

FORNO A MICRO-ONDAS
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
MIKROVLNNÁ TROUBA
KUCHENKA MIKROFALOWA

Instruções para o uso

Οδηγίες χρήσεως

Használati utasítás

Инструкции по эксплуатации

Návod k použití

Instrukcja użytkowania

INDICE

P

DESCRIÇÃO	3
PRECAUÇÕES	4
RECIPIENTES A SEREM USADOS	5
DADOS TÉCNICOS	6
CONEXÃO ELÉTRICA	6
INSTALAÇÃO	6
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS	7
POTÊNCIA	7
COMO OBTER OS MELHORES RESULTADOS DO SEU FORNO	7
CONSELHOS PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA DO FORNO	8
COLOCAR A FUNCIONAR O FORNO	9
COZEDURA SIMULTÂNEA EM DUAS ALTURAS	10
MANTER QUENTES OS ALIMENTOS	12
DESCONGELAR	12
AQUECER	14
COZER	16
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	19

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	3
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	20
ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΘΑ ΠΙΠΤΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ	21
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	22
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	22
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	22
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	23
ΠΩΣ ΝΑ ΠΙΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	23
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ	23
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΩΣΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	24
ΠΩΣ ΝΑ ΘΕΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	25
ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ 2 ΕΠΙΠΕΔΑ	26
ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ	28
ΠΩΣ ΞΕΠΑΓΩΝΕΤΕ	28
ΠΩΣ ΝΑ ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ	30
ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ	32
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	35

LEÍRÁS	3
FIGYELMEZTETÉS	36
MIKROEDÉNYEK	37
MISZAKI ADATOK	38
ELEKTROMOS BEKÖTÉS	38
BEÁLLÍTÁS	38
UTASÍTÁSOK LEÍRÁSA	39
HATÁSFOK	39
HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL	39
NÁCSOK A SÜTŐ HELYES HASZNÁLATÁHOZ	40
A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA	41
ÉTELKÉSZÍTÉS EGYSZERRE KÉT SZINTEN	42
AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA	44
KIOLVASZTÁS	44
MELEGÍTÉS	46
SÜTÉS	48
KARBANTARTÁS ÉS TISZÍTÁS	51

ОПИСАНИЕ	3
РЕКОМЕНДАЦИИ	52
ИСПОЛЪЗУЕМАЯ ПОСУДА	53
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	54
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ	54
УСТАНОВКА	54
ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	55
МОЩНОСТЬ ПЕЧИ	55
КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОТ ВАШЕЙ ПЕЧИ	55
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЪЗОВАНИЮ ПЕЧИ	56
ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ	57
ОДНОВРЕМЕННАЯ ГОТОВКА 2 БЛЮД	58
ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ	60
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	60
РАЗОГРЕВАНИЕ	62
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	64
ЧИСТКА И УХОД	67

Popis	3
Důležitá upozornění	68
Skleněné nádoby a jiné pomůcky	69
Technické údaje	70
Připojení do elektrické sítě	70
Instalace	70
Ovládání	71
Výkon	71
Jak docílit s mikrovlnnou troubou	71
Těch nejlepších výsledků	71
Jak troubu správně používat	72
Zacházení s troubou	73
Vaření současně ve dvou poschodích	74
Udržování jídla v teple	76
Rozmrazování	76
Ohřívání	78
Vaření	80
Čištění a údržba	83

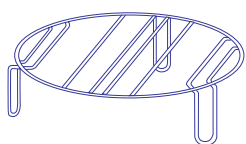
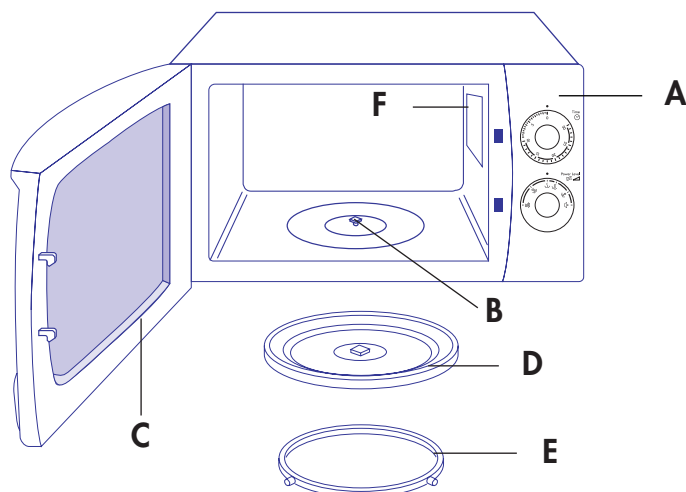
OPIS	3
OSTRZEŻENIA	84
ZALECANE NACZYNIA	85
DANE TECHNICZNE	86
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	86
INSTALACJA	86
OPIS I POSŁUGIWANIE SIĘ ELEMENTAMI STERUJĄCYMI	87
MOC WYJŚCIOWA	87
OPTIMALNE WYKORZYSTANIE KUCHENKI	87
ZALECENIA DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO KORZYSTANIA Z KUCHENKI	88
WŁĄCZANIE KUCHENKI	89
GOTOWANIE NA DWÓCH POZIOMACH	90
RÓWNOCZEŚNIE	90
UTRZYMYWANIE POTRAW W CIEPŁYM STANIE	92
ROZMRAŻANIE	92
PODGRZEWANIE	94
GOTOWANIE	96
KONSERWACJA I MYCIE	99

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 705 and further Amendment Document 59H/69/CD

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	900w output power Duration	700w output power Duration	Function	Power level	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	14' - 16'	18' - 20'	only MW		750 gr	5 min.	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	6' - 7'	8' - 9'	only MW		475 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm.
C	Meat loaf	18' - 20'	22' - 24'	only MW		900 gr	5 min.	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr Z1/B8 (01)10460-1
Defrosting	Defrosting minced meat	10' - 12'	14' - 16'	only MW		500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turnable (D). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.



Alguns modelos possuem um prato distanciador (grelha distanciadora) que permite a cozedura simultânea de dois alimentos (colocação simultânea de dois recipientes/pratos). Seguir as instruções à pág. 10

Σε μερικά μοντέλα υπάρχει μια **ανυψωμένη βάση** που επιτρέπει το ταυτόχρονο μαγείρεμα δύο φαγητών (ταυτόχρονη εισαγωγή δύο σκευών/πιάτων). Βλέπε τις οδηγίες της σελ. 26.

Egyes modellekhez egy távolságtartó is mellékelve van, mely segítségével két étel együttes elkészítése lehetséges (két edényt/tányért tehet be egyszerre). Ölvassa el a 42. oldalon leírt utasítást.

Некоторые модели имеют разделительную подставку, которая позволяет одновременно готовить два блюда (одновременное помещение в печь двух контейнеров/тарелок). Инструкции приводятся на страницах 58.

Některé modely jsou vybaveny **oddělovací nízkou mřížkou**, která umožňuje vaření dvou jídel zároveň (současným vložením dvou talířů/misek s jídlem). Odkazy v instrukcích na str. 74.

W niektórych modelach jest zastosowany specjalny **ruszt oddzielający średniej wysokości**, dzięki któremu można równocześnie przygotowywać dwa dania (tzn. wstawić do środka dwa półmiski lub talerze). Na stronie 90 podana jest odnośna instrukcja.

DESCRIÇÃO	P	GR	H
A	Painel de comandos	A Πίνακας λειτουργιών	A Kapcsolótábla
B	Pino do prato rotativo	B Στροφέας κυκλικού πιάτου	B Forgótányér tengelye
C	Lado interno da porta	C Εσωτερικό μέρος πόρτας	C Ajtó belső oldala
D	Prato rotativo	D Κυκλικό πιάτο	D Forgótányér
E	Base do prato rotativo	E Υποστήριγμα εσωτερικού πιάτου	E Forgótányér tartója
F	Tampa de saída das microondas	F Καπάκι εξόδου μικροκυμάτων	F Mikrohullám nyílás fedele

RU	CZ	PL
A	Панель управления	A Tablica sterowania
B	Ось вращающейся тарелки	B Oś tarczy obrotowej
C	Внутренняя сторона дверцы	C Wewnętrzna strona drzwiczek
D	Вращающаяся тарелка	D Tarcza obrotowa
E	Опорное кольцо вращающейся тарелки	E Podstawa tarczy obrotowej
F	Ось вращающейся тарелки	F Pokrywa na wylocie mikrofal