

FORNO DE MICROONDAS
° OYPNO™ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
MIKROVLNÁ TROUBA
KUCHENKA MIKROFALOWA

Instruções

Οδηγίες χρήσης

Használati utasítás

Инструкции по эксплуатации

NÁVOD K POUŽITÍ

Instrukcja użytkowania



ÍNDICE	P
DESCRIÇÃO	3
COMO OBTER OS MELHORES RESULTADOS COM O SEU FORNO	4
CUIDADOS ESPECIAIS A OBSERVAR	5
INSTALAÇÃO	6
POTÊNCIA UTILIZADA	6
DADOS TÉCNICOS	7
LIGAÇÕES ELÉCTRICAS	7
VASILHAME E AFINS	7
DESCRIÇÃO E USO DOS COMANDOS	8
CONSELHOS PARA A CORRECTA UTILIZAÇÃO DO SEU FORNO	11
COZINHA SIMULTÂNEA EM DOIS NÍVEIS	12
COMO PROGRAMAR O DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO	14
COMO PROGRAMAR O FORNO PARA MANTER A COMIDA QUENTE, VOLTAR A AQUECER OU COZINHAR	16
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	22

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	GR
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	3
ΠΩΣ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	23
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	24
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	25
ΑΠΟΔΟΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ	25
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	26
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	26
ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ	26
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ	27
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	30
ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ 2 ΕΠΙΠΕΔΑ	31
ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΟ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ	33
ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΓΙΑ ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΦΑΓΗΤΑ, ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ, ΨΗΣΕΤΕ	35
ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΕΤΕ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	41

TARTALOMJEGYZÉK	H
LEÍRÁS	3
HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÚTÓVEL	42
FIGYELMEZTETÉS	43
BEÁLLÍTÁS	44
HATÁSFOK	44
MŰSZAKI ADATOK	45
ELEKTROMOS BEKÖTÉS	45
MIKRODÉNYEK	45
KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA	46
TANÁCSOK A MIKROHULLÁM HASZNÁLATÁHOZ	49
ÉTELKÉSZÍTÉS EGYSZERRE KÉT SZINTEN	50
AZ AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS PROGRAMOZÁSA	52
AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSÁNAK, MELEGÍTÉSÉNEK	54
ÉS ELKÉSZÍTÉSÉNEK PROGRAMOZÁSA	54
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	60

СОДЕРЖАНИЕ	RU
Описание	3
Как добиться наилучших результатов от Вашей печи	61
Рекомендации	62
Установка	63
Мощность печи	63
Технические данные	64
Подключение питания	64
Используемая посуда	64
Описание органов управления	65
Рекомендации по правильному использованию печи	68
Одновременная готовка 2 блюд	69
Программирование автоматического размораживания	71
Программирование печи для поддержания температуры блюд, их разогревания и приготовления	73
Чистка и уход	79

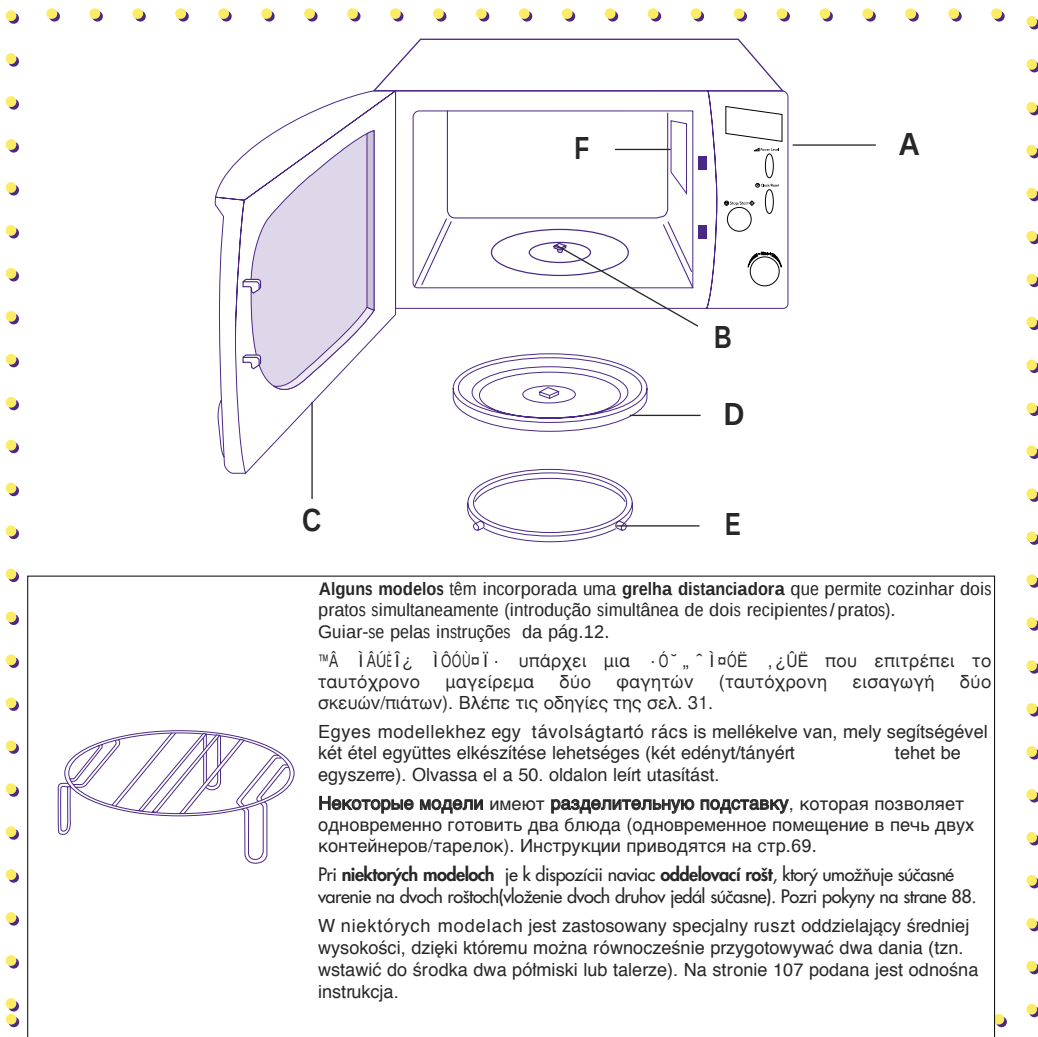
OBSAH	CZ
Popis	3
Jak dosáhnout nejlepších výsledků při práci s mikrovlnnou troubou	80
Upozornění	81
Instalace mikrovlnné trouby	82
Vstupní výkon	82
Technické údaje	83
Zapojení do elektrické sítě	83
Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby	83
Popis ovládacího panelu	84
Doporučení pro správné používání trouby	87
POUŽÍVEJTE POUZE FUNKCI JEN MIKROVLNNÝ REŽIM PRO VAŘENÍ SOUČASNĚ NA DVOU PATRECH	88
Programování automatického rozmrazování	90
Program pro udržení jídel ve stálé teplotě, ohřívání, vaření	92
Údržba a čištění	98

SPIS TREŚĆ	PL
OPIS	3
JAK UZYSKAĆ NAJLEPSZE WYNIKI GOTOWANIA	99
OSTRZEŻENIE	100
INSTALACJA	101
MOC WYJŚCIOWA	101
DANE TECHNICZNE	102
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	102
ZALECANE NACZYNIA	102
OPIS I UŻYWANIE ELEMENTÓW STEROWANIA	103
ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA KUCHENKI MIKROFALOWEJ	106
GOTOWANIE JEDNOCZEŚNIE NA DWÓCH POZIOMACH	107
SPOSÓB PROGRAMOWANIA ROZMRAŻANIA	109
W TRYBIE AUTOMATYCZNYM SPOSÓB PROGRAMOWANIA KUCHENKI, ABY UTRZYMAĆ POTRAWY W CIEPŁYM STANIE, PODGRZAĆ JE, GOTOWAĆ	111
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	117

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	6' - 8'	9' - 11'	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.



DESCRIZÃO	P	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	GR	LEÍRÁS	H
A	Painel de comando	A	Χειριστήρια	A	Kezelőlap
B	Perno do prato giratório	B	Αξονας περιστροφ. πιάτου	B	Forgótányér tengelye
C	Face interna da porta	C	Εσωτερική πλευρά πόρτας	C	Ajtó belső oldala
D	Prato giratório	D	Περιστρεφόμενο πιάτο	D	Forgótányér
E	Suporte do prato giratório	E	Στήριγμα περιστροφ. πιάτου	E	Forgótányér tartója
F	Tampa de saída das microondas	F	Καπάκι εξόδου μικροκυμάτων	F	Mikrohullám kijövetel fedele

ОПИСАНИЕ	RUS	POPIS	CZ	OPIS	PL
A	Панель управления	A	Ovládací panel	A	panel sterowania
B	Ось вращающейся тарелки	B	Čep otočného talíře	B	oś tarczy obrotowej
C	Внутренняя сторона дверцы	C	Vnitřní strana dveří	C	wewnętrzna strona drzwi
D	Вращающаяся тарелка	D	Otočný talíř	D	tarcza obrotowa
E	Опора вращающейся тарелки	E	Podpěra otočného talíře	E	podstawka tarczy obrotowej
F	Крышка для выхода микроволн	F	Kryt výstupního otvoru	F	pokrywa wylotu mikrofal