

FORNO A MICRO-ONDAS + GRILL

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ + GRILL

KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ

SÜTŐ + GRILL

КОМБИНИРОВАННАЯ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ + ГРИЛЬ

MIKROVLNNÁ TROUBA

KOMBINOVANÁ S GRILEM

KUCHENKA DWUFUNKCYJNA

MIKROFALA + GRILL

Instruções

Οδηγίες χρήσης

Használati utasítás

Инструкции по эксплуатации

Návod k použití

Instrukcja użytkowania



ME 10

ÍNDICE	P
DESCRIÇÃO	3
COMO OBTER OS MELHORES RESULTADOS DO SEU FORNO	4
DADOS TÉCNICOS	4
POTÊNCIA	4
PRECAUÇÕES	5
CONEXÃO ELÉCTRICA	6
INSTALAÇÃO	6
RECIPIENTES A SEREM USADOS	7
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS	7
ACESSÓRIOS	7
CONSELHOS PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA DO FORNO	8
FUNÇÃO SÓ MICROONDAS	9
FUNÇÃO SÓ GRILL	16
FUNÇÃO COMBINADA MICROONDAS + GRILL	18
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	20

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	GR
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	3
ΠΩΣ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ	22
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	22
ΑΠΟΔΙΔΟΜΕΝΗ ΙΣΧΥΣ	22
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	23
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	24
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	24
ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ	25
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ	25
ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΧΟΡΗΓΟΥΝΤΑΙ	25
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	26
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	27
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ GRILL	34
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΩΤΑ	36
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + GRILL	36
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	38

TARTALOMJEGYZÉK	H
LEÍRÁS	3
HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL	40
M SZAKI ADATOK	40
HATÁSFOK	40
FIGYELMEZTETÉS	41
ELEKTROMOS BEKÖTÉS	42
BEÁLLÍTÁS	42
MIKROEDÉNYEK	43
KEZELŐGOMBOK LEÍRÁSA ÉS HASZNÁLATA	43
MELLÉKELT TARTOZÉKOK	43
TANÁCSOK A SÜTŐ HELYES HASZNÁLATÁHOZ	44
CSAK MIKROHULLÁM FUNKCIÓ	45
CSAK GRILL FUNKCIÓ	52
MIKROHULLÁM + GRILL KOMBINÁLT FUNKCIÓ	54
KARBANTARTÁS ÉS TISZÍTÁS	56

ОГЛАВЛЕНИЕ	SU
ОПИСАНИЕ	3
КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОТ ВАШЕЙ ПЕЧИ	58
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	58
МОЩНОСТЬ ПЕЧИ	58
РЕКОМЕНДАЦИИ	59
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ	60
УСТАНОВКА	60
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА	61
ОПИСАНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	61
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЕЧИ	61
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕЧИ	62
ФУНКЦИЯ "ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ"	63
ФУНКЦИЯ "ТОЛЬКО ГРИЛЬ"	70
КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ	72
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ + ГРИЛЬ	72
ЧИСТКА И РЕМОНТ	74

OBSAH	CZ
Popis	3
Jak dosáhnout nejlepších v sledků při práci s mikrovlnnou troubou	76
Technické údaje	76
V stupni v kon	76
Upozornění	77
Zapojení do elektrické sítě	78
Instalace mikrovlnné trouby	78
Nádobí vhodné do mikrovlnné trouby	79
Popis a použití ovládacího panelu	79
Príslušenství	79
Doporučení pro správné používání trouby	80
Použití mikrovlnné trouby samostatně	81
Použití grilu samostatně	88
KOMBINOVANÁ FUNKCE MIKROVLNŮ + GRIL	90
Údržba a ištění	92

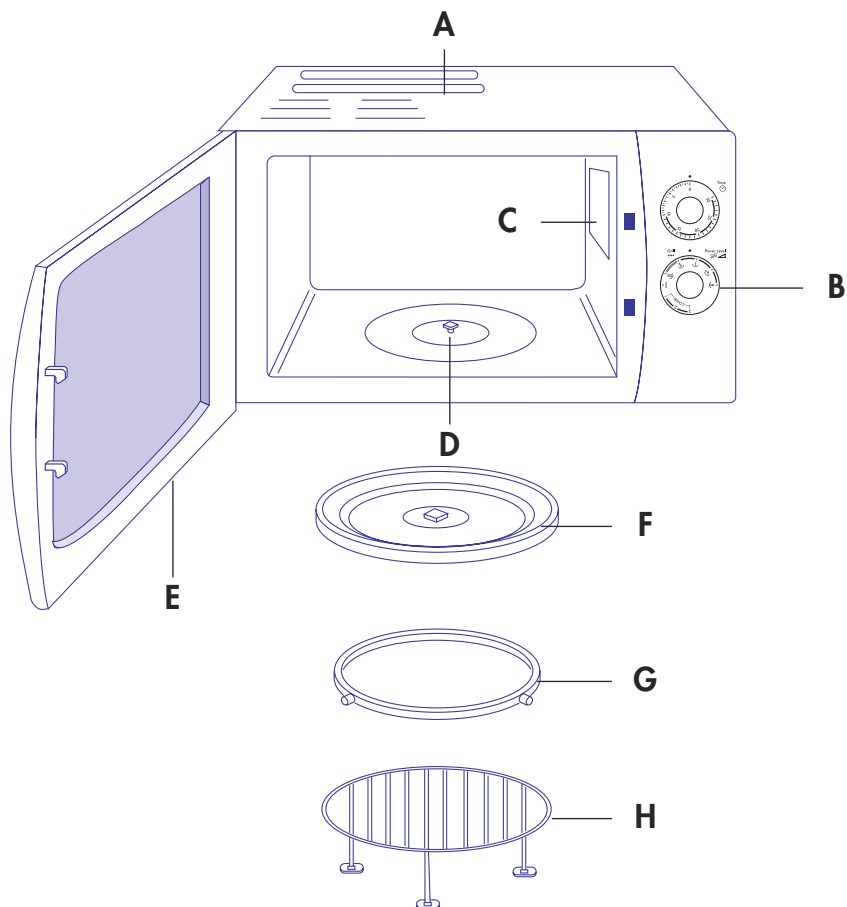
SPIS TREŚCI	PL
OPIS	3
OPTIMALNE WYKORZYSTANIE KUCHENKI	94
DANE TECHNICZNE	94
MOC WYJŚCIOWA	94
ZALECENIA	95
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	96
INSTALACJA	96
ZALECANE NACZYNIA	97
OPIS I POSŁUGIWANIE SIĘ ELEMENTAMI STERUJĄCYMI	97
AKCESORIA STANOWIĄCE WYPOSAŻENIE KUCHENKI	97
ZALECENIA DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO KORZYSTANIA Z KUCHENKI	98
FUNKCJA "TYLKO MIKROFALE"	99
FUNKCJA "TYLKO GRILL"	106
WERSJA DWUFUNKCYJNA: MIKROFALA + GRILL	108
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	110

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)

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	Timer knob 17 Lt. 700W	Timer knob 23 Lt. 900W	Function knob	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	19'	17'		750gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	9'	7'		475gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210mm) or a Pyrex® glass container dia 210mm, height 50mm and wall thick 6mm. Pour the container on the wire rack placed on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	23'	21'		900gr	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.
13.3	Grounded meat	15'	12'		500gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (F). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	40'	30'	combi 3	1100gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210mm) or a Pyrex® glass container dia. 210mm, height 50mm and wall thick 6mm. Do not preheat the oven. Pour the container on the turntable.
12.3.6	Chicken	65'	55'	combi 3	1200gr	10 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a Pyrex glass container dia. 210mm, height 50mm and wall thickness of 6 mm. Pour 1/2 glass of water in the container. Put the container directly on the turntable. Do not use any wire rack or drip tray. Turn upsidedown the load after half of the cooking time.



DESCRIÇÃO

P

- A** Grill
- B** Painel de comandos
- C** Tampa de saída das microondas
- D** Pino do prato rotativo
- E** Lado interno da porta
- F** Prato rotativo
- G** Base do prato rotativo
- H** Grelha

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

GR

- A** Grill
- B** Χειριστήρια
- C** Καπάκι εξόδου
μικροκυμάτων
- D** Αξονας περιστρεφόμενου
πιάτου
- E** Εσωτερική πλευρά πόρτας
- F** Περιστρεφόμενο πιάτο
- G** Στήριγμα περιστροφ. πιάτου
- H** Σχάρα

LEÍRÁS

H

- A** Grill
- B** Kapcsolótábla
- C** Mikrohullám kijövetel fedele
- D** Forgótányér tengelye
- E** Ajtó belső oldala
- F** Forgótányér
- G** Forgótányér tartója
- H** Rács

ОПИСАНИЕ

SU

- A** Гриль
- B** Панель управления
- C** Крышка для выхода
микроволн
- D** Ось вращающейся тарелки
- E** Внутренняя сторона дверцы
- F** Вращающаяся тарелка
- G** Опора вращающейся
тарелки
- H** Решётка

POPIS

CZ

- A** Gril
- B** Ovládací panel
- C** Kryt výstupního otvoru
mikrovln
- D** Čep otočného talíře
- E** Vnitřní strana dvířek
- F** Otočný talíř
- G** Podpěra otočného talíře
- H** Rošt

OPIS

PL

- A** Grill
- B** Tablica sterowania
- C** Osłona wylotu mikrofal
- D** Oś tarczy obrotowej
- E** Wewnętrzna strona
drzwiczek
- F** Tarcza obrotowa
- G** Podstawa tarczy obrotowej
- H** Druciany ruszt