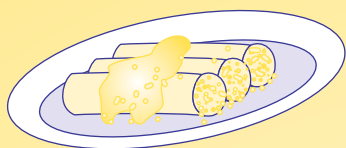
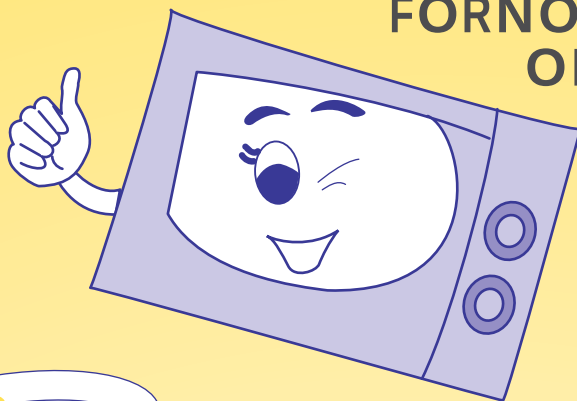


MICROWAVE OVEN

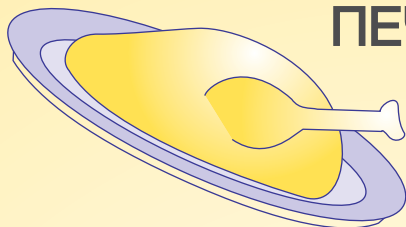
FORNO A MICRO-
ONDAS



ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ

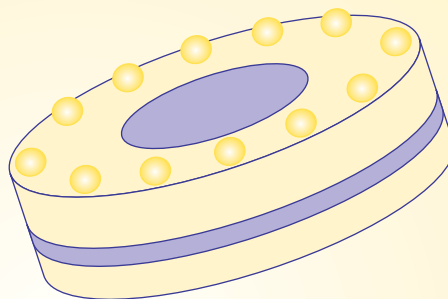
МИКРОВОЛНОВАЯ
ПЕЧЬ



MIKROVLNNÁ
TROUBA

KUCHENKA
MIKROFALOWA

GB	Instructions for use	4
P	Instruções para o uso	20
GR	Οδηγίες χρήσεως	36
H	Használati utasítás	52
RU	Инструкции по эксплуатации	68
CZ	Návod k použití	84
PL	Instrukcja użytkowania	100



CONTENTS	GB
DESCRIPTION	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	4
GLASSWARE AND SIMILAR ITEMS	5
TECHNICAL DATA	6
ELECTRICAL CONNECTIONS	6
INSTALLATION	6
DESCRIPTION OF THE CONTROLS	7
OUTPUT POWER	7
HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR OVEN	7
ADVICE ON USING YOUR OVEN CORRECTLY	8
OPERATING THE OVEN	9
SIMULTANEOUS COOKING ON 2 LEVELS	10
DEFROSTING	12
KEEPING FOOD WARM	12
HEATING	14
COOKING	16
CLEANING AND MAINTENANCE	19
ELECTRICAL CONNECTION (ONLY FOR U.K.)	300

ÍNDICE	P
DESCRIÇÃO	3
PRECAUÇÕES	20
RECIPIENTES A SEREM USADOS	21
DADOS TÉCNICOS	22
CONEXÃO ELÉTRICA	22
INSTALAÇÃO	22
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS	23
POTÊNCIA	23
COMO OBTER OS MELHORES RESULTADOS DO SEU FORNO	23
CONSELHOS PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA DO FORNO	24
COLOCAR A FUNCIONAR O FORNO	25
COZEDURA SIMULTÂNEA EM DUAS ALTURAS	26
MANTER QUENTES OS ALIMENTOS	28
DESCONGELAR	28
AQUECER	30
COZER	32
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	35

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	GR
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	3
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ	36
ΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ	37
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	38
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ	38
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	38
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	39
ΠΩΣ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	39
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΑΣ	39
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΩΣΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	40
ΠΩΣ ΝΑ ΘΕΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	41
ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ 2 ΕΠΙΠΕΔΑ	42
ΠΩΣ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΖΕΣΤΑ ΤΑ ΦΑΓΙΤΑ	44
ΠΩΣ ΞΕΠΑΓΩΝΕΤΕ	44
ΠΩΣ ΝΑ ΖΕΣΤΑΝΕΤΕ	46
ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ	48
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	51

TARTALOMJEGYZÉK	H
LEÍRÁS	3
FIGYELMEZTETÉS	52
MIKRODÉNYEK	53
MISZAKI ADATOK	54
ELEKTROMOS BEKÖTÉS	54
BEÁLLÍTÁS	54
UTASÍTÁSOK LEÍRÁSA	55
HATÁSFOK	55
HOGYAN LEHET A LEGJOBB EREDMÉNYT ELÉRNI A SÜTŐVEL	55
NÁCSOK A SÜTŐ HEYES HASZNÁLATÁHOZ	56
A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA	57
ÉTELKÉSZÍTÉS EGYSZERRE KÉT SZINTEN	58
AZ ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA	60
KIOLVASZTÁS	60
MELEGÍTÉS	62
SÜTÉS	64
KARBANTARTÁS ÉS TISZÍTÁS	67

СОДЕРЖАНИЕ	SU
ОПИСАНИЕ	3
РЕКОМЕНДАЦИИ	68
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА	69
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	70
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ	70
УСТАНОВКА	70
ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	71
МОЩНОСТЬ ПЕЧИ	71
КАК ДОБИТЬСЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОТ ВАШЕЙ ПЕЧИ	71
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕЧИ	72
ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ	73
ОДНОВРЕМЕННАЯ ГОТОВКА 2 БЛЮД	74
ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ ПРИ	76
ТЕМПЕРАТУРЕ	76
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	76
РАЗОГРЕВАНИЕ	78
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	80
ЧИСТКА И УХОД	83

OBSAH	Č Z
Popis	3
Důležitá upozornění	84
Skleněné nádoby a jiné pomůcky	85
Technické údaje	86
Připojení do elektrické sítě	86
Instalace	86
Ovládání	87
Výkon	87
Jak docílit s mikrovlnnou troubou	87
Těch nejlepších výsledků	87
Jak troubu správně používat	88
Zacházení s troubou	89
Vaření současně ve dvou poschodích	90
Udržování jídla v teple	92
Rozmrazování	92
Ohřívání	94
Vaření	96
Čištění a údržba	99

SPIS TREŚCI	PL
OPIS	3
OSTRZEŻENIA	100
ZALECANE NACZYNIA	101
DANE TECHNICZNE	102
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	102
INSTALACJA	102
OPIS I POSŁUGIWANIE SIĘ ELEMENTAMI STERUJĄCYMI	103
MOC WYJŚCIOWA	103
OPTIMALNE WYKORZYSTANIE KUCHENKI	103
ZALECENIA DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO KORZYSTANIA Z KUCHENKI	104

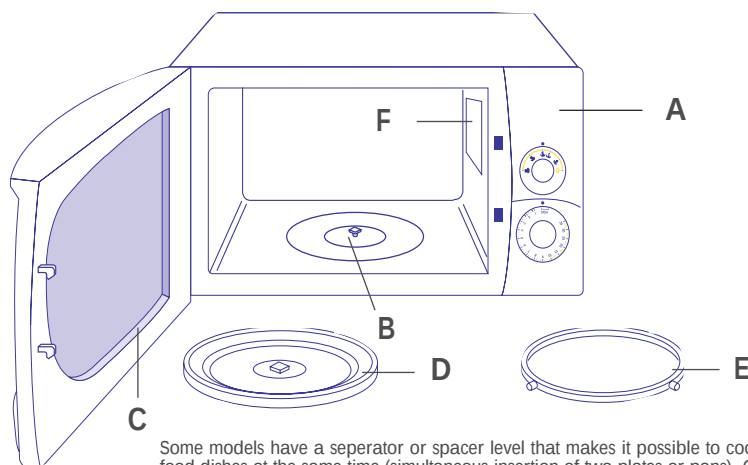
WŁĄCZANIE KUCHENKI	105
GOTOWANIE NA DWÓCH POZIOMACH	106
RÓWNOCZEŚNIE	106
UTRZYMYWANIE POTRAW W CIEPŁYM STANIE	108
ROZMRAŻANIE	108
PODGRZEWANIE	110
GOTOWANIE	112
KONSERWACJA I MYCIE	115

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	850w/900w output power Duration	750w/800w 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.



Some models have a separator or spacer level that makes it possible to cook two food dishes at the same time (simultaneous insertion of two plates or pans). Consult the instructions given on page 10

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. 26

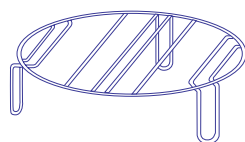
Σε μερικά μοντέλα υπάρχει μια **ανυψωμένη βάση** που επιτρέπει το ταυτόχρονο μαγείρεμα δύο φαγητών (ταυτόχρονη εισαγωγή δύο σκευών/πιάτων). Βλέπε τις οδηγίες της σελ. 42.

Egyes modellekhez egy távolságtartó is mellékelve van, mely segítségével két étel együttes elkészítése lehetséges (két edényt/tányért tehet be egyszerre). Olvassa el a 58. oldalon leírt utasítást.

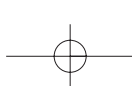
Некоторые модели имеют раздельную подставку, которая позволяет одновременно готовить два блюда (одновременное помещение в печь двух контейнеров/тарелок). Инструкции приводятся на страницах 74.

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. 90.

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 106 podana jest odnośna instrukcja.



DESCRIPTION	GB	DESCRIÇÃO	P	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	GR
A	Control panel	A	Painel de comandos	A	Πίνακας λειτουργιών
B	Turntable spindle	B	Pino do prato rotativo	B	Στροφέας κυκλικού πιάτου
C	Interior, door side	C	Lado interno da porta	C	Εσωτερικό μέρος πόρτας
D	Turntable	D	Prato rotativo	D	Κυκλικό πιάτο
E	Turntable support	E	Base do prato rotativo	E	Υποστήριγμα εσωτερικού πιάτου
F	Microwave outlet cover	F	Tampa de saída das microondas	F	Καπάκι εξόδου μικροκυμάτων
LEÍRÁS	H	ОПИСАНИЕ	RU	POPIS	CZ
A	Kapcsolótábla	A	Панель управления	A	Ovládací panel
B	Forgótányér tengelye	B	Ось вращающейся тарелки	B	Čep otočného talíře
C	Ajtó belső oldala	C	Внутренняя сторона дверцы	C	Vnitřní strana dvířek
D	Forgótányér	D	Вращающаяся тарелка	D	Otočný talíř
E	Forgótányér tartója	E	Опорное кольцо вращающейся тарелки	E	Podložka otčného talíře
F	Mikrohullám nyílás fedele	F	Ось вращающейся тарелки	F	Kryt mikrovlnného zdroje
OPIS	PL				
A	Tablica sterowania				
B	Ós tarczy obrotowej				
C	Wewnętrzna strona drzwiczek				
D	Tarcza obrotowa				
E	Podstawa tarczy obrotowej				
F	Pokrywa na wylocie mikrofal				



ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:
Blue:
Brown:

Earth
Neutral
Live



If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.