

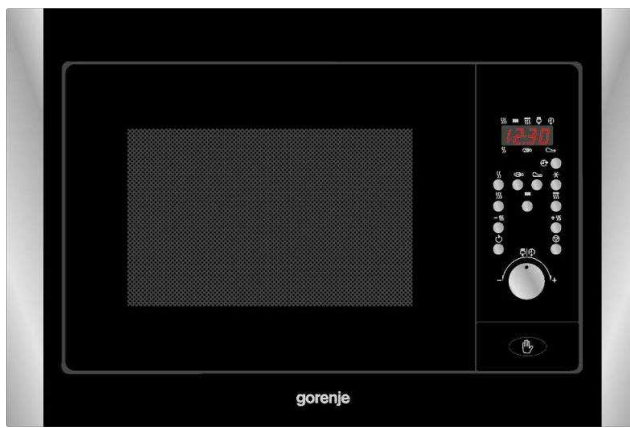
Instructions for Use
Microwave

Instructions d'Utilisation
Micro-ondes

Gebruiksaanwijzing
Magnetronoven

Návod k použití
Mikrovlnná trouba

Návod na obsluhu
Mikrovlnná rúra



BM 5120 AX

gorenje

Dear Client,

First, we would like to thank you for choosing our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured from the best materials, will satisfy your requirements.

You are advised to read our operation manual carefully and the enclosed pamphlet to enable you to get the best results from your Microwave oven.

PLEASE KEEP THESE DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE.



Disposal of old electrical appliances 

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Contents

| | |
|--|----|
| Installation Instruction..... | 3 |
| Important Information | 4 |
| Description of the Microwave Oven | 5 |
| The Advantages of a Microwave Oven: | 5 |
| How the Microwave Oven Works? | 5 |
| Why does the Food Heat Up?..... | 5 |
| Operating Instruction | 6 |
| Setting the clock | 6 |
| Safety Block | 6 |
| Microwave Function..... | 7 |
| Grill Function..... | 7 |
| Microwave and Grill Function | 7 |
| Defrost by Weight (Automatic) | 8 |
| Defrost by Time (Manual)..... | 9 |
| Special Function: DRINK | 9 |
| Special Function: PIZZA..... | 10 |
| Special Function: CHICKEN..... | 10 |
| Programming the Microwave Oven | 11 |
| While in operation | 12 |
| Interrupting the Operation | 12 |
| Advice for Good Usage of the Microwave Oven | 13 |
| Working with Microwaves..... | 13 |
| Functioning of the grill..... | 13 |
| Advice on the use of Cookware | 14 |
| Metal..... | 14 |
| Glass..... | 14 |
| Porcelain | 14 |
| Glazed Ceramic Dishes | 14 |
| Plastic | 14 |
| Wood..... | 14 |
| Recipient Test | 14 |
| Lids | 14 |
| Microwave Oven Maintenance..... | 15 |
| Cleaning..... | 15 |
| Official Technical Assistance Service (T.A.S.) | 16 |
| Solving Problems | 16 |
| Cord Replacement..... | 16 |
| Light Replacement..... | 16 |
| Technical Features | 17 |
| Description of functions of buttons | 17 |
| Specifications..... | 17 |

Installation Instruction

Remove the microwave oven from packing.

Remove all packing materials and accessories from the microwave oven cavity.

Check whether the following parts are in good condition:

- Door and hinges;
- Front of the microwave oven;
- Inside and outside of microwave oven.

Should you find any faults **DO NOT USE THE MICROWAVE OVEN**, and contact your dealer.

Place the microwave oven on a flat stable surface able to support its weight.

To allow efficient cooling of the microwave oven its installation is recommended in a unit with an opening in the upper part (refer to the installation instructions leaflet enclosed).

Warning: The microwave oven plug shall be accessible after installation.

When installing the microwave oven great care should be taken to ensure that the mains power cable cannot come into contact with the rear since the high temperatures involved could cause damage.

When the microwave oven is installed in a column with a conventional oven, the microwave oven must not be located underneath the conventional oven because of the possibility of condensation forming inside the latter.

The microwave oven has been supplied with a mono-phase power supply cord. The appliance must be earthed.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The manufacturers and dealers are not liable for any breakdowns or personal accidents should these installation instructions not be observed by the purchaser.

Important Information

WARNING: If the door or the door hinges are damaged, the oven should not be switched on until repaired by a qualified technician.

WARNING: It is dangerous for anyone, except a qualified technician, to tamper with the apparatus or try to repair it in any way by removing any lid or covering which assures protection against the exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other food should not be heated in airtight recipients as these can explode.

WARNING: Children should only be allowed to use the oven without adult supervision if they have been given the appropriate instructions so that they can use the oven safely and understand the dangers of its incorrect use.

WARNING: When the microwave oven is operated in the Combination mode (Microwaves + Grill), children should only be allowed to use the unit under adult supervision due to the high temperatures generated.

WARNING: The microwave oven should be cleaned regularly and any food deposits removed (please see the chapter on Oven Maintenance for details). Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

When heating food in plastic or paper recipients, check the oven frequently in case they ignite.

If any smoke is detected, then switch off the oven or disconnect it and keep the door closed in order for any flame to die out.

After warming up baby bottles or baby food jars, stir or shake its contents and check the temperature before feeding, to avoid burns.

Warming up drinks in the microwave oven may result in a delayed eruptive boiling, therefore one should be careful when handling the recipient.

Eggs with their shell and whole boiled eggs shouldn't be warmed up in microwave ovens as they may explode, even after microwave heating has ended.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Do not use any metal utensils inside the oven unless they were supplied with the oven and for that purpose.

Do not warm up liquids or other food in closed recipients as they may explode.

Do not warm up pure alcohol or alcoholic drinks. **FIRE DANGER.**

When in doubt, choose short periods to cook, heat or defrost food with microwaves. With long cooking periods the food may become dry and even begin to burn.

Do not use the microwave oven for anything other than warming, cooking or defrosting food.

Do not operate the microwave oven without its tray nor when empty.

Keep the microwave oven ventilation holes open. Never cover any air vents or openings.

Description of the Microwave Oven

The Advantages of a Microwave Oven:

In a conventional oven the heat radiated by the resistances or gas burners, slowly penetrates the food from the outside to the inside. There is, therefore, a great loss of energy in the heating of the air, oven components and recipients.

On the other hand, in microwave ovens the heat is generated in the interior of the food itself, heating it from the inside outwards. There is therefore no loss of energy as the air, interior walls of the oven and recipients (when adequate) do not heat up with microwaves.

In short, microwave ovens have the following advantages:

1. Save on cooking time: in general there is a 3/4 reduction of the cooking time than with conventional methods.
2. Ultra-quick defrosting that prevents bacteria development.
3. Electricity saving.
4. Maintaining the nutritive value of the food due to the cooking time reduction.
5. Easy cleaning.

How the Microwave Oven Works?

In the microwave oven there is a high voltage valve called "Magnetron" that converts electric energy to Microwave energy. These electromagnetic waves are conducted to the inside of the oven cavity by means of wave-guide and spread by a mode stirrer or by a turntable.

Inside the oven, the Microwaves spread out in all directions and are reflected by the metallic walls, penetrating the food evenly.

Why does the Food Heat Up?

Most food contains water, whose molecules vibrate with Microwaves.

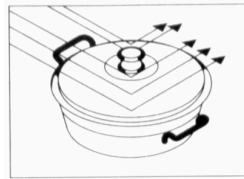
The friction between the molecules generates heat, which causes a temperature rise in the food, defrosting it, cooking it or keeping it warm.

As the heat is formed inside the food:

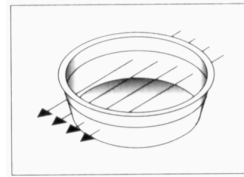
- It may be cooked with little or no liquid or fat;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutritive substances are preserved;
- There is no change in the natural colour and smell of the food.

The Microwaves pass through porcelain, glass, cardboard and plastic but not through metal. Therefore, recipients made of or containing metal should not be used in the microwave oven.

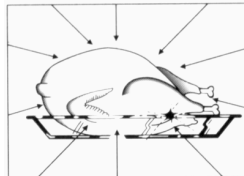
The Microwaves are reflected by the metal...



...they pass through Glass and Porcelain...

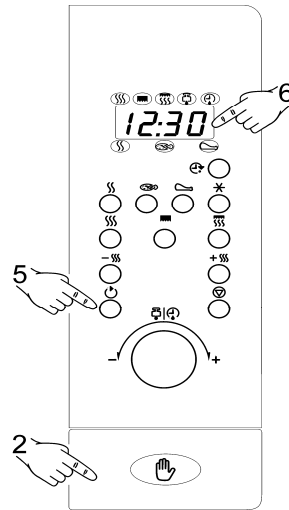


...and they are absorbed by the food.



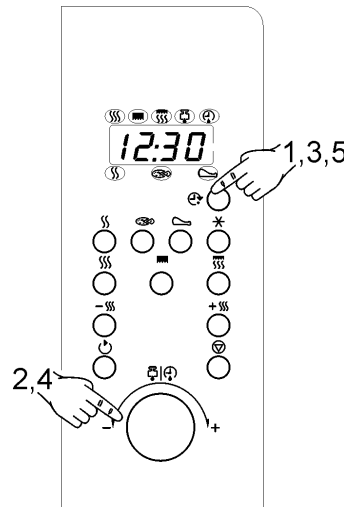
Operating Instruction

1. Plug your microwave into a suitable electric current (see Installation Instructions).
2. Open the door by pressing the Door Open button. In the models without this button, you need only pull the door open. The oven light should switch on.
3. Place the recipient with food on the turntable or on the grill rack.
4. Select the function and cooking time required, as described in the following chapters.
5. Close the door and press the START key.
6. The microwave oven starts working. The Display shows the functioning time decreasing.



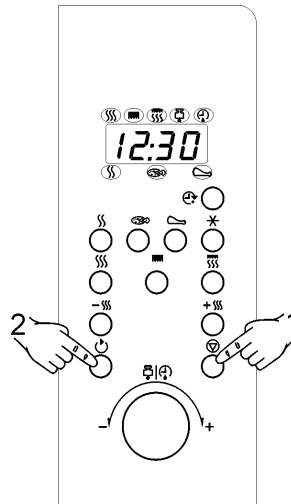
Setting the clock

1. Press the CLOCK key until the digits start blinking.
2. Introduce the hour by turning the ROTATING KNOB in both directions.
3. Press the CLOCK key again to change the minutes.
4. Introduce the minutes by turning the ROTATING KNOB in both directions.
5. Press the CLOCK key to stop.



Safety Block

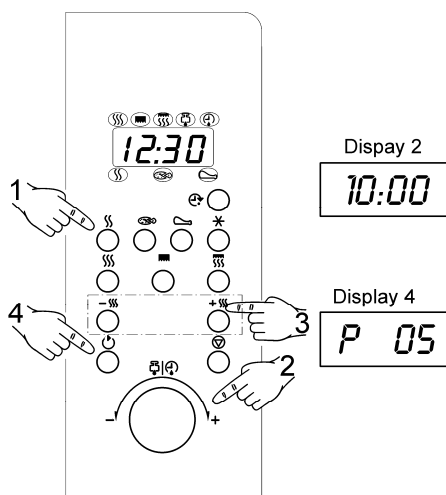
1. The microwave oven operation can be blocked (for example: to prevent it from being used by children) by pressing the STOP key for 3 seconds. At the end of these time there is an alarm sound, the Display show 4 lines and the oven won't work. Note: you can see the clock by pressing the START key.
2. To unblock it, press the START key for 3 seconds. At the end of these time there is an alarm sound and the Display show the clock once again



Operating Instruction

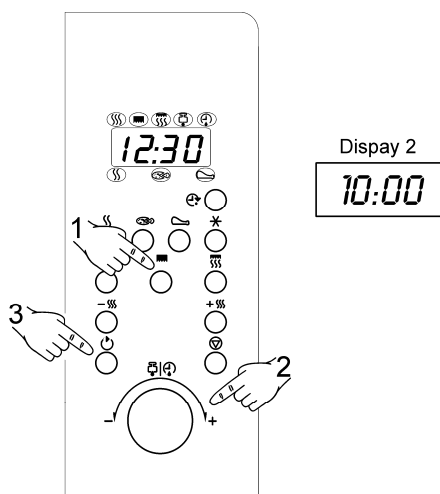
Microwave Function

1. Press the MICROWAVE key: the Microwave function indicator light up.
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING KNOB in both directions.
3. To change the microwave power, press the – and + keys. If these keys are not pressed, the microwave oven work as default at maximum power.
4. Press the START key. The oven starts working.



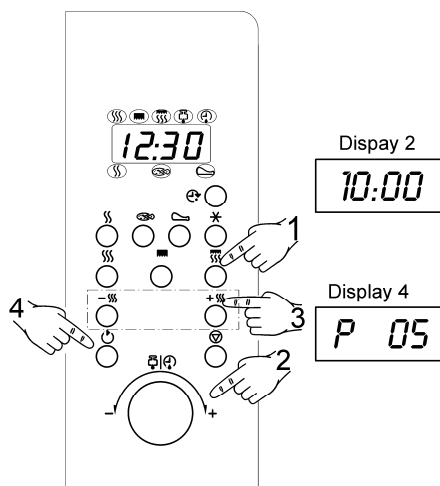
Grill Function

1. Press the GRILL key: the Grill function indicator light up.
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING KNOB in both directions.
3. Press the START key. The oven starts working.



Microwave and Grill Function

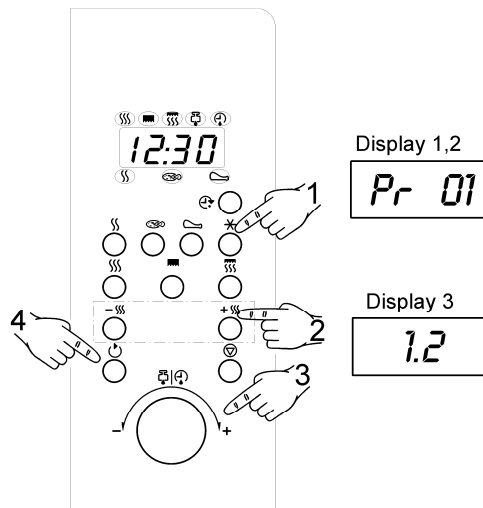
1. Press the MICROWAVE + GRILL key: the MICROWAVE + GRILL function indicator light up.
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING KNOB in both directions.
3. To change the microwave power, press the – and + keys. If these keys are not pressed, the microwave oven work as default at maximum power.
4. Press the START key. The oven starts working.



Operating Instruction

Defrost by Weight (Automatic)

1. Press the DEFROST key: the Defrost by Weight function indicator light up.
2. Introduce the type of food, by pressing the – and + keys. If these keys are not pressed, it select type 1 food as default.
3. Introduce the weight of the food (example: 1,2 kg), by turning the ROTATING KNOB in both directions.
4. Press the START key. The oven starts working.
5. When the oven stops and the alarm sounds, open the door and turn the food over. Close the door and press the START key.



The following table describes the different Defrost by Weight programmes; the respective weight ranges; defrost time ranges; standing time ranges (to allow temperature evenness) and recommendations.

| Code | Food | Weight | Defrost Time | Standing Time | Recommendation |
|------|---------|--------------|--------------|---------------|---|
| 1 | Meat | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Cover the thinner ends with tin foil. Turn the meat when the oven whistle sounds. |
| 2 | Poultry | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Cover the thinner ends with tin foil. Turn the meat when the oven whistle sounds. |
| 3 | Fish | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Cover the tail of the fish with tin foil. Turn the fish when the oven whistle sounds. |
| 4 | Fruit | 0,1 – 0,5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Place the fruit in a glass dish and cover it during defrosting and standing time. |
| 5 | Bread | 100 – 800 g | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Place the bread on the glass turntable covered with kitchen paper towel. |

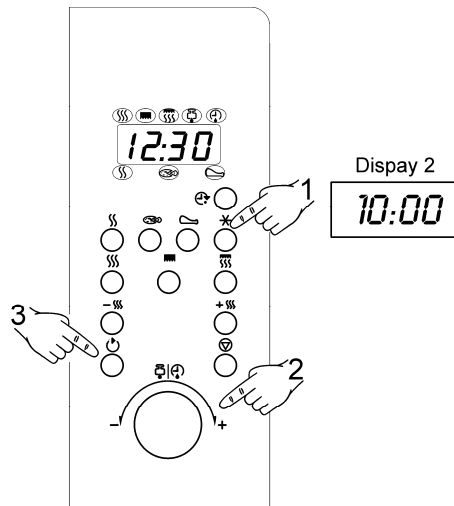
IMPORTANT NOTES:

- In the Defrost by Weight function, the introduced weight is that of the food alone, not including the dish.
- Use the Defrost by Weight function only for raw food.
- This function has better results if the food is at a temperature of -18°C and if the food is taken directly from the freezer to the oven.
- If the food is at a higher temperature (either because it isn't a 3 star freezer or because the food has been out of the freezer for more than 20 minutes) the oven calculated time will be more and there may be a risk of fire. In these cases, select a weight, which is lower than the real food weight.
- In the cases above and when the food is already cooked and frozen, use the Defrost by Time function, starting with short periods of time.
- When you use tin foil to protect the thinner parts of the food, make sure that it doesn't touch the oven walls, otherwise there may be damages.

Operating Instruction

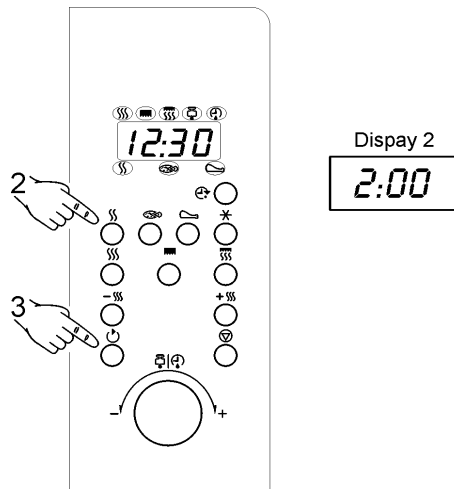
Defrost by Time (Manual)

1. Press the DEFROST key twice: the Defrost by Time function indicator light up.
2. Introduce the defrosting time (example: 12 minutes), by turning the ROTATING KNOB in both directions.
3. Press the START key. The oven starts working.
4. When the oven stops and the alarm sounds, open the door and turn the food over. Close the door and press the START key.



Special Function: DRINK

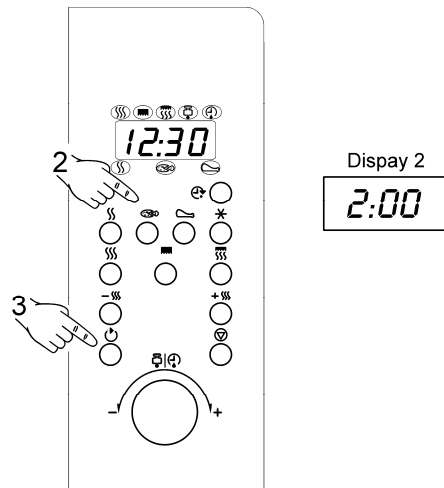
1. Place the drink (150 to 300 ml of coffee, tea, milk, water, etc.) in a heat resistant recipient on the turntable.
2. Press the Special Function DRINK key: the Special Function DRINK indicator light up.
3. Press the START key. The oven starts working.



Operating Instruction

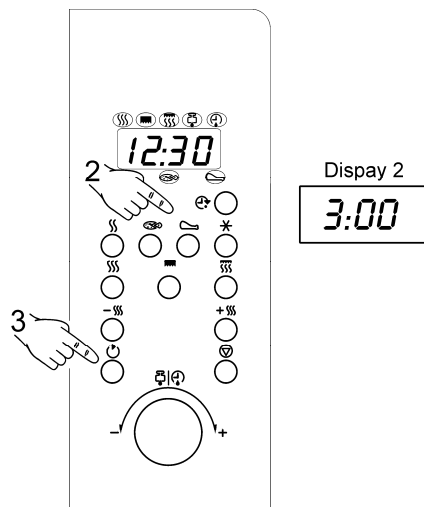
Special Function: PIZZA

1. Sprinkle the turntable with flour and place the pizza directly on the turntable.
2. Press the Special Function PIZZA key: the Special Function PIZZA indicator light up.
3. Press the START key. The oven starts working.
4. At the end, there is a standing time during which the oven continues working and the Special Function PIZZA indicator blink.



Special Function: CHICKEN

1. Spread olive oil and spices (salt, pepper, etc.) over the separated chicken pieces (400 to 500 g) and place them in a heat resistant recipient on the turntable.
2. Press the Special Function CHICKEN key: the Special Function CHICKEN indicator light up.
3. Press the START key. The oven starts working.
4. The total preparation time is of 30 minutes, divided into 4 periods of 7,5 minutes. At the end of the first 3 periods the oven stop and the alarm sound. Turn the chicken pieces over and press the START key again.
5. At the end, there is a standing time during which the oven continues working and the Special Function CHICKEN indicator blink.



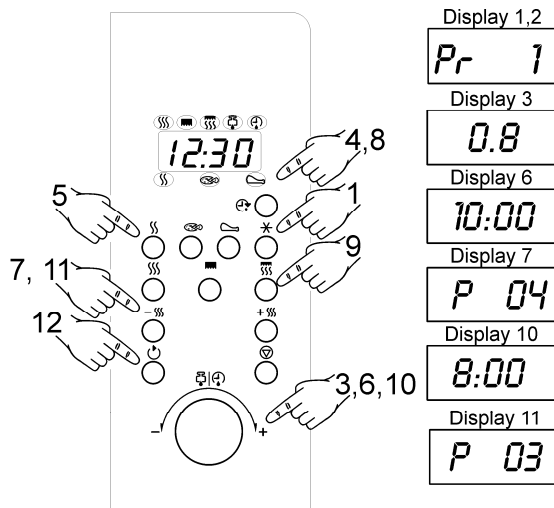
Operating Instruction

Programming the Microwave Oven

The Normal Functions (Microwave, Grill, Microwave + Grill, Defrost by Weight and Defrost by Time) can be programmed in sequence to a maximum of 3 functions.

For example, to defrost by weight 800 g of meat, cook it in Microwaves for 10 minutes at power 4 and finally using the Microwave + Grill function for 8 minutes at power 3, you should proceed as follows:

1. Press the DEFROST key: the Defrost by Weight function indicator light up.
2. Introduce the type of food, (meat = type 1) by pressing the - and + keys.
3. Introduce the weight of the food (0,8 kg), by turning the ROTATING KNOB.
4. Press the CLOCK / PROGRAMMING to activate the next function.
5. Press the MICROWAVE key: the Microwave function indicator light up.
6. Introduce the functioning time (10 minutes), by turning the ROTATING KNOB.
7. Press the - key to change the microwave power to 4.
8. Press the CLOCK / PROGRAMMING to activate the next function.
9. Press the MICROWAVE + GRILL key: the Microwave + Grill function indicator light up.
10. Introduce the functioning time (8 minutes), by turning the ROTATING KNOB.
11. Press the - key twice to change the microwave power to 3.
12. Press the START key. The oven starts working.



Operating Instruction

While in operation ...

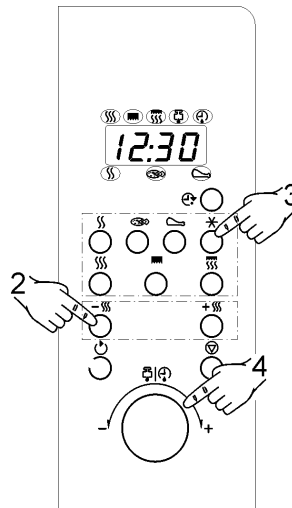
You can open the oven door at any time while the food is being cooked; this way:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED;
- the Grill will be switched off, however, remaining very hot;
- the Timer will automatically stop, indicating the time still left.

Then, if you wish you may:

- 1 -Stir or turn the food, to improve even heating;
- 2 -Change the microwave power level by pressing the - or + keys;
- 3 -Select another function by pressing the Function keys;
- 4 - Change the functioning time left by turning the ROTATING KNOB.

Close the door again and press the START key .
The oven restarts working.



Interrupting the Operation

To stop the oven before completing its programmed time, press the STOP key or open the door.

If you don't wish to continue cooking the food, close the door and press the STOP key again. The oven will emit a sound and the Display will show the Clock.

At the end of the functioning time, the oven will stop, emit 3 signal sounds and the Display will show the word "End". The sound signals are repeated every 30 seconds until the door is opened or the STOP key pressed.

Advice for Good Usage of the Microwave Oven

Working with Microwaves

Before using any dish, make sure that it is appropriate for use in microwaves (SEE ADVICE ON THE USE OF UTENSILS AND RECIPIENTS).

Always make a slit in the food's shell before cooking it.

Whenever heating liquids use a recipient with a large opening to allow the vapour to escape.

Remember that:

1. Larger quantities of food require more cooking time.
2. The lower the food temperature the more cooking time is needed.
3. Less dense foods cook faster.
4. An even distribution of the food in the oven guarantees better results. The cooking of different types of foods simultaneously is possible by placing the dense food in an outside circle and the less dense in the centre of the plate.
5. Better results are achieved by allowing the food to stand before serving because it continues to cook for some time after the oven is switched off.
6. The cooking time may be shortened and the liquids preserved (the food doesn't dry out) by covering the food. The lids should be transparent to allow the microwaves through and they should have a small opening for the vapour to escape.

Functioning of the grill

For best results of the grill, use the grill rack supplied with the appliance.

Do not place the grill rack in contact with the cavity's metal surface as there may be an electric arc and consequent damages.

IMPORTANT NOTES:

1. While the grill is being used for the first time, the producing of fumes and odours is normal, due to the oils used in the manufacturing process.
2. After the first uses of the grill, it is normal for the perforated area that protects the heating elements of the grill to deform and to become a golden colour due to the high temperatures that the grill reaches during use.
3. The glass on the door reaches high temperatures during grilling. Therefore the oven should be installed at least 80 cm above the floor, SO AS TO BE OUT OF REACH OF CHILDREN.
4. While in operation, the inside walls of the oven and the grill become very hot, therefore the use of kitchen gloves is recommended.
5. During extended use of the grill it is normal for the heating elements to switch off for short periods due to the action of the safety temperature limiter.
6. Do not use plastic containers or others that have poor temperature resistance, as these could be destroyed due to the high temperatures that the grill reaches.

Advice on the use of Cookware

Metal

Do not use metal dishes, tinned food, food wrapped in tin foil and cutlery inside the microwave oven. The metal reflects the microwaves and food is not heated.

The food should be removed from its tin foil containers and placed in dishes adequate for use in the microwave oven. As microwaves don't penetrate tin foil, the food heats only on the surface. By using appropriate dishes, the heat is evenly distributed throughout the food.

EXCEPTIONS:

To cook or defrost pieces of meat of irregular sizes, you may cover the thinner parts with tin foil, which should be kept at least 2 cm away from the oven walls, otherwise these may cause an electric arc. Metal spits may be used as long as they are smaller than the pieces of meat.

Glass

All heatproof glass containers may be used.

Crystal contains a percentage of lead, which may cause it to crack if used in the microwave oven. The same may happen to glass dishes with jagged edges.

Porcelain

Porcelain dishes may be used but they should not have hollow handles. Humidity may be formed inside the hollow handles, which will cause an increase in pressure that may cause them to break.

Glazed Ceramic Dishes

This type of dish may heat considerably.

Painted glazed ceramic dishes may be used if the painting is done under the glaze. Many glazes and colours contain metallic substances. If this is the case they should not be used in the microwave as they may be damaged.

Recipients with silver and gold glazes may go dark.

Plastic

Plastic dishes should be heat resistant (at least 180° C) or they may be deformed when used in the microwave. Melamine dishes are not suitable for use in the microwave as they heat up too

much. To cook or heat food in plastic bags, they should be perforated to allow vapour to escape thus preventing the bag from bursting.

Wood

Wooden recipients should not be used in the microwave. Wood contains water, which evaporates and may cause the recipient to crack.

Recipient Test

If in doubt about the use of glass, glazed ceramic or porcelain dishes in the microwave oven, do the following test:

1. Place the empty dish and a glass of water inside the microwave oven;
2. Close the door;
3. Set the Power Level Selector at maximum power;
4. Adjust the timer to 1 minute;

Note: The oven starts.

If during this test you hear any noise along with sparks, turn off the oven immediately.

Any kind of cookware that has this kind of behaviour or is very hot when removed from the oven should not be used in the microwave oven.

EXCEPTIONS:

Glazed ceramic dish recipients contain many water molecules and heat a lot, but can be used in the microwave oven. If in doubt, contact the supplier of the cookware, and make sure that they are appropriate for microwaves.

Lids

The use of glass lids, plastic lids or plastic film is advisable because:

1. They prevent the release of excessive vapours especially when cooking for longer periods.
2. They increase the speed of heating food.
3. They prevent the food from drying up.
4. They prevent the loss of the food aroma.

The lids should have holes to avoid pressure. Plastic film should be perforated.

Baby bottles, baby food jars and other similar recipients should be warmed up without lids as they can burst.

Microwave Oven Maintenance

Cleaning

MAKE SURE THAT THE OVEN IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING THE OVEN.

DON'T USE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS.

OUTSIDE

1. Clean the outside surface with neutral detergent, lukewarm water and dry it with a damp cloth.
2. Avoid water from entering the oven ventilation holes.

INSIDE

1. Clean the oven walls with a damp cloth after each use.

2. Avoid water from entering the ventilation holes in the oven's interior.

3. If some time has passed by since the last cleaning and the oven's interior is dirty, place a glass of water on the tray and switch on the oven for 4 minutes on the highest setting. Moisture will form on the oven walls, which will be easily cleaned.

4. The tray can be washed with regular dish washing detergent or in the dishwasher.

DOOR, DOOR SEAL, AND OVEN FRONT

1. These parts should always be clean, especially the contact surface between the door and the oven front, to prevent microwave leakage.

2. Use neutral detergent, lukewarm water and dry the surface with a soft cloth.

Official Technical Assistance Service (T.A.S.)

Solving Problems

Repairs or interventions carried out by an unqualified serviceman can cause dangerous situations.

Every and any kind of repair or intervention should be done by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians.

If you detect any abnormalities in the oven, check the following before you contact T.A.S:

1. Check if the outlet into which the oven is plugged has power. To do so, plug another appliance into the same outlet and check if it works.
2. If the oven lamp switches on, but the food does not heat up, check if the door is well closed

(if the door is not properly closed, no microwaves will be produced).

Cord Replacement




If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians in order to avoid any dangerous situation and also because special tools are required.

Light Replacement

In the models without the lid to replace the light bulb, this should be done by the Technical Assistance Service because special tools are required.

Technical Features

Description of functions of buttons

| Symbol | Description | Power | Foods |
|---|-------------------|----------------|--|
|  | Microwave | P 01 -----130W | Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot |
| | | P 02 -----240W | Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting |
| | | P 03 -----440W | Melting butter Heating baby food |
| | | P 04 -----640W | Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods |
| | | P 05 -----800W | Cooking and heating liquids and other foods fast |
|  | Microwave + Grill | P 01 -----130W | Browning toast |
| | | P 02 -----240W | Grilling poultry and meat |
| | | P 03 -----440W | Cooking meatloaves and "au gratin" dishes |
| | | P 04 -----640W | Preparing meat round |
| | | P 05 -----800W | Potatoes "au gratin" |
|  | Grill | --- | Grill all sorts of foods |

Specifications

- AC voltage..... See characteristics plate
- Fuse..... 12 A / 250 V
- Power required..... 1200 W
- Grill power. 1050 W
- Microwave output power..... 850 W
- Microwave frequency... .. 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D)..... 480 × 305 × 320 mm
- Cavity dimensions (W×A×D)..... 305 × 210 × 280 mm
- Oven capacity..... 18 l
- Weight..... 18,6 kg

FRANÇAIS

Chère Client,

Nous tenons, tout d'abord, à vous remercier votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que notre Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d'emploi et la notice ci-jointe, celles-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.

Enlèvement des appareils ménagers



usagés

Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Index

| | |
|---|----|
| Instructions pour l'Installation..... | 20 |
| Indications Importantes | 21 |
| Description du Four à Micro-ondes..... | 22 |
| Quels sont les avantages du four à micro-ondes? | 22 |
| Comment fonctionne le four à micro-ondes | 22 |
| Pourquoi les aliments chauffent-ils?..... | 22 |
| Instruction de Fonctionnement..... | 23 |
| Réglage de l'Horloge | 23 |
| Blocage de Sécurité..... | 23 |
| Fonction Micro-ondes | 24 |
| Fonction Gril | 24 |
| Fonction Micro-ondes + Gril..... | 24 |
| Décongélation suivant le Poids (Automatique)..... | 25 |
| Décongélation par Temps (Manuelle) | 26 |
| Fonction Spéciale: BOISSON..... | 26 |
| Fonction Spéciale: PIZZA..... | 27 |
| Fonction Spéciale: POULET | 27 |
| Programmation du Four Micro-ondes | 28 |
| Pendant le Fonctionnement | 29 |
| Interruption de Fonctionnement..... | 29 |
| Conseils pour une bonne Utilisation du Four | 30 |
| Fonctionnement du Micro-ondes..... | 30 |
| Fonctionnement du Gril..... | 30 |
| Conseils sur L'utilisation de la Vaisselle | 31 |
| Métal..... | 31 |
| Verre | 31 |
| Porcelaine | 31 |
| Vaisselle en Grès émaillé..... | 31 |
| Plastique..... | 31 |
| Bois..... | 31 |
| Test de la Vaisselle | 31 |
| Couvercles..... | 31 |
| Entretien du Four | 32 |
| Nettoyage | 32 |
| Service d'Assistance Technique (S.A.T.) | 33 |
| Résolution de Problèmes | 33 |
| Remplacement du Câble d'Alimentation | 33 |
| Remplacement de la Lampe..... | 33 |
| Caractéristiques techniques..... | 34 |
| Description des fonctions | 34 |
| Spécifications..... | 34 |

Instructions pour l'Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- Porte et charnières;
- Le devant du four;
- La partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces **N'UTILISEZ PAS LE FOUR**, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

Pour permettre une bonne réfrigération de l'appareil, il est recommandé d'installer le four à micro-ondes dans un meuble ayant une ouverture sur la partie supérieure (voir la notice d'instructions pour l'installation ci-jointe).

Attention: La fiche de prise de courant du four micro-ondes doit être accessible après installation.

Au moment d'installer le four à micro-ondes, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec la partie arrière car les hautes températures pourraient l'abîmer.

Lorsque le four à micro-ondes est installé en colonne avec un four électrique, il faut éviter qu'il soit placé sous le four électrique puisqu'il peut provoquer la formation de condensations dans ce dernier.

Le four devra rester éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur (four électrique, grille-pain, etc.).

Le four est équipé d'un câble électrique et d'une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non exécution de ces instructions.

Indications Importantes

ATTENTION: Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.

ATTENTION: Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.

ATTENTION: Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s'ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.

ATTENTION: lorsque le four à micro-ondes fonctionne en mode Combi (Micro-ondes + Grill), les enfants ne pourront l'utiliser que sous surveillance d'un adulte en raison des hautes températures qui peuvent être atteintes.

ATTENTION: Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé ainsi que de tous les restes de nourriture (pour plus d'information, voir le chapitre d'Entretien du Four). Si le four n'était pas maintenu propre, la superficie pourrait se détériorer, la durée de vie de l'appareil en serait écourtée et il pourrait même arrêter de fonctionner.

Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

Chauffer des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les oeufs avec leur coque et les œufs durs ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes car ils pourraient exploser, même quand le four ne chauffe plus.

Utilisez uniquement des ustensiles aptes à l'usage en micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques à l'intérieur du four, à moins que ceux-ci n'aient été fournis par le fabricant. Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion

Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. **DANGER D'INFLAMMATION.**

En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

Description du Four à Micro-ondes

Quels sont les avantages du four à micro-ondes?

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

En résumé, les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Comment fonctionne le four à micro-ondes

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

Pourquoi les aliments chauffent-ils?

La majorité des aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

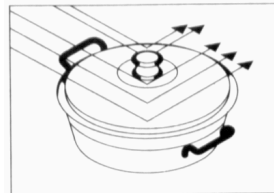
La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

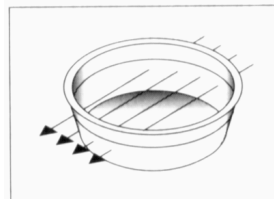
- Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;
- La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

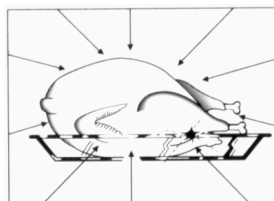
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal...



...passent à travers le verre et la porcelaine...

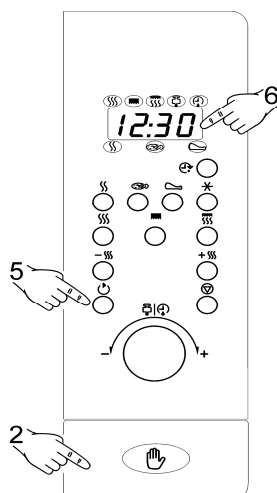


...sont absorbées par les aliments.



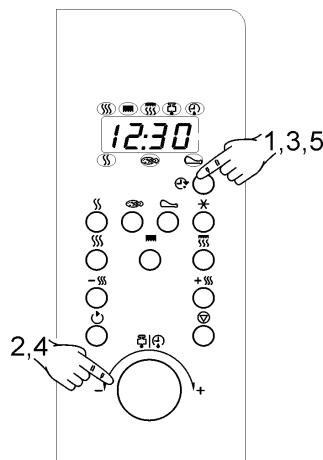
Instruction de Fonctionnement

1. Brancher le four à une prise appropriée (cf. Instructions d'Installation).
2. Ouvrir la porte en appuyant sur le Bouton Ouverture de la Porte. Sur les modèles n'ayant pas ce bouton, il suffit de tirer sur la porte. La lumière du four devra s'allumer.
3. Placer le récipient avec les aliments sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionner la fonction et le temps de cuisson souhaité, conformément à la description faite dans les chapitres suivants.
5. Refermer la porte et appuyer sur la touche MARCHE.
6. Le four se met à fonctionner. Le Cadran affiche le décompte du temps de fonctionnement.



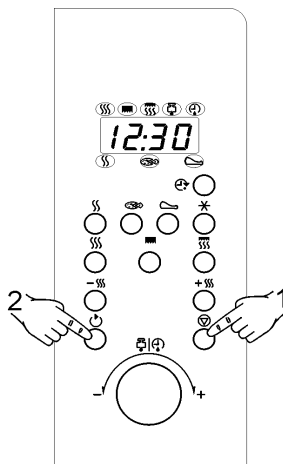
Réglage de l'Horloge

1. Appuyer sur la touche HORLOGE jusqu'à ce que l'affichage digital clignote.
2. Mettre à l'heure en tournant le bouton ROTATIF dans n'importe quel sens.
3. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE pour régler les minutes.
4. Introduire les minutes en tournant le bouton ROTATIF dans un sens ou dans l'autre.
5. Appuyer sur la touche HORLOGE pour terminer l'opération.



Blocage de Sécurité

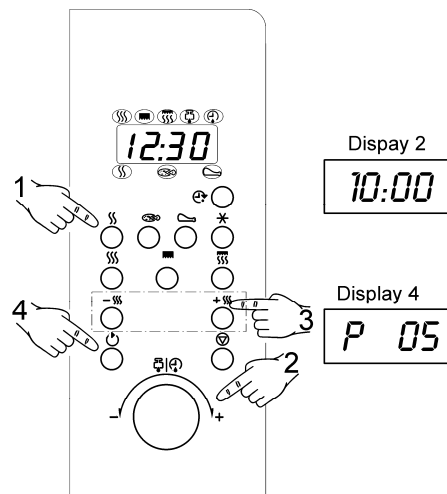
1. Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant 3 secondes sur la touche STOP, un signal sonore retentit alors, le Cadran affiche 4 traits et le four s'arrête de fonctionner. Remarque: on peut à tout moment avoir accès à l'horloge, en appuyant sur la touche MARCHE.
2. Pour le débloquer, appuyer 3 secondes sur la touche MARCHE. On entend alors un signal sonore et le Cadran affiche à nouveau l'heure.



Instruction de Fonctionnement

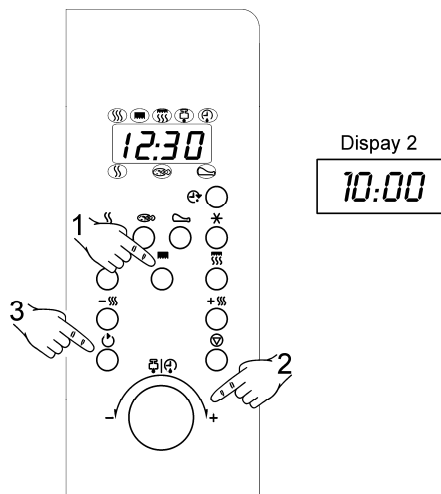
Fonction Micro-ondes

1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES: le témoin de la fonction Micro-ondes s'allume.
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF dans n'importe quel sens.
3. Pour modifier la puissance du Micro-ondes, appuyer sur les touches – et +. À défaut de sélection le four fonctionnera à la puissance maximum.
4. Appuyer sur la touche MARCHÉ. Le four commence à fonctionner



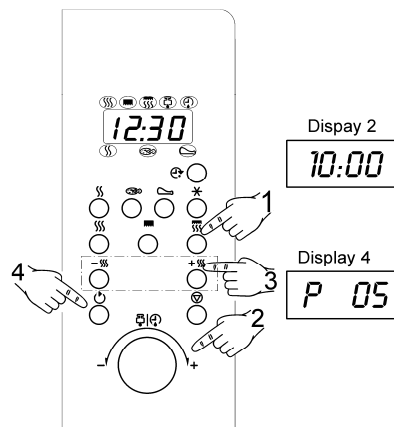
Fonction Gril

1. Appuyer sur la touche GRIL. Le témoin de la fonction Gril s'allume.
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF dans un sens ou dans l'autre.
3. Appuyer sur la touche MARCHÉ. Le four commence à fonctionner



Fonction Micro-ondes + Gril

1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES + GRIL (11): le témoin de la fonction Micro-ondes + Gril s'allume.
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF dans un sens ou dans l'autre.
3. Pour modifier la puissance du micro-ondes, appuyez sur les touches – et +. À défaut de sélection, le four fonctionnera à la puissance maximum.
4. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four commence à fonctionner

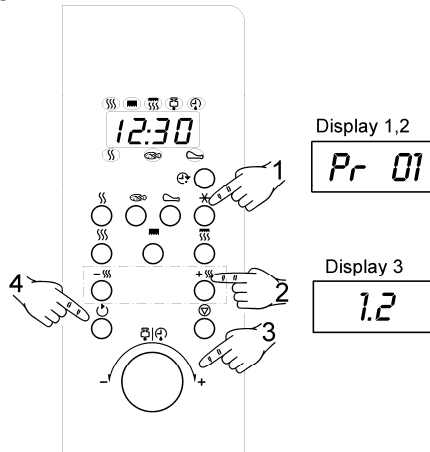


Instruction de Fonctionnement

Décongélation suivant le Poids (Automatique)

1. Appuyer sur la touche Décongélation. Le témoin de la fonction Décongélation suivant le Poids s'allume.
2. Introduire le type d'aliment, en appuyant sur les touches – et +. À défaut de sélection par l'intermédiaire de ces touches, le type d'aliment 1 sera automatiquement sélectionné.
3. Introduire le poids de l'aliment (exemple 1,2 kg), en tournant indifféremment le bouton ROTATIF dans un sens ou dans l'autre.
4. Appuyer sur la touche MARCHÉ. Le four commence à fonctionner.
5. Quand le four s'arrête et que la sonnerie retentit, ouvrir la porte et retourner les aliments.

Fermer la porte e appuyer sur la touche MARCHÉ.



Le tableau suivant décrit les différents programmes de Décongélation par Poids, les échelles respectives de poids, les échelles de temps de décongélation, les échelles de temps d'attente (pour permettre une distribution appropriée de la température) et les recommandations.

| Code | Aliment | Poids | Temps de décongélation | Temps d'Attente | Recommandations |
|------|-----------|--------------|------------------------|-----------------|---|
| 1 | Viande | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Couvrir les extrémités les plus fines avec du papier d'aluminium. Retourner la viande lorsque retentit la sonnerie du four. |
| 2 | Volailles | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Couvrir les extrémités les plus fines avec du papier d'aluminium. Retourner la volaille lorsque retentit la sonnerie du four. |
| 3 | Poisson | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Couvrir la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson lorsque retentit la sonnerie du four. |
| 4 | Fruit | 0,1 – 0,5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Mettre le fruit dans un récipient en verre et le couvrir pendant la décongélation et la durée d'attente. |
| 5 | Pain | 100 – 800 g | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Mettre le pain sur le plateau en verre recouvert d'un papier de cuisine. |

REMARQUES IMPORTANTES:

Pour la fonction Décongélation suivant le Poids, le poids à introduire est le poids de l'aliment sans celui du récipient.

Utiliser seulement la fonction Décongélation suivant le Poids pour les aliments crus.

Cette fonction est d'autant plus efficace que les aliments sont conservés à une température de -18°C et qu'ils sortent du congélateur pour aller directement au four.

Si les aliments sont à une température supérieure (le congélateur ne possédant pas 3 étoiles ou les aliments étant restés plus de 20 minutes hors du congélateur) le temps calculé par le four sera trop long et il y aura un risque d'inflammation. Dans ce cas, il convient de sélectionner un poids inférieur au poids réel de l'aliment.

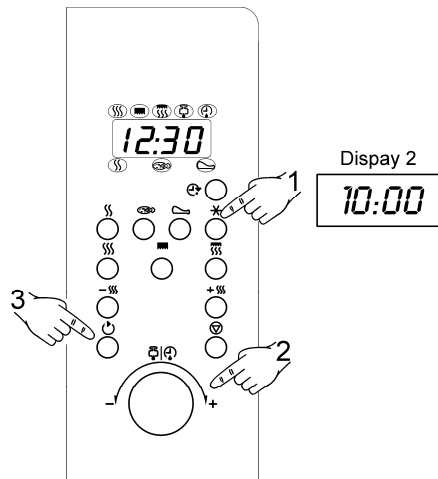
Dans les cas présentés précédemment et pour les aliments déjà cuisinés et surgelés, utiliser la fonction Décongélation par Temps en commençant par des temps courts.

En cas d'utilisation de papier d'aluminium pour la protection des parties les plus fines des aliments, se certifier que celui-ci ne touche pas les parois du four car ces dernières pourraient être endommagées.

Operating Instruction

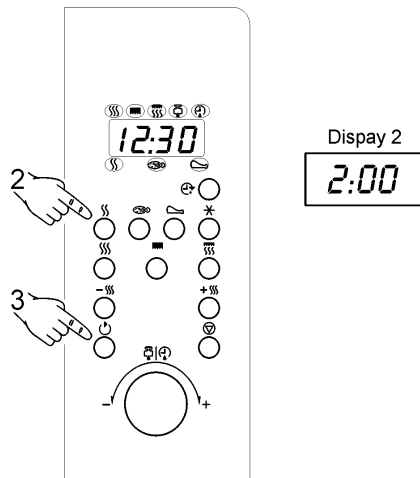
Décongélation par Temps (Manuelle)

1. Appuyer deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION (9). Le témoin de la fonction Décongélation par Temps s'allume.
2. Introduire le temps de décongélation (exemple 12 minutes), en tournant le bouton ROTATIF dans un sens ou dans l'autre.
3. Appuyer sur la touche MARCHÉ. Le four commence à fonctionner.
4. Quand le four s'arrête et que la sonnerie retentit, ouvrir la porte et retourner les aliments. Fermer la porte e appuyer sur la touche MARCHÉ .



Fonction Spéciale: BOISSON

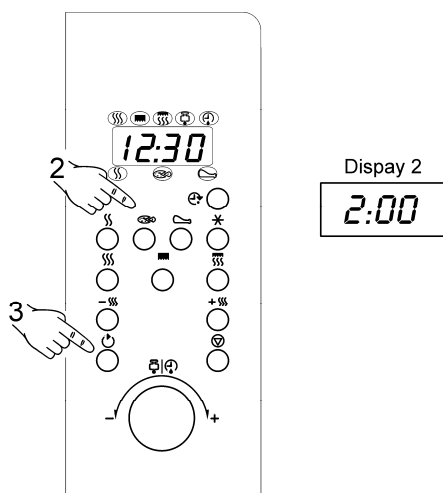
1. Placer la boisson (150 à 300 ml de café, de thé, de lait, d'eau, etc.) dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau de cuisson.
2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale BOISSON: le témoin de la fonction Spéciale BOISSON s'allume.
3. Appuyer sur la touche MARCHÉ. Le four commence à fonctionner.



Operating Instruction

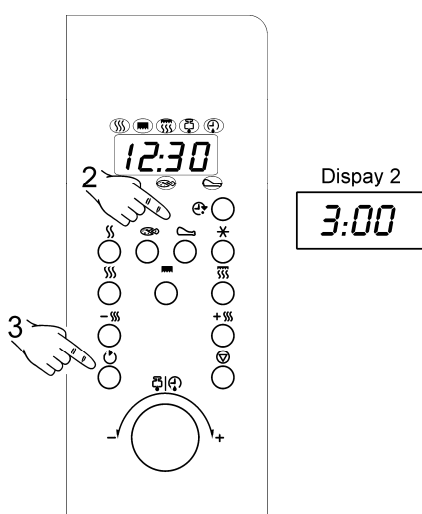
Fonction Spéciale: PIZZA

1. Saupoudrer le plateau de cuisson de farine et placer la pizza directement sur celui-ci.
2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale PIZZA: le témoin de la fonction Spéciale PIZZA s'allume.
3. Appuyer sur la touche MARCHÉ. Le four commence à fonctionner.
4. À la fin, il y a une période d'attente durant laquelle le four continue à fonctionner et le témoin de la fonction Spéciale PIZZA apparaît en clignotant.



Fonction Spéciale: POULET

1. Badigeonner le poulet (150 à 300 g) coupé en morceaux avec de l'huile d'olive et des épices (poivre, sel, etc.) et le mettre dans un récipient résistant à la chaleur, sur le plateau de cuisson.
2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale POULET: le témoin de la fonction Spéciale POULET s'allume.
3. Appuyer sur la touche MARCHÉ. Le four commence à fonctionner.
4. Le temps de préparation dont le total est de 30 minutes, est divisé en 4 périodes de 7,5 minutes. À la fin des 3 premières périodes, le four s'arrête et la sonnerie retentit. Retourner alors les morceaux de poulet et appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHÉ.
5. À la fin, il y a un moment d'attente pendant lequel le four continue de fonctionner et le témoin de la fonction Spéciale POULET apparaît en clignotant.



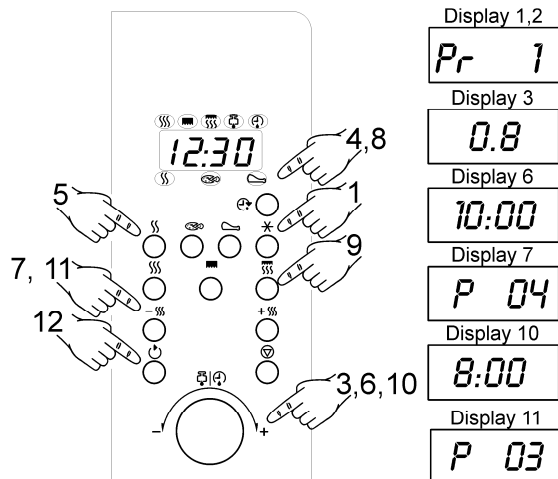
Operating Instruction

Programmation du Four Micro-ondes

Les Fonctions Normales (Micro-ondes, Gril, Micro-ondes + Gril, Décongélation suivant le Poids et Décongélation par Temps) peuvent être programmées successivement sans dépasser un maximum de 3 fonctions.

Par exemple, pour décongeler par poids 800g de viande, cuire au Micro-ondes pendant 10 minutes à la puissance 4 et finalement utiliser la fonction Micro-ondes + Gril pendant 8 minutes à la puissance 3, procéder de la façon suivante.

1. Appuyer sur la touche Décongélation: le témoin de la fonction Décongélation par Poids s'allume.
2. Introduire le type d'aliment (viande = type 1), en appuyant sur les touches - (5) et + (12).
3. Introduire le poids de l'aliment (exemple 0,8 kg), en tournant le bouton ROTATIF.
4. Appuyer sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION afin d'accéder à la programmation de la fonction suivante.
5. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES: le témoin de la fonction Micro-ondes s'allume.
6. Introduire le temps de fonctionnement (10 minutes) en tournant le bouton ROTATIF.
7. Appuyer sur la touche - pour modifier la valeur de la puissance du Micro-ondes et le mettre sur la position 4.
8. Appuyer sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION pour accéder à la programmation de la fonction suivante.
9. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES + GRIL: le témoin de la fonction Micro-ondes + Gril s'allume.
10. Introduire le temps de fonctionnement (8 minutes), en tournant le bouton ROTATIF.
11. Appuyer 2 fois sur la touche - pour modifier la valeur de la puissance du Micro-ondes et le mettre sur la position 3.
12. Appuyer sur la touche MARCHÉ. Le four commence à fonctionner.



Operating Instruction

Pendant le Fonctionnement ...

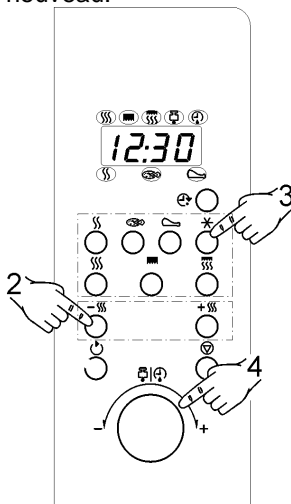
On peut ouvrir le four à n'importe quel moment de la cuisson des aliments, dans ce cas:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTERROMPUE;
- Le gril se débranchera automatiquement, mais se maintiendra encore très chaud;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez alors, si vous le désirez:

- 1-Mélanger et retourner les aliments, pour améliorer l'uniformité de la cuisson.
- 2-Modifier le niveau de la puissance de micro-ondes en appuyant sur les touches- ou + ;
- 3-Sélectionner une autre fonction, en appuyant sur les touches de Fonction;
- 4-Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le Bouton ROTATIF.

Refermer la porte et appuyer sur le Bouton MARCHE. Le four commence à fonctionner à nouveau.



Interruption de Fonctionnement

Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, il suffit d'appuyer sur la touche STOP ou d'ouvrir la porte.

Si on ne souhaite pas continuer la cuisson des aliments, fermer la porte et appuyer une nouvelle fois sur la touche STOP. Le four émet un signal sonore et le Cadran affiche l'heure.

À la fin du temps de fonctionnement, le four s'arrête, émet 3 signaux sonores (3 bips) et le Cadran affiche "End". Les signaux sonores se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que l'on appuie sur la touche STOP.

Conseils pour une bonne Utilisation du Four

Fonctionnement du Micro-ondes

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

Fonctionnement du Gril

Pour obtenir une meilleure rentabilité du gril, utilisez la grille qui vous est fournie avec l'appareil.

Ne mettez pas la grille en contact avec les surfaces métalliques de la cavité car cela pourrait produire des étincelles et endommager le four.

NOTES IMPORTANTES:

1. Quand on utilise le gril pour la première fois, il est normal qu'il se produise des fumées et des odeurs à cause des huiles utilisées au cours du processus de fabrication.
2. Quand le gril a déjà été utilisé plusieurs fois, il est normal que la grille perforée qui protège les résistances du gril se déforme et acquière une couleur dorée. Ceci est dû aux températures élevées que le gril atteint pendant son fonctionnement.
3. Le verre de la porte atteint de hautes températures pendant le fonctionnement du gril. C'est pourquoi le four doit être installé à une hauteur de 80 cm du sol, AFIN DE LE MAINTENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Pendant le fonctionnement du gril, les parois de la cavité du four et la grille seront très chaudes. L'usage de gants de cuisine est recommandé.
5. Quand le gril fonctionne pendant longtemps, il est normal que les résistances s'éteignent pendant de courts moments quand le limiteur de température de sécurité se met en marche.
6. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou autres matériaux peu résistants à la température, car ils pourraient être détruits à cause des hautes températures atteintes par le gril.

Conseils sur L'utilisation de la Vaisselle

Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couvercles. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas. Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit. Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées. Le cristal contenant un certain pourcentage de plomb, peut se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s'incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail. Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer. Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

Plastique

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est

pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four;
2. Fermez la porte;
3. Mettez le Sélecteur de Niveau de Puissance dans la position maximum;
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

Obs: Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil. La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

EXCEPTIONS:

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes. En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée. Les biberons, les bocaux de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

Entretien du Four

Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.

3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.

4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

Service d'Assistance Technique (S.A.T.)

Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
2. Si la lampe du four s'allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien

fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

Remplacement du Câble d'Alimentation




Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés parce que cette opération exige des outils spéciaux.

Remplacement de la Lampe

Sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectuée par le Service d'Assistance Technique.

Caractéristiques techniques

Description des fonctions

| Symbole | Description | Puissance | Aliments |
|--|---------------------|----------------|---|
|  | Micro-ondes | P 01 -----130W | Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud. |
| | | P 02 -----240W | Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide. |
| | | P 03 -----440W | Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés. |
| | | P 04 -----640W | Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats. |
| | | P 05 -----800W | Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés. |
|  | Micro-ondes + Grill | P 01 -----130W | Gratiner des toasts. |
| | | P 02 -----240W | Cuire au grill de la volaille et de la viande. |
| | | P 03 -----440W | Cuire des tourtes et des gratins. |
| | | P 04 -----640W | Préparer des rôtis. |
| | | P 05 -----800W | Cuire des gratins de pommes de terre. |
|  | Grill | --- | Griller |

Spécifications

- Tension AC..... Voir plaque de caractéristiques
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Puissance requise..... 1200 W
- Puissance de sortie micro-ondes..... 850 W
- Fréquence de micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P)..... 480 × 305 × 320 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four..... 18 l
- Poids..... 18,6 kg

Geachte gebruiker/ster

U heeft zojuist een magnetronoven van ons merk gekocht, wij willen u hiervoor bedanken. Wij zijn ervan overtuigd dat dit complete, moderne, functionele, praktische uit eersteklas materialen vervaardigde apparaat, aan al uw wensen tegemoet zal komen.

Wij verzoeken u de onderstaande gebruiksaanwijzingen van deze handleiding en de bijgeleverde brochure aandachtig door te lezen, waardoor u optimaal gebruik zult kunnen maken van dit apparaat.

BEWAAR DE DOCUMENTEN VAN DIT
PRODUKT VOOR EVENTUELE VRAGEN.



Disposal of old electrical appliances

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment

Inhoudsopgave

| | |
|--|----|
| Installatie..... | 37 |
| Belangrijke aanwijzingen..... | 38 |
| Beschrijving van de Magnetronoven..... | 39 |
| Voordelen van de Magnetronoven: | 39 |
| Hoe werkt de Magnetronoven? | 39 |
| Gebruiksaanwijzing | 40 |
| De klok instellen | 40 |
| Veiligheidsslot | 40 |
| Magnetron functie | 41 |
| Grill functie..... | 41 |
| Magnetron + Grill Functie | 41 |
| Ontdooien: gewicht (Automatisch)..... | 42 |
| Ontdooien: tijd (Handmatig)..... | 43 |
| Speciale functie: DRANK..... | 43 |
| Speciale functie: PIZZA..... | 44 |
| Speciale functie: KIP | 44 |
| Programmeren van de Magnetronoven | 45 |
| Tijdens het koken | 46 |
| Het koken onderbreken. | 46 |
| Tips voor een Correct gebruik van de Oven..... | 47 |
| Magnetron..... | 47 |
| Als Grill..... | 47 |
| Tips voor het Gebruik van Servies..... | 48 |
| Metaal | 48 |
| Glas..... | 48 |
| Porselein..... | 48 |
| Schalen van Geëmailleerd aardewerk | 48 |
| Plastic | 48 |
| Hout | 48 |
| Test van het Serviesgoed..... | 48 |
| Deksels..... | 48 |
| Onderhoud van de oven..... | 49 |
| Reiniging..... | 49 |
| Technische Dienst (T.D.) | 50 |
| Oplossen van problemen | 50 |
| Vervanging van de voedingskabel..... | 50 |
| Vervangen van de lamp..... | 50 |
| Technische gegevens | 51 |
| Functiebeschrijving..... | 51 |
| Specificatie..... | 51 |

Installatie

Haal de oven uit de verpakking.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de accessoires uit de binnenkant van de oven.

Controleer of de volgende onderdelen in goede staat verkeren:

- Deur en scharnieren
- Voorkant van de oven
- Binnen- en buitenkant van de oven

Wanneer u bij een van deze onderdelen een defect aantreft moet u **DE OVEN NIET GEBRUIKEN**, en direct contact opnemen met uw verkooppunt.

Om een goede koeling van het apparaat mogelijk te maken wordt er aangeraden de magnetron in een meubel te plaatsen waarin aan de bovenkant een opening is aangebracht (zie bijgeleverde folder met Installatie-instructies).

LET OP: De stekker van de magnetron moet ook na de installatie bereikbaar zijn.

Bij het installeren van de magnetron dient u er goed op te letten dat de voedingskabel niet tegen de achterkant van de oven aan komt te zitten aangezien de hoge temperaturen daarvan die zouden kunnen beschadigen.

Wanneer de magnetron stapelgewijs geïnstalleerd wordt tezamen met een elektrische oven, moet vermeden worden dat de magnetron onder de elektrische oven geplaatst wordt, omdat dat kan leiden tot condensvorming in de laatstgenoemde.

De oven is uitgerust met een slang met drie kabels, twee voor de eenfasestroom en een voor de aarde.

BELANGRIJK: DEZE OVEN MOET VOORZIEN ZIJN VAN AARDING.

De fabrikant en de verkoper stellen zich niet verantwoordelijk voor defecten of persoonlijke ongelukken, die veroorzaakt zijn doordat de instructies niet werden opgevolgd.

Belangrijke aanwijzingen

LET OP: Wanneer de deur of de voegen van de deur beschadigd zijn mag de oven niet aangesloten worden totdat die door een bevoegde installateur is nagekeken, en de benodigde reparaties zijn uitgevoerd.

LET OP: Het is gevaarlijk voor de gebruiker om reparaties of handelingen te verrichten die leiden tot de vervanging van een afdekking of een beschermingslaag tegen microgolven. Deze werkzaamheden moeten verricht worden door een erkend monteur.

LET OP: Vloeibare of andere voedingsmiddelen mogen niet verwarmd worden in hermetisch gesloten schalen aangezien die kunnen ontploffen.

LET OP: Kinderen mogen de oven niet gebruiken indien zij niet op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksaanwijzing ervan, en zij dus niet in staat zijn de gevaren die een onjuist gebruik van het apparaat impliceren te beoordelen.

LET OP: Wanneer de oven in de combi-functie kookt (magnetron + grill), mogen kinderen de oven uitsluitend onder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoge temperaturen die bereikt worden.

LET OP: De magnetron moet regelmatig gereinigd worden en tevens moeten alle etensresten verwijderd worden (voor meer informatie, zie het hoofdstuk Onderhoud van de Oven). Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan dat de oppervlakte aantasten waardoor de levensduur van het apparaat korter wordt en mogelijkst stopt te werken.

Wanneer u voedingsmiddelen opwarmt in plastic of papieren servies, moet u regelmatig de binnenkant van de oven controleren om ontbranding te voorkomen.

Wanneer u rook ziet moet u de stroomtoevoer van de oven onderbreken, en de deur gesloten houden om de vlammen te smoren.

Na het opwarmen van flessen of pap voor kleine kinderen moet u die schudden en de temperatuur ervan controleren alvorens die aan het kind te geven.

Wanneer er dranken in de oven verwarmd worden kunnen die hun kookpunt bereiken en daarom moeten die schalen heel voorzichtig gepakt worden.

Eieren met schil en hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron opgewarmd worden aangezien die kunnen ontploffen, zelf na het opwarmen daarvan.

Gebruik alleen gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor magnetronovens. Gebruik geen ijzeren gebruiksvoorwerpen in de oven, behalve wanneer de fabrikant die levert.

Vloeibare of andere voedingsmiddelen mogen niet verwarmd worden in hermetisch gesloten schalen aangezien die kunnen ontploffen.

Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken. **BRANDGEVAAR.**

Kies in geval van twijfel korte tijden om te voedingswaren in de magnetron te koken, te verwarmen en te ontdooien. Bij lange tijden kunnen de etenswaren uitdrogen en vlam vatten.

Gebruik de oven nooit voor een doel dat niet het verwarmen, koken of ontdooien van voedingsmiddelen is.

De oven mag nooit gebruikt worden wanneer die leeg is of het draaiplateau er niet in zit.

U moet de ventilatiegaten van de oven niet afdekken.

Beschrijving van de Magnetronoven

Voordelen van de Magnetronoven:

Bij de conventionele kookplaten dringt de door de weerstanden of branders uitgestraalde warmte langzaam tot het voedsel door, van buiten naar binnen. Hierdoor gaat er veel energie verloren tijdens de verwarming van de lucht, de ovenonderdelen en de schalen.

Bij de magnetron daarentegen wordt de warmte in het voedsel gegenereerd, waarbij dat van binnen naar buiten warm wordt. Er treedt geen energieverlies op, aangezien de lucht, de binnenwanden en de schalen (wanneer dat de juiste zijn), worden niet door de oven verwarmd.

Samengevat biedt de magnetron de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden: dit lever in het algemeen een vermindering op van 75% van de tijd in vergelijking met de conventionele keuken.
2. Supersnel ontdooien van de etenswaren, waardoor het gevaar op bacterieën aanzienlijk verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van de voedingsmiddelen blijft bewaard dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de Magnetronoven?

In de oven bevindt zich een hoogspanningsventiel Magnetron genaamd, die de elektrische energie omzet in microgolven. Deze microgolven worden door de binnen ruimte gestuurd door een golfverdelingssysteem of via een draaiplateau.

In de oven bewegen de microgolven alle kanten op, zij worden weerkaatst door de de metalen wanden en dringen op gelijkmatige wijze het voedsel binnen.

De microgolven worden door metaal weerkaatst...Waarom wordt het voedsel warm?

Het merendeel van het voedsel bevat water, en de moleculen daarvan worden de microgolven in beweging gebracht.

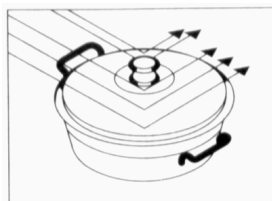
Door de wrijving tussen de moleculen ontstaat warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en die ontdooit, kookt en warm houdt.

Aangezien de warmte binnen het voedsel tot stand komt:

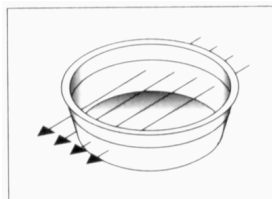
- Kan dat zonder, of met heel weinig, vocht of vet gekookt worden.
- Gaat het ontdooien, opwarming of koken in de magnetron sneller dan in een conventionele oven.
- De vitamines en het aroma blijven behouden.

De microgolven dringen door porselein, plastic, karton of plastic maar niet door metaal. Om deze reden mag er in de oven geen metalen servies of servies dat metalen deeltjes bevat worden gebruikt..

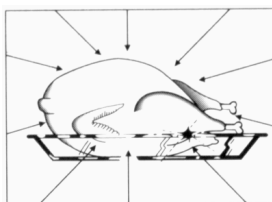
De microgolven worden door metaal weerkaatst...



...Maar dringen door porselein en glas heen...

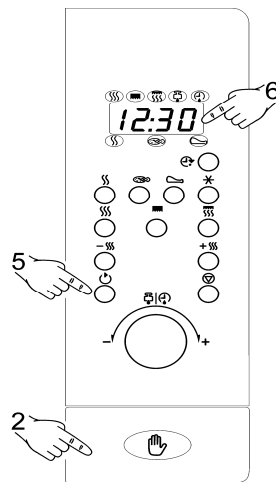


...Worden opgenomen door het voedsel.



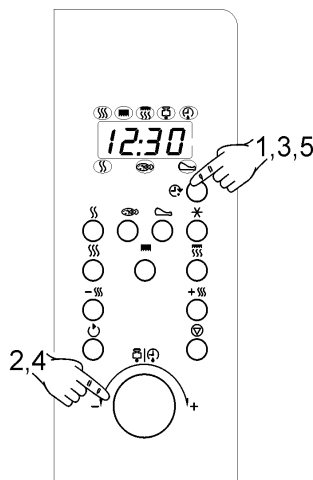
Gebruiksaanwijzing

1. Doe de stekker van de oven in het stopcontact met de juiste spanning (zie installatie).
2. Open de deur door op de Knop voor het Openen van de Deur te drukken. Voor de modellen die niet voorzien zijn van deze knop hoeft men alleen maar aan de deur te trekken. De lamp van de oven moet nu oplichten.
3. Plaats de schaal met het voedsel op het plateau of op het rooster.
4. Stel de functie en de gewenste kooktijd in volgens de aanwijzingen uit de volgende hoofdstukken.
5. Sluit de deur. Bij de modellen met een Startknop, moet die ingedrukt worden.
6. De oven begint te werken.



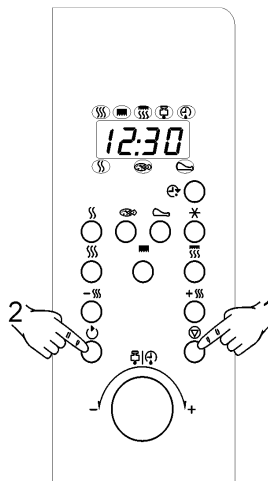
De klok instellen

1. Druk op KLOK totdat de nummers beginnen te knipperen.
2. Voer de uren in door de DRAAIKNOP in beide richtingen te draaien.
3. Druk weer op KLOK om de minuten in te stellen.
4. Voer de minuten door de DRAAIKNOP in beide richtingen te draaien.
5. Druk op KLOK om het proces te beëindigen.



Veiligheidsslot

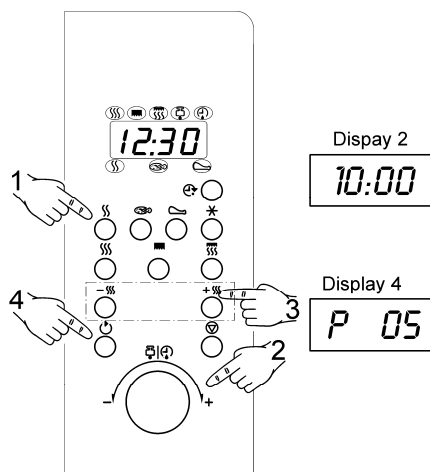
1. De werking van de oven kan geblokkeerd worden (bijv. om gebruik door kinderen tegen te gaan) door de STOP toets drie seconden ingedrukt te houden. Hierna maakt de oven een geluidssignaal. Op het Scherm zijn nu vier streepjes te zien, en de oven is geblokkeerd. Opmerking: u kunt de Klok zien door op START te drukken.
2. Om de blokkering van de oven op te heffen moet u de START toets drie seconden ingedrukt houden. Hierna maakt de oven een geluidssignaal en op het Scherm zal weer de Klok te zien zijn.



Gebruiksaanwijzing

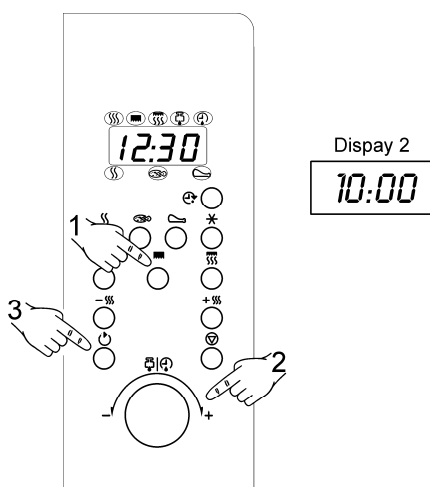
Magnetron functie

1. Druk op MAGNETRON. De indicator van MAGNETRON functie zal oplichten.
2. Voer de kooktijd in (b.v. 10 minuten), door de DRAAIKNOP een van beide kantenop te draaien.
3. Om het vermogen van de Magnetron te veranderen moeten de toetsen – en + ingedrukt worden. Wanneer u dat niet doet zal de oven op vol vermogen werken.
4. Druk op START . De oven begint te werken.



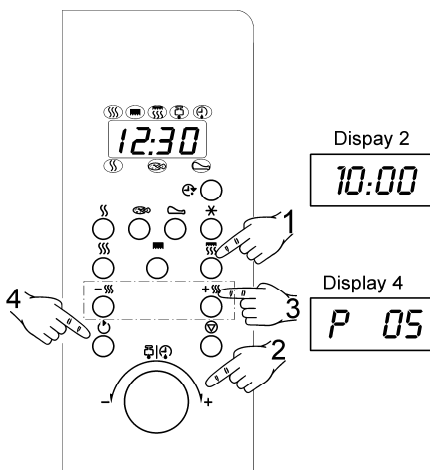
Grill functie

1. Druk op GRILL. De indicator van de Grillfunctie zal oplichten.
2. Voer de kooktijd in (b.v. 10 minuten), door de DRAAIKNOP een van beide kantenop te draaien.
3. Druk op START. De oven begint te werken.



Magnetron + Grill Functie

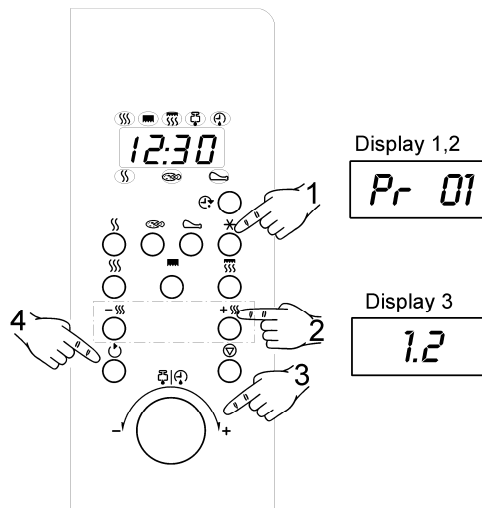
1. Druk op de toetsen MAGNETRON + GRILL. De indicator van de Microondas + Grillfunctie zal oplichten.
2. Voer de kooktijd in (b.v. 10 minuten), door de DRAAIKNOP een van beide kantenop te draaien.
3. Om het vermogen van de Magnetron te veranderen moeten de toetsen – en + ingedrukt worden. Wanneer u dat niet doet zal de oven op vol vermogen werken.
4. Druk op START. De oven begint te werken.



Gebruiksaanwijzing

Ontdooien: gewicht (Automatisch)

1. Druk op ONTDOOIEN. De indicator van de functie ONTDOOIEN zal oplichten.
2. Voer het soort voedsel in door op de toetsen – en + te drukken. Wanneer deze toetsen niet ingedrukt worden zal de oven op niveau 1 ontdooien.
3. Voer het gewicht van het voedsel in (b.v. 1,2 kg) door de DRAAIKNOOP een van beide kanten op te draaien.
4. Druk op START. De oven begint te werken.
5. Wanneer de oven afslaat en een kort piep laat horen, doet u de deur open en roert u het voedsel. Daarna sluit u de deur en drukt u weer op START.



In de onderstaande tabel worden de verschillende Ontdooi instellingen op gewicht beschreven, met daarin de betreffende gewichten, ontdooitijden, wachttijden (om een juiste verdeling van de temperatuur mogelijk te maken) en enkele aanbevelingen.

| Code | Voedsel | Gewicht | Ontdooitijd | Wachttijd | Aanbevelingen |
|------|-----------|--------------|-------------|-------------|---|
| 1 | Vlees | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Bedek de dunnere gedeeltes met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer u het geluidssignaal van de oven hoort. |
| 2 | Gevogelte | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Bedek de dunnere gedeeltes met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer u het geluidssignaal van de oven hoort. |
| 3 | Vis | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Bedek de dunnere gedeeltes met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer u het geluidssignaal van de oven hoort. |
| 4 | Fruit | 0,1 – 0,5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Plaats het fruit in een glazen schaal dek die tijdens het ontdooien en het wachten af. |
| 5 | Brood | 100 – 800 g | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Plaats het brood op het glazen plateau en dek die af met een dunne, droge doek. |

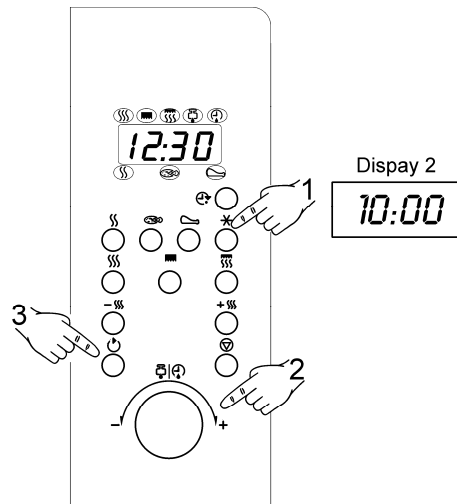
BELANGRIJK:

- Bij de functie Ontdooien: gewicht, moet het gewicht van het voedsel ingevoerd worden zonder dat van de schaal waar het inzit.
- Gebruik de functie Ontdooien: gewicht alleen voor rauw voedsel.
- Deze functie geeft het beste resultaat wanneer het voedsel een temperatuur van –18°C heeft en het voedsel rechtstreeks van de diepvriezer in de oven geplaatst worden.
- Wanneer het voedsel warmer is (omdat het geen 3 sterren diepvriezer is, of omdat het voedsel langer dan 20 minuten buiten het vriesvak was) zal de tijd die door de oven berekend wordt te lang zijn, en bestaat er brandgevaar. In deze gevallen moet u een gewicht kiezen dat onder het werkelijke gewicht van het voedsel ligt.
- In de bovenstaande gevallen en voor reeds gekookt voedsel, moet u de functie Ontdooien: tijd gebruiken en begin met korte tijden.
- Wanneer u aluminiumfolie gebruikt om de dunnere gedeelten van het voedsel af te dekken, moet u erop letten dat de folie niet in aanraking komt met de ovenwanden, dit om schade te voorkomen.

Gebruiksaanwijzing

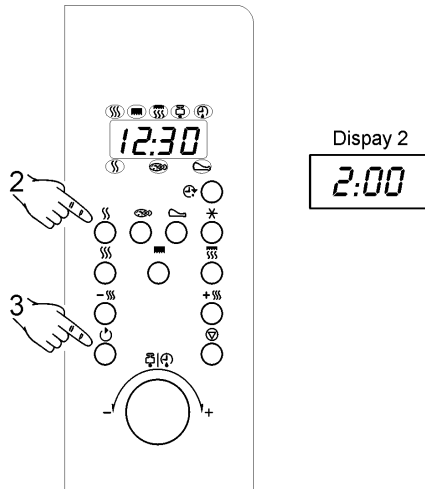
Ontdooien: tijd (Handmatig)

1. Druk 2 maal op ONTDOOIEN. De indicator van de Ontdooi per Tijd functie zal oplichten.
2. Voer de kooktijd in (b.v. 12 minuten), door de DRAAIKNOP een van beide kanten op te draaien.
3. Druk op START. De oven begint te werken.
4. Wanneer de oven afslaat en een kort piep laat horen, doet u de deur open en roert u het voedsel. Daarna sluit u de deur en drukt u weer op START.



Speciale functie: DRANK

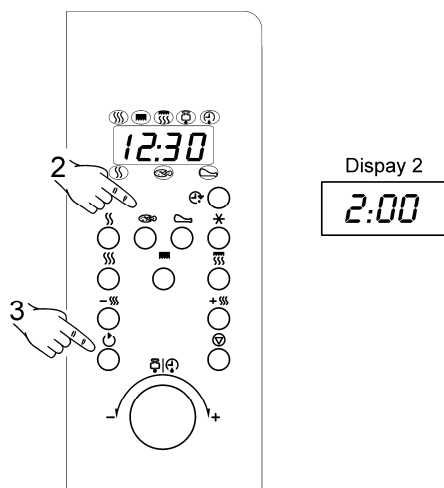
1. Plaats de drank (150ml tot 30ml koffie, thee, water, melk, enz.) in een warmtebestendige houder op het draaiplateau.
2. Druk op Speciale Functie DRANK. De indicator van de Speciale Functie DRANK zal oplichten.
3. Druk op START. De oven begint te werken.



Gebruiksaanwijzing

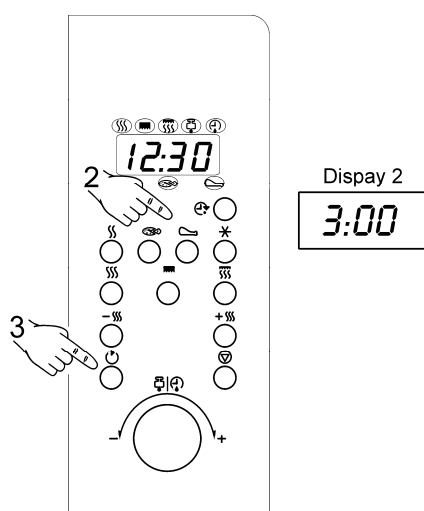
Speciale functie: PIZZA

1. Strooi wat meel op het draaiplateau en plaats de pizza daar rechtsreeks op.
2. Druk op Speciale functie PIZZA: de indicator van de speciale functie PIZZA zal oplichten.
3. Druk op START. De oven begint te werken.
4. Uiteindelijk zal er een wachttijd zijn waarbij de oven door zal werken en op het scherm de indicator van de speciale functie PIZZA zal knipperen.



Speciale functie: KIP

1. Snij de kip in stukken (400 a 500 g) en plaats die in een warmtebestendige schaal op het draaiplateau. Voeg aan de kip olie, kruiden en alle ingrediënten die u noodzakelijk acht, toe.
2. Druk op de Speciale functie KIP. De indicator van de speciale functie KIP zal oplichten.
3. Druk op START. De oven begint te werken.
4. De totale kooktijd van 30 minuten is onderverdeeld in 4 periodes van 7,5 minuten. Bij het beëindigen van de eerste 3 periodes zal de oven zichzelf uitschakelen en een korte piep laten horen. Draai dan de stukken kip om en druk op START om het kookproces voort te zetten.
5. Na afloop van het koken is er een wachttijd waarbij de oven zal blijven werken en de indicator speciale functie KIP zal knipperen.



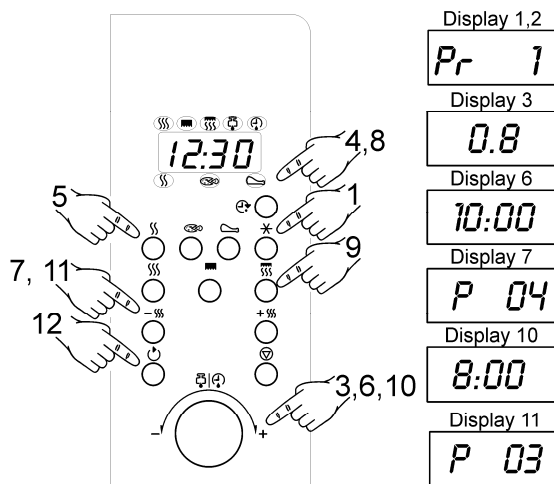
Gebruiksaanwijzing

Programmeren van de Magnetronoven

De normale Functies (Magnetron, Grill, Magnetron + Grill, Ontdooien: gewicht en Ontdooien: tijd) kunnen tegelijkertijd geprogrammeerd worden tot een maximum van 3 elkaar opvolgende functies.

Een voorbeeld, om 800 g vlees op gewicht te ontdooien dat daarna 10 minuten in de Magnetron op te warmen op stand 4 en uiteindelijk de functie Magnetron + Grill 8 minuten te laten werken op stand 3, moet u als volgt te werk gaan.

1. Druk op ONTDOOIEN. De indicator van de Ontdooien: gewicht functie zal oplichten.
2. Voer het soort voedsel in (vlees = 1), door op de toetsen – e + te drukken.
3. Voer het gewicht van het voedsel in (0,8 kg) door de DRAAIKNOP te draaien.
4. Druk op KLOK/TIMER om de timer van de volgende functie te laten oplichten.
5. Druk op MAGNETRON. De indicator van de Magnetronfunctie zal oplichten.
6. Programmeer de kooktijd (10 minuten), door de DRAAIKNOP te draaien.
7. Druk op de toets – om de stand van het vermogen op 4 in te stellen.
8. Druk op KLOK/TIMER om de volgende functie te kunnen programmeren.
9. Druk op MAGNETRON + GRILL. De indicator van de functie Microondas + Grill zal oplichten.
10. Voer de kooktijd in (8 minutos), door de DRAAIKNOP te draaien.
11. Druk 2 maal op toets – om het vermogen van de magnetron op 3 te zetten.
12. Druk op START . De oven begint te werken.



Gebruiksaanwijzing

Tijdens het koken ...

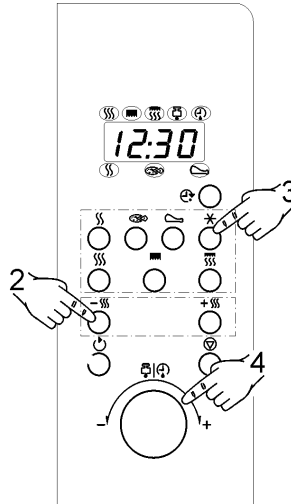
Kan de deur van de oven te allen tijde geopend worden, in dit geval:

- WORDT DE PRODUKTIE VAN MICROGOLVEN ONDMIDDELLIJK ONDERBROKEN:
- zal de Grill uitgeschakeld worden, waarbij de oven heel heet blijft;
- zal de Timer automatisch stoppen, en de resterende kooktijd aangeven.

U kunt daarom, wanneer u dat wenst:

- 1-Het voedsel roeren of schudden, om een gelijkmatig kookproces te bevorderen;
- 2-het vermogen van de oven veranderen door op de toetsen – o + te drukken;
- 3-Een andere functie kiezen, door te drukken op de Functietoetsen;
- 4-De resterende kooktijd veranderen, door aan de DRAAIKNOP te draaien.

U kunt nu de deur weer dichtdoen en op START drukken. De oven begint weer te werken.



Het koken onderbreken.

Om de werking van de oven te onderbreken voordat de geprogrammeerde tijd verstreken is kunt u op STOP drukken of de deur openen.

Wanneer u de opwarming van het voedsel niet wenst voort te zetten, sluit dan de deur en druk nogmaals op STOP. De oven laat nu een korte piep horen en op het Scherm verschijnt de Klok.

Wanneer de oven zichzelf uitschakelt maakt het drie geluidssignalen en op het Scherm verschijnt het woord "End". De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaalt totdat de deur van de oven geopend wordt en er op STOP wordt gedrukt.

Tips voor een Correct gebruik van de Oven

Magnetron

Alvorens een schaal te gebruiken moet u controleren of die geschikt is voor de Magnetron (ZIE TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN SCHALEN).

Breng altijd een opening aan in de buitenkant van het voedsel alvorens die te koken.

Wanneer u vloeistoffen verwarmt plaats die dan in een wijde schaal om de verdamping te bevorderen.

Denk eraan dat in de magnetron:

1. Hoe meer voedsel u bereidt, des te meer tijd u nodig zult hebben om die te koken.
2. Hoe lager de temperatuur van het voedsel is, des te meer tijd u nodig zult hebben om die te koken.
3. Licht voedsel sneller klaar is.
4. Een goede verdeling van het voedsel over de bodem van de oven leidt tot een gelijkmatigere verwarming. Wanneer u het stevigere voedsel aan de buitenkant plaatst en het lichtere aan de binnenkant, kunt u tegelijkertijd verschillende soorten voedsel bereiden.
5. Het voedsel moet voor het opdienen even rusten, dit verbetert de bereiding, aangezien de oven, nadat die uitgeschakeld is nog enkele seconden doorkookt.
6. Door het voedsel te bedekken kunt u de kooktijd verkorten en het vocht vasthouden (het voedsel droogt niet uit). De deksels moeten van doorzichtig materiaal zijn, en er moet een kleine opening in aangebracht zijn om de stoom te laten ontsnappen.

Als Grill

Om uw Grill zo optimaal mogelijk te benutten, moet u gebruik maken van het rooster dat bij het apparaat wordt geleverd.

Breng het rooster niet in contact met de metalen delen aan de binnenkant van de oven want hierdoor kan een elektrische boogontlading plaatsvinden waardoor er dus schade kan ontstaan.

BELANGRIJK:

1. Wanneer de grill voor het eerst gebruikt wordt is het normaal dat er rook en geuren vrijkomen dit komt door de olie die tijdens de fabricage ervan werd gebruikt.
2. Na enkele keren gebruikt te zijn is het normaal dat het geperforeerde gebied dat de weerstanden van de grill beschermt vervormt en goudkleurig wordt. Dit komt door de hoge temperaturen die de grill tijdens het functioneren bereikt
3. Het glas van de deur wordt zeer heet wanneer de Grill aanstaat. Om deze reden moet de oven zich minstens op 80 cm van de vloer bevinden, ZODAT DIE BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN BLIJFT.
4. Wanneer de Grill aanstaat worden de wanden en de binnenkant van de oven heel erg heet. Daarom wordt het gebruik van ovenhandschoenen aangeraden.
5. Wanneer de grill langdurig wordt gebruikt is het normaal dat de weerstanden zichzelf van tijd tot tijd uitschakelen, dit komt door de werking van de veiligheidsinrichting die de temperatuur begrenst.
6. Gebruikt nooit plastic bakschalen of andere materialen die slecht bestand zijn tegen temperaturen, aangezien die kapot kunnen gaan door de hoge temperaturen die door de grill bereikt worden.

Tips voor het Gebruik van Servies

Metaal

Gebruik in de magnetron nooit metalen voorwerpen (blikken, enz), verpakkingen of aluminiumfolie, vorken, lepels, messen, enz. Metaal weerkaatst microgolven en het voedsel wordt dan niet warm. Het voedsel moet uit de verpakking van aluminiumfolie gehaald worden en in servies gestopt worden dat geschikt is voor magnetron. Aangezien de microgolven niet door de aluminiumfolie dringen wordt het voedsel alleen aan de bovenkant warm. Bij gebruik van het juiste servies zal de warmte gelijkmatig over het voedsel verdeeld worden.

UITZONDERINGEN

Om stukken vlees met onregelmatige vormen gelijkmatig te kunnen koken of ontdooien, wordt er aangeraden om de dunnere gedeeltes met aluminiumfolie te bedekken. De aluminiumfolie moet zich minimaal op 2 cm afstand van de wanden van de oven bevinden; wanneer dat niet het geval is kan er een elektrische boogontlading plaatsvinden. Er kunnen metalen prikkers gebruikt worden, maar die moeten dan kleiner zijn dan het stuk vlees.

Glas

Alle soorten glasservies (kristal) die hoge temperaturen weerstaan mogen gebruikt worden.

Kristal bevat een bepaald percentage chroom dat zou kunnen gaan scheuren bij een lange kooktijd.

Porselein

Porselein mag in de magnetronoven gebruikt worden, maar er mogen geen motieven ontstaan. Aan de binnenkant van de tekeningen kan vocht worden opgeslagen dat door de actie van de microgolven kan leiden tot een druktoename en een vernietiging van de tekening.

Schalen van Geëmailleerd aardewerk

Deze schalen kunnen heel heet worden wanneer de kooktijd heel lang is. Het serviesgoed van geëmailleerd aardewerk met beschilderde motieven kan gebruikt worden in de magnetron indien de verf zich onder het geëmailleerde gedeelte bevindt. Sommiges kristallen en kleuren bevatten metaaldeeltjes. Serviesgoed met dit soort kristal of kleur mag niet in de magnetron gebruikt worden aangezien het beschadigd kan worden. Verguld of verzilverde schalen kunnen door de microgolven grauw kleuren.

Plastic

Plastic serviesgoed moet bestand zijn tegen temperaturen van tenminste 180°C. Wanneer dat niet het geval is kan dat vervormen. Servies van

MELAMINE is niet geschikt voor magnetron aangezien dat te heet wordt. Om voedsel op te warmen, of te koken in plastic zakken, moeten die doorgeprikt worden zodat de stoom eruit kan, om te voorkomen dat de zak uit elkaar barst.

Hout

Er mag geen houten servies in de oven gebruikt worden.

Test van het Serviesgoed

Om na te gaan of u glazen, aardewerk of porseleinen servies geschikt is om in de magnetron gebruikt te worden moet u de volgende test uitvoeren:

1. Plaats de lege schaal naast een glas met water in de oven;
2. Sluit de deur;
3. Zet de Functieschakelaar op Magnetron en het vermogen op de hoogste stand;
4. Stel de kooktijd in op 1 minuut.

Opmerking: De oven begint te werken.

Wanneer u tijdens de werking van de oven geluiden hoort begeleidt door vonken, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit. Het serviesgoed waarbij dit gebeurt of dat zeer heet is wanneer het uit de oven gehaald wordt is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

UITZONDERINGEN:

De geëmailleerde aardewerk schalen bevatten veel watermoleculen, en daarom worden die heel warm. Desalniettemin kunnen die in de magnetron gebruikt worden. Neem, in geval van twijfel contact op met de verkoper van het servies en verzeker u ervan dat die geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Deksels

Er wordt aangeraden om glazen en plastic deksels te gebruiken omdat die:

1. Het verlies van grote hoeveelheden stoom tegengaan vooral tijdens lange kooktijden.
2. Het opwarmingsproces van het voedsel versnellen.
3. Voorkomen dat het voedsel uitdroogt.
4. Voorkomen dat de geur verloren gaat.

De deksels moeten voorzien van openingen om drukverlies te voorkomen. De plastic laag moet geperforeerd zijn. Flessen, potjes ander babyvoedsel, en gelijksoortige zaken moeten zonder deksel verwarmd worden. Anders kunnen die barsten.

Onderhoud van de oven

Reiniging

CONTROLEER OF DE OVEN UIT STAAT ALVORENS DIE TE REINIGEN.

GEBRUIK GEEN BIJTENDE SCHOONMAAKMIDDELEN

BUITENKANT

1. Reinig de buitenkant met een neutraal schoonmaakmiddel en lauw water, en droog het dan af met een vochtige doek.

2. Let op dat er geen water in de ventilatiegaten komt.

BINNENKANT

1. Reinig de wanden van de oven na ieder gebruik met een vochtige doek.

2. Let op dat er geen water in de het binnenste van de oven komt.

3. Wanneer u na het koken ontdekt dat de binnenkant van de oven zeer vuil is, zet dan een glas water op het draaiplateau en laat de oven gedurende 4 minuten op het maximumvermogen draaien. De vrijgekomen stoom zorgt dat de vuilaanslag loskomt waardoor die gemakkelijk met een zachte doek verwijderd kan worden.

4. Het draaiplateau kan gewoon met een vaatwasmiddel of in de vaatwasmachine gewassen worden.

DEUR, DEURAFDICHTING EN DE VOORKANT VAN DE OVEN

1. Deze zones moeten altijd goed gereinigd zijn, vooral de contactvlakken tussen de deur en voorkant van de oven om het lekken van microgolven te voorkomen.

2. Neutrale schoonmaakmiddelen en lauw water gebruiken, en daarna afdrogen met een zachte doek.

Technische Dienst (T.D.)

Oplossen van problemen

Alle reparaties en handelingen die worden verricht door personeel dat niet tot de Technische Dienst behoort kunnen gevaarlijk zijn.

Alle reparaties of handelingen moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, specialisten van de T.D. of door een erkend monteur.

Wanneer u een storing vaststelt dient u, alvorens contact op te nemen met de T.D., na te gaan of:

1. De stekker in het stopcontact zit, en of de oven stroom ontvangt (sluit een ander huishoudelijk apparaat aan op hetzelfde stopcontact en controleer of die het doet).
2. Wanneer de lamp van de oven oplicht maar het voedsel niet warm wordt, controleer dan of de deur goed gesloten is (indien de deur niet goed

gesloten is worden er geen microgolven geproduceerd).

Vervanging van de voedingskabel

Wanneer de voedingskabel beschadigd is moet die vervangen worden door de fabrikant, de dealer of een erkende specialist van de Technische Dienst aangezien hier speciaal gereedschap voor nodig is.

Vervangen van de lamp

Bij alle modellen die geen klep hebben om de lamp te kunnen vervangen, moet deze handeling worden verricht door de Technische Dienst, aangezien hier speciaal gereedschap voor nodig is.

Technische gegevens

Functiebeschrijving

| Symbol | Functie | Vermogen | Voedsel |
|--------|-----------------|----------------|--|
| ☺☺☺ | Magnetron | P 01 -----130W | Langzaam ontdooien voor delicaat eten , eten warm houden |
| | | P 02 -----240W | Koken op lage temperatuur, rijst koken Snel ontdooien |
| | | P 03 -----440W | Boter smelten Baby hapjes opwarmen |
| | | P 04 -----640W | Groenten en ander eten koken, Koken en voorzichtig opwarmen Opwarmen en kleine hoeveelheden bereiden Opwarmen van delicaat eten |
| | | P 05 -----800W | Snel koken en opwarmen van vloeistoffen en ander eten |
| ☺☺☺ | Magnetron +gril | P 01 -----130W | Brood toasten |
| | | P 02 -----240W | Gevogelte en vlees grillen |
| | | P 03 -----440W | Vlees en au gratin gerechten bereiden |
| | | P 04 -----640W | Delicaat voedsel opwarmen |
| | | P 05 -----800W | 'au gratin' Aardappelen |
| ☺☺☺ | Gril | --- | Divers eten grillen |

Specificatie

| | |
|--|--------------------|
| - Spanning AC | Zie typeplaatje |
| - Zekering..... | 12 A / 250 V |
| - Vereist vermogen | 1200 W |
| - Vermogen magnetron..... | 850 W |
| - Microgolffrequentie..... | 2450 MHz |
| - Afmetingen ommanteling (b×h×d)..... | 480 × 305 × 320 mm |
| - Afmetingen binnenruimte (b×h×d)..... | 305 × 210 × 280 mm |
| - Inhoud oven..... | 18 ltr |
| - Gewicht..... | 18,6 kg |

← Oblikovano: Označevanje in oblikovanje

Izbrisano: 1200

ČESKY

Vážený zákazníku,

ze všeho nejdřív bychom Vám rádi poděkovali, že jste se rozhodl pro náš výrobek. Jsme přesvědčeni, že tato moderní, funkční a praktická mikrovlnná trouba, vyrobená z nejkvalitnějších materiálů, uspokojí Vaše požadavky.

Doporučujeme Vám, abyste si pozorně přečetl náš návod k obsluze a přiložený leták, které Vám pomohou dosáhnout s mikrovlnnou troubou nejlepších výsledků.

USCHOVEJTE, PROSÍM, TYTO DOKUMENTY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.



Likvidace starých elektrických spotřebičů 

Tento spotřebič je označený v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Tato směrnice tvoří rámec pro celoevropský systém vrácení a recyklace již nepoužívaných elektrických a elektronických zařízení.

| | |
|--|----|
| Pokyny pro instalaci | 54 |
| Důležité informace | 55 |
| Popis mikrovlnné trouby | 56 |
| Výhody mikrovlnné trouby | 56 |
| Jak mikrovlnná trouba funguje? | 56 |
| Proč se pokrmy zahřívají? | 56 |
| Návod k obsluze | 57 |
| Nastavení hodin | 57 |
| Bezpečnostní blokování | 57 |
| Funkce mikrovln | 58 |
| Funkce grilu | 58 |
| Funkce mikrovln a grilu | 58 |
| Rozmrazování podle hmotnosti (automatické) | 59 |
| Rozmrazování podle času (ruční) | 60 |
| Speciální funkce: NÁPOJ (DRINK) | 60 |
| Speciální funkce: PIZZA | 61 |
| Speciální funkce: KUŘE (CHICKEN) | 61 |
| Programování mikrovlnné trouby | 62 |
| Během provozu | 63 |
| Přerušení provozu | 63 |
| Pokyny pro správné používání mikrovlnné trouby | 64 |
| Práce s mikrovlnami | 64 |
| Fungování grilu | 64 |
| Pokyny pro používání nádobí | 65 |
| Kov | 65 |
| Sklo | 65 |
| Porcelán | 65 |
| Keramické nádobí s glazurou | 65 |
| Plast | 65 |
| Dřevo | 65 |
| Zkouška nádobí | 65 |
| Poklopy | 65 |
| Údržba mikrovlnné trouby | 66 |
| Čištění | 66 |
| Oficiální technický asistenční servis (TAS) | 67 |
| Řešení problémů | 67 |
| Výměna šňůry | 67 |
| Výměna kontrolky | 67 |
| Technické vlastnosti | 68 |
| Popis funkcí tlačítek | 68 |
| Specifikace | 68 |

Pokyny pro instalaci

Vyndejte mikrovlnnou troubu z obalu.

Odstraňte všechny obalové materiály a příslušenství z vnitřku mikrovlnné trouby.

Zkontrolujte, jestli jsou v dobrém stavu následující součásti:

- dvířka a panty
- přední panel mikrovlnné trouby
- vnitřek a vnějšek mikrovlnné trouby

Pokud zjistíte jakoukoli závadu, **NEPOUŽÍVEJTE MIKROVLNNOU TROUBU** a kontaktujte svého prodejce.

Postavte mikrovlnnou troubu na rovnou, stabilní plochu, která unese váhu trouby.

Aby bylo zaručeno účinné chlazení mikrovlnné trouby, doporučujeme nainstalovat ji v jednotce s otvorem v horní části (viz příložený leták s pokyny pro instalaci).

Varování: Zástrčka mikrovlnné trouby musí být po instalaci přístupná.

Při instalaci mikrovlnné trouby dávejte dobrý pozor, aby napájecí kabel nemohl přijít do kontaktu se zadní stranou, protože vysoké teploty, které se zde vyskytují, mohou představovat nebezpečí.

Jestliže je mikrovlnná trouba nainstalovaná ve věži s konvenční troubou, nesmí být mikrovlnná trouba umístěná pod konvenční troubou, protože by v konvenční troubě mohlo docházet ke kondenzaci.

Mikrovlnná trouba se dodává s jednofázovou elektrickou napájecí šňůrou. Spotřebič musí být uzemněný.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

Výrobci a prodejci nenesou odpovědnost za žádné závady ani poškození osob, ke kterým dojde v důsledku nedodržení těchto pokynů pro instalaci ze strany kupujícího.

Důležité informace

VAROVÁNÍ: Pokud jsou dvířka nebo závěsy dvířek poškozené, nesmíte troubu zapnout, dokud je neopraví kvalifikovaný technik.

VAROVÁNÍ: Pro každého, s výjimkou kvalifikovaných techniků, je nebezpečné manipulovat se spotřebičem nebo se pokoušet ho opravovat jakýmkoli způsobem zahrnujícím odstranění víka nebo krytů, které zajišťují ochranu proti mikrovlnnému záření.

VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné potraviny se nesmějí zahřívat ve vzduchotěsných obalech, protože by mohly explodovat.

VAROVÁNÍ: Děti smějí používat troubu bez dozoru dospělé osoby jedině v případě, že byly vhodně poučeny, takže dokážou troubu používat bezpečně a chápou všechna rizika související s jejím nesprávným použitím.

VAROVÁNÍ: Když mikrovlnná trouba pracuje v kombinovaném režimu (mikrovlny + gril), smějí ji děti vzhledem k vysokým generovaným teplotám používat výhradně pod dozorem dospělé osoby.

VAROVÁNÍ: Mikrovlnná trouba se musí pravidelně čistit a musí se z ní odstraňovat všechny usazené zbytky pokrmů (podrobnosti najdete v kapitole o údržbě trouby). Zanedbání udržování trouby v čistém stavu může vést k poškození povrchu, které může negativně ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečným situacím.

Při ohřívání pokrmů v plastových nebo papírových obalech kontrolujte často troubu pro případ, že by tyto obaly začaly hořet.

Jestliže si všimnete kouře, vypněte troubu nebo ji odpojte ze sítě a nechte dvířka zavřená, dokud neuhasnou všechny plameny.

Po ohřátí kojeneckých lahví nebo nádobek s kojeneckou výživou promíchejte nebo protřepejte jejich obsah a před krmením zkontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení.

Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k opožděnému překotnému varu, a proto musíte manipulovat s nádobami opatrně.

Vejce ve skořápce a celá vařená vejce se v mikrovlnné troubě nesmějí ohřívat, protože mohou explodovat, a to i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Používejte jen nádoby, které je vhodné pro mikrovlnné trouby. Uvnitř trouby nepoužívejte jiné kovové nádoby než to, které bylo dodáno s troubou a je k tomuto účelu určeno.

Neohřívejte kapaliny ani jiné potraviny v uzavřených obalech, protože by mohly explodovat.

Neohřívejte čistý alkohol ani alkoholické nápoje. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU.**

Budete-li na pochybách, použijte krátké časové intervaly vaření, ohřívání nebo rozmrazování potravin v mikrovlnné troubě. Při dlouhé době přípravy se pokrm může vysušit nebo dokonce začít hořet.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k žádnému jinému účelu než k ohřívání, vaření nebo rozmrazování jídla.

Nezapínejte mikrovlnnou troubu, pokud v ní není podložka nebo pokud je prázdná.

Postarejte se o to, aby ventilační otvory mikrovlnné trouby nebyly zakryté. Nikdy nezakrývejte žádné vzduchové větrací otvory.

Popis mikrovlnné trouby

Výhody mikrovlnné trouby

V konvenční troubě je teplo vyzařováno z elektrických odporů nebo plynových hořáků a pomalu proniká zvenku dovnitř do pokrmu. Proto zde dochází k velkým ztrátám energie následkem ohřevu vzduchu, součástí trouby a varných nádob.

Naopak v mikrovlnných troubách je teplo generováno uvnitř samotného pokrmu, který se tak prohřívá zevnitř ven. Nedochozí proto k žádným ztrátám energie, protože vzduch, vnitřní stěny trouby a nádoba (je-li vhodná) se mikrovlnami nezahřívají.

Stručně řečeno mají mikrovlnné trouby následující výhody:

1. Šetří čas při vaření: obecně se doba přípravy pokrmů zkracuje oproti běžným metodám o 3/4.
2. Velice rychlé rozmrazování brání růstu bakterií.
3. Úspory elektřiny.
4. Zachování nutriční hodnoty pokrmu díky zkrácení doby přípravy.
5. Snadné čištění.

Jak mikrovlnná trouba funguje?

V mikrovlnné troubě je nainstalovaná vysokonapěťová elektronka nazývaná „magnetron“, která přeměňuje elektrickou energii na energii mikrovlnnou. Generované elektromagnetické vlny jsou přiváděny do vnitřku trouby vlnovodem a distribuovány míchačkou nebo točnou.

Uvnitř trouby jsou mikrovlny rozváděny do všech směrů, odrážejí se od kovových stěn a rovnoměrně pronikají do pokrmů.

Proč se pokrmy zahřívají?

Většina potravin obsahuje vodu, jejíž molekuly působením mikrovln vibrují.

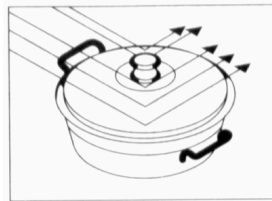
Tření mezi molekulami generuje teplo, které způsobuje růst teploty v pokrmu, jeho rozmrazení, vaření nebo udržení při požadované teplotě.

Protože se teplo vytváří uvnitř pokrmu:

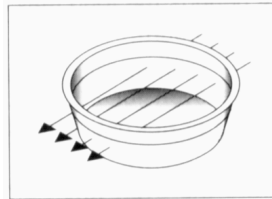
- Může se vařit s minimálním množstvím kapaliny nebo tuku, popř. úplně bez nich.
- Rozmrazování, ohřívání a vaření v mikrovlnné troubě je rychlejší než v troubě konvenční.
- Zůstávají zachovány vitaminy, minerály a výživné látky.
- Nedochozí ke změně přirozené barvy a vůně pokrmu.

Mikrovlny procházejí porcelánem, sklem, lepenkou a plasty, ale ne kovy. Proto se v mikrovlnných troubách nesmějí používat nádoby vyrobené z kovu nebo obsahující kov.

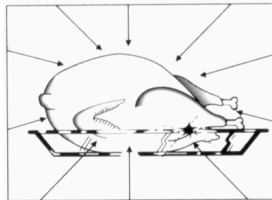
Mikrovlny jsou odráženy kovem...



...procházejí sklem a porcelánem...

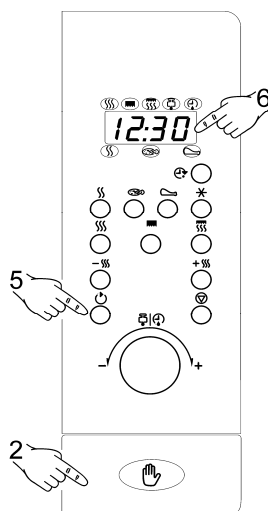


...a jsou pohlcovány pokrmem.



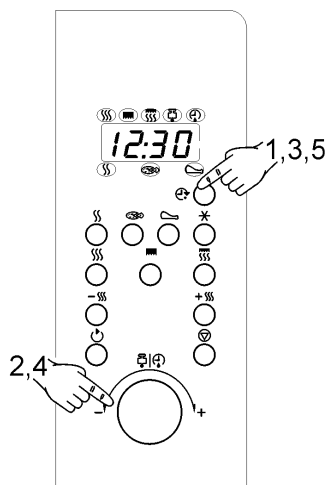
Návod k obsluze

1. Zapojte mikrovlnnou troubu do vhodné elektrické zásuvky (viz pokyny pro instalaci).
2. Otevřete dvířka stisknutím tlačítka otevření dvířek. U modelů bez tohoto tlačítka stačí pouze otevřít dvířka tahem. Musí se rozsvítit světlo v troubě.
3. Postavte nádobu s pokrmem na točnu nebo na grilovací mřížku.
4. Vyberte funkci a požadovanou dobu přípravy podle pokynů v dalších odstavcích.
5. Zavřete dvířka a stiskněte klávesu START.
6. Mikrovlnná trouba začne pracovat. Na displeji (1) se zobrazí odpočítávání doby provozu.



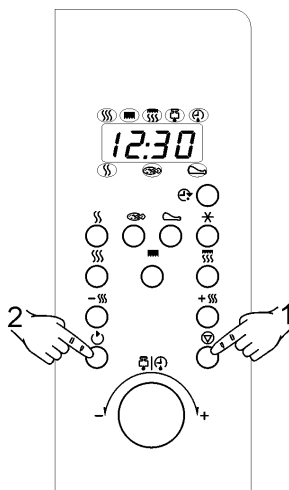
Nastavení hodin

1. Stiskněte klávesu CLOCK, dokud nezačnou blikat číslice.
2. Nastavte hodiny otáčením otočného kolečka (14) v obou směrech.
3. Znovu stiskněte klávesu CLOCK pro přepnutí na minuty.
4. Nastavte minuty otáčením otočného kolečka v obou směrech.
5. Dalším stisknutím klávesy CLOCK proceduru ukončete.



Bezpečnostní blokování

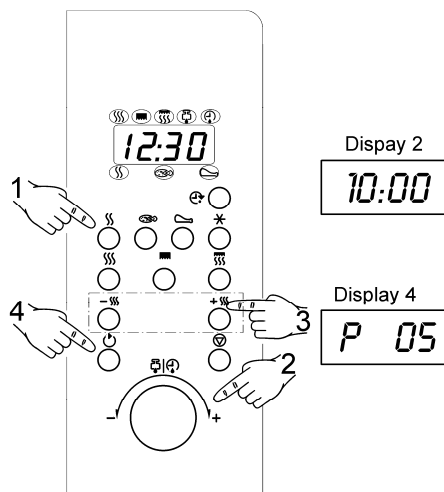
1. Provoz mikrovlnné trouby se dá zablokovat (např. aby ji nemohly používat děti) stisknutím klávesy STOP na 3 sekundy. Po uplynutí této doby zazní zvukový signál, na displeji se zobrazí 4 čárky a trouba nefunguje. Poznámka: Hodiny můžete zobrazit stisknutím klávesy START.
2. Chcete-li mikrovlnnou troubu odblokovat, stiskněte znovu klávesu START na 3 sekundy. Po uplynutí této doby zazní zvukový signál a na displeji se znovu objeví hodiny.



Návod k obsluze

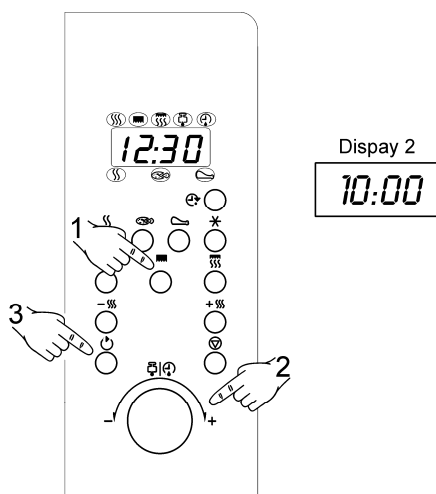
Funkce mikrovln

1. Stiskněte klávesu MICROWAVE: rozsvítí se kontrolka funkce mikrovln.
2. Nastavte dobu provozu (např. 10 minut) otáčením otočného kolečka v obou směrech.
3. Chcete-li změnit výkon mikrovln, stiskněte klávesy – a +. Pokud tyto klávesy nestisknete, pracuje mikrovlnná trouba standardně při maximálním výkonu.
4. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat.



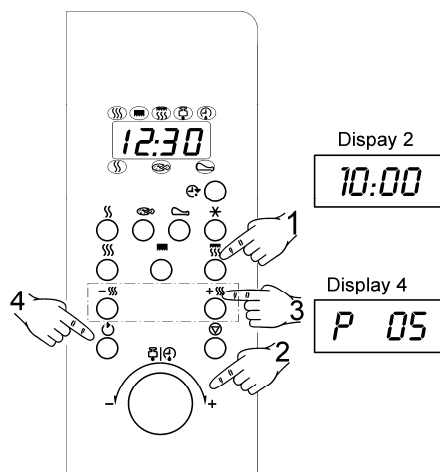
Funkce grilu

1. Stiskněte klávesu GRILL: rozsvítí se kontrolka funkce grilu.
2. Nastavte dobu fungování (např. 10 minut) otáčením otočného kolečka v obou směrech.
3. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat.



Funkce mikrovln a grilu

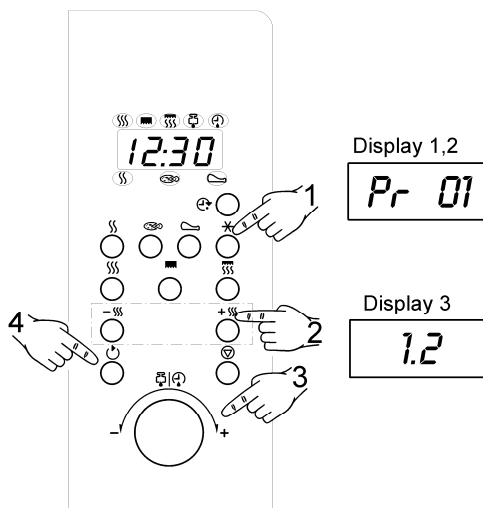
1. Stiskněte klávesu MICROWAVE + GRILL: rozsvítí se kontrolka kombinované funkce mikrovln a grilu.
2. Nastavte dobu fungování (např. 10 minut) otáčením otočného kolečka v obou směrech.
3. Chcete-li změnit výkon mikrovln, stiskněte klávesy – a +. Pokud tyto klávesy nestisknete, pracuje mikrovlnná trouba standardně při maximálním výkonu.
4. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat.



Návod k obsluze

Rozmrazování podle hmotnosti (automatické)

1. Stiskněte klávesu DEFROST: rozsvítí se kontrolka funkce rozmrazování podle hmotnosti.
2. Nastavte typ pokrmu stisknutím kláves – a +. Pokud tyto klávesy nestisknete, je standardně zvolen typ pokrmu 1.
3. Nastavte hmotnost potraviny (např. 1,2 kg) otáčením otočného kolečka v obou směrech.
4. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat.
5. Když se trouba zastaví a zazní zvukový signál, otevřete dvířka a obraťte pokrm. Zavřete dvířka a stiskněte klávesu START.



Následující tabulka popisuje různé programy rozmrazování podle hmotnosti: příslušné rozsahy hmotností, rozsahy doby rozmrazování, rozsahy doby prodlevy (umožňující rovnoměrné rozložení teploty) a doporučení.

| Kód | Pokrm | Hmotnost | Doba rozmrazování | Doba prodlevy | Doporučení |
|-----|--------|--------------|-------------------|---------------|---|
| 1 | Maso | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Zabalte tenčí konce do staniolu. Až zazní zvukový signál trouby, maso otočte. |
| 2 | Drůbež | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Zabalte tenčí konce do staniolu. Až zazní zvukový signál trouby, maso otočte. |
| 3 | Ryby | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Zabalte ocas ryby do staniolu. Až zazní zvukový signál trouby, rybu otočte. |
| 4 | Ovoce | 0,1 – 0,5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Vložte ovoce do skleněné misky a během rozmrazování a prodlevy ho zakryjte. |
| 5 | Chléb | 100 – 800 g | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Položte chléb na skleněnou točnu zakrytou kuchyňskou papírovou utěrkou. |

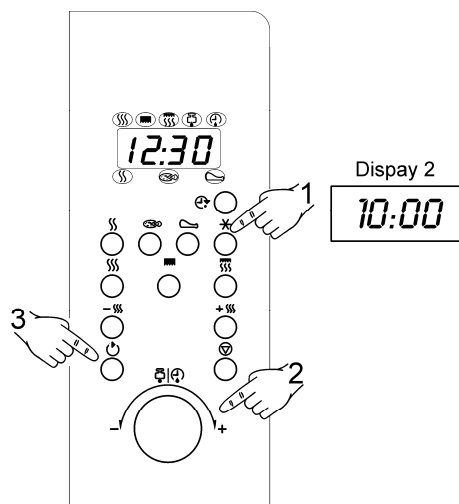
DŮLEŽITÉ POZNÁMKY:

- Při použití funkce rozmrazování podle hmotnosti platí nastavená hmotnost pro samotný pokrm, bez nádobí.
- Funkci rozmrazování podle hmotnosti používejte jen pro syrové potraviny.
- Tato funkce dává nejlepší výsledky, pokud má pokrm teplotu -18°C a je přemístěn přímo z mrazničky do trouby.
- Jestliže má pokrm vyšší teplotu (buď proto, že nebyl ve vhodné mrazničce, nebo proto, že byl déle než 20 minut mimo mrazničku), je vypočítaná doba činnosti trouby příliš dlouhá a může hrozit nebezpečí požáru. V takových případech nastavte hmotnost nižší, než je skutečná hmotnost pokrmu.
- Ve výše uvedených případech, nebo když je pokrm již uvařený a zmrazený, začněte při použití funkce rozmrazování podle hmotnosti s krátkými časovými intervaly.
- Když používáte staniol (cínovou fólii) pro ochranu tenčích částí pokrmu, dejte pozor, aby se nedotýkal stěn trouby. Jinak může dojít k poškození.

Návod k obsluze

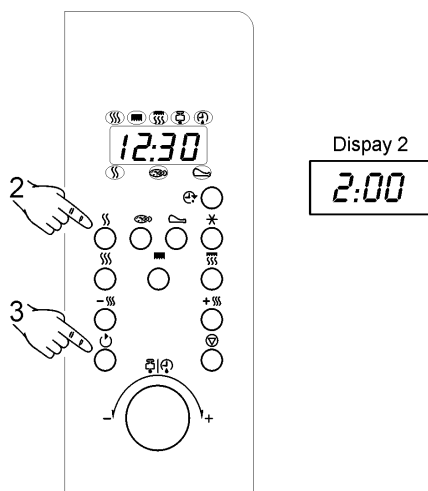
Rozmrazování podle času (ruční)

1. Stiskněte dvakrát klávesu DEFROST: rozsvítí se kontrolka funkce rozmrazování podle času.
2. Nastavte dobu rozmrazování (např. 12 minut) otáčením otočného kolečka v obou směrech.
3. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat.
4. Když se trouba zastaví a zazní zvukový signál, otevřete dvířka a obraťte pokrm. Zavřete dvířka a stiskněte klávesu START.



Speciální funkce: NÁPOJ (DRINK)

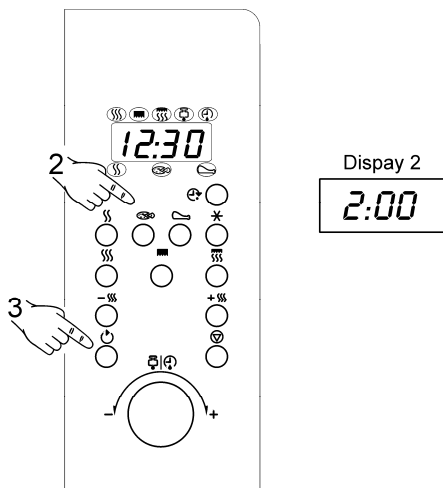
1. Postavte nápoj (150 až 300 ml kávy, čaje, mléka, vody atd.) v nádobě odolné proti teplu na točnu.
2. Stiskněte klávesu speciální funkce DRINK: rozsvítí se kontrolka speciální funkce DRINK.
3. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat.



Návod k obsluze

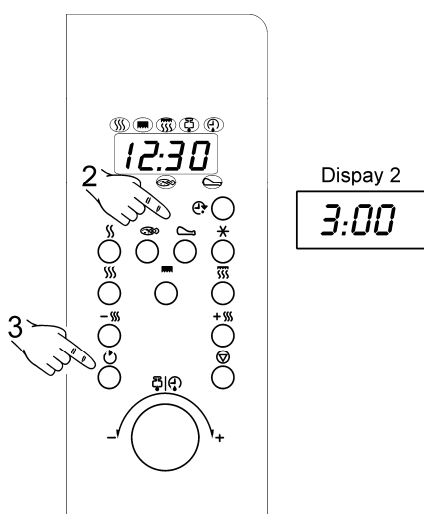
Speciální funkce: PIZZA

1. Posypte točnu moukou a položte pizzu přímo na točnu.
2. Stiskněte klávesu speciální funkce PIZZA: rozsvítí se kontrolka speciální funkce PIZZA.
3. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat.
4. Na konci proběhne prodleva, během které trouba stále pracuje a kontrolka speciální funkce PIZZA bliká.



Speciální funkce: KUŘE (CHICKEN)

1. Potřete nakrájené kousky kuřete (400 až 500 g) olivovým olejem, posypte je kořením (sůl, pepř atd.) a vložte je v nádobě odolné proti teplu na točnu.
2. Stiskněte klávesu speciální funkce CHICKEN : rozsvítí se kontrolka speciální funkce CHICKEN.
3. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat.
4. Celková doba přípravy je 30 minut, rozdělená na 4 intervaly po 7,5 minutách. Po skončení prvních 3 časových intervalů se trouba zastaví a zazní zvukový signál. Obráťte kousky kuřete a znovu stiskněte klávesu START.
5. Na konci proběhne prodleva, během které trouba stále pracuje a kontrolka speciální funkce CHICKEN bliká.



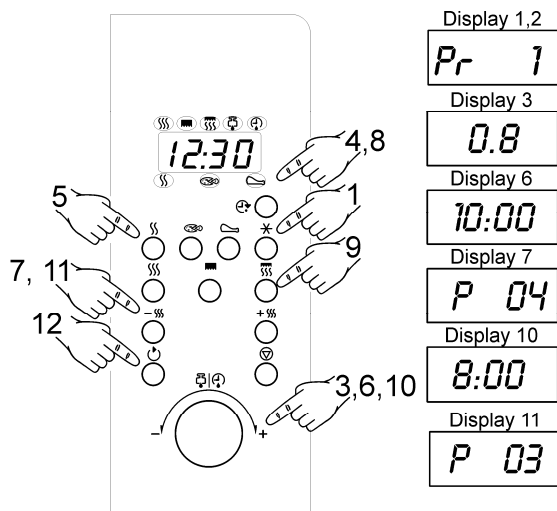
Návod k obsluze

Programování mikrovlnné trouby

Normální funkce (mikrovlny, gril, mikrovlny + gril, rozmrazování podle hmotnosti a rozmrazování podle času) mohou být naprogramovány v sekvenci nejvýše 3 funkcí.

Například pokud chcete rozmrazit podle hmotnosti 800 g masa, připravit toto maso v mikrovlnách po dobu 10 minut při stupni výkonu 4 a nakonec použít funkci mikrovln + grilu po dobu 8 minut při stupni výkonu 3, musíte postupovat takto:

1. Stiskněte klávesu DEFROST: rozsvítí se kontrolka funkce rozmrazování podle hmotnosti.
2. Nastavte typ pokrmu (maso = typ 1) stisknutím kláves – a +.
3. Nastavte hmotnost pokrmu (0,8 kg) otáčením otočného kolečka.
4. Stiskněte klávesu CLOCK/PROGRAMMING pro aktivaci další funkce
5. Stiskněte klávesu MICROWAVE: rozsvítí se kontrolka funkce mikrovln.
6. Nastavte dobu provozu (10 minut) otáčením otočného kolečka.
7. Stisknutím klávesy – přepněte výkon mikrovln na stupeň 4.
8. Stiskněte klávesu CLOCK/PROGRAMMING pro aktivaci další funkce
9. Stiskněte klávesu MICROWAVE + GRILL: rozsvítí se kontrolka funkce mikrovln + grilu.
10. Nastavte dobu provozu (8 minut) otáčením otočného kolečka.
11. Dvojným stisknutím klávesy – přepněte výkon mikrovln na stupeň 3.
12. Stiskněte klávesu START. Trouba začne pracovat



Návod k obsluze

Během provozu

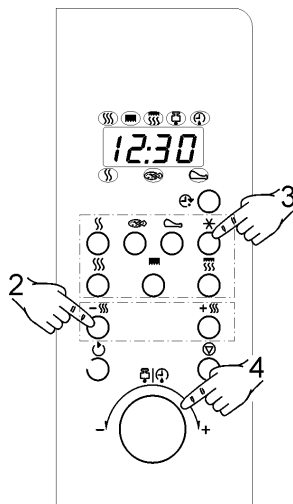
Kdykoli během přípravy pokrmu můžete otevřít dvířka mikrovlnné trouby; přitom se:

- OKAMŽITĚ PŘERUŠÍ GENEROVÁNÍ MIKROVLN.
- Vypne gril, ale zůstane velmi horký.
- Automaticky zastaví odpočítávání času. Na displeji je zobrazen zbývající čas.

Potom, pokud chcete, můžete:

- 1-Promíchat nebo obrátit pokrm, aby se rovnoměrněji prohřival.
- 2-Změnit úroveň mikrovlnného výkonu stisknutím klávesy – nebo +.
- 3-Vybrat jinou funkci stisknutím funkční klávesy.
- 4-Změnit zbývající dobu provozu otáčením otočného kolečka.

Zavřete dvířka a stiskněte znovu klávesu START. Trouba se opět rozběhne.



Přerušení provozu

Pokud chcete zastavit troubu dřív, než uplyne její naprogramovaný čas, stiskněte klávesu STOP nebo otevřete dvířka.

Jestliže si nepřejete pokračovat v přípravě pokrmu, zavřete dvířka a znovu stiskněte klávesu STOP. Trouba vydá zvukový signál a na displeji (1) se zobrazí hodiny.

Po uplynutí doby provozu se trouba zastaví, vydá 3 zvukové signály a na displeji se objeví slovo „End“. Zvukové signály se opakují každých 30 sekund, dokud neotevřete dvířka nebo nestisknete klávesu STOP.

Pokyny pro správné používání mikrovlnné trouby

Práce s mikrovlnami

Před použitím jakékoli nádoby se přesvědčte, že je vhodná pro používání v mikrovlnné troubě (viz pokyny pro používání nádobí).

Než začnete připravovat jakýkoli pokrm, vždy v něm udělejte zářez.

Při ohřívání tekutin používejte vždy nádobu s širokým hrdlem, aby mohla unikat pára.

Pamatujte si:

1. Větší množství potravin vyžaduje delší dobu přípravy.
2. Čím nižší teplota potravin, tím delší doba přípravy je zapotřebí.
3. Méně hutné pokrmy se připravují rychleji.
4. Rovnoměrné rozložení pokrmu v troubě zaručuje lepší výsledky. Současná příprava různých typů potravin je možná tak, že rozmístíte hutné potraviny po vnějším obvodu a méně hutné doprostřed talíře.
5. Nejlepších výsledků dosáhnete, když necháte pokrm před podáváním chvíli odstát, protože se připravuje ještě určitou dobu po vypnutí trouby.
6. Doba přípravy se dá zkrátit zakrytím pokrmu; zároveň se tím chrání tekutiny (pokrm se nevysouší). Poklopy musejí propouštět mikrovlny a musejí mít malý otvor, kudy uniká pára.

Fungování grilu

Abyste dosáhli s grilem nejlepších výsledků, používejte grilovací mřížku dodávanou se spotřebičem.

Mřížka grilu se nesmí dotýkat kovového povrchu vnitřku trouby, protože by mohl vzniknout elektrický oblouk a následně dojít k poškození.

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY:

1. Při prvním použití grilu je normální, že se uvolňuje kouř a zápach z olejů použitých ve výrobním procesu.
2. Po prvním použití grilu je normální, že se deformuje perforovaná plocha, která chrání topné články grilu, a že se zbarví do zlatova v důsledku vysokých teplot, kterých gril během používání dosahuje.
3. Sklo na dvířkách dosahuje během grilování vysokých teplot. Proto musí být trouba nainstalovaná nejméně 80 cm nad podlahou a musí být MIMO DOSAH DĚTÍ.
4. Během provozu se silně zahřívají vnitřní stěny trouby a grilu. Proto se doporučuje používat chňapky.
5. Při delším použití grilu je normální, že se topné články na krátkou dobu vypínají v důsledku činnosti bezpečnostního omezovače teploty.
6. Nepoužívejte plastové nebo jiné nádoby, které mají špatnou odolnost proti teplotě. Vysoké teploty, kterých gril dosahuje, by je mohly zničit.

Pokyny pro používání nádobí

Kov

Uvnitř mikrovlnné trouby nepoužívejte kovové nádoby, konzervy, staniolové obaly potravin a příbory. Kov odráží mikrovlny a pokrm by se nezahříval. Pokrm musíte ze staniolu nebo z konzervy vyndat a vložit do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Protože mikrovlny neprocházejí cínovou fólií (staniolem), ohřívá se pokrm pouze na povrchu. Při použití vhodných nádob je teplo rovnoměrně rozváděno do celého pokrmu.

VÝJIMKY:

Při vaření nebo rozmrazování kusů masa nepravidelných rozměrů můžete zakrýt tenčí částí staniolem, který však musí být vzdálený nejméně 2 cm od stěn trouby, protože jinak by mohl vzniknout elektrický oblouk. Kovové jehly se smějí používat, pokud jsou menší než kusy masa.

Sklo

Smějí se používat všechny žáruvzdorné skleněné nádoby. Křída obsahuje určité procento olova, které může při použití v mikrovlnné troubě způsobit prasknutí nádoby. Totéž platí pro skleněné nádoby s vroubkovanými okraji.

Porcelán

Porcelánové nádoby se smí používat, ale nesmí mít duté rukojeti. Uvnitř dutých rukojetí se může hromadit vlhkost, která může způsobit nárůst tlaku s následným prasknutím nádoby.

Keramické nádoby s glazurou

Tento typ nádobí se může značně zahřívat. Lakované keramické nádoby s glazurou se smí používat, pokud je lak pod glazurou. Některé glazury a barvy obsahují kovové příměsi. V takovém případě se v mikrovlnných troubách nesmějí používat, protože by se mohly poškodit. Nádoby se stříbrnou nebo zlatou glazurou mohou ztmavnout.

Plast

Plastové nádoby musí být odolné proti teplu (nejméně 180 °C), protože jinak se při použití v mikrovlnné troubě může deformovat. Melaminové nádoby není pro používání v mikrovlnných troubách vhodné, protože se nadměrně zahřívá.

Pokud vaříte nebo ohříváte pokrm v plastových sáčcích, musejí být perforované, aby z nich mohla unikat pára a sáčky nepraskly.

Dřevo

Dřevěné nádoby se v mikrovlnných troubách nesmějí používat. Dřevo obsahuje vodu, která se vypařuje, a nádoba v důsledku toho může prasknout.

Zkouška nádoby

Budete-li na pochybách ohledně použití skla, glazované keramiky nebo porcelánového nádobí v mikrovlnné troubě, proveďte následující zkoušku:

1. Vložte do vnitřku mikrovlnné trouby prázdnou nádobu a sklenici vody.
2. Zavřete dvířka.
3. Nastavte přepínač úrovně výkonu na maximum.
4. Nastavte časový spínač na 1 minutu.

Poznámka: Trouba se rozběhne. Pokud během této zkoušky uslyšíte jakékoli zvuky nebo uvidíte jiskry, okamžitě troubu vypněte. Nádobí, které vykazuje toto chování nebo je při vyjmutí z trouby velmi horké, se v mikrovlnné troubě nesmí používat.

VÝJIMKY:

Nádoby z glazované keramiky obsahují mnoho molekul vody a silně se zahřívají, ale v mikrovlnných troubách se používat mohou.

V případě jakýchkoli pochybností se obraťte na dodavatele nádobí a ověřte si, jestli je nádobí vhodné pro používání v mikrovlnných troubách.

Poklopy

Doporučujeme používat skleněné nebo plastové poklopy, popř. plastovou fólii, a to z níže uvedených důvodů:

1. Brání uvolňování nadměrného množství páry, obzvláště při delším vaření.
2. Zvyšují rychlost ohřevu pokrmů.
3. Brání vysoušení pokrmů.
4. Brání ztrátě aroma pokrmů.

Poklopy musejí mít otvory, které brání vytvoření přetlaku. Plastová fólie musí být perforovaná.

Kojenecké lahve, nádobky s kojeneckou výživou a jiné podobné nádoby se musejí ohřívát nezakryté, protože by mohly prasknout.

Údržba mikrovlnné trouby

Čištění

NEŽ ZAČNETE ČISTIT MIKROVLNNOU TROUBU, PŘESVĚDČTE SE, ŽE JE ODPOJENÁ ZE SÍŤOVÉ ZÁSUVKY.

NEPOUŽÍVEJTE BRUSNÉ ČISTICÍ PROSTŘEDKY.

ZVENKU

1. Vyčistěte vnější povrch neutrálním čisticím prostředkem a vlažnou vodou a vysušte měkkým hadrem.

2. Dejte pozor, aby voda nevnikla do ventilačních otvorů trouby.

UVNITŘ

1. Po každém použití vyčistěte stěny trouby vlhkým hadrem.

2. Dejte pozor, aby voda nevnikla do ventilačních otvorů uvnitř trouby.

3. Pokud již uplynul určitý čas od posledního vyčištění a vnitřek trouby je špinavý, postavte na točnu sklenici vody a zapněte troubu na 4 minuty při maximálním výkonu. Na stěnách trouby kondenzuje vlhkost, kterou pak můžete snadno vyčistit.

4. Točna se může mýt běžným saponátem na nádobí nebo v myčce.

DVÍŘKA, TĚSNĚNÍ DVÍŘEK A PŘEDNÍ PANEL TROUBY

1. Tyto součásti musejí být vždy čisté. To platí především pro styčné plochy mezi dvířky a předním panelem trouby, aby nemohly mikrovlny unikat ven.

2. Používejte neutrální čisticí prostředek a vlažnou vodu a vysušte povrch měkkým hadrem.

Oficiální technický asistenční servis (TAS)

Řešení problémů

Opravy nebo jiné zásahy provedené nekvalifikovanou osobou mohou vést k nebezpečným situacím.

Veškeré opravy a jiné zásahy smí provádět pouze výrobce, jeho autorizovaní zástupci nebo kvalifikovaní technici.

Pokud zjistíte v troubě jakoukoli abnormalitu, zkontrolujte nejdřív následující body, a pak se teprve obraťte na TAS:

1. Zkontrolujte, jestli v síťové zásuvce, do které je trouba zapojená, je elektrické napětí. Zapojte do stejné zásuvky jiný přístroj a zkontrolujte, jestli funguje.

2. Pokud svítí kontrolka trouby, ale pokrm se neohřívá, zkontrolujte, zda jsou dobře zavřená dvířka (nejsou-li dvířka správně zavřená, negenerují se žádné mikrovlny).

Výměna šňůry

Jestliže se poškodí šňůra, musíte ji nechat vyměnit výrobcem, jeho autorizovaným zástupcem nebo kvalifikovaným technikem, aby nedošlo k žádné nebezpečné situaci, a také proto, že je k tomu zapotřebí speciální nářadí.

Výměna kontrolky

U modelů bez víka musí žárovku kontrolky vyměnit technický asistenční servis, protože je k tomu zapotřebí speciální nářadí.

Technické vlastnosti

Popis funkcí tlačítek

| Symbol | Popis | Výkon | Pokrmý |
|--------|------------------|------------------|--|
| SSS | Mikrovlny | P 01 ----- 130 W | Pomalé rozmrazování jemných pokrmů, udržování teploty pokrmů |
| | | P 02 ----- 240 W | Vaření s nízkým výkonem, vaření rýže Rychlé rozmrazování |
| | | P 03 ----- 440 W | Rozpouštění másla Ohřívání kojenecké výživy |
| | | P 04 ----- 640 W | Vaření zeleniny a jiných pokrmů Opatrné vaření a ohřívání Ohřívání a vaření malých množství Ohřívání jemných pokrmů |
| | | P 05 ----- 800 W | Rychlé vaření a ohřívání tekutin a jiných pokrmů |
| SSS | Mikrovlny + gril | P 01 ----- 130 W | Příprava toastů |
| | | P 02 ----- 240 W | Grilování drůbeže a masa |
| | | P 03 ----- 440 W | Vaření sekané a pokrmů „au gratin“ |
| | | P 04 ----- 640 W | Příprava masa |
| | | P 05 ----- 800 W | Brambory „au gratin“ |
| ■ | Gril | ---- | Grilování všech druhů pokrmů |

Specifikace

- Střídavé napětí viz identifikační štítek
- Pojistka 12 A / 250 V
- Příkon 1 200 W
- Výkon grilu 1 050 W
- Výstupní výkon mikrovln. 850 W
- Frekvence mikrovln. 2 450 MHz
- Vnější rozměry (š×v×h) 480 × 305 × 320 mm
- Vnitřní rozměry (š×v×h) 305 × 210 × 280 mm
- Objem trouby 18 l
- Hmotnost 18,6 kg
- Hluk 44 db

Vážený zákazník,

Najprv by sme sa Vám chceli poďakovať, že ste si vybrali náš výrobok. Sme presvedčení, že táto moderná, funkčná a praktická mikrovlnná rúra, ktorá je vyrobená z tých najlepších materiálov, splní Vaše očakávania.

Doporučujeme Vám, aby ste si tento návod na obsluhu a priložený leták pozorne prečítali, aby Vám to umožnilo dosiahnuť pri používaní tejto mikrovlnnej rúry tie najlepšie výsledky.

PROSÍME VÁS, ABY STE TIETO DOKUMENTY STAROSTLIVO UCHOVALI PRE PRÍPAD ĎALŠEJ POTREBY.

Obsah

| | |
|---|----|
| Pokyny pre inštaláciu | 71 |
| Dôležité informácie | 72 |
| Popis mikrovlnnej rúry | 73 |
| Výhody mikrovlnnej rúry: | 73 |
| Ako mikrovlnná rúra pracuje..... | 73 |
| Prečo sa jedlo zohreje? | 73 |
| Nastavenie hodín..... | 74 |
| Bezpečnostná poistka | 74 |
| Funkcia mikrovlnnej rúry..... | 75 |
| Funkcia grilu..... | 75 |
| Funkcia mikrovlnnej rúry a grilu | 75 |
| Automatické rozmrazovanie | 76 |
| Programovateľné rozmrazovanie | 77 |
| Špeciálna funkcia: NÁPOJ | 77 |
| Špeciálna funkcia: PIZZA..... | 78 |
| Špeciálna funkcia: KURA..... | 78 |
| Programovanie mikrovlnnej rúry..... | 79 |
| Keď je rúra v prevádzke | 80 |
| Prerušenie činnosti..... | 80 |
| Rady pre optimálne používanie mikrovlnnej rúry | 81 |
| Priebeh programov mikrovlnnej rúry | 81 |
| Priebeh programu grilu..... | 81 |
| Rady týkajúce sa používania kuchynského riadu | 82 |
| Kov..... | 82 |
| Sklo | 82 |
| Porcelán | 82 |
| Glazúrované keramické riady | 82 |
| Plasty | 82 |
| Drevo | 82 |
| Otestujte, či je nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru..... | 82 |
| Vrchnáky..... | 82 |
| Údržba mikrovlnnej rúry | 83 |
| Čistenie..... | 83 |
| Technický zákazník servisu..... | 84 |
| Riešenie problémov..... | 84 |
| Výmena kábla pre prívod elektrického prúdu..... | 84 |
| Výmena žiarovky | 84 |
| Technické charakteristiky | 85 |
| Popis funkcií tlačidiel..... | 85 |
| Technické parametre | 85 |

Pokyny pre inštaláciu

Rozbaľte mikrovlnnú rúru.

Odstráňte všetky baliace materiály a príslušenstvo z vnútorného priestoru rúry.

Skontrolujte, či sú nasledujúce časti v dobrom stave:

- Dvierka a závesy dvierok;
- Predná časť rúry;
- Vnútorná a vonkajšia časť rúry.

Ak by ste našli akékoľvek chyby, MIKROVLNNÚ RÚRU NEPOUŽÍVAJTE, a kontaktujte svojho predajcu.

Umiestnite rúru na rovný, pevný povrch, ktorý udrží jej hmotnosť.

Pre zabezpečenie efektívneho chladenia mikrovlnnej rúry sa doporučuje jej inštalácia v takej častli kuchynskej linky, ktorá má otvor na

vrchnej strane (pozrite priložený leták s pokynmi pre inštaláciu).

Ak sú mikrovlnná rúra a sporák nainštalované blízko seba, mikrovlnná rúra nesmie byť umiestnená pod obvyklou rúrou, pretože by v obvyklej rúre mohla vzniknúť kondenzácia.

Mikrovlnná rúra by mala byť chránená pred zdrojmi vysokej teploty a výparov (elektrická rúra, toastovače, atď.).

K mikrovlnnej rúre je dodaná šnúra jednofázového zdroja napätia. Zariadenie musí byť uzemnené.

Výrobcovia a predajcovia nie sú zodpovední za žiadne poruchy alebo osobné nehody, ak kupujúci nebude zachovávať tieto pokyny pre inštaláciu.

UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

Dôležité informácie

UPOZORNENIE: Ak sú dvierka alebo záves dvierok poškodené, rúra by sa nemala zapínať, až kým nebude opravená kvalifikovaným technikom.

UPOZORNENIE: Je nebezpečné pre každého okrem kvalifikovaného technika, akokoľvek sa zahrávať so zariadením alebo pokúšať sa ho opravovať odstránením akýchkoľvek krytov, ktoré zabezpečujú ochranu pred vystavením sa mikrovlnnej energii.

UPOZORNENIE: Tekutiny a iné potraviny by sa nemali zohrievať vo vzduchotesných nádobách, pretože by mohli explodovať.

UPOZORNENIE: Deťom by malo byť dovolené používať mikrovlnnú rúru bez dozoru dospelých osoby len vtedy, ak im boli dané patričné pokyny, aby vedeli rúru používať bezpečne a aby pochopili nebezpečenstvo pri jej nesprávnom použití.

UPOZORNENIE: Keď je v prevádzke kombinovaný režim mikrovlnnej rúry (mikrovlnná rúra + gril), deťom by malo byť dovolené používať zariadenie len pod dozorom dospelých osoby, pretože vznikajú vysoké teploty.

Pri zohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách sa doporučuje často kontrolovať rúru pre prípad, ak by došlo k prípadu vznietenia.

Ak zistíte akýkoľvek dym, tak rúru vypnite alebo odpojte a dvierka nechajte zatvorené, aby akýkoľvek plameň vyhasol.

Po zohrievaní kojeneckých fliaš alebo nádob s jedlom pre deti, premiešajte ich obsah a skontrolujte teplotu pred kŕmením, aby ste sa vyhlí popáleniu.

Pri zohrievaní nápojov v mikrovlnnej rúre môže po dosiahnutí vysokých teplôt dôjsť k náhlemu vystreknutiu, preto sa doporučuje opatnosť pri zaobchádzaní s nádobou.

Vajíčka so škrupinou a na tvrdo uvarené vajíčka by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože by mohli explodovať.

Nepoužívajte vo vnútri rúry žiadne kovové kuchynské potreby, okrem tých, ktoré boli dodané pre tento účel s mikrovlnnou rúrou.

Nezohrievajte tekutiny alebo iné potraviny v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.

Nezohrievajte alkohol alebo alkoholické nápoje. **NEBEZPEČENSTVO OHŇA.**

Pri pochybnostiach zvolte na varenie, zohrievanie alebo rozmrazovanie potravín v mikrovlnnej rúre kratšiu dobu. Pri dlhších dobách varenia sa jedlo môže vysušiť, alebo dokonca začať horieť.

Nepoužívajte rúru na žiadne iné účely okrem varenia, zohrievania alebo rozmrazovania potravín.

Neuvádzajte mikrovlnnú rúru do prevádzky, ak vo vnútri nie je otočný tanier, ani keď je prázdny.

Nechajte ventilačné otvory mikrovlnnej rúry otvorené. Nikdy nezakrývajte vetracie otvory.

Popis mikrovlnnej rúry

Výhody mikrovlnnej rúry:

V bežnej rúre preniká teplo vyžarované z odporov alebo plynových horákov pomaly do potravín zvonku do vnútra. Preto dochádza k veľkým stratám energie pri zohrievaní vzduchu, komponentov rúry a nádob.

Na druhej strane, v mikrovlnnej rúre vzniká teplo vo vnútri potraviny, a zohrieva ju smerom zvnútra navonok. Preto tu nedochádza k žiadnym stratám energie, pretože vzduch, vnútorné steny rúry a nádoby (keď sú potrebné), sa v mikrovlnných rúrach nezohrievajú.

V krátkosti, mikrovlnné rúry majú nasledujúce výhody:

1. Šetrenie času pri varení: čas varenia sa vo všeobecnosti zníži asi o $\frac{3}{4}$, v porovnaní s bežnými metódami.
2. Ultra - rýchle rozmrazovanie, ktoré zabraňuje tvorbe baktérií.
3. Šetrenie elektrickej energie.
4. Zachovávanie výživnej hodnoty potravín vďaka zníženiu času varenia.
5. Jednoduché čistenie.

Ako mikrovlnná rúra pracuje

V mikrovlnnej rúre sa nachádza ventil vysokého napätia nazývaný "Magnetron", ktorý premieňa elektrickú energiu na mikrovlnnú energiu. Tieto elektromagnetické vlny sú vedené do vnútorného priestoru rúry prostredníctvom vlnovodu a sú rozširované prostredníctvom rozvádzača alebo otočného taniera

Vo vnútri mikrovlnnej rúry sa mikrovlny rozšíria do všetkých smerov a sú odrážané kovovými stenami, pričom rovnomerne prenikajú do potraviny.

Prečo sa jedlo zohreje?

Väčšina potravín obsahuje vodu, ktorej molekuly pri pôsobení mikrovln vibrujú.

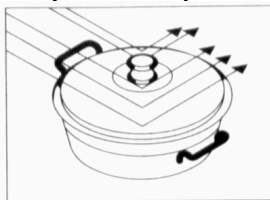
Trenie molekúl vytvára teplo, ktoré spôsobí, že teplota v potravinách sa zvýši a rozmrazí ich, uvarí alebo ich zachová teplými.

Keď sa vo vnútri potravín vytvorí teplo:

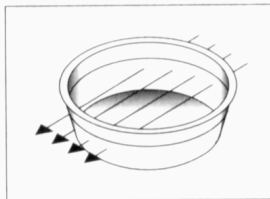
- Na uvarenie jedla stačí len malé množstvo alebo žiadna tekutina alebo tuk;
- Rozmrazovanie, zohrievanie alebo varenie v mikrovlnnej rúre je rýchlejšie, ako v bežnej rúre;
- Vitamíny, minerály a výživné látky sa zachovávajú;
- Prirodzená farba a vôňa potraviny sa vôbec nezmení.

Mikrovlny prejdú cez porcelán, sklo, lepenku alebo plast, ale nie cez kov. Preto by sa nemali v mikrovlnnej rúre používať nádoby vyrobené z kovu, alebo obsahujúce kov.

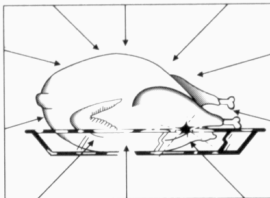
Mikrovlny sa odrážajú od kovu...



...prechádzajú cez sklo, porcelán...

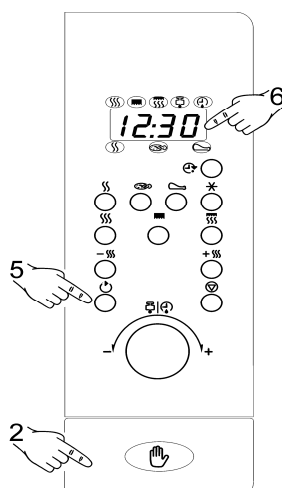


...sú absorbované potravínou.



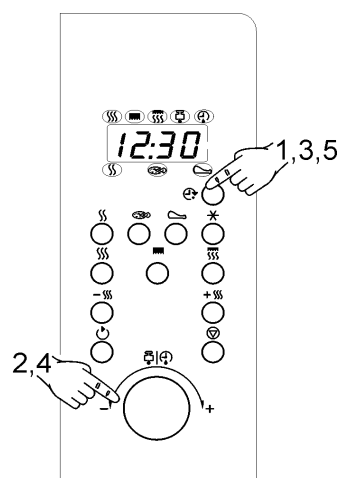
Pokyny pre obsluhu

1. Zapojte vašu mikrovlnnú rúru do vhodnej elektrickej zásuvky (pozrite Pokyny pre inštaláciu).
2. Otvorte dverka stlačením Tlačidla na otváranie dverok. Pri modeloch, ktoré nemajú toto tlačidlo, stačí len dverka potiahnuť a otvoriť ich. Malo by sa rozsvietiť svetlo v rúre.
3. Umiestnite nádobu s jedlom na otočný tanier alebo na grilovací rošt.
4. Zvoľte požadovanú funkciu a čas varenia, ako je to popísané v nasledujúcich kapitolách.
5. Zatvorte dverka a stlačte tlačidlo ŠTART.
6. Rúra začne pracovať. Displej stále ukazuje čas, ktorý zostáva pre dokončenie činnosti.



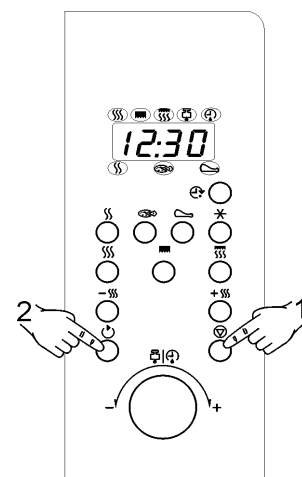
Nastavenie hodín

1. Stlačte tlačidlo HODINY, kým číslice nezačnú blikať.
2. Zadajte hodinu otočením OTOČNÉHO gombíka ľubovoľným smerom.
3. Stlačte znovu tlačidlo HODINY pre zmenu minút.
4. Zadajte minúty otočením OTOČNÉHO gombíka ľubovoľným smerom.
5. Stlačte tlačidlo HODINY pre ukončenie.



Bezpečnostná poistka

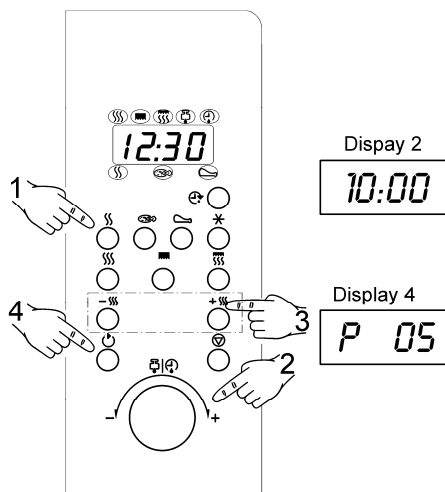
1. Prevádzka rúry sa môže zablokovať (napríklad, aby sa zabránilo jej použitiu deťmi), ak zatlačíte tlačidlo ZASTAVIŤ na dobu 3 sekúnd. Po skončení doby 3 sekúnd sa ozve signál, na Displeji sa ukážu 4 čiarky, a rúra bude mimo prevádzky. Poznámka: čas sa ukáže po stlačení tlačidla ŠTART.
2. Pre odblokovanie zatlačte tlačidlo ŠTART na dobu 3 sekúnd. Po skončení doby 3 sekúnd sa ozve signál a na Displeji sa opäť ukáže čas.



Pokyny pre obsluhu

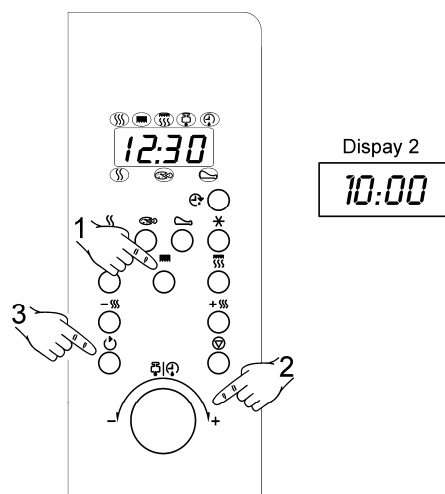
Funkcia mikrovlnnej rúry

1. Stlačte tlačidlo MIKROVLNNÁ RÚRA: rozsvieti sa indikátor prevádzky Mikrovlnnej rúry.
2. Zadajte želanú dobu prevádzky (príklad: 10 minút) otočením OTOČNÉHO gombíka ľubovoľným smerom.
3. Ak chcete zmeniť výkonový stupeň mikrovlnnej rúry, stlačte tlačidlá **-** a **+**. Ak tieto tlačidlá nestlačíte, rúra bude pracovať na najvyššom výkonovom stupni.
4. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do činnosti.



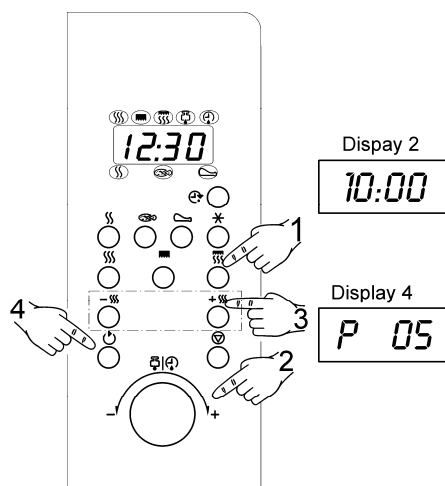
Funkcia grilu

1. Stlačte tlačidlo GRIL: rozsvieti sa indikátor funkcie Grilu.
2. Zadajte želanú dobu prevádzky (príklad: 10 minút) otočením OTOČNÉHO gombíka ľubovoľným smerom.
3. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do činnosti.



Funkcia mikrovlnnej rúry a grilu

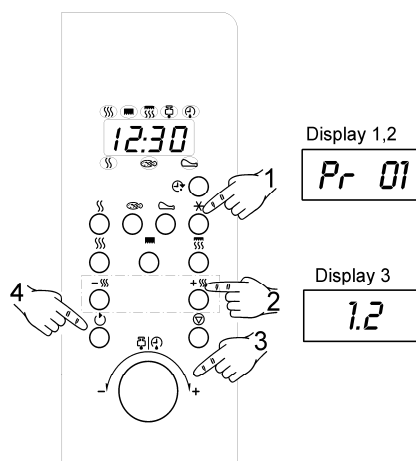
1. Stlačte tlačidlo MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL (11): rozsvieti sa indikátor funkcie MIKROVLNNEJ RÚRY + GRILU.
2. Zadajte želanú dobu prevádzky (príklad: 10 minút) otočením OTOČNÉHO gombíka ľubovoľným smerom.
3. Ak chcete zmeniť výkonový stupeň, stlačte tlačidlá **-** a **+**. Ak tieto tlačidlá nestlačíte, rúra bude pracovať na najvyššom výkonovom stupni.
4. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do činnosti.



Pokyny pre obsluhu

Automatické rozmrazovanie

1. Stlačte tlačidlo ROZMRAZOVANIE: rozsvieti sa indikátor funkcie automatického rozmrazovania.
2. Zadajte typ potraviny stlačením tlačidiel – a +. Ak tieto tlačidlá nestlačíte, prebehne nastavenie typu 1.
3. Zadajte hmotnosť potraviny (príklad: 1,2 kg) otočením OTOČNÉHO gombíka ľubovoľným smerom.
4. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do činnosti.
5. Po ukončení činnosti rúry a zvukovom signáli môžete otvoriť dvierka a obrátiť potravinu. Zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo ŠTART.



Nasledujúca tabuľka popisuje rôzne programy pre Automatické rozmrazovanie; príslušné hmotnostné rozsahy; časové rozsahy rozmrazovania; časové rozsahy doby čakania (pre dosiahnutie rovnomerného rozdelenia tepla) a doporučenia.

| Kód | Potravina | Hmotnosť | Ďoba rozmrazovania | Doba čakania | Doporučenie |
|-----|-----------|--------------|--------------------|--------------|---|
| 1 | Mäso | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Prikryte tenšie konce alobalom. Keď zaznie signál, obráťte mäso. |
| 2 | Hydina | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 61 min | 20 – 30 min | Prikryte tenšie konce alobalom. Keď zaznie signál, obráťte mäso. |
| 3 | Ryby | 0,1 – 1,5 kg | 4 – 63 min | 20 – 30 min | Prikryte chvostovú časť ryby alobalom. Keď zaznie signál, obráťte rybu. |
| 4 | Ovocie | 0,1 – 0,5 kg | 2 – 13 min | 5 – 10 min | Umiestnite ovocie do sklenenej misky a zakryte ho počas doby rozmrazovania a čakania. |
| 5 | Chlieb | 100 – 800 g | 2 – 19 min | 5 – 10 min | Umiestnite chlieb na sklenený otočný tanier, na ktorom je položený kuchynský papier. |

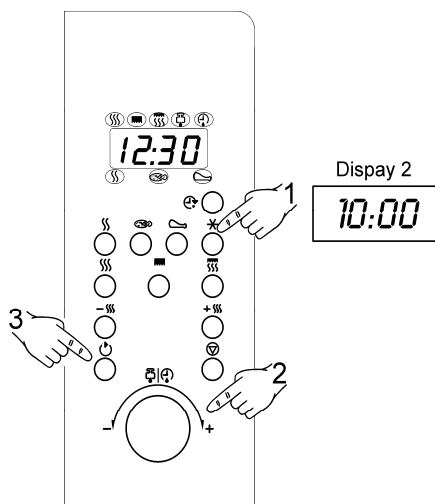
DÔLEŽITÉ POZNÁMKY:

- - Pri funkcii Automatického rozmrazovania sa uvedená hmotnosť týka samostatnej potraviny nezahŕňajúc nádobu.
- - Používajte Automatické rozmrazovanie len pre surové potraviny.
- - Táto funkcia má lepšie výsledky, ak má potravina teplotu -18°C , a ak sa potravina vloží do mikrovlnnej rúry priamo po vybratí z mrazničky.
- - Ak je teplota potraviny vyššia (buď preto, lebo nebola mrazená v 3-hviezdičkovej mrazničke, alebo preto, že bola potravina von z mrazničky viac ako 20 minút), doba rozmrazovania, ktorú si rúra zvolí, bude dlhšia, a môže vzniknúť nebezpečenstvo ohňa. V takýchto prípadoch zvolte hmotnosť, ktorá je nižšia ako skutočná hmotnosť potraviny.
- - V uvedených prípadoch a v prípade, keď rozmrazujete uvarené jedlo, použite funkciu Rozmrazovanie s manuálnym nastavením času, a zadajte najprv krátky čas.
- - Keď používate tenkú fóliu na ochranu tenkých častí potraviny, uistite sa, či sa nedotýka stien rúry, inak môže dôjsť k poškodeniu.

Pokyny pre obsluhu

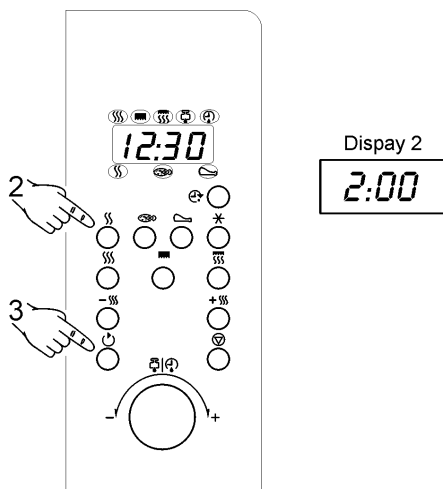
Programovateľné rozmrazovanie

1. Stlačte dvakrát tlačidlo ROZMRAZIŤ: rozsvieti sa indikátor funkcie Programovateľného rozmrazovania.
2. Zadaťte dobu rozmrazovania (príklad: 12 minút) otočením OTOČNÉHO gombíka ľubovoľným smerom.
3. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do prevádzky.
4. Po ukončení činnosti rúry a zaznení zvukového signálu môžete otvoriť dverka a obrátiť potravinu. Zatvorte dverka a stlačte tlačidlo ŠTART.



Špeciálna funkcia: NÁPOJ

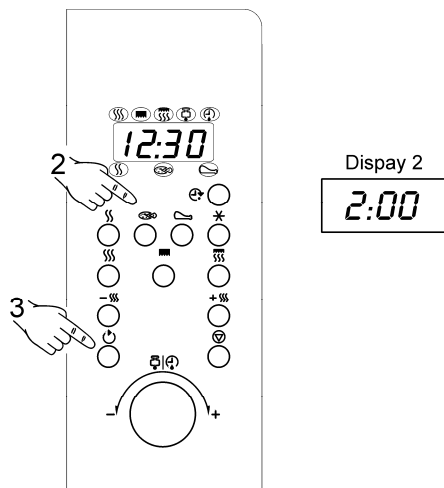
1. Umiestnite nápoj (150 až 300 ml kávy, mlieka, čaju, vody atď.) vo žiaruvzdornej nádobe na otočný tanier.
2. Stlačte tlačidlo Špeciálnej funkcie NÁPOJ: rozsvieti sa indikátor Špeciálnej funkcie NÁPOJ.
3. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do prevádzky.



Pokyny pre obsluhu

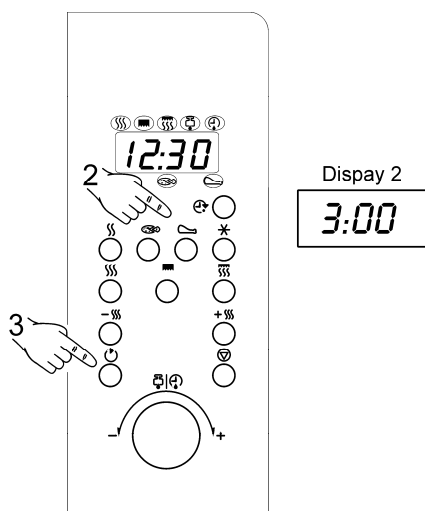
Špeciálna funkcia: PIZZA

1. Jemne posypte otočný tanier múkou a umiestnite pizzu priamo na otočný tanier.
2. Stlačte tlačidlo Špeciálna funkcia PIZZA: rozsvieti sa indikátor Špeciálnej funkcie PIZZA .
3. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do činnosti.
4. Po ukončení doby činnosti sa bude dať rúra otvoriť až po ubehnutí krátkej doby čakania, kedy je rúra stále v prevádzke a na displeji svieti indikátor Špeciálnej funkcie PIZZA .



Špeciálna funkcia: KURA

1. Postriekajte samostatné kúsky kuraťa (400 až 500 g) olivovým olejom a pridajte koreniny (soľ, korenie, atď.) a umiestnite ich vo žiaruvzdornej nádobe na otočný tanier.
2. Stlačte tlačidlo Špeciálna funkcia KURA: rozsvieti sa indikátor Špeciálnej funkcie KURA.
3. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do činnosti.
4. Celková doba prípravy je 30 minút, ktorá je rozdelená na 4 časové úseky 7,5 minút. Na konci prvých 3 úsekov sa rúra zastaví a zaznie zvukový signál. Obráťte kúsky kuraťa a znovu stlačte tlačidlo ŠTART.
5. Po ukončení činnosti sa bude rúra dať otvoriť až po krátkej dobe čakania, kedy je rúra stále v prevádzke a bliká indikátor Špeciálnej funkcie KURA.



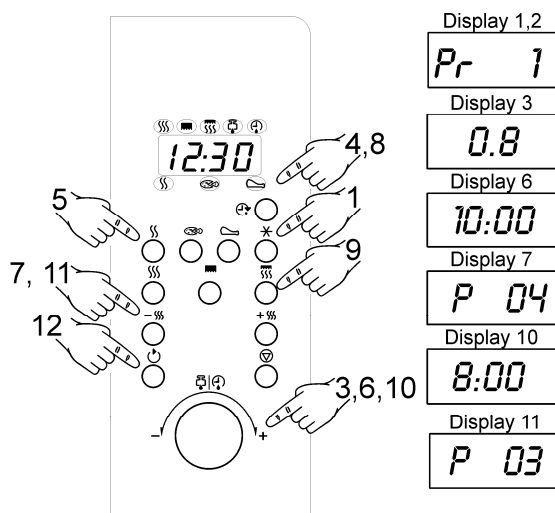
Pokyny pre obsluhu

Programovanie mikrovlnnej rúry

Normálne funkcie (Mikrovlnná rúra, Gril, Mikrovlnná rúra + Gril, Automatické rozmrazovanie a Programovateľné rozmrazovanie) sa dajú programovať maximálne 3 jedna za druhou.

Napríklad, ak chcete rozmraziť automatickým rozmrazovaním 800 g mäsa, variť ho 10 minút v mikrovlnnej rúre pri výkonovom stupni 4 a nakoniec použiť funkciu Mikrovlnnej rúry + Grilu po dobu 8 minút pri výkonovom stupni 3, mali by ste postupovať nasledovne:

1. Stlačte tlačidlo ROZMRAZOVANIE: rozsvieti sa indikátor funkcie Automatického rozmrazovania.
2. Zadať typ potraviny (mäso = typ 1) stlačením tlačidiel - a +.
3. Zadať hmotnosť potraviny (0,8 kg) otočením OTOČNÉHO gombíka.
4. Stlačte HODINY / PROGRAMOVANIE pre aktiváciu ďalšej funkcie.
5. Stlačte tlačidlo MIKROVLNNÁ RÚRA: rozsvieti sa indikátor funkcie Mikrovlnnej rúry.
6. Zadať dobu činnosti (10 minút) otočením OTOČNÉHO gombíka.
7. Stlačte tlačidlo – pre zmenu výkonového stupňa mikrovlnnej rúry na 4.
8. Stlačte HODINY / PROGRAMOVANIE pre aktiváciu ďalšej funkcie
9. Stlačte tlačidlo MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL: rozsvieti sa indikátor funkcie Mikrovlnnej rúry + Grilu.
10. Zadať dobu činnosti (8 minút) otočením OTOČNÉHO gombíka.
11. Stlačte dvakrát tlačidlo – pre zmenu výkonového stupňa mikrovlnnej rúry na 3.
12. Stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa uvedie do činnosti.

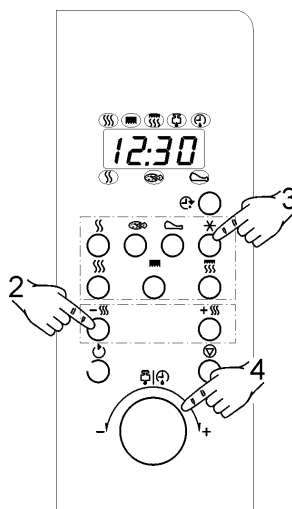


Pokyny pre obsluhu

Keď je rúra v prevádzke ...

- Môžete kedykoľvek otvoriť dverka rúry, kým sa jedlo varí. V takomto prípade :
- - PRIEBEH PROGRAMU MIKROVLNNEJ RÚRY SA OKAMŽITE PRERUŠÍ;
- -Gril sa vypne, ale je veľmi horúci;
- -Časovač sa automaticky zastaví a ukáže zvyšnú dobu, ktorá ešte zostáva.
- Ak si potom želáte, môžete:
 - 1- Pomiešať alebo obrátiť potravinu kvôli rovnomernejšiemu priebehu zohrievania;
 - 2- Zmeniť výkonový stupeň mikrovlnnej rúry stlačením tlačidiel alebo +;
 - 3- Zvoliť inú funkciu stlačením tlačidiel Funkcií;
 - 4- Zmeniť zvyšujúci čas činnosti otočením OTOČNÉHO gombíka.

- Znovu zatvorte dverka a stlačte tlačidlo ŠTART. Rúra sa znovu uvedie do činnosti.



Prerušenie činnosti

Pre zastavenie činnosti rúry pred ukončením naprogramovaného času stlačte tlačidlo STOP, alebo otvorte dverka.

Ak si neželáte pokračovať vo varení jedla, zatvorte dverka a znovu stlačte tlačidlo STOP . Ozve sa zvukový signál a na Dispeji sa ukážu Hodiny.

Na konci doby, počas ktorej je rúra v činnosti, sa činnosť rúry zastaví, ozvú sa 3 zvukové signály a na Displeji (1) sa ukáže slovo "Koniec". Zvukové signály sa opakujú každých 30 sekúnd, až kým sa neotvoria dverka, alebo kým nestlačíte tlačidlo STOP.

Rady pre optimálne používanie mikrovlnnej rúry

Priebeh programov mikrovlnnej rúry

Pred použitím akéhokoľvek kuchynského riadu sa presveďte, či je vhodný pre používanie v mikrovlnných rúrach (POZRITE SI RADY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA KUCHYNSKÉHO RIADU A NÁDOB).

Každú potravinu pred varením narežte.

Pri zohrievaní tekutín vždy používajte nádobu s veľkým otvorom, aby mohla unikať para.

Zapamätajte si:

1. Väčšie množstvá potravín si vyžadujú dlhší čas varenia.
2. Čím je nižšia teplota potraviny, tým je potrebná dlhšia doba varenia.
3. Menej husté potraviny sa uvaria rýchlejšie.
4. Rovnomerné rozloženie potravín na otočnom tanieri zaručí lepšie výsledky pri príprave jedla. Varenie rôznych typov jedál zároveň je možné, keď umiestnite hustejšie potraviny na okraje otočného taniera, a menej husté potraviny do jeho stredu.
5. Keď necháte jedlo ešte nejaký čas pred servírovaním vo vypnutej mikrovlnnej rúre, zlepši sa tak kvalita prípravy, pretože proces varenia trvá ešte nejakú dobu aj po vypnutí rúry.
6. Doba varenia sa môže skrátiť a tekutiny zachovať (potravina sa nevysuší), ak potravinu prikryjete. Pokrievka musí prepúšťať mikrovlny, a mala by mať menší otvor pre únik pary.

Priebeh programu grilu

Pre dosiahnutie lepších výsledkov pri prevádzke grilu používajte grilovací rošt, ktorý je dodaný k zariadeniu.

Zabráňte konatktu grilovacieho roštu s vnútorným kovovým povrchom mikrovlnnej rúry, pretože by mohol vzniknúť elektrický oblúk a následne by mohlo dôjsť k poškodeniu.

DÔLEŽITÉ POZNÁMKY:

1. Pri prvom použití grilu je normálne, keď vznikne dym a zápach, pretože boli prii výrobnom procese použité oleje.
2. Po prvých použitíach grilu je normálne, keď sa perforovaná oblasť, ktorá chráni vyhrievacie tyče, zdeformuje a sfarbí sa do zlata kvôli vysokým teplotám, ktoré dosahuje gril počas používania.
3. Sklo na dvierkach dosahuje počas grilovania vysokú teplotu. Preto by mikrovlnná rúra mala byť inštalovaná vo výške aspoň 80 cm nad podlahou, ABY BOLA MIMO DOSAHU DETÍ.
4. Počas prevádzky sú vnútorné steny rúry a grilu veľmi horúce, preto sa doporučuje používanie kuchynských rukavíc.
5. Počas dlhodobého používania grilu je normálne, keď sa vyhrievacie tyče na krátku dobu vypnú kvôli bezpečnostnému termostatu.
6. Nepoužívajte plastové alebo iné nádoby s nízkou odolnosťou voči teplu, pretože by sa mohli zničiť kvôli vysokým teplotám, ktoré gril dosahuje.

Rady týkajúce sa používania kuchynského riadu

Kov

Nepoužívajte vo vnútri mikrovlnnej rúry kovové riady a nádoby, potraviny v konzervách, potraviny zabalené v alumíniovej fólii a príbory. Kov odráža mikrovlny a potravina sa nezohreje. Potraviny by sa mali vybrať z alobalu a umiestniť do nádob, ktoré sú vhodné pre používanie v mikrovlnnej rúre. Keďže mikrovlny nepreniknú cez alobal, potravina by sa zohriala len na povrchu. Pri použití vhodných nádob sa teplo rovnomerne rozšíri v celej potravine.

VÝNIMKY:

Pri varení alebo rozmrazovaní kusov mäsa, ktoré majú nepravidelné rozmery môžete tenšie časti prikryť alobalom, ktorý by mal byť vo vzdialenosti aspoň 2 cm od stien rúry, inak by to mohlo zapríčiniť elektrický oblúk. Môžu sa používať kovové ražne, ak sú kratšie ako kúsky mäsa.

Sklo

Môžu sa používať všetky žiaruvzdorné sklenené nádoby.

Krištáľ obsahuje nejaké percento olova, ktoré môže spôsobiť, že praskne, keď sa použije v mikrovlnnej rúre. To isté platí pre sklenené nádoby, ktoré majú nerovné alebo zlaté okraje.

Porcelán

Porcelánové nádoby sa môžu používať, ale nemali by mať duté rúčky. Vo ich vnútri by sa mohla vytvárať vlhkosť, ktorá by zapríčinila zväčšenie tlaku a mohli by sa zničiť.

Glazúrované keramické riady

Tento typ riadu sa môže značne zohriať. Maľované glazúrované riady sa môžu používať, ak sa maľba nachádza pod glazúrou. Mnohé glazúry a farby obsahujú kovové substancie. V takomto prípade by sa nemali používať v mikrovlnnej rúre, pretože by sa mohli poškodiť. Postriebrené alebo pozlátené nádoby môžu pôsobením mikrovln stmavnúť.

Plasty

Plastové riady by mali byť žiaruvzdorné (aspoň do 180° C), pretože by sa mohli pri používaní v mikrovlnnej rúre zdeformovať. Riady z melamínu nie sú vhodné pre používanie v mikrovlnnej rúre, pretože sa príliš zohrejú. Ak sa potravina varí alebo zohrieva v plastových sáčkoch, mali by byť perforované, aby mohla unikáť para a aby sa tak zabránilo prasknutiu sáčka.

Drevo

Drevené nádoby by sa nemali používať v mikrovlnnej rúre. Drevo obsahuje vodu, ktorá sa vyparuje, a mohla by spôsobiť, že nádoba praskne.

Otestujte, či je nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru

Ak máte pochybnosti ohľadom používania sklenených, keramických glazúrovaných alebo porcelánových riadov v mikrovlnnej rúre, vykonajte nasledujúci test:

1. Umiestnite prázdnu nádobu a pohár vody do mikrovlnnej rúry;
2. Zatvorte dvierka;
3. Nastavte Regulátor výkonových stupňov na najvyšší výkon;
4. Nastavte časovač doby činnosti na 1 minútu;

Poznámka: rúra sa uvedie do činnosti. Ak budete počas tohoto testu počuť nejaký zvuk šľahajúcich iskier, okamžite rúru vypnite. Akýkoľvek druh riadu, ktorý sa takto správa alebo je veľmi horúci po vybratí z rúry, by sa nemal používať v mikrovlnnej rúre.

VÝNIMKY:

Glazúrované keramické nádoby obsahujú veľké množstvo molekúl vody a veľmi sa zohrejú, ale môžu sa používať v mikrovlnnej rúre. Ak máte pochybnosti, kontaktujte dodávateľa kuchynského riadu a ubezpečte sa, či sú riady vhodné pre používanie v mikrovlnných rúrach.

Vrchnáky

Používanie sklenených, plastových vrchnákov alebo plastových fólií sa doporučuje, pretože:

1. Zabraňujú uvoľňovaniu pár, obzvlášť keď sa varí dlhšiu dobu.
2. Zvyšujú rýchlosť zohrievania potravín.
3. Zabraňujú vysušovaniu potravín.
4. Zabraňujú strate vône potravín.

Vrchnáky by mali mať otvory, aby sa vyšlo tlaku. Plastická fólia by mala byť perforovaná.

Kojenecké fľaše, detské nádoby na jedlo a iné podobné nádoby by sa mali zohrievať bez pokrývky, pretože môžu prasknúť.

Údržba mikrovlnnej rúry

Čistenie

PRED ZAČATÍM ČISTENIA RÚRY SA UISTITE, ČI JE RÚRA VYPOJENÁ ZO ZÁSUVKY.

NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNE BRÚSIACE ČISTIACE PROSTRIEDKY.

VONKAJŠIA ČASŤ

1. Vonkajší povrch čistite neutrálnym čistiacim prostriedkom, teplou vodou a vlhkou handričkou.
2. Dajte pozor, aby do ventilačných otvorov rúry neprenikla voda.

VNÚTORNÁ ČASŤ

1. Steny rúry vyčistíte po každom použití vlhkou handričkou.
2. Dajte pozor, aby do ventilačných otvorov vo vnútri rúry neprenikla voda.

3. Ak od posledného čistenia ubehla nejaká doba a vnútorná časť rúry je znečistená, umiestnite na otočný tanier pohár s vodou a zapnite rúru na dobu 4 minút na najvyšší výkonový stupeň. Steny rúry sa navlhčia a tak sa dajú ľahko vyčistiť.

4. Otočný tanier sa môže čistiť bežným čistiacim prostriedkom na riad alebo v umývačke riadu.

DVIERKA, TESNENIE DVIEROK A PREDNÁ ČASŤ RÚRY

1. Tieto časti by mali byť stále čisté, obzvlášť kontaktný povrch medzi rúrou a prednou časťou rúry, aby sa zabránilo unikaniu mikrovln.
2. Na čistenie používajte neutrálny čistiaci prostriedok, teplú vodu a mäkkú handričku.

Technický zákaznický servis

Riešenie problémov

Opravy alebo zásahy vykonávané nekvalifikovaným servisným technikom môžu zapríčiniť riziko vzniku nebezpečných situácií.

Akýkoľvek druh opravy alebo zásahu by mali vykonávať výrobca, oprávnení zástupcovia alebo kvalifikovaní technici.

Ak na rúre zistíte akékoľvek abnormality, predtým, ako budete kontaktovať Technický zákaznický servis, skontrolujte nasledovné:

1. Skontrolujte, či je v zásuvke, do ktorej je rúra zapojená, elektrický prúd. Zistíte to tak, že do zásuvky zapojíte iné zariadenie a skontrolujete, či funguje.

2. Ak sa svetlo rúry rozsvieti, ale jedllo sa nezohreje, skontrolujte, či sú dvierka dobre zatvorené (ak dvierka nie sú poriadne zatvorené, nebudú produkované žiadne mikrovlny).

Výmena kábla pre prívod elektrického prúdu




Ak je prívodný vodič poškodený, mal by byť vymenený výrobcom, autorizovaným zástupcom alebo oprávneným technikom, a to z dôvodu vyhnúť sa nebezpečným situáciám, a tiež z dôvodu použitia špeciálnych nástrojov.

Výmena žiarovky

U modelov bez krytu žiarovky by mala byť výmena žiarovky vykonaná odborným servisom, lebo sú potrebné špeciálne nástroje.

Technické charakteristiky

Popis funkcií tlačidiel

| Symbol | Popis | Príkonnosť | Potraviny |
|--|-------------------------|-----------------|---|
|  | Mikrovlnný ohrev | P 01 ----- 130W | Jemné rozmrazovanie pre chýlostivé potraviny, udržiavanie teploty pokrmu |
| | | P 02 ----- 240W | Varenie pri nízkej teplote, príprava varenej ryže |
| | | P 03 ----- 440W | Roztápanie masla Ohrev kojeneckej stravy |
| | | P 04 ----- 640W | Varenie zeleniny a iných potravín Opatrné varenie a ohrievanie Zohrievanie a varenie malých objemov Zohrievanie citlivých potravín |
| | | P 05 ----- 800W | Rýchly ohrev tekutín a iných potravín |
|  | Mikrovlnný ohrev + gril | P 01 ----- 130W | Pečenie hriankov |
| | | P 02 ----- 240W | Grilovanie hydiny a mäsa |
| | | P 03 ----- 440W | Pečenie mäsových bochníkov a iné zapekané jedlá |
| | | P 04 ----- 640W | Príprava mäsových guliek |
| | | P 05 ----- 800W | Zapekané zemiaky |
|  | Gril | ---- | Grilovanie všetkých druhov potravín |

Tačné parametre

- Napätie striedavého prúdu..... Vid' údaje na štítku
- Poistka 12 A / 250 V
- Príkonnosť 1200 W
- Príkonnosť grilu 1050 W
- Mikrovlnný výkon..... 850 W
- Mikrovlnná frekvencia 2450 MHz
- Vonkajšie rozmery (ŠxVxH)..... 480 × 305 × 320 mm
- Vnútorne rozmery (ŠxVxH)..... 305 × 210 × 280 mm
- Vnútorne objem rúry..... 18 l
- Váha 18,6 kg

Cod.: 1831052