.**“ môžete na 3 sekundy zobraziť stav a výkon rúry, po čom sa opäť zobrazí odpočet.

#### **B) bez predhrievania**

- 1) Stlačením tlačidla „**Combi.**“ zvoľte teplotu. Rozsvietia sa kontrolky „“, „“, a „**°C**“. Hodnoty „100“, „110“, ... „180“ a „190“ sa zobrazí v tomto poradí. Stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ sa vrátite späť do pohotovostného režimu.
- 2) Otočením „“ nastavte dobu prípravy. Maximálna doba je 95 min.
- 3) Stlačením tlačidla „**Start/+30Sec./Confirm**“ spustíte varenie. Kontrolky „“ a „“, začnú blikat. Začne odpočet.
- 4) Ak stlačíte tlačidlo „**Stop/Clear/Clock**“, rúra sa zastaví.
- 5) Stlačením tlačidla „**Combi.**“ môžete na 3 sekundy zobraziť stav a výkon rúry, po čom sa opäť zobrazí odpočet.

### **9. RÝCHLE VARENIE**

V pokojnom stave rúry stlačte tlačidlo „**Start/+30Sec./Confirm**“ pre spustenie varenia potravín na plný mikrovlnný výkon po dobu 30 sekúnd. Pri každom ďalšom stlačení tlačidla „**Start/+30Sec./Confirm**“ sa doba varenia predĺží o 30 sekúnd. Maximálna doba nastavenia je 95 minút.

### **10. FUNKCIA DETSKÉHO ZÁMKU**

**Zamknutie:** Stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ a „**Start/+30Sec./Confirm**“ zároveň sa ozve dlhý zvukový signál, ktorý značí prechod do režimu detského zámku a na displeji sa objaví 0:00 alebo aktuálny čas a „“.

**Zrušenie zámku:** Stlačením tlačidla „**Stop/Clear/Clock**“ a „**Start/+30Sec./Confirm**“ zároveň v zamknutom režime sa ozve dlhý zvukový signál, ktorý značí odomknutie.

### **11. OSOBITNÁ ŠPECIFIKÁCIA**

- 1) Maximálna doba režimov „**Microwave**“, „**Grill**“, „**Defrost**“, „**Convection**“ a „**Combine**“ je 95 min.
- 2) Ked' sa otvoria dvierka, rozsvieti sa svetlo. Ak sú dvierka otvorené dlhšie ako 10 min., lampa sa zhasne a displej sa prepne do pohotovostného režimu.
- 3) Ked' sa dvierka otvoria v pohotovostnom režime alebo počas procesu nastavovania, úvodné informácie na displeji zostane rovnaká. Môže sa tiež zmeniť a nastaviť.  
Tlačidlo „**Start/+30Sec./Confirm**“ však nebude fungovať.
- 4) Ked' sa otvoria dvierka, svetlo zhasne. Nastavenie je možné zmeniť.  
Tlačidlo „**Start/+30Sec./Confirm**“ teraz funguje.

## Príloha k procesu automatického varenia

Volba	Displej	Váha (g)	Výkon
<b>A1</b> Opäťovný ohrev		200	100 % (mikrovlny)
		300	100 % (mikrovlny)
		400	100 % (mikrovlny)
		500	100 % (mikrovlny)
<b>A2</b> Zemiaky		230	100 % (mikrovlny)
		460	100 % (mikrovlny)
		690	100 % (mikrovlny)
<b>A3</b> Zelenina		200	100 % (mikrovlny)
		300	100 % (mikrovlny)
		400	100 % (mikrovlny)
		500	100 % (mikrovlny)
<b>A4</b> Cestoviny		50	80 % (mikrovlny)
		100	80 % (mikrovlny)
		150	80 % (mikrovlny)
<b>A5</b> Mäso		200	100 % (mikrovlny)
		300	100 % (mikrovlny)
		400	100 % (mikrovlny)
		500	100 % (mikrovlny)
<b>A6</b> Ryby		200	80 % (mikrovlny)
		300	80 % (mikrovlny)
		400	80 % (mikrovlny)
		500	80 % (mikrovlny)
<b>A7</b> Pizza		300	100 % (mikrovlny) / 100 % (gril)
		400	100 % (mikrovlny) / 100 % (gril)
<b>A8</b> Chleba		50	100 % (gril)
		100	100 % (gril)
<b>A9</b> Pečené kura		750	C-2
		1000	C-2
		1250	C-2
<b>A10</b> Koláč		475	Najprv predhriať na 160 °C

## XI. ČISTENIE

Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Vnútorné steny MV rúry udržujte čisté a suché, aby sa netvorili nánosy mastnoty a zvyškov pokrmov. Nerezové plochy čistite pomocou prostriedkov na to určených. Na čistenie nepoužívajte vysokotlakové či parné čističe! Dbajte na to, aby sa do vnútorných priestorov rúry nedostala žiadna voda! Všeobecne platí, že MV rúru treba čistiť po každom použití.

## Vnútorné steny

Navlhčenou handričkou odstráňte všetky zvyšky jedál medzi dvierkami a mikrovlnnou rúrou. Táto oblasť musí byť dôkladne očistená, aby sa dvierka mohli dobre zatvárať. Handričkou a saponátom odstráňte všetky mastné škvurny, potom steny opláchnite a osušte. Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré sú drsné a agresívne, pretože poškriabu a poškodia povrch mikrovlnnej rúry.

**Pachy** vo vnútri rúry odstráňte tiež tak, že do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru nalejete šálku vody s citrónovou šťavou vytlačenou z jedného citróna spolu so šupkou a necháte na ňu 5 minút pôsobiť mikrovlny. Nakoniec vnútro rúry utrite a vysušte.

## POZOR: NIKDY NELEJTE DO MIKROVLNNEJ RÚRY VODU!

### Dvierka

Dvierka a tesnenie dvierok musia zostať čisté. Umývajte ich len roztokom teplej vody a saponátu, potom ich dôkladne osušte. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, napríklad čistiace prášky, oceľové drôtiky alebo plastové škrabky. Kovové časti sa udržiavajú najľahšie tak, že ich budete často utierať vlhkou handričkou.

### Vonkajšie časti

Vonkajšiu skriňu čistite jemnou handričkou a teplou vodou, potom ju poutierajte dosucha mäkkou handričkou. Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov nedostala voda. Ak sa prívodný kábel znečistí, utrite ho vlhkou handričkou. Vždy sa presvedčite, či je povrch tesnenia dvierok čistý.

### Otočný tanier

Otočný tanier po každom použití umyte čistou vodou. Otočný krúžok aspoň raz za týždeň vyberte a vyčistite v roztoku horúcej vody a saponátu. Vodiaci plochu treba udržiavať čistú, aby mastnota nebránila otáčaniu koliesok, inak sa môže zvýšiť hlučnosť mikrovlnnej rúry.

## XII. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Normálny stav	
Mikrovlnná rúra ruší príjem televízneho signálu.	Príjem rozhlasového a TV signálu môže byť pri prevádzke mikrovlnnej rúry rušený. Je to obdobné rušenie malých elektrických zariadení ako mixéru, vysávača alebo fénu. Je to normálne.
Slabé svetlo rúry.	Pri mikrovlnnom varení s nízkym výkonom sa môže svetlo zoslabiť. Je to normálne.
Na dverách sa akumuluje para, z ventilačných vychádza horúci vzduch.	Pri varení sa môže z jedla uvoľňovať para. Väčšina je odvedená ventilačnými otvormi. Niektorá sa však môže akumulovať na chladnejšom mieste akým sú napr. dvierka rúry. Je to normálne.
Rúra bola omylom spustená bez jedla vnútri.	Rúra sa nepoškodí, pokiaľ beží prázdná iba chvíľu. I tak by ste sa tomu mali vyhnúť. Je zakázané spúštať rúru bez vložených surovín. Je to veľmi nebezpečné.

Problém	Možná príčina	Odstránenie
Rúru nie je možné zapnúť.	(1) Napájací kábel nie je pevne zapojený.	Odpojte ho. Po 10 sekundách ho opäť zapojte.
	(2) Vypadla poistka alebo sa vypol istič prúdu.	Nahradte poistku alebo zapnite istič prúdu.
	(3) Problémy so zásuvkou.	Vyskúšajte zásuvku s inými elektrickými zariadeniami.
Rúra nehreje.	(4) Dvierka nie sú poriadne zavreté.	Zavrite dvierka.
Sklenený tanier vydáva pri prevádzke rúry hluk.	(5) Špinavé valčeky ložísk a spodnej časti rúry.	Obráťte sa na kapitolu "Čistenie" pre očistenie špinavých častí.

### XIII. TECHNICKÁ SPECIFIKACIA

- Mikrovlnná rúra 3 v 1
- Objem 23 l
- Funkcia rozmrazovania, ohrevania, varenia, grilovania a kombinácia mikrovín + gril
- Možnosť samostatného ohrevu pomocou horúceho vzduchu s rozsahom nastavenia 100-190 °C
- Funkcia rozmrazovania podľa váhy/času
- 10 automatických programov
- Digitálny displej + hodiny
- Detská poistka
- Automatické vypnutie rúry pri otvorení dverok
- Svetlo k osvetleniu vnútorného priestoru
- Zvuková signalizácia
- Sklenený otočný tanier ø 270 mm
- Časovač nastaviteľný do 95 min
- Otváranie dverok pomocou držadla
- Vnútorný priestor 31,5 x 34 x 20 cm
- Príslušenstvo: Grilovací rošt
- Deklarovaná hladina akustického výkonu 60 dB(A) re 1pW
- Príkon max. 1300 W
- Mikrovlnný výkon 800 W
- Príkon grilu 1200 W
- Príkon horúceho vzduchu 1200 W
- Dĺžka prívodného kábla 1 m

Príkon v pohotovostnom režime je < 1,00 W.

**Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.**

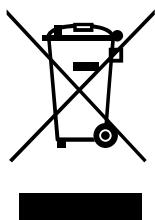


VAROVANIE: NEVYSTAVUJTE SPOTREBIČ DAŽDU ALEBO VLHKOSTI, ABY STE PREDIŠLI VZNIKU POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM. PRED OPRAVOU ALEBO VŽDY, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, VYPNITE HO ZO ZÁSUVKY V PRÍSTROJI NIESÚ ŽIADNE ČASTI OPRAVITEĽNÉ SPOTREBITEĽOM. VŽDY SA OBRACAJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. SPOTREBIČ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPÄTÍM.

### Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a roztiahnutý polyetylén. Tento prístroj obsahuje materiály, ktoré môžu byť po demontáži špecializovanou spoločnosťou recyklované. Dodržujte prosím miestne nariadenia týkajúce sa nakladania s baliacimi materiálmi, vybitými batériami a starým zariadením.

## Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odslúženého elektrozariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejavíť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odslúžené elektrozariadenie a batérie / akumulátory do domového odpadu. Informácie o tom, kde je možné odslúžené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk). Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe [www.sewa.sk](http://www.sewa.sk).

Dovozca zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).



**Pozor povrch rúry môže byť v priebehu prevádzky horúci.**



Nedotýkajte sa!

### **PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

**DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS OVEN WITH:**

- A) OBJECT CAUGHT IN DOOR**
- B) DOOR THAT DOES NOT CLOSE PROPERLY**
- C) DAMAGED DOOR, HINGE, LATCH, OR SEALING SURFACE**

**Bezpečnostné opatrenia pre zabránenie možnému vystaveniu nadmernej mikrovlnnej energie**  
**Nepokúšajte sa pracovať s touto rúrou, pokiaľ:**

- a) je v dvierkach zachytený nejaký predmet;**
- b) dvierka nie sú riadne uzavorené;**
- c) sú dvierka, sklo, háčiky alebo tesniace plocha poškodené.**

**FOR MICROWAVE OVEN ONLY - iba pre mikrovlnné rúry**

Szanowny kliencie, dziękujemy Ci za zakup naszego produktu. Przed wprowadzeniem tego urządzenia do eksploatacji bardzo uważnie przeczytaj Instrukcję obsługi i wraz z kartą gwarancyjną, paragonem fiskalnym (asygnatą) i według możliwości także z opakowaniem i wewnętrzną zawartością opakowania dobrze schowaj.

## I. OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego oglądu. Wskazówki zawarte w instrukcji obsługi należy przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- **Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.**
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i zostało uszkodzone lub jeżeli spadło do wody. W takich przypadkach należy zanieść urządzenie do serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Minimalna wysokość wolnego miejsca potrzebnego powyżej górnej powierzchni mikrofalówki wynosi 300 mm
- Używaj tylko pojemników, które są przeznaczone do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych pojemnikach lub torbach papierowych, należy od czasu do czasu kontrolować kuchenkę mikrofalową, aby nie dopuścić do powstania pożaru.
- Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży, ogrzewanie poduszek ogrzewających, kapci, myjek, mokrych ubrań i podobnych rzeczy może prowadzić do zranienia lub pożaru.

- Jeśli pojawi się dym, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i nie otwierać drzwi kuchenki, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się ewentualnego ognia.
- Podczas ogrzewania mikrofalowego napojów może nastąpić wrzenie z opóźnieniem, z tym trzeba się liczyć trzymając pojemnik.
- Zawartość butelek do karmienia i żywności dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć butelką. Temperatura musi być sprawdzana przed każdym podaniem jedzenia, aby nie dopuścić do oparzenia.
- Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po ogrzaniu mikrofalowym.
- Kuchenkę należy prawidłowo czyścić i usuwać wszelkie resztki pożywienia.
- Nieutrzymywanie kuchenki mikrofalowej w czystości może prowadzić do uszkodzenia jej powierzchni, które mogłyby negatywnie wpływać na trwałość urządzenia i powodować powstanie niebezpiecznych sytuacji.
- Płyny i inne produkty nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Włączonego urządzenia nie pozostawiać bez nadzoru!**
- Pod osłoną kuchenki mikrofalowej znajduje się promiennik mikrofalowy (magnetron) oraz źródło wysokiego napięcia. W kuchence nie znajdują się żadne części, które użytkownik może ustawać. Surowo wzbronione jest zdejmowanie osłon zewnętrznych kuchenki mikrofalowej!
- Obszar wewnętrz kuchenki nie używa do przechowywania rzeczy. Przedmioty zapalne nie wolno przechowywać w kuchence (np. **chleb, krakersy**, itp.).
- Nie uruchamiać urządzenia przy otwartych drzwiczках.
- Nie wkładać talerza obrotowego do wody natychmiast po gotowaniu. W wyniku gwałtownego ochłodzenia może pęknąć lub zostać uszkodzony.
- **UWAGA: Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i spowodować oparzenia. Szczególną uwagę należy zwrócić na obecność dzieci i osób niepełnosprawnych.**
- **OSTRZEŻENIE:** Jest bardzo ważne, aby drzwiczki zamykały się prawidłowo oraz nie były uszkodzone (wygięte). Nie mogą być również uszkodzone zawiasy i zatrzaszki (uszkodzone lub poluzowane), uszczelki i powierzchnie uszczelniające drzwiczek. W wypadku uszkodzenia części te muszą być naprawione przez pracownika serwisu o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno wymieniać, ustawiać lub naprawiać drzwiczek, panelu sterowania, zamków bezpieczeństwa lub innych części kuchenki mikrofalowej. Naprawy może wykonywać tylko pracownik serwisu o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie wkładać między przednią powierzchnię kuchenki mikrofalowej i drzwiczki żadnych przedmiotów, należy zapobiegać osadzaniu się zanieczyszczeń i resztek środków do mycia na powierzchniach uszczelnienia.
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcje są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Instalację i umieszczenie kuchenki wykonać wyłącznie zgodnie z instrukcjami.
- Kuchenka mikrofalowa wolnostojąca, nie należy umieszczać urządzenia w szafce.
- Jeżeli urządzenie jest składowana w niższych temperaturach, należy ją najpierw aklimatyzować, eliminuje się tak sztywność i zachowa się mechaniczna wytrzymałość części z plastiku.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motyle i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- **Nie jest przeznaczony na zewnątrz pomieszczeń.**

- Urządzenie nie może być używane w środowisku wilgotnym lub mokrym, w środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne substancje łatwopalne lub lotne).
- Nie umieszczać kuchenki mikrofalowej blisko telewizorów, odbiorników radiowych i anten, może dojść do zakłóceń odbieranego sygnału.
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlewy, umywalki itd.**). Wyższa temperatura oraz wilgotność mogą spowodować uszkodzenie elementów kuchenki elektrycznej.
- Na urządzenia nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Nie należy urządzenia zakrywać, aby nie dopuścić do powstania wewnętrznego pożaru.
- Nie włączać kuchenki mikrofalowej jeżeli jest pusta (bez włożonej żywności). Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie jest używana, zalecamy włożyć do niej szklankę z wodą. W wypadku niepożądanego włączenia kuchenki mikrofalowej woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.
- Podczas gotowania nie wolno stosować gazet zamiast ścierek papierowych, ściernki te muszą być zalecone w książce kucharskiej dla danego gatunku żywności.
- Do długookresowego odgrzewania nie stosować naczyń drewnianych. Mogą się nagrzać i zwęglić.
- Nie stosować naczyń metalowych lub niemetalowych ze złotymi lub srebrnymi ornamentami. Zawsze należy usunąć metalowe klamry z drutu. Przedmioty metalowe mogą spowodować w kuchence mikrofalowej powstanie łuku elektrycznego, który może uszkodzić kuchenkę.
- Nie stosować wyrobów z papieru z makulatury lub papieru kolorowego dlatego, że papier ten puszcza barwę i może zawierać zanieczyszczenia, które mogą wywołać podczas gotowania iskrzenie i ew. pożar.
- Przed gotowaniem i rozmrzaniem usunąć opakowania plastyczne z żywności. Zwracamy uwagę, że w niektórych przypadkach, żywność powinna być przykryta folią plastyczną – patrz informacje podane na kupionej żywności (np. żywność o niższej gęstości, w płynie lub kaszka).
- **Nie ogrzewać napojów o wysokiej zawartości alkoholu lub dużą ilość oleju (mogą zapalić się)!**
- Jeżeli przygotowujecie w kuchence mikrofalowej płyn, może dojść do jego przegrzania powyżej temperatury wrzenia bez widocznego bulgotania. Po wyjęciu naczynia szok temperaturowy może spowodować wystrzyknienie wrzącego płynu. Można temu zapobiegnąć tak, że przed włożeniem naczynia do kuchenki damy do naczynia łyżeczkę ze specjalnego tworzywa sztucznego przeznaczonego do użycia w wysokich temperaturach, lub szklaną pałeczkę.
- **Nie używaj podstawki do grillowania podczas gotowania mikrofalowego! Jest ona przeznaczona tylko do gotowania przy włączonym grillu/konwekcji!**
- Przed włożeniem do kuchenki należy usunąć druciane sznurki i uchwyty metalowe z papierowych lub plastikowych pojemników/woreczków.
- Mała ilość żywności wymaga krótszego czasu gotowania lub odgrzewania. W wypadku użycia normalnych czasów może dojść do przegrzania lub przypalenia.
- Nie stosować kuchenki mikrofalowej do smażenia frytek.
- Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.
- Nigdy nie należy kłaść kabla zasilającego na gorących powierzchniach lub zostawiać zwisającego ze stołu lub blatu. Ciagnięcie za przewód np. przez małe dzieci może doprowadzić do przewrócenia lub spadnięcia urządzenia, a w następstwie do poważnego urazu!
- Dopoluj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach.
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.

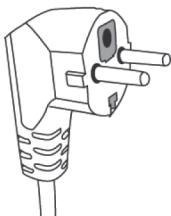
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGI** – Nie używaj urządzenia wraz z programem, włacznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym używaniem urządzenia (np. **poparzenie, napromieniowanie promieniami mikrofalowymi, pożar**) oraz nie jest odpowiedzialny z tytułu gwarancji w razie nie przestrzegania powyższych środków bezpieczeństwa.

## **W celu obniżenia ryzyka poranienia osób**

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Dotknięcie się niektórych wewnętrznych części może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć. Nie wolno demontować tego urządzenia.

## **OSTRZEŻENIE**



### **Przyłącze z dwoma wtykami i gniazdkiem ochronnym**

Niewłaściwe zastosowanie uziemienia może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Urządzenie nie wolno podłączać do gniazdka aż do momentu, gdy będzie właściwie zainstalowane i uziemione. Omawiana kuchenka mikrofalowa musi być uziemiona. W razie zwarcia elektrycznego, uziemienie obniża ryzyko porażenia prądem elektrycznym za pośrednictwem drutu, po którym może odciec prąd elektryczny. Omawiane urządzenie posiada kabel z ochronnym przewodem podłączonym do wtyku ochronnego. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest właściwie zainstalowane i uziemione.

W razie niezrozumienia instrukcji dotyczących uziemienia lub w przypadku wątpliwości, czy urządzenie jest właściwie uziemione, proszę zwrócić się do elektrotechnika lub konserwatora, który posiada odpowiednie kwalifikacje w tym kierunku. Jeżeli jest niezbędne użycie przedłużacza, proszę użyć trzyłygowego przedłużacza z przewodem ochronnym. Urządzenie podłączamy do gniazdka z dwoma otworami z wtykiem ochronnym.

- 1) Krótki przewód zasilający jest dostarczany z tego względu, aby zapobiec ryzyku zaplątania się lub potknięcia o dłuższy kabel.
- 2) W przypadku używania zestawu z długim kablem przewodowym lub przedłużacza:
  - 1) Przekrój kabla przewodowego lub przedłużacza musi być zgodny z elektrycznym poborem mocy urządzenia.
  - 2) Przedłużacz musi być trzyłygowy z gniazdkiem ochronnym.
  - 3) Kabel musi być prowadzony tak, aby nie zwisał przez pulpit lub kant stołu, gdzie dzieci mogłyby pociągnąć za niego lub ktoś mógłby się potknąć o niego.

### **Niebezpieczeństwo osobistego urazu**

Jakiekolwiek naprawy lub czynności konserwacyjne, gdzie występuje konieczność usunięcia obudowy ochronnej kuchenki mikrofalowej, która daje ochronę przed wystawieniem się na niepożądane działania energii mikrofalowej, może wykonywać wyłącznie osoba do tego upoważniona - dla wszystkich pozostałych osób wykonywanie tych czynności jest niebezpieczne.

## **II. WSTĘP DO GOTOWANIA ŻYWNOŚCI MIKROFALAMI**

### **Jak działa kuchenka mikrofalowa**

Mikrofale są rodzajem energii podobnej do fal radiowych i telewizyjnych oraz normalnego światła dziennego. Wszystkie przedmioty w naszym otoczeniu uwalniają energię mikrofalową – zlewozmywak, czajnik na kawę i nawet ludzie. Tego rodzaju mikrofale rozpraszane są w atmosferze i znikają bez następstw. Nasza kuchenka mikrofalowa rozwiązana jest tak, aby mogła wykorzystywać energię mikrofalową. Prąd elektryczny przemieniony jest w magnetronie na energię mikrofalową i mikrofale przepływają przez otwory w ścianach kuchenki w miejsce przygotowywania potraw. Mikrofale nie mogą przenikać przez ściany kuchenki, mogą natomiast przenikać przez takie materiały jak na przykład szkło, porcelana i papier, to znaczy materiały, z których wykonane są naczynia do przygotowywania potraw w kuchenkach mikrofalowych. Mikrofale nie ogrzewają naczynia, ale naczynie może być ogrzane ciepłem z odgrzewanej żywności. Mikrofale przyciągane są przez wilgotność w żywności, w której wywołują drgania cząsteczek wody z częstotliwością 2450 milionów na sekundę. Cząsteczki wody podczas drgań trą się o siebie i wywołują tarcie, które powoduje ogrzanie potrawy.

### **Bardzo bezpieczne urządzenie**

Kuchenka mikrofalowa, którą posiadacie należy do jednego z najbardziej bezpiecznych urządzeń używanych w gospodarstwie domowym. W wypadku otwarcia drzwiczek, kuchenka mikrofalowa samoczynnie przerwie pracę.

### **Czynniki mające wpływ na czas gotowania**

Czas gotowania zależy od wielu czynników. Temperatura żywności oraz dodatków użytych do gotowania ma duży wpływ na czas gotowania. Na przykład przygotowanie potrawy z zamrożonej żywności trwa znacznie dłużej niż przygotowanie tej samej potrawy z żywności, której temperatura odpowiada temperaturze pokojowej. Czas gotowania zależy również od nastawienia poziomu mocy mikrofal.

## **III. JAKI WPŁYW MA GATUNEK I ILOŚĆ ŻYWNOŚCI NA GOTOWANIE MIKROFALAMI**

### **Gęstość żywności**

Żywłość lekka, porowata, na przykład pieczywo i chleb, przygotowywana jest szybciej niż żywność ciężka, gęsta, na przykład pieczeń. Podczas przygotowywania żywności porowatej w kuchence mikrofalowej należy pamiętać o tym, aby strona zewnętrzna żywności nie została wysuszona i nie stwardniała. Z tego powodu należy zewnętrzne części żywności przykryć folią przeznaczoną dla kuchenek mikrofalowych lub gotować na niższym poziomie mocy.

### **Wysokość żywności**

Część górna wysokiej żywności, przede wszystkim pieczeni, ugotuje się szybciej niż część dolna. W związku z tym wskazane jest nawet kilkakrotne odwrócenie żywności podczas jej gotowania.

### **Temperatura początkowa**

Temperatura początkowa żywności ma bezpośredni wpływ na czas gotowania lub odgrzewania. Jest to podobnie jak w przypadku gotowania na tradycyjnej kuchni – żywność zamrożona gotuje się dłużej niż żywność chłodzona, natomiast żywność przechowywana w temperaturze pokojowej ugotuje się najszybciej.

### **Zawartość wilgotności w żywności**

W związku z tym, że wilgotność przyciąga mikrofale, żywność względnie sucha, na przykład pieczeń oraz niektóre gatunki warzyw powinny być pokropione wodą przed gotowaniem lub przykryte.

## **Wielkość żywności**

Im żywność jest mniejsza i im jest mniej kawałków żywności w kuchence, tym jest lepiej. Lepiej jest również gotować pokrojoną żywność w większych naczyniach, aby mikrofale miały dostęp do kawałków żywności ze wszystkich stron, co zapewni również równomierne gotowanie.

## **Ilość żywności**

Ilość mikrofali rozpraszanych w kuchence jest ciągle taka sama, bez względu na ilość przygotowywanej żywności. Obowiązuje zasada, że im więcej żywności umieścimy w kuchence, tym dłużej trwa je przygotowanie. Mała ilość żywności wymaga krótszego czasu gotowania lub odgrzewania. Jeżeli wybierzemy normalny czas gotowania lub odgrzewania, to żywność nie przegrzeje się i nie przypali.

## **Kości i tłuszcze**

Kości przewodzą ciepło, a duża ilość tłuszczy przyciąga energię mikrofalową. W wypadku przygotowywania plastra mięsa zawierającego kość i tłuszcz, należy w związku z tym postępować ostrożnie, aby mięso nie ugotowało się nierównomiernie i nie przepiekło się nadmiernie. Żywłość o dużej zawartości tłuszczy i cukru wymaga ostrożnego dobrania czasu gotowania ze względu na możliwość nadmiernego ogrzania i przypalenia się lub nawet spowodowania pożaru w kuchence mikrofalowej w wyniku samorzutnego zapalenia.

## **Kształt żywności**

Energia mikrofalowa przenika w głąb żywności tylko do 2,5 cm. Wewnętrzne części żywności ugotują się dzięki temu, że ciepło wytworzone na powierzchni przenika w głąb. Inaczej mówiąc, tylko części zewnętrzne żywności ugotują się energią mikrofalową. Reszta żywności ugotuje się ciepłem przenikającym w głąb żywności. Z tego wynika, że najbardziej nieodpowiednim kształtem żywności przygotowywanej w kuchence mikrofalowej jest gruby prostopadłościan. W czasie, gdy jego środek ogrzeje się lekko, rogi będą przepieczone. Należy starać się, aby żywność miała kształt zaokrąglony. Żywłość o takim kształcie umożliwia najlepsze przygotowanie w kuchence mikrofalowej.

## **Rozmrażanie żywności zamrożonej**

Żywność zamrożoną można włożyć do kuchenki bezpośrednio w celu jej rozmrożenia (należy pamiętać o usunięciu wszystkich klamer metalowych z opakowania). W wypadku potrzeby, należy przykryć miejsca żywności, które rozmrażają się szybciej od pozostałych. Spowoduje to zwolnienie procesu rozmrażania lub jego przerwanie. Niektóre gatunki żywności nie wymagają całkowitego rozmrożenia przed rozpoczęciem przygotowywania. Na przykład przygotowywanie ryb jest tak szybkie, że w niektórych wypadkach lepiej jest ryby przygotować jeszcze lekko zamrożone.

## **Gotowanie zamrożonej żywności**

Jeżeli w kuchence mikrofalowej przygotowywana jest żywność zamrożona, wymaga to szczególnej ostrożności. Spowodowane jest to tym, że na większości opakowań żywności podany jest konkretny rodzaj kuchenki. Jest więc ważne wiedzieć jaką moc ma Wasza kuchenka. Jeżeli moc kuchenki jest niższa od podanej na opakowaniu, musimy zmienić czas gotowania. Czas gotowania należy **WYDŁUŻAĆ** o minutę i jeżeli jest to możliwe potrawę mieszać podczas gotowania. Następnie potrawę pozostawić odstać 3 minuty.

## **Nakluwanie**

Żywność w skorupce, skórce lub błonie popęka w kuchence mikrofalowej, jeżeli nie naklujemy ją przed rozpoczęciem gotowania. Dotyczy to również niektórych rodzajów wędlin, żółtka i białka jaj, małż, ostryg oraz całego szeregu warzyw i owoców.

## **Kontrola ugotowania**

W związku z tym, że żywność gotuje się w kuchence mikrofalowej bardzo szybko, konieczne jest częste kontrolowanie ugotowania. Niektóre gatunki żywności należy pozostawić w kuchence tak długo, aby całkowicie ugotowały się, ale większość żywności (włącznie z mięsem i drobiem) należy wyjąć z kuchenki w stanie lekko niedogotowanym i pozostawić odstać poza kuchenką. Podczas odstania temperatura wewnętrzna żywności wzrośnie od 3 °C do 8 °C.

## **Czas odstania**

Po wyjęciu potrawy z kuchenki należy pozostawić ją odstać poza kuchenką 3 - 10 minut. Potrawy w tym czasie są przeważnie przykryte, aby utrzymały temperaturę, z wyjątkiem potraw, których struktura ma być sucha (np. niektóre gatunki pieczywa i sucharów). Odstanie umożliwia dokończyć gotowanie i nadać potrawie smak i zapach.

## **IV. SPECJALNY SPOSÓB GOTOWANIA MIKROFALAMI**

### **Rozmieszczenie i odległość**

Poszczególne kawałki żywności, na przykład pieczone ziemniaki, małe kawałki pieczywa i przystawki będą ogrzane równomiernie, jeżeli będą umieszczone w kuchence mikrofalowej w takiej samej odległości od siebie, najlepiej dookoła. Żywności nie należy nigdy układać na siebie.

### **Mieszanie**

Mieszanie jest jedną z najważniejszych czynności podczas gotowania żywności. Podczas gotowania mikrofalami żywność należy mieszać w celu rozprowadzenia i szerzenia ciepła. Zawsze należy mieszkać z zewnątrz w kierunku do wewnątrz dlatego, że część zewnętrzna żywności ogrzewa się najszybciej.

### **Odwracanie**

Żywność duża i długa (pieczeń i drób w całości) musi być odwracana, aby wszystkie części ugotowały się równomiernie. Wskazane jest również odwracanie drobiu i kotletów pokrojonych na porcje.

### **Przykrycie folią**

Rogi i brzegi żywności o kształcie graniastym wskazane jest przykryć nieraz paskami folii (folią przeznaczoną dla kuchenek mikrofalowych), która nie przepuszcza mikrofal i chroni te części przed przegotowaniem. Nie używać nadmiernej ilości folii, którą zawsze należy bezpiecznie zamocować do żywności lub naczynia, aby w kuchence nie powstawało „iskrzenie”, które może uszkodzić kuchenkę mikrofalową!

### **Podniesienie**

Grubą lub gęstą żywność wskazane jest podnieść, aby mikrofale mogły przenikać również pod spodem i do wewnątrz żywności.

### **Zrumienienie**

Mięso i drób gotowane 15 minut lub dłużej zrumieni się delikatnie w swoim tłuszczu. Żywność przygotowywaną przez krótszy czas można posmarować sosem, który spowoduje jej zrumienienie i nadanie apetycznego wyglądu.

## **V. WAŻNE WSKAŻÓWKI DOTYCZĄCE ODGRZEWANIA ŻYWNOŚCI**

- Podczas odgrzewania żywność należy regularnie mieszkać. Jeżeli mieszanie nie jest możliwe, żywność należy rozłożyć inaczej.
- Podczas odgrzewania należy przestrzegać czasu odstania zalecanego w literaturze fachowej, aby energia mikrofalowa był wykorzystana maksymalnie i nie doszło do przegrzania żywności.
- Jeżeli u niektórych żywności nie wiemy, czy podczas odgrzewania nie dojdzie do straty wilgotności, żywność należy szczerelnie zapakować do folii przeznaczonej dla kuchenek mikrofalowych i folię nakłuc w kilku miejscach.

- Podczas odgrzewania ziemniaków w mundurku, chleba, pieczywa lub wilgotnej żywności należy żywność włożyć na arkusz ssącego papieru kuchennego., który pochłania wilgotność.
- Jeżeli żywność będzie odgrzewana na talerzu, należy pamiętać, aby żywność była ułożona w równomiernej warstwie.
- Czasy podane w literaturze fachowej dotyczą odgrzewania żywności o temperaturze pokojowej. Jeżeli żywność jest chłodna, czas należy wydłużyć.
- Odgrzewaną żywność należy ułożyć na talerzu tak, aby grubsze, gęstsze i bardziej tłuste części leżały po obwodzie talerza, gdzie pochłoną najwięcej energii, natomiast cienkie części ułożyć w środku talerza.

## **VI. JAK OSIĄGNĄĆ NAJLEPSZE WYNIKI W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ**

### **Kontrolować pracę urządzenia**

Tabele i wartości podane w niniejszej instrukcji były przygotowane bardzo starannie, ale Wasz sukces w przygotowywaniu pokarmów zależy oczywiście o tego, jak uwagę będziecie poświęcać przygotowywanej żywności. Przygotowaną żywność zawsze śledzimy. Kuchenka mikrofalowa wyposażona jest w oświetlenie, które automatycznie rozświeci się po uruchomieniu urządzenia. Dzięki temu można śledzić przebieg przygotowywania żywności. Tego rodzaju wskazówki w literaturze fachowej jak np. „wydłużyć”, „wymieszać” itp. uważamy za czynności, które mają być wykonywane minimalnie. Jeżeli wydaje się Wam, że potrawa przygotowana jest nierównomiernie, zróbcie to, co uważacie za najbardziej właściwe w celu usunięcia nieprawidłowości.

### **Naczynia żaroodporne**

W kuchence mikrofalowej nigdy nie używać naczyń metalowych, naczyń z metalowymi ornamentami lub z powłoką z folii. Mikrofale nie przenikają przez metal. Będą odbijać się od przedmiotów metalowych w kuchence oraz ścian kuchenki i wywołają łuk elektryczny – zjawisko podobne do wyładowań atmosferycznych, wywołujące zaniepokojenie. Większość niemetalowych naczyń żaroodpornych można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Niektóre naczynia mogą natomiast zawierać materiały, które są niewłaściwe dla gotowania mikrofalami. Jeżeli macie wątpliwość, czy konkretne naczynie jest właściwe, można to ustalić w prosty sposób.

### **Próba naczynia stosowanego do gotowania mikrofalami**

Przed użyciem kuchenki mikrofalowej sprawdzić, czy Wasze naczynia nadają się do gotowania-odgrzewania w kuchence mikrofalowej. Włożyć sprawdzane naczynie do kuchenki mikrofalowej wraz z miską szklaną napełnioną wodą i włączyć kuchenkę na jedną minutę na maksymalny poziom mocy. Jeżeli woda w misce szklanej ogrzeje się i sprawdzane naczynie pozostanie po dotknięciu chłodne, oznacza to, że naczynie to nadaje się do gotowania w kuchence mikrofalowej. Jeżeli sprawdzane naczynie będzie gorące (**Uwaga na poparzenie palców!**), oznacza to, że naczynie pochłaniało mikrofale i nie jest bezpieczne do gotowania w kuchence mikrofalowej.

### **WAŻNE:**

Ten test i następujące instrukcje odnoszą się do naczyń stosowanych przy gotowaniu mikrofalowym! Podczas gotowania kombinowanego chodzi o kombinację gotowania mikrofalowego i grillowania. W tym przypadku, aby możliwe było pochłanianie naczynia w niezbędne jest spełnienie dwóch kryteriów przy wyborze odpowiedniego naczynia, tzn., że użyte naczynia muszą spełniać kryteria gotowania w kuchence mikrofalowej, a także muszą być odporne na wysokie temperatury przy grillowaniu (np. naczynia szklane i porcelanowe do pieczenia).

## MATERIAŁY, KTÓRE SĄ DOPUSZCZALNE DO ŻYCIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

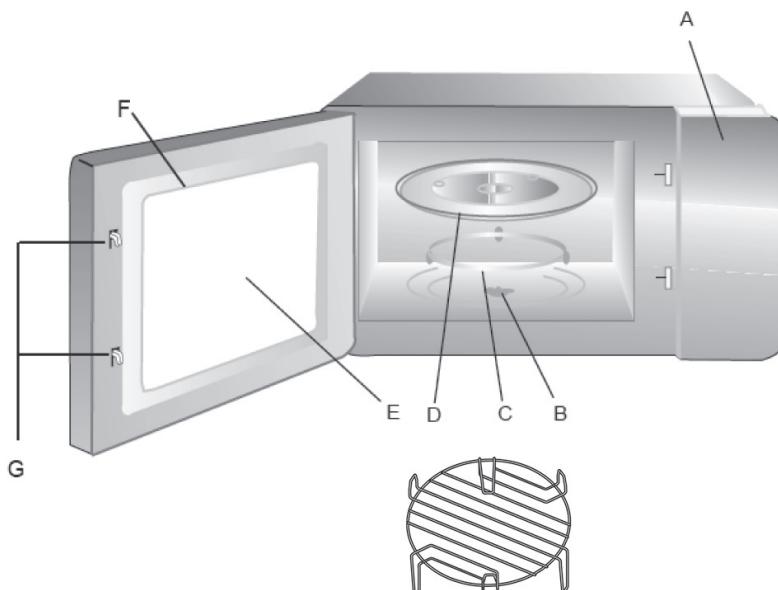
Naczynie kuchenne	Uwagi
<b>Folia aluminiowa</b>	Może być stosowana w małych ilościach na przykrycie. Małe gładkie kawałki mogą być stosowane do przykrycia cienkich części mięsa lub drobiu w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni, mogą wystąpić iskrzenia. Folia powinna być w odległości co najmniej 2,5 cm od ściany kuchenki.
Naczynie żaroodporne	Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Spód naczynia żaroodpornego nie powinien wystawać poza talerz obrotowy więcej niż 5 mm. Nieprawidłowe użytkowanie spowoduje zniszczenie talerza obrotowego.
<b>Naczynia stołowe</b>	Wyłącznie naczynia Microwave-safe (bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych). Proszę kierować się wg instrukcji producenta naczyń stołowych. Nie wolno stosować pęknięte lub ubite naczynia.
<b>Garnki szklane</b>	Wyłącznie naczynia Microwave-safe (bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych). Proszę kierować się wg instrukcji producenta naczyń stołowych. Nie wolno stosować pęknięte lub ubite naczynia.
<b>Naczynia szklane</b>	Wyłącznie naczynia szklane termoodporne. Należy upewnić się, że nie posiadają żelazne części. Nie wolno stosować pęknięte lub ubite naczynia.
<b>Torebki do pieczenia</b>	Proszę kierować się instrukcjami producenta. Nie zamykać sznurkiem drucianym. Proszę je poprzeklądać, aby para mogła się ulatniać.
<b>Papierowe talerzyki i kubki</b>	Stosować tylko do krótkiego gotowania/podgrzewania. Podczas gotowania nie wolno pozostawić kuchenkę bez nadzoru.
<b>Papierowe ręczniczki</b>	Stosować do przykrycia pokarmu w celu podgrzewania i wchłaniania tłuszczu. Bez nadzoru stosować wyłącznie do krótkookresowego gotowania.
<b>Papier pergaminowy</b>	Stosować do zapobieżenia rozpryskiwania potrawy lub jako opakowanie do naparzania żywności.
<b>Tworzywa sztuczne</b>	Wyłącznie tworzywo sztuczne Microwave-safe (bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych). Proszę kierować się instrukcjami producenta. Tworzywo sztuczne powinno być oznakowane „Microwave-safe” (bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych). Niektóre rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu, gdy pokarm będzie ciepły. „Torebki do mrożonek” i hermetycznie zamknięte torebki powinny być poprzekludane lub wentylowane zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu.
<b>Plastikowe opakowania</b>	Wyłącznie Microwave-safe (bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych). Stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności. Uważać, aby opakowanie plastikowe nie dotykało się pokarmu.
<b>Termometry</b>	Wyłącznie Microwave-safe (bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych). (Termometry przeznaczone do określenia temperatury mięsa i słodyczy).
<b>Papier woskowy</b>	Stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności lub zapobieżenia rozpryskiwania potrawy.

## MAERIAŁY, KTÓRYCH UŻYCIE W KUCHENCIE JEST NIEDOPUSZCZALNE

Naczynie kuchenne	Uwagi
<b>Taca aluminiowa</b>	Może dojść do iskrzenia i wyładowań elektrycznych. Pokarm przemieścić do naczynia Microwave-safe (bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych).
<b>Pudełko z uchwytem metalowym</b>	Może dojść do iskrzenia i wyładowań elektrycznych. Pokarm przemieścić do naczynia Microwave-safe (bezpieczne do stosowania w kuchenkach mikrofalowych).
<b>Naczynia kuchenne metalowe lub z częściami metalowymi</b>	Żelazo zabrania dostępu energii mikrofalowej do pokarmu. Metal może spowodować palenie się łuku elektrycznego.

Naczynie kuchenne	Uwagi
Sznureczki druciane	Mogą spowodować iskrzenie i wyładowanie elektryczne oraz pożar w kuchence mikrofalowej.
Woreczki papierowe	Mogą spowodować pożar w kuchence mikrofalowej.
Pianka plastikowa	Plastikowa pianka może się roztopić lub skazić płyn wewnętrz, jeżeli jest wystawiona na działanie zbyt wysokiej temperatury.
Drewno	Stosując drewno w kuchence mikrofalowej powodujemy jego wysychanie i może się rozszczepić lub pęknąć.

## VII. OPIS ELEMENTÓW



### Podstawa grillowa

(Podstawa może być używana tylko z funkcją grilla (lub pieczenie konwekcyjne). Przed użyciem powinna zostać umieszczona na talerzu obrotowym).

Wyjąć z opakowań kuchenkę i wszystkie akcesoria. W skład zestawu wchodzą:

Talerz obrotowy szklany 1  
Pierścień obrotowy 1  
Instrukcja obsługi 1  
Akcesoria grilla 1

A Panel sterowania

B Trzpień obrotowy

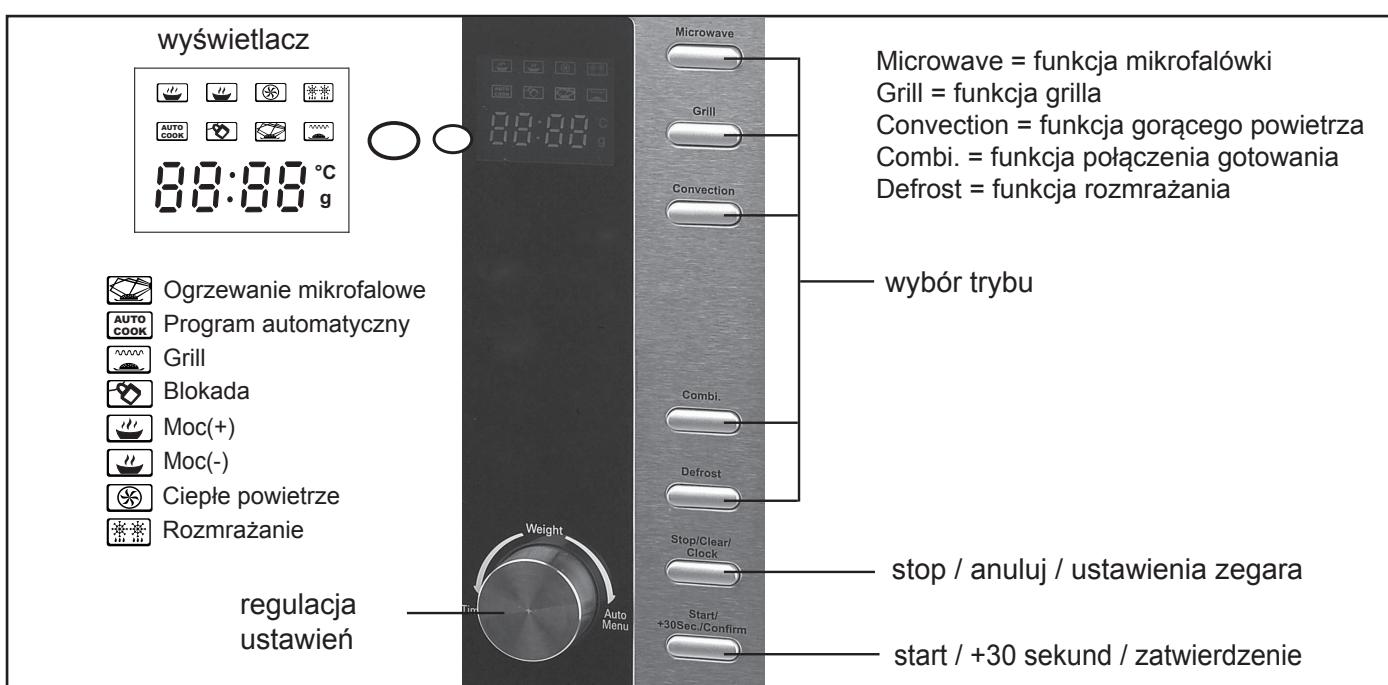
C Pierścień obrotowy

D Talerz obrotowy

E Szyba

F Drzwiczki

G System bezpieczeństwa. Wyłącza pracę urządzenia, gdy zostanie ono otwarte w trakcie gotowania.



## VIII. INSTALACJA TALERZA



- a) Otworzyć drzwiczki i umieścić wózek w prowadnicach na dnie talerza. Ułożyć talerz szklany tak, aby środek talerza był osadzony na wale na dnie kuchenki mikrofalowej.
- b) Talerz nigdy nie wolno obracać do góry nogami. Talerz szklany nie może być ograniczany w ruchu.
- c) Podczas gotowania musi być użyty talerz szklany wraz z wózkiem talerza.
- d) Wszystkie pokarmy i naczynia z pokarmem przeznaczone do gotowania, muszą być umieszczone na szklanym talerzu.
- e) Jeżeli szklana taca lub wózek talerza pęknie bądź rozbije się, proszę zwrócić się do najbliższego autoryzowanego przedstawiciela handlowego.

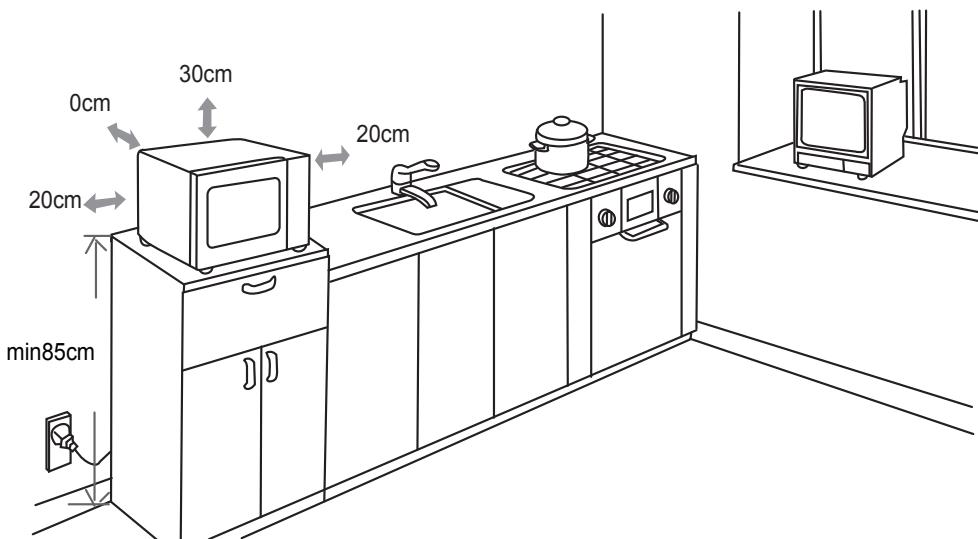
## IX. INSTRUKCJA UŻYĆI

### Instalacja

Kuchenkę mikrofalową wyjąć z pudła i rozpakować. Wyjąć materiał opakunkowy z wnętrza kuchenki mikrofalowej. Proszę wizualnie sprawdzić, czy kuchenka mikrofalowa gdzieś nie jest wgnieciona lub czy nie ma uszkodzone drzwiczki. Kuchenkę nie wolno instalować, jeżeli jest uszkodzona.

**Obudowa:** Całą folię ochronną usunąć z powierzchni obudowy kuchenki mikrofalowej. Nie usuwać jasno brązowej ochrony Mica, która jest przymocowana do otworu kuchenki w celu ochrony magnetronu.

- 1) Minimalna wysokość montażu urządzenia wynosi 85 cm.
- 2) Tylna powierzchnia urządzenia powinna zostać umieszczona przy ścianie.
- 3) Proszę wybrać poziomą powierzchnię, gdzie jest wystarczająco dużo miejsca dla doprowadzenia i odprowadzenia powietrza.
- 4) Minimalna odległość między kuchenką a sąsiadującymi ścianami wynosi 20 cm.



- 5) - Nad kuchenką musi być co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
  - Nóżki, znajdujące się ze spodu kuchenki, nie wolno usuwać.
  - Zablokowanie doprowadzenia i odprowadzenia powietrza może skutkować uszkodzeniem kuchenki.
  - Kuchenkę należy umieścić jak najdalej od odbiorników radiowych i telewizyjnych.
- 6) Odbiór sygnału radiowego i telewizyjnego może być zakłócony w trakcie eksploatacji mikrofalówki.

**UWAGA:** Kuchenkę nie wolno instalować na górnego panelu płyty kuchennej ani na inne urządzenie emitujące ciepło. Jeżeli kuchenka jest zainstalowana w pobliżu lub bezpośrednio na źródle ciepła, może dojść do jej uszkodzenia i nie podlega to gwarancji.

## X. STEROWANIE

W kuchence zainstalowano nowoczesny system elektronicznego sterowania, który pozwala na dokładne ustawianie parametrów najlepiej odpowiadającym potrzebom gotowania.

### UWAGA:

- 1) **Kuchenka mikrofalowa, grillowanie, rozgrzewanie, konwekcja lub funkcje łączone** - Po naciśnięciu funkcji „Stop/Clear/Clock“ w trakcie pracy urządzenia mikrofalówka przerwie pracę. Po przytrzymaniu przycisku „Stop/Clear/Clock“ w trakcie pracy urządzenia mikrofalówka przerwie pracę. Po przytrzymaniu przycisku „Start/+30Sec./Confirm“ przez 5 minut urządzenie wróci do stanu oczekiwania.
- 2) **Kuchenka mikrofalowa, grillowanie, rozgrzewanie, konwekcja lub funkcje łączone** - Każde naciśnięcie przycisku „Start/+30Sec./Confirm“, może zwiększyć czas gotowania o 30 sekund. Pięciokrotne brzęczenie budzika oznacza zakończenie procesu gotowania. Po zakończeniu pracy, urządzenie przejdzie w stan oczekiwania.

## 1. USTAWIENIA ZEGARA

Po podłączeniu kuchenki do źródła zasilania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0:00“ i jednokrotnie rozlegnie się sygnał brzęczyka. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

- 1) Po naciśnięciu przycisku „Stop/Clear/Clock“ na wyświetlaczu pojawi się komunikat „00“.
- 2) Przekręcając „“ ustawić wymaganą wartość zegara, wprowadzony czas powinien być w granicach od 0 do 23 (format 24godzinowy).
- 3) Nacisnąć „Start/+30Sec./Confirm“ zaczynając migać cyfry minut.
- 4) Obracać „“ by ustawić żądaną minutę, godzinę – wielkość powinna znaleźć się w przedziale 0-59.
- 5) Nacisnąć „Start/+30Sec./Confirm“ by zakończyć ustawienia, będzie migać symbol „::“.

### UWAGA:

- 1) Jeśli zegar nie zostanie ustawiony, nie będzie działał podczas pracy kuchenki
- 2) Jeśli podczas ustawiania zegara zostanie naciśnięty przycisk „Stop/Clear/Clock“, kuchenka automatycznie wróci do stanu poprzedniego.
- 3) Aby ponownie ustawić zegar należy powtórzyć proces ustawienia zegara od początku.

## 2. GOTOWANIE MIKROFALOWE

Wybierz poziom mocy mikrofalówki oraz ustaw czas gotowania. Do wyboru jest 5 poziomów mocy. Użyj opcji „kuchenka mikrofalowa“ aby wybrać moc.

- 1) Po wybraniu „Microwave“, na wyświetlaczu pojawi się opcja „P100“ ikonka , zostanie podświetlona. Po wciśnięciu „Stop/Clear/Clock“ urządzenie powróci do stanu oczekiwania.
- 2) Naciśnij „“ aby wprowadzić czas gotowania. Maksymalny czas jaki można wybrać, to 95 minut. Po wciśnięciu „Stop/Clear/Clock“ będzie można wrócić do poprzedniego stanu.

- 3) Naciśnij „**Start/+30Sec./Confirm**„ aby zacząć gotować, ikonka „“ zostanie podświetlona. Ikonka „“, oraz „/ “ zacznie migać. Jeśli wciśniesz „**Stop/Clear/Clock**“, mikrofalówka przestanie pracować. Wciśnięcie „**Microwave**“ spowoduje, że urządzenie po 3 minutach przejdzie w stan oczekiwania.

Liczba naciśnień przycisku „Microwave”	1	2	3	4	5
Moc mikrofal	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %
Komunikat na wyświetlaczu	P100	P80	P50	P30	P10
	 	 	 	 	 

**UWAGA:** dokładność ustawień czasu zależy od wybranej długości gotowania i wygląda jak poniżej:

0---1 min	:	5 sekund
1---5 min	:	10 sekund
5---10 min	:	30 sekund
10---30 min	:	1 minuta
30---95 min	:	5 minut

### 3. KORZYSTANIE Z GRILLA

- 1) Aby wybrać moc grilla wciśnij opcję „**Grill**“.. „G-1“, „C-1“ i „C-2“ zostaną wyświetlone po kolej. W tym momencie ikonka „“, lub „“, „“, zostanie podświetlona.
- 2) Wciśnij „“, aby wprowadzić czas gotowania. Maksymalny czas jaki można wybrać, to 95 minut.
- 3) Wciśnij „**Start/+30Sec./Confirm**“ aby zacząć gotować. „“, lub „“, „“, zostaną podświetlone. Rozpocznie się odliczanie czasu. Po wciśnięciu „**Stop/Clear/Clock**“ urządzenie się wyłączy. Po ponownym wciśnięciu opcji „**Grill**“ istnieje możliwość sprawdzenia stanu mocy (wyświetli się przez 3 sekundy), a następnie rozpocznie się odliczanie zegara.

Wyświetla się	Moc mikrofal	Moc grilla
G-1	0 %	100 %
C-1	55 %	45 %
C-2	36 %	64 %

**UWAGA:** Po upływie połowy zadanego czasu rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy. Jest to normalna sytuacja.

Dla lepszego wyniku gotowania zaleca się zawieszenie grillowania przez naciśnięcie „**Stop/Clear/Clock**“. W celu kontynuowania gotowania umieść jedzenie w mikrofalówce, zamknij drzwi i wciśnij przycisk. Jeśli po sygnale dźwiękowym nie zostanie przeprowadzona żadna operacja, grillowanie będzie kontynuowane.

### 4. ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

- 1) Nacisnąć jednokrotnie przycisk „**Defrost**“ na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**dEF1**“.  
„“, oraz „“, zostaną podświetlone.
- 2) Obracać pokrętło „“ by ustawić masę produktu pomiędzy 100 a 2000 g
- 3) Wciśnij „**Start/+30Sec./Confirm**“, aby zacząć funkcję rozmrażania. Ikonka „“, i „

50 / 92

- 4) W połowie trybu rozmrażania, kuchenka wyda dwa sygnały, które informują o tym aby wyciągnąć jedzenie z kuchenki. Jeżeli żadne działania nie zostaną podjęte urządzenie będzie kontynuować pracę. Zbyt długi proces rozmrażania może nie przynieść oczekiwanej efektu.

## 5. ROZMRAŻANIE Z USTAWIENIEM CZASU

- 1) Nacisnąć dwukrotnie przycisk „Defrost“ na wyświetlaczu pojawi się komunikat „dEF2“., oraz, zostaną podświetlone.
- 2) Obracać pokrętło „, oraz- 4) Wskaźnik mocy rozmrażania P30.

## 6. AUTO MENU

- 1) Gdy urządzenie jest w stanie oczekiwania, obróć „

### UWAGA:

- 1) Przy procesie gotowania automatycznego należy posługiwać się tabelą ustawień gotowania automatycznego.
- 2) Menu pieczenia ciast oznacza że pieczenie odbywa się z użyciem konwekcji z funkcją rozgrzewania do 160 stopni. Kuchenkę należy najpierw rozgrzać przed wykonywaniem operacji auto menu. Kiedy piekarnik osiągnie temperaturę, wyda sygnał dźwiękowy, by przypomnieć o rozpoczęciu pieczenia.
- 3) Korzystając z funkcji pieczenia (np.: kurczaka), po upływie 2/3 ustawionego czasu gotowania urządzenie wyda dźwięk dwukrotnie. Dźwięk sygnalizuje aby wyjąć jedzenie. W sytuacji braku reakcji urządzenie będzie kontynuować swoją pracę.
- 4) Korzystając z funkcji grillowania (np.: chleba, który waży 50 g lub 100 g) przy ustawieniu 100 % mocy zaleca się użycie podstawki grillowej (szerokość nóżek 95 mm). Jeżeli chcemy aby jedzenie (np.: kurczak) zostało upieczone należy użyć podstawki grillowej na szerokość nóżek 50 mm.

## 7. PIECZENIE KONWEKCYJNE

Podczas gotowania w gorącym powietrzu można kuchenkę wykorzystać jako klasyczny piekarnik. Ogrzewanie mikrofalami nie jest włączone.

### A) z rozgrzaniem piekarnika

- 1) Wciśnij „Convection“ aby wybrać temperaturę grzania.
- 2) Ikonka, i „°C“, zostanie podświetlona. Nastąpi odliczanie cyku: „100“, „110“...., „180“ i „190“.
- 3) Wciśnij „Start/+30Sec./Confirm“, aby rozpocząć rozgrzewanie urządzenia. Dwukrotnie wydany dźwięk będzie sygnalizować wzrost temperatury oraz sugerować umieszczenie jedzenia w urządzeniu. Aktualna temperatura zostanie wyświetlona. Aby rozpocząć funkcję grzania otwórz drzwiczki i włożyć jedzenie. Jeżeli w ciągu 5 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie wyda dźwięk pięć razy, a następnie wróci do cyku podgrzewania.

- 4) Obróć „”, aby wprowadzić czas pracy. Maksymalny czas jaki można ustawić, to 95 minut.
- 5) Wciśnij „Start/+30Sec./Confirm” aby rozpocząć pracę. Ikonka “”, zostanie podświetlona. Zegar rozpocznie odliczanie. Jeśli wciśniesz „Stop/Clear/Clock”, urządzenie przestanie działać. Po wciśnięciu „Convection“, przez 3 sekundy wyświetli się poziom temperatury, a następnie rozpocznie się odliczanie czasu jaki pozostał do zakończenia grzania.

#### **B) bez rozgrzewania piekarnika**

- 1) Wciśnij „Convection“ aby wybrać temperaturę grzania.
- 2) „”, i „°C”, zostanie podświetlone. Nastąpi odliczanie cyklu: „100“, „110“....„180“ i „190“.
- 3) Aby ustawić czas grzania przekrój „”. Maksymalny czas jaki można ustawić, to 95 minut.
- 4) Wciśnij „Start/+30Sec./Confirm” aby rozpocząć pracę. Ikonka “”, zostanie podświetlona. Zegar rozpocznie odliczanie. Jeżeli wciśniesz „Stop/Clear/Clock”, urządzenie przestanie działać. Po wciśnięciu „Convection“, przez 3 sekundy wyświetli się poziom temperatury, a następnie rozpocznie się odliczanie czasu jaki pozostał do zakończenia grzania.

#### **Uwaga:**

W celu lepszego efektu grzania umieść jedzenie na podstawce grillowej (dzięki temu gorące powietrze będzie swobodnie przepływać wokół produktu).

## **8. GOTOWANIE KOMBINOWANE**

#### **A) z rozgrzaniem piekarnika**

- 1) Wciśnij „Combi.“ aby wybrać temperaturę. Ikonka „“, „”, oraz „°C”, zostanie podświetlona. Nastąpi odliczanie cyklu: „100“, „110“, ... „180“ and „190“. Po wciśnięciu „Stop/Clear/Clock“ urządzenie przejdzie w stan oczekiwania.
- 2) Wciśnij „Start/+30Sec./Confirm“, aby rozpocząć podgrzewanie. Kiedy temperatura odpowiednio wzrośnie urządzenie wyda dźwięk dwukrotnie. Sygnał dźwiękowy oznacza, że jedzenie może zostać umieszczone w środku mikrofalówki. Aktualna temperatura urządzenia zostanie wyświetlona. Jeżeli po upływie 5 minut drzwi mikrofalówki nie zostaną otworzone, urządzenie przejdzie w stan oczekiwania.
- 3) Aby wybrać czas przekrój „”. Maksymalny czas jaki można ustawić to 95 minut.
- 4) Wciśnij „Start/+30Sec./Confirm“, aby rozpocząć pracę urządzenia. Ikonka „“, oraz „”, zostanie podświetlona. Rozpocznie się odliczanie czasu pracy urządzenia.
- 5) Wciśnij „Combi.“ w celu sprawdzenia temperatury (aktualna temperatura grzania wyświetli się przez 3 sekundy).

#### **B) bez rozgrzewania piekarnika**

- 1) Wciśnij „Combi.“ aby wybrać temperaturę. Ikonka „“, „”, oraz „°C”, zostanie podświetlona. Nastąpi odliczanie cyklu: „100“, „110“, ... „180“ i „190“. Aby urządzenie przeszło w stan oczekiwania wciśnij przycisk „Stop/Clear/Clock“.
- 2) Aby wybrać czas przekrój „”. Maksymalny czas jaki można ustawić, to 95 minut.
- 3) Wciśnij „Start/+30Sec./Confirm“, aby rozpocząć grzanie. Ikonka „“, oraz „”, zostanie podświetlona. Rozpocznie się odliczanie czasu pracy urządzenia.
- 4) Wciśnij „Combi.“ w celu sprawdzenia temperatury (aktualna temperatura urządzenia wyświetli się przez 3 sekundy).

## **9. GOTOWANIE BŁYSKAWICZNE**

W trybie czuwania naciśnąć przycisk „Start/+30Sec./Confirm“ by rozpoczęć gotowanie na pełnej mocy przez 30 sekund. Każde naciśnięcie przycisku powoduje dodanie 30 sekund do ustawionego w ten sposób czasu, maksymalny czas wynosi 95 minut.

## 10. BLOKADA ZABEZPIECZAJĄCA PRZED DZIEĆMI

**Blokada:** w stanie oczekiwania wciśnij „Stop/Clear/Clock“ oraz „Start/+30Sec./Confirm.“

Potwierdź wciskając ikonkę „“. Długi sygnał oznaczać będzie wejście w stan blokady przed dziećmi. Na wyświetlaczu pojawi się „0:00“, lub aktualny czas.

**Zdjęcie blokady:** aby anulować blokadę naciśnij przycisk „Stop/Clear/Clock“ oraz „Start/+30Sec./Confirm“, w tym samym czasie. Długi sygnał oznaczać będzie zdjęcie blokady.

## 11. SZCZEGÓŁOWA SPECYFIKACJA

- 1) Maksymalny czas gotowania opcji „Microwave“, „Grill“, „Defrost“, „Convection“ oraz „Combine“ wynosi 95 minut.
- 2) Po otwarciu drzwi urządzenia zapali się dioda. Kiedy drzwi mikrofalówki otwarte są dłużej niż 10 minut urządzenie przechodzi w stan oczekiwania.
- 3) Kiedy urządzenie przejdzie w stan oczekiwania, ustawienia nie ulegną zmianie.  
W trybie oczekiwania przycisk „Start/+30Sec./Confirm“ nie będzie działać.
- 4) Po zamknięciu drzwi dioda zostanie wyłączona. Ustawienia można zmienić wciskając przycisk „Start/+30Sec./Confirm“.

Tabele ustawień gotowania automatycznego

Menu	Wyświetlacz	Masa (g)	Moc
A1 Podgrzewanie		200	100 % (mikrofale)
		300	100 % (mikrofale)
		400	100 % (mikrofale)
		500	100 % (mikrofale)
A2 Ziemniaki		230	100 % (mikrofale)
		460	100 % (mikrofale)
		690	100 % (mikrofale)
A3 Warzywa		200	100 % (mikrofale)
		300	100 % (mikrofale)
		400	100 % (mikrofale)
		500	100 % (mikrofale)
A4 Makaron		50	80 % (mikrofale)
		100	80 % (mikrofale)
		150	80 % (mikrofale)
A5 Mięso		200	100 % (mikrofale)
		300	100 % (mikrofale)
		400	100 % (mikrofale)
		500	100 % (mikrofale)
A6 Ryba		200	80 % (mikrofale)
		300	80 % (mikrofale)
		400	80 % (mikrofale)
		500	80 % (mikrofale)
A7 Pizza		300	100 % (mikrofale) / 100 % (grill)
		400	100 % (mikrofale) / 100 % (grill)
A8 Chleb		50	100 % (grill)
		100	100 % (grill)
A9 Pieczony kurczak		750	C-2
		1000	C-2
		1250	C-2
A10 Pieczenie		475	Rozgrzej do 160 stopni

## XI. CZYSZCZENIE

**Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchenkę odłączyć od sieci elektrycznej!** Powierzchnie wewnętrzne kuchenki mikrofalowej utrzymywać czyste i suche, aby nie osadzały się zanieczyszczenia z tłuszczu oraz cząsteczki żywności. Urządzenie czyścić tylko i wyłącznie środkami do tego przeznaczonymi. Nie używać wysokociśnieniowych lub parowych środków czyszczących! Upewnij się, że podczas czyszczenia woda nie dostała się do wewnątrz urządzenia! Ogólnie obowiązuje zasada, że kuchenkę mikrofalową należy czyścić po każdym użyciu.

### Ściany wewnętrzne

Wilgotną szmatką usunąć wszystkie resztki potraw między drzwiczками i kuchenką mikrofalową. Miejsce to musi być czyszczone bardzo dokładnie, aby drzwiczki mogły dobrze zamykać się. Szmatką ze środkiem do mycia usunąć wszystkie tłuste plamy, następnie wytrzeć i osuszyć ściany. Nie stosować szorstkich i żrących środków do mycia, mogą uszkodzić lakierowaną powierzchnię kuchenki mikrofalowej.

**UWAGA: Nigdy nie należy nalewać wody do kuchenki mikrofalowej!**

### Drzwiczki

Drzwiczki oraz uszczelnienie drzwiczek muszą być czyste. Należy je myć tylko ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia i po umyciu osuszyć. Nie stosować żrących środków do mycia, np. proszków do prania oraz stalowych lub plastycznych łyatek. Części metalowe utrzymujemy w stanie czystym najlepiej tak, że często je wycieramy wilgotną szmatką.

### Części zewnętrzne

Obudowę zewnętrzną z polakierowanego metalu czyścimy wilgotną szmatką i ciepłą wodą, następnie osuszymy miękką szmatką. Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych. W wypadku zanieczyszczenia przewodu przyłączeniowego należy go wytrzeć wilgotną szmatką. Zawsze należy sprawdzić, czy powierzchnia uszczelnienia drzwiczek jest szczelna.

### Talerz obrotowy

Talerz szklany umyć w czystej wodzie po każdym użyciu. Krążek obrotowy wyjąć przynajmniej raz w tygodniu i wyczyścić w gorącej wodzie z dodatkiem środków do mycia. Następnie należy utrzymywać w stanie czystym powierzchnie prowadnicowe, aby tłuszcz nie utrudniał obracanie się kółek, w przeciwnym wypadku może zwiększyć się hałaśliwość kuchenki mikrofalowej.

## XII. USUWANIE PROBLEMÓW

Normálne	
Kuchenka mikrofalowa zakłóca odbiór sygnału telewizyjnego.	Odbiór sygnału radiowego i telewizyjnego może być zakłócanym w trakcie eksploatacji mikrofalówki. Zakłócenia są podobne do tych, które są na skutek działania sprzętu takiego jak mikser, odkurzacz lub suszarka do włosów. To zjawisko jest normalne.
Słabe światło kuchenki.	W trakcie gotowania mikrofalowego o niskiej mocy światło może się zmniejszyć. To zjawisko jest normalne.
Kondensacja pary na drzwiach, gorące powietrze wydobywa się z otworów wentylacyjnych.	Podczas gotowania para może wydobywać się z pokarmu. Przeważna część jest odprowadzana przez otwory wentylacyjne. Część pary może kondensować się w chłodniejszym miejscu takim jak np. drzwiczki kuchenki. To zjawisko jest normalne.
Kuchenka mikrofalowa była przypadkowołączona bez jedzenia w środku.	Nie wolno włączać pustą (bez obciążenia) kuchenkę mikrofalową. Może spowodować uszkodzenie kuchenki. Uruchamianie urządzenia bez jedzenia wewnątrz jest bardzo niebezpieczne.

Problem	Możliwa przyczyna	Naprawa
Kuchenka nie działa.	(1) Przewód zasilający nie jest dobrze podłączony.	Odłączyć go. Po upływie 10 sek. ponownie włączyć.
	(2) Spalony bezpiecznik lub wyłączyl się wyłącznik prądu.	Zastąpić bezpiecznik lub włączyć wyłącznik prądu.
	(3) Problemy z gniazdkiem.	Gniazdo zweryfikuj włączając inne urządzenia elektryczne.
Rúra nehreje.	(4) Drzwiczki nie są dokładnie zamknięte.	Dokładnie zamknąć drzwiczki.
Sklenený tanier vydáva pri prevádzke rúry hluk.	(5) Brudne wałki łożysk na dole kuchenki.	Patrz rozdział „Czyszczenie“ dot. oczyszczania brudnych części.

### XIII. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Kuchenka mikrofalowa 3 w 1
  - Pojemność 23 l
  - Rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie, grillowanie i kombinacja kuchenki mikrofalowej + grill
  - Możliwość ogrzewania przez konwekcję (100-190 °C)
  - Funkcja rozmrażania wg wagi produktu/czasowa
  - 10 automatycznych programów
  - Cyfrowy wyświetlacz + zegar
  - Zabezpieczenie przed dziećmi
  - Automatyczne wyłączenie przy otwieraniu drzwi
  - Oświetlenie wewnętrzne
  - Biper
- Szkłany talerz obrotowy ø 270 mm
  - Timer do 95 min
  - Otwieranie drzwi za pomocą uchwytu
  - Wnętrze: 31,5 x 34 x 20 cm
  - Akcesoria: Ruszt grilla
  - Poziom hałasu 60 dB(A) re 1pW
  - Moc max 1300 W
  - Moc mikrofal 800 W
  - Moc grilla 1200 W
  - Moc (konwekcja): 1200 W
  - Długość kabla 1 m

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 1,00 W.

**Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.**

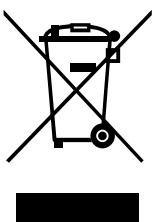


OSTRZEŻENIE: ABY UNIKNAĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIĄZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCA SAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.

#### Informacje o ochronie środowiska naturalnego

Wykonaliśmy to najlepsze, aby obniżyć ilość opakowań i stwierdziliśmy ich łatwe rozdzielenie na 3 materiały: tekstura, masa papierowa i rozcięgnięty polietylen. Urządzenie to zawiera materiały, które mogą być po demontażu utylizowane wyspecjalizowaną spółką. Prosimy, aby Państwo dotrzymywali miejscowe przepisy dotyczące obchodzenia się z papierami pakowymi, wyładowanymi bateriami i starymi urządzeniami.

## Likwidacja zużyciego sprzętu elektrycznego / elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi. Kiedy urządzenie lub bateria / akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja. Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów. Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą Państwo zapobiec możliwym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami. Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.



**OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA**

### **PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

**DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS OVEN WITH:**

- A) OBJECT CAUGHT IN DOOR**
- B) DOOR THAT DOES NOT CLOSE PROPERLY**
- C) DAMAGED DOOR, HINGE, LATCH, OR SEALING SURFACE**

**Środki ostrożności pozwalające uniknąć narażenie na nadmierne działanie energii mikrofalowej  
Nepokoušejte se pracovat s touto troubou, pokud:**

- a) Bez względu na okoliczności nie wolno próbować włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami.**
- b) Nie wolno wkładać żadnych przedmiotów między drzwi kuchni a ścianę przednią, nie dopuszczać do gromadzenia się resztek żywności (brudu) lub środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.**
- c) Nie włączać kuchenki mikrofalowej, gdy drzwiczki kuchenki są uszkodzone do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzacją producenta kuchni mikrofalowych.**

**FOR MICROWAVE OVEN ONLY - Tylko do mikrofalówek**

Dear customer, thank you for purchasing our product. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep these instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

## I. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Before the first use, read the instructions for use carefully, look at the picture and store the instructions for use for the future. Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power cord plug has to be connected to the properly connected and grounded socket according to the national standard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell to water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- Min. height of space needed above the top surface of the oven is 300 mm.
- Use only kitchenware, which is suitable for use in microwave ovens.
- When food is heated in kitchenware of plastics or paper, check the oven from time to time to prevent combustion.
- The microwave oven is intended for heating up food and beverages. Drying of food or clothes and warming of heating blankets, house shoes, sponges, damp textile and similar objects may lead to danger of injury, combustion or fire.
- If there is smoke, turn off the appliance or pull out the fork from the socket and leave the door open to prevent the spreading of potential fire.
- Microwave heating of beverages may cause delayed boil, which needs to be kept in mind when holding the cup.
- The content of baby bottles and baby food must be stirred or shaken and the temperature must be checked before consumption to prevent burning.

- Eggs in shells and whole hard-boiled eggs must not be heated in microwave ovens, because they can explode even after the microwave heating is finished.
- The oven should be cleaned thoroughly and potential remains of food removed.
- Not keeping the oven clean might lead to damaging its surface, which could negatively impact the lifetime of the appliance and result in a dangerous situation.
- Liquids and other foods may not be heated in closed containers – they are apt to explode.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- **Do not leave the appliance in operation unattended!**
- **There is a microwave emitter (magnetron) and a source of high voltage under the cover of the MW. There are no user-adjustable parts in the appliance. It is strictly forbidden to remove the outer covers of the MW oven!**
- Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
- Do not attempt to put the appliance in operation when the door is opened.
- Do not put the turning plate in water right after cooking. It could break or become damaged as a result of a sudden cool-down.
- **NOTICE: Some parts of this product may become very hot and cause burns. Take special care when children or handicapped persons are present.**
- **WARNING:** It is very important that the door closes properly and is not damaged (bent). Further, hinges and locks (broken or loose), sealing and sealing areas of the door must not be damaged. In case of damage, these parts must be repaired by a qualified service technician.
- **WARNING:** Do not attempt to adjust, set or repair the door, control panel, safety locks or other parts of the MW oven. Repairs must be carried out by a qualified service technician only.
- **WARNING:** Do not put any objects between the front surface and door, prevent setting of dirt or residues of cleaning agents on the sealing areas.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- Install and locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
- The microwave oven is intended as a stand-alone appliance, it must not be placed in a cupboard.
- If the appliance was stored at lower temperatures, acclimatize it first, by which you remove stiffness and mechanical resistance of the plastic parts will be kept.
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- **It is not intended for outdoors use.**
- The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion (**spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored**).
- Do not place the MW oven in proximity of TV's, radios and antennas because of a potential bad effect of the electromagnetic field of the MW oven on the operation of this appliance. Do not use this MW outside, out of your household!
- Use the MW oven only in its working position in places where there is no danger of it toppling and in sufficient distance from flammable objects (e.g. **curtains, drapes, wood** etc.), heat sources (e.g. **fireplace, stove, el./gas cooker, radiators** etc.) and wet surfaces (e.g. **sinks, basins** etc.). Increased temperature and moisture could damage the components of the MW oven.
- Do not turn the MW on if it is empty (without any food inside). If you are not using the MW oven, we recommend putting a glass with water inside. If the oven should be turned on by accident, the water will safely absorb the microwave energy.

- Do not place any objects on the appliance.
- Never cover the appliance; thus you will prevent the risk of interior fire.
- Do not use newspaper instead of paper towels when cooking, these paper towels must be recommended for the given meal in the cookbook.
- Do not use wooden dishes for long heating. They could heat up and carbonize.
- Do not use metal or non-metal dishes with golden or silver decorations. Always remove metal wire clips. Metal objects in MW may cause occurrence of electric arc which will damage the MW.
- Do not use products from recycled paper, because they may run colours and may contain impurities which may cause sparkles or fire during cooking.
- Remove all plastic packaging before cooking and defrosting. Beware, however, that in some cases the meal should remain covered with plastic foil – see information on bought foods (e.g. food with lower thickness or liquid or pulpy foods).
- Do not heat drinks with high contents of alcohol or big amounts of oil (both could catch on fire)!**
- If you are heating liquid in the MW, it could heat over the boiling point without any visible signs of bubbles. After removing the dish a heat shock may cause sudden overflow and burst of boiling liquid. You can prevent this by putting a spoon made of special plastic for use in high temperatures or a glass stick in the dish with liquid before putting into the oven.
- Do not use grill accessories during microwave cooking! It is metal! Is only for cooking with grill or convection (without any microwaves)!**
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
- Small quantities of food requires shorter time for cooking or heating. When using regular times they may overheat or burn.
- Do not use the MW for frying or preserving.
- Do not plug the fork of the supply cord into the power outlet and do not unplug the cord with wet hands or by pulling by the supply cord!**
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- CAUTION** – Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- WARNING: There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect use of the device (e.g. **devaluation of food, burns, scalding, irradiation by microwaves, fire**) and is not liable for the warranties in case of breaching the precautions mentioned above.

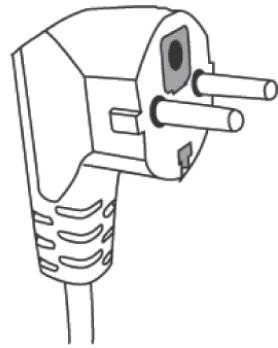
## DANGER

Electric Shock Hazard Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

## WARNING

Electric Shock Hazard Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.



- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) If a long cord set or extension cord is used:
  - 1/ The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2/ The extension cord must be a groundingtype 3-wire cord.
  - 3/ The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripex over unintentionally.

## CAUTION

### Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

## II. INTRODUCTION TO MICROWAVE COOKING

### How a microwave works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and regular daylight. Everything radiates microwaves – kitchen sink, coffee pot, even people. But microwaves spread through the atmosphere and disappear without effect. MW is designed to utilize the microwave energy. Electricity is transformed into MW energy in magnetron and microwaves proceed through the openings in the walls of the oven into the food preparation space. Microwaves can not penetrate the microwave walls but can penetrate materials such as glass, porcelain and paper, thus materials of which the ware for microwave food preparation is made. Microwaves do not heat the dishes but the dishes may be heated by the heat of the heated food. Microwaves are drawn by moisture in the food where they cause vibration of the molecules of water 2450 times per second. The molecules rub against each other and create friction which causes the heating of the food.

### Very safe appliance

MW oven is one of the safest home appliances. If the door is opened, the MW automatically stops its operation.

### Factors affecting the cooking time

The cooking time is affected by several factors. The temperature of food and ingredients used for cooking causes big differences in the cooking length. E.g. food preparation with ice-cold food will last substantially longer than preparation of the same food with ingredients whose temperature is room temperature. The cooking time is also affected by the set power.

### III. HOW FOOD QUALITIES AFFECT MICROWAVE COOKING

#### **Food density**

Light, porous foods such as pastry and bread are prepared faster than heavy, dense foods such as roast. When preparing porous foods in MW oven, make sure the outer parts do not dry and crisp. Cover the outer parts with foil (for MW ovens) or cook at low power.

#### **Food height**

Top part of tall foods, namely when baking will bake faster than lower part. It is therefore suitable to turn the food while cooking, sometimes several times.

#### **Initial temperature**

The initial temperature of the food directly affects the time for which the food needs to be cooked or heated. It is the same as with conventional cooking – frozen foods cook longer than foods refrigerated and foods stored at room temperature.

#### **Moisture in food**

Because the microwaves are drawn by moisture, relatively dry foods such as roast or some kinds of vegetable should be sprinkled with water or covered.

#### **Food size**

The smaller and more unified the pieces of ingredients in the MW are, the better. It is also suitable to cook cut-up food in bigger kitchen ware in order that the microwaves may get to the pieces from all sides and ensure even cooking.

#### **Quantity of food**

The amount of microwaves remains the same regardless of the quantity of food prepared. The more food you put in the oven the longer will the preparation take. Small quantity of food requires shorter time for cooking or heating. When using regular times for cooking or heating, the food may overheat or burn.

#### **Bones and fats**

Bones conduct heat and big amounts of fat draw MW energy. When preparing slice of meat with bones and fat, be careful not to cook the meat unevenly and roast it too thoroughly. Foods with big amounts of fat and sugar require careful choice of cooking time because they may easily become hot and burn or even cause fire in the MW by self-ignition.

#### **Shape of ingredients**

Microwaves penetrate the food only approx. 2.5 cm. The inner parts of the food will cook by the heat created on the surface penetrating inward. In other words, only the inner parts of food will actually cook by the microwave energy. The rest will cook by heat distribution in the food. It is therefore obvious that the worst shape of food for food preparation by MW oven is thick block. Before the centre heats up, the edges will burn. Try to make the edges of food round. These will cook best in the MW.

#### **Defrosting frozen foods**

Frozen foods may be put into the MW oven for defrosting (do not forget to remove all metal clips and packages). Cover the parts of food which defrost faster than others if needed. The process of defrosting will thus slow down or stop. Some foods do not need to be defrosted completely before further preparation. E.g. preparation of fish is so quick that it is sometimes better to start preparing them when slightly frozen.

## **Cooking of frozen foods**

This kind of food requires special care if it is prepared in a MW oven. It is because most of the information on the packaging refers to a specific oven. It is therefore necessary to know the power of your oven. If your oven has lower power than stated in the information on the packaging, you should alter the cooking time **INCREASE** the cooking time in one minute intervals and stir the food every time if possible. Then, let it rest for at least 3 minutes.

## **Piercing**

Foods in shells, skin or membranes will burst in the MW oven unless you pierce them before cooking. This includes some kinds of smoked meats, yolks and egg whites, clams, oysters and several kinds of vegetable and fruit.

## **Checking the state**

Because foods will cook fast in the MW, it is necessary to check them frequently. Some foods are left in the oven till they are cooked completely but most of the foods (incl. meat and poultry) should be taken out of the oven shortly before well-done and be let finish cooking out of the oven. During this time, the inner temperature of the food will rise by 3 °C to 8 °C.

## **Lag time**

Let the food rest when removed from the oven for at least 3 to 10 minutes. The food is usually covered for this time to keep the heat inside unless it is food whose texture should be dry (e.g. some kinds of breads and crackers). The lag enables the cooking to finish and the taste and smell to spread.

# **IV. SPECIAL PROCESSES DURING MICROWAVE COOKING**

## **Placing and distance**

The individual pieces of foods such as baked potatoes, small pieces of bread and appetizers will heat up more evenly if they are spread in the MW oven by same distance from each other, the ideal shape being circle. Do not stock the ingredients on top of each other.

## **Stirring**

Stirring is one of the most important processes in microwave cooking. Stirring in microwave cooking serves to allow the heat to spread. Stir always from the outside inward because the outer part of the food heats first.

## **Turning**

Large and long ingredients (such as roast or whole poultry) do not need to be turned for all the parts to cook evenly. It is also suitable to turn chopped poultry and schnitzels.

## **Covering with foil**

Strips of foil are sometimes put on the corners and edges of angular ingredients (foil for MW ovens) which hold the microwaves and protect these parts from over-cooking. Do not use an excessive amount of foil and always attach it safely to the ingredient or the kitchen ware, otherwise sparkling might occur in the oven which could damage it!

## **Lifting**

It is good to lift heavy or thick foods so that the microwaves may penetrate to the bottom part and inside the ingredient.

## **Browning**

Meat and poultry cooked for 15 minutes or longer will brown slightly in their fat. Foods prepared for a shorter time may be smeared with a sauce which will cause browning and appealing look.

## V. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR HEATING FOODS

- Stir the foods regularly during heating. If stirring is not possible, position the food differently.
- Keep the lag times recommended in the literature in order to utilize the MW energy at full and prevent over-heating of the food.
- If you are not sure about if an ingredient will lose moisture during heating, wrap it tightly in a foil suitable for MW ovens and pierce the foil in several places.
- When heating potatoes in skin, bread, pastry or moist ingredients, place the ingredients on a sheet of blotting kitchen paper which will absorb the moisture.
- If you are going to heat the food on a plate, try placing them in an even layer.
- The times given in the literature are valid for heating ingredients at room temperature. If the ingredients are cold, increase the time.
- Place the heated ingredients on the plate in a way that the heavier, thicker and meatier parts are on the rim of the plate where they will absorb most of the energy and the thinner parts in the middle.

## VI. HOW TO ACHIEVE THE BEST RESULTS IN THE MW OVEN

### **Watch the operation of the product**

The diagrams and values in this manual were prepared very thoroughly but your success in preparing food depends on how much of your attention you will pay to the food prepared. Always watch the food prepared. The MW is equipped with a light which will automatically light up when put to operation. Thanks to that it is possible to watch the process of preparation. Consider instructions in literature such as „increase“, „stir“ etc. minimal steps. If it seems that the meal is prepared unevenly, do what you consider best to repair the flaws.

### **Cooking ware**

Never use metal dishes, dishes with metal decorations or dishes coated with foil. Microwaves do not penetrate metal. They will reflect off of the metal objects in the oven and the walls and cause an electric arc – disturbing phenomenon resembling lightning. Most fire-resistant non-metal dishes can be used in the MW oven safely.

Some dishes may contain materials due to which they become unsuitable for MW cooking. If you have doubts about whether a specific dish is suitable, you can find out in a simple way.

### **Testing dishes for microwave cooking**

Test the dishes for MW suitability before using it in the MW oven. Put the tested dish in the MW oven together with a glass bowl filled with water and turn the oven on for minute at maximum power. If the water in the glass bowl heats and the tested dish remains cold, this dish is suitable for microwave cooking. If the tested dish is hot (Beware not to burn your fingers!), it means that the microwaves were absorbed by the dish and this dish is not suitable for microwave cooking.

### **IMPORTANT:**

This test and following instructions are meant for kitchenware and cooking in the microwave! During combination cooking, the microwave cooking takes turns with grill cooking. In this case, it is necessary to choose kitchenware that is acceptable for both cooking methods. This means, that the kitchenware for combination cooking must be suitable for microwave cooking as well as heat-resistant for grill cooking (for example glass or china kitchenware).

## Materials you can use in microwave oven - for microwave cooking

Utensils	Remarks
<b>Aluminum foil</b>	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5 cm) away from oven walls.
<b>Browning dish</b>	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5 mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
<b>Dinnerware</b>	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
<b>Glassjar</b>	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
<b>Glassware</b>	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
<b>Oven cooking bags</b>	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
<b>Paper plates and cups</b>	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
<b>Paper towels</b>	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with pervision for a short-term cooking only.
<b>Parchment paper</b>	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
<b>Plastic</b>	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
<b>Plastic wrap</b>	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
<b>Thermometers</b>	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
<b>Wax paper</b>	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

## Materials to be avoided in microwave oven - for microwave cooking

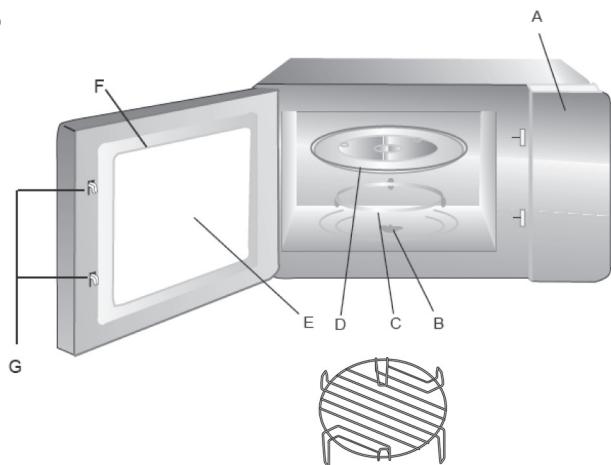
Utensils	Remarks
<b>Aluminum tray</b>	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
<b>Food carton with metal handle</b>	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
<b>Metal or metaltrimmed utensils</b>	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
<b>Metal twist ties</b>	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
<b>Paper bags</b>	May cause a fire in the oven.
<b>Plastic foam</b>	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
<b>Wood</b>	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

## VII. DESCRIPTION OF THE CONTROLS

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

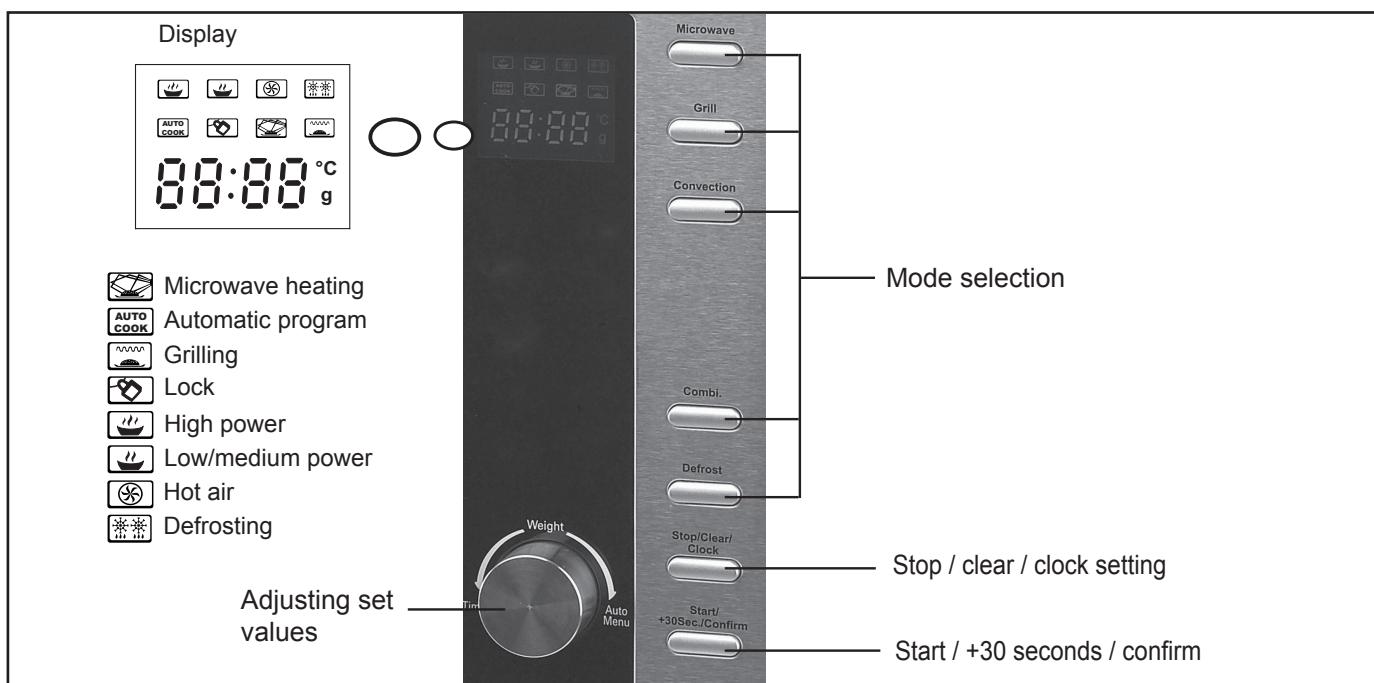
Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1
Grill accessories	1



- a) Control panel
- b) Turntable shaft
- c) Turntable ring assembly
- d) Glass tray
- e) Observation window
- f) Door assembly
- g) Safety interlock system. Shut off oven power if the door is opened during operation.

**Grill Rack**  
Only be used in grill/convection function and be placed on the glass tray



## VIII. TURNTABLE INSTALLATION

- a) Open the oven door and insert the turntable ring. Put the glass tray on the top of the turntable ring, so that the central point of the glass tray sits on the turntable shaft at the bottom of the oven.
- b) Never place the glass tray upside down. The glass tray should be restricted.
- c) Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- d) All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- e) If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact nearest authorized service center.



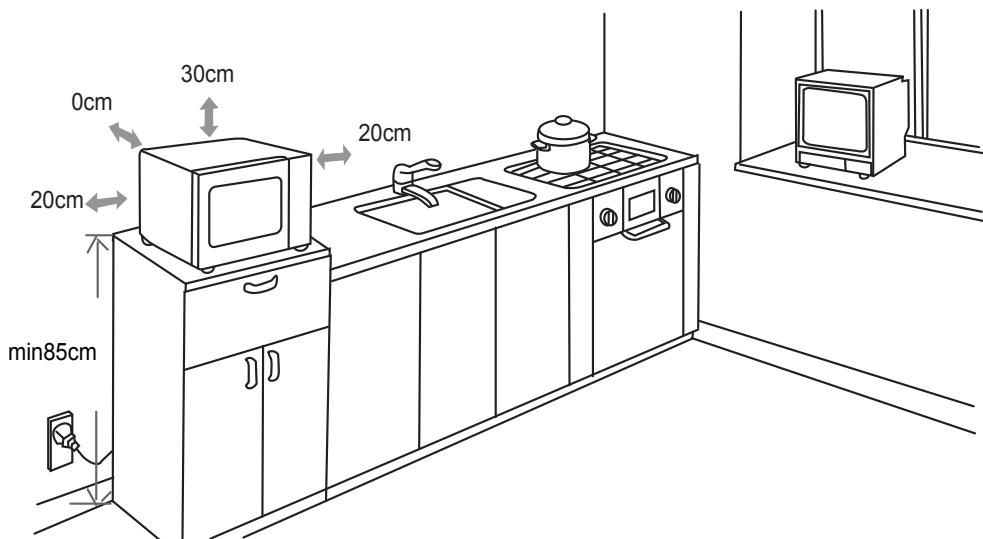
## IX. INSTRUCTION FOR USE COUNTERTOP INSTALLATION

Take microwave oven out of the box. Remove all packing material and accessories empty the inside of the oven. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

**Cabinet:** Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

### Installation

- 1) The minimum installation height is 85 cm.
- 2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
- 3) Select a level surface that provide enough open space for the intake and outlet vents.
- 4) Minimum clearance of 20 cm is required between the oven and any adjacent walls.



- 5) - Leave a minimum clearance of 12 inches (30 cm) above the oven.
  - Do not remove the legs from the bottom of the oven.
  - Blocking the intake and outlet openings can damage the oven.
  - Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

**Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.**

**WARNING:** Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

## X. CONTROL

This microwave oven applies modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

### Note:

- 1) **Microwave cooking, grilling, defrosting, convection or combine function** - If you press „Stop/Clear/Clock“ during operation, the oven will stop working. At this time, press „Stop/Clear/Clock“ again or the time is paused for more than 5 minutes, it will turn back to the waiting state. Press „Start/+30Sec./Confirm“ within 5 minutes, the oven goes on working and time counts down.
- 2) **Microwave cooking, grilling, defrosting, convection or combine function** - During this process, each pressing on „Start/+30Sec./Confirm“, can increase the cooking time by 30 seconds. The buzzer sounds five times when cooking finish and turn back to the waiting states.

### 1. CLOCK SETTING

When the microwave oven is electrified, the oven will display „0:00“, buzzer will ring once. Then the unit enters waiting states.

- 1) When in waiting states, press „Stop/Clear/Clock“ and „00“ flash. At the same time, „：“ will light.
- 2) Turn „“ to adjust the hour figures, the input time should be within 0-23.
- 3) Press „Start/+30Sec./Confirm“, the minute figures will flash.
- 4) Turn „“ to adjust the minute figures, the input time should be within 0-59.
- 5) Press „Start/+30Sec./Confirm“, to finish clock setting. „：“ will flash.

### Note:

- 1) If the clock is not set, it would not function when powered.
- 2) During the process of clock setting, if you press „Stop/Clear/Clock“, the oven will go back to the previous status automatically.
- 3) Proceed the same way to set the clock.

### 2. MICROWAVE COOKING

Select different microwave power level and set cooking time as you wish. There are five power levels available for choosing. Keep on pressing „Microwave“ to choose the power.

- 1) Press „Microwave“, the LED will display „P100“ first, „“ indicator will light. If „Stop/Clear/Clock“ is pressed, it will go back to waiting state.
- 2) Turn „“ to input the cooking time. The max. time is 95 minutes. If „Stop/Clear/Clock“ is pressed, it will go back to previous state.
- 3) Press „Start/+30Sec./Confirm“, to start cooking, „：“ will light. The „“ and „/„“ indicators will flash. If you press „Stop/Clear/Clock“, the oven stops working. Press „Microwave“ can check the microwave power for 3 seconds and then recover to the counting down states.

Preses instructions “Microwave”	1	2	3	4	5
Microwave Power	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %
Display	P100	P80	P50	P30	P10
	 	 	 	 	

**NOTE:** the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 minute	:	5 seconds
1-5 minutes	:	10 seconds
5-10 minutes	:	30 seconds
10-30 minutes	:	1 minutes
30-95 minutes	:	5 minutes

### 3. GRILL COOKING

- 1) Keep on pressing „Grill“ to choose grill power. „G-1“, „C-1“ and „C-2“ will be displayed in order. At this moment, „“, or „“, „“, will light.
- 2) Turn „“ to input the cooking time. The maximum time is 95 minutes.
- 3) Press „Start/+30Sec./Confirm“ to begin cooking. „“, or „“, „“, will flash. Time counts down. If you press „Stop/Clear/Clock“, the oven will stop working. If you press „Grill“ again, you can check the status and the power is displayed for 3 seconds, then recover to the counting down status.

Display	Microwave Power	Grill Power
G-1	0 %	100 %
C-1	55 %	45 %
C-2	36 %	64 %

**Note:** If half the grill time passes, the oven sounds twice, and this is normal. For better cooking result, we recommend suspending the grilling by pressing “Stop/Clear/Clock” and turning the food around. Then close the door, and then press „Start/+30Sec./Confirm“, to continue cooking. If no operation the oven will continue cooking.

### 4. DEFROST BY WEIGHT

- 1) Press „Defrost“ pad once, the oven will display „dEF1“. „“, and „“, will light.
- 2) Turn „“ to select the weight of food within the range of 100 to 2000 g.
- 3) Press „Start/+30Sec./Confirm“, to start defrosting. „“, and „“, flashes and „g“ will go out. If you press „Stop/Clear/Clock“, the unit stops working. When it is finished, the buzzer sounds five times and turn back to the waiting states.
- 4) When half the defrost time pass, the buzzer will sound twice to remind you to turn the food over, if no action is taken, the unit will continue working and the defrost result is not well.

### 5. DEFROST BY TIME

- 1) Press „Defrost“ key twice, „dEF2“ will be displayed. „“, and „“, will light.
- 2) Turn „“ to select the cooking time.
- 3) Press „Start/+30Sec./Confirm“, to start defrosting. „“, and „“, indicators will flash. Time counts down. If you press „Stop/Clear/Clock“, the unit stops working.
- 4) The defrosting power is P30.

### 6. AUTO MENU

- 1) When the unit is in waiting state, turn „“, to choose menu directly. The LED is displayed from “A1“ to „A10“.
  - 2) Press „Start/+30Sec./Confirm“ key to confirm.
  - 3) Turn „“ to input the weight of the menu.
  - 4) Press „Start/+30Sec./Confirm“, to start cooking.
- When finished, the buzzer sounds five times and turn back to the waiting states.

**Note:**

- 1) Consult the appendix of the automatic menu procedure.
- 2) Cake menu is under convection cooking with 160 -warm-up function, and you should preheat first following the auto menu operation, when the oven reaches the temperature, it will sound to remind opening the door to put cake in.
- 3) When roasting the chicken and 2/3 cooking time pass, the buzzer will sound twice to tell you to open the door to turn the food over. If no operation, the oven will continue cooking.
- 4) If the weight of bread is 50 g or 100 g and the power of the grill is 100 %, use the side of the grill stand with the extended feet (95 mm). If you are making roasted chicken, use the side with lower feet (50 mm).

**7. CONVECTION COOKING**

The convection cooking can let you to cook the food as a traditional oven. Microwave is not used.

**A) With Preheat Function**

- 1) Press „Convection“ to choose the temperature of convection.
- 2) „“ and „°C“ will light. „100“, „110“...., „180“ and „190“ will be displayed in cycle.
- 3) Press the „Start/+30Sec./Confirm“, to start preheating. When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. And the preheated temperature is displayed and flash. Open the door to input the cooking time. If the time not input in 5 minutes, the oven will beep five times and then turn back to cooking state.
- 4) Input the convection time by turning „.. The maximum time can be set is 95 minutes.
- 5) Press „Start/+30Sec./Confirm“ to work. „“ flashes. Time counts down. If you press „Stop/Clear/Clock“, the unit stops working. If you press „Convection“, you check the status and the temperature will be displayed for 3 seconds, then time counts down.

**B) WITHOUT PREHEATING**

- 1) Press „Convection“ to choose the temperature of convection.
- 2) „“ and „°C“ will light. „100“, „110“...., „180“ and „190“ will be displayed in cycle.
- 3) Input the convection time by turning „.. The maximum time can be set is 95 minutes.
- 4) Press „Start/+30Sec./Confirm“ to work. „“ flashes. Time counts down. If you press „Stop/Clear/Clock“, the unit stops working. If you press „Convection“, you check the status and the temperature will be displayed for 3 seconds, then time counts down.

**Note:**

You can place the food on the grill so that hot air can freely flow around it.

**8. COMBINATION COOKING****A) With Preheat Function**

- 1) Press „Combi.“ to choose the temperature. „“, „“, and „°C“, will light. „100“, „110“, ... „180“ and „190“ will be displayed in cycle. It will go back to the waiting state by pressing „Stop/Clear/Clock“.
- 2) Press the „Start/+30Sec./Confirm“, to start preheating. When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. And the preheated temperature is displayed and flash. Open the door to input the cooking time. If the time not input in 5 minutes, the oven will beep five times and then turn back to cooking state.
- 3) Input the time by turning „.. The maximum time is 95 minutes.
- 4) Press „Start/+30Sec./Confirm“, to start working. „“ and „“ will flash. Time counts down.
- 5) Press „Combi.“ to check the status and temperature will be displayed for 3 seconds.

## B) WITHOUT PREHEATING

- 1) Press „Combi.“ to choose the temperature. „“, „“, and „°C“ will light. „100“, „110“, ... „180“ and „190“ will be displayed in cycle. It will go back to the waiting state by pressing „Stop/Clear/Clock“.
- 2) Input the time by turning „“. The maximum time is 95 minutes.
- 3) Press „Start/+30Sec./Confirm“, to start working. „“, and „“ will flash. Time counts down.
- 4) Press „Combi.“ to check the status and temperature will be displayed for 3 seconds.

## 9. SPEEDY COOKING

When the oven is in the waiting states, Press „Start/+30Sec./Confirm“, key to start cooking food with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press of „Start/+30Sec./Confirm“ key, and the maximum setting time is 95 minutes.

## 10. LOCK-OUT FUNCTION FOR CHILDREN

**Lock:** In waiting state, press „Stop/Clear/Clock“ and „Start/+30Sec./Confirm“, at the same time, there will be a long beep denoting entering into the children-lock state and LED will display „0:00“, or current time and „“.

**Lock quitting:** In locked state, press „Stop/Clear/Clock“ and „Start/+30Sec./Confirm“, at the same time, there will be a long „beep“ denoting that the lock is released.

## 11. SPECIAL SPECIFICATIONS

- 1) The maximum cooking time of „Microwave“, „Grill“, „Defrost“, „Convection“ and „Combine“ is 95 minutes.
- 2) When the door is open, the lamp will light. If it keeps opening in 10 minutes, the lamp will be off and the display will change to waiting states.
- 3) When open the door in waiting states or during setting process, the initial display will stay the same. It can change and set too. But the „Start/+30Sec./Confirm“ key will not work.
- 4) Close the door, the lamp will be off. The setting can be changed.  
And the „Start/+30Sec./Confirm“ key can work too.

### Appendix of the automatic menu procedure

Menu	Display	Weight (g)	Power
A1 Reheat	  	200	100 % (Mic.)
		300	100 % (Mic.)
		400	100 % (Mic.)
		500	100 % (Mic.)
A2 Potato	  	230	100 % (Mic.)
		460	100 % (Mic.)
		690	100 % (Mic.)
A3 Vegetable	  	200	100 % (Mic.)
		300	100 % (Mic.)
		400	100 % (Mic.)
		500	100 % (Mic.)
A4 Pasta	  	50	80 % (Mic.)
		100	80 % (Mic.)
		150	80 % (Mic.)

Menu	Display	Weight (g)	Power
<b>A5</b> Meat		200	100 % (Mic.)
		300	100 % (Mic.)
		400	100 % (Mic.)
		500	100 % (Mic.)
<b>A6</b> Fish		200	80 % (Mic.)
		300	80 % (Mic.)
		400	80 % (Mic.)
		500	80 % (Mic.)
<b>A7</b> Pizza		300	100 % (Mic.) / 100 % (Gri.)
		400	100 % (Mic.) / 100 % (Gri.)
<b>A8</b> Bread		50	100 % (Gri.)
		100	100 % (Gri.)
<b>A9</b> Roast Chicken		750	C-2
		1000	C-2
		1250	C-2
<b>A10</b> Cake		475	Preheat at 160 degrees first.

## XI. CLEANING

**Disconnect the appliance from the el. outlet by pulling the fork of the supply cord from the socket before maintenance!** Keep the inner surfaces of the MW clean and dry in order that no sediments of grease and food particles occurs. Clean the stainless surfaces with agents intended for it. Do not use high-pressure or steam cleaners to clean! Make sure no water gets inside the oven! In general the MW oven should be cleaned every time it has been used.

### Inner walls

Remove all remains of food between door and MW oven with a damp cloth. This area must be cleaned very thoroughly in order that the door can be closed properly. Remove all grease stains with a damp cloth then wipe and dry the walls. Do not use cleaning agents which are rough and abrasive because they will scratch and damage the surface of the MW oven. Remove the smells from the inside of the oven by placing a microwaveable dish with water with lemon juice squeezed from one lemon with skin and letting the microwaves work on it. Wipe and dry the inside of the oven afterwards.

**ATTENTION: Never pour water into the MW oven!**

### Door

Door and door sealing must remain clean. Wash only with warm water with soap and then dry thoroughly. Do not use any abrasive agents such as cleaning powders or metal or plastic scrapers. Metal parts are best maintained by wiping them frequently with a damp cloth.

### Outer parts

Clean outer casing with a fine cloth with warm water, then dry it with a soft cloth. Make sure that water does not get to the inner parts. If the supply cord gets dirty, wipe it with clean cloth. Always make sure that the surface of the door sealing is clean.

## Turning plate

Clean the glass plate in clean water after each use. Remove the turning circle and clean it in hot water with soap once a week. It is also necessary to maintain the guiding area clean so that grease does not prevent the wheels to turn. Otherwise, the noisiness of the oven might increase.

## XII. TROUBLE SHOOTING

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents.	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in	It does no damage to oven if oven operates empty for quite short time. But it should be avoided. It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started	(1) Power cord not plugged in tightly	Unplug. Then plug again after 10 seconds
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works	Replace fuse or reset circuit breaker
	(3) Trouble with outlet	Test outlet with other electrical appliances
Oven does not heat	(4) Door not closed well	Close door well
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty rollers rest and oven bottom	Refer to „Cleaning“ to clean dirty parts

## XIII. TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Microwave oven 3 in 1
- Capacity of 23 l
- Defrosting, reheating, cooking, grilling and a combination microwave + grill
- Convection (hot air) heating possible; from 100 to 190 °C
- Weight/time defrost function
- 10 automatic programs
- Digital display + time
- Child safety lock
- Auto shut-off when the oven door is opened
- Light to illuminate the interior
- Sound signalization
- Microwave glass turntable plate ø 270 mm
- Timer adjustable up to 95 min
- Door handle opening
- The internal space 31.5 x 34 x 20 cm
- Accessories: Grill rack
- Acoustic noise level of 60 dB(A) re 1pW
- Input max 1300 W
- 800 W microwave power
- 1200 W grill input
- 1200 W convection input
- Power cord length 1 m

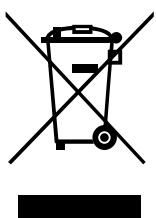
Input in standby mode is < 1,00 W.

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.



**WARNING:** Do not use this product near water, in wet areas to avoid fire or injury of electric current. Always turn off the product when you don't use it or before a revision. There aren't any parts in this appliance which are reparable by consumer. Always appeal to a qualified authorized service. The product is under a dangerous tension.

#### Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



This symbol appearing on the product, on the product accessories or on the product packing means that the product must not be disposed as household waste. When the product/ battery durability is over, please, deliver the product or battery (if it is enclosed) to the respective collection point, where the electrical appliances or batteries will be recycled. The places, where the used electrical appliances are collected, exist in the European Union and in other European countries as well. By proper disposal of the product you can prevent possible negative impact on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product or battery/ accumulator. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore, please, do not throw the old electrical appliances and batteries/ accumulators in the household waste. Information, where it is possible to leave the old electrical appliances for free, is provided at your local authority, at the store where you have bought the product. Information, where you can leave the batteries and accumulators for free, is provided to you at the store, at your local authority.



**WARNING: HOT SURFACE**



Don't touch on!

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

## I. ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót a későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékokaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyerekek, továbbá csökkent fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kiiktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyerekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyerekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- A tartozékok vagy hozáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja át a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- A sütő felső oldala felett minimum 300 mm magas helyet szükséges hagyni.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak mikrohullámú sütőkben való használatra.
- Ha az élelmiszert műanyag, vagy papír edényekben melegíti, ellenőrizze néha a sütőt, nehogy tüzet okozzon.
- A mikrohullámú sütőt élelmiszerek és italok melegítéséhez használja. Az élelmiszerek szárítása, ruha darabok, melegítő alátétek, otthoni cipő, mosó szivacs, vagy hasonló tárgyak melegítése sérülés és tűz veszélyes.

- Ha füstöt lát, kapcsolja ki a készüléket, vagy húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból és hagyja az ajtót becsukva, hogy elkerülje a tűz esetleges terjedését.
- Az italok mikrohullámban történő melegítése során a folyadék a kivétele után is elkezdhett forrni, amivel számolnia kell amikor fogja az edényt.
- Fogyasztás előtt a cumis üveg tartalmát szükséges felrázni, vagy megkeverni és ellenőrizni az üveg tartalmának hőmérsékletét, hogy elkerülhesse az égési serüléseket.
- A még tojáshéjban lévő tojásokat, illetve kemény tojásokat mikrohullámú sütőben nem szabad melegíteni, mert a melegítés befejezése után felrobbanhatnak.
- Tisztítsa ki a sütőt megfelelően és távolítsa el az esetleges élelmiszer maradványokat.
- Ha nem tartja a mikrohullámú sütőt tisztán, akkor annak a belső felülete megsérülhet, ami negatívan befolyásolhatja a készülék élettartamát és veszélyes szituációt eredményezhet.
- Az italokat és más ételeket nem szabad zárt edényben melegíteni, mert az robbanást okozhat.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- **A készüléket ne hagyja bekapcsolt állapotban felügyelet nélkül!**
- A mikrohullámú sütő burkolata alatt a mikrohullámú elektroncső (magnetron) és a nagyfeszültség forrása található. A sütőben nincsenek olyan elemek, amelyeket a felhasználónak kell beállítania. A mikrohullámú sütő külső burkolatának az eltávolítása szigorúan tilos!
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- Ne próbálja a készüléket elindítani, ha az ajtaja nyitva van.
- Közvetlenül a főzés után ne tegye a forgótányért hideg vízbe. A hirtelen lehűlés következtében megrepedhet vagy megsérülhet.
- **FIGYELMEZTETÉS: A készülék egyes részei nagyon melegek lehetnek, égési sérülést okozhatnak! Figyeljen oda a gyerekekre és mozgáskorlátozott emberekre!**
- **FIGYELEM:** Különösen fontos az, hogy a sütő ajtaja tökéletesen záródjon és ne sérüljön meg (deformálódás). Ne legyen továbbá sérült a csuklópánt és a retesz (törés vagy meglazulás), továbbá a tömítő felületek és az ajtótömítés. A sérülések javítását kizárolag szakképzett szerviztechnikus végezheti el.
- **FIGYELEM:** Ne próbálja meg bárhogyan átalakítani, beállítani vagy megjavítani a sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszét vagy egyéb részeit. A javítást kizárolag szakképzett szerviztechnikus végezheti.
- **FIGYELEM:** Ne tegyen semmilyen tárgyat a sütő külső pereme és az ajtó közé, ügyeljen arra, hogy a szigetelő felületen semmilyen étel- vagy tisztítószer-maradvány ne halmozódjon fel.
- A készülék beszerelését és elhelyezését a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően végezze.
- A mikrohullámú sütőt csak, mint szabadon álló berendezést lehet használni, nem szabad azt a szekrénybe behelyezni.
- Amennyiben a készüléket alacsonyabb hőmérsékleten tárolták, előbb várja meg, amíg szobahőmérsékletre felmelegszik.
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- **Ez nem célja a kültéri használatra.**

- **A készüléket nem szabad nedves, vizes helyeken, valamint tűzveszélyes és robbanás veszélyes helyeken** (kémia szerek, üzemanyagok, olajok, gázok, festékek, stb. tárolási helyek) használni.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt tévé, rádió vagy antenna közelébe, mert a sütő zavarhatja a készülékek vételét.
- A mikrohullámú sütőt csak munkahelyzetben és olyan helyen használja, ahol nem áll fenn a felborulásának a veszélye és megfelelő távolságban éghető tárgyaktól (pl. **függönyöktől, fatárgyaktól stb.**), továbbá hőforrásuktól (pl. **kályhától, elektromos vagy gáztúzhelytől, grilltől stb.**), valamint nedves felületektől (**mosogatótól, mosdótól stb.**). A magasabb hőmérséklet és a nedvesség a mikrohullámú sütő alkatrészeinek a meghibásodásához vezethet.
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyat!
- A készüléket soha ne takarja le, nehogy belső tűzveszély keletkezzen.
  
- A mikrohullámú sütőt üresen ne üzemeltesse (a sütőtérbe helyezett élelmiszer nélkül). Használaton kívül javasolt egy pohár vizet tartani a sütőtérben. A víz a sütő véletlen bekapcsolása esetén biztonságosan elnyeli a mikrohullámú energiát.
- Papírtörülköző helyett az ételek főzésekor ne használjon újságpapírt, a papírtörülközőt pedig csak akkor használja, ha ezt a főzési útmutató kifejezetten előírja.
- Hosszabb ideig tartó melegítéshez ne használjon fából készült edényeket. Ezek túlhevülhetnek és elszenesedhetnek.
- Ne használjon arany–vagy ezüstdíszítéssel ellátott fémből vagy nem fémből készült edényeket. A fémkapcsokat mindenkor távolítsa el. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak ívkisülést okozhatnak, mely károsíthatja a készüléket.
- Ne használjon újrahasznosított vagy színes papírból készült termékeket, mert ezek színükkel veszik és szennyezésekkel tartalmazhatnak, melyek a főzés során szikrázást, esetleg tüzet okozhatnak.
- Főzés vagy felvasztás előtt távolítsa el az étetről a műanyag csomagolást. Felhívjuk a figyelmét viszont arra, hogy egyes esetekben az ételt műanyag fóliával le kell fedni – lásd a tájékoztatást a megvásárolt élelmiszeren (pl. alacsony sűrűségű, folyékony vagy pépes ételek).
- **Ne melegítsen magas alkoholtartalmú italt vagy nagyobb mennyiségű olajat a sütőben (mindkettő meggyulladhat)!**
- A folyadék a forráspont eltolódása miatt melegítéskor túlhevülhet buborékképződés nélkül. Az edény kivétele után a hősök által a folyadék hirtelen forrni kezdhet és a forró folyadék kifröccsenhet az edényből. Ezt úgy lehet megakadályozni, hogy a sütőtérbe való helyezés előtt a folyadékot tartalmazó edénybe speciális, magasabb hőmérsékleten is használható műanyag kiskanalakat teszünk, vagy pedig egy üvegpálcikát.
- **Ne használjon grillezési alátétet mikrohullámú főzéshez! Ez kizárolag akkor ajánlott, amikor be van kapcsolva a grill!**
- A fém részek és más fedők/fóliák, amelyek fémszálakat tartalmaznak, szikra képződéshez vezethetnek a készülék belsejében, ezért távolítsa el azokat, mielőtt az edényt sütőbe helyezi.
- Kisebb mennyiségű élelmiszer rövidebb főzési vagy melegítéstei időt igényel. Szokásos főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor az étel túlmelegedhet vagy megéghet.
- A mikrohullámú sütőt olajsütőként használni tilos.
  
- **Az erőátviteli kábel villásdugóját soha ne dugja csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelnél fogva!**
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.
- Soha ne helyezze a vezetéket forró felületre, ne hagyja az asztal, vagy a munkalap szélén át lelőgni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadáskor, vagy a csatlakozó vezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat, vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- A csatlakozóvezetéket nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani.
- A hosszabbító vezeték használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.

- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrésszel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A gyártó nem felel a készülék és tartozékaí helytelen használatából eredő károkért (pl. az élelmiszer tönkretétele, sérülések, égési sebek, leforrázás, mikrohullámú besugárzás, tűz stb.), továbbá a fenti biztonsági utasítások be nem tartása esetén nem köteles jótállást nyújtani a készülékre.

### **A sérülések elkerülése érdekében, kérjük tartsa be a következő biztonsági utasításokat:**

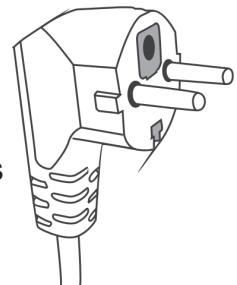
#### **BESZERELÉS**

**Áramütés:** A készülék néhány belső (alkat)részének megérintése áramütést okozhat, ami komoly sérüléseket néhány esetben halált is okozhat, ezért soha ne szerelje szét a készüléket.

**Figyelem:** A készüléket kizárolag földelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa, ellenkező esetben a készülék áramütést okozhat. Ne csatlakoztassa a sütőt az aljzathoz, míg a készüléket nem állította a megfelelő helyre és nem biztosította a földelt aljzatot.

A földelés csökkenti az áramütés kockázatát rövidzárat esetén. Ez a készülék földelt kábellel és csatlakozó dugóval rendelkezik. A csatlakozó dugót kizárolag földelt és megfelelően felszerelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa.

Ha készülékkel és a földeléssel kapcsolatban bármilyen kérdése merülne fel, kérjük forduljon a szervizhez, vagy engedélyezett szakemberhez. Ha szükséges használjon hosszabbító kábelt. Kizárolag 3 vezetékes hosszabbítót használjon. Ebben az esetben készülékét az ábrán feltüntetett típusú csatlakozódugóval tudja a hálózathoz csatlakoztatni.



- 1) A készülék hálózati kábele rövid, így elkerülhető, hogy belegabalyodjon, illetve elessen benne.
- 2) Ha hosszabbítót használ:
  - 1) Ügyeljen arra, hogy a hosszabbító kábel, és a készülék működéséhez előírt feszültség nagysága legalább egyforma legyen
  - 2) Kizárolag 3 vezetékes hosszabbítót használjon.
  - 3) Ügyeljen a kábel megfelelő elvezetésére. Ne hagyja az asztal vagy pult sarkán lógva, mert a gyerekek megránthatják, vagy megbolthatnak benne.

#### **FIGYELEM**

A személyi sérülés elkerülésének érdekében a készülék szerelését és javítását-beleértve a burkolat eltávolítását is- kizárolag szakszerviz vagy engedélyezett szakember végezheti. Ne vegye le a készülék burkolatát, mert veszélyes lehet. A burkolat eltávolításával mikrohullámú sugárzás veszélye áll fenn.

## **II. BEVEZETÉS A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSBE**

### **Hogyan működik a mikrohullámú sütő**

A mikrohullámok az energia egyik formái közé tartoznak, melyek a rádió- és televízió hullámokhoz, illetve a látható fényhez hasonlók. Mikrohullámok mindenből kisugároznak - a mosogatóból, kávéskannából, sőt az emberekből is. Ezek a mikrohullámok szétterjednek az atmoszférában és hatás nélkül eltűnnek. A mikrohullámú sütőket úgy terveztek meg, hogy felhasználhassa a mikrohullámok energiáját. Az elektromos áramot mikrohullámú energiára magnetroncső alakítja át és a mikrohullámok a sütő belső felületén levő nyílásokon keresztül hatolnak be a sütőtérbé.

A mikrohullámok nem képesek átjutni a sütő fém burkolatán, de áthatolnak az üvegen, a porcelánon és a papíron, tehát olyan anyagokon, amelyekből mikrohullámú sütőben használható edényeket állítanak elő. A mikrohullámok az edényeket nem hevítik fel, de az edények a hőt a bennük melegített ételtől veszik át. A mikrohullámokat vonzza az élelmiszerben levő víztartalom, ahol a vízmolekulák rezgését okozzák másodpercenként 2450 milliószor. A molekulák rezgés közben egymáshoz érnek, súrlódnak, mely hatására az étel felmelegszik.

### **Rendkívül biztonságos készülék**

A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütő ajtaját kinyitja, a készülék működése automatikusan leáll.

### **A főzési időt befolyásoló tényezők**

A főzési időt számos tényező befolyásolja. A főzéskor felhasznált élelmiszer és hozzávalók önmérséklethez nagy különbségeket okoz a főzési időben. Pl. jághideg élelmiszerből készült étel elkészítése sokkal tovább tart, mint szobahőmérsékletű összetevők használata esetén. A főzési idő függ még a beállított teljesítményfokozattól.

## **III. HOGYAN BEFOLYÁSOLJÁK AZ ÉLELMISZEREK JELLEMZŐI A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉST**

### **Az ételek sűrűsége**

A könnyű, porózus ételek, mint amilyenek a sütemények és a kenyér, gyorsabban elkészülnek, mint a nehéz, sűrű ételek, pl. sültek. Porózus szerkezetű ételek elkészítésekor ügyelni kell arra, nehogy az étel külső rétege túl száraz és porhanyós legyen. Takarja le az étel széleit mikrohullámú sütőben is használható fóliával, vagy a főzést alacsony teljesítményen végezze.

### **Az étel magassága**

A magas ételelek felső része, különösen sültek esetében, gyorsabban készül el, mint az alsó rész. Ezért javasolt az ilyen ételeket főzés közben többször is megfordítani.

### **Az élelmiszerek kezdeti hőmérséklete**

Az élelmiszerek kezdeti hőmérséklete közvetlenül befolyásolja a főzési vagy melegítési időt. Ugyanaz érvényes, mint a hagyományos főzésre - a fagyaszott étel elkészítésének ideje hosszabb, mint azoké, melyek csupán hűtöttek, vagy szobahőmérsékleten tárolták őket.

### **Az étel víztartalma**

Tekintettel arra, hogy a mikrohullámokat a nedvesség vonzza, a viszonylag száraz ételeket, mint amilyenek a sültek és az egyes zöldségfajták, a sütés előtt javasolt vízzel lelocsolni vagy sütéskor letakarni.

### **Az étel nagysága**

Minél kisebbek és egyformábbak az ételdarabok a sütőben, annál jobb. Úgyszintén előnyösebb a feldarabolt élelmiszert nagyobb edényben elkészíteni, hogy a mikrohullámok az ételt minden oldalról érjék és így legyen biztosítva az egyenletes főzés.

### **Az étel mennyisége**

A mikrohullámok száma a sütőben független a készítendő étel mennyiségétől. Érvényes az, hogy minél több ételt helyezünk a sütőtérbe, annál hosszabb az elkészítés ideje. Kis mennyiségű étel elkészítése rövidebb sütési vagy melegítési időt igényel. Szokásos sütési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kevesebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megéghet.

## Csontos és zsíros ételek

A csontok elvezetik a hőt és a zsírok pedig vonzzák a mikrohullámú energiát. Ezért csontos és zsíros húsok sütésekor ügyelni kell arra, hogy az ilyen hús ne süljön meg egyenetlenül, illetve ne süljön át túlságosan. Magas zsírtartalmú és cukortartalmú ételeknél óvatosan kell megválasztani a sütési időt, mert nagyon gyorsan felmelegedhetnek és megéghetnek, sőt a sütőben meg is gyulladhatnak.

## Az étel alakja

A mikrohullámok csak mintegy 2,5 cm mélységig hatolnak be az ételbe. Az ételek belseje a fokozatos hőterjedés útján fő meg. Más szóval, a mikrohullámú energia az ételeknek csak a külső rétegét főzi meg közvetlenül. A többi rész hővezetés útján készül el. Ennek alapján nyilvánvaló az, hogy a mikrohullámú sütés szempontjából a legkedvezőtlenebb alak a vastag téglatest. Amíg az étel közepe kissé felmelegszik, addig a sarkok már megégnek. Igyekezzen olyan ételt használni, melynek az alakja legömbölyített. Az ilyen étel elkészítése a legmegfelelőbb a mikrohullámú energiával.

## Fagyasztott élelmiszer felovasztása

A fagyasztott ételeket közvetlenül a mikrohullámú sütőbe helyezheti felovasztásra (ne felejtse el eltávolítani a fém kapcsokat és csomagolást). Az élelmiszer azon részeit, melyek a többinél gyorsabban olvadnak fel, szükség esetén takarja le. Ezzel a olvadási folyamat lelassul, vagy megáll. Vannak olyan élelmiszerök, melyeket az elkészítés előtt nem kell teljesen felovasztani. Például a halak elkészítése olyan gyors, hogy legtöbbször enyhén fagyos állapotban jobb elkezdeni a főzésüket.

## Fagyasztott élelmiszer főzése

A fagyasztott élelmiszerök elkészítése mikrohullámú sütőben különös óvatosságot igényel. Ez amiatt van, hogy az élelmiszerök csomagolásain szereplő adatok többsége konkrét sütőre vonatkozik. Ezért fontos a sütő teljesítményének az ismerete. Amennyiben az Ön sütőjének a teljesítménye alacsonyabb, mint a csomagoláson feltüntetett értékek, akkor a főzési időt meg kell változtatni. A főzési időt egyperces intervallumokban **NÖVELJE** és az ételt lehetőség szerint minden keverje meg. Ezután legalább 3 percig hagyja állni.

## Kilyukasztás

A héjjal, bőrrel vagy hártával körülöttük lévő ételek a mikrohullámú sütőben megrepednek, amennyiben előzőleg nem szurkáljuk őket át. Ezek közé tartoznak pl. egyes hentesáruk, a tojássárgája és tojásfehérje, a kagyló, az osztriga és többféle zöldség vagy gyümölcs.

## Az állapot ellenőrzése

Miután az ételek a mikrohullámú sütőben gyorsan elkészülnek, az állapotukat gyakran kell ellenőrizni. Egyes ételek a sütőben hagyhatók a teljes elkészülésig, de az ételek többségét (beleértve a hús- és szárnyas ételeket) a teljes elkészülés előtt ki kell venni a sütőből és a sütőn kívül kell befejezni a sütést. Az állásidő alatt az étel belső hőmérséklete 3 - 8 °C-kal növekedhet.

## Állásidő

Az ételeket a sütőterből történő kivétel után 3 - 10 percig szokták állni hagyni. Erre az időre az ételt általában letakarják, hogy megtartsa a hőfokát, ha csak nem olyan éttelekről van szó, melyeknél száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes sütemények és kétszersültök). Az állásidő lehetővé teszi a főzés befejezését, illetve a jellegzetes íz és illat kialakulását.

## IV. SPECIÁLIS LÉPÉSEK MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSKOR

### Elhelyezés és távolságtartás

Több darabból álló ételek, mint például a sült burgonya, apró sütemények és előételek, sokkal egyenletesebben sülnek, ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösen helyezzük el őket. Soha ne tegye egymásra az ételeket.

## **Keverés**

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Mikrohullámú főzéskor azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindenkor a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegszik fel legkorábban.

## **Megfordítás**

A nagyméretű és magas ételeket (pl. egybesült hús és egész baromfi) az egyenletes átsüléshez meg kell fordítani. Ugyanúgy érdemes megfordítani a bontott baromfit és a hússzeleteket is.

## **Letakarás fóliával**

A szögletes ételek sarkai és szélei mikrohullámú fóliacsíkokkal letakarhatók, melyek nem engedik át a mikrohullámokat és ezzel védi ezeket a részeket a túlsüléstől. Ne használjon túl sok fóliát és a csíkokat megfelelően rögzítse az ételhez vagy az edényhez, ellenkező esetben ugyanis „szikrázás“ léphet fel a sütőtérben, mely a mikrohullámú sütő meghibásodásához vezethet!

## **Felemelés**

A vastag és sűrű ételeket javasolt megemelve elhelyezni a sütőtérben, mert így a mikrohullámok alulról is hozzáférnek, s így jobban bejutnak a belsejébe.

## **Barnulás**

Hús- és szárnyas ételek 15 perces vagy ennél hosszabb sütési idő után saját zsírukban enyhén barnulni kezdenek. Az ennél rövidebb ideig sütött ételeket az étvénygerjesztő barna szín elérése érdekében különböző szószokkal kenhetjük be.

## **V. FONTOS TUDNIVALÓK AZ ÉTELEK MELEGÍTÉSÉHEZ**

- A melegítés során a ételt rendszeresen keverje. Ha a keverés nem lehetséges, az ételt rendezze el másképp.
- Melegítéskor tartsa be a receptekben javasolt szüneteket, hogy a mikrohullámú energiát maximálisan kihasználhassa és meggyőzölje az étel túlhevítését.
- Ha valamely élelmiszer esetében nem tudja, hogy a melegítés közben elveszíti-e a víztartalmát, csomagolja be szorosan mikrohullámú fóliába és a fóliát több helyen szurkálja ki.
- Héjában főtt burgonya, kenyér, péksütemény vagy más víztartalmú élelmiszerek melegítésekor helyezze ezeket papírtörülközőre, mely felszívja a nedvességet.
- A tányéron melegített ételt egyenletesen helyezze el.
- A receptekben feltüntetett sütési idő szobahőmérsékleten levő élelmiszerkre vonatkozik. Ha az elkészítendő élelmiszer hidegebb, az időt meg kell hosszabbítani.
- Az ételt a tányéron úgy helyezze el, hogy a vastagabb, sűrűbb és húmosabb részei a tányér szélén legyenek, ahol a legtöbb energiát kapják, a vékony részek pedig a tányér közepébe kerüljenek.

## **VI. HOGYAN ÉRJÜK EL A LEGJOBB EREDMÉNYEKET A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN**

### **Kísérje figyelemmel a készülék működését**

A használati útmutatóban felsorolt táblázatokat és értékeket nagy körültekintéssel dolgoztuk ki, de az ételek elkészítésének sikere természetesen attól függ, milyen figyelmet szentel a főzési folyamatnak. Mindig figyelje a készülő ételt. A mikrohullámú sütő olyan világítással van ellátva, mely a készülék elindításakor automatikusan bekapcsol. Ennek köszönhetően ellenőrizhető az étel elkészítési folyamata. A receptekben közölt utasításokat - felemelés, keverés, stb. - minimálisan szükséges lépéseknek kell tekinteni. Amennyiben úgy érzi, hogy az étel nem fő egyenletesen, tegyen meg minden Ön által szükségesnek ítélt lépést a probléma megoldása érdekében.

## Főzőedények

A mikrohullámú sütőben ne használjon fémből készült, fémdíszítéssel ellátott vagy fóliával bevont edényt. A mikrohullámok a fémbe nem hatolnak be. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérbén, amely villámlásra emlékeztető figyelmeztető jelzés. A legtöbb hőálló fémmentes edény biztonságosan használható a mikrohullámú sütőben. Egyes főzőedények viszont tartalmazhatnak olyan anyagokat is, melyek miatt mikrohullámú főzéshez nem használhatók. Amennyiben kétségei vannak valamely edény használhatóságát illetően, tegyen egy egyszerű próbát.

## Főzőedény használhatósági próbája

A mikrohullámú sütő használata előtt próbálja ki, hogy a Ön főzőedénye használható-e. A vizsgált edényt helyezze a mikrohullámú sütőbe egy vízzel megtöltött üvegtállal együtt és egy percig működtesse a sütőt maximális fokozaton. Amennyiben a víz az üvegtálban felmelegszik és a vizsgált edény hideg marad, az edény használható mikrohullámú sütőben. Ha viszont a vizsgált edény felforrósodik (**Vigyázzunk, nehogy megégessük az ujjainkat!**), akkor az edény elnyeli a mikrohullámokat és ezért mikrohullámú főzéshez nem biztonságos.

## FONTOS:

Ez a teszt és a következő utasítások azokra a konyhai edényekre vonatkoznak, amelyek alkalmasak mikrohullámú sütőben való főzésre! Kombinált főzés a mikrohullám és a grill használatát jelenti. Ilyen esetben be kell tartani minden kritériumot a megfelelő főzőedények kiválasztásánál. Ez azt jelenti, hogy azok az edények amelyeket használni fog feleljenek meg a mikrohullámú főzésre vonatkozó kritériumoknak és legyenek ellenállóak a grillezésnél fellépő magas hőmérsékletnek (pl. üveg és porcelán, ill. sütő edények).

Az edény anyaga	Fontos megjegyzések
<b>Alumínium fólia</b>	Ételek letakarására használja csak. Kis, sima darabokban húsok vékony részét letakarva megelőzhető, az ételek túlfőzése. Ha a fólia túl közel van a sütő oldalához szikrát húzhat, ezért hagyjon legalább 2,5 cm-es rést a fólia és a fal között.
<b>Barnító edény</b>	Kövesse a gyártó utasításait. Az edény alja és a forgótányér között hagyjon legalább egy 5 mm-es rést. Nem megfelelő használat miatt a forgótányér eltörhet.
<b>Étkészlet</b>	Kövesse a gyártó utasításait. Csak olyan edényt használjon, ami alkalmas mikrohullámú sütőbe. Ne használjon törött vagy csorbult edényeket.
<b>Befőttes üveg</b>	Mindig tető nélkül használja. Kizárolag étel felmelegítésére alkalmas. A legtöbb befőttes üveg nem hőálló, ezért ha túl sokáig hagyja a sütőben, eltörhetnek.
<b>Üvegedény</b>	Kizárolag hőálló üvegedényeket használjon. Ellenőrizze, hogy nincs rajta fém díszítés. Ne használjon törött vagy csorbult edényeket.
<b>Sütő zacskó</b>	Kövesse a gyártó utasításait. A zacskó bekötéséhez ne használjon fémből készült anyagokat/drótot. Figyeljen arra, hogy a zacskón kis lyukak legyenek a gőz eltávozásához, ellenkező esetben a zacskó szétdurranhat.
<b>Papír tányérok és poharak</b>	Csak rövid ideig tartó főzéshez/melegítéshez használja. Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha ilyen anyagú edényt használ.
<b>Papírtörő</b>	Csak rövid ideig tartó főzéshez/melegítéshez használja, az ételek letakarásához. Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
<b>Pergamen papír vagy Sütőpapír</b>	Megelőzheti vele az ételek szétfröccsenését, illetve pároláshoz is használhatja. Olyan edények használjon, amelyek alkalmasak mikrohullámú használatra. Kövesse a gyártó utasításait.

Az edény anyaga		Fontos megjegyzések
Zsírpapír		Fedje le vele az ételeket, így azok nem fröccsenek szét, és elkerülheti az étel kiszáradását.
Műanyag		Csak „mikrohullámú használatra alkalmas” címkevel ellátott edényeket használjon. Néhány műanyag edény megolvadhat, ahogy az étel melegszik. Ne melegítsen ételt zárt műanyag dobozban és zacskóban, mert túlnyomás keletkezhet és szétdurranhatnak. Ügyeljen arra, hogy ezeken elegendő rész, lyuk stb legyen a gőz távozásához.
Műanyag fólia		Csak mikrohullámú használatra alkalmas fóliát használjon. Fedje le vele az ételt, így elkerülheti annak kiszáradását, és az étel megőrzi aromáját. Figyeljen arra, hogy a fólia ne érjen az ételhez.
Hőmérők		Csak mikrohullámú használatra alkalmas hőmérőket használjon (pl. hús hőmérő).
Zsírpapír		Fedje le vele az ételeket, így azok nem fröccsenek szét, és elkerülheti az étel kiszáradását.

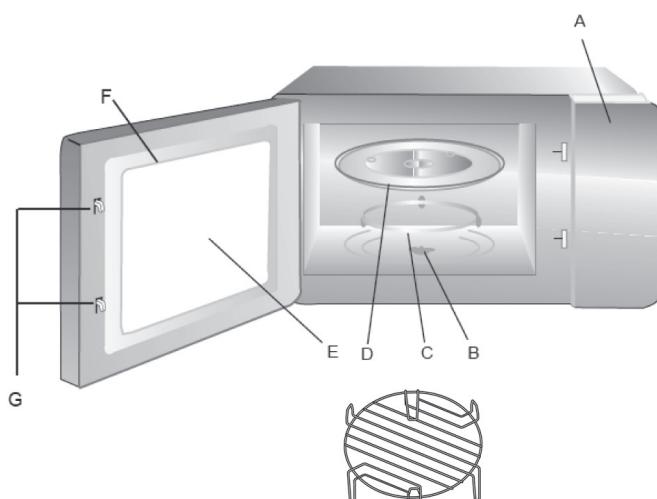
#### Az alábbiakban felsorolt anyagokat kérjük ne használja a készülékben:

Az edény anyaga	Fontos megjegyzések
Alumínium tálca	Szikrát húzhat, tegye át az ételt mikrohullámú használatra alkalmas edénybe.
Fém fogantyúval ellátott étel tartó	Szikrát húzhat, tegye át az ételt mikrohullámú használatra alkalmas edénybe.
Fémből készült vagy fém díszítéssel ellátott edények	A fém visszaveri a mikohullámokat -az étel nem melegszik fel. A fém dísz szikrát húzhat.
Fémből készült kötözök	Szikrát húzhat, és tűzet okozhat a készülék belsejében.
Papírzacskók	Tűzet okozhat a készülék belsejében.
Műanyag	A hab megolvadhat és beszennyezheti a folyadékot, ha magas hőmérsékletnek van kitéve.
Fa	Fából készült edényeket ne használjon mikrohullámú sütőben. A fa vizet tartalmaz, amely a mikohullámok hatására elpárolog, így az kiszárad. A fából készült edény így megrepedhet vagy eltörhet.

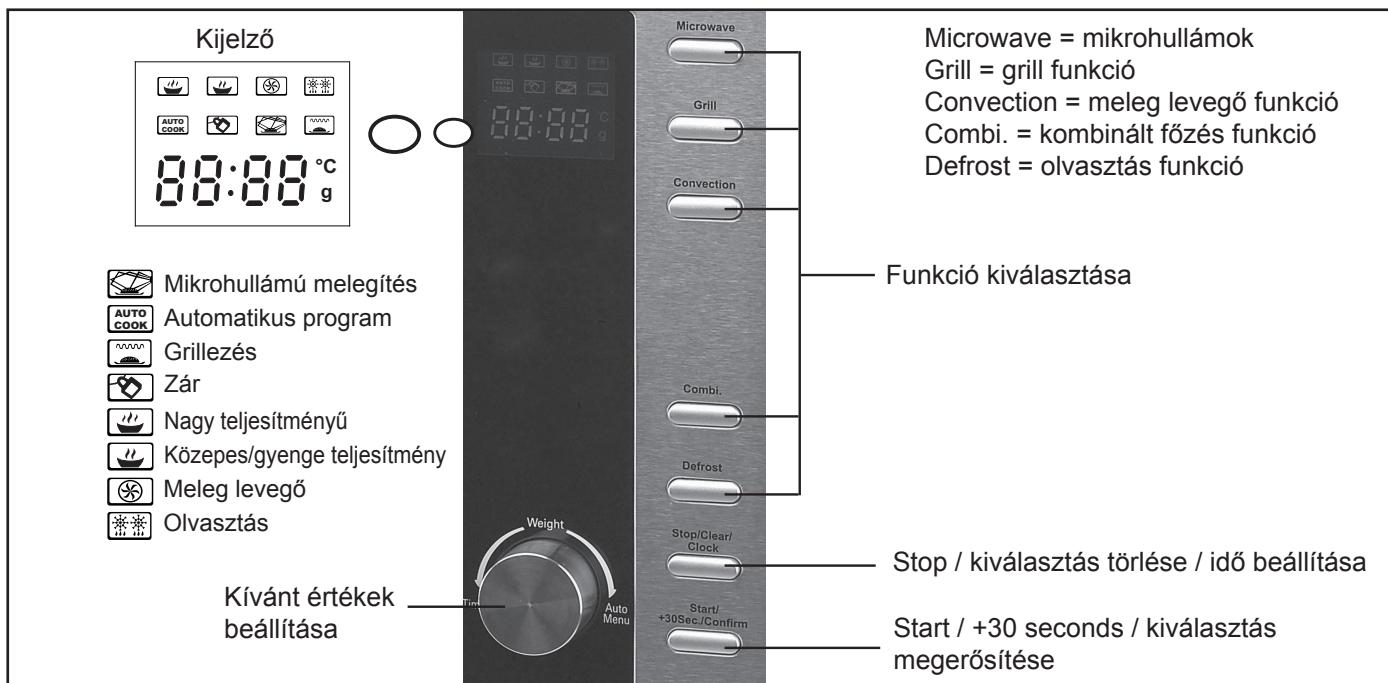
## VII. TARTOZÉKOK

- 1 db Üveg tányér
- 1 db Forgógyűrű
- 1 db Kezelési útmutató
- 1 db Grill kiegészítők

- a) Vezérlőpult
- b) Tengely
- c) Forgógyűrű
- d) Üveg tányér
- e) Belső üveg
- f) Ajtó
- g) Biztonsági ajtózáró fül



**Grillezési alátét**  
(Csak a grill funkcióval (vagy meleglevégo főzés) használható! Az alátétet helyezze az üveges tányéra).



Microwave = mikrohullámok  
Grill = grill funkció  
Convection = meleg levegő funkció  
Combi. = kombinált főzés funkció  
Defrost = olvasztás funkció

## VIII. A TÁNYÉR BEHELYEZÉSE

- Nyissa ki az ajtót és helyezze be az alsó gyűrűt. Tegye rá a tányért úgy, hogy a tányér közepén levő illesztés, felfeküdjön a tengelyre.
- Soha ne helyezze az üveglapot fejjel lefelé a helyére, mivel így a motor nem tudja forgatni azt.
- Használat közben a tányérnak mindenkor készülékben kell lenni!
- Az edényeket csak a tányéra szabad tenni!
- Ha az üvegtányér vagy a gyűrűtörött ne használja cserélje ki.

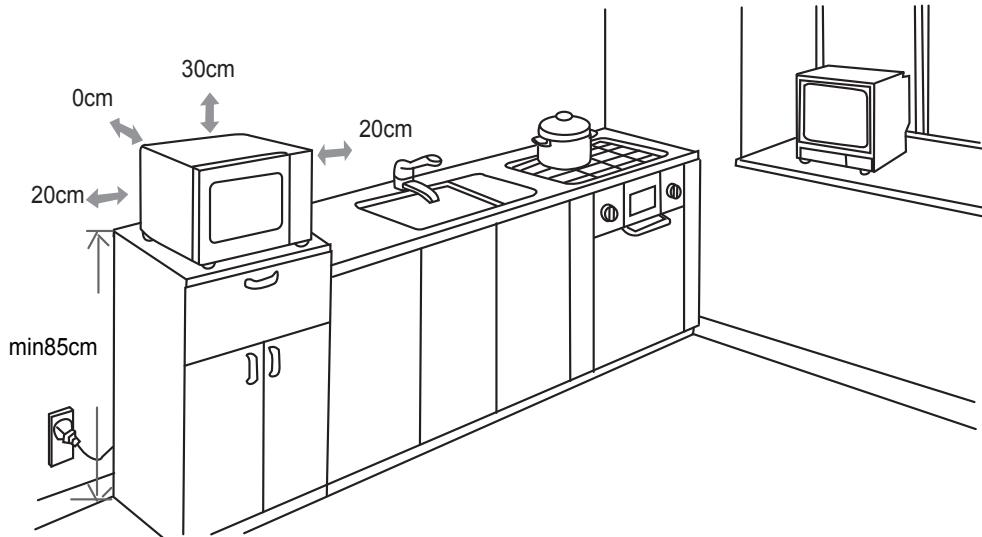


## IX. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Vegye ki a sütőt a dobozból és távolítsa el minden csomagoló anyagot! Figyelmesen nézze meg a sütőt, hogy a sütő, vagy annak ajtaja nem sérült-e! Ellenkező esetben a sütőt ne használja!

**Borítás:** Távolítsa el minden védőfóliát a sütő borításáról! Ne vegye le a barna Mica borítást, amely a magnetron védelme érdekében a sütő nyílásához van rögzítve.

- 1) A minimális magasság, amelybe beteheti a sütőt 85 cm.
- 2) A sütő hátsó falát helyezze a fallal szemben.
- 3) Válasszuk a vízszintes felületet, amely elegendő helyet biztosít a légbeszívónak.
- 4) A sütő és a fal között szükség van minimálisan 20 cm távolságra. Az egyik oldalnak szabadon kell lennie.



- 5) - Hagyjon legalább 30 cm-es szabad terület a sütő fölött.  
 - Ne vegye ki a lábakat.  
 - Ha elzárja a be és kiáramló levegő útját, az károsíthatja a sütőt.  
 - Helyezze a sütőt a lehető legtávolabb rádiótól és televíziótól, mert zavart okozhat a rádió-vagy TV-vételében.
- 6) Csatlakoztassa a sütőt egy szabványos háztartási konnektorba. Győződjön meg arról, hogy a feszültség és frekvencia ugyanaz, mint a készülék feszültség és frekvencia a címkéjén.

**FIGYELEM:** Ne helyezze a sütőt főzőfelületre vagy más hő termelő berendezésre. Sütő vagy más hőforrás, károsodhatja a készüléket ami a garancia elvesztésével jár.

## X. KEZELÉS

Ez a mikrohullámú sütő modern, elektronikus vezérlést használ a főzési paraméterek beállításához azért, hogy az Ön főzéséhez jobban alakalmazkodjon.

### Megjegyzések:

- 1) **Mikrohullámú főzés, grillezés, olvasztás, konveció, vagy kombinált főzés** – Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock“ gombot működés közben, a sütő működése megáll. Ilyenkor vagy megnyomja a „Stop/Clear/Clock“ gombot újra, vagy a működés több, mint 5 percig állni fog, a sütő visszalép várakozási állapotba. Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot újra 5 percen belül, majd a működés folytatódni fog és az idő számítása elindul lefelé.
- 2) **Mikrohullámú főzés, grillezés, olvasztás, konveció, vagy kombinált főzés** – Ezek a folyamatok közben nyomja meg egyszer a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot a főzési idő 30 másodperccel való meghosszabbításához. A hangjelző ötször szólni fog a főzés végén és a sütő visszalép várakozási állapotba.

## 1. AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Miután a mikrohullámú sütőt csatlakoztatta az elektromos hálózathoz, hangjel kíséretében a kijelzőn a „0:00” felirat jelenik meg. A sütő visszalép a várakozási állapotba.

- 1) Várakozási állapotban nyomja meg a „Stop/Clear/Clock” gombot és a „00” villogni fog. Ugyanakkor a „:“ világítani fog.
- 2) A „” elforgatásával állítsa be a kívánt időt a megadott értéknek 0-23 (24 órás beállítás) közé kell esnie.
- 3) A beállítást a „Start/+30Sec./Confirm” gomb segítségével erősítheti meg, ezt követően a percjelző számjegyek kezdenek villogni.
- 4) A „” elforgatásával állítsa be a perceket 0 és 59 között.
- 5) A pontos idő beállítását követően nyomja meg újra a „Start/+30Sec./Confirm” gombot. A „:“ karakter villogni kezd.

### **Megjegyzés:**

- 1) Ha az óra nincs beállítva, az nem fog a bekapcsolást követően működni.
- 2) Ha az óra beállítása közben megnyomja a „Stop/Clear/Clock” gombot, a készülék a korábbi beállított értékre áll vissza.
- 3) Az óra beállítás változtatásához járjon el azonos sorrendben.

## 2. MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

Válassza ki a kívánt mikrohullámú teljesítményt és állítsa be a főzési időt. Öt mikrohullámú teljesítmény választható. Forgassa a „Microwave” gombot a kiválasztáshoz.

- 1) Nyomja meg a „Microwave” gombot, majd a LED kijelzőn a „P100” felirat jelenik meg. A „”, indikátor világítani fog. Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock” gombot, a sütő visszalép a várakozási állapotba.
- 2) Nyomja meg a „” gombot a főzési idő beállításához. A maximális idő 95 perc. Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock” gombot, a készülék visszalép az előző állapotba.
- 3) Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm” gombot a főzés elindításához, a „:“ világítani fog. „”, és „ / ” indikátorok villogni fognak. Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock” gombot, a sütő megáll. A „Microwave” gomb megnyomásával ellenőrizze a mikrohullámú teljesítményt 3 másodpercre, majd lépj vissza a lefelé történő időszámításához.

### **MEGJEGYZÉS: A FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSAKOR AZ EGYES TARTOMÁNYOKON BELÜL A BEÁLLÍTÁS LÉPTÉKE KÜLÖNBÖZŐ:**

0 - 1 perc	:	5 másodperc
1 - 5 perc	:	10 másodperc
5 - 10 perc	:	30 másodperc
10 - 30 perc	:	1 perc
30 - 95 perc	:	5 perc

### **Teljesítménytáblázat:**

“Microwave” gomb megnyomásai	1	2	3	4	5
Mikrohullámú teljesítmény	100 %	80 %	50 %	30 %	10 %
Kijelzőn megjelenő érték	P100	P80	P50	P30	P10
	 	 	 	 	 

### 3. GRILLEZÉS

- 1) Nyomja meg ismételten a „Grill“ gombot a grill teljesítmény kiválasztásához. Megjelenik a „G-1“, „C-1“ and „C-2“. A „“, vagy „“, „“, indikátor világítani fog.
- 2) Forgassa a „“ gombot a főzési idő beállításához. A maximális idő 95 perc.
- 3) Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot a főzés elindításához. A „“, vagy „“, „“, villogni fog. Az idő számítása lefelé indul. Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock“ gombot, a sütő megáll. A „Grill“ gomb megnyomásával ellenőrizze a teljesítményt 3 másodpercre és utána lépj vissza a lefelé történő időszámításához.

A kijelzőn megjelenő jelzés	Mikrohullámú teljesítmény	Grill teljesítménye
G-1	0 %	100 %
C-1	55 %	45 %
C-2	36 %	64 %

**Megjegyzés:** A grillezési idő felénél két hangjel hallatszik. Ez teljesen normális. A legjobb grill teljesítmény érdekében javasoljuk, hogy ilyenkor a „Stop/Clear/Clock“ gombot nyomja meg és a készülendő ételt forgassa meg. A megfordítást követően zárja be a készülék ajtaját és a folytatáshoz nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot. Ha a dupla hangjelet követően nem szakítja félbe a grillezést az étel megfordítása érdekében, a grillezés szünet nélkül folytatódik.

### 4. KIOLVASZTÁS TÖMEG ALAPJÁN

- 1) A „Defrost“ gomb egyszeri megnyomását követően a kijelzőn a „dEF1“ felirat jelenik meg. „“, és „“, világítani fog.
- 2) A „“ elforgatásával állítsa be a kiolvasztandó élelmiszer tömegét 100 és 2000 g között.
- 3) Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot az olvasztás elindításához. A „“, és „“, villogni fog és a „g“ eltűnik. Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock“ gombot, a készülék megáll. A hangjelző ötször sípolni fog a folyamat végén és a sütő visszalép a várakozási állapotba.
- 4) Az olvasztási idő felében a hangjelző kétszer szól, amit azt jelenti, hogy az ételt meg kell forgatni. Ha ez nem történik meg, a készülék folytatja az olvasztást, de az olvasztási eredmény nem lesz tökéletes.

### 5. ADOTT IDŐTARTAMÚ KIOLVASZTÁS

- 1) Nyomja meg kétszer a „Defrost“ gombot, a kijelzőn a „dEF2“ felirat jelenik meg. „“, és „“, világítani fog.
- 2) A „“ gomb elforgatásával válassza ki a kiolvasztás időtartamát.
- 3) Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot az olvasztás elindításához. A „“, és „“, indikátorok villogni fognak. Az idő számítása lefelé indul. Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock“ gombot, a készülék megáll.
- 4) Az olvasztási teljesítmény P30.

### 6. AUTOMATIKUS FŐZÉSI LEHETŐSÉG

- 1) Várakozási állapotban forgassa a „“ gombot a menü közvetlen kiválasztásához. A kijelzőn az „A1“ - „A10“ jelenik meg.
- 2) Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot a megerősítéshez.
- 3) Forgassa a „“ gombot a súly megadásához.
- 4) Nyomja meg a „start/+30sec./Confirm“ gombot a főzés elindításához. A hangjelző ötször sípolni fog a folyamat végén és a sütő visszalép a várakozási állapotba.

## Megjegyzés:

- 1) Olvassa el a mellékletet, ahol is több automatikus főzésről szóló információ található.
- 2) A kalács sütés a konvekciós, 160 °C fokos főzéshez, előmelegítéssel tartozik. A sütőt elő kell melegíteni. Amikor eléri a beállított hőmérsékletet, a hangjelző jelezni fog, hogy ki kell nyitni az ajtót és a kalácsot be kell tenni.
- 3) Acsirke sütési idejének a 2/3-ban a hangjelző kétszer szól, ami azt jelenti, hogy az ajtót ki kell nyitni és az ételt meg kell forgatni. Ha ez nem történik meg, a készülék folytatja a sütést.
- 4) Ha a kenyér súlya 50 g, vagy 100 g és a grill teljesítménye 100 %, használja a grillezési alátétnek azt az oldalát, amely hosszabbított lábakkal (95 mm) rendelkezik. Ha sült csirkét készít, használja az alacsonyabb lábakkal (50 mm) rendelkező oldalt.

## 7. MELEGLEVÉGŐS FŐZÉS

Forró levegővel történő sütés során a mikrohullámú sütőt klasszikus sütőként használhatja. A mikrohullámú rész ilyenkor ki van kapcsolva.

### A) Előmelegítés

- 1) Nyomja meg a „Convection“ gombot a konvekció hőmérséklet kiválasztásához.
- 2) A „“, és „°C“, villogni fog. „100“, „110“....„180“ és „190“ jelenik meg.
- 3) Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot az előmelegítés elindításához. Ha az előmelegítés befejeződött, a hangjelző kétszer szólni fog, ami azt jelenti, hogy az ételt be kell helyezni a sütőbe. A beállított hőmérséklet villogni fog. Nyissa ki az ajtót a főzési idő beállításához. Ha nem adja meg az időt 5 percen belül, a sütő ötször sípolni fog és utána visszalép a főzési állapotba.
- 4) Állítsa be az időt a „..“gomb forgatásával. A maximális idő 95 perc.
- 5) Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot az elindításhoz. A „“, villog. Az idő számítása lefelé indul. Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock“ gombot, a készülék megáll. A „Convection“ gomb megnyomásával ellenőrizze a teljesítményt és a hőmérsékletet 3 másodpercre és utána lépjen vissza a lefelé történő idő számításához.

### B) Előmelegítés nélkül

- 1) Nyomja meg a „Convection“ gombot a konvekció hőmérséklet kiválasztásához.
- 2) „“, és „°C“, villogni fog. „100“, „110“....„180“ és „190“ jelenik meg.
- 3) Állítsa be az időt a „..“. Gomb forgatásával. Maximális idő 95 perc.
- 4) Nyomja meg a „Start/+30Sec./Confirm“ gombot az elindításhoz. „“, villog. Az idő számítása lefelé indul. Ha megnyomja a „Stop/Clear/Clock“ gombot, a készülék megáll. A „Convection“ gomb megnyomásával ellenőrizze a teljesítményt és a hőmérsékletet 3 másodpercre és utána lépjen vissza a lefelé történő idő számításához.

## Megjegyzés:

Az ételt a grill rácsra helyezheti, ha azt szeretné, hogy a meleg levegő körülötte áramoljon.

## 8. KOMBINÁLT FŐZÉS

### A) Előmelegítés

- 1) Nyomja meg a „Combi.“ gombot a hőmérséklet kiválasztásához. „“, „“, és „°C“, villogni fog. „100“, „110“....„180“ és „190“ jelenik meg. A „Stop/Clear/Clock“ gomb megnyomásával lépjen vissza a várakozási állapotba.

- 2) Nyomja meg a „**Start/+30Sec./Confirm**„ gombot az előmelegítés elindításához. Ha az előmelegítés befejeződött, a hangjelző kétszer szólni fog, ami azt jelenti, hogy az ételt be kell helyezni a sütőbe. A beállított hőmérséklet villogni fog. Nyissa ki az ajtót a főzési idő beállításához. Ha nem adja meg az időt 5 percen belül, a sütő ötször sípolni fog és utána visszalép a főzési állapotba.
- 3) Állítsa be az időt a „“ gomb forgatásával. Maximális idő 95 perc.
- 4) Nyomja meg a „**Start/+30Sec./Confirm**“ gombot az elindításhoz. „“, és „“, villogni fog. Az idő számítása lefelé indul.
- 5) A „**Combi**.“ gomb megnyomásával ellenőrizze a teljesítményt és a hőmérsékletet 3 másodpercre.

#### **B) Előmelegítés nélkül**

- 1) Nyomja meg a „**Combi.**“ gombot a hőmérséklet kiválasztásához. „“, „“, és „“, villogni fog. „100“, „110“... „180“ és „190“ jelenik meg. A „**Stop/Clear/Clock**“ gomb megnyomásával lépj vissza a várakozási állapotba.
- 2) Állítsa be az időt a „“ gomb forgatásával. Maximális idő 95 perc.
- 3) Nyomja meg a „**Start/+30Sec./Confirm**“ gombot az elindításhoz. „“, és „“, villogni fog. Az idő számítása lefelé indul.
- 4) A „**Combi**“ gomb megnyomásával ellenőrizze a teljesítményt és a hőmérsékletet 3 másodpercre.

### **9. GYORS FŐZÉS**

Készenléti állapotban nyomja meg a „**Start/+30Sec./Confirm**“ gombot az étel 30 másodpercig tartó maximális mikrohullámú teljesítménnyel történő főzésének elindításához. minden további megnyomással lehetőség van a főzési idő 30 másodperces meghosszabbítására. A maximális idő 95 perc. Főzés közben a „**Start/+30Sec./Confirm**“ gomb megnyomásával lehet a főzési időt 30 másodperccel hosszabítani.

### **10. GYEREK ZÁR FUNKCIÓ**

**Bezárás:** Várakozási állapotban nyomja meg a „**Stop/Clear/Clock**“ és „**Start/+30sec./Confirm**“ gombokat egyszerre, elhangzik egy hosszú hangjelzés, ami a gyerek zár módba való belépést jelenti és a kijelzőn a „0:00“, vagy az aktuális idő és „“ ikon jelenik meg.

**Zár kikapcsolása:** Zárt állapotban nyomja meg a „**Stop/Clear/Clock**“ és „**Start/+30sec./Confirm**“ gombokat egyszerre, elhangzik egy hosszú hangjelzés, ami a gyerek zár kioldását jelenti.

### **11. SPECIÁLIS SPECIFIKÁCIÓK**

- 1) A „**Microwave**“, „**Grill**“, „**defrost**“, „**Convection**“, „**Combine**“ programok maximális ideje 95 perc.
- 2) Az ajtó nyitott állapota közben a belső fény világítani fog. Ha az ajtó nyitva van több, mint 10 percig, a fény kikapcsol és a kijelző várakozási állapotba lép vissza.
- 3) Ha kinyitja az ajtót várakozási állapotban, vagy beállítás közben, a kijelző nem változik, de a „**Start/+30Sec./Confirm**“ gomb nem fog működni.
- 4) Az ajtó zárt állapota közben a belső fény nem fog világítani, a paramétereket lehet ilyenkor állítani és a „**Start/+30Sec./Confirm**“ gomb működni fog.

## Automatikus főzéshez tartozó melléklet

Tétel	Jelenik meg	Súly (g)	Teljesítmény
<b>A1</b> Újra melegítés	  	200	100 % (mikrohullámok)
		300	100 % (mikrohullámok)
		400	100 % (mikrohullámok)
		500	100 % (mikrohullámok)
<b>A2</b> Krumpli	  	230	100 % (mikrohullámok)
		460	100 % (mikrohullámok)
		690	100 % (mikrohullámok)
<b>A3</b> Zöldség	  	200	100 % (mikrohullámok)
		300	100 % (mikrohullámok)
		400	100 % (mikrohullámok)
		500	100 % (mikrohullámok)
<b>A4</b> Tészta	  	50	80 % (mikrohullámok)
		100	80 % (mikrohullámok)
		150	80 % (mikrohullámok)
<b>A5</b> Hús	  	200	100 % (mikrohullámok)
		300	100 % (mikrohullámok)
		400	100 % (mikrohullámok)
		500	100 % (mikrohullámok)
<b>A6</b> Hal	  	200	80 % (mikrohullámok)
		300	80 % (mikrohullámok)
		400	80 % (mikrohullámok)
		500	80 % (mikrohullámok)
<b>A7</b> Pizza	   	300	100 % (mikrohullámok) / 100 % (grillezés)
		400	100 % (mikrohullámok) / 100 % (grillezés)
<b>A8</b> Kenyér	 	50	100 % (grillezés)
		100	100 % (grillezés)
<b>A9</b> Sült csirke	   	750	C-2
		1000	C-2
		1250	C-2
<b>A10</b> Kalács	 	475	Előmelegítés 160 fokon először.

## XI. TISZTÍTÁS

**Karbantartás előtt áramtalanítsa a készüléket!** Tartsa tisztán és szárazon a sütőteret, hogy ne keletkezzenek zsírfoltok és ne tapadjon ételmaradék a sütő falához. A rozsdamentes felületeket az erre alkalmas szerekkel tisztítsa. Ne használjon magas nyomású, vagy gőztisztító gépeket! Figyeljen arra, hogy a készülék belső területébe ne folyjon bele semmilyen víz! Javasolt a mikrohullámú sütőt minden használat után megtisztítani.

### Belső falak

Nedves ruhával távolítsa el az ételmaradékot a ajtó és a sütőter között. Ezt a felületet nagyon alaposan meg kell tisztítani, hogy az ajtó jól záródjon. Szappanos vízzel távolítsa el a zsírfoltokat, a falakat tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra. Ne használjon durva szemcséjű és agresszív tisztítószereket, mert megkarcolják és megsérítik a mikrohullámú sütő lakközött felületét.

A sütőtér szagtalanítása úgy történik, hogy egy mikrohullámú sütőben használható tálba vizet teszünk egy citrom kifacsart levével és a héjával együtt, és 5 percig működtetjük a készüléket. Ezután nedves ruhával kitöröljük, majd szárazra töröljük a sütő belsejét.

### **FIGYELEM: Vizet a készülékbe önteni tilos!**

#### **Ajtó**

Az ajtót és a szigetelését tisztán kell tartani. Ezeket csak szappanos meleg vízzel tisztítsa és utána törölje teljesen szárazra. Ne használjon maró tisztítószer vagy súrolószer, acél vagy műanyag kaparókat. A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb, ha azokat rendszeresen áttörli nedves ruhával.

#### **Külső burkolat**

A készülék fémburkolatát tisztítsa meg meleg vízzel, majd törölje szárazra egy puha ruhával. Ügyeljen arra, nehogy víz kerüljön a szellőzőnyílásokba. A szennyezett csatlakozókábelt nedves ruhával törölje le. Mindig győződjön meg az ajtó szigetelésének a tisztaságáról.

#### **Forgótányér**

Az üveg forgótányérért minden használat után tiszta vízben mosza el. A forgógyűrűt hetente legalább egyszer vegye ki és tisztísa meg szappanos forró vízben. Tisztán kell tartani továbbá a vezetőfelületet, hogy a zsírfoltok ne akadályozzák a kerekek forgását, mert a sütő működése zajossá válhat.

## **XII. HIBAELHÁRÍTÁS**

<b>Normális állapot</b>	
Mikrohullámú sütő zavarja a Tv jelet.	A rádió és TV jel vételét a mikrohullámú sütő zavarhatja. Ez a zavarás hasonló, mint a kisebb elektromos berendezéseknel, mint pl. mixer, porszívó, vagy hajszárító.
Gyenge belső világítás.	Alacsony mikrohullámú teljesítménynél a fény gyenge lehet.
Az ajtón pára látható, szellőző nyílásokból meleg levegő jön ki.	Főzés közben az ételekből pára jöhet ki, aminek többsége a szellőző lyukakon keresztül áramlik ki. A páranak egy része rajta maradhat a hidegebb területeken, mint pl. az ajtó.
A sütő étel nélkül elindult.	A sütő nem károsodik rövid üresjárat esetén, de mindenkorban próbálja meg ezt a helyzetet elkerülni, mert nagyon veszélyes lehet.

<b>Probléma</b>	<b>Lehetséges ok</b>	<b>Elhárítás</b>
A sütőt nem lehet bekapcsolni.	(1) A tápkábel nincs csatlakoztatva megfelelően.	Húzza ki a tápkábelt. 10 másodperc után csatlakoztassa újra.
	(2) A biztosíték kiesett, vagy a hőbiztosíték kikapcsol.	Cserélje ki a biztosítékot, vagy kapcsolja be a főbiztosítékot.
	(3) Konnektorral való probléma.	Próbálja a konnektort más elektromos berendezéssel.
A sütő nem melegít.	(4) Az ajtó nincs becsukva.	Csukja be az ajtót.
Az üveg tányérból hang jön ki működés közben.	(5) Koszos a csapágy hengere és a sütő alja.	Lássa a „Tisztítás“ fejezetet.

### XIII. MŰSZAKI ADATOK

- Mikrohullámú sütő 3 az 1 ben
- Kapacitás 23 l
- Különböző étel készítési módok (olvasztás, melegítés, főzés, grillezés és mikrohullám + grill kombináció)
- Melegítési lehetőség konvekció segítségével (100-190 °C)
- Felolvastási funkció súly/idő alapján
- 10 automatikus program
- Digitális kijelző + óra
- Gyermekzár
- Sütő automatikus kikapcsolása az ajtó kinyitásakor
- Belső világítás
- Hang jelző
- Üveg forgótányér ø 270 mm
- Beállítható időzítő 95 percig
- Az ajtó kinyitása fogantyú segítségével
- Belső terület 31,5 x 34 x 20 cm
- Tartozékok: Grill rács
- Akusztikus zajszint szintje 60 dB(A) re 1pW
- Teljesítmény felvétel max, 1300 W
- Mikrohullámú teljesítmény 800 W
- Grill teljesítménye 1200 W
- Konvekció 1200 W
- Tápkábel hossza 1 m

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 1,00 W.

**A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!**

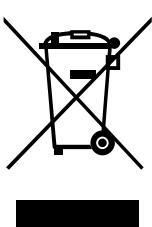


**FIGYELEM:** TŰZ VAGY ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE TEGYE KI A KÉSZÜLKET ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSANAK. HASZNÁLATON KÍVÜL VAGY JAVÍTÁS ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLKET AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBÓL. A KÉSZÜLK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET. MINDIG FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ. A KÉSZÜLK VESZÉLYES FESZÜLTSÉG ALATT VAN.

### Környezetvédelmi információk

Megtettünk lehető legjobbat a csomagolóanyagok mennyiségeinek csökkentése érdekében: lehetővé tettük azok egyszerű szétválasztását 3 anyagra: kartonpapír, papírzúzalék és olvasztott polipropilén. A készülék olyan anyagokat tartalmaz, amelyek szétszerelés után speciális üzemekben újrahasznosíthatók. Kérjük, tartsa be a csomagolóanyagok, kimerült elemek és régi berendezések kezelésére vonatkozó helyi előírásokat.

### Használt elektromos berendezések, elemek és akkumulátorok megsemmisítése



Ez a jel a készüléken, annak tartozékain vagy csomagolásán azt jelöli, hogy ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal azonos módon kezelní. Élettartamának letelte után a terméket vagy az elemet (amennyiben tartalmaz) adja le az illetékes hulladékgyűjtő helyen, ahol az elektromos berendezést és elemet újrahasznosítják. Az Európai Unióban és a többi európai államban vannak gyűjtőhelyek a kiszolgált elektromos berendezések számára. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével nagyban hozzájárul a nem megfelelő hulladékkezelés által a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető kockázatok megelőzéséhez. Az anyagok újrafeldolgozásával megőrizhetők természeti erőforrásaink. Ezért kérjük, ne dobja a kiszolgált elektromos berendezést és elemet/akkumulátort a háztartási hulladék közé. A kiszolgált elektromos berendezések ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkért forduljon eladójához, a községi hivatalhoz. A használt elemek és akkumulátorok ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkat szintén az eladójától, a községi hivataltól.



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET



**PRECAUTIONS FOR SAFE USE TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

**DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS OVEN WITH:**

- A) OBJECT CAUGHT IN DOOR**
- B) DOOR THAT DOES NOT CLOSE PROPERLY**
- C) DAMAGED DOOR, HINGE, LATCH, OR SEALING SURFACE**

**Fontos biztonsági előírások mikrohullámú készülék használatkor**

**Annak érdekében, hogy elkerülje a mikrohullámú sugárzás veszélyét:**

- a) Ne használja a mikrohullámú sütőt, ha az ajtó nyitva van, mert sugárzás veszélye állhat fenn. Ha az ajtó nem záródik rendesen, soha ne próbálja megjavítani a biztonsági zárat, forduljon szakszervízhez.**
- b) Ne tegyen semmit az ajtó és a sütő eleje közé, és ne hagyja, hogy a sütő felszínén a tisztítószer vagy az olaj maradvány összegyűljön.**
- c) Ne használja a készüléket, ha a sütő ajtaja, vagy az ajtó biztonsági rendszere nem működik vagy sérült, mindaddig amíg a készüléket egy erre jogosult személy meg nem javítja.**

**FOR MICROWAVE OVEN ONLY - Csak mikrohullámú sütők**

## ZÁRUČNÍ LIST

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli. Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čistění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek najeznete na: [www.gallet.cz](http://www.gallet.cz)

Případné další dotazy zasílejte na [info@gallet.cz](mailto:info@gallet.cz)

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku: **FMOEGH233S**

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

**CZ**

## **POTVRZENÍ BEZPLATNÉHO SERVISU**

### **BEZPLATNÝ SERVIS**

Po dobu 12 měsíců po skončení záruční doby poskytuje dovozce značky Gallet do ČR na výrobek uvedený v tomto záručním listě bezplatný servis.

#### **Bezplatný servis zahrnuje:**

- 1) Opravu výrobku zdarma
- 2) Náhradní díl zdarma

#### **Při opravě je nutno přiložit:**

- 1) Řádně vystavený nákupní doklad k výrobku uvedeném na tomto záručním listu
- 2) Tento řádně vystavený záruční list

#### **Spotřebitel ztrácí nárok na bezplatný servis v případě:**

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím
- nesprávné údržby výrobku
- nepravidelného čistění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem

## ZÁRUČNÝ LIST

### ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsať štyri mesiacov od dátumu predaja spotrebiteľovi. Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov. Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise.

Pri reklamácii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi pripadne tento riadne vyplňený záručný list. Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis najmä v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávnej alebo neodbornej montáže výrobku.
- poškodenia prístroja vplyvom živelnej pohromy.
- používania výrobku pre účely pre ktoré nie je určený.
- používania výrobku na profesionálne či iné zárobkové činnosti.
- používania výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, kedy je porucha spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenia výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: [www.gallet.cz](http://www.gallet.cz)

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte [info@gallet.cz](mailto:info@gallet.cz)

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja: **FMOEGH233S**

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

**SK**

## **POTVRDENIE BEZPLATNÉHO SERVISU**

### **BEZPLATNÝ SERVIS**

Po dobu 12 mesiacov po skončení záručnej doby poskytuje dovozca značky Gallet do SR na výrobok uvedený v tomto záručnom liste bezplatný servis.

#### **Bezplatný servis zahrňuje:**

- 1) Opravu výrobku zadarmo
- 2) Náhradný diel zadarmo

#### **Pri oprave je nutné priložiť:**

- 1) Riadne vystavený nákupný doklad k výrobku uvedenom na tomto záručnom liste
- 2) Tento riadne vystavený záručný list

#### **Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu najmä v prípade:**

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávnej alebo neodbornej montáže výrobku
- poškodenia prístroja vplyvom živelnej pohromy.
- používania výrobku pre účely pre ktoré nie je určený.
- používania výrobku na profesionálne či iné zárobkové činnosti.
- používania výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, kedy je porucha spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenia výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom

## KARTA GWARANCYJNA

### WARUNKI GWARANCJI

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką GALLET, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletom akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa.
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej).
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wyładowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich.
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem.
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami).
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej.
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi).
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie.
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia.
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności).
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii).
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych).
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

# PL

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiążałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp.).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z.o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

Nazwa: <b>FMOEGH233S</b>	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:



Gallet



Design by France