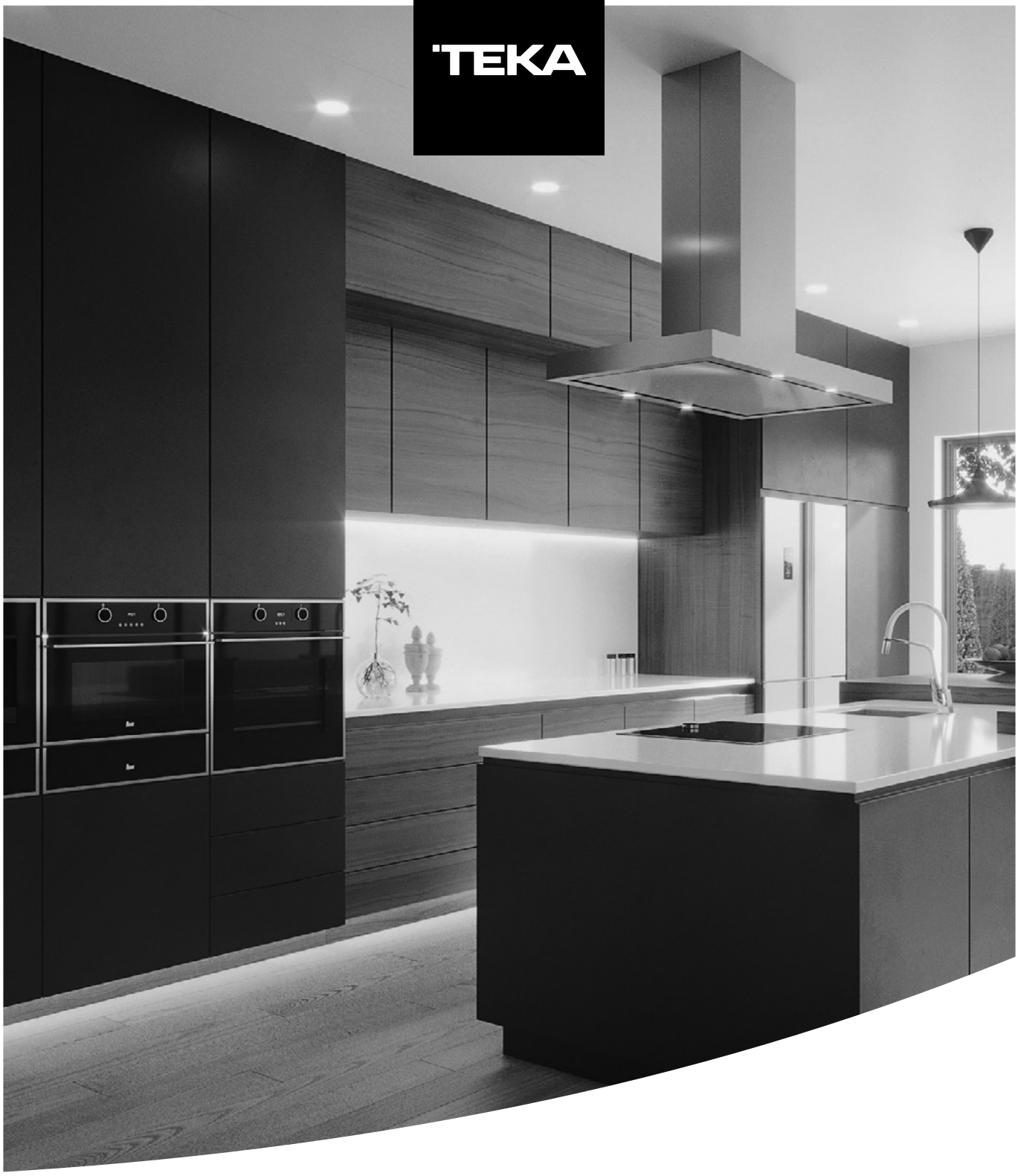


User Manual
MB 620 BI/ ML 820 BI

RO CS HU

www.teka.com

ROMÂNĂ

Înainte de instalarea şi de utilizarea aparatului, citiţi cu atenţie instrucţiunile furnizate.
În funcție de model, accesoriile prezentate în imaginile pot diferi de la cuptor.

ČEŠTINA

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím.
V závislosti na modelu se příslušenství, které je součástí vaší trouby, může lišit od příslušenství zobrazeného na obrázcích.

MAGYAR

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót.
A modelltől függően, a tartozékokkal a sütőben eltérhetnek a képeken látható.

Cuprins

Informaţii privind siguranţa 4
Siguranţa copiilor şi a persoanelor vulnerabile 4
Aspecte generale privind siguranţa 5
Instalarea.....7
Curățarea și întreținerea.....7
Servisare şi reparaţii.....8
Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni 9
Avantajele cuptorului cu microunde.....10
Modul de functionare al cuptorului cu microunde.....10
De ce se incalzesc preparatele 10
Descrierea cuptorului 11
Descrierea functiilor butoanelor.....11
Instructiuni de utilizare.....12
Functia: Microunde.....12
Timp de functionare.....12
In timpul functionarii... 13
Sfarsitul Functiei.....13
Dezghetare 14
Sfaturi generale pentru dezghetare 15
Prepararea la microunde.....15
Sfaturi importante! 16
Tabele si sugestii - Prepararea legumelor 17
Tabele si sugestii - Prepararea pestelui.17
Ce tip de recipiente pot fi utilizate?.....17
Functia microunde 17
Testarea vaselor 18
Recipiente si folii de aluminiu 18
Capace 18
Tabel - tipuri de vase 18
Curatare si intretinere.....19
Suprafata exterioara 19
Interiorul.....19
Usa, balamalele usii si partea frontala a cuptorului 20
Invelisurile.....20
Rezolvarea problemelor 20
Caracteristici Tehnice.....21
pecificatii.....21
Protectia mediulu.....21
Instructiuni de instalare.....21
Instalare 64

Informaţii privind siguranţa

⚠ Înainte de instalarea şi de utilizarea aparatului, citiţi cu atenţie instrucţiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea şi utilizarea incorectă a aparatului provoacă răniri şi daune. Păstraţi întotdeauna instrucţiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranţa copiilor şi a persoanelor vulnerabile

Avertizare! Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacităţi funcţionale permanente.

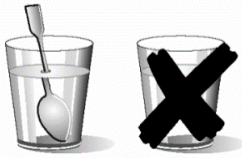
- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoştinţe sau experienţă dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se vor juca cu aparatul.
- Nu lăsaţi la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- **AVERTISMENT:** Aparatul şi părţile accesibile ale acestuia se înfierbântă în timpul utilizării. Acţionaţi cu atenţie pentru a evita atingerea rezistenţelor. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ţinuţi la distanţă de aparat sau să fie supraveghează în permanenţă când se află în apropierea acestuia.
- **AVERTISMENT:** Datorită temperaturilor înalte generate, copiii trebuie să utilizeze cuptorul numai sub stricta supraveghere a unei persoane adulte atunci când aparatul este utilizat în modul combinat.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranţă pentru copii, vă recomandăm să-l activaţi. Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsaţi nesupravegheaţi în apropierea aparatului.
- Curăţarea şi întreţinerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheaţi.

Aspecte generale privind siguranţa

- Acest aparat este destinat utilizării în mediul casnic şi nu în hoteluri, magazine, birouri şi ale medii similare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcţionării. Nu atingeţi elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiţi întotdeauna mănuşi de protecţie pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- **AVERTIZARE:** Nu încălziţi lichide şi alte alimente în recipiente etanşe. Acestea pot exploda.
- Folosiţi numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Când încălziţi alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheaţi permanent aparatul datorită riscului de aprindere a acestora.
- Aparatul este destinat încălzirii de alimente şi băuturi. Uscarea alimentelor sau rufelor şi chiar încălzirea pernelor cu gel, a papucilor, bureţilor hainelor umede şi altele poate produce vătămări, aprinderea produselor respective sau un incendiu.
- **AVERTIZARE!** Cuptorul nu trebuie sa fie utilizat in urmatoarele cazuri:
  - Daca usa nu se inchide bine;
  - Daca balamalele usii sunt defecte;
  - Daca suprafata de contact intre usa si partea frontala este deteriorata;
  - Daca sticla este deteriorata;
  - Daca apar frecvent arcuri electrice in interiorul cuptorului, desi nu este niciun obiect metalic in interior.

  Puteti utiliza din nou cuptorul doar dupa ce a fost reparat de catre un tehnician al Serviciului de Asistenta Tehnica.
- Dacă este emis fum, opriţi sau scoateţi din priză aparatul şi ţineţi închisă uşa cuptorului pentru a înăbuşi flăcările.

- Încălzirea băuturilor la microunde poate duce la o fierbere explozivă cu întârziere. Procedaţi cu grijă când mânuiţi recipientul.



- Aveti grija cand incalziti lichide!
  Atunci cand lichidele (apa, cafea, ceai, lapte, etc) sunt in apropierea punctului de fierbere si sunt scoase brusc din cuptor pot sa stropeasca si sa se imprastie in afara recipientului. PERICOL DE VATAMARI SI ARSURI!
  Pentru a evita o asemenea situatie, cand incalziti lichide, introduceti in interiorul recipientului o lingurita sau o bagheta din sticla.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor cu alimente pentru bebeluşi trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a se evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar şi după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- **Avertizare! Nu incalziti alcool pur sau bauturi alcoolice in cuptor. RISC DE FOC!**
- **AVETI GRIJA!** Pentru a evita supraincalzirea sau arderea mancarii este important sa nu selectati perioade lungi de timp sau nivele de putere prea mari cand incalziti cantitati mici de mancare. De exemplu o chifla se poate arde dupa 3 minute daca ati selectat nivelul maxim de putere.
- Utilizati functia de grill doar pentru rumenirea alimentelor timp in care cuptorul trebuie monitorizat in mod constant. Daca este utilizat un mod de functionare impreuna cu functia grill, trebuie sa aveti grija la perioada.

- Asigurati-va ca nu prindeti vreun cablu electric in usa fierbinte sau in cuptor. Izolatia cablului se poate topi. Pericol de scurtcircuit!

Instalarea

- Instalatia electrica trebuie montata astfel incat aceasta sa poata fi izolata de sursa de alimentare cu o distanta minim de 3 mm pentru toate contactele. Separarea corecta a aparatelor include de ex. intrerupatoare, RCD si contactori.
- Daca conexiunea electrica este realizata printr-un stecher si acest lucru ramane accesibil dupa instalare, atunci nu este necesar sa aveti un dispozitiv de separare.
- Instalarea trebuie să fie realizată în conformitate cu regulamentele actuale.
- La instalare trebuie să se prevadă şi dispozitive de protecţie la electrocutare.
- **AVERTISMENT!** Cuptorul trebuie să fie împământat.
- **AVERTISMENT!** Aparatul este destinat montării încorporate. Pentru informaţii detaliate privind dimensiunile de instalare, consultaţi ultimele pagini ale acestui manual de utilizare.

Curățarea și întreținerea

- **AVERTIZARE:** Întrerupeţi alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operaţiile de curățarea și întreținerea.
- Aparatul trebuie curăţat la intervale regulate şi toate depunerile de alimente eliminate.
- Dacă aparatul nu este menţinut curat, suprafaţa acestuia se poate deteriora, ceea ce afectează negativ durata de funcţionare a acestuia şi poate provoca o situaţie periculoasă.
- Nu folosiţi substanţe abrazive dure sau răzuitoare ascuţite de metal pentru a curăţa sticla uşii deoarece acestea pot

zgâria suprafaţa, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.

- Nu folosiţi un aparat de curăţat cu abur pentru a curăţa aparatul.
- Suprafetele de contact ale usii (partea frontala a cavitatii si partile interioare ale usilor) trebuie pastrate foarte curate pentru a asigura o functionare corecta a cuptorului.
- Va rugam sa retineti sfaturile din sectiunea "Curatare si intretinere".
- **AVERTISMENT:** Pentru a evita posibilitatea de electrocutare, asiguraţi-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa din interiorul acestuia. Consultaţi capitolul „ÎNLOCUIREA BECULUI DIN INTERIORUL CUPTORULUI”.

Servisare şi reparaţii

- **AVERTIZARE:** Întrerupeţi alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operaţiile de servisare şi reparaţii.
- **AVERTIZARE:** Doar o persoană calificată poate efectua operaţiile de service sau reparaţii care implică scoaterea capacului care oferă protecţie la expunerea la energia microundelor.
- **AVERTIZARE:** Dacă uşa sau garnitura uşii sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie folosit **până când nu este reparat de o persoană calificată.**
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.
- Reparatiile si lucrarile de intretinere, in special pentru partile alimentate cu energie, pot fi efectuate doar de tehnicieni care au fost autorizati de producator.

Evitati deteriorarea cuptorului si alte situatii periculoase prin respectarea urmatoarelor instructiuni

- Nu porniti cuptorul daca acesta este gol. Daca nu este mancare in interior poate exista o supraincarcare electrica si cuptorul poate fi deteriorat. RISC DE DETERIORARE!
- Pentru a efectua teste de programare introduceti in cuptor un pahar cu apa; apa va absorbi microundele si cuptorul nu va fi deteriorat.
- Nu acoperiti sau obstructionati orificiile de ventilatie.
- Utilizati numai vase potrivite pentru cuptoare cu microunde. Inainte de utilizarea vaselor si a recipientelor, verificati ca acestea sa fie potrivite (vezi paragraful „Ce tip de recipiente pot fi utilizate?”)
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- La base et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Avantajele cuptorului cu microunde

La cuptoarele conventionale, caldura care este emanata prin rezistente sau de arzatoarele pe gaz patrunde incet preparatele din exterior spre interior. De aceea se pierde o mare cantitate de energie cand se incalzesc aerul, componentele cuptorului si recipientele cu preparate.

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

Pe scurt, cuptoarele cu microunde au urmatoarele avantaje:

1. Durata de preparare mai scurta; in general este de pana la 3/4 mai scurta decat cea necesara pentru prepararea conventionala.
2. Dezghetarea ultra rapida a alimentelor, astfel reducand riscul dezvoltarii bacteriilor.
3. Consum redus de energie.
4. Pastrarea calitatilor nutritive ale alimentelor datorita perioadei mai scurte de preparare.

Modul de functionare al cuptorului cu microunde

Intr-un cuptor cu microunde exista o valva cu tensiune crescuta numita Magnetron care transforma energia electrica in energie a microundelor. Aceste unde electromagnetice sunt canalizate spre interiorul cuptorului printr-un ghid de unde si distribuite printr-un dispersant metalic sau printr-o placa rotativa.

In interiorul cuptorului undele sunt propagate in toate directiile si sunt reflectate de peretii metalici, patrunzand preparatele uniform.

De ce se incalzesc preparatele

Majoritatea alimentelor contin apa iar moleculele de apa vibreaza sub actiunea microundelor.

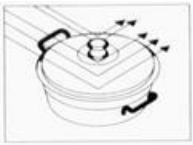
Frecarea dintre molecule produce caldura si astfel creste temperatura alimentelor, dezghetand-le, preparand-le sau mentinandu-le fierbinti.

Deoarece temperatura din interiorul alimentelor creste:

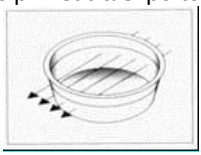
- Acestea pot fi preparate cu putine sau fara lichide sau ulei;
- Dezghetarea, incalzirea sau prepararea intr-un cuptor cu microunde este mai rapida decat intr-un cuptor conventional;
- Vitaminele, mineralele si substantele nutritive ale alimentelor sunt pastrate;
- Culoarea naturala si aromele alimentelor raman neschimbate.

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

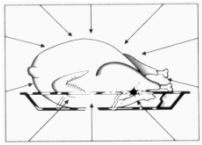
Microundele sunt reflectate de metal...



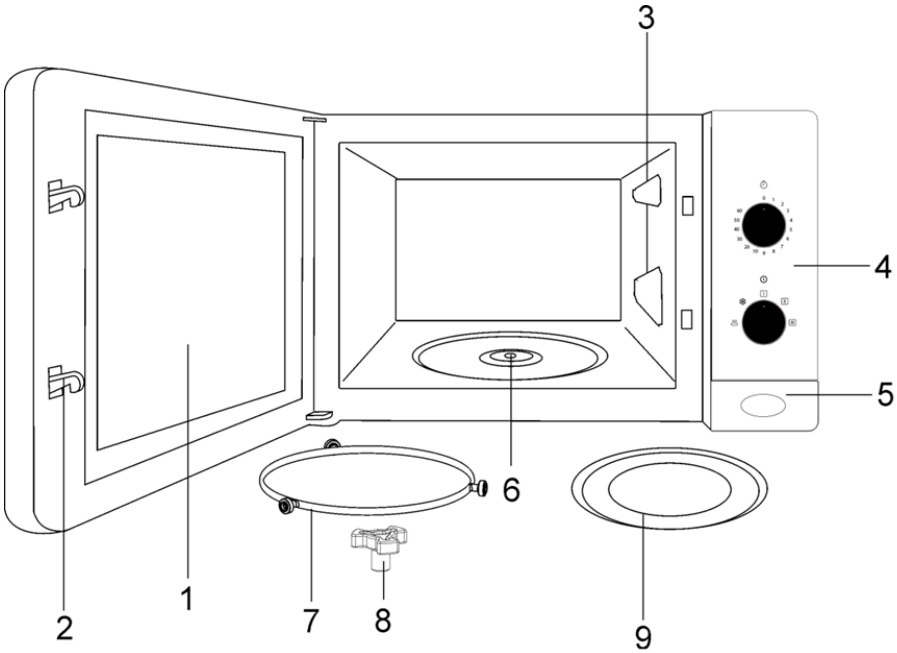
...trec prin sticla si portelan...



...si sunt absorbite de preparate.



Descrierea cuptorului



1. Sicla usii
2. Dispozitiv de prindere
3. Invelisuri
4. Panou de control
5. Buton de deschidere
6. Locas pentru baza rotativa
7. Baza rotativa
8. Motor cuplare
9. Platou rotativ

Descrierea functiilor butoanelor

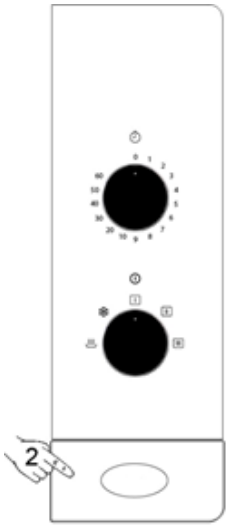
Simbol	Descriere	Putere	Preparate
	Mentinere caldura	150 W	Dezghetare lenta pentru alimente delicate, mentinerea caldurii preparatelor
	Dezghetare	290 W	Prepararea la temperaturi scazute, fierberea orezului Dezghetare rapida
	Minim	460 W	Topirea untului Incalzirea preparatelor pentru bebelusi
	Mediu	650 W	Preparare legume si alte alimente Preparare si incalzire atenta Incalzire si preparare cantitati mici de alimente Incalzire preparate delicate
	Maxim	750 W	Prepararea si incalzirea rapida a lichidelor si altor alimente

Instructiuni de utilizare

Atentie: Nu utilizati niciodata cuptorul cand este gol, adica atunci cand nu sunt introduse preparate.

Priviti diagrama si procedati astfel:

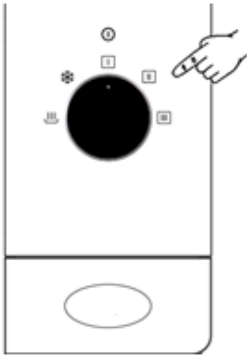
1. Cuplati cuptorul la o priza electrica corespunzatoare (vezi instructiunile de pe ultima pagina).
2. Pentru a deschide usa, apasati **BUTONUL DE DESCHIDERE** Se aprinde iluminarea interioara a cuptorului.
3. Asezati recipientul cu preparate pe platou sau pe gratar.
4. Selectati functia si durata de preparare, conform descrierii prezentate in sectiunile urmatoare.
5. Inchideti usa.
6. Microundele incep sa functioneze.



Functia: Microunde

Setati selectorul de functii la pozitia corespunzatoare nivelului dorit al puterii, conform tabelului urmator. (Vezi sectiunea Caracteristici Tehnice).

Pozitie	Nivel putere	Putere
	Maxim	750 W
	Mediu	650 W
	Minim	460 W
	Dezghetare	290 W
	Mentinere Cald	150 W



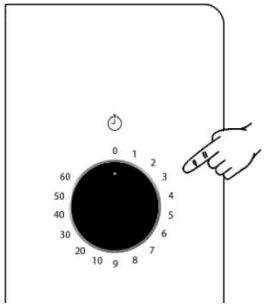
Timp de functionare

Timpul dorit de functionare este selectat rotind butonul de timer.

Pentru intervale sub 2 minute, rotiti butonul de timer la un interval mai crescut si apoi coborati la intervalul dorit.

Atata timp cat butonul de timer este setat la orice valoare in afara de 0, lumina cuptorului trebuie sa fie aprinsa.

La sfarsitul intervalului setat, timerul emite un sunet si cuptorul se opreste automat.



In timpul functionarii...

In timpul functionarii cuptorului este posibila modificarea timpului de functionare, a nivelului puterii sau a functiei, rotind butonul respectiv.

Este posibila deschiderea usii cuptorului in orice moment al prepararii alimentelor. In acest caz:

- PRODUCEREA MICROUNDELOR ESTE INTRERUPTA AUTOMAT;
- Grillul se opreste, dar ramane foarte incins;
- Timerul se opreste automat, indicand timpul ramas de functionare.

Daca doriti, puteti sa:

1. Mutati sau intoarceti preparatele pentru o incalzire uniforma;
2. Selectati o alta functie, setand selectorul de functii in alta pozitie;
3. Modificati timpul de functionare ramas, rotind Butonul de Timer.

Inchideti usa din nou. Cuptorul incepe sa functioneze.

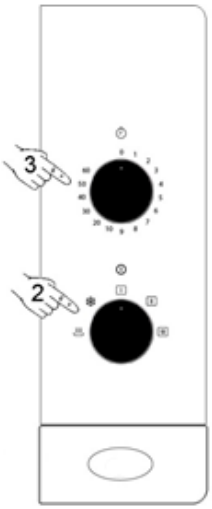
Intreruperea unei functii

Pentru a intrerupe functionarea microundelor, rotiti Butonul de Timer la ZERO sau deschideti usa. Daca doriti sa anulati procesul de preparare, rotiti Butonul de Timer la ZERO si inchideti usa.

ATENTIE: Cand nu mai utilizati cuptorul, rotiti intotdeauna Butonul de Timer la zero, in caz contrar cuptorul va incepe sa functioneze cand inchideti usa si se poate defecta daca functioneaza cand este gol.

Sfarsitul Functiei

La sfarsitul timpului setat, cuptorul emite un sunet iar Butonul de Timer indica ZERO.



Dezghetare

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

Pozitie	Nivel putere	Putere
	Dezghetare	290 W
	Mentinere Cald	150 W

Preparate	Greutate	Durata Dezghetare	Durata repaus	Observatii
Bucati de carne, vitel, vita, porc	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	14-15 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	700 g	20-21 min	20-25 min	Intoarceti de 2 ori
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Intoarceti de 3 ori
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Intoarceti de 3 ori
Carne inabusita	500 g	12-14 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Intoarceti de 3 ori
Carne tocata	100 g	4-5 min	5-6 min	Intoarceti 1 data
	300 g	8-9 min	8-10 min	Intoarceti de 2 ori
	500 g	12-14 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
Carnati	125 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	250 g	8-9 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	15-16 min	10-15 min	Intoarceti 1 data
Carne de pasare, carne de pasare portionata	200 g	7-8 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	17-18 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
Carne de pui	1000 g	34-35 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
Peste	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
Păstrăv	200 g	6-7 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
Creveti	100 g	3-4 min	5-10 min	Intoarceti 1 data
	500 g	12-15 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
Fructe	200 g	4-5 min	5-8 min	Intoarceti 1 data
	300 g	8-9 min	10-15 min	Intoarceti de 2 ori
	500 g	12-14 min	15-20 min	Intoarceti de 3 ori
Paine	100 g	2-3 min	2-3 min	Intoarceti 1 data
	200 g	4-5 min	5-6 min	Intoarceti 1 data
	500 g	10-12 min	8-10 min	Intoarceti de 2 ori
	800 g	15-18 min	15-20 min	Intoarceti de 2 ori
Unt	250 g	8-10 min	10-15 min	Intoarceti 1 data, tineti acoperit
ranza de vaci	250 g	6-8 min	5-10 min	Intoarceti 1 data, tineti acoperit
Crema	250 g	7-8 min	10-15 min	Indepartati capacul

Sfaturi generale pentru dezghetare

1. Folositi doar vase care pot fi folosite in cuptorul cu microunde (portelan, sticla, plastic adecvat).
2. Indicatiile din tabele se refera la dezghetarea alimentelor crude.
3. Durata dezghetarii depinde de cantitatea si grosimea alimentelor. Cand congelati alimentele pregatiti-le pentru procesul de decongelare. Asezati alimentele in bucati care se potrivesc dimensiunii recipientului.
4. Repartizati cat mai bine alimentele in interiorul cuptorului. Partile cele mai groase ale pestelui sau pulpelor de pui trebuie asezate deasupra. Puteti proteja partile cele mai delicate cu folie de aluminiu. Important: Folia de aluminiu nu trebuie sa vina in contact cu peretii cavitatii cuptorului deoarece acest lucru poate produce arcuri electrice.
5. Portiunile groase ale alimentelor trebuie intoarse de mai multe ori.
6. Distribuiti alimentele congelate cat mai uniform deoarece portiunile stramte si subtiri se dezgheata mai repede decat cele groase de deasupra.
7. Alimentele bogate in grasimi cum sunt untul, branza si frisca nu trebuie decongelate total. Daca sunt tinute la temperatura camerei vor fi gata sa fie servite in cateva minute. Daca gasiti bucati mici de gheata in frisca ultra congelata, trebuie sa o amestecati inainte de a o servi.
8. Asezati carnea de pasare pe o farfurie inclinata pentru a permite lichidului din carne sa se scurga.
9. Painea trebuie invelita intr-un servet pentru a nu deveni prea uscata.
10. Întoarceți alimentele la intervale regulate.
11. Indepartati ambalajul alimentelor congelate si nu uitati sa scoateti orice clama metalica. La recipientele folosite pentru pastrarea alimentelor in congelator si care pot fi de asemenea folosite pentru incalzire si preparare, tot ce trebuie sa faceti este sa scoateti capacul. In toate celelalte cazuri trebuie sa asezati alimentele in recipiente adecvate pentru utilizarea in cuptorul cu microunde.
12. Lichidul rezultat din dezghetare, mai ales de la carnea de pasare, trebuie aruncat. Astfel de lichide nu trebuie sa intre in contact cu alte alimente.
13. Nu uitati ca pentru functia de dezghetare trebuie sa permiteti un timp de repaus pana alimentele sunt complet dezghetate. Acest lucru dureaza intre 15 si 20 de minute.

Prepararea la microunde

Inainte de a folosi un recipient, verificati daca este adecvat pentru utilizarea in cuptorul cu microunde (vezi sectiunea: "Ce tip de vase pot fi utilizate?").

Taiati alimentele inainte de a incepe sa le preparati.

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

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

Tineti cont de faptul ca valorile sunt orientative si pot varia in functie de stadiul initial, temperatura, umiditatea si tipul de alimente. Se recomanda setarea duratelor si a nivelului puterii pentru fiecare situatie in parte. In functie de alimente, trebuie sa

prelungiti sau sa scurtati timpul de preparare sau sa mariti sau reduceti nivelul puterii.

Prepararea cu microunde...

1. Cu cat cantitatea de alimente este mai mare, cu atat va fi mai crescut timpul de preparare. Retineti:

- Cantitate dubla - timp dublat
- Cantitate injumatatita - timp injumatatit

2. Cu cat temperatura este mai redusa, cu atat va fi mai indelungat timpul de preparare.

3. Alimentele lichide se incalzesc mai repede.

4. Daca alimentele sunt distribuite corespunzator pe platoul rotativ prepararea va fi mai uniforma. Daca asezati alimente solide in partea exterioara a platoului si pe cele mai putin solide in centrul platoului, puteti incalzi diferite tipuri de alimente simultan.

5. Usa cuptorului poate fi deschisa in orice moment. Cuptorul se opreste automat si va porni din nou doar cand inchideti usa.

6. Alimentele care sunt acoperite necesita un timp de preparare mai scurt si isi pastreaza mai bine caracteristicile. Capacele folosite trebuie sa permita microundelor sa treaca prin ele si sa aiba mici deschideri prin care sa iasa aburul.

Sfaturi importante!

- Ouale in coaja si ouale intregi nu trebuie incalzite in cuptorul cu microunde deoarece pot exploda.
- Inainte de a incalzi sau prepara alimente care au coaja sau **membrana** (de ex. mere, rosii, cartofi, carnati) **intepati-le cu o furculita** pentru ca acestea sa nu plesneasca.
- Cand preparati alimente cu putina umiditate (de ex. **dezghetarea painii,**prepararea floricelelor etc.) umiditatea se va evapora foarte repede. Cuptorul va functiona in vid si alimentele se vor carboniza. Cuptorul si recipientul utilizat se pot deteriora intr-o astfel de situatie. Trebuie astfel sa setati timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.
- Nu este posibil sa incalziti cantitati mari de ulei (**prajire**) in cuptorul cu microunde.
- Nu incalziti lichide in recipiente inchise ermetic. **Pericol de explozie!**
- **Bauturile alcoolice nu trebuie** incalzite la temperaturi crescute. Trebuie astfel sa setati timpul necesar pentru preparare si trebuie sa supravegheati atent procesul de preparare.
- Nu incalziti materiale sau lichide explozive in cuptorul cu microunde.
- Scoateti **alimentele semi-preparate din ambalaje**, deoarece acestea nu sunt intotdeauna rezistente la caldura. Urmati instructiunile producatorului.
- **Daca sunt mai multe recipiente** cum ar fi canile, de exemplu, asezati-le uniform pe platoul rotativ.
- Incalziti biberoanele sau **recipientele cu mancare pentru bebelusi** fara capace sau tetine. Dupa incalzire, agitati sau amestecati continutul recipientelor pentru distribuirea uniforma a caldurii. Temperatura recipientelor este considerabil mai redusa decat cea a continutului care este incalzit. Verificati temperatura preparatelor inainte de a hrani copilul, pentru a evita arsurile.
- **Pungile de plastic** nu trebuie legate cu agrafe metalice, ci cu agrafe de plastic. Punga trebuie perforata de cateva ori pentru a permite aburului sa fie eliminat cu usurinta.
- Cand incalziti sau preparati alimentele, acestea trebuie sa tinga o temperatura minima de **70°C.**
- In timpul prepararii alimentelor, se poate forma **abur** pe geamul usii care poate incepe sa picure. Acest lucru este normal si se poate observa mai ales daca temperatura camerei este scazuta. Functionarea sigura a cuptorului nu este afectata de acest lucru. Dupa ce ati

terminat prepararea, stergeti apa produsa prin condensare.

Tabele si sugestii - Prepararea legumelor

Alimente	Cantitate (g)	Lichid adaugat	Putere (Watt)	Program	Timp (min.)	Timprepaus (min.)	Indicatii
Conopida	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Adaugati unt deasupra. Taiati felii.
Broccoli	300	1/8 l	750		6-8	2-3	
Ciuperci	250	-	750		6-8	2-3	
Mazare si morcovi, morcovi congelati	300	½ ceasca	750		7-9	2-3	Taiati in cuburi si felii.
	250	2-3 linguri de supa	750		8-10	2-3	
Cartofi	250	2-3 linguri de supa	750		5-7	2-3	Curatati de coaja, taiati bucati de aceleasi dimensiuni.
Ardei	250	-	750		5-7	2-3	Taiati bucati sau felii
Praz	250	½ ceasca	750		5-7	2-3	
Varza de Bruxelles congelata	300	½ ceasca	750		6-8	2-3	
Varza	250	½ ceasca	750		8-10	2-3	

Tabele si sugestii - Prepararea pestelui

Alimente	Cantitate (g)	Putere (Watt)	Program	Timp (min.)	Timprepaus (min.)	Indicatii
Peste file	500	650		10-12	3	Acoperiti vasul cu un capac. Intoarceti bucatile dupa ce s-a scurs jumatate din timp.
Peste intreg	800	750		3-5	2-3	Acoperiti vasul cu un capac. Intoarceti bucatile dupa ce s-a scurs jumatate din timp. Poate fi necesar sa acoperiti marginile pestelui.
		460		10-12		

Ce tip de recipiente pot fi utilizate?

Functia microunde

In cazul acestei functii retineti ca microundele sunt refelectate de suprafetele metalice. Sticla, portelanul, vasele ceramice, plasticul si hartia permit microundelor sa treaca.

Din aceasta cauza, **tigaile metalice si vasele sau recipientele cu parti sau ornamente metalice nu pot fi folosite in cuptorul cu microunde.**Vasele din sticla si lut cu **parti sau ornamente metalice** (de ex. cristal cu plumb) nu pot fi folosite in cuptorul cu microunde.

Materialele **ideale** pentru folosirea in cuptorul cu microunde sunt sticla, portelanul sau ceramica refractare, termorezistente.

Cristalul si portelanul foarte subtiri si fragile trebuie folosite doar pentru perioade scurte de timp, pentru dezghetarea sau incalzirea alimentelor care au fost deja preparate.

Testarea vaselor

Asezati in cuptor vasul pe care vreti sa-l utilizati timp de 20 secunde la puterea maxima a microundelor. Daca este rece sau nu este foarte fierbinte, este adecvat pentru folosirea in cuptor. Daca se incalzeste prea tare sau provoaca formarea de arcuri electrice nu este adecvat pentru folosirea in cuptorul cu microunde.

Preparatele fierbinti transmit caldura la vas, care poate deveni foarte incins. Folositi intotdeauna **manusi!**

Recipiente si folii de aluminiu

Alimentele semi-preparate in recipiente de aluminiu sau ambalate in folie de aluminiu pot fi introduse in cuptorul cu microunde daca sunt respectate urmatoarele conditii:

- Respectati instructiunile producatorului scrise pe ambalaj.
- Recipientele de aluminiu nu trebuie sa aiba mai mult de 3 cm inaltime si nu trebuie sa intre in contact cu peretii cavitatii (distanta minima de 3 cm). Capacul de aluminiu trebuie indepartat.
- Asezati recipientul de aluminiu direct pe platoul rotativ. Daca folositi grilajul, asezati recipientul pe o farfurie de portelan. Nu asezati recipientul direct pe grilaj!
- Timpul de preparare este mai crescut deoarece microundele patrund alimentele doar de sus. Daca nu sunteti siguri, folositi doar vase sigure pentru utilizarea la microunde.
- Folia de aluminu poate fi folosita pentru a reflecta microundele in timpul procesului de dezghetare. Alimentele delicate, cum sunt carnea de pasare sau carnea tocata, pot fi protejate de caldura excesiva acoperind extremitatile respective.
- **Important:** folia de aluminiu nu trebuie sa intre in contact cu peretii cavitatii deoarece acest lucru poate provoca formarea de arcuri electrice.

Capace

Se recomanda folosirea capacelor de sticla sau plastic sau a foliei aderente deoarece:

1. Se va preveni evaporarea excesiva (mai ales in timpul prepararii indelungate);
2. Procesul de preparare este mai rapid:
3. Alimentele nu devin uscate;
4. Aromele sunt pastrate.

Capacul trebuie sa aiba orificii pentru a se evita formarea presiunii. Pungile de plastic trebuie de asemenea sa aiba deschideri. Biberoanele sau borcanele cu mancare pentru bebelusi si recipientele asemanatoare trebuie incalzite fara capace in caz contrar acestea pot exploda.

Urmatorul tabel prezinta indicatii orientative despre tipurile de vase adecvate pentru fiecare caz in parte.

Tabel - tipuri de vase

Tipul vasului / Mod functionare	Microunde	
	Dezghetare / incalzire	Preparare
Sticla si portelan 1) Utilizare in casa, nu sunt rezistente la foc, pot fi spalate in masina de spalat vase	da	da
Vase ceramice emailate Sticla si portelan termorezistente	da	da
Vase ceramice, de lut fara email emailate fara ornamente metalice	da	da
Vase de lut emailate	da	da

fara email	nu	nu

Tipul vasului / Mod functionare	Microunde	
	Dezghetare / incalzire	Preparare
Vase de plastic 2)		
rezistente la temperaturi de pana la 100°C	da	nu
rezistente la temperaturi de pana la 250°C	da	da
Folii de plastic 3)		
Folie aderenta	nu	nu
Celofan	da	da
Hartie, carton, pergament 4)	da	nu
Metal		
Folie de aluminiu	da	nu
Recipiente de aluminiu 5)	nu	da

1. Fara margini aurite sau de argint si fara sticla cu plumb.
2. Retineti indicatiile producatorului!
3. Nu utilizati clame metalice pentru a inchide pungile. Perforati pungile. Folositi foliile doar pentru a acoperi preparatele.
4. Nu utilizati farfurii de hartie.
5. Doar recipiente de aluminiu intinse, fara capace. Aluminiul nu trebuie sa vina in contact cu peretii cavitatii.

Curatare si intretinere

INAINTE DE A CURATA cuptorul cu microunde, DECUPLATI FISA DIN PRIZA.

Dupa utilizarea cuptorului, lasati-l sa se raceasca. Nu curatati cuptorul cu produse abrazive, sau cu prafuri care provoaca zgarieturi ale suprafetei, ori cu obiecte ascutite.

Suprafata exterioara

1. Curatati suprafata extrioara cu un detergent neutru, cu apa calda si cu o carpa umeda.
2. Nu lasati apa sa patrunda prin structura exterioara.

Interiorul

1. Dupa fiecare uilizare, curatati peretii din interior cu o carpa umeda.
2. Nu lasati apa sa patrunda in orificiile de ventilare ale cuptorului cu microunde.
3. Daca a trecut mult timp de cand cuptorul a fost curatat ultima data, iar cavitatea cuptorului este foarte mudara, asezati un pahar cu apa pe tava si porniti cuptorul la putere maxima pentru 4 minute. Aburul care este eliminat va inmuia murdaria, care va fi astfel usor de indepartat cu o carpa moale.

   Important! Cuptorul nu trebuie curatat cu dispozitive de curatare cu aburi. Aburul poate patrunde in partile incarcate cu energie si se poate produce un scurt-circuit.

   Suprafetele de otel inoxidabil murdare pot fi curatate utilizand un produs care nu e abraziv.

   Acestea trebuie clatite cu apa fierbinte si uscate bine.

4. Curatati accesoriile dupa fiecare utilizare. Daca sunt foarte murdare, mai intai

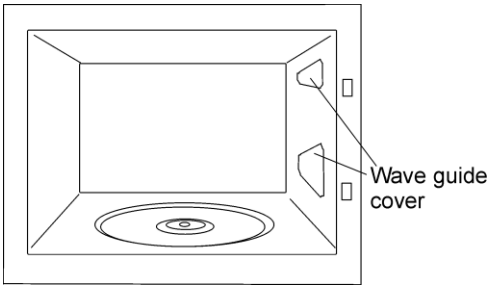
umeziti-le si apoi curatati-le cu o perie si un burete. Accesoriile pot fi spalate in masina de spalat vase. Platoul rotativ si baza respectiva trebuie sa fie intotdeauna curate.

Usa, balamalele usii si partea frontala a cuptorului

1. **Aceste parti trebuie sa fie intotdeauna curate, mai ales suprafetele de contact dintre usa si partea frontala a cuptorului, pentru a evita scurgerea microundelor.**
2. Pentru curatarea acestora utilizati un detergent neutru si apa calda. Uscati cu o carpa moale.

Invelisurile

Mentineti invelisurile curate. Resturile de alimente din invelisuri le pot deforma sau pot provoca scantei daca iau foc. De aceea, acestea trebuie curatate in mod regulat, dar fara sa utilizati produse abrazive sau obiecte ascutite. Nu indepartati invelisurile, pentru a evita situatiile riscante.



Rezolvarea problemelor

Cuptorul nu functioneaza corect:

- Este cuplata corect fisa la priza?
- Este usa inchisa corect? Se aude un clic atunci cand usa este inchisa.
- Exista corpuri straine intre usa si inel?

Alimentele nu se incalzesc sau se incalzesc foarte lent:

- Ati utilizat din greseala un vas metalic?
- Ati selectat timpul corect de functionare si nivelul corect al puterii?
- Ati introdus o cantitate mai mare de alimente sau alimente mai reci decat de obicei in cuptorul cu microunde?

Alimentele sunt prea fierbinti, sunt uscate sau arse:

- Ati selectat timpul corect de functionare si nivelul corect al puterii?

Exista zgomote in timpul functionarii cuptorului:

- Sa produs un arc electric in cuptorul cu microunde?
- Vasul vine in contact cu pereti cavitatii?
- Exista ustensile sau linguri in cuptorul cu microunde?

Lumina interioara nu se aprinde:

- Daca toate functiile sunt in regula, probabil becul este ars. Puteti continua sa utilizati cuptorul.
- Becul trebuie inlocuit doar de catre Serviciul de Asistenta Tehnica.

Cablul de alimentare este defect:

- Cablul de alimentare trebuie inlocuit de catre producator, de agentii autorizati sau tehnicienii care sunt calificati pentru astfel de lucrari, pentru a evita situatiile periculoase si pentru ca sunt necesare unelte speciale.

Daca este observat orice alt tip de defect, contactati Servicul pentru Asistenta Cumparatorilor.

Toate reparatiile trebuie efectuate de catre tehnicieni specializati.

Caracteristici Tehnice

Specificatii

- AC Tensiune ..... (A se vedea caracteristicile farfurie)
- Siguranta..... 12 A / 250 V
- Putere necesara..... 1200 W
- Putere produsa a microundelor ..... 800 W
- Frecventa microunde..... 2450 MHz
- Dimensiuni exterioare (L x l x A) ..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensiuni cavitate (L x l x A)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacitate cuptor ..... 20 l
- Greutate ..... 18,6 kg

Protectia mediulu

Aruncarea ambalajului

Ambalajul are simbolul Punctul Verde.

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

Aruncarea echipamentului neutilizat

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

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

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

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

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

Instructiuni de instalare

Utilizati butonul "deschis" pentru a deschide usa si indepartati toate ambalajele. Apoi curatati interiorul si accesoriile cu o carpa umeda si uscati-le. Nu utilizati produse abrazive sau cu miros persistent.

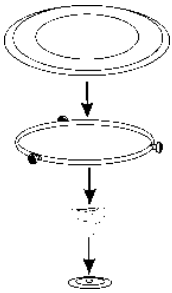
Verificati daca urmatoarele parti sunt intr-o conditie buna:

- Usa si balamalele
- Partea frontala a cuptorului
- Suprafetele interioare si exterioare ale cuptorului.

NU UTILIZATI CUPTORUL daca observati o defectiune a partilor mentionate mai sus. Daca exista o defectiune, contactati Serviciul de Asistenta Tehnica.

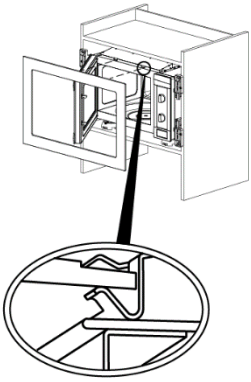
Asezati cuptorul pe o suprafata plana si stabila.

Montati baza rotativa in centrul cavitatii cuptorului si asezati platoul rotativ deasupra acesteia pana cand este fixat in locas. Cand utilizati cuptorul, atat platoul rotativ cat si baza respectiva trebuie sa fie in interiorul cuptorului si trebuie pozitionate corect. Platoul rotativ se roteste in sensul acelor de ceasornic si in sens invers acelor de ceasornic.



Atentie! Cuptorul cu microunde poate fi acoperit cu un strat de protectie. Inainte de a porni cuptorul pentru prima data, indepartati cu grija acest strat, incepand din interior.

Pentru a asigura o ventilație adecvată pentru aparat, instalați cadrul în mod corect. Consultați următoarele imagini:



Atentie: dupa instalarea cuptorului, este esential sa asigurati accesul la priza electrica.

In timpul instalarii, cablul de alimentare nu trebuie sa ajunga in contact cu spatele cuptorului, deoarece temperaturile crescute pot deteriora cablul.

Daca veti instala cuptorul cu microunde si un cuptor conventional in acelasi corp, cuptorul cu microunde nu trebuie asezat sub cuptorul obisnuit, deoarece se va forma condens.

Cuptorul nu trebuie asezat in apropierea elementilor de incalzire, a radiourilor sau televizoarelor.

Cuptorul este prevazut cu un cablu de alimentare si o fisa pentru curent monofazat.

ATENTIE: Cuptorul TREBUIE CUPLAT DOAR LA PRIZE CU LEGARE LA PAMANT.

In cazul unor defectiuni, producatorul si vanzatorul nu isi vor asuma nicio raspundere daca nu au fost respectate instructiunile de instalare.

Obsah

Intreruperea 13

Prepararea 16

Bezpečnostní informace 24
Bezpečnost dětí a postižených osob 24

Všeobecné bezpečnostní informace 25

Instalace 27

Čištění a údržba 27

Servis a oprava 28

Řiďte se následujícími pokyny, abyste předešli poškození trouby nebo jiným nebezpečným situacím 28

Přednosti mikrovlnné trouby 30
Jak pracuje mikrovlnná trouba 30

Jak se zahřívá jídlo 30

Popis přístroje 31
Popis funkcí 31

Návod k obsluze 32

Funkce: mikrovlny 32

Nastavení času 32

Když je trouba v provozu... 33
Funkce přerušení vaření 33

Funkce konec vaření 33

Rozmrazování 33
Všeobecné pokyny k rozmrazování potravin 35

Příprava jídel v mikrovlnné troubě 35
V souvislosti s přípravou jídla v mikrovlnné troubě nutno připomenout 36

Na co je nutné dávat pozor! 36

Tabulky a tipy – Příprava zeleniny 37

Tabulka a tipy – Příprava ryb 37

Jaký druh nádobí lze použít? 37
Ohřívání mikrovlnami 37

Zkouška nádobí 38

Hliníkové nádoby a fólie 38

Poklop 38

Tabulka - nádobí 38

Čistění a údržba spotřebiče 39
Vnější plochy 39

Vnitřek spotřebiče 39

Dveře, závěsy dveří a čelní strana přístroje 40

Slídové kryty 40

Co dělat při potížích 40

Technická charakteristika 41
Technické údaje 41

Ochrana životního prostředí 41

Montážní návod 41

Instalace 64

Bezpečnostní informace

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

Bezpečnost dětí a postižených osob

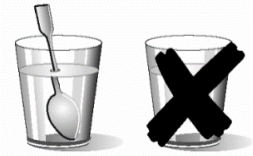
UPOZORNĚNÍ! Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- **VAROVÁNÍ:** Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Nejsou-li děti do 8 let pod trvalým dohledem, neměly by mít k zařízení přístup.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li zařízení provozováno v kombinovaném režimu, smějí děti používat troubu pouze pod dohledem dospělých, protože vznikají vysoké teploty.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech, nikoli v hotelech, obchodech, kancelářích a podobných prostředích.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tekutiny či jiné potraviny neohřívejte v hermeticky uzavřených nádobách. Mohou explodovat.
- Používejte jen nádobí vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.
- Tento spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, hub, vlhkých hadrů a podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení či požár.
- **POZOR!** Trouba se nesmí používat v případě, že:
  - dvířka jsou nesprávně zavřená;
  - panty dvířek jsou poškozené;
  - povrch trouby, na který dvířka dosedají, nebo přední panel trouby je poškozený;
  - sklo dvířek je poškozené;
  - často vzniká v troubě elektrický oblouk, i když uvnitř nejsou žádné kovové předměty.

  Trouba se smí opět používat až po odborné opravě v autorizovaném servisním středisku.
- Pokud ze spotřebiče vychází kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se případné plameny uhasily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.



- Dávejte pozor při ohřevu tekutin!
  DÁVEJTE POZOR PŘI OHŘEVU TEKUTIN!
  Když se tekutiny (voda, káva, čaj, mléko apod.) dostanou v troubě do bodu varu a rychle je vyjmete ven, může vroucí tekutina vystříknout. NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ A OPAŘENÍ! Abyste této situaci při ohřevu tekutin předešli, vložte do nádoby s tekutinou před vyjmutím lžičku nebo skleněnou tyčinku.
- Kojenecké láhve nebo skleničky s dětskou výživou byste měli zamíchat nebo protřepat, a před podáním si ještě ověřit jejich teplotu, aby se dítě nespálilo.
- Vajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívat, protože mohou explodovat i po dokončení mikrovlnného ohřevu.
- **POZOR!** V mikrovlnné troubě nezahřívejte čistý líh nebo alkoholické nápoje. NEBEZPEČÍ OHNĚ!
- Výstraha! Abyste zabránili přehřátí pokrmu nebo spálení, je velmi důležité nevolit příliš dlouhou dobu ohřevu nebo úroveň výkonu, zvláště při ohřívání malého množství potravin. Například rohlík se může spálit za méně než 3 minuty, pokud je zvolený výkon příliš vysoký.
- Pro opékání a toastování použijte pouze funkci grilu a troubu po celou dobu sledujte. Pokud při toastování chleba použijete kombinovanou funkci, chléb může za velmi krátkou dobu shořet.
- Dbejte na to, aby se horkých dvířek trouby nikdy nedotýkaly síťové kabely od jiných elektrických zařízení. Izolace kabelu se tím může poškodit. Nebezpečí zkratu!

Instalace

- Elektrická instalace musí být provedena tak, aby spotřebič bylo možné odpojit od sítě všemi póly s min. vzdáleností kontaktů 3 mm. Jako vhodné odpojovací zařízení se doporučuje např. pojistkový spínač LS, spínač FI a stykač.
- Pokud se elektrické připojení provádí prostřednictvím zástrčky a zůstává po instalaci přístupné, není nutné zajistit uvedené oddělovací zařízení.
- Instalace musí odpovídat aktuálním předpisům.
- Ochrana proti (nebezpečnému) dotyku musí být zajištěna instalací.
- **POZOR:** Trouba musí být uzemněna.
- **VAROVÁNÍ!** Zařízení je určeno k zabudování. Na posledních stránkách tohoto návodu k obsluze jsou uvedeny podrobné informace o instalačních rozměrech.

Čištění a údržba

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

- Řiďte se prosím pokyny v kapitole “Čištění trouby a údržba”.
- **VAROVÁNÍ**: Před výměnou žárovky zařízení vypněte, abyste vyloučili možnost úrazu elektrickým proudem. Viz kapitolu „VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ“.

Servis a oprava

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

Řiďte se následujícími pokyny, abyste předešli poškození trouby nebo jiným nebezpečným situacím

- Nikdy nezapínejte troubu, když je prázdná. Pokud není dovnitř vložen žádný pokrm, může dojít k přetížení spotřebiče, jeho přehřátí a poškození. NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!
- Při testování naprogramování trouby vložte do trouby sklenici vody. Voda absorbuje mikrovlny a nedojde k poškození trouby.
- Nezakrývejte a neucpávejte ventilační otvory.

- Používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Před použitím jakéhokoli nádobí zkontrolujte, zda je vhodné pro mikrovlny (viz kapitolu o “Jaký druh nádobí lze použít?”).
- Nikdy nesnímejte slídový kryt stropu vnitřního prostoru trouby! Tento kryt zabraňuje tukům a částečkám pokrmů poškodit generátor mikrovln.
- Uvnitř trouby nenechávejte žádné hořlavé předměty, jelikož by se mohly při zapnutí trouby vznítit.
- Nepoužívejte troubu jako spižírnu.
- Nepoužívejte troubu pro smažení, protože při ohřívání mikrovlnami není možné kontrolovat teplotu oleje.
- Otočný talíř a mřížky unese maximální zátěž 8 kg. Nepřekračujte tuto zátěž, mohlo by to troubu poškodit.

Přednosti mikrovlnné trouby

Klasická trouba vyzařuje teplo pomocí elektrického odporu nebo prostřednictvím plynových hořáků. Teplo potom pomalu proniká z povrchu dovnitř pokrmu. Protože se přitom zahřívá také okolní vzduch, sama trouba i plechy, mnoho energie se ztrácí.

Naopak, v případě mikrovlnných trub teplo vzniká uprostřed samotného jídla – teplo je ohřívá zevnitř směrem k povrchu. Protože mikrovlny neohřívají vzduch ani vnitřní stěny přístroje a nádobí (je-li vhodné pro tento účel), neztrácí se při jejich využívaní tolik energie.

Ve stručnosti, mikrovlnná trouba má tyto výhody:

1. Zkracuje dobu vaření – ve všeobecnosti je tato doba o tři čtvrtiny kratší než při klasickém vaření.
2. Mimořádně rychle rozmrazuje i hluboce zmražená jídla, čímž se snižuje nebezpečí tvorby bakterií
3. Šetří energii.
4. Uchovává nutriční hodnotu jídla v důsledku kratší doby jeho přípravy.

Jak pracuje mikrovlnná trouba

V mikrovlnné troubě se nachází vysokonapěťové zařízení „Magnetron“, které elektrickou energii proměňuje na mikrovlny. Elektromagnetické vlny jsou vedeny do vnitřního prostoru trouby a šíří se mícháním nebo pomocí otočného talíře.

Uvnitř trouby se vlny šíří všema směry a odrážejí se od kovových stěn, a tak pronikají do jídla stejnoměrně.

Jak se zahřívá jídlo

Většina potravin obsahuje vodu. Její molekuly mikrovlny uvedou do pohybu.

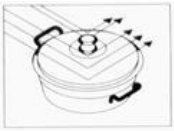
Třením molekul vzniká teplo, které se přenáší také na potraviny. Podle potřeby potom mikrovlnná trouba jídla rozmrazuje, vaří nebo jen udržuje teplé.

Protože teplo se vytváří v samotném jídle, tento způsob přípravy pokrmů má mnoho výhod:

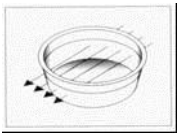
- Je možné vařit bez tekutiny a oleje nebo jen s malým množstvím;
- Rozmrazování, zahřívání či vaření v mikrovlnné troubě je rychlejší než v troubě klasické;
- Vitamíny, minerály a další výživné látky se neznehodnocují;
- Přirozená barva a vůně jídla se nemění.

Mikrovlny pronikají porcelánem, sklem, kartónem a umělou hmotou, ne však kovem. Proto se kovové nádobí – případně nádobí obsahující kovové částice – v mikrovlnné troubě vůbec nesmí používat

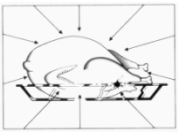
Mikrovlny se odrážejí od kovu..



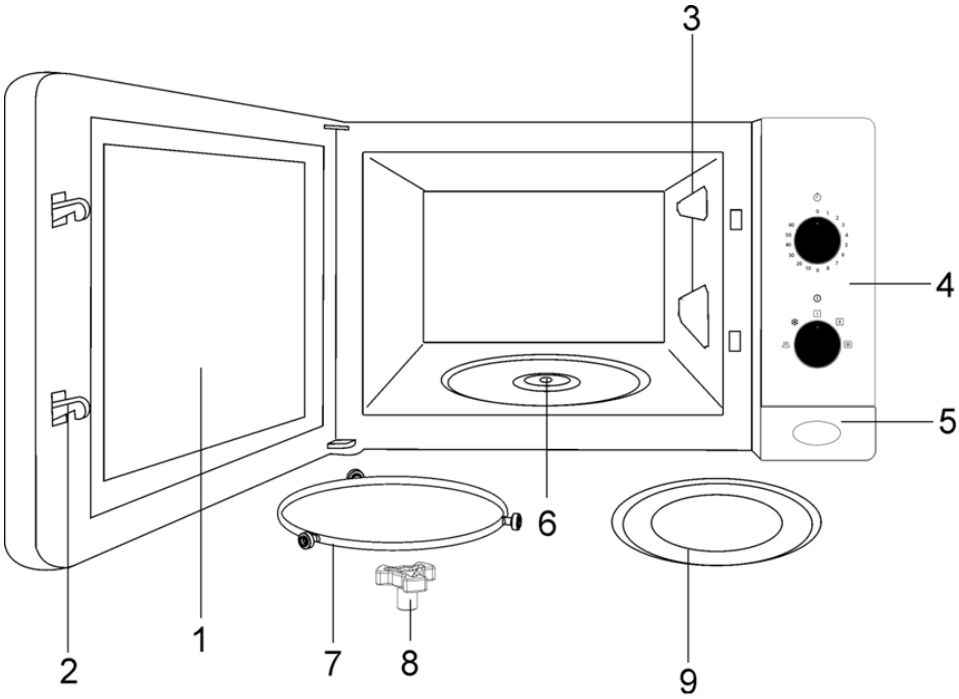
...pronikají sklem či porcelánem...



...a jídlo je pohlcuje.



Popis přístroje



1. Dvířka s průhledným okénkem
2. Bezpečnostní uzávěr
3. Slídový kryt
4. Ovládací prvky
5. Tlačítko otevírání dvířek
6. Unašeč otočného talíře
7. Podvozek otočného talíře
8. Unašeč otočného talíře
9. Otočný talíř

Popis funkcí

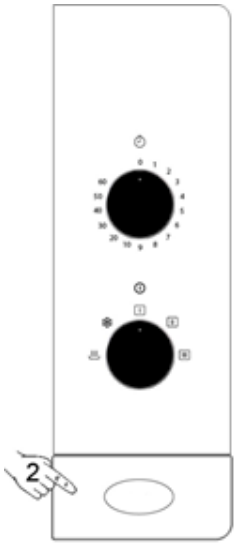
Symbol	Funkce	Stupeň výkonu	Potraviny
	Udržování teploty	150 W	Pomalé rozmrazování citlivých potravin; udržování jídla v teplém stavu
	Rozmražování	290 W	Vaření při nízké teplotě; vaření rýže; Rychlé rozmražování
	Ohřev minimum	460 W	Rozpouštění másla; zahřívání kojenecké výživy
	Ohřev střední	650 W	Vaření zeleniny a zeleninových jídel Pomalé vaření a zahřívání Zahřívání a vaření malých porcí Zahřívání citlivých potravin
	Ohřev maximum	750 W	Rychlé vaření a zahřívání tekutin a polotovarů

Návod k obsluze

Pozor! Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínejte prázdnou, t. j. bez vložených potravin.

Při práci s přístrojem postupujte následovně:

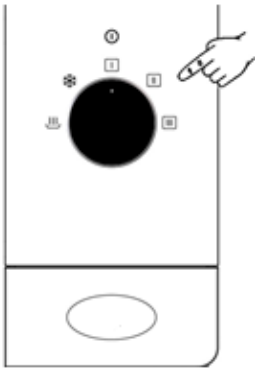
1. Spotřebič zapojte do vhodné elektrické zásuvky (v. technickou charakteristiku přístroje).
2. Stisknutím **TLAČÍTKA OTEVÍRÁNÍ DVÍŘEK** dvířka otevřete. Vnitřní osvětlení trouby se zapne.
3. Nádobu s potravinami postavte na otočný talíř, resp. na rošt (při grilování).
4. Zvolte požadovanou funkci a dobu přípravy jídla tak, jak je uvedeno v následujících kapitolách.
5. Zavřete dvířka.
6. Mikrovlnnou troubu tím uvedete do chodu.



Funkce: mikrovlny

Nastavte ovladač funkcí do pozice, která odpovídá požadované úrovni výkonu, a to podle následující tabulky (viz část Technické vlastnosti).

Pozice	Úroveň příkonu	Príkon
	Maximum	750 W
	Střední	650 W
	Minimum	460 W
	Rozmrazování	290 W
	Udržování teploty	150 W



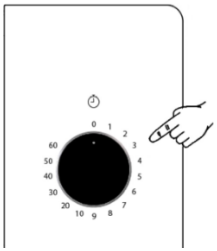
Nastavení času

Nastavení požadovaného času provozu trouby se provádí otočným ovládacím časovým spínačem.

Pro nastavení času kratšího než 2 minuty, otočte ovladač na výchozí pozici a potom ho vraťte na požadovaný čas.

Vždycky když časový ovladač je na jiné pozici než 0, světlo v troubě svítí.

Po uplynutí požadovaného času, ovladač zazní zvukovým signálem a trouba se automaticky vypíná.



Když je trouba v provozu...

Je možné změnit provozní dobu, výkon nebo funkci v průběhu vaření otáčením příslušných ovladačů.

Je možné otevřít dvířka trouby v libovolném okamžiku v průběhu vaření. V tomto případě:

- VYTVÁŘENÍ MIKROVLN SE OKAMŽITĚ PŘERUŠÍ;
- Gril se vypne, ale zůstává velmi horký;
- Hodiny se automaticky zastaví, a budou ukazovat čas, který ještě zbyl.

Potom, pokud chcete, můžete:

1. Promíchat nebo otočit jídlo, abyste zlepšili výsledek ohřívání;
2. Vybrat jinou funkci otáčením ovladače;
3. Změnit délku zbývajícího potřebného času otáčením časového knoflíku.

Znovu zavřete dvířka. Trouba začne pracovat.

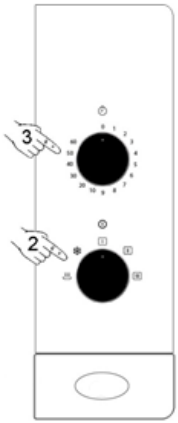
Funkce přerušení vaření

Pro ukončení provozu trouby před uplynutím naprogramovaného času nastavte časový ovladač na 0 nebo otevřete dvířka.

<u>VAROVÁNÍ:</u> Po skončení procesu vaření otočte časový ovladač na 0, jinak trouba začne pracovat pokud dvířka jsou zavřená.

Funkce konec vaření

Když uplyne čas, trouba pípne a časový ovladač je v poloze NULA.



Rozmrazování

Následující tabulka poskytuje přehled o tom, kolik času potřebují potraviny na rozmrazení a kolik na odpočinek (je nutný kvůli tomu, aby byly rozmraženy stejnoměrně). Doba rozmrazení závisí na druhu potravin a jejich množství; v tabulce proto najdete i některé další rady.

Symbol	Funkce	Stupeň výkonu
❄	Rozmražování	290 W
♨	Udržování teploty	150 W

Druh potravin	Váha (g)	Doba rozmrazování (min)	Doba odpočinku (min)	Poznámka
Maso v kuse, telecí, hovězí, vepřové	100 g	3-4 min	5-10 min	1x obrátit
	200 g	6-7 min	5-10 min	1x obrátit
	500 g	14-15 min	10-15 min	2x obrátit
	700 g	20-21 min	20-25 min	2x obrátit
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3x obrátit
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3x obrátit
Guláš	500 g	12-14 min	10-15 min	2x obrátit
	1000 g	24-25 min	25-30 min	2x obrátit
Mleté maso	100 g	4-5 min	5-6 min	1x obrátit
	300 g	8-9 min	8-10 min	2x obrátit
	500 g	12-14 min	15-20 min	2x obrátit
Klobása na pečení	125 g	3-4 min	5-10 min	1x obrátit
	250 g	8-9 min	5-10 min	1x obrátit
	500 g	15-16 min	10-15 min	1x obrátit
Drůbež, kusy drůbeže	200 g	7-8 min	5-10 min	1x obrátit
	500 g	17-18 min	10-15 min	2x obrátit
Kuře, kapoun	1000 g	34-35 min	15-20 min	2x obrátit
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2x obrátit
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2x obrátit
Ryby	100 g	3-4 min	5-10 min	1x obrátit
	200 g	6-7 min	5-10 min	1x obrátit
Pstruh	200 g	6-7 min	5-10 min	1x obrátit
Kraby	100 g	3-4 min	5-10 min	1x obrátit
	500 g	12-15 min	10-15 min	2x obrátit
Ovoce	200 g	4-5 min	5-8 min	1x obrátit
	300 g	8-9 min	10-15 min	2x obrátit
	500 g	12-14 min	15-20 min	3x obrátit
Chléb	100 g	2-3 min	2-3 min	1x obrátit
	200 g	4-5 min	5-6 min	1x obrátit
	500 g	10-12 min	8-10 min	2x obrátit
	800 g	15-18 min	15-20 min	2x obrátit
Máslo	250 g	8-10 min	10-15 min	1x obrátit, odkrýt
Tvaroh	250 g	6-8 min	5-10 min	1x obrátit, odkrýt
Smetana	250 g	7-8 min	10-15 min	víčko stáhnout

Všeobecné pokyny k rozmrazování potravin

1. Na rozmrazování potravin používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby (z porcelánu, skla nebo umělé hmoty).
2. Tabulka odkazuje na rozmrazování potravin.
3. Délka doby rozmrazování závisí na množství, ale také na velikosti jídla. Na rozmrazování proto myslete už v okamžiku, kdy potraviny mrazíte. Velikost porcí přizpůsobte velikostem nádob, které používáte v domácnosti.
4. Potraviny rozmístěte v troubě podle možnosti co nejrovnoměrněji. Ryby nebo kuřecí stehna položte tak, aby tlustší části jednotlivých kusů směrovaly ven z trouby. Citlivé místa na nich můžete před přílišnou teplotou chránit hliníkovou fólií. **Důležité:** Hliníková fólie se nesmí dotýkat vnitřních stěn přístroje, jinak dochází k jiskření.
5. Celé kusy obracejte vícekrát.
6. Potraviny určené na rozmrazení ukládejte do trouby co nejrovnoměrněji, protože ploché kusy se rozmrazí rychleji než vysoké.
7. Potraviny bohaté na tuky, jako např. máslo, tvaroh a smetanu, nerozmrazujte úplně. Při pokojové teplotě budou za několik minut vhodné na podávaní. Hluboce zmrazenou smetanu byste měli vyšlehat ještě když jsou v ní malé kousky ledu.
8. Položte drůbež na obrácený podšálek. Šťáva z masa pak při rozmrazování lépe odkapává.
9. Chléb má být zabalený do ubrousku, abyste zabránili vysušení.
10. Otočit jídlo v pravidelných intervalech.
11. Jídlo, které plánujete rozmrazit, vyjměte z obalu. V každém případě odstraňte kovové sponky. Ze skladovacích nádobek, které jsou vhodné také na ohřívání a vaření potravin, sejměte víčko, případně jejich obsah vyklopte do normálního nádobí, vhodného na použití v mikrovlnné troubě.
12. Tekutinu uvolněnou při rozmrazovaní drůbeže pečlivě slijte a v žádném případě nedopusťte, aby přišla do styku s jinými potravinami.
13. Je nutné vzít v úvahu, že i při použití funkce automatického rozmrazování je nějaký čas potřebný na odstátí potravin tak, aby se jídlo dokonale rozmrazilo i zevnitř. Zpravidla je třeba počítat s 15 až 20 minutami navíc.

Příprava jídel v mikrovlnné troubě

Před použitím nádoby se ujistěte, že je vhodná na přípravu jídel v mikrovlnné troubě. (Více v kapitole o vhodném nádobí.)

Před vařením jídlo nakrájejte.

Pokud ohříváte tekutinu, používejte nádoby s větším otvorem, aby pára lépe unikala.

Jídla připravujte podle receptu a dodržujte pokyny uvedené v tabulkách, ať už se jedná o dobu vaření nebo doporučovaný stupeň výkonu.

Uvažte, zda jsou všechny údaje pouze orientační a že se mhou měnit v závislosti na teplotě, stupně vlhkosti a druhu potravin. Dobu vaření a stupeň výkonu doporučujeme stanovit pro každý případ individuálně. Dobu je nutné prodloužit nebo zkrátit v závislosti na počátečním stavu potravin. Stejné platí pro zvýšení či snížení výkonu. Proces vaření z

času na čas kontrolujte a vždy také počítejte s nějakým časem na odstátí jídla, aby se teplota v jeho vnitřku rozdělila stejnoměrně, čímž se příprava jídla ukončí.

V souvislosti s přípravou jídla v mikrovlnné troubě nutno připomenout...

1. Čím je množství jídla větší, tím déle trvá vaření. Vždy platí toto základní pravidlo:
- Dvojnásobné množství - dvojnásobný čas
- Poloviční množství - poloviční čas
2. Čím nižší teplota jídla, tím delší je jeho příprava.
3. Potraviny, které nejsou příliš tuhé a pevné, se ohřejí rychleji.
4. Správné rozložení potravin na otočném talíři příznivě ovlivňuje stejnoměrnou přípravu jídla. Pokud tužší jídlo položíte na okraje otočného talíře a méně tuhé do středu, můžete současně připravovat potraviny jejichž složení se liší.
5. Dvířka přístroje lze kdykoliv otevřít. Přístroj se tím automaticky vypne. Pracovat začne až poté, co dvířka zavřete a znovu stiskněte tlačítko start.
6. Přikrývání jídel zkracuje dobu přípravy. Potraviny si kromě toho udrží více tekutin. Pokličky a víčka však musí propouštět mikrovlny a vždy musí mít také malý otvor pro únik páry.

Na co je nutné dávat pozor!

- V mikrovlnné troubě nevařte vejce ve skořápce, protože tlak, který vzniká ve skořápce, by vejce roztrhnul. Připravujete-li smaženici, žloutek vícekrát propíchněte.
- Ještě před tím než začnete ohřívat nebo vařit potraviny **se slupkou nebo kůrkou** (např. jablka, rajčata, brambory, párky), **propíchněte** je, aby nepraskli.
- Při přípravě potravin s nízkým podílem vody (např. **při rozmrazování chleba** nebo při přípravě popkornu a pod.) dochází k rychlému odpařování. Spotřebič může potom pracovat tak, jako by byl prázdný a pokrm může zuhelnatět. Tím se může poškodit nádobí i spotřebič. Nastavujte jen nejnutnější čas a dávejte pozor na průběh přípravy jídla.
- V mikrovlnné troubě není dovoleno ohřívat velké množství oleje (**smažit**).
- V troubě nikdy neohřívejte tekutiny v pevně uzavřených nádobách. **Nebezpečí výbuchu**!
- **Alkoholické nápoje** se nesmí ohřívat na příliš vysokou teplotu. Proto nastavujte vždy jen nejnutnější čas a na ohřívání dávejte pozor.
- V mikrovlnné troubě neohřívejte výbušné látky ani tekutiny.
- **Polotovary vyberte z obalu**, protože nemusejí být vždy žáruvzdorné. Řiďte se pokyny výrobce.
- **Pokud použijete více nádob najednou**, např. hrnečky, rozložte je na otočný talíř stejnoměrně.
- **Dětskou výživu** v skleněných nádobách nebo láhvích ohřívejte vždy bez víčka a dudlíka. Po ohřátí dětskou výživu dobře zamíchejte, aby se teplo rozdělilo stejnoměrně. V důsledku působení mikrovln je teplota jídla podstatně vyšší, než by tomu nasvědčovala teplota sklenice či láhve. Dříve, než výživu podáte, bezpodmínečné ověřte teplotu jídla, abyste předešli popálení dítěte.
- **Sáčky z umělé hmoty** neuzavírejte kovovými, nýbrž plastovými sponkami. Sáček několikrát propíchněte, aby pára unikala rychleji.
- Při vaření nebo ohřívání potravin se ujistěte, že dosáhli nejméně **70° C**.
- Když trouba pracuje, může se někdy na skleněné tabuli dvířek srážet vodní pára; **kondenzovaná voda** stéká potom dolů. Je to normální jev, který může být ještě výraznější, je-li teplota vzduchu v místnosti nízká. Bezpečný provoz spotřebiče tím není ohrožen. Po skončení vaření z dvířek spotřebiče setřete kondenzovanou vodu.

Tabulky a tipy – Příprava zeleniny

Jedlo	Množství (g)	Množství tekutiny	Výkon (W)	Program	Trvání (min.)	Odpočinek (min.)	Tipy a rady
Květák, brokolice, žampióny, houby	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	750 750 750		9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Vrch potřít máslem. Jídlo nakrájet na plátky.
Hrách a mrkev, mražená mrkev	300 250	½ šálku 2-3 velké lžíce	750 750		7-9 8-10	2-3 2-3	Nakrájet na kostky nebo na tenké řezy.
Brambory	250	2-3 velké lžíce	750		5-7	2-3	Očistit, rozkrájet na stejně velké čtvrtky nebo polovičky.
Paprika, pórek	250 250	- ½ šálku	750 750		5-7 5-7	2-3 2-3	Nakrájet na kroužky, případně po délce.
Růžičková kapusta, mražená	300	½ šálku	750		6-8	2-3	
Kysané zelí	250	½ šálku	750		8-10	2-3	

Tabulka a tipy – Příprava ryb

Jídlo	Množstvo (g)	Výkon (W)	Program	Trvání (min.)	Odpočinek (min.)	Tipy a rady
Rybí filé	500	650		10-12	3	Připravovat přikryté. Po polovině času obrátit.
Celé ryby	800	750 460	 	3-5 10-12	2-3	Připravovat přikryté. Po polovině času obrátit. Ocas případně zakrýt.

Jaký druh nádobí lze použít?

Ohřívání mikrovlnami

Při používaní této funkce je nutné si uvědomit, že mikrovlny se odrážejí od kovových povrchů. Naopak, sklo, porcelán, keramika, plasty a papír mikrovlny propouštějí.

V mikrovlnné troubě **se proto nesmí používat kovové hrnce a jiné kovové nádoby, ani nádoby s kovovými součástmi či kovovým dekorem.** Stejné tak není dovoleno používat sklo a keramiku **s kovovým dekorem nebo kovovými součástmi** (např. olovnatý křišťál).

Ideálním materiálem pro tepelnou úpravu jídel v mikrovlnné troubě je sklo, porcelán, keramika či žáruvzdorná umělá hmota. Velmi křehké a snadno rozbitné sklo používejte jen na krátkou dobu, například při rozmrazování nebo ohřívání už hotových jídel.

Zkouška nádobí

Do spotřebiče postavte nádobu a při maximálním výkonu mikrovlnného ohřevu ji v přístroji ponechte asi 20 sekund. Když zůstane studená nebo bude ohřátá jen mírně, je vhodná na použití. Když však bude horká nebo dokonce vyvolá jiskření, je nevhodná.

Teplo ze zahřátých jídel se přenáší i na nádoby. Mohou být proto velmi horké. Z tohoto důvodu používejte vždy **ochranné kuchyňské rukavice!**

Hliníkové nádoby a fólie

Polotovary v hliníkových miskách nebo fóliích lze do mikrovlnné trouby vkládat bez problémů, ovšem podmínkou je dodržení těchto zásad:

- Dbejte na doporučení výrobce uvedeného na obalu potravin.
- Hliníkové nádoby nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí se dotýkat vnitřních stěn spotřebiče (minimální odstup 3 cm). Hliníková víčka je nutné odstranit.
- Hliníkovou misku postavte přímo na otočný talíř. Používáte-li rošt, postavte nádobu na porcelánový talíř. Nikdy vkládejte nádobu přímo na rošt!
- Doba pečení bude o několik minut delší, protože mikrovlny pronikají do jídla pouze shora. V případě pochybností přeložte jídlo raději do jiné nádoby, o které bezpečně víte, že je vhodná do mikrovlnné trouby.
- Hliníkové fólie je možné používat cílevědomě také při rozmrazování, protože odrážejí mikrovlny. Citlivé potraviny jako drůbež nebo mleté maso je potřebné chránit před příliš vysokým žárem tím, že háklivé místa přikryjete (konce křídel nebo okraje masa).
- **Důležité!** Hliníková fólie nesmí přijít do styku s vnitřními stěnami spotřebiče, protože by mohla způsobit jiskření.

Poklop

Doporučuje se používat poklopy ze skla, plastu nebo z průhledné fólie, protože se tím:

1. Omezí vytváření páry (zejména je-li pečení delší);
2. Příprava pokrmů urychlí;
3. Pokrmy nevysuší;
4. Zachová jejich aroma.

Poklopy by měly mít otvory, aby pod nimi nevznikal tlak. Rovněž sáčky z umělé hmoty musí být otevřené. Kojenecké láhve, sklenice s dětskou výživou a podobné nádoby je dovoleno ohřívat jen bez víčka nebo uzávěru, protože mohou prasknout.

Z údajů v tabulce získáte přehled o tom, jaký druh nádobí je vhodný v konkrétní situaci.

Tabulka - nádobí

Pracovní režim / Druh nádobí	Mikrovlnný ohřev	
	Rozmrazování / ohřev	Vaření
Sklo a porcelán[1)] Určený pro domácnost, ne žáruvzdorný, je možné jeho mytí v myčce nádobí	ano	ano
Glazovaná keramika Žáruvzdorné sklo a porcelán	ano	ano
Keramika, nádobí z kameniny[2)] Bez glazury obsahující kov	ano	ano

Pracovní režim / Druh nádobí	Mikrovlnný ohřev	
	Rozmrazování / ohřev	Vaření
Keramické nádobí[2)]		
Glazované	no	ano
Neglazované	ne	ne
Plastové nádobí[2)]		
Žáruvzdorné do 100° C	ano	ne
Žáruvzdorné do 250° C	ano	ano
Plastové fólie[3)]		
Potravinářská fólie	ne	ne
Celofán	ano	ano
Papír, lepenka, pergamen[4)]	ano	ne
Kov		
Hliníková fólie	ano	ne
Hliníkové obaly[5)]	ne	ano

1. Bez zlatých a stříbrných okrajů, bez olovnatého křišťálu.
2. Dodržujte pokyny výrobce!
3. Chcete-li sáčky uzavřít, nepoužívejte kovové sponky. Sáčky propíchněte. Fólie používejte pouze na zakrytí potravin.
4. Nepoužívejte talíře z voskového papíru.
5. Jen mělké misky bez víčka, hliník se nesmí dotýkat stěn.

Čistění a údržba spotřebiče

DŘÍVE, NEŽ ZAČNĚTE PŘÍSTROJ ČISTIT, PŘESVĚDČTE SE, ŽE ZÁSTRČKA JE VYTAŽENA Z ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY.

Pokud byl přístroj v provozu, počkejte, dokud nevychladne. Nepoužívejte agresivní nebo obrušující čistící prostředky, hrubou drátěnku na mytí nádobí ani ostré předměty.

Vnější plochy

1. Vnější plochy čistěte teplou vodou s přídavkem čistícího prostředku a vlhkou utěrkou.
2. Dbejte na to, aby do vnitřních částí přístroje nepronikla voda.

Vnitřek spotřebiče

1. Vnitřek spotřebiče myjte po každém použití trouby. Použijte vlhkou utěrku.
2. Dbejte na to, aby se do větracích otvorů ve snížené části přístroje nedostala voda.
3. V případě, že od posledního čistění uplynul delší čas a vnitřní stěny trouby jsou znečištěny, postavte do trouby sklenku s vodou a přístroj zapněte na čtyři minuty při nejvyšším výkonu. Uvolněná pára přitom změkčí usazené zbytky potravin, které poté měkkým hadříkem snadno odstraníte.

   Důležité! Při čistění není dovoleno používat parní čistící zařízení. Pára může proniknout i do těch částí trouby, které jsou trvale pod napětím a způsobit elektrický zkrat.

   Hrubší nečistoty na vnitřních stěnách je možné odstranit pomocí prostředků na čistění ploch z ušlechtilé oceli.

   Přístroj však potom ještě důkladně umyjte teplou vodou a nakonec všechny plochy vysušte.
4. Příslušenství čistěte po každém použití. Při silnějším znečistění se doporučuje

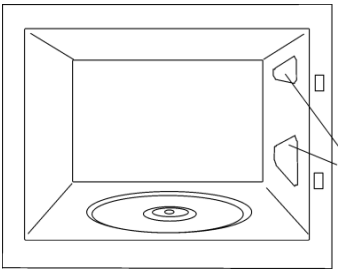
změkčit zbytky jídla vodou s přídavkem prostředku na mytí nádobí. Potom je lze snadněji odstranit kartáčem či houbičkou. Příslušenství je možné čistit rovněž v myčce nádobí. Dbejte na to, aby otočný talíř a jeho unašeč byl vždy čistý.

Dveře, závěsy dveří a čelní strana přístroje

1. **Tyto části přístroje, zejména dotykové plochy dvířek a přední strany přístroje, musí být vždy čisté, aby byla zaručena těsnost mikrovlnné trouby.**
2. Používejte teplou vodu s přídavkem čistícího prostředku a na usušení měkký hadřík.

Slídové kryty

Slídové kryty udržujte vždy v čistém stavu. Zbytky jídla na této části přístroje by se mohly spálit a zapříčinit deformaci krytu, případně vyvolat jiskření. Kryty proto čistěte pravidelně, avšak ne ostrými předměty ani hrubými čistícími prostředky, které by je odřely. Kryty nesundávejte, abyste předešli zranění.



Co dělat při potížích

Přístroj nepracuje ani po instalaci podle předpisu:

- Je zástrčka řádně zasunutá do zásuvky?
- Jsou dvířka úplně zavřená? Dvířka musí slyšitelně zaklapnout.
- Nenacházejí se cizí předměty v rámu dvířek?

Jídla se nezahřívají, případně se zahřívají pomalu:

- Nepoužili jste náhodou nádobí, které obsahuje kovové částice?
- Zvolili jste správnou dobu provozu a stupeň výkonu?
- Nevložili jste do mikrovlnné trouby větší množství potravin než obvykle? Nejsou tyto potraviny chladnější než obvykle?

Jídlo je příliš horké, vysušené nebo spálené:

- Zvolili jste správnou dobu provozu a stupeň výkonu?

Když přístroj pracuje, jsou slyšet různé neobvyklé zvuky:

- Nenacházejí se uvnitř přístroje kovové částice, ze kterých by proskakovaly jiskry?
- Nedotýká se nádobí stěn přístroje?
- Nedotýkají se stěn přístroje neupevněné předměty, jako např. Rožně nebo lžíce?

Vnitřní osvětlení mikrovlnné trouby se nerozsvítí:

- V případě, že jsou všechny ostatní funkce v pořádku, je pravděpodobné, že praskla žárovka; mikrovlnnou troubu můžete používat i nadále.
- Vyměnit žárovku však může jen autorizovaný servis, protože pro výměnu jsou potřebné speciální nástroje.

Přívodní elektrický kabel je poškozen:

- Poruchu mohou odstranit jen pracovníci autorizovaného servisu, protože tento krok si vyžaduje speciální nástroje.

Při všech ostatních problémech se obracejte na zákaznický servis.

Přístroj mohou opravovat jen vyškolení pracovníci zákaznického servisu.

Technická charakteristika

Technické údaje

- Střídavé napětí ..... V. údaje na výrobním štítku
- Jistič ..... 12 A/250 V
- Celkový příkon ..... 1200 W
- Mikrovlnný výkon ..... 800 W
- Frekvence mikrovln ..... 2450 MHz
- Vnější rozměry (Š x V x H) ..... 595 x 390 x 320 mm
- Vnitřní rozměry (Š x V x H) ..... 305 x 210 x 280 mm
- Objem ..... 20 litrů
- Hmotnost ..... 18,6 kg

Ochrana životního prostředí

Likvidace obalů

Tyto obaly nesou značku Zelený bod.

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

Likvidace zařízení, které již nebudete používat

Direktiva 2012/19/EU o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) zakazuje, aby staré domácí elektrické spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu.

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

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

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

Montážní návod

Tlačítkem otevírání dvířek, příp. tahem dvířka otevřete a vyjměte všechen obalový materiál. Vnitřek i příslušenství potom očistěte vlhkým hadříkem a vysušte. Nepoužívejte drsné čistící prostředky ani prostředky s pronikavou vůní.

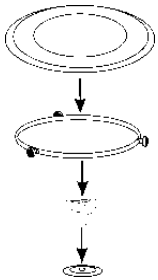
Zkontrolujte stav těchto částí:

- Dvířek a závěsů dvířek
- Přední části trouby
- Vnitřních a vnějších stěn přístroje

V případě, že na některé z těchto částí zjistíte poruchu, PŘÍSTROJ NEPOUŽIVEJTE a kontaktujte prodejnu, ve které jste troubu koupili.

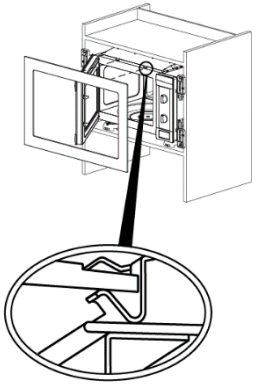
Přístroj postavte na rovné a stabilní místo.

Do středu přístroje vložte otočný unašeč a na něj nasaďte otočný skleněný talíř tak, aby zapadl. Otočný talíř a unašeč pod ním musejí být v přístroji umístěny vždy, když trouba pracuje. Otočný talíř se otáčí jednak ve směru pohybu hodinových ručiček, jednak proti směru pohybu hodinových ručiček.



Pozor! Přední strana spotřebiče může být potažena ochrannou fólií. Před prvním použitím trouby fólii opatrně stáhněte; začněte na vnitřní straně.

Aby bylo zajištěno správné větrání spotřebiče, nainstalujte rámeček správným způsobem. Viz následující obrázky:



Pozor: rovněž po vestavbě trouby musí přístup k elektrické zásuvce zůstat volný.

Při montáži dbejte na to, aby se přívodní kabel nedotýkal zadní části spotřebiče, která dosahuje vysoké teploty a kabel by tak mohla poškodit.

Instalujete-li mikrovlnnou troubu a elektrický sporák nad sebe, mikrovlnná trouba nesmí nikdy stát pod elektrickým sporákem, protože takové uspořádání by vedlo k vytváření kondenzované vody.

Spotřebič je vybaven elektrickým síťovým kabelem a jednofázovou zástrčkou.

Spotřebič nemá stát v bezprostřední blízkosti topných těles ani vedle rozhlasových a televizních přijímačů.

POZOR: SPOTREBIČ MOŽNO ZAPOJIT JEN DO ZÁSUVKY, KTERÁ JE ŘÁDNĚ UZEMNĚNA.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za škody na zdraví osob nebo majetku způsobené poruchou, která by vznikla v důsledku nedodržení montážního návodu.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk 44
Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága 44
Általános biztonság 45
Installáció 47
Tisztítás és karbantartás 47
Szerviz és javítás 48
A következő utasítások betartásával elkerülheti a sütő károsodását és egyéb veszélyes helyzetek kialakulását 49

A mikrohullámú sütő előnyei 50
A mikrohullámú sütés működése 50
Az ételek melegítése mikrohullámmal ... 50

A készülék leírása 51
Funkció leírás 51

Használati utasítások 52

Mikrohullám funkció 52

Üzemelési idő 53

Üzemelés közben... 53
Az üzemelés félbe szakítása 53
Az üzemelés vége 53

Kiolvasztás 54
Általános utasítások a kiolvasztáshoz ... 55

A mikrohullám funkció használata 55
Emlékeztetőül: Sütés mikrohullámmal... 56
Fontos utasítások! 56
Táblázatok és tanácsok – Zöldségek sütése 57
Táblázatok és tanácsok – Hal sütés 57

Milyen edények használhatóak? 57
Mikrohullám üzemmód 57
Mikrohullámú edény tesztelés 58
Alumínium edények/Alufólia 58
Fedő 58
Edények táblázata 59

A mikrohullámú sütő tisztítása és karbantartása 59
Külső felületek 59
Sütőtér 60
Ajtó, ajtózsanér és a készülék elülső oldala 60
Mikrohullám elosztó burkolat 60

Hiba esetén 60

Műszaki jellemzők 61
Műszaki adatok 61

Technikai jellemzők 61

Beszerelési utasítások 62

Beszerelés 64

Biztonsági információk

⚠ Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

Vigyázat! Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

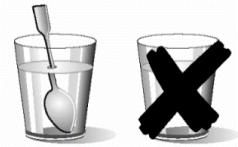
- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek csak felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a készüléket kombinált üzemmódban üzemeltetik, a keletkező hő miatt a gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni. 3 évnél fiatalabb gyermekeket tilos felügyelet nélkül hagyni a készülék közelében.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Általános biztonság

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték, ezért nem használható szállodákban, üzletekben, irodákban és más hasonló helyeken.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- **FIGYELEM:** Ne melegítsen folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben. Ezek ilyenkor felrobbanhatnak.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
- Ha műanyag, illetve papír dobozban melegít ételt, a meggyulladás elkerülése érdekében tartsa szemmel a készüléket.
- A készüléket élelmiszerek és italok melegítésére tervezték. Az élelmiszerek vagy ruhaneműk szárítása, valamint a melegítőpárnák, lábbelik, szivacsok, nedves konyharuhák és hasonlók melegítése sérüléshez, felgyulladáshoz vagy tűzhöz vezethet.
- Figyelem! A sütő nem használható, ha:
  - Az ajtó nincs megfelelően bezárva;
  - Az ajtózsanérok megsérültek;
  - Az ajtó és a sütő első oldala közötti érintkező felületek megsérültek;
  - Az ajtóüveg megsérült;
  - Ha elektromos szikrák láthatók a sütő belsejében annak ellenére, hogy nincs benne fém tárgy.

  A sütőt csak akkor szabad újra használni, ha a szakszerviz megjavította.
- Ha a készülék füstöt bocsát ki, kapcsolja ki, vagy húzza ki a dugót a konnektorból, és tartsa az ajtót zárva, hogy elfojtsa az esetleges lángokat.

- Az italok mikrohullámmal történő melegítése késleltetett kifutásos forrást eredményezhet, ezért óvatosan járjon el az edény kezelésekor.



- Folyadékok melegítésekor legyünk elővigyázatosak!
  Amikor a folyadékok (víz, kávé, tea, tej, stb) forrás közeli hőfokot érnek el a sütőben és hirtelen kivesszük őket, kifröccsenhetnek az edényből. SÉRÜLÉS- ÉS ÉGÉSVESZÉLY!
  Az ilyen veszélyek elkerülése érdekében a folyadékok melegítésekor tegyünk egy teáskanalat vagy egy üvegpálcikát az edénybe.
- Soha ne melegítsünk bébiételt vagy –italt lezárt üvegekben vagy edényekben. Az ételt melegítés után keverjük fel vagy rázzuk jól össze, hogy a hő egyenletesen szétoszoljon benne. Ellenőrizzük az étel hőfokát, mielőtt a gyereknek adnánk. **ÉGÉSVESZÉLY!**
- Ne melegítsen a készülékben friss, egész tojást vagy kemény tojást, mert azok még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhatnak.
- **Figyelem!** Ne melegítsünk tiszta alkoholt vagy alkoholtartalmú italokat a mikrohullámú sütőben. TŰZVESZÉLY!
- **Figyelem!** A túlmelegítés vagy égés elkerülése érdekében nagyon fontos, hogy kisebb mennyiségű ételek melegítésekor ne válasszunk túl hosszú időtartamot vagy túl magas fokozatot. Például egy zsemle 3 perc után éléghet, ha túl magas fokozatot választunk.
- Pirításhoz használjuk a grill funkciót és figyeljük a sütőt egész idő alatt. Ha kombinált funkciót használunk kenyérpirításhoz, nagyon rövid idő alatt tűz képződhet.

- Ügyeljünk arra, hogy elektromos kábelek vagy más elektromos készülékek ne kerüljenek a forró ajtó vagy a sütő közelébe. A kábelek műanyag szigetelése megolvadhat. Rövidzárlat veszélye!

Installáció

- Az elektromos bekötést úgy kell végrehajtani, hogy a készülék leválasztható legyen a hálózatról egy minden pólusánál minimum 3 mm-es érintkezőtávolságú eszközzel. Erre alkalmas leválasztó eszközök lehetnek például a megszakítók, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat ki kell venni a foglalatból), az áramvédő kapcsolók és védőrelék.
- Ha az elektromos csatlakozás egy dugón keresztül történik, és ez a telepítés után is elérhető marad, akkor nem szükséges az említett szétválasztó berendezést biztosítani.
- Az üzembe helyezést az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell elvégezni.
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet is.
- **FIGYELEM:** A sütőt földelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék beépíthető. A beépítési méretekre vonatkozó részletes információkat a jelen használati útmutató utolsó oldalain találja.

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM:** A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- A készüléket rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradékokat el kell távolítani.
- A rendszeres tisztítás hiánya a felületek állapotának gyengüléséhez vezethet, ami káros befolyással lehet a készülék élettartamára, és veszélyes helyzetekhez vezethet.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Az ajtó érintkező felületeit (a sütőtér előlapját és az ajtó belső oldalát) különösen tisztán kell tartani a sütő helyes működésének biztosítása érdekében.
- Kérjük, kövesse „A sütő tisztítása és karbantartása” című részben leírt utasításokat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét. Olvassa el „A SÜTŐ IZZÓJÁNAK CSERÉJE” című fejezetet.

Szerviz és javítás

- **FIGYELEM:** A szerviz és javítás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- **FIGYELEM:** Kizárólag szakember végezhet bármely olyan javítást, mely a mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolításával jár.
- **FIGYELEM:** A sütőajtó vagy az ajtótömítések sérülése esetén ne használja a készüléket mindaddig, amíg azt a jótállási jegyben feltüntetett szervizben meg nem javították.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A javítási és karbantartási munkákat, különösen az áram vezetését biztosító részeknél, csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

A következő utasítások betartásával elkerülheti a sütő károsodását és egyéb veszélyes helyzetek kialakulását

- Soha ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt. Ha a sütő üres, elektromos túltöltés keletkezhet, és a sütő károsodhat. A KÉSZÜLÉK KÁROSODHAT!
- A sütő próbaprogramozásának elvégzése során tegyen egy pohár vizet a sütőbe. A víz elnyeli a mikrohullámokat, így a sütő nem károsodhat.
- Ne takarja le és ne zárja el a szellőzőnyílásokat.
- Csak mikrohullámú berendezésben használható edényeket helyezzen a sütőbe. Az edények és tálak használata előtt ellenőrizze, hogy azok alkalmasak-e mikrohullámú sütőben való használatra (lásd az edénytípusokra vonatkozó részt).
- Soha ne távolítsa el a sütő belsejében, felül található csillámlemez borítást! Ez a borítás akadályozza meg, hogy a zsiradék és az ételdarabok károsíthassák a mikrohullámú generátort.
- Ne tartson gyúlékony anyagot a sütőben, mert az a sütő bekapcsolásakor meggyulladhat.
- Ne használja a sütőt tárolásra.
- Ne használja a sütőt zsiradékban sütésre, mert a mikrohullámmal melegített zsiradék hőmérsékletét nem lehet szabályozni.
- Ne támaszkodjon és ne üljön a sütő ajtajára. Ez a sütő károsodását okozhatja, különösen az ajtópántoknál. Az ajtó maximum 8 kg terhelést bír el.
- A talp és a rács maximális terhelése szintén 8 kg lehet. A sütő károsodásának elkerülése érdekében ne terhelje ennél jobban.

A mikrohullámú sütő előnyei

A hagyományos sütőben a gáz vagy elektromos ellenállások által sugárzott hő lassan hatol be az étel felszínéről a belsejébe. Ezért nagy hőenergia veszteség jellemzi a levegő, a sütő alkatrészek és az ételt tartalmazó edény melegítése miatt.

Ezzel szemben a mikrohullámú sütőben, a hő magában az ételben keletkezik, tehát a meleg belülről kifelé terjed ki. Nincs energiaveszteség, mert a mikrohullámok nem adnak le energiát a levegőnek, a sütő belső falainak és az edényeknek (amennyiben alkalmas mikrohullámú használatra), tehát a fenti részek nem melegszenek fel.

Összefoglalva, a mikrohullámú sütő előnyei a következők:

1. Időmegtakarítás; a sütési idő átlagosan a hagyományos elkészítési idő 3/4 részével csökken.
2. Az ételek nagyon gyors felolvasztása; így csökkenthető a baktériumképződés veszélye.
3. Energia megtakarítás.
4. A tápanyagok a rövid sütési idő miatt az élelmiszerben maradnak.

A mikrohullámú sütés működése

A mikrohullámú sütőben egy magasfeszültségű elem található, amit MAGNETRON-nak neveznek. Ez elektromos energiát alakít mikrohullámmá. Az elektromágneses hullámokat egy hullámvezető a belső sütőtérbe vezeti, amelyeket egy fémelosztó vagy egy forgótányér egyenletesen szétoszt.

A sütőben a mikrohullámok minden irányban szétterjednek és visszaverődnek a fémfalakról, miközben egyenletesen felmelegítik az ételeket.

Az ételek melegítése mikrohullámmal

Az élelmiszerek többsége vizet tartalmaz, amelynek a molekulái a mikrohullámok hatására rezegni kezdenek.

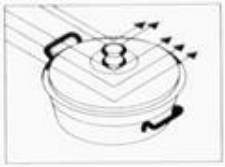
A molekulák súrlódása hőt termel, amely az élelmiszerek hőmérsékletének növekedéséhez vezet. Ez a folyamat az ételek felolvasztására, sütésére vagy melegen tartására használható.

A következő előnyei vannak annak, hogy az élelmiszerekben a hőterjedés belülről kívülre történik:

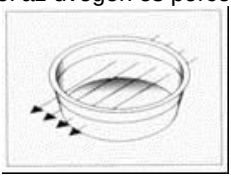
- Sütési folyamathoz az ételeknek nincs ill. csak kevés folyadékra vagy zsírra van szüksége;
- A felolvasztás, melegítés és sütés a mikrohullámú sütőben gyorsabb, mint a hagyományos sütőben;
- A vitaminok, ásványi- és tápanyagok megmaradnak;
- A természetes szín és aroma megőrződik.

A mikrohullám áthatol a porcelánon, az üvegen, a keménypapíron és a műanyagon, de fémen nem. Ezért ne használjon fémedényeket, vagy olyan edényeket, amelyeken fém részek találhatók!

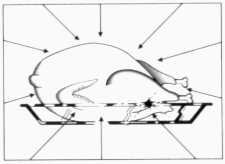
A fém visszaveri a mikrohullámokat...



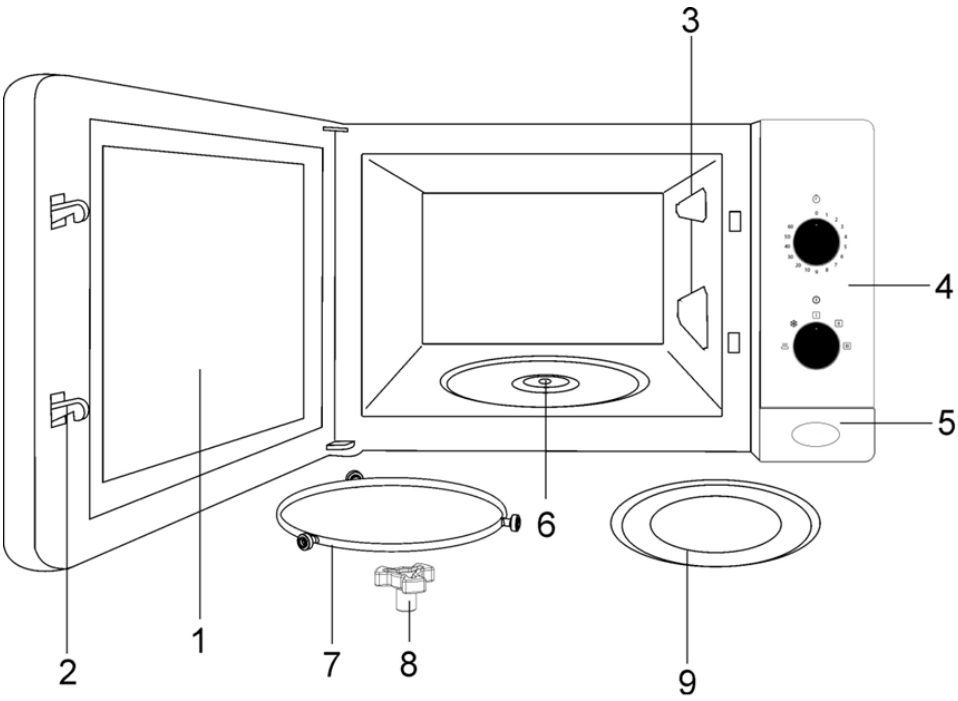
...áthatol az üvegen és porcelánon...



...és az élelmiszerek elnyelik.



A készülék leírása



1. Üveg ajtó
2. Biztonsági rögzítő elem
3. Mikrohullám elosztó burkolat
4. Kapcsolótábla
5. Ajtónyitó gomb
6. Forgótányér mélyedés
7. Forgótányér-vezető gyűrű
8. Forgótányér csatlakozó elem
9. Forgótányér

Funkció leírás

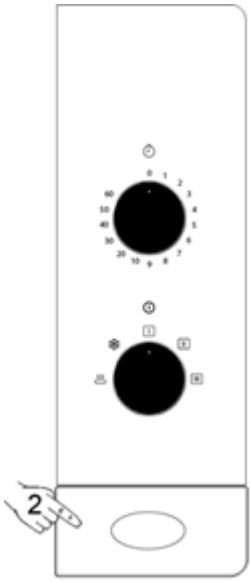
Szimbólum	Leírás	Teljesítmény	Használat
	Melegen tartás	150 W	Kényes ételek lassú kiolvasztása Ételek melegen tartása
	Kiolvasztás	290 W	Sütés alacsony hőmérsékleten Rizs főzés
	Alacsony fokozat	460 W	Gyors kiolvasztás
	Közepes fokozat	650 W	Vaj olvasztása
	Legmagasabb fokozat	750 W	Csecsemőétel melegítése

Használati utasítások

Figyelem! Soha ne használja a mikrohullámú sütőt, ha az üres, vagyis ha nincs benne élelmiszer!

A készülék használatához kövesse a következő utasításokat:

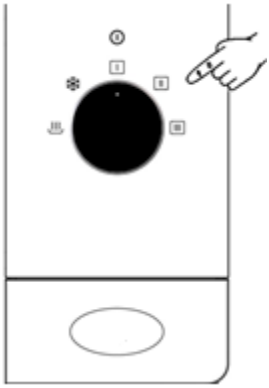
1. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelő aljzatra (ld. Beszerelési utasítások).
2. Nyissa ki az ajtót az **AJTÓNYITÓ** gomb megnyomásával! A sütővilágításnak be kell kapcsolnia.
3. Tegye a tálat az étellel a forgótányérra vagy a grillező rácsra!
4. A következő fejezetek utasításai alapján állítsa be a kívánt funkciót és a sütési időt!
5. Csukja be az ajtót!
6. A mikrohullámú sütő működni kezd.



Mikrohullám funkció

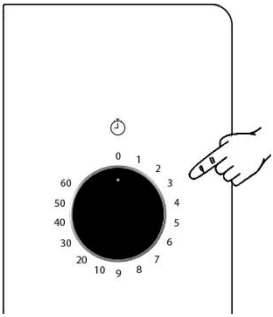
Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a kívánt pozícióra a teljesítményfokozatok és a következő táblázat szerint (lásd a Műszaki jellemzők című fejezetet is)!

Szimbólum	Leírás	Teljesítmény
	Legmagasabb fokozat	750 W
	Közepes fokozat	650 W
	Alacsony fokozat	460 W
	Kiolvasztás	290 W
	Melegen tartás	150 W



Üzemelési idő

Az időkapcsoló óra elforgatásával állítsa be kívánt üzemelési időt!
2 perc alatti időtartam beállításához forgassa az időkapcsolót egy nagyobb értékre, majd visszafelé a kívánt időtartam értékig!
Amikor az időkapcsoló nullától eltérő pozíción áll, a sütő világítás bekapcsol.
Ha az üzemelési időtartam lejárt, az időmérő sípoló hangjelzést ad és automatikusan kikapcsolja a sütőt.



Üzemelés közben...

Üzemelés közben bármikor átállíthatja az időkapcsoló órát és a funkció választó kapcsolót.

A sütő ajtaját bármikor kinyithatja. Ebben az esetben:

- A MIKROHULLÁMOK GENERÁLÁSA AZONNAL FÉLBESZAKAD;
- A grill kikapcsol, de forró marad;
- Az időmérő automatikusan megáll, a hátra levő időt mutatja.

Ekkor a következőket teheti:

1. Megkeverheti, vagy megfordíthatja az ételeket a melegítés egyenletesebbé tétele érdekében;
2. Más üzemmódot választhat ki az üzemmód választó gomb másik állásba forgatásával;
3. Megváltoztathatja a hátralevő üzemelési időtartamot az időkapcsoló elforgatásával.

Zárja be az ajtót. A sütő elkezd funkció.

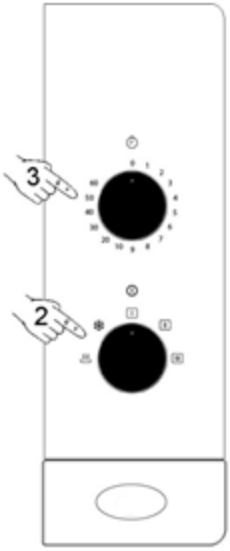
Az üzemelés félbe szakítása

A mikrohullámú sütő működésének megszakításához forgassa, az időkapcsoló gombot a NULLA állásba vagy nyissa ki az ajtót! Ha teljesen be akarja fejezni a sütési folyamatot, forgassa az időkapcsoló gombot a NULLA állásba és csukja be az ajtót!

<u>FIGYELEM</u>: Ha befejezte a sütő használatát, mindig forgassa az időkapcsoló gombot a nulla állásba (kikapcsolt állapot), mert különben a sütő újra működni kezd, amint becsukja az ajtaját.

Az üzemelés vége

Ha a beállított időtartam letelik, a sütő hangjelzést ad. Az időkapcsoló gomb a NULLA állásban van.



Kiolvasztás

A következő táblázat egy általános útmutató az egyes javasolt kiolvasztási- és pihentetési időtartamokhoz (az étel egyenletes hőmérsékletének biztosításához) az étel típusának és mennyiségének függvényében. Tartalmazza az egyes ételek kiolvasztásával kapcsolatos javaslatokat is.

Szimbólum	Leírás	Teljesítmény
	Kiolvasztás	290 W
	Melegen tartás	150 W

Élelmiszer	Súly	Kiolvasztási idő	Pihentetési idő	Megjegyzés
Hússzeletek, borjú, marha sertés	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	14-15 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	700 gr	20-21 perc	20-25 perc	2 x fordítsa meg
	1000 gr	29-30 perc	25-30 perc	3 x fordítsa meg
	1500 gr	42-45 perc	30-35 perc	3 x fordítsa meg
Párolt hús	500 gr	12-14 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	1000 gr	24-25 perc	25-30 perc	3 x fordítsa meg
Vagdalt hús	100 gr	4-5 perc	5-6 perc	1 x fordítsa meg
	300 gr	8-9 perc	8-10 perc	2 x fordítsa meg
	500 gr	12-14 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
Kolbász	125 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	250 gr	8-9 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	15-16 perc	10-15 perc	1 x fordítsa meg
Baromfi, darabolt baromfi	200 gr	7-8 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	17-18 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
Csirke	1000 gr	34-35 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
	1200 gr	39-40 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
	1500 gr	48-50 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
Hal	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
Pisztráng	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
Rák	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	12-15 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
Gyümölcs	200 gr	4-5 perc	5-8 perc	1 x fordítsa meg
	300 gr	8-9 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	500 gr	12-14 perc	15-20 perc	3 x fordítsa meg
Kenyér	100 gr	2-3 perc	2-3 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	4-5 perc	5-6 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	10-12 perc	8-10 perc	2 x fordítsa meg
	800 gr	15-18 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
Vaj	250 gr	8-10 perc	10-15 perc	1 x fordítsa meg, fedje le
Túró	250 gr	6-8 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg, fedje le
Tejszín	250 gr	7-8 perc	10-15 perc	Vegye le a fedőt!

Általános utasítások a kiolvasztáshoz

1. Kiolvasztáshoz csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket használjunk (porcelán, üveg, megfelelő műanyag).
2. A táblázatok nyers ételek kiolvasztására vonatkoznak.
3. A kiolvasztási idő függ az ételek mennyiségétől és vastagságától is. Az ételek fagyasztásakor gondoljunk a kiolvasztásra is és egyenletesen osszuk el az ételt.
4. Az ételt a lehető legjobban osszuk el a sütőben. A hal vagy a csirkecomb vastagabb részeit felül kell elhelyezni. Az érzékenyebb részeket alufóliával védhetjük. **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütő belső falával, mert az elektromos szikrát okozhat.
5. A vastagabb étel-darabokat többször meg kell fordítani.
6. A fagyasztott ételt igyekezzünk a lehető legegyenletesebben elosztani, mivel a keskenyebb és vékonyabb darabok gyorsabban kiolvadnak, mint a vastagabb és szélesebb részek.
7. A zsírban gazdag ételeket, mint a vajat, túrót vagy tejszínt nem kell teljesen kiolvasztani. Szobahőmérsékleten néhány perc alatt tálalásra készek lesznek. Ha a fagyasztott tejszínben kis jégdarabokat találunk, keverjük szét őket tálalás előtt.
8. A csirkét helyezzük egy fejjel lefelé fordított tányérra, így a hús leve könnyebben le tud folyni.
9. A kenyeret csomagoljuk konyharuhába, hogy ne száradjon ki túlságosan.
10. Fordítsa meg az ételt rendszeres időközönként.
11. A fagyasztott ételeket csomagoljuk ki és ne felejtsünk el eltávolítani róluk minden fémet tartalmazó anyagot. Az olyan ételfagyasztásra használatos dobozok esetében, amelyek melegítésre és főzésre is használhatók, elegendő csak levenni a fedelüket. Az ételt minden egyéb esetben mikrohullámú sütőben használható edénybe kell tennünk.
12. A kiolvasztás során keletkező folyadékot – elsősorban csirke esetében – le kell önteni és semmi esetre sem érintkezhet már étellel.
13. Ne feledkezzünk meg arról, hogy a kiolvasztás funkció használatakor pihentetési időt is biztosítanunk kell, amíg az étel teljesen ki nem olvad. Ez általában 15-20 perc.

A mikrohullám funkció használata

Mielőtt használni kezdene egy edényt a mikrohullámú sütőben, győződjön meg róla, hogy az megfelelő mikrohullámú sütőben való használathoz (lásd a "Milyen edények használhatóak?" című fejezetet)!

Az élelmiszert a sütés előtt vagdossa be!

Folyadékok melegítésekor széles nyakú edényeket használjon, hogy a fejlődő gőz szabadon eltávozhasson!

Az egyes élelmiszereket az útmutatások szerint készítse elő és vegye figyelembe a táblázatokban megadott sütési időket és teljesítmény beállításokat!

Ne feledje, hogy a megadott adatok csupán tájékoztatásul szolgálnak és a kezdeti állapottól, hőmérséklettől, páratartalomtól, valamint az étel típusától függően azoktól eltérőek is lehetnek! Azt javasoljuk, hogy minden megadott sütési időtartam és teljesítmény beállítást korrigáljon az aktuális helyzetnek megfelelően. Az élelmiszertől függően a sütési időtartam növelhető vagy csökkenthető, illetve a teljesítmény fokozat nagyobbra vagy kisebbre állítható. A sütési folyamat közben ellenőrizze az ételt, és ne felejtse el a pihentetési időt, amikor a

hőmérséklet kiegyenlítődik és tovább melegszik!

Emlékeztetőül: Sütés mikrohullámmal...

1. Minél nagyobb mennyiségű élelmiszert készít, annál hosszabb sütési időtartam szükséges. Ügyeljen a következő szabályokra:
   - Dupla mennyiség – dupla idő
   - Fele mennyiség – fele idő
2. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál hosszabb sütési időtartam szükséges.
3. A kevésbé szilárd élelmiszerek gyorsabban melegszenek fel.
4. Az étel egyenletes elosztása a forgótányéron elősegíti az egyenletes sütést. A szilárd élelmiszereket a tányér külső szélén-, a kevésbé szilárd élelmiszereket pedig a tányér közepén elhelyezve lehetőség van különböző élelmiszerek egyszerre történő felmelegítésére.
5. A készülék ajtaja bármikor kinyitható. A készülék ilyenkor automatikusan kikapcsol. A mikrohullámú sütés csak akkor folytatódik, ha az ajtót újra becsukja.
6. A lefedett élelmiszerek rövidebb idő alatt elkészíthetők és jellemzőik is jobban megmaradnak. A fedőnek lehetővé kell tennie a mikrohullámok keresztülhatolását és kis nyílásokkal kell rendelkeznie a gőz eltávozásának biztosítása érdekében.

Fontos utasítások!

- **Nyers és főtt tojást** héjában nem szabad mikrohullámú sütőben melegíteni, mert szétdurranhatnak. Tükörtojás esetén többször szurkálja be a tojás sárgáját!
- Az olyan élelmiszerek melegítése vagy sütése előtt, amelyeknek **héjuk vagy bőrük** van (pl.: alma, paradicsom, burgonya, kolbász), **szurkálja meg** azokat egy villa segítségével úgy, hogy ne nyíljanak szét!
- Az olyan élelmiszerek elkészítésekor, amelyek kevés nedvességet tartalmaznak (pl.: **kenyér kiolvasztása**, pattogatott kukorica melegítése, stb.), a nedvességtartalom rendkívül hamar elpárolog. A készülék ezután üresjáratban dolgozik és az élelmiszer elszenesedhet. Ilyen esetben a készülék és a tárolóedény is károsodhat. Emiatt az ilyen esetekben a sütőt csak a szükséges időtartamra szabad beállítani és folyamatosan felügyelni kell.
- A mikrohullámú sütő nem használható nagy mennyiségű olaj felmelegítésére, **olajban sütésre**.
- Soha ne melegítsen folyadékot légmentesen lezárt tárolóedényben! **Robbanásveszély**!
- **Alkohol tartalmú italokat** nem szabad túl magas hőmérsékletre melegíteni. Emiatt ilyenkor a sütőt csak a szükséges időtartamra szabad beállítani és folyamatosan felügyelni kell.
- Soha ne melegítsen **semmilyen robbanásveszélyes anyagot** vagy folyadékot a mikrohullámú sütőben!
- A **félkész ételeket vegye ki a csomagolásukból**, mert az nem mindig hőálló! Kövesse a gyártó utasításait!
- **Ha egyszerre több különböző edényt**, például csészéket használ, azokat egyenletesen elosztva helyezze a forgótányérra!
- A **csecsemőételt tartalmazó poharat vagy cumis üveget** mindig fedő illetve cumi nélkül melegítse! Az étel felmelegítése után rázza, vagy keverje azt alaposan össze, hogy biztosítsa annak egyenletes hőmérsékletét! A tárolóedény hőmérséklete lényegesen alacsonyabb, mint a melegített ételé. Az égési sérülések elkerülése érdekében ellenőrizze az étel hőmérsékletét mielőtt a kisgyermeknek adná!
- A **műanyag zacskók** lezárásához csak műanyag csipeszek használhatók, fémből készültek nem. A zacskót több helyen ki

kell lyuggatni, hogy a keletkező gőz szabadon eltávozhasson.

- Ha ételt süt, vagy melegít, győződjön meg róla, hogy azok minimum **70 °C** hőmérsékletre felmelegedtek!
- A sütés során **vízpára lecsapódás** képződhet az ajtó üvegén, amely egy idő után lecsuroghat. Ez normális jelenség, és alacsony hőmérsékletű helyiségben jellemzőbb. Ez semmiféle veszélyt nem jelent a készülék biztonságára. A sütés befejezése után törölje le a lecsapódás során keletkezett vizet!

Táblázatok és tanácsok – Zöldségek sütése

Élelmiszer	Mennyiség (gr)	Hozzáadott folyadék	Teljesítmény (Watt)	Program	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Ötletek/ tanácsok
Karfiol	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Vajazza meg a tetejét!
Brokkoli	300	1/8 l	750		6-8	2-3	Vágja szeletekre!
Gomba	250	-	750		6-8	2-3	
Borsó és sárgarépa, fagyasztott	300	½ csésze	750		7-9	2-3	Vágja kockákra vagy szeletekre!
sárgarépa	250	2-3 evőkanál	750		8-10	2-3	
Burgonya	250	2-3 evőkanál	750		5-7	2-3	Hámozza meg, vágja egyforma darabokra!
Paprika	250	-	750		5-7	2-3	Vágja darabokra, vagy szeletekre!
Póréhagyma	250	½ csésze	750		5-7	2-3	
Fagyasztott kelbimbó	300	½ csésze	750		6-8	2-3	
Káposzta	250	½ csésze	750		8-10	2-3	

Táblázatok és tanácsok – Hal sütés

Élelmiszer	Mennyiség (gr)	Teljesítmény (Watt)	Program	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Ötletek/ tanácsok
Filézett halszeletek	500	650		10-12	3	Fedővel letakarva készítse! A sütési idő felénél fordítsa meg!
Hal egészben	800	750		3-5	2-3	Fedővel letakarva készítse! A sütési idő felénél fordítsa meg! Szükséges lehet a hal végeinek betakarása.
		460		10-12		

Milyen edények használhatóak?

Mikrohullám üzemmód

A mikrohullámú sütés üzemmódnál fontos tudni, hogy a mikrohullámok visszaverődnek a fémfelületekről. Az üveg, a porcelán, a kerámia, a műanyag és a papír átengedi a mikrohullámokat.

Emiatt, **fémből készült lábasokat és tálakat, valamint olyan tárolóedényeket, amelyeken fém alkatrészek vagy díszítés található nem szabad a használni** a mikrohullámú sütőben. A **fém részekkel vagy díszítéssel** ellátott kerámia vagy üvegedények (pl. ólomüveg) szintén nem használhatóak a mikrohullámú sütőben.

A mikrohullámú sütőben való használathoz **alkalmas** anyagok az ellenálló és hőálló üveg, porcelán vagy kerámia. A nagyon érzékeny üveg vagy porcelán csak rövid ideig használható, kiolvasztáshoz, vagy a már elkészített étel újramelegítéséhez.

Mikrohullámú edény tesztelés

Tegye az edényt a sütőbe körülbelül 20 másodpercre, a legnagyobb teljesítmény fokozatra! Ha az edény hideg marad vagy langyos, akkor megfelelő. Amennyiben nagyon meleg lesz, vagy elektromos kisüléseket okoz, akkor nem használható a mikrohullámú sütőben.

A forró ételek hőt adnak át az edénynek, ami ezért nagyon felmelegedhet. Ezért mindig használjon **konyha kesztyűt**!

Alumínium edények/Alufólia

Az alumínium tároló dobozokban forgalmazott vagy alufóliába csomagolt félkész ételek berakhatók a mikrohullámú sütőbe a következő utasítások betartásával:

- Tartsa be a gyártó utasításait, melyet a csomagoláson feltüntettek!
- Az alumínium tároló dobozok nem lehetnek 3 cm-nél magasabbak és nem érintkezhetnek a sütőtér belső falaival (a minimális távolság 3 cm). Az alumínium fedőt le kell venni.
- Az alumínium tároló dobozt közvetlenül a forgótányérra helyezze! Ha a grillező rácsot használja, az alumínium tároló dobozt egy porcelán tányérra tegye! Soha ne helyezze a tároló dobozt közvetlenül a grillező rácsra!
- A szükséges sütési időtartam hosszabb lesz, mivel a mikrohullámok csak felülről érik az ételt. Ha kétségei vannak, használjon mikrohullámú sütőben használható edényt!
- Az alufólia használható a mikrohullámok visszaverésére a kiolvasztási folyamat során. Az érzékeny ételeket, mint például a baromfi vagy a vagdalt húst, megvédheti a nagy hőhatástól, ha a megfelelő részeiket alufóliával lefedi.
- **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütőtér belső falaival, mert az elektromos kisüléseket okozhat.

Fedő

Üveg vagy műanyag fedők illetve fóliák használata javasolt a következő okokból:

1. Elkerülheti a nagymértékű gőzkilépést, különösen hosszú sütési időnél;
2. Meggyorsítják a sütési folyamatot;
3. Elkerülheti az ételek kiszáradását;
4. Az étel megőrzi az aromáját.

A fedőn nyílásoknak kell lenni, hogy ne keletkezhessen nyomás. A műanyagzacskóknak szintén nyílásokkal kell rendelkezniük. A cumis üvegeket, a csecsemőételt tartalmazó üvegeket illetve hasonló edényeket mindig fedelük nélkül használja melegítésre, mert ha rajtahagyja őket, felrobbanhatnak.

A következő táblázat általános útmutatásokat tartalmaz az egyes felhasználási módokhoz megfelelő edényfajtákról.

Edények táblázata

Üzemmód / Az edény fajtája	Mikrohullám üzemmód	
	Kiolvasztás / Melegítés	Sütés
Üveg és porcelán 1)		
háztartási, nem tűzálló, mosogatógépben tisztítható edények	igen	igen
Mázas kerámia		
tűzálló üveg és porcelán	igen	igen
Kerámia, agyag edények 2)		
fémtartalmú díszítés nélkül	igen	igen
Agyag edények 2)		
mázas	igen	igen
máz nélküli	nem	nem
Műanyag edények 2)		
100 °C-ig hőálló	igen	nem
250 °C-ig hőálló	igen	igen
Műanyag fóliák 3)		
Frissen tartó fólia	nem	nem
Mikrohullámú fólia	igen	igen
Papír, karton, pergamen 4)	igen	nem
Fém		
Alufólia	igen	nem
Alumínium edények 5)	nem	igen
Tartozékok (rács)	nem	nem

1. Aranyozott vagy ezüstözött díszítések nélkül, nem ólomüveg.
2. Tartsa be a gyártó utasításait!
3. Ne használjon fémcsipeszeket a zacskók lezárásához! A zacskókat lyuggassa ki! A mikrohullámú fóliát csak az étel letakarásához használja!
4. Ne használjon viasz- vagy papírtányért!
5. Csak alacsony, fedél nélküli alumínium tárolóedény. Az alumínium ne érjen a sütőtér falaihoz!

A mikrohullámú sütő tisztítása és karbantartása

MIELŐTT TISZTÍTANI KEZDI A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT, GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓ KI VAN HÚZVA A CSATLAKOZÓALJZATBÓL!

A készülék használata után hagyja azt kihűlni! Ne használjon a készülék tisztításához súroló hatású tisztítószereket, éles tárgyakat, vagy olyan szivacsot, amely megkarcolhatja a felületeket!

Külső felületek

1. A külső felületeket semleges tisztítószer, langyos víz és nedves rongy segítségével tisztítsa meg!

2. Ügyeljen rá, hogy a víz ne szivároghasson a készülék belsejébe!

Sütőtér

1. Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső falait nedves rongy segítségével!
2. Ügyeljen rá, hogy a víz ne juthasson a mikrohullámú sütő szellőzőnyílásaiba!
3. Ha az utolsó tisztítás óta sok idő telt el és a mikrohullámú sütő sütőtere szennyezett, tegyen egy pohár vizet a forgótányérra, és kapcsolja be a készüléket 4 percre maximális teljesítménnyel! A keletkező gőz fellazítja a szennyeződést, melyet ezután puha rongy segítségével távolíthat el.

   Fontos! A mikrohullámú sütőt nem szabad gőztisztító készülékkel tisztítani. A gőz az elektromos alkatrészekkel érintkezve rövidzárlatot okozhat.

   Az erősen szennyezett rozsdamentes nemesacél felületeket nemesacél tisztítószerrel tisztíthatja meg.

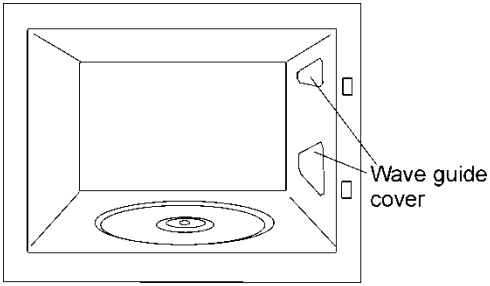
   Ezt követően törölje le meleg vízzel és gondosan törölje szárazra!
4. A tartozékokat minden használat után tisztítsa meg! Ha nagyon szennyezettek, előbb áztassa be őket, majd használjon kefét és szivacsot a megtisztításukhoz! A tartozékok mosogatógépben is tisztíthatók. Mindig győződjön meg róla, hogy a forgótányér és a hozzá tartozó gyűrű tiszta!

Ajtó, ajtózsanér és a készülék elülső oldala

1. **Ezeknek, a részeknek mindig tisztának kell lenniük, különösen az ajtó és a készülék eleje közötti érintkezést biztosító felületeknek, hogy a készülék tömítése biztosított legyen.**
2. A tisztításhoz semleges tisztítószert és langyos vizet használjon! Törölje szárazra egy puha rongy segítségével a felületet!

Mikrohullám elosztó burkolat

Mindig tartsa tisztán a mikrohullám elosztó burkolatot! A rajta maradt ételmaradék deformálhatja azokat, vagy meggyulladásakor szikrákat okozhat. Ezért rendszeresen tisztítsa meg a burkolatot, de súroló hatású tisztítószer vagy éles tárgyak nem használhatóak a tisztításhoz. A veszélyek elkerülése érdekében ne vegye le a fedelet!



Hiba esetén

A készülék a megfelelő beállítások után nem működik megfelelően:

- A hálózati csatlakozókábel megfelelően be van dugva a csatlakozóaljzatba?
- Az ajtó megfelelően be van csukva? Az ajtónak csukódáskor hallhatóan a helyére kell pattannia.
- Nincsenek idegen testek az ajtó és a gyűrű között?

Az ételek nem melegszenek fel, vagy csak igen lassan:

- Nem használt tévedésből fém edényt mikrohullám üzemmódban?
- A helyes sütési időt és teljesítmény fokozatot állította be?
- Nem helyezett a szokottnál nagyobb mennyiségű vagy hidegebb élelmiszert a mikrohullámú sütőbe?

Az étel túlságosan meleg, száraz vagy megégett:

- A helyes sütési időt és teljesítmény fokozatot állította be?

Zajok hallatszanak, amikor a készülék be van kapcsolva:

- Látható elektromos kisülés a készülék belsejében?
- Az edény nem ér hozzá a sütőtér falaihoz?
- Nincsenek kiskanalak vagy nyársak a mikrohullámú sütőben, melyek a falhoz érhetnek?

A belső világítás nem kapcsol be:

- Amennyiben minden funkció működik, valószínűleg kiégett az izzó. A készülék tovább használható.
- Az izzólámpát csak a Szerviz Szolgálat cserélheti ki, mert speciális szerszám használata szükséges.

A hálózati kábel megsérült:

- A veszélyek elkerülése érdekében, továbbá mert ehhez speciális szerszámok kellenek, a hálózati kábelt csak a Vevőszolgálat cserélheti ki.

Ha bármilyen más hibát tapasztal, vegye fel a kapcsolatot a Műszaki Vevőszolgálattal!

Mindenfajta javítási munkálatot csak engedélyezett, a vevőszolgálat szakképesített szakembere végezhet.

Műszaki jellemzők

Műszaki adatok

- Névleges feszültség ..... (Lásd a típuscímkét)
- Biztosíték..... 12 A / 250 V
- Teljesítményfelvétel..... 1200 W
- Grill teljesítmény..... 1050 W
- Mikrohullámú kimenő teljesítmény ..... 800 W
- Mikrohullám frekvencia… ..... 2450 MHz
- Külső méretek (Szé x Ma x Mé) ..... 595 × 390 × 325 mm
- Belső méretek (Szé x Ma x Mé) ..... 305 × 210 × 280 mm
- Sütőtér térfogat ..... 20 l
- Tömeg ..... 18,6 kg

Technikai jellemzők

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagoláson a Zöld Pont jel látható.

A csomagolóanyag minden részét, úgymint a kartont, a hungarocellt és a műanyag csomagolást a megfelelő tárolókban helyezzük el. Ezáltal biztosak lehetünk benne, hogy a csomagolóanyagok újra felhasználásra kerülnek.

A már nem használt készülékek ártalmatlanítása

A hulladék elektromos és elektronikus készülékek kezeléséről szóló 2012/19/EU számú Európai direktíva értelmében az elektromos háztartási készülékeket nem

szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kezelni.

A kiöregedett készülékeket külön kell gyűjteni, ezzel optimalizálva az alkatrészek felújításának, illetve az újrafeldolgozásnak a lehetőségét, valamint megelőzve az emberi egészség és a környezet szempontjából esetlegesen jelentkező veszélyeket. Minden ilyen terméken el kell helyezni az áthúzott kukát ábrázoló jelölést, így figyelmeztetve az embereket arra, hogy az ilyen termékeket külön kell gyűjteni.

A vásárlók felvehetik a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy gyűjtőhelyekkel és tájékoztatást kérhetnek arról, hol helyezhetik el kiöregedett háztartási gépeiket.

Mielőtt a készüléktől megválnánk, tegyük használhatatlanná úgy, hogy kihúzzuk és átvágjuk a tápkábelt.

Beszerelési utasítások

Az ajtónyitó gomb segítségével illetve az ajtó meghúzásával nyissa ki az ajtót és távolítsa el az összes csomagoló anyagot! Ezután törölje le a készülék belsejét és a tartozékokat nedves ronggyal, és szárítsa meg azokat! Ne használjon súroló hatású, vagy erős szagú tisztítószert!

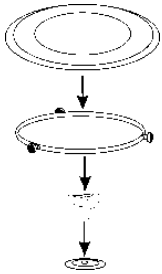
Győződjön meg a következő részek hibátlan állapotáról:

- Az ajtó és csuklópántjai
- A mikrohullámú sütő elülső oldala
- Készülék belső és külső felületei

NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET, ha a fent említett alkatrészek bármiféle hibáját veszi észre! Ha ez történik, lépjen kapcsolatba a Műszaki Vevőszolgálattal!

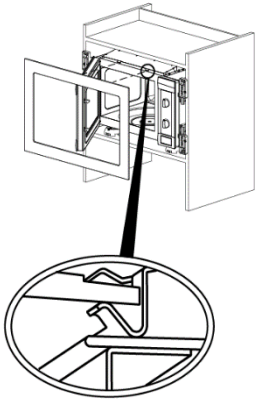
A készüléket stabil, sík felületre helyezze el!

Helyezze be a forgó gyűrűt a mikrohullámú sütő belső terének közepére, majd helyezze rá a forgótányért, amíg az a helyére kerül! Amikor a mikrohullámú sütő be van kapcsolva, a forgótányérnak valamint a hozzá tartozó forgó gyűrűnek a készülékben kell lennie, megfelelően elhelyezve. A forgótányér az óramutató járásával megegyező- és ellenkező irányban is forog.



Figyelem! Lehetséges, hogy a mikrohullámú sütőt védőfólia borítja. Mielőtt a legelső alkalommal bekapcsolja, gondosan távolítsa el ezt a fóliát a készülék alsó oldalán kezdve!

Annak érdekében, hogy a megfelelő szellőzés a készülék telepítéséhez a keretet a helyes utat. Kérjük, olvassa el az alábbi képek:



Figyelem: a készülék beszerelése után a hálózati csatlakozóaljzatnak feltétlenül hozzáférhetőnek kell lennie.

Az üzembe helyezés során győződjön meg róla, hogy a hálózati kábel nem ér hozzá a készülék hátlapjához, mivel a magas hőmérséklet a kábel károsodását okozhatja!

Ha mikrohullámú- és hagyományos sütőt egymás fölé szerel a konyhaszekrénybe, a mikrohullámú sütő nem helyezhető el a hagyományos sütő alá a páralecsapódás miatt.

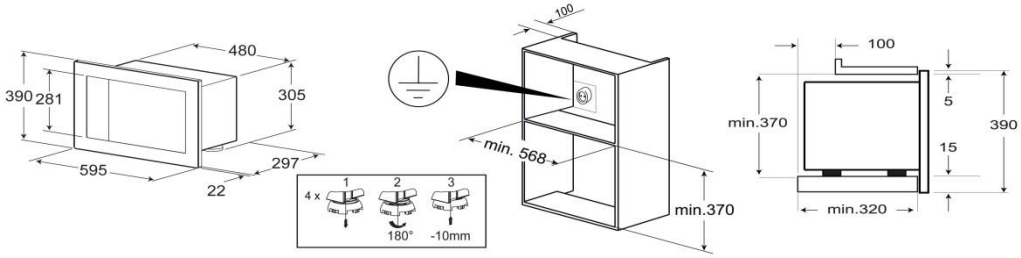
A készülék egyfázisú elektromos hálózathoz való csatlakozókábellel és csatlakozódugóval van felszerelve.

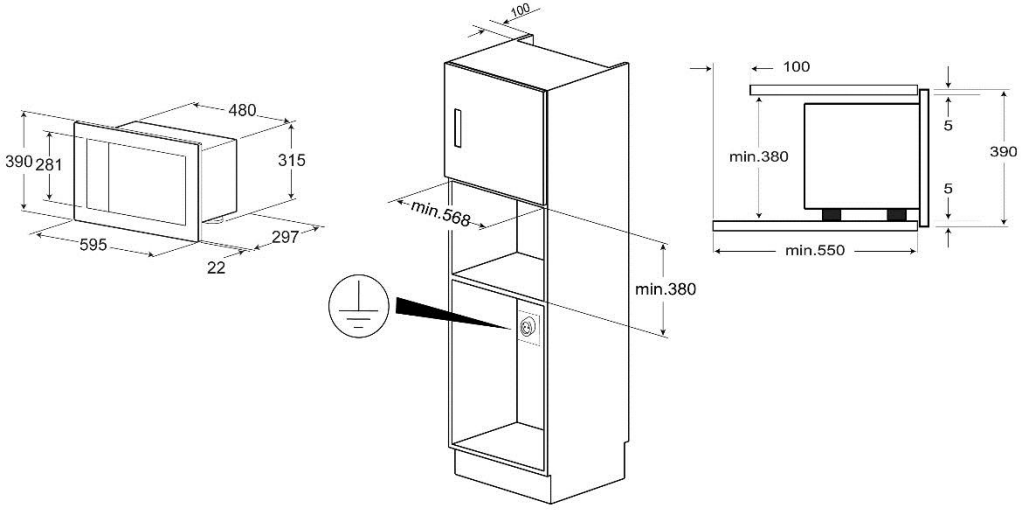
Ne tegye a készüléket hőforrások, rádió- és televíziókészülékek közelébe!

FIGYELEM: A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐT CSAK FÖLDELT ELEKTROMOS CSATLAKOZÓALJZATBA SZABAD CSATLAKOZTATNI.

Hiba esetén, a gyártó és a forgalmazó semmilyen felelősséget nem vállal, amennyiben a hiba oka az üzembe helyezési utasítások be nem tartására vezethető vissza.

Instalare / Instalace / Beszerelés





www.teka.com

1831345-b