

MICROWAVE OVEN

OWNER'S MANUAL

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 2051 R
PMD 2051 C

**Dear customer,
Thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.**

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2
EARTHING INSTRUCTIONS	7
INSTALLATION.....	8
SPECIFICATIONS	9
FEATURES DIAGRAM	10
OPERATION PROCEDURE	12
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE.....	15
CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN.....	16
CARING FOR YOUR MICROWAVE OVEN.....	17
QUESTIONS AND ANSWERS	17
COOKING INSTRUCTIONS	19
USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY	20
CONVERSION CHARTS.....	22
COOKING TECHNIQUES.....	22
DEFROSTING GUIDE	24

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE

- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons, if they are properly supervised or have been informed about how to use the product in a safe manner and understand the potential dangers.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by unsupervised children.
- In the event that the power cord is damaged, have it repaired at a professional service centre to prevent causing a dangerous situation. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord.

- **WARNING:** If the door or door seal is damaged, the oven must not be operated until it is repaired by a trained person.

- **WARNING:** It is dangerous for any person other than a trained person to carry out any repair or maintenance that results in the removal of any cover that provides protection against the radiation of microwave energy.

- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in closed containers, as they are prone to explosion.

- This appliance is intended to be used only in households and not in similar premises such as:
 - kitchens in stores; offices and other work environments;
 - in agriculture;
 - guests of hotels, motels and other accommodation environments;
 - in bed and breakfast establishments.
- To ensure sufficient air circulation, free space must be left around the microwave oven. Ensure free space of 20cm above the top surface of the oven, 10cm from behind and on the sides. Do not block any opening of the oven. Do not remove the feet of the oven.
- Use only containers that are suitable for use in microwave ovens.
- Do not use any of the following kitchen cookware, tableware or utensils in the microwave oven:
 - metal pans and crockery with metal handles or with metal decorations;
 - clamps on plastic bags;
 - dishes with melamine surface treatment;
 - standard thermometers, such as are used for measuring the temperature of meat, etc.
- When heating a meal on plastic or paper dishes, frequently check the oven to prevent them from catching on fire.
- The microwave oven is designed for heating food and beverages. Dehydrating food or drying clothes and heating up heating cushions, home footwear, washing sponges, damp textiles and similar items may lead to an injury hazard, ignition or fire.

- If smoke is being created, turn off the appliance or pull the plug out of the power socket and leave the door closed to prevent any potential fire from spreading.
- Microwave heating of drinks may cause a delayed boil, which must be considered when holding the container. Therefore, be careful when handling the container.
- The contents of baby bottles and baby food must be stirred through or shaken up and their temperature must be checked prior to consumption to prevent burns.
- Eggs in their shells and whole hard boiled eggs must not be heated in the microwave oven because they could explode even after the microwave heating process has finished.
- Regularly clean any food remains from the door and the window of the oven from both sides, the door gasket seal and neighbouring parts. For cleaning, we recommend the use of a weak kitchen detergent solution. Ensure that remains of the cleaning agent do not remain on the inside wall.
- Clean the oven regularly according to the above mentioned instructions and remove any food that remains inside it. Failure to keep the oven clean could lead to surface damage, which could adversely affect the lifetime of the appliance and could lead to a dangerous situation.
- The appliance must not be cleaned using a steam cleaner.
- This microwave oven is intended for use as a free-standing appliance. It is not designed to be installed into a cabinet.
- The microwave oven must not be placed into a cabinet.
- The microwave oven is intended to be placed on a countertop.

- Before connecting the appliance to a power socket, check that the voltage on its rating label matches the electrical voltage in the power socket.
- Connect the appliance only to a properly grounded socket.
- Do not use the microwave oven outdoors or subject it to the effects of the outdoor environment.
- Do not place the microwave oven on window sills, kitchen sink drainboards or unstable surfaces. Always place it on a stable, even and dry surface.
- Never use the microwave oven in the direct vicinity of a bath, shower or swimming pool.
- Do not use the microwave for industrial or laboratory purposes.
- Kitchen dishes may become hot as a result of the heat transferred from the heated food. Sometimes it is necessary to use kitchen gloves.
- Do not attempt to use the microwave oven with the door open. You could expose yourself to the harmful effect of microwaves. Do not run the microwave oven when it is empty.
- Be especially careful when handling heated beverages and foodstuffs as hot steam may be released from them.
- Do not fry food in the microwave oven. Hot oil may damage parts of the oven, dishes or may also cause skin burns.
- Before cooking, prick food that has a thick peel, such as potatoes, pumpkins, apples.
- When not using the oven, do not leave paper materials, kitchen dishes or food inside.

- Keep the inside of the oven clean. If the walls of the oven are splattered with food juices then wipe them away using a damp cloth. If the oven is heavily soiled, you can use a weak solution of a neutral kitchen detergent.
- Do not use the microwave oven if the power cord or power plug is damaged, if it is not working correctly, if it is damaged or if it has been dropped on the floor. Any repair of the microwave oven or replacement of a damaged power cord may only be carried out by an authorised service centre, as this will prevent a dangerous situation from occurring.

**PLEASE READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW.
SAVE THE INSTRUCTIONS IN CASE YOU NEED THEM AGAIN.**

EARTHING INSTRUCTIONS

This appliance must be earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a earthing wire with an earthing plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed.

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

NOTICE:

- 1. Consult a qualified electrician or service personnel for any questions regarding grounding or electrical instructions.**
- 2. Neither the manufacturer nor the seller is responsible for damage to the oven or personal injury due to failure to follow electrical connection procedures.**

IMPORTANT

The wires in this mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code.

Green-and-yellow : Earth

Blue : Neutral

Brown : Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: the wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter 'E'; the earth symbol or coloured green-and-yellow. The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured black.

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

WARNING: This appliance must be earthed.

INSTALLATION

1. Ventilation

Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause a failure. For proper ventilation, allow above 100mm of space between oven sides, rear and the minimum height of free space necessary above the top surface of the oven is 200mm.

2. Steady, flat location

This oven should be set on a steady, flat surface. This oven is designed for counter top use only. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

3. Leave space behind and side

All air vents should be kept a clearance. If all vents are covered during operation, the oven may overheat and, eventually, oven failure.

4. Away from radio and TV sets

Poor television reception and radio interference may result if the oven is located close to a TV, Radio antenna, feeder and so on. Position the oven as far from them as possible.

5. Away from heating appliance and water taps

Keep the oven away from hot air, steam or Splash when choosing a place to position it, or the insulation might be adversely affected and breakdowns occur.

6. Power supply

- Check your local power source. This oven requires a current of approximately 6 amperes, 230V 50Hz.
- Power supply cord is about 0.8 meters long.
- The voltage used must be the same as specified on this oven. Using a higher voltage may result in a fire or other accident causing oven damage. Using low voltage will cause slow cooking. We are not responsible for damage resulting from use of this oven with a voltage of ampere fuse other than those specified.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

7. Examine the oven after unpacking for any damage such as:

A misaligned door, Broken door, A dent in cavity. If any of the above is visible, DO NOT INSTALL, and notify dealer immediately.

8. Do not operate the oven if it is colder than room temperature.

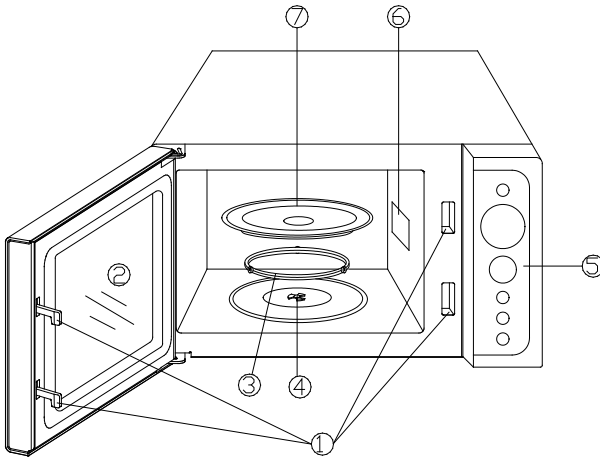
(This may occur during delivery in cold weather.) Allow the oven to become room temperature before operating.

SPECIFICATIONS

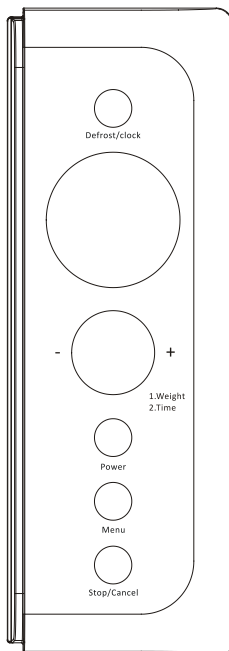
POWER SUPPLY	230V ~ 50Hz
MICROWAVE POWER CONSUMPTION	1200W
MICROWAVE OUTPUT POWER	700W
MICROWAVE FREQUENCY	2450MHz
OUTSIDE DIMENSIONS (W X H X D)	452x262x349mm
CAVITY DIMENSIONS (W X H X D)	315x198x297mm
NET WEIGHT	Approx. 10.5kg
OVEN CAPACITY	20L
POWER LEVELS	5 levels

* Specifications are subject to change without notice.

FEATURES DIAGRAM



- 1. Door Safety Lock System**
- 2. Oven Window**
- 3. Roller Ring**
- 4. Shaft**
- 5. Control Panel**
- 6. Wave Guide**
- 7. Glass Tray**



DISPLAY

Cooking time, power, indicators and food weight are displayed.

POWER

Use to set power level. To check power level during time cooking, touch POWER pad.

DEFROST/CLOCK

Touch once to set speed defrost program.

Touch twice to set weight defrost program. The defrosting time and power level are automatically set once the food category and the weight are programmed.

Touch to set oven clock.

MENU

Press to select popular food menu

STOP/CANCEL

Touch to clear the selected power level, cook or defrost times that previously programmed.

Touch to stop cooking.

WEIGHT/TIME (dial)


Turn the dial to enter food weight, cook time or clock time.

Touch to start the cooking or defrosting programs.

Touch to set quick start program.

OPERATION PROCEDURE

Make sure the oven is properly installed and plugged into the electrical outlet.

- When the oven is first plugged in, the display will briefly show  "1:00".
- During cook setting mode, the system will return to waiting mode if there is not any operation within 20seconds.
- During cooking program, press STOP/CANCEL to pause the program, and then press WEIGHT/TIME dial to resume. Press STOP/CANCEL twice to cancel the program.
- After cooking, beeps sound and End appears in display. Touch any pad or open oven door to clear End before starting another cooking function.

SETTING CLOCK TIME

This is a 12- or 24-hour clock according to different specifications. To check the time while the oven is operating, press the DEFROST/CLOCK button.

FOR EXAMPLE: Suppose you want to set the oven clock time to 8:30.

1. Press and hold DEFROST/CLOCK for 3 seconds to select 12 hour display, or press it again to select 24 hour cycle.
2. Turn WEIGHT/TIME to set 8 o'clock.
3. Press DEFROST/CLOCK button.
4. Turn WEIGHT/TIME to set 30 min.
5. Press DEFROST/CLOCK to confirm the setting.

EXPRESS COOKING

The longest cooking time is 10 minutes. The oven will operate at HIGH power (100% power output) for express cooking program.

Just press the WEIGHT/TIME dial a number of times to set cooking time, the oven starts working automatically at full power.

MICROWAVE COOKING

For microwave cooking, just press the POWER button a number of times to select a cooking power level, and then use the WEIGHT/TIME dial to set a desired cooking time. The longest cooking time is 60 minutes. Select power level by pressing the POWER button.

Press power button	Cooking power
Once	100%
Twice	80%
3 times	60%
4 times	40%
5 times	20%
6 times	0%

For example, suppose you want to cook for 1 minute at 60% of microwave power.


1. Press POWER button 3 times.
2. Turn WEIGHT/TIME to 1:00.
3. Press WEIGHT/TIME dial

NOTE: During cooking, you can check the power level by touching POWER

SETTING WEIGHT DEFROST

The oven allows the defrosting of meat, poultry, and seafood. The time and the defrosting power are adjusted automatically once the weight of food is programmed. Weight: 100g ~ 1800g.

Suppose you want to defrost 600g meat.


1. Place food to be defrosted into the oven.
2. Touch DEFROST/CLOCK pad twice, "100g", AUTO,  will display.
3. Turn WEIGHT/TIME to select weight of food.
4. Touch WEIGHT/TIME dial.

NOTE: During defrosting program, the system will sound beeps and pause to remind you to turn over the food, after that, press WEIGHT/TIME dial to resume defrosting.

SETTING SPEED DEFROST

The longest time is 60 minutes.

For example, suppose you want to set speed defrost for 3 minutes

1. In waiting mode, press DEFROST/CLOCK button once, "0:00",  will display.
2. Turn WEIGHT/TIME to 3:00
3. Press WEIGHT/TIME dial

NOTE: During defrosting program, the system will pause and sound beeps to remind user to turn food over, and then press WEIGHT/TIME dial to resume the defrosting.

MULTI-STAGE COOKING

Your oven can be programmed for up to 3 automatic microwave cooking sequences. Suppose you want to set the following cooking program:

- o, 1 Microwave cooking;
- o, 2 Microwave cooking;

Steps:

1. Input the first cooking program, "1S" will lit.
2. Input the second stage cooking program. "2S" will lit.
3. Press WEIGHT/TIME dial.

NOTE: Express cooking, Defrost and Auto menu can't be set in multi-stage cooking.

CHILD LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

- To set: In standby mode, press and hold STOP/CANCEL for 3 seconds, then a beep will sound, the oven will auto enter child lock mode and the lock indicator light will turn on. In the lock state, all buttons are disabled.
- To cancel: Press and hold STOP/CANCEL for 3 seconds. then a beep will sound and the indicator light will disappear.

AUTO COOK MENU

For the following foods or cooking operation, you do not need to input cooking power and time. It is sufficient to indicate the type of food that you want to cook as well as the weight of this food. You can do so by pressing MENU button to select a food/operation category, then turn WEIGHT/TIME dial to indicate the number of servings or approximate weights of food you are about to cook. The oven starts to work after you touch WEIGHT/TIME.

For example: to cook 450g of pizza.

1. In waiting mode, press MENU button to select pizza, which is the item A-7 on the auto-menu.
2. Turn WEIGHT/TIME dial to enter the desired weight.
3. Press WEIGHT/TIME dial.

MENU CODE	AUTO MENU	
A-1	Milk/Coffee (200ml/cup)	<ul style="list-style-type: none">• For milk/coffee and potato, the display will show number of servings instead of food weight.• The result of auto cooking depends on factors such as the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and even how well you happen to place food in the oven. If you find the result at any rate not quite satisfactory, please adjust the cooking time a little bit accordingly.
A-2	Rice (g)	
A-3	Pasta (g)	
A-4	Potato (230g/each)	
A-5	Reheat (g)	
A-6	Fish (g)	
A-7	Pizza(g)	
A-8	Popcorn(100g)	

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Refer to following checklist, you may prevent an unnecessary service call.

* **The oven doesn't work**

1. Check that the power cord is securely plugged in.
2. Check that the door firmly closed.
3. Check that the cooking time is set.
4. Check for a blown circuit fuse or tripped main circuit breaker in your house.

* **Sparking in the cavity**

1. Check that utensils are not and check that you are not using metal containers or dishes with metal trim.
2. Check that metal skewers do not touch the interior walls.

* **Non-functional lighting**

1. For repair or replacement of LED lighting, contact an authorized service.

If there is still a problem, contact the customer service.

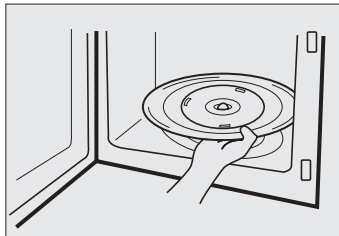
DO NOT ATTEMPT TO SERVICE THE OVEN YOURSELF!

CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- 1** Turn the oven off before cleaning.
- 2** Keep the inside of the oven clean. When food spatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
- 3** The outside oven surface should be cleaned with soap and water, rinsed and dried with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- 4** If the Control Panel becomes wet, clean with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on Control Panel.
- 5** If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
- 6** It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
- 7** The roller guide and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner and dry. The roller guide may be washed in mild sudsy water.



CARING FOR YOUR MICROWAVE OVEN

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food spatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
3. The outside oven surface should be cleaned with soap and water, rinsed and dried with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
Ensure all food deposit are cleaned off, as they can carbonized if left.
4. If the Control Panel becomes wet, clean with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on Control Panel.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
7. The roller guide and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise.
Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner and dry.
The roller guide may be washed in mild sudsy water.

QUESTIONS AND ANSWERS

Can the oven be used with the glass tray or roller guide removed?

No. Both the glass tray and roller guide must always be used in the oven before cooking.

Can I open the door when the oven is operating?

The door can be opened anytime during the cooking operation. Then microwave energy will be instantly switched off and the time setting will maintain until the door is closed and START is pressed.

Why do I have moisture in my microwave oven after cooking?

The moisture on the side of your microwave oven is normal. It is caused by steam from cooking food hitting the cool oven surface.

Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

No. The metal screen bounces back the energy to the oven cavity. The holes are made to allow light to pass through. They do not let microwave energy pass through.

Why do eggs sometimes pop?

When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.

Why this standing time recommended after the cooking operation has been completed?

Standing time is very important.

With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods build up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

What does “standing time” mean?

Standing time” means that food should be removed from the oven and covered for additional time to allow it to finish cooking. This frees the oven for other cooking.

Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?

Check your cooking guide again, to make sure you’ve followed directions exactly ; and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent overcooking... the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape and weights and dimensions could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.

Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?

Yes. Never run it empty. This will damage it. If the microwave is operated empty, the excess energy will be absorbed and focused at the weakest point of the cavity or door, potentially causing door melting/ arcing. The energy will not normally focus at this point with a normal amount of food material in the cavity. Low load items are items of food that contain little or no liquid.

Can I operate my microwave oven without the turntable or turn the turntable over to hold a large dish?

No. If you remove or turn over the turntable, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the turntable.

Is it normal for the turntable to turn in either direction?

Yes. The turntable rotates clockwise or counterclockwise, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.

Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?

Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufactures guidelines or use the preset POPCORN pad. Do not use regular paper bags. Use the “listening test” by stopping the oven as soon as the popping slows to a “pop” every 1 or 2 seconds. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

COOKING INSTRUCTIONS

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken choosing the utensil. If the utensil is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various utensils and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Utensil	Safe	Comments
Aluminium foil	▲	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crisp plate	●	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	●	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	●	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims 	● X X	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven-to-table ware • Fine glassware • Glass jars 	● ● ●	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.

Utensil	Safe	Comments
Metal <ul style="list-style-type: none"> • Dishes • Freezer bag twist ties 	X X	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, napkins and Kitchen paper • Recycled paper 	●	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> • Containers • Cling film • Freezer bags 	● ● ▲	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	●	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

● : Recommended use

▲ : Limited Use

X : Not Recommended

USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY

General Use

Do not attempt to defeat or tamper with safety interlocks.

Do not place any object between the oven front frame and the door or allow residue to build up on sealing surfaces. Wipe with a mild detergent, rinse and dry. Never use abrasive powders or pads.

Do not subject the oven door to strain or weight such as a child hanging on an open door.

This could cause the oven to fall forward resulting in injury to you and damage to the oven.

Do not operate the oven if door seals or sealing surfaces are damaged; or if door is bent; or if hinges are loose or broken.

Do not operate the oven empty. This will damage the oven.

Do not attempt to dry clothes, newspapers or other materials in the oven. They may catch on fire.

Do not use recycled paper products as they may contain impurities which may cause sparks or fires.

Do not hit or strike the control panel with hard objects. This can damage the oven.

Food

Always use the minimum recipe cooking time. It is better to undercook rather than overcook foods.

Undercooked foods can be returned to the oven for more cooking. If food is overcooked, nothing can be done.

Heat small quantities of food or foods with low moisture carefully. These can quickly dry out, burn or catch on fire.

Do not heat eggs in the shell. Pressure may build up and eggs can explode.

Potatoes, apples, egg yolks and sausages are examples of food with nonporous skins.

These must be pierced before cooking to prevent bursting.

Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven.

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out, stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Do not leave the oven unattended while popping corn.

Do not pop corn in a paper bag unless it is the commercially prepared Microwave Popcorn product.

The kernels can overheat and ignite a brown paper bag.

Do not put packaged Microwave Popcorn bags directly on the oven tray. Place the package on a microwave safe glass or ceramic plate to avoid overheating and cracking the oven tray.

Do not exceed the Microwave Popcorn manufacturers suggested popping time.

Longer popping does not yield more popcorn but it can result in scorch, burn of fire. Remember, the Popcorn bag and tray can be too hot to handle. Remove with caution and use pot holders.

Ensure all food deposits are cleaned off, as they can carbonize if left.

ARCING

If you see arcing, press the **STOP/CLEAR** button and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

Arcing is caused by:

- Metal or foil pressing the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

CONVERSION CHARTS

WEIGHT MEASURES		VOLUME MEASURES		SPOON MEASURES	
15 g	1/2 oz.	30 ml	1 fl. oz.	1,25 ml	1/4 tsp
25 g	1 oz.	100 ml	3 fl. oz.	2,5 ml	1/2 tsp
50 g	2 oz.	150 ml	5 fl. oz. (1/4 pt.)	5 ml	1 tsp
100 g	4 oz.	300 ml	10 fl. oz. (1/2 pt.)	15 ml	1 tsp
175 g	6 oz.	600 ml	20 fl. oz. (1pt.)		
225 g	8 oz.				
450 g	1 g.				

FLUID MEASUREMENTS		
1 Cup	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 Pint	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 Quart	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 Gallon	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

COOKING TECHNIQUES

STANDING TIME

Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to cook the centre completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10-15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meal, vegetables, fish etc require 2-5 minutes standing. After defrosting food, standing time should also be allowed. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time.

MOISTURE CONTENT

Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season, particularly jacket potatoes. For this reason cooking times may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking times may differ.

DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

CLING FILM

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking times. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the buildup of steam will be very hot.

SHAPE

Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

SPACING

Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

STARTING TEMPERATURE

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature.

LIQUIDS

All liquids must be stirred before and during heating. Water especially must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. DO NOT OVERHEAT.

TURNING & STIRRING

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half the cooking time.

ARRANGING

Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

QUANTITY

Small quantities cook faster than large quantities, also small meals will reheat more quickly than large portions.

PIERCING

The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking. These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

COVERING

Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry DEFROSTING GUIDE items.

DEFROSTING GUIDE

Do not defrost covered meat. Covering might allow cooking to take place. Always remove outer wrap and tray. Use only containers that are microwave-safe.

Begin defrosting whole poultry breast-side-down. Begin defrosting roasts fat-side-down.

The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular shapes defrost more quickly than a deep block.

After 1/3 of the defrost time has elapsed, check the food. You may wish to turn over, break apart, rearrange or remove thawed portions of the food.

During defrost, the oven will prompt you to turn the over. At this point, open oven door and check the food. Follow the techniques listed below for optimum defrost results. Then, close oven door.

When defrosted, food should be cool, but softened in all areas. If still slightly icy, return to microwave oven very briefly, or let stand a few minutes. After defrosting, allow food to stand 5-60 minutes if there are any icy areas. Poultry and fish may be placed under running cool water until defrosted

- **Turn over:** Roast, ribs, whole poultry, turkey breasts, hot dogs, sausages, steaks, or chops.
- **Rearrange:** Break apart or separate steaks, chops, hamburger patties, ground meat, chicken or seafood pieces, chunks of meat such as stew beef.
- **Shield:** Use small strips of aluminum foil to protect thin areas or edges of unevenly shaped foods such as chicken wings. To prevent arching, do not allow foil to come within 1-inch of oven walls or door.
- **Remove:** To prevent cooking, thawed portions should be removed from the oven at this point. This may shorten defrost time for food weighing less than 3 lbs.(1350g).

Reheating chart

- Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
- When heating pre-packaged ready-cooked foods, always follow the pack instructions carefully.
- If you freeze foods which were bought from the fresh or chilled counters, remember that they should be thoroughly thawed before following the heating instructions on the packet. It's worth putting a note on them so that other members of the household will remember too.
- Remember metal ties and transfer all food from foil containers before reheating.
- Chilled (refrigerated) food takes longer to reheat than food at room temperature (such as just-cooled food or food from the store cupboard).
- All foods should be reheated using full microwave power.

Item	Cooking time	Special Instructions
Baby food 128g jar	30 sec.	Empty into a small serving bowl. Stir well once or twice during heating. Before serving, check the temperature carefully.
Baby milk 100ml / 4fl.oz. 225ml / 8fl.oz.	20-30 sec. 40-50 sec.	Stir or shake well and pour into a sterilized bottle. Before serving, shake well and check the temperature carefully.
Sandwich roll or bun 1 roll	20-30 sec.	Wrap in paper towel and place on glass microwaveable rack. * Note : Do not use recycled paper towels.
Lasagna 1 serving (10 ½ oz./300g)	4-6 min.	Place lasagna on microwaveable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Cook covered in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2-3 min. 6-8 min.	Cook covered in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	2-3 min.	Cook covered in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	3-4 min. 7-10 min.	Cook covered in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.

TECHNICAL INFORMATION

Technical information can be found on the type plate on the inside of the appliance and on the energy label. The QR code, on the supplied energy label, contains a link to register the appliance in the EU Eprel database. Keep the energy label, the instructions for use, together with other documents supplied with the device.

TESTING INFORMATION

The delivered device is in accordance with EcoDesign and EN 50564:2011:2011; EN 50242:2016; EN 60350-1:2016; EN 60350-2:2013+A11:2014. Air access requirements for proper operation of the device, the minimum distance from the wall and the dimensions of the device are part of this manual. If you have any further questions, please contact the manufacturer.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

Model name and serial number can be found on the rating plate. Position of rating plate can be changed without notice.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

When contacting our authorized service, have the model designation, serial number and defect description available.

To download documents, visit www.philco.cz.

To report a defect and obtain additional service information, visit <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Subject to change without notice.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

Original of this user manual is in czech language.

MIKROVLNNÁ TROUBA

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 2051 R
PMD 2051 C

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si koupili výrobek značky PHILCO. Aby mohl váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	2
POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY	7
INSTALACE TROUBY.....	8
TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY	9
POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY	10
OBSLUHA SPOTŘEBIČE	12
PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU.....	15
ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY	16
ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY	17
OTÁZKY A ODPOVĚDI.....	17
INSTRUKCE O VAŘENÍ.....	19
PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY.....	20
PŘEVODNÍ TABULKY.....	22
TECHNIKY VAŘENÍ.....	22
PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM	24

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- **VÝSTRAHA:** Jsou-li dvířka nebo těsnění dvířek poškozena, nesmí být trouba v činnosti, dokud nebude opravena proškolenou osobou.
- **VÝSTRAHA:** Je nebezpečné pro jakoukoli osobu jinou než proškolenou, aby prováděla jakékoli opravy nebo údržbu vedoucí k odstranění libovolného krytu, který zajišťuje ochranu před zářením mikrovlnné energie.
- **VÝSTRAHA:** Kapaliny a jiné pokrmy se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné k explozi.

- Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti a nikoliv podobných prostorech jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
 - v zemědělství;
 - hosty v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích;
 - v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
- Pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu musí být ponechán volný prostor okolo mikrovlnné trouby. Ponechejte volný prostor 20 cm nad horním povrchem trouby, 10 cm za její zadní částí a po stranách. Neblokujte jakékoliv otvory trouby. Neodstraňujte nožky trouby.
- Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- V mikrovlnné troubě nepoužívejte níže uvedené kuchyňské nádobí a pomůcky:
 - kovové pánve nebo nádobí s kovovou rukojetí nebo s kovovým zdobením;
 - svorky na plastových sáčkách;
 - nádobí s povrchovou úpravou z melaminu;
 - běžné teploměry, které se používají např. k měření teploty masa apod.
- Když se ohřívá pokrm v nádobách z plastu nebo papíru, kontrolujte občas troubu, aby nedošlo ke vznícení.
- Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřev ohřívacích podušek, domácí obuvi, mycích hub, vlhkého textilu a podobných věcí může vést k nebezpečí poranění, vznícení nebo požáru.

- Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte dvířka zavřena, aby se zabránilo rozšíření případného ohně.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může způsobit opožděný var, s čímž se musí počítat při držení nádoby. Buďte proto opatrní při manipulaci s nádobou.
- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy musí být promíchán nebo protřepán a musí se kontrolovat teplota před konzumací, aby se zabránilo popálení.
- Vejce ve skořápkách a celá natvrdo uvařená vejce se nesmějí v mikrovlnných troubách ohřívat, protože mohou i po ukončení mikrovlnného ohřevu explodovat.
- Pravidelně čistěte dvířka a okénko trouby po obou stranách, těsnění dvířek a přilehlé části od nečistot a případných zbytků potravin. K čištění doporučujeme použít slabý roztok neutrálního kuchyňského saponátu. Dbejte na to, aby na vnitřní straně dvířek nezůstávaly zbytky čisticího prostředku.
- Troubu pravidelně čistěte dle výše uvedených pokynů a odstraňujte z ní případné zbytky potravin. Neudržování trouby v čistotě by mohlo vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a mít za následek vznik nebezpečné situace.
- Spotřebič se nesmí čistit parním čističem.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro používání jako volně stojící. Není určena k zabudování ani do skříňky.
- Mikrovlnná trouba se nesmí umísťovat do skříňky.
- Mikrovlnná trouba je určena k umístění na pracovní desce.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na jejím typovém štítku shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte venku ani ji nevystavujte vlivům venkovního prostředí.
- Mikrovlnnou troubu neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy ji umístěte na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Mikrovlnnou troubu nikdy nepoužívejte v bezprostředním okolí vany, sprchy nebo bazénu.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro průmyslové ani laboratorní účely.
- Kuchyňské nádobí se může stát horkým v důsledku přeneseného tepla z ohříváných potravin. Někdy může být třeba použít ochranné rukavice.
- Nepokoušejte se používat mikrovlnnou troubu při otevřených dvířkách. Mohli byste se vystavit škodlivému působení mikrovln. Nespouštějte mikrovlnnou troubu naprázdno.
- Při manipulaci s ohřátými nápoji a potravinami dbejte zvýšené opatrnosti, neboť se z nich může uvolňovat horká pára.
- V mikrovlnné troubě nesmažte potraviny. Horký olej může poškodit části trouby, nádobí, nebo dokonce přivodit popálení pokožky.
- Před vařením propíchněte potraviny se silnou slupkou, jako jsou brambory, dýně, jablka.
- Nepoužíváte-li troubu, nenechávejte uvnitř papírové materiály, kuchyňské nádobí nebo potraviny.

- Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Jsou-li stěny trouby potřísněny šťávami z potravin, otřete je vlhkým hadříkem. Je-li trouba silněji znečištěna, můžete použít slabý roztok neutrálního kuchyňského saponátu.
- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, v případě, že nefunguje správně, je-li poškozena nebo byla-li upuštěna na zem. Jakákoliv oprava mikrovlnné trouby nebo výměna poškozeného napájecího kabelu smí být provedena pouze autorizovaným servisním střediskem, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.

**SEZNAMTE SE PROSÍM S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY A
DODRŽUJTE JE. POKYNY ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEJICH DALŠÍ
POTŘEBY.**

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY

Trouba musí být uzemněna. V případě elektrického zkratu je uzemněním trouby snižováno riziko úrazu elektrickým proudem odvedením elektrického náboje uzemňovacím vodičem. Síťový kabel trouby je vybaven vidlicí s uzemňovacím kolíkem, vidlici připojte do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky.

VAROVÁNÍ: Nesprávné použití uzemňovací zástrčky může vést k nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

UPOZORNĚNÍ:

1. V případě jakýchkoli dotazů ohledně uzemnění nebo elektrických pokynů se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní pracovníky.
2. Výrobce ani prodejce nenesou žádnou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob v důsledku nedodržení postupů elektrického připojení.

DŮLEŽITÉ

Barvy izolace jednotlivých vodičů síťového kabelu jsou v souladu s následujícím schématem:

žlutozelený vodič : uzemnění

modrý vodič : nula

hnědý vodič : fáze

Vzhledem k tomu, že barvy izolací jednotlivých vodičů síťového kabelu trouby nemusí odpovídat barevným značkám identifikujícím jednotlivé vývody síťové vidlice jsou jednotlivé vodiče kabelu připojovány takto:

Vodič se žlutozelenou izolací musí být připojen k vývodu síťové vidlice označenému písmenem E nebo symbolem uzemnění. Vodič s modrou izolací musí být připojen k vývodu síťové vidlice označenému písmenem N nebo černou barvou. Vodič s hnědou izolací musí být připojen ke svorce síťové vidlice označenému písmenem L nebo černou barvou.

UPOZORNĚNÍ: Trouba musí být uzemněna.

INSTALACE TROUBY

1. Přístup vzduchu

Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakryté větrací otvory skříňky trouby mohou při jejím používání zapříčinit její přehřátí anebo poškození. Pro zajištění přístupu vzduchu ponechtejte okolo a za troubou nejméně 10 cm volného prostoru, nad troubou nejméně 20 cm.

2. Umístění

Troubu umístěte na stabilní, rovnou a pevnou plochu. Trouba je konstruována pro instalaci na pracovní ploše kuchyňské linky.

3. Udržujte větrací otvory skříňky trouby v čistotě.

Zakrytím větracích otvorů skříňky za provozu trouby hrozí riziko jejího přehřátí a poškození.

4. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od rozhlasových přijímačů a televizorů, jejich antén a anténních napáječů.

Za provozu trouby je možné rušení příjmu těmito přístroji.

5. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla, na místě kde nemůže být postříkána nebo polita.

Při výběru místa pro instalaci trouby zvolte místo, kde bude trouba chráněna před horkým vzduchem, párou popř. postříkáním nebo politím - možné poškození izolace a závažných poruch trouby.

6. Napájení trouby

- Pro napájení trouby je specifikováno střídavé napětí 230 V, 50 Hz při proudovém odběru cca 6 A.
- Délka síťového kabelu trouby je cca 0,8 metru.
- Napětí použité pro napájení trouby musí přesně odpovídat napětí specifikovanému na typovém štítku trouby. Napětí vyšší než na typovém štítku může mít za následek vznik požáru nebo poškození trouby. Nižší napětím zpomaluje přípravu potravin v troubě. Výrobce trouby v žádném případě neodpovídá za škody zapříčiněné nesprávným napájením trouby popř. použitím jističů (pojistik) o hodnotách jiných než specifikovaných.
- Pro zabránění vzniku rizik smí být poškozený síťový kabel trouby vyměněn nebo opraven výrobcem, autorizovaným servisem nebo pracovníkem s odpovídající kvalifikací.

7. Po vybalení trouby překontrolujte, zda trouba není poškozena.

Věnujte pozornost především neseříženým nebo poškozeným dvířkům, popř. poškození vnitřního prostoru trouby. V případě zjištění některé z uvedených závad NEINSTALUJTE TROUBU a kontaktujte jejího prodejce.

8. Před použitím trouby ponechtejte troubu vytemperovat na teplotu místnosti, kde bude používána.

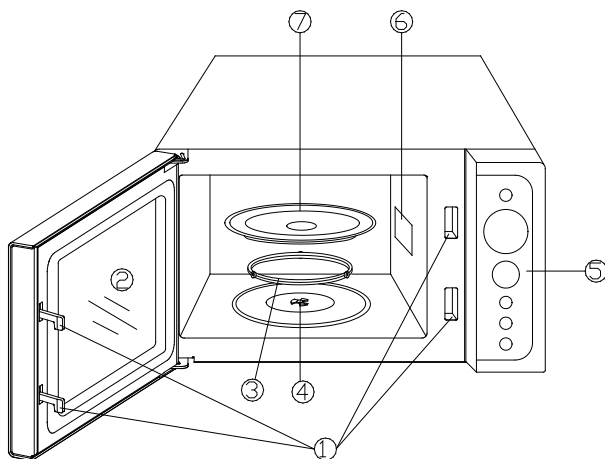
Pozor zejména před prvním použitím trouby bezprostředně po jejím nákupu v chladném ročním období.

TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

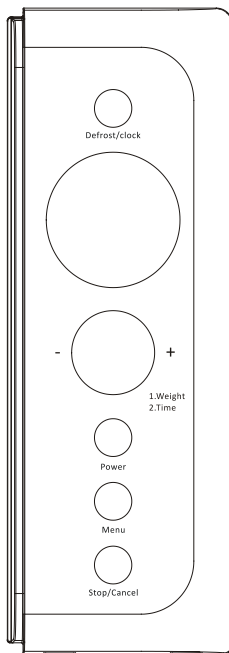
NAPÁJENÍ	230 V ~ 50 Hz
MIKROVLNY PŘÍKON	1200 W
MIKROVLNY VÝKON	700 W
MIKROVLNY KMITOČET	2450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (Š x V x H)	452 x 262 x 349 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (Š x V x H)	315 x 198 x 297 mm
HMOTNOST	Cca 10,5 kg
KAPACITA TROUBY	20 l
NASTAVENÍ MIKROVLNNÉ VÝKONU	5 výkonnostních stupňů

* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.

POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY



1. **Systém bezpečnostního zámku dvířek**
2. **Dvířka trouby**
3. **Vodítka otočného talíře**
4. **Hřídel otočného talíře**
5. **Ovládací panel**
6. **Vlnovod**
7. **Skleněný talíř**



DISPLEJ

Zobrazuje se čas vaření, výkon, indikátory a hmotnost pokrmu.

Tlačítko POWER

Slouží k nastavení úrovně výkonu. Chcete-li zkontrolovat úroveň výkonu během vaření, dotkněte se tlačítka POWER.

Tlačítko DEFROST/CLOCK

Jedním dotykem nastavíte program rychlého rozmrazování.

Dvojnásobným dotykem nastavíte programu rozmrazování podle hmotnosti. Čas rozmrazování a úroveň výkonu se nastaví automaticky po naprogramování kategorie potravin a hmotnosti.

Dotykem nastavíte hodiny trouby.

Tlačítko MENU

Stisknutím zvolíte menu oblíbených jídel.

Tlačítko STOP/CANCEL

Dotykem vymažete zvolený stupeň výkonu, časy vaření nebo rozmrazování, které byly dříve naprogramovány. Dotykem zastavíte vaření.

Otočný ovladač WEIGHT/TIME


Otáčením ovladače zadáte hmotnost jídla, čas vaření nebo hodiny.

Dotykem spustíte programy vaření nebo rozmrazování.

Dotykem nastavíte program rychlého spuštění.

OBSLUHA SPOTŘEBIČE

Ujistěte se, že je spotřebič správně nainstalován a připojen k elektrické zásuvce.

- Při prvním připojení trouby do elektrické sítě se na displeji krátce zobrazí „ 1:00“.
- Během režimu nastavení vaření se systém vrátí do režimu čekání, pokud během 20 sekund nedojde k žádné operaci.
- Během programu vaření stiskněte STOP/CANCEL pro pozastavení programu a potom stiskněte ovladač WEIGHT/TIME, abyste jej obnovili. Dvakrát stiskněte tlačítko STOP/CANCEL pro zrušení programu.
- Po vaření zazní akustický signál a na displeji se zobrazí „End (Konec)“. Před spuštěním další funkce vaření se dotkněte jakéhokoli tlačítka nebo otevřete dvířka trouby, abyste zrušili „End (Konec)“.

NASTAVENÍ ČASU HODIN

Jedná se o 12 nebo 24hodinové zobrazení času hodin podle různých specifikací. Chcete-li zkontrolovat čas během provozu trouby, stiskněte tlačítko DEFROST/CLOCK.

NAPŘÍKLAD: Předpokládejme, že chcete nastavit čas na hodinách trouby na 8:30.

1. Stiskněte a podržte tlačítko DEFROST/CLOCK na 3 sekundy, abyste zvolili 12hodinové zobrazení času, nebo jej stiskněte znovu, abyste zvolili 24hodinový cyklus.
2. Otáčením ovladače WEIGHT/TIME nastavte 8 hodin.
3. Stiskněte tlačítko DEFROST/CLOCK.
4. Otáčením ovladače WEIGHT/TIME nastavte 30 minut.
5. Stiskněte tlačítko DEFROST/CLOCK pro potvrzení nastavení.

RYCHLÉ VAŘENÍ

Nejdelší doba vaření je 10 minut. Trouba bude pracovat s VYSOKÝM (HIGH) výkonem (100% výstupní výkon) pro program rychlého vaření.

Stačí několikrát stisknout otočný ovladač WEIGHT/TIME, abyste nastavili čas vaření, trouba začne automaticky pracovat na plný výkon.

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Při mikrovlnném vaření stačí několikrát stisknout tlačítko POWER, abyste zvolili úroveň výkonu vaření a potom pomocí ovladače WEIGHT/TIME nastavte požadovaný čas vaření. Nejdelší doba vaření je 60 minut.

Zvolte úroveň výkonu stisknutím tlačítka POWER.

Stisknutí tlačítka Power	Procento výkonu
1krát	100%
2krát	80%
3krát	60%
4krát	40%
5krát	20%
6krát	0%

Předpokládáme například, že chcete vařit 1 minutu při 60 % mikrovlnného výkonu.


1. Třikrát stisknete tlačítko POWER.
2. Otočte otočný ovladač WEIGHT/TIME na 1:00.
3. Stisknete otočný ovladač WEIGHT/TIME.

POZNÁMKA: Během vaření můžete kontrolovat úroveň výkonu dotykem tlačítka POWER.

NASTAVENÍ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

Trouba umožňuje rozmrazování masa, drůbeže a mořských plodů. Čas a výkon rozmrazování se nastaví automaticky po naprogramování hmotnosti jídla. Hmotnost: 100 g ~ 1800 g.

Předpokládáme, že chcete rozmrazit 600 g masa.


1. Vložte do trouby jídlo, které se má rozmrazit.
2. Dvakrát se dotkněte tlačítka DEFROST/CLOCK a zobrazí se „100g“, AUTO 
3. Otáčením otočného ovladače WEIGHT/TIME zvolte hmotnost jídla.
4. Dotkněte se otočného ovladače WEIGHT/TIME.

POZNÁMKA: Během programu rozmrazování zazní ze systému akustický signál, aby vám připomněl, že máte jídlo otočit, poté stisknete otočný ovladač WEIGHT/TIME, abyste v rozmrazování pokračovali.

NASTAVENÍ ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

Nejdelší čas je 60 minut.

Předpokládáme například, že chcete nastavit dobu rozmrazování na 3 minuty

1. V režimu čekání jednou stisknete tlačítko DEFROST/CLOCK a zobrazí se „0:00“ 
2. Otočte otočný ovladač WEIGHT/TIME na 3:00
3. Stisknete otočný ovladač WEIGHT/TIME.

POZNÁMKA: Během programu rozmrazování zazní ze systému akustický signál, aby vám připomněl, že máte jídlo otočit, poté stisknete otočný ovladač WEIGHT/TIME, abyste v rozmrazování pokračovali

VÍCESTUPŇOVÉ VAŘENÍ

Vaše trouba může být naprogramována až na 3 automatické sekvence mikrovlnného vaření.

Předpokládáme, že chcete nastavit následující program vaření:

- o, 1 mikrovlnné vaření;
- o, 2 mikrovlnné vaření;

Kroky:

1. Zadejte první program vaření a rozsvítí se „15“.
2. Zadejte program vaření druhé fáze. Rozsvítí se „25“.
3. Stisknete otočný ovladač WEIGHT/TIME.

POZNÁMKA: Rychlé vaření, rozmrazování a automatické menu nelze nastavit ve víceetapovém vaření.

DĚTSKÁ POJISTKA

Tuto funkci použijte pro zabránění ovládání trouby malými dětmi bez dozoru dospělých.

- Nastavení dětského zámku: Stiskněte tlačítko STOP/CANCEL a podržte jej minimálně 3 sekundy - ozve se pípnutí a rozsvítí se indikátor uzamknutí. Nebude fungovat žádná funkce.
- Zrušení dětského zámku: Stiskněte tlačítko STOP/CANCEL a podržte jej minimálně 3 sekundy, dokud se neozve pípnutí a nezhasne indikátor zámku na displeji.

MENU AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Pro následující jídla nebo operace vaření nemusíte zadávat výkon a čas vaření. Stačí uvést druh jídla, které chcete vařit, jakož i hmotnost tohoto jídla. Můžete to udělat stisknutím tlačítka MENU, abyste zvolili kategorii jídla/provozu, potom otočte otočný ovladač WEIGHT/TIME, abyste označili počet porcí nebo přibližnou hmotnost jídla, které se chystáte uvařit. Trouba začne pracovat, když se dotknete tlačítka WEIGHT/TIME.

Například: pro přípravu 450 g pizzy.

1. V režimu čekání stiskněte tlačítko MENU pro volbu pizzy, což je položka A-7 v automatickém menu.
2. Otáčením otočného ovladače WEIGHT/TIME zadejte požadovanou hmotnost.
3. Stiskněte otočný ovladač WEIGHT/TIME.

KÓD MENU	AUTOMATICKÉ MENU	<ul style="list-style-type: none">• U mléka/kávy a brambor se na displeji místo hmotnosti jídla zobrazí počet porcí.• Výsledek automatického vaření závisí na faktorech, jako je tvar a velikost jídla, vaše osobní preference, pokud jde o propečení určitých potravin a dokonce i toho, jak vložíte jídlo do trouby. Pokud se vám zdá výsledek v každém případě ne zcela uspokojivý, trochu podle toho upravte čas vaření.
A-1	Mléko/káva (200 ml/šálek)	
A-2	Rýže (g)	
A-3	Těstoviny (g)	
A-4	Brambory (230 g/každá)	
A-5	Zahřívání (g)	
A-6	Ryby (g)	
A-7	Pizza (g)	
A-8	Popcorn (100 g)	

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Pokud mikrovlnná trouba nepracuje tak, jak je od ní očekáváno lokalizujte v následujícím přehledu problémů a podle uvedených pokynů zkuste závadu odstranit.

* Trouba nepracuje

1. Překontrolujte správné připojení trouby k síťové zásuvce.
2. Překontrolujte dokonalé uzavření dvířek trouby.
3. Překontrolujte naprogramování času přípravy potravin v troubě.
4. Překontrolujte, zda je používána síťová zásuvka pod proudem (přepálená pojistka, vypadlý jistič).

* Jiskření ve spotřebiči

1. Zkontrolujte, zda nepoužíváte kovové nádoby nebo nádoby se zlatým nebo kovovým proužkem.
2. Zkontrolujte, zda se kovové jehly na maso nedotýkají vnitřních stěn.

* Nefunkční světlo

1. Ohledně opravy či výměny LED osvětlení kontaktujte autorizovaný servis.

Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko.

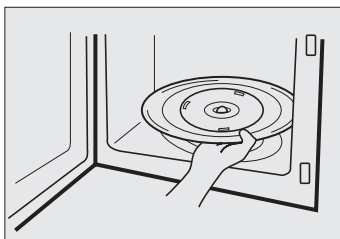
NEPOKOUŠEJTE SE SPOTŘEBIČ OPRAVOVAT SVÉPOMOCÍ!

ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu byste měli pravidelně čistit, stejně jako odstraňovat zbytky potravin.

V opačném případě může dojít k poškození povrchu trouby, následnému ovlivnění životnosti a možnému poškození trouby a vzniku nebezpečné situace.

- 1** Před čištěním trouby vypněte.
- 2** Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Zbytky potravin a kapky tuku odstraňte ze stěn vnitřního prostoru trouby otřením vlhkým hadříkem. Pro vyčištění nadměrně znečištěného vnitřního prostoru trouby použijte zředěný roztok mírného saponátového přípravku. Použití agresivních čisticích prostředků nebo čisticích prostředků způsobujících otěr není doporučeno.
- 3** Vnější plochy skříňky trouby vyčistěte otřením utěrkou lehce zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku a poté troubu otřete vlhkou utěrkou zvlhčenou v čisté vodě. Pozor na vniknutí vody do větracích otvorů skříňky trouby - riziko poškození dílů instalovaných ve skříňce trouby.
- 4** Ovládací panel trouby vyčistěte otřením měkkou suchou utěrkou - nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky způsobující otěr.
- 5** Vlhkost z páry zkonzenované na vnitřní straně dvířek trouby, popř. okolo její vnější strany odstraňte otřením suchou měkkou utěrkou. Ke kondenzaci páry dochází především, pokud je trouba používána ve vlhkém prostředí - nejedná se tedy o závadu.
- 6** Příležitostně vyjměte z trouby pro jeho vyčištění skleněný talíř. Talíř můžete umýt ve vlažné vodě spolu s ostatním nádobím nebo v myčce nádobí.
- 7** Pro zabránění nadměrnému hluku za provozu trouby pravidelně čistěte vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby. Pro vyčištění dna vnitřního prostoru trouby použijte utěrkou zvlhčenou ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku nebo prostředku na mytí oken, potom dno trouby osušte otřením suchou utěrkou. Vodítko talíře lze umýt ve vlažné vodě.



ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY

Spotřebič musíte pravidelně čistit a odstraňovat zbytky jídla. Pokud nebudete spotřebič udržovat čistý, bude to vést k poškození povrchu a nepříznivě ovlivnit životnost a bezpečnost spotřebiče.

1. Před čištěním spotřebič vypněte.
2. Vnitřní prostor spotřebiče udržujte čistý. Pokud se na stěnách spotřebiče zachytí kousky jídel nebo rozlité tekutiny, otřete je vlhkým hadříkem. Pokud je spotřebič velmi znečištěný můžete použít jemný čistící prostředek. Nedoporučujeme používat drsné čistící prostředky nebo abrazivní prostředky.
3. Vnější povrch spotřebiče očistěte mýdlem a vodou, opláchněte a vysušte měkkou utěrkou. Abyste zabránili poškození provozních částí uvnitř spotřebiče, nesmí do ventilačních otvorů vniknout voda. Zajistěte, aby byly všechny zbytky jídel očištěny, protože mohou způsobit poškození.
4. Pokud ovládací panel navlhne, očistěte ho měkkou suchou utěrkou. K čištění ovládacího panelu nepoužívejte agresivní čistící prostředky nebo abrazivní prostředky.
5. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek spotřebiče nahromadí pára, otřete ji měkkou utěrkou. Může se to stát, když je mikrovlnná trouba používána při vysoké okolní vlhkosti, neznamená to poruchu spotřebiče.
6. Skleněný otočný talíř je třeba při čištění odložit. Umyjte ho v teplé mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.
7. Vodítko otočného talíře a dolní část spotřebiče pravidelně čistěte, aby nedošlo k nadměrnému hluku. Dolní část spotřebiče jednoduše otřete jemným čistícím prostředkem nebo čistícím prostředkem na okna a vysušte.
Vodítko otočného talíře umyjte v mírně napěněné vodě.

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Je možné spotřebič používat, když jsou skleněný otočný talíř a vodítko otočného talíře odstraněny?
Ne. Skleněný otočný talíř i vodítko otočného talíře musí být před vařením vždy vloženy ve spotřebiči.

Mohu otevřít dvířka během provozu spotřebiče?

Dvířka lze otevřít kdykoliv během provozu. Spotřebič se okamžitě vypne a bude pokračovat v provozu až po zavření dvířek stisknutí tlačítka Start.

Proč je po vaření v mikrovlnné troubě vlhkost?

Vlhkost na boční straně mikrovlnné trouby je normální. Je to způsobeno párou z vařeného jídla, která se sráží na chladném povrchu trouby.

Prochází mikrovlnná energie přes okénko ve dvířkách?

Ne. Kovové síto odráží energii zpět do vnitřního prostoru spotřebiče. Otvory jsou vyrobeny tak, aby umožňovaly pouze průchod světla. Nenechají projít mikrovlnnou energii.

Proč vejčička někdy prasknou?

Při pečení nebo poširování vejčiček může žloutek prasknout v důsledku nahromadění páry uvnitř žloutkové membrány. Abyste tomu zabránili, před vařením jednoduše propíchněte žloutek párátkem. Nikdy nevařte vejčička bez propíchnutí skořápky.

Proč se doporučuje čas odstátí po dokončení vaření?

Doba odstátí je velmi důležitá. Při mikrovlnném vaření je teplo v jídle, ne ve spotřebiči. Mnoho potravin vytváří velké vnitřní teplo, aby umožnilo pokračovat v procesu vaření, a to i po vyjmutí jídla ze spotřebiče. Doba odstátí pro maso, velkou zeleninu a koláče umožňuje úplné ukončení vaření.

Co znamená „čas odstátí“?

Čas odstátí znamená, že jídlo by mělo být ze spotřebiče vyjmuté a zakryto na určitý čas, aby se mohlo dovařit. Takto je spotřebič uvolněn na další vaření.

Proč spotřebič nevaří vždy tak rychle, jak je uvedeno v návodu k obsluze?

Ujistěte se, že jste postupovali přesně podle pokynů a pokuste se zjistit, co mohlo způsobit změny v čase vaření. Orientační časy a nastavení teploty jsou doporučeny, aby se zabránilo převaření. Rozdíly ve velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrech mohou vyžadovat delší dobu vaření. Podle vlastního uvážení spolu s pokyny zkontrolujte, zda bylo jídlo správně uvařené.

Poškodí se mikrovlnná trouba, pokud pracuje naprázdno?

Ano. Nikdy mikrovlnnou troubu nepouštějte naprázdno. Poškodíte ji. Pokud mikrovlnná trouba pracuje naprázdno, přebytečná energie bude absorbována a zaměřena na nejslabší místo vnitřního prostoru spotřebiče nebo dvířek, což může způsobit roztavení. Energie se v tomto případě neabsorbuje do jídla. To platí i pro potraviny, které obsahují jen velmi málo nebo žádnou tekutinu.

Mohu mikrovlnnou troubu používat bez otočného talíře nebo otočit otočný talíř, aby se do spotřebiče vešla velká miska?

Ne. Pokud otočný talíř vyjmete nebo otočíte, budete mít nesprávné výsledky při vaření. Pokrmy použité ve spotřebiči musí být položeny na otočném talíři.

Je normální, že se skleněný otočný talíř otáčí kterýmkoliv směrem?

Ano. Otočný talíř se otáčí ve směru nebo proti směru hodinových ručiček, v závislosti na otáčení motoru po zahájení provozu.

Mohu v mikrovlnné troubě připravit popcorn? Jak dosáhnu nejlepších výsledků?

Ano. Popcorn ve papírových sáčcích můžete připravovat v mikrovlnné troubě podle pokynů výrobce nebo použijte přednastavenou funkci POPCORN. Nepoužívejte běžné papírové tašky. Použijte „test poslechu“ tak, že troubu vypnete, jakmile se praskání zpomalí na 1 nebo 2 sekundy. Nepoužívejte znovu neprasklá zrna. Nevkládejte do skleněného nádoby.

INSTRUKCE O VAŘENÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Pro přípravu jídla v mikrovlnné troubě musí být mikrovlny schopné proniknout do jídla, aniž se odrážely nebo aby je absorbovala použitá miska. Při výběru nádobí je proto třeba postupovat opatrně. Pokud je nádobí označeno jako vhodné pro mikrovlnné trouby, nemusíte se obávat.

Následující tabulka obsahuje seznam různého nádobí a naznačuje, zda a jak by se mělo používat v mikrovlnné troubě.

Kuchyň. Pomůcka	Bezpečnost	Poznámky
Hliníková fólie	▲	Použijte jen v malém množství pro ochranu proti převaření. Jiskření se může objevit, je-li fólie blízko stěny nebo je jí příliš mnoho.
Talíře pro vytvoření kůrky	●	Nepoužívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrnčířské zboží	●	Porcelán, hrnčířské zboží včetně glazovaného a kostní porcelán jsou vhodné - pokud však nejsou dekorovány kovy.
Polyesterové talíře pro jednorázové použití	●	Porcelán, hrnčířské zboží včetně glazovaného a kostní porcelán jsou vhodné - pokud však nejsou dekorovány kovy.
Balená hotová jídla <ul style="list-style-type: none">Polystyrenové šálkyPapírové sáčky nebo novinyRecyklovaný papír nebo kovové jehlice	● X X	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavení polystyrenu. Mohou se v troubě vznítit. Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Sklo <ul style="list-style-type: none">Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravinJemné skloSklenice	● ● ●	Může být používáno, pokud není opatřeno kovovým dekorem. Může být používáno pro ohřev potravin a nápojů. Sejměte víko. Používejte pouze pro ohřev.

Kuchyň. Pomůcka	Bezpečnost	Poznámky
Kovové nádoby <ul style="list-style-type: none"> Talíře Kovové pásky pro uzavírání sáčků s mraženými potravinami 	X X	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papírové nádoby <ul style="list-style-type: none"> Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňský papír Recyklovaný papír 	●	Pro krátkém čase ohřevu a přípravy, rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádoby <ul style="list-style-type: none"> Nádoby Fólie Sáčky pro mražené potraviny 	● ● ▲	Používejte pouze plasty odolávající teple, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztratit tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu. Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich snímání dávejte pozor na únik páry. Pouze pokud jsou odolné varu nebo vysokým teplotám, nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být používán pro udržení vlhkosti v potravinách a pro zabránění rozstříkávání kapek tuku a šťávy.

● : doporučené použití;

▲ : omezené použití;

X : nedoporučeno

PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Obecné použití

Nepokoušejte se rozbít nebo manipulovat s bezpečnostním zámkem dveří trouby. Mezi přední rám trouby a dvířka nic neumísťujte ani nenechávejte povrch zajištění dveří znečištěni. Otřete houbičkou namočenou v lehkém roztoku čisticího prostředku, opláchněte a vytřete dosucha. K čištění nikdy nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo houbičky. Nevystavujte troubu velkému napětí nebo váze, nedovolte, aby se děti věšely za otevřená dvířka. Trouba by mohla spadnout a způsobit zranění nebo by se mohla poškodit.

Nespouštějte troubu, pokud je bezpečnostní zámek dveří poškozen; nebo jsou dvířka promáčklá; nebo závěsy dveří jsou povolená nebo rozbitá.

Nespouštějte troubu naprázdno. Můžete troubu poškodit.

V troubě se nesmí sušit prádlo, noviny nebo podobné materiály. Mohou se snadno vznítit.

Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, jelikož tyto výrobky mohou obsahovat nečistoty, které mohou jiskřit nebo se vznítit.

Nevystavujte kontrolní panel působením tvrdých předmětů. Můžete troubu poškodit.

Jídlo

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k zavařování. Trouba není navržena pro správné zavařování.

Nesprávně zavařené jídlo se může zkazit, a tudíž může být nebezpečné pro případnou konzumaci.

Vždy používejte minimální dobu pro vaření nebo ohřev. Je lépe vařit nebo ohřívat pomalu a pravidelně kontrolovat než jídlo převařit. Nedovařené jídlo můžete vrátit zpět do trouby pro pokračování vaření, ale s převařeným jídlem se nedá dělat nic.

Ohřívejte malé množství jídla a jídlo s nízkou vlhkostí ohřívejte opatrně. Potraviny se mohou rychle vysušit, spálit nebo vzplanout.

V troubě nepřipravujte vejce ve skořápce. Tlak pod skořápkou začne vzrůstat a vajíčka mohou explodovat. Brambory, jablka a vaječné žloutky jsou příklady potravin s nepropustnou slupkou. Před přípravou je třeba tyto potraviny několikrát propíchnout vidličkou.

V mikrovlnné troubě nefritujte.

Vždy nechte potraviny 20 sekund odstát po dokončení procesu vaření nebo ohřevu, aby se ustálila teplota. Tekuté potraviny před podáváním zamíchejte. Abyste zabránili případnému bublání a možnému rozstříkávání, měli byste do tekutin vložit lžici nebo lžičku a tekutinu před podáváním zamíchat.

Nenechávejte troubu bez dozoru při přípravě pražené kukuřice. Nepřipravujte praženou kukuřici v papírovém sáčku, pokud se nejedná o speciální sáček na přípravu pražené kukuřice v mikrovlnné troubě. Zrna se mohou přehřát a zapálit tak papírový sáček. Sáček na přípravu pražené kukuřice v mikrovlnné troubě nepokládejte na skleněný otočný talíř. Umístěte sáček na skleněný nebo keramický talíř, abyste se zabránili přehřátí a případnému rozbití skleněného otočného talíře. Neprodlužujte výrobcem doporučenou dobu přípravy pražené kukuřice. Prodloužení dané doby, neznamená přípravu většího množství pražené kukuřice. Naopak může způsobit popáleniny nebo oheň. Sáček i skleněný otočný talíř mohou být příliš horké na držení. Z trouby vyjímejte opatrně a používejte ohnivzdorné rukavice.

JISKŘENÍ

Pokud v troubě zjistíte jiskření, neprodleně stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR** a odstraňte jeho příčinu.

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby je zapříčiněno:

- kovovými předměty nebo hliníkovou fólií dotýkajících se stěn vnitřního prostoru trouby
- potraviny nejsou správně zabaleny do hliníkové fólie (vyčnívající rohy fólie působí jako anténa)
- v troubě jsou vloženy kovové předměty jako např. kovové pásky, jehly nebo porcelánový talíř s kovovým dekorem
- v troubě jsou vloženy výrobky z recyklovaného papíru obsahující drobné částičky kovu.

PŘEVODNÍ TABULKY

JEDNOTKY HMOTNOSTI		JEDNOTKY OBJEMU		VOLUM	
15 g	1/2 unce	30 ml	1 fl. Unce	1,25 ml	1/4 čaj. lžička
25 g	1 unce	100 ml	3 fl. Unce	2,5 ml	1/2 čaj. lžička
50 g	2 unce	150 ml	5 fl. uncí (1/4 pinty)	5 ml	1 čaj. lžička
100 g	4 unce	300 ml	10 fl. uncí (1/2 pinty)	15 ml	1 pol. lžice
175 g	6 unce	600 ml	20 fl. uncí (1 pinta)		
225 g	8 unce				
450 g	1 libra				

JEDNOTKY OBJEMU		
1 šálek	= 8 fl. uncí	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. uncí (UK = 20 fl. uncí)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. uncí (UK = 40 fl. uncí)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 gallon	= 128 fl. uncí (UK = 160 fl. uncí)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

TECHNIKY VAŘENÍ

DOBA ODSTÁTÍ

Husté potraviny, např. maso, brambory ve slupce a koláče, vyžadují dobu odstátí (v nebo mimo troubu) po dovaření, aby došlo ke kompletnímu přechodu tepla. Po dobu odstátí zabalte maso a brambory do alobalu. Maso vyžaduje například 10-15 minut, brambory 5 minut. Ostatní pokrmy, jako je předvařené jídlo, zelenina, ryby, vyžadují 2-5 minut. Po rozmrazení jídel je také důležité ponechat rozmražené potraviny chvíli odstát. Pokud není jídlo po době odstátí dovařené, vraťte ho do trouby a dokončete přípravu.

OBSAH VLNKOSTI

Mnoho čerstvých potravin, např. zelenina a ovoce mají různý obsah vlhkosti v době sezóny, hlavně brambory. Z tohoto důvodu může být čas přípravy různý. Suché potraviny, jako je rýže, těstoviny, se mohou vysušit během skladování, proto může být jejich čas přípravy různý.

HUSTOTA

Pórovité pokrmy se ohřívají rychleji než velmi husté potraviny.

KRYCÍ FÓLIE

Krycí fólie pomáhá udržovat vlhkost potravin a nahromaděná pára urychluje čas přípravy. Před přípravou fólii propíchněte, aby mohla nadměrná pára unikat. Věnujte pozornost při odstraňování fólie z potravin po přípravě, protože unikající pára může být velmi horká.

TVAR

Potraviny rovnoměrných tvarů se uvaří rovnoměrněji. Potraviny se připravují lépe v kulatých nádobách než v hranatých.

ROZLOŽENÍ

Potraviny se uvaří rychleji a rovnoměrněji, když jsou rozložené od sebe. NIKDY neukládejte potraviny na sebe.

POČÁTEČNÍ TEPLOTA

Čím chladnější jsou potraviny, tím delší čas vyžadují na ohřev. Potraviny z chladničky se ohřívají déle než potraviny při pokojové teplotě.

TEKUTINY

Všechny tekutiny je třeba zamíchat před a po ohřevu. Hlavně vodu je třeba zamíchat před a po ohřevu, aby se zabránilo nadměrnému varu. Neohřívajte tekutiny, které se již vřeli.

OTÁČENÍ A MÍCHÁNÍ

Některé potraviny vyžadují míchání během vaření. Maso a drůbež je třeba v polovině doby přípravy otočit.

ROZMÍSTĚNÍ

Jednotlivé kusy potravin, např. kuřecí maso nebo kotlety umístěte tak, aby hrubší části směřovali ven.

MNOŽSTVÍ

Malé množství potravin se uvaří rychleji než velká množství, tudíž malé porce jídel se ohřejí rychleji než velké.

PROPICHOVÁNÍ

Kůže nebo blána na některých potravinách může způsobit hromadění páry během vaření. Tyto potraviny musíte propíchnout nebo nařezat kůži před vařením. Vajíčka, brambory, jablka, klobásy apod., je třeba před vařením propíchnout. NEVAŘTE VAJÍČKA VE SKOŘÁPCE.

ZAKRYTÍ

Zakryjte potraviny fólií nebo pokličkou vhodnou pro mikrovlnné vaření. Zakryjte ryby, zeleninu, hotová jídla, polévky. Nezakrývejte koláče, omáčky, brambory nebo jídla připravená z těsta.

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

Nerozmrazujte zakryté maso. Může dojít k vaření. Odstraňte obal a podnos. Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné do mikrovlnné trouby.

Drůbež v celku rozmrazujte prsní stranou směrem dolů. U masa rozmrazovat začnete tukem dolu.

Tvar obalu se mění během rozmrazování. Plytké pravidelné tvary se rozmrazují rychleji než velké kusy.

Po 1/3 času rozmrazování zkontrolujte potraviny. V případě potřeby otočte, přemístěte nebo odstraňte rozmražené části.

Během rozmrazování vás trouba upozorní, abyste pokrm otočili. Otevřete dvířka a zkontrolujte potraviny. Dodržujte níže uvedené postupy, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Poté zavřete dvířka.

Po rozmrazení by měl být pokrm chladný, ale měkký. Pokud je stále zmrzlý, vraťte ho zpět nebo ho nechte několik minut odstát. Po rozmrazování nechte potraviny odstát 5-60 minut, pokud je potraviny ještě částečně zmrzlá. Drůbež a ryby vložte pod tekoucí studenou vodu, dokud nerozmrzne.

- **Otáčení:** Pečené maso, žebírka, drůbež, krůtí prsa, hot dogy, klobásy, steaky nebo kotlety.
- **Rozložte:** Oddělte od sebe steaky, kotlety, maso do hamburgerů, mleté maso, kuřecí kousky a kusy masa.
- **Zakryté:** Použijte malé kousky hliníkové fólie na zakrytí tenkých částí nebo okrajů nerovnoměrných částí, jako jsou např. kuřecí křídla. Abyste se vyhnuli jiskření, nenechte fólie se dotýkat stěn nebo dvířek.
- **Vyjmutí:** Abyste zabránili převaření, odstraňte rozmražené části. To může zkrátit čas rozmrazování pro potraviny s menší hmotností než 1350 g.

Tabulka ohřevu

- Dětské pokrmy je třeba zvlášť pozorně kontrolovat před podáváním.
- Když ohříváte zabalené polotovary, vždy dodržujte pokyny na obale.
- Když necháte zamrazit pokrmy, které jste koupili čerstvé, ujistěte se, že byli před přípravou důkladně rozmražené.
- Pamatujte na to, abyste odstranili kovové jehly z obalu potravin před ohřevem.
- Chlazené (mražené) potraviny vyžadují delší dobu ohřevu než potraviny při pokojové teplotě.
- Všechny druhy potravin můžete ohřívát s plným výkonem mikrovln.

Potravina	Doba ohřevu	Zvláštní instrukce
Dětské jídlo 128 g sklenice	30 sec.	Přendejte jídlo do malé misky. Během ohřevu jednou nebo dvakrát zamíchejte. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětské mléko 100 ml 225 ml	20-30 sec. 40-50 sec.	Zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované láhve. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Sendvič 1 ks	20-30 sec.	Zabalte do papírové utěrky a umístěte na skleněný podnos. * Pozn: Nepoužívejte utěrky z recyklovaného papíru.
Lasagne 1 porce (300 g)	4-6 min.	Vložte lasagne do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby nebo zakryjte fólií a propíchněte fólii vidličkou.
Jídlo z jednoho hrnce 1 hrnek 4 hrnky	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Bramborová kaše 1 hrnek 4 hrnky	2-3 min. 6-8 min.	Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Pečené fazole 1 hrnek	2-3 min.	Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny v omáčce 1 hrnek 4 hrnky	3-4 min. 7-10 min.	Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.

TECHNICKÉ INFORMACE

Technické informace se nachází na typovém štítku na vnitřní straně spotřebiče a na energetickém štítku. QR kód, na dodaném energetickém štítku, obsahuje odkaz na registraci spotřebiče v databázi EU Eprel. Uchovejte si energetický štítek, návod k použití, spolu s dalšími dokumenty dodanými s přístrojem.

INFORMACE O TESTOVÁNÍ

Dodané zařízení je v souladu s EcoDesignem a EN 50564:2011:2011; EN 50242:2016; EN 60350-1:2016; EN 60350-2:2013+A11:2014. Požadavky na přístup vzduchu pro správný provoz přístroje, minimální vzdálenost od zdi a rozměry přístroje, jsou součástí tohoto návodu. V případě dalších dotazů se obraťte na výrobce.

PÉČE O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používejte pouze originální náhradní díly.

Označení modelu a sériové číslo naleznete na typovém štítku. Polohu typového štítku je možné změnit bez předchozího upozornění.

Originální náhradní díly pro některé konkrétní komponenty jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let. Závisí to na typu komponentu a na uvedení posledního spotřebiče daného modelu na trh.

Při kontaktování našeho autorizovaného servisu mějte k dispozici modelové označení, sériové číslo a popis závady.

Pro stažení dokumentů navštivte www.philco.cz.

Pro nahlášení závady a získání dalších servisních informací navštivte <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

POKYNY A INFORMACE O LIKVIDACI POUŽITÝCH BALENÍ MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikvidujte na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních státech mimo Evropskou unii

Chcete-li zlikvidovat tento výrobek, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.

Originál tohoto návodu k obsluze je v českém jazyce.

MIKROVLNNÁ RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 2051 R
PMD 2051 C

**Vážený zákazník,
ďakujeme vám za kúpu produktu značky PHILCO. Aby vám váš spotrebič dobre slúžil, prečítajte si,
prosím, pozorne všetky pokyny v tejto používateľskej príručke.**

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	2
POKYNY PRE UZEMNENIE RÚRY	7
INŠTALÁCIA RÚRY	8
TECHNICKÉ ÚDAJE	9
POPIS MIKROVLNNEJ RÚRY	10
OBSLUHA SPOTREBIČA	12
SKÔR AKO ZAVOLÁTE SERVIS	15
STAROSTLIVOSŤ O VAŠU MIKROVLNNÚ RÚRU	16
ÚDRŽBA MIKROVLNNEJ RÚRY	17
OTÁZKY A ODPOVEDE	17
POKYNY K VARENÍU	19
BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE MIKROVLNNEJ RÚRY	20
KONVERZNÉ TABUĽKY	22
TECHNIKY PRÍPRAVY	22
PRÍRUČKA K ROZMRAZOVANIU	24

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dohľadu.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom je zakázané používať.
- **VAROVANIE:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmie byť rúra v činnosti, pokiaľ nebude opravená preškolenou osobou.
- **VAROVANIE:** Je nebezpečné pre akúkoľvek osobu inú ako preškolenú, aby vykonávala akékoľvek opravy alebo údržbu vedúcu k odstráneniu ľubovoľného krytu, ktorý zaisťuje ochranu pred žiarením mikrovlnnej energie.
- **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné pokrmy sa nesmú ohrievať v uzatvorených nádobách, pretože sú náchylné na explóziu.

- Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti a nie podobných priestoroch ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracovných prostrediach;
 - v poľnohospodárstve;
 - hostia v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami.
- Na zaistenie dostatočnej cirkulácie vzduchu sa musí ponechať voľný priestor okolo mikrovlnnej rúry. Ponechajte voľný priestor 20 cm nad horným povrchom rúry, 10 cm za jej zadnou časťou a po stranách. Neblokujte akékoľvek otvory rúry. Neodstraňujte nôžky rúry.
- Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.
- V mikrovlnnej rúre nepoužívajte nižšie uvedený kuchynský riad a pomôcky:
 - kovové panvice alebo riad s kovovou rukoväťou alebo s kovovým zdobením;
 - svorky na plastových vrecúškach;
 - riad s povrchovou úpravou z melamínu;
 - bežné teplomery, ktoré sa používajú napr. na meranie teploty mäsa a pod.
- Keď sa ohrieva pokrm v nádobách z plastu alebo papiera, kontrolujte občas rúru, aby nedošlo k vznieteniu.
- Mikrovlnná rúra je určená na ohrev potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev ohrievacích podušiek, domácej obuvi, umývacích húb, vlhkého textilu a podobných vecí môže viesť k nebezpečenstvu poranenia, vznieteniu alebo požiaru.

- Pokiaľ vzniká dym, vypnite spotrebič alebo vytiahnite vidlicu zo zásuvky a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zabránilo rozšíreniu prípadného ohňa.
- Mikrovlnný ohrev nápojov môže spôsobiť oneskorený var, s čím sa musí počítať pri držaní nádoby. Budte preto opatrní pri manipulácii s nádobou.
- Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy sa musí premiešať alebo pretrepať a musí sa kontrolovať teplota pred konzumáciou, aby sa zabránilo popáleniu.
- Vajcia v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajcia sa nesmú v mikrovlnných rúrach ohrievať, pretože môžu aj po ukončení mikrovlnného ohrevu explodovať.
- Pravidelne čistite dvierka a okienko rúry po oboch stranách, tesnenie dvierok a príslušné časti od nečistôt a prípadných zvyškov potravín. Na čistenie odporúčame použiť slabý roztok neutrálneho kuchynského saponátu. Dbajte na to, aby na vnútornej strane dvierok nezostávali zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Rúru pravidelne čistite podľa vyššie uvedených pokynov a odstraňujte z nej prípadné zvyšky potravín. Neudržiavanie rúry v čistote by mohlo viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a mať za následok vznik nebezpečnej situácie.
- Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na používanie ako voľne stojacia. Nie je určená na zabudovanie ani do skrinky.
- Mikrovlnná rúra sa nesmie umiestňovať do skrinky.
- Mikrovlnná rúra je určená na umiestnenie na pracovnej doske.

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na jej typovom štítku zhoduje s elektrickým napätím zásuvky.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte vonku ani ju nevystavujte vplyvom vonkajšieho prostredia.
- Mikrovlnnú rúru neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávaciú dosku drezu alebo na nestabilné povrchy. Vždy ju umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Mikrovlnnú rúru nikdy nepoužívajte v bezprostrednom okolí vane, sprchy alebo bazéna.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na priemyselné ani laboratórne účely.
- Kuchynský riad sa môže stať horúcim v dôsledku preneseného tepla zohrievaných potravín. Niekedy môže byť potrebné použiť ochranné rukavice.
- Nepokúšajte sa používať mikrovlnnú rúru pri otvorených dvierkach. Mohli by ste sa vystaviť škodlivému pôsobeniu mikrovln. Nespúšťajte mikrovlnnú rúru naprázdno.
- Pri manipulácii s ohriatymi nápojmi a potravinami dbajte na zvýšenú opatrnosť, pretože sa z nich môže uvoľňovať horúca para.
- V mikrovlnnej rúre nesmažte potraviny. Horúci olej môže poškodiť časti rúry, riadu, alebo dokonca privodiť popálenie pokožky.
- Pred varením prepichnete potraviny s hrubou šupkou, ako sú zemiaky, tekvice, jablká.
- Ak nepoužívate rúru, nenechávajte vnútri papierové materiály, kuchynský riad alebo potraviny.

- Udržujte vnútorný priestor rúry v čistote. Ak sú steny rúry pošpinené šťavami z potravín, utrite ich vlhkou handričkou. Ak je rúra silnejšie znečistená, môžete použiť slabý roztok neutrálneho kuchynského saponátu.
- Nepoužívajte mikrovlnnú rúru, pokiaľ je poškodený napájači kábel alebo zástrčka, v prípade, že nefunguje správne, ak je poškodená alebo ak spadla na zem. Akúkoľvek opravu mikrovlnnej rúry alebo výmenu poškodeného napájacieho kábla smie vykonať iba autorizované servisné stredisko, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

**ZOZNÁMTE SA PROSÍM S NASLEDUJÚCIMI POKYNYMI A
DODRŽIAVAJTE ICH. POKYNY SI ODLOŽTE PRE PRÍPAD ICH
ĎALŠEJ POTREBY.**

POKYNY PRE UZEMNENIE RÚRY

Toto zariadenie musí byť uzemnené. V prípade elektrického skratu, redukuje uzemnenie nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom zaistením únikového vodiča pre elektrický prúd. Toto zariadenie je vybavené káblom, ktorý má zemniaci vodič so zemniacim konektorom. Konektor musí byť pripojený k správne nainštalovanej a uzemnenej zásuvke.

VAROVANIE: Nesprávne použitie uzemňovacej zástrčky môže viesť k nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE:

1. V prípade akýchkoľvek otázok ohľadom uzemnenia alebo elektrických pokynov sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára alebo servisných pracovníkov.
2. Výrobca ani predajca nenesú žiadnu zodpovednosť za poškodenie rúry alebo zranenie osôb v dôsledku nedodržania postupov elektrického pripojenia.

DÔLEŽITÉ

Vodiče v tomto napájacom kábli sú farebne označené v súlade s nasledujúcim kódom.

Zelený a žltý : Uzemnenie

Modrý : Nulák

Hnedý : Živý

Keďže farby vodičov v napájacom kábli tohto zariadenia nemusia súhlasiť s farebným označením identifikujúcim konektory vo vašej prípojke, vykonajte nasledovné:

Zelenožltý vodič, musí byť pripojený ku konektoru v prípojke, ktorý je označený písmenom „E“ alebo symbolom uzemnenia alebo zeleno a žltou. Modrý vodič, musí byť pripojený ku konektoru, ktorý je označený písmenom „N“ alebo zafarbený čiernou farbou. Hnedý vodič musí byť pripojený ku konektoru označenému písmenom „L“ alebo zafarbenému červenou farbou.

VAROVANIE: Tento spotrebič musí byť uzemnený.

INŠTALÁCIA RÚRY

1. Vetranie

Nezakrývajte vetracie otvory. Ak sú blokované počas prevádzky, rúra sa môže prehrievať a prípadne poškodiť. Pre správne vetranie nechajte približne 76 mm voľného priestoru medzi stenami rúry a okolitými stenami a minimálna výška voľného priestoru nad rúrou by mala byť 100 mm.

2. Pevná, rovná pozícia

Rúru postavte na pevný, rovný povrch. Táto rúra je navrhnutá pre použitie na pracovnej ploche. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky, pokiaľ nebola a testovaná v skrinke.

3. Nechajte priestor vzadu a zbok

Všetky vetracie otvory udržiavajte voľné. Ak sú otvory zakryté počas prevádzky, rúra sa môže prehrievať a prípadne poškodiť.

4. Udržiavajte mimo rádia a TV

Nekvalitný TV a rozhlasový príjem môže byť následkom blízkosti rúry k TV, rozhlasovej anténe. Umiestnite rúru čo najďalej.

5. Udržiavajte mimo zdrojov tepla a vody

Udržiavajte spotrebič mimo horúceho vzduchu, pary alebo striekania vody.

6. Napájanie

- Skontrolujte hodnoty miestneho zdroja energie. Táto rúra vyžaduje napájanie približne 5 A, 230 V 50 Hz.
- Sieťová šnúra je približne 0,8 metra dlhá.
- Používané napätie musí byť rovnaké ako je naznačené na rúre. Použitím vyššieho napätia môžete spôsobiť požiar alebo poškodenie rúry. Použitie nízkeho napätia môže spôsobiť pomalé varenie. Nezodpovedáme za poškodenia vyplývajúce z použitia nesprávneho napätia.
- Ak je poškodená sieťová šnúra, musí ju vymeniť výrobca alebo servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

7. Kontrola z hľadiska poškodení:

Nesedia dvierka, prasknuté dvierka, poškodenie v ohrevnom priestore. Ak si všimnete niečo z vyššie uvedeného, NEINŠTALUJTE spotrebič a upovedomte predajcu.

8. Nepoužívajte rúru, ak ju premiestnite z veľmi chladného prostredia.

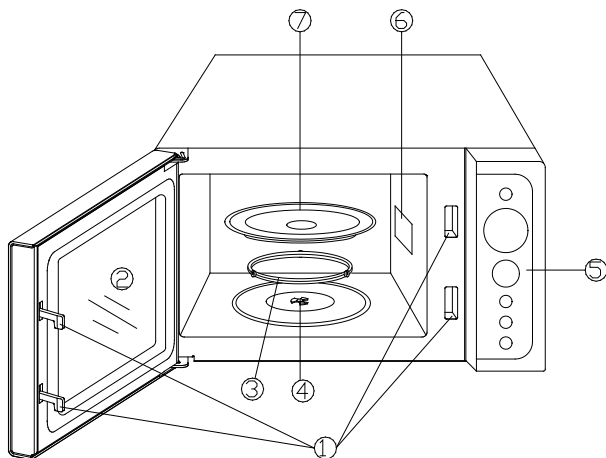
(Toto sa môže vyskytnúť počas chladného počasia.) Pred použitím nechajte spotrebič ohriať na izbovú teplotu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

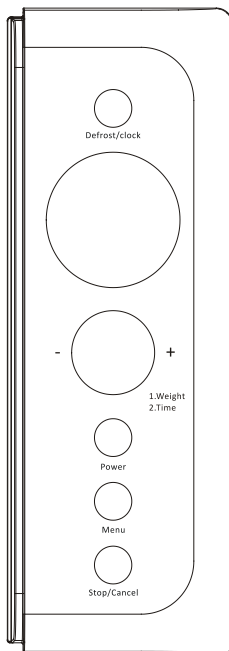
NAPÁJANIE ELEKTRICKOU ENERGIU	230 V ~ 50 Hz
VSTUPNÝ VÝKON MIKROVLŇN	1200 W
VÝSTUP ENERGIE MIKROVLŇN	700 W
FREKVENCIA MIKROVLŇN	2450 MHz
VONKAJŠIE ROZMERY (Š X V X H)	452 x 262 x 349 mm
ROZMERY VNÚTORNÉHO PRIESTORU (Š X V X H)	315 x 198 x 297 mm
HMOTNOSŤ	Cca 10,5 kg
KAPACITA RÚRY	20 l
NASTAVENIE MIKROVLNNÉHO VÝKONU	5 výkonnostných stupňov

* Právo na zmenu technických údajov vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

POPIS MIKROVLNNEJ RÚRY



1. **Systém bezpečnostného zámku dvierok**
2. **Dvierka rúry**
3. **Vodidlo otočného taniera**
4. **Hriadeľ otočného taniera**
5. **Ovládací panel**
6. **Vlnovod**
7. **Sklenený tanier**



DISPLEJ

Zobrazuje sa čas varenia, výkon, indikátory a hmotnosť pokrmu.

Tlačidlo POWER

Slúži na nastavenie úrovne výkonu. Ak chcete skontrolovať úroveň výkonu počas varenia, dotknite sa tlačidla POWER.

Tlačidlo DEFROST/CLOCK

Jedným dotykom nastavíte program rýchleho rozmrazovania.

Dvojnásobným dotykom nastavíte program rozmrazovania podľa hmotnosti. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky po naprogramovaní kategórie potravín a hmotnosti.

Dotykom nastavíte hodiny rúry.

Tlačidlo MENU

Stlačením zvolíte menu obľúbených jedál.

Tlačidlo STOP/CANCEL

Dotykom vymažete zvolený stupeň výkonu, časy varenia alebo rozmrazovania, ktoré boli predtým naprogramované. Dotykom zastavíte varenie.

Otočný ovládač WEIGHT/TIME


Otáčaním ovládača zadáte hmotnosť jedla, čas varenia alebo hodiny.

Dotykom spustíte programy varenia alebo rozmrazovania.

Dotykom nastavíte program rýchleho spustenia.

OBSLUHA SPOTREBIČA

Uistite sa, že je spotrebič správne nainštalovaný a pripojený k elektrickej zásuvke.

- Pri prvom pripojení rúry do elektrickej siete sa na displeji krátko zobrazí „“, „1:00“.
- Počas režimu nastavenia varenia sa systém vráti do režimu čakania, ak v priebehu 20 sekúnd nedôjde k žiadnej operácii.
- Počas programu varenia stlačte STOP/CANCEL na pozastavenie programu a potom stlačte ovládač WEIGHT/TIME, aby ste ho obnovili. Dvakrát stlačte tlačidlo STOP/CANCEL na zrušenie programu.
- Po varení zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „End (Koniec)“. Pred spustením ďalšej funkcie varenia sa dotknite akéhokoľvek tlačidla alebo otvorte dvierka rúry, aby ste zrušili „End (Koniec)“.

NASTAVENIE ČASU HODÍN

Ide o 12- alebo 24-hodinové zobrazenie času hodín podľa rôznych špecifikácií. Ak chcete skontrolovať čas počas prevádzky rúry, stlačte tlačidlo DEFROST/CLOCK.

NAPRÍKLAD: Predpokladajme, že chcete nastaviť čas na hodinách rúry na 8:30.

1. Stlačte a podržte tlačidlo DEFROST/CLOCK na 3 sekundy, aby ste zvolili 12-hodinové zobrazenie času, alebo ho stlačte znovu, aby ste zvolili 24-hodinový cyklus.
2. Otáčaním ovládača WEIGHT/TIME nastavte 8 hodín.
3. Stlačte tlačidlo DEFROST/CLOCK.
4. Otáčaním ovládača WEIGHT/TIME nastavte 30 minút.
5. Stlačte tlačidlo DEFROST/CLOCK na potvrdenie nastavenia.

RÝCHLE VARENIE

Najdlhší čas varenia je 10 minút. Rúra bude pracovať s VYSOKÝM (HIGH) výkonom (100% výstupný výkon) pre program rýchleho varenia.

Stačí niekoľkokrát stlačiť otočný ovládač WEIGHT/TIME, aby ste nastavili čas varenia, rúra začne automaticky pracovať na plný výkon.

MIKROVLNNÉ VARENIE

Pri mikrovlnnom varení stačí niekoľkokrát stlačiť tlačidlo POWER, aby ste zvolili úroveň výkonu varenia a potom pomocou ovládača WEIGHT/TIME nastavte požadovaný čas varenia. Najdlhší čas varenia je 60 minút.

Zvoľte úroveň výkonu stlačením tlačidla POWER.

Stlačenie tlačidla Power	Percento výkonu
1 krát	100%
2 krát	80%
3 krát	60%
4 krát	40%
5 krát	20%
6 krát	0%

Predpokladajme napríklad, že chcete variť 1 minútu pri 60 % mikrovlnného výkonu.


1. Trikrát stlačte tlačidlo POWER.
2. Otočte otočný ovládač WEIGHT/TIME na 1:00.
3. Stlačte otočný ovládač WEIGHT/TIME.

POZNÁMKA: Počas varenia môžete kontrolovať úroveň výkonu dotykom tlačidla POWER.

NASTAVENIE ROZMRAZOVANIA PODĽA HMOTNOSTI

Rúra umožňuje rozmrazovanie mäsa, hydiny a morských plodov. Čas a výkon rozmrazovania sa nastavujú automaticky po naprogramovaní hmotnosti jedla. Hmotnosť: 100 g ~ 1800 g.

Predpokladajme, že chcete rozmraziť 600 g mäsa.


1. Vložte do rúry jedlo, ktoré sa má rozmraziť.
2. Dvakrát sa dotknite tlačidla DEFROST/CLOCK a zobrazí sa „100g“, AUTO 
3. Otáčaním otočného ovládača WEIGHT/TIME zvolte hmotnosť jedla.
4. Dotknite sa otočného ovládača WEIGHT/TIME.

POZNÁMKA: Počas programu rozmrazovania zaznie zo systému akustický signál, aby vám pripomenul, že máte jedlo otočiť, potom stlačte otočný ovládač WEIGHT/TIME, aby ste v rozmrazovaní pokračovali.

NASTAVENIE ROZMRAZOVANIA PODĽA ČASU

Najdlhší čas je 60 minút.

Predpokladajme napríklad, že chcete nastaviť čas rozmrazovania na 3 minúty

1. V režime čakania jedenkrát stlačte tlačidlo DEFROST/CLOCK a zobrazí sa „0:00“ 
2. Otočte otočný ovládač WEIGHT/TIME na 3:00
3. Stlačte otočný ovládač WEIGHT/TIME.

POZNÁMKA: Počas programu rozmrazovania zaznie zo systému akustický signál, aby vám pripomenul, že máte jedlo otočiť, potom stlačte otočný ovládač WEIGHT/TIME, aby ste v rozmrazovaní pokračovali.

VIACSTUPŇOVÉ VARENIE

Vaša rúra môže byť naprogramovaná až na 3 automatické sekvencie mikrovlnného varenia. Predpokladajme, že chcete nastaviť nasledujúci program varenia:

- o, 1 mikrovlnné varenie;
- o, 2 mikrovlnné varenie;

Kroky:

1. Zadáte prvý program varenia a rozsvieti sa „1S“.
2. Zadáte program varenia druhej fázy. Rozsvieti sa „2S“.
3. Stlačte otočný ovládač WEIGHT/TIME.

POZNÁMKA: Rýchle varenie, rozmrazovanie a automatické menu nie je možné nastaviť vo viacstupňovom varení.

DETSKÁ POISTKA

Túto funkciu používajte na zabránenie ovládaniu rúry malými deťmi bez dozoru dospelých.

- Nastavenie detskej zámky: Stlačte tlačidlo STOP/CANCEL a podržte ho minimálne 3 sekundy – ozve sa pípnutie a rozsvieti sa indikátor uzamknutia. Nebude fungovať žiadna funkcia.
- Zrušenie detskej zámky: Stlačte tlačidlo STOP/CANCEL a podržte ho minimálne 3 sekundy, kým nezaznie pípnutie nezhasne indikátor zámky na displeji. Obnovia sa všetky funkcie.

MENU AUTOMATICKÉHO VARENIA

Pre nasledujúce jedlá alebo operácie varenia nemusíte zadávať výkon a čas varenia. Stačí uviesť druh jedla, ktoré chcete variť, ako aj hmotnosť tohto jedla. Môžete to urobiť stlačením tlačidla MENU, aby ste zvolili kategóriu jedla/prevádzky, potom otočte otočný ovládač WEIGHT/TIME, aby ste označili počet porcií alebo približnú hmotnosť jedla, ktoré sa chystáte uvariť. Rúra začne pracovať, keď sa dotknete tlačidla WEIGHT/TIME.

Napríklad: na prípravu 450 g pizze.

1. V režime čakania stlačte tlačidlo MENU na voľbu pizze, čo je položka A-7 v automatickom menu.
2. Otáčaním otočného ovládača WEIGHT/TIME zadajte požadovanú hmotnosť.
3. Stlačte otočný ovládač WEIGHT/TIME.

KÓD MENU	AUTOMATICKÉ MENU	<ul style="list-style-type: none">• Pri mlieku/káve a zemiakoch sa na displeji namiesto hmotnosti jedla zobrazí počet porcií.• Výsledok automatického varenia závisí od faktorov, ako je tvar a veľkosť jedla, vaše osobné preferencie, pokiaľ ide o prepečenie určitých potravín a dokonca aj toho, ako vložíte jedlo do rúry. Ak sa vám zdá výsledok v každom prípade nie celkom uspokojivý, trochu podľa toho upravte čas varenia.
A-1	Mlieko/káva (200 ml/šálka)	
A-2	Ryža (g)	
A-3	Cestoviny (g)	
A-4	Zemiaky (230 g/každý)	
A-5	Zohrievanie (g)	
A-6	Ryby (g)	
A-7	Pizza (g)	
A-8	Popcorn (100 g)	

SKÔR AKO ZAVOLÁTE SERVIS

Pozrite si nasledujúci zoznam a môžete zabrániť zbytočnému volaniu do servisného strediska.

* Rúra nepracuje

1. Skontrolujte, či je sieťová šnúra pevne pripojená.
2. Skontrolujte či sú dvierka pevne zatvorené.
3. Skontrolujte, či je nastavený čas prípravy jedla.
4. Skontrolujte, či nie je vybitá poisťka elektrického okruhu alebo vyrazený hlavný istič vo vašej domácnosti.

* Iskrenie v spotrebiči

1. Skontrolujte, či nepoužívate kovové nádoby alebo riad so zlatým, a alebo kovovým prúžkom.
2. Skontrolujte, či sa kovové ihly na mäso nedotýkajú vnútorných stien.

* Nefunkčné osvetlenie

1. Ohľadom opravy prípadne výmeny LED osvetlenia kontaktujte autorizovaný servis.

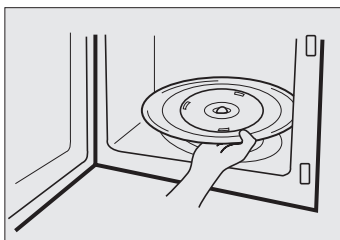
Ak problém pretrváva, kontaktujte servisné stredisko.

NEPOKÚŠAJTE SA SPOTREBIČ OPRAVOVAŤ SVOJPOMOCNE!

STAROSTLIVOSŤ O VAŠU MIKROVLNNÚ RÚRU

Rúra by mala byť pravidelne čistená a odstránené zvyšky jedla. Nedodržiavanie čistenia rúry môže viesť k zhoršeniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a spôsobiť možné nebezpečné situácie.

- 1** Vypnite rúru pred čistením.
- 2** Udržiavajte vnútorný priestor rúry čistý. Keď sa zvyšky jedla alebo rozliate tekutiny prílepia na steny rúry, utrite ich navlhčenou tkaninou. Ak je rúra veľmi znečistená, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Použitie drsného čistiaceho prostriedku alebo brúsnych čistiacich prostriedkov nie je odporúčané.
- 3** Vonkajší povrch rúry by mal byť čistený pomocou mydla a vody, vyžmýkanej jemnej tkaniny. Na zabránenie poškodenia prevádzkových častí vo vnútri rúry, voda by nemala presiaknuť do vetracích otvorov.
- 4** Ak sa ovládací panel namočí, vyčistite ho pomocou jemnej, suchej tkaniny. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo brúsne čistiace prostriedky na ovládací panel.
- 5** Ak sa para nahromadí vo vnútri alebo okolo dvierok rúry, vyutierajte ju pomocou jemnej tkaniny. Tento jav sa môže stať vtedy, ak je mikrovlnná rúra používaná v miestach s vysokou vlhkosťou a v žiadnom prípade to neindikuje poruchu zariadenia.
- 6** Príležitostne je potrebné vybrať sklenený otočný tanier na jeho vyčistenie. Umyte otočný tanier v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu.
- 7** Vodítko otočného taniera a vnútorný priestor rúry by mal byť čistený pravidelne, na zabránenie nadmerného hluku. Jednoducho vyutierajte spodnú plochu priestoru rúry vodou s jemným čistiacim prostriedkom alebo čističom okien a vysušte. Vodítko otočného taniera môže byť umývané v jemne mydlovej vode.



ÚDRŽBA MIKROVLNNEJ RÚRY

Spotrebič musíte pravidelne čistiť a odstraňovať zvyšky jedla.

Ak nebudete spotrebič udržiavať čistý, bude to viesť k poškodeniu povrchu a nepriaznivo ovplyvniť životnosť a bezpečnosť spotrebiča.

1. Pred čistením spotrebič vypnite.
2. Vnútorný priestor spotrebiča udržiavajte čistý. Ak sa na stenách spotrebiča zachytia kúsky jedál alebo rozliate tekutiny, utrite ich vlhkou utierkou. Ak je spotrebič veľmi znečistený, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Neodporúčame používať drsné čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky.
3. Vonkajší povrch spotrebiča očistite mydlom a vodou, opláchnite a vysušte mäkkou utierkou. Aby ste zabránili poškodeniu prevádzkových častí vo vnútri spotrebiča, nesmie do ventilačných otvorov vniknúť voda. Zaisťte, aby boli všetky zvyšky jedál očistené, pretože môžu spôsobiť poškodenie.
4. Ak ovládací panel navlhne, očistite ho mäkkou suchou utierkou. Na čistenie ovládacieho panela nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky.
5. Ak sa vo vnútri alebo okolo vonkajšej strany dvierok spotrebiča nahradí para, utrite ju mäkkou utierkou. Môže sa to stať, keď je mikrovlnná rúra používaná pri vysokej okolitej vlhkosti, neznamená to poruchu spotrebiča.
6. Sklenený otočný tanier je potrebné pri čistení odložiť. Umyte ho teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu.
7. Vodítko otočného taniera a dolnú časť spotrebiča pravidelne čistite, aby nedošlo k nadmernému huku. Dolnú časť spotrebiča jednoducho utrite jemným čistiacim prostriedkom alebo čistiacim prostriedkom na okná a vysušte. Vodítko otočného taniera umyte v mierne napenenej vode.

OTÁZKY A ODPOVEDE

Je možné spotrebič používať, keď sú sklenený otočný tanier a vodítko otočného taniera odstránené?

Nie. Sklenený otočný tanier aj vodítko otočného taniera musia byť pred varením vždy vložené v spotrebiči.

Môžem otvoriť dvierka počas prevádzky spotrebiča?

Dvierka je možné otvoriť kedykoľvek počas prevádzky. Spotrebič sa okamžite vypne a bude pokračovať v prevádzke až po zatvorení dvierok stlačením tlačidla Start.

Prečo je po varení v mikrovlnnej rúre vlhkosť?

Vlhkosť na bočnej strane mikrovlnnej rúry je normálna. Je to spôsobené parou z vareného jedla, ktorá sa zráža na chladnom povrchu rúry.

Prechádza mikrovlnná energia cez okienko v dvierkach?

Nie. Kovové sito odráža energiu späť do vnútorného priestoru spotrebiča. Otvory sú vyrobené tak, aby umožňovali len priechod svetla. Nenechajú prejsť mikrovlnnú energiu.

Prečo vajička niekedy prasknú?

Pri pečení alebo poširovaní vajičok môže žltok prasknúť v dôsledku nahromadenia pary vo vnútri žltkovej membrány. Aby ste tomu zabránili, pred varením jednoducho prepichnete žltok špáradlom. Nikdy nevarte vajička bez toho, aby ste prepichli škrupinu.

Prečo sa odporúča čas odstátia po dokončení varenia?

Čas odstátia je veľmi dôležitý.

Pri mikrovlnnom varení je teplo v jedle, nie v spotrebiči. Mnoho potravín vytvára veľké vnútorné teplo, aby umožnilo pokračovať v procese varenia, a to aj po vybratí jedla zo spotrebiča. Čas odstátia pre mäso, veľkú zeleninu a koláče umožňuje úplné ukončenie varenia.

Čo znamená „čas odstátia“?

Čas odstátia znamená, že jedlo by malo byť zo spotrebiča vybrané a zakryté na určitý čas, aby sa mohlo dovariť. Takto je spotrebič uvoľnený na ďalšie varenie.

Prečo spotrebič nevarí vždy tak rýchlo, ako je uvedené v návode na obsluhu?

Uistite sa, že ste postupovali presne podľa pokynov a pokúste sa zistiť, čo mohlo spôsobiť zmeny v čase varenia. Orientačné časy a nastavenia teploty sú odporúčané, aby sa zabránilo prevareniu. Rozdiely vo veľkosti, tvare, hmotnosti a rozmeroch môžu vyžadovať dlhší čas varenia. Podľa vlastného uváženia spolu pokynmi skontrolujte, či bolo jedlo správne uvarené.

Poškodí sa mikrovlnná rúra, ak pracuje naprázdno?

Áno. Nikdy mikrovlnnú rúru nepúšťajte naprázdno. Poškodíte ju. Ak mikrovlnná rúra pracuje naprázdno, prebytočná energia bude absorbovaná a zameraná na najslabšie miesto vnútorného priestoru spotrebiča alebo dvierok, čo môže spôsobiť roztavenie.

Energia sa v tomto prípade neabsorbuje do jedla.

To platí aj pre potraviny, ktoré obsahujú len veľmi málo alebo žiadnu tekutinu.

Môžem mikrovlnnú rúru používať bez otočného taniera alebo otočiť otočný tanier, aby sa do spotrebiča zmestila veľká miska?

Nie. Ak otočný tanier vyberiete alebo otočíte, budete mať nesprávne výsledky pri varení. Pokrmy použité v spotrebiči musia byť položené na otočnom tanieri.

Je normálne, že sa sklenený otočný tanier otáča ktorýmkoľvek smerom?

Áno. Otočný tanier sa otáča v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, v závislosti od otáčania motora po začatí prevádzky.

Môžem v mikrovlnnej rúre pripraviť pukance? Ako dosiahnem najlepšie výsledky?

Áno. Pukance vo papierových vreckách môžete pripravovať v mikrovlnnej rúre podľa pokynov výrobcu alebo použite prednastavenú funkciu POPCORN. Nepoužívajte bežné papierové tašky. Použite „test počúvania“ tak, že rúru vypnete, hneď ako sa praskanie spomalí na 1 alebo 2 sekundy. Nepoužívajte opäť neprasknuté zrná. Nevkladajte do skleneného riadu.

POKYNY K VARENIU

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre. Na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre musia byť mikrovlny schopné preniknúť do jedla bez toho, aby sa odrážali alebo aby ich absorbovala použitá miska. Pri výbere riadu je preto potrebné postupovať opatrne. Ak je riad označený ako vhodný pre mikrovlnné rúry, nemusíte sa obávať.

Nasledujúca tabuľka obsahuje zoznam rôznych riadov a naznačuje, či a ako by sa mali používať v mikrovlnnej rúre.

Nádoba	Bezpečnosť	Poznámky
Hliníková fólia	▲	Môže byť použitá v malom množstve na ochranu proti prevareniu. Iskrenie sa môže vyskytnúť vtedy, ak je fólia veľmi blízko pri stene rúry alebo používate veľa fólie.
Tanier na zapekanie	●	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a keramika	●	Porcelán, keramika, glazúra a čínsky porcelán je obvykle vhodný, pokiaľ nie je zdobený kovovou úpravou.
Jednorázové polyesterové misky	●	Niektoré mrazené potraviny sú balené v týchto miskách.
Fast-food obaly <ul style="list-style-type: none">Polystyrénové nádobyPapierové vrecká alebo novinyRecyklovateľný papier alebo kovová úprava	● X X	Môžu byť použité na teplé jedlo. Prehriatie ich môže roztopiť. Môžu spôsobiť požiar. Môže spôsobiť iskrenie.
Sklo <ul style="list-style-type: none">Sklo do rúryJemné skloSklenené nádoby	● ● ●	Môže byť použité, ak nie je zdobené kovovými prvkami. Môže byť použité na teplé jedlo alebo tekutiny. Krehké sklo sa môže zlomiť alebo puknúť pri náhlom zohriatí.

Nádoba	Bezpečnosť	Poznámky
Kov <ul style="list-style-type: none"> Misky Vrecko do mrazničky so sponou 	X X	Musia mať vybraté veko. Vhodné len na zohriatie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Taniere, poháre, obrúsky a kuchynský papier Recyklovaný papier 	●	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar. Na krátku prípravu a zohrievanie. Taktiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. Môže spôsobiť iskrenie.
Plast <ul style="list-style-type: none"> Nádoby Fólia Vrecká do mrazničky 	● ● ▲	Hlavne ak ide o teplovzdorný termoplast. Iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách skrútiť alebo odfarbiť. Nepoužívajte melamínové plasty. Môže byť použitá na zachovanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor pri zložení fólie, uniká horúca para. Len ak sú žiaruvzdorné. Nemali by byť vzduchotesné. Prepichnete ich vidličkou, ak je to potrebné.
Voskovaný papier	●	Môže byť použitý na zachovanie vlhkosti.

● : Odporúčané použitie

▲ : Obmedzené použitie

X : Neodporúčané

BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE MIKROVLNEJ RÚRY

Základné použitie

Nepokúšajte sa deaktivovať alebo nemanipulovať s bezpečnostnými uzávermi dvierok.

Neumiestňujte žiadne predmety medzi prednú plochu rúry a dvierka alebo zabráňte nahromadeniu znečistenia na tesniacich plochách. Uterajte tesniace plochy jemným čistiacim prostriedkom, umyte a vysušte. Nikdy nepoužívajte drsný prášok alebo špongie.

Nevystavujte dvierka rúry napätiu alebo váhe, ako sú napríklad deti zavesené na otvorených dvierkach. Môže to spôsobiť, že rúra sa preválí smerom dopredu a spôsobí poranenie a taktiež poškodenie rúry.

Nepoužívajte rúru, ak je poškodené tesnenie alebo tesniace plochy; alebo ak sú dvierka ohnuté; závesy sú voľné alebo zlomené.

Nepoužívajte rúru, ak je prázdna. Toto môže spôsobiť poškodenie rúry.

V rúre nesušte odevy, noviny ani iné materiály. Môže to spôsobiť požiar.

Nepoužívajte recyklovaný papier, pretože môže obsahovať čiastočky kovu, ktoré môžu spôsobiť iskrenie.

Neudierajte na ovládací panel tvrdými predmetmi. Toto môže rúru poškodiť.

Potraviny

Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru na domáce konzervovanie. Rúra nie je určená pre tento spôsob úpravy. Nesprávne konzervované potraviny sa môžu pokaziť a ich konzumácia môže byť nebezpečná. Vždy používajte najkratšiu dobu prípravy v recepte. Je lepšie mať pokrmy nedovarené ako nadmerne prevarené. Málo uvarené pokrmy môžete ešte dovariť. Ak je pokrm prevarený, už nie je možná náprava. Malé množstvá pokrmov alebo pokrmy s nízkym obsahom tekutín ohrievajte opatrne. Tieto sa môžu rýchlo spáliť a vysušiť a následne vznietiť.

Neohrievajte vajíčka v škrupine. Vo vnútri sa môže nahromadiť tlak a následne môžu explodovať. Zemiaky, jablká, vaječné žĺtky a klobásy sú príklady jedla s nepórovitým povrchom. Musia byť pred ich prípravou prepichnuté, aby ste zabránili ich prasknutiu.

Nepokúšajte sa v mikrovlnnej rúre vyprážať. Vždy ponechajte 20 sekúnd na odstátie potom, ako sa rúra vypla, aby sa teplo rovnomerne rozšírilo, ak je to potrebné premiešajte jedlo v priebehu ohrevu a VŽDY pokrm po skončení prípravy premiešajte. Aby ste zabránili náhlemu vyvreniu vody, do nádoby vložte lyžičku alebo sklenenú tyčinku a tekutiny miešajte počas aj na konci ohrevu.

Nenechávajte rúru bez dozoru pri príprave pukancov. Neprípravujte pukance v papierových vreckách, pokiaľ na to nie sú určené. Zrníčka sa môžu prehriať a spôsobiť vznietenie papierového vrečka.

Neukladajte vrečko s pukancami priamo na otočný tanier mikrovlnnej rúry. Položte vrečko s obsahom na tanier z bezpečnostného skla alebo keramický tanier, aby ste zabránili prehriatiu a prasknutiu otočného taniera rúry.

Ne prekračujte výrobcom odporúčaný čas prípravy pukancov.

Dlhšia príprava nevytvorí viac pukancov, ale môže spôsobiť ich vznietenie.

Pamätajte, že vrečko s pukancami je po príprave horúce. Vrečko s obsahom vyberajte opatrne a používajte kuchynské rukavice.

ISKRENIE

Ak zbadáte iskrenie, stlačte tlačidlo otvorenia dveriek a odstráňte problém.

Iskrenie je spôsobené:

- Kovom alebo hliníkovou fóliou dotýkajúcou sa vnútorných stien rúry.
- Hliníkovou fóliou ktorá neprilieha k pokrmu (prevrátené okraje fungujú ako antény).
- Kov, ako sú napríklad spony, ražne alebo taniere so zlatým pásikom v mikrovlnnej rúre.
- Utiery z recyklovaného papiera obsahujúce malé kúsky kovu použité v mikrovlnnej rúre.

KONVERZNÉ TABUĽKY

JEDNOTKY HMOTNOSTI		JEDNOTKY OBJEMU		LYŽIČKA	
15 g	1/2 unce	30 ml	1 fl. Unce	1,25 ml	1/4 čaj. lyžičky
25 g	1 unce	100 ml	3 fl. Unce	2,5 ml	1/2 čaj. lyžičky
50 g	2 unce	150 ml	5 fl. uncí (1/4 pinty)	5 ml	1 čaj. lyžička
100 g	4 unce	300 ml	10 fl. uncí (1/2 pinty)	15 ml	1 pol. lyžica
175 g	6 unce	600 ml	20 fl. uncí (1 pinta)		
225 g	8 unce				
450 g	1 libra				

MIERY TEKUTÍN		
1 šálka	= 8 fl. uncí	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. uncí (UK = 20 fl. uncí)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. uncí (UK = 40 fl. uncí)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 gallon	= 128 fl. uncí (UK = 160 fl. uncí)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

TECHNIKY PRÍPRAVY

ČAS ODSŤÁTIA

Husté potraviny, napr. mäso, zemiaky v šupke a koláče, vyžadujú čas odstátia (v alebo mimo rúry) po ich tepelnej príprave, pre umožnenie kompletného prechodu tepla. Počas času odstátia zabaľte mäso a zemiaky do alobalu. Mäso vyžaduje napríklad 10-15 minút, zemiaky v šupke 5 minút. Ostatné pokrmy ako je jedlo na tanieri, zelenina, ryby vyžadujú 2-5 minút. Po rozmrazení jedál je taktiež potrebné ponechať čas odstátia. Ak ešte jedlo nie je po čase odstátia dovarené, vráťte ho do rúry a dokončite prípravu.

OBSAH VHLKOSTI

Mnoho čerstvých potravín, napr. zelenina a ovocie majú rôzny obsah vlhkosti počas sezóny, hlavne zemiaky. Z tohto dôvodu môže byť čas prípravy rôzny. Suché potraviny ako je ryža, cestoviny sa môžu vysušiť počas skladovania, preto môže byť ich čas prípravy rôzny.

HUSTOTA

Pórovité pokrmy sa ohrievajú rýchlejšie ako veľmi husté potraviny.

FÓLIA NA PREKRYTIE

Fólia na prekrytie pomáha udržiavať vlhkosť potravín a nahromadená para urýchľuje čas prípravy. Pred prípravou fóliu prepichnete, aby mohla nadmerná para uniknúť. Zvýšte pozornosť pri odstraňovaní fólie z potravín po príprave, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.

TVAR

Potraviny rovnomerných tvarov sa uvaria rovnomernejšie. Potraviny sa pripravujú lepšie v okrúhlych nádobách ako v hranatých.

ROZLOŽENIE

Potraviny sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie, ak sú rozložené od seba. NIKDY neukladajte potraviny na seba.

POČIATOČNÁ TEPLOTA

Čím chladnejšie sú potraviny, tým dlhší čas vyžadujú na ohrev. Potraviny z chladničky sa ohrievajú dlhšie ako potraviny izbovej teploty.

TEKUTINY

Všetky tekutiny je potrebné miešať pred a počas ohrevu. Hlavne vodu je potrebné miešať pred a počas ohrevu, aby ste zabránili nadmernému varu. Neohrievajte tekutiny, ktoré predtým vreli. NEPREHRIEVAJTE ICH.

OTÁČANIE A MIEŠANIE

Niektoré potraviny vyžadujú miešanie počas varenia. Mäso a hydinu je potrebné v polovici prípravy otočiť.

ROZMIESTNENIE

Jednotlivé kusy potravín, napr. kuracie časti alebo kotlety umiestnite tak, aby hrubšie časti smerovali von.

MNOŽSTVO

Malé množstvá potravín sa uvaria rýchlejšie ako veľké množstvá, taktiež malé porcie jedál sa ohrejú rýchlejšie ako veľké.

PREPICHOVANIE

Koža alebo blana na niektorých potravinách môže spôsobiť hromadenie pary počas varenia. Tieto potraviny musíte prepichnúť alebo narezať kožu pred varením. Vajíčka, zemiaky, jablká, klobásy atď, je potrebné pred varením prepichnúť. NEPOKÚŠAJTE SA VARIŤ VAJÍČKA V ŠKRUPINE.

ZAKRYTIE

Zakryte potraviny fóliou alebo pokrievkou. Zakryte ryby, zeleninu, hotové jedlá, polievky. Nezakrývajte koláče, omáčky, zemiaky alebo jedlá z cesta.

PRÍRUČKA K ROZMRAZOVANIU

Nerozmrazujte zakryté mäso. Zakrytie môže spôsobiť jeho varenie. Vždy odstráňte obal a podnos. Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Celú hydinu rozmrazujte prsnou stranou smerom dolu. Rozmrazovanie začnite masťou stranou smerom dolu.

Tvar obalu mení čas rozmrazovania. Plytké pravidelné tvary sa rozmrazujú rýchlejšie ako veľké kusy.

Po 1/3 času rozmrazovania skontrolujte potraviny. V prípade potreby ich otočte, premiestnite alebo odstráňte rozmrazené časti jedla.

V priebehu rozmrazovania vás rúra upozorní na otočenie pokrmu. V tomto bode, otvorte dverka a skontrolujte potraviny. Dodržiavajte postupy popísané nižšie pre dosiahnutie optimálnych výsledkov rozmrazovania. Potom zatvorte dverka.

Po rozmrazení by mal byť pokrm studený, ale mäkký vo všetkých jeho častiach. Ak je stále zamrznutý, vráťte ho na veľmi krátky čas do mikrovlnnej rúry, alebo ho nechajte niekoľko minút odstáť. Po rozmrazení nechajte pokrmy stáť 5-60 minút, ak majú ešte zamrznuté časti. Hydinu a ryby vložte pod tečúcu studenú vodu, pokiaľ nerozmrzne.

- **Otočenie:** Pečienku, rebierka, celú hydinu, morčacie prsia, hot-dogy, klobásy, steaky alebo kotlety.
- **Rozloženie:** Oddel'te od seba steaky, kotlety, mäso do hamburgerov, mleté mäso, kuracie kúsky a kusy akéhokoľvek mäsa.
- **Zakrytie:** Použite malé pásiky hliníkovej fólie pre ochranu tenkých častí alebo okrajov nerovnomerných kusov ako sú kuracie krídla. Aby ste zabránili iskreniu, zabráňte kontaktu fólie so stenami alebo dverkami rúry.
- **Vybratie:** Aby ste zabránili vareniu, rozmrazené časti by mali byť vybraté z rúry. To môže skrátiť čas rozmrazovania pre potraviny s menšou hmotnosťou ako 1350 g.

Tabuľka ohrevu

- Detské pokrmy obzvlášť pozorne skontrolujte pred podávaním, aby ste zabránili popáleniu.
- Keď ohrievate zabalené potraviny vo forme polotovarov, vždy pozorne dodržiavajte pokyny na obale.
- Ak zmrazíte pokrmy, ktoré ste kúpili čerstvé alebo z chladiacich pultov, pamätajte na to, že tieto potraviny by mali byť dôkladne rozmrazené skôr, ako budete dodržiavať inštrukcie týkajúce sa ich tepelnej prípravy uvedené na obale. Oplatí sa informovať o tom aj ostatných členov vašej domácnosti.
- Pamätajte na to, aby ste odstránili kovové spony z obalu potravín pred ohrevom.
- Chladené (mrazené) potraviny vyžadujú dlhší čas ohrevu ako potraviny izbovej teploty (ako sú práve vychladené potraviny alebo potraviny z predajne).
- Všetky druhy potravín môžete ohrievať s plným výkonom mikrovln.

Potravina	Čas prípravy	Špeciálne pokyny
Detská strava 128 g nádoba	30 sec.	Vylejte do malej servírovacej misky. Dôkladne premiešajte raz alebo dvakrát počas ohrevu. Pred podávaním skontrolujte teplotu.
Detské mlieko 100 ml 225 ml	20-30 sec. 40-50 sec.	Dôkladne premiešajte a prelejte do sterilizovanej fľaše. Pred podávaním dôkladne pretrepte a pozorne skontrolujte teplotu.
Sendvičové rolky 1 ks	20-30 sec.	Zabaľte do papierovej utierky a položte na sklenný tanier. * Poznámka: Nepoužívajte utierky z recyklovaného papiera.
Lasagne 1 porcia (300 g)	4-6 min.	Položte lasagne na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte plastovou fóliou a spravte vetracie otvory.
Dusené mäso so zeleninou 1 šálka 4 šálky	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pučené zemiaky 1 šálka 4 šálky	2-3 min. 6-8 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pečené fazule 1 šálka	2-3 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Ravioli alebo cestoviny v omáčke 1 šálka 4 šálky	3-4 min. 7-10 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku na vnútornej strane spotrebiča a na energetickom štítku. QR kód, na dodanom energetickom štítku, obsahuje odkaz na registráciu spotrebiča v databáze EÚ Eprel. Uchovajte si energetický štítok, návod na obsluhu, spolu s ďalšími dokumentmi dodanými so spotrebičom.

INFORMÁCIE O TESTOVANÍ

Dodané zariadenie je v súlade s EcoDesign a EN 50564:2011:2011; EN 50242:2016; EN 60350-1:2016; EN 60350-2:2013+A11:2014. Požiadavky na prístup vzduchu pre správnu prevádzku prístroja, minimálna vzdialenosť od steny a rozmery prístroja, sú súčasťou tohto návodu. V prípade ďalších otázok sa obráťte na výrobcu.

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používajte iba originálne náhradné diely.

Označenie modelu a sériové číslo nájdete na typovom štítku. Polohu typového štítku je možné zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Originálne náhradné diely pre niektoré konkrétne komponenty sú k dispozícii minimálne 7 alebo 10 rokov. Závisí to od typu komponentu a od uvedenia posledného spotrebiča daného modelu na trh.

Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisu majte k dispozícii modelové označenie, sériové číslo a popis chyby.

Pre stiahnutie dokumentov navštívte www.philco.sk.

Pre nahlásenie poruchy a získanie ďalších servisných informácií navštívte www.philco.sk/servisne-miesta.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Význam symbolu na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale znamená, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s komunálnym odpadom. Tento výrobok zlikviduje na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Poprípade je možné v niektorých štátoch Európskej únie alebo iných európskych štátoch vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi, v prípade kúpy podobného nového výrobku. Správna likvidácia tohto výrobku pomôže ušetriť cenné prírodné zdroje a pomôcť pri prevencii prípadného negatívneho vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie získate od miestneho úradu alebo v najbližšom stredisku pre zber odpadu. Nesprávna likvidácia tohto typu odpadu môže podliehať vnútroštátnym predpisom o pokutách.

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenie, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať tento výrobok, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky nariadenia EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických údajoch sa môžu vyskytnúť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo vykonať tieto zmeny.

Originál tohto návodu na obsluhu je v českom jazyku.

KUCHENKA MIKROFALOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 2051 R
PMD 2051 C

Drogi kliencie,
Dziękujemy za zakup produktu marki PHILCO. Aby urządzenie dobrze Ci służyło, przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

SPIS TREŚCI

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
INSTRUKCJA UZIEMIENIA	7
INSTALACJA.....	8
SPECYFIKACJA TECHNICZNA	9
OPIS MIKROFALÓWKI.....	10
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	12
ZANIM WEZWIESZ SERWIS	15
DBANIE O TWOJĄ KUCHENKĘ MIKROFALOWĄ	16
KONSERWACJA MIKROFALÓWKI	17
PYTANIA I ODPOWIEDZI	17
INSTRUKCJE GOTOWANIA	19
BEZPIECZNE KORZYSTANIE Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ	20
TABELE KONWERSJI	22
PRZYGOTOWANIA TECHNICZNE	22
INSTRUKCJA ROZMRAŻANIA	24

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami, bądź z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpieczny sposób eksploatacji urządzenia i zrozumiały potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwiczki lub uszczelka drzwi są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki, chyba że zostanie ona naprawiona przez przeszkoloną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie przez osobę inną niż przeszkolona osoba jakiegokolwiek naprawy lub konserwacji, której skutkiem jest zdjęcie osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym, jest niebezpieczne.
- **OSTRZEŻENIE:** Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie w podobnych miejscach, takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - w gospodarstwach rolnych,
 - dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
 - w organizacjach oferujących noclegi ze śniadaniem.
- Aby zabezpieczyć dostateczną cyrkulację powietrza, należy pozostawić wolną przestrzeń wokół kuchenki mikrofalowej. Pozostaw 20 cm wolnej przestrzeni nad górną powierzchnią kuchenki, 10 cm za tylną częścią i na stronach. Nie zastawiaj jakiegokolwiek otworu kuchenki. Nie usuwaj nóżek kuchenki.
- Używaj wyłącznie naczyń nadających się do zastosowania w kuchenke mikrofalowej.
- Zabrania się używania w kuchenke mikrofalowej poniżej podanych naczyń i pomocy kuchennych:
 - patelnie metalowe lub naczynia z rękojeścią metalową lub ozdobami metalowymi;
 - zaciski na torebkach plastikowych;
 - naczynia z powierzchnią melaminową;
 - ogólnie stosowane termometry, które są używane do pomiaru temperatury mięsa itp.
- Przy ogrzewaniu pokarmu w naczyniach plastikowych lub papierowych należy od czasu do czasu skontrolować kuchenkę, czy nie nastąpiło zapalenie się opakowania.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do ogrzewania potraw i napoi. Suszenie artykułów spożywczych oraz ogrzewanie poduszek grzewczych, obuwia domowego, gąbek do mycia, wilgotnych tkanin i podobnych przedmiotów, może prowadzić do zranienia, wybuchu ognia lub pożaru.

- Po pojawieniu się dymu należy wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć wtyczkę przewodu z gniazdka elektrycznego i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zabronić rozprzestrzenianiu się ognia.
- Ogrzewania za pomocą mikrofal może spowodować przegrzanie się napoi, co należy wziąć pod uwagę przy wyjmowaniu naczyń. Zachowaj ostrożność podczas manipulacji z naczyniem.
- Zawartość buteleczek do karmienia niemowląt oraz potraw dla dzieci należy zamieszać lub wstrząsnąć, a przed przystąpieniem do konsumpcji należy skontrolować temperaturę, aby zapobiec popaleniu dziecka.
- Jaja w skorupie i w całości gotowane na twardo nie można ogrzewać w kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po skończeniu ogrzewania.
- Drzwiczki i okienko kuchenki na obu stronach, uszczelnienie drzwiczek oraz przyległe części należy regularnie czyścić z zanieczyszczeń i ewentualnych resztek potraw. Do czyszczenia zaleca się zastosować słaby roztwór delikatnego płynu do mycia naczyń. Upewnij się, czy na drzwiczkach kuchenki nie pozostały resztki płynu do utrzymania czystości.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić według powyżej podanych instrukcji i usuwać resztki potraw. Brak czystości kuchenki, może prowadzić do uszkodzenia powierzchni, które może negatywnie wpłynąć na trwałość urządzenia.
- Zabrania się czyszczenia urządzenia za pomocą myjki parowej.
- Kuchenka mikrofalowa je przeznaczona do eksploatacji jako wolno stojąca. Nie jest przeznaczona do wbudowania lub umieszczenia w szafkach kuchennych itp.
- Zabrania się umieszczania kuchenki do szafki.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do umieszczenia na blacie roboczym.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku.
- Urządzenie podłącz wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego.
- Zabrania się eksploatacji kuchenki mikrofalowej na zewnątrz oraz wystawianie na działanie wpływów środowiska zewnętrznego.
- Nie umieszczaj kuchenki mikrofalowej na parapetach okien, zlewozmywaku z ociekaczem lub niestabilnych powierzchniach. Kuchenkę mikrofalową zawsze stawiaj na stabilnej, równej i czystej powierzchni.
- Nigdy nie używaj kuchenki mikrofalowej bezpośrednio w pobliżu wanny, prysznicza lub basenu.
- Zabrania się używania kuchenki mikrofalowej do celów przemysłowych lub laboratoryjnych.
- Naczynia kuchenne mogą być gorące na skutek transportu ciepła z ogrzewanych potraw. Mogą zaistnieć sytuacje, w których należy użyć rękawic ochronnych.
- Nie próbuj włączać kuchenki mikrofalowej zotwartymi drzwiczkami. Ryzyko oddziaływania szkodliwego wpływu mikrofal. Zabrania się eksploatacji pustej kuchenki mikrofalowej.
- Przy manipulacji z ogrzаныmi napojami i potrawami należy dotrzymać podwyższonej ostrożności, ponieważ może z nich uchodzić gorąca para.
- Nie smażyć potraw w kuchence mikrofalowej. Gorący olej może uszkodzić części kuchenki mikrofalowej lub nawet spowodować popalenie skóry.
- Przed przystąpieniem do gotowania artykułów z grubą skórką należy ją przebić, np. ziemniaki, dynia, jabłka.
- Nie pozostawiaj wewnątrz kuchenki papierowych materiałów, naczyń kuchennych lub potraw, jeżeli kuchenka nie jest używana.

- Utrzymuj w czystości przestrzeń wewnętrzną kuchenki. Wytrzyj ściany wewnętrzne kuchenki, jeżeli są zabrudzone od soków potraw. Zastosuj słaby roztwór płynu do mycia naczyń, jeżeli kuchenka jest silnie zanieczyszczona.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilający lub gniazdko elektryczne, ewentualnie jeżeli nie działa poprawnie, bądź jest uszkodzona lub upadła na ziemię. Jakakolwiek naprawa kuchenki mikrofalowej lub wymiana uszkodzonego przewodu zasilania musi być wykonana przez autoryzowany punkt serwisowy, aby uniknąć pojawienia się niebezpiecznych sytuacji.

**PRZECZYTAJ I POSTĘPUJ ZGODNIE Z PONIŻSZYMI
INSTRUKCJAMI. ZACHOWAJ INSTRUKCJE NA WYPADEK,
GDYBYŚ ICH PONOWNIE POTRZEBOWAŁ.**

INSTRUKCJA UZIEMIENIA

To urządzenie musi być uziemione. W przypadku zwarcia elektrycznego, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, zapewniając przewodnik prądu upływowego. To urządzenie jest wyposażone w kabel z przewodem uziemiającym ze złączem uziemiającym. Złącze należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użycie wtyczki uziemiającej może spowodować ryzyko porażenia prądem.

UWAGA:

1. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących uziemienia lub instrukcji elektrycznych skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem lub personelem serwisowym.
2. Ani producent, ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za uszkodzenia kuchenki lub obrażenia ciała wynikające z nieprzestrzegania procedur podłączenia elektrycznego.

WAŻNE

Przewody w tym przewodzie zasilającym są oznaczone kolorami zgodnie z następującym kodem.

Zielony i żółty: Uziemienie

Niebieski: Zerowy

Brązowy: Żywy

Ponieważ kolory przewodów w przewodzie zasilającym tego urządzenia mogą nie odpowiadać kodowi koloru identyfikującemu złącza w Twoim połączeniu, wykonaj następujące czynności:

Przewód zielono-żółty należy podłączyć do złącza w połączeniu, które jest oznaczone literą „E” lub symbolem uziemienia lub zielono-żółtym. Niebieski przewód należy podłączyć do złącza oznaczonego literą „N” lub kolorem czarnym. Brązowy przewód należy podłączyć do złącza oznaczonego literą „L” lub kolorem czerwonym.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie musi być uziemione.

INSTALACJA

1. Wentylacja

Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. Jeśli zostaną zablokowane podczas pracy, piekarnik może się przegrzać i ulec uszkodzeniu. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy pozostawić około 76 mm wolnej przestrzeni między ścianami piekarnika a ścianami otaczającymi, a minimalna wysokość wolnej przestrzeni nad piekarnikiem powinna wynosić 150 mm.

2. Stała, prosta pozycja

Piekarnik należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni. Ten piekarnik jest przeznaczony do użytku na stole. Nie umieszczaj kuchenki mikrofalowej w szafce, dopóki nie zostanie przetestowana w szafce.

3. Zostaw przestrzeń z tyłu i z boku

Wszystkie otwory wentylacyjne są wolne. Zasłonięcie otworów podczas pracy może spowodować przegrzanie i uszkodzenie piekarnika.

4. Trzymaj się z dala od radia i telewizji

Słaby odbiór telewizji i radia może być spowodowany bliskością piekarnika do telewizora, anteny radiowej. Umieść piekarnik jak najdalej.

5. Trzymać z dala od źródeł ciepła i wody

Urządzenie należy trzymać z dala od gorącego powietrza, pary lub rozprysków wody.

6. Zasilanie

- Sprawdź wartości lokalnego zasilania. Piekarnik wymaga zasilania 230 V 50 Hz.
- Kabel zasilający ma około 0,8 metra długości.
- Używane napięcie musi być takie samo, jak wskazane na piekarniku. Używanie wyższego napięcia może spowodować pożar lub uszkodzenie kuchenki. Używanie niskiego napięcia może spowodować powolne gotowanie. Nie odpowiadamy za szkody wynikające z zastosowania niewłaściwego napięcia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

7. Kontrola pod kątem uszkodzeń:

Drzwi nie pasują, są uszkodzone, uszkodzenie w przestrzeni grzewczej. Jeśli zauważysz którekolwiek z powyższych, NIE INSTALUJ urządzenia i powiadom sprzedawcę.

8. Nie używaj mikrofalówki, jeśli został wyniesiony z bardzo zimnego otoczenia.

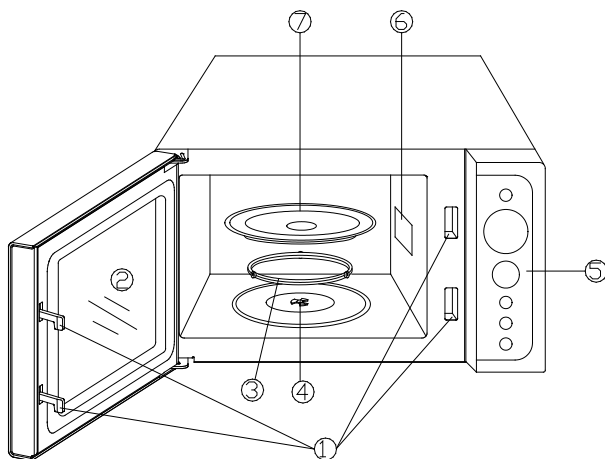
(Może się to zdarzyć podczas zimnej pogody). Przed użyciem odczekać, aż urządzenie ogrzeje się do temperatury pokojowej.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

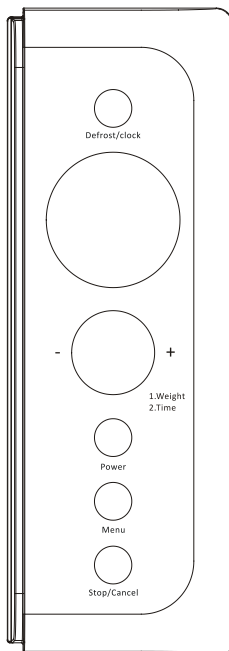
ZASILANIE ENERGIĄ ELEKTRYCZNĄ	230 V ~ 50 Hz
MOC WEJŚCIOWA MIKROFAL	1200 W
WYJŚCIE ENERGII MIKROFAL	700 W
CZĘSTOTLIWOŚĆ MIKROFAL	2450 MHz
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (SZ X W X G)	452 x 262 x 349 mm
WYMIARY PRZESTRZENI WNĘTRZA (SZ X W X G)	315 x 198 x 297 mm
WAGA	Okolo 10,5 kg
POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA	20 l
WYBÓR WYDAJNOŚCI	5 poziomów

* Zastrzegamy sobie prawo do zmiany danych technicznych bez wcześniejszego powiadomienia.

OPIS MIKROFALÓWKI



1. System blokady bezpieczeństwa drzwi
2. Drzwi mikrofalówki
3. Prowadnica talerza
4. Wał talerza obrotowego
5. Panel sterowania
6. Falowód
7. Szklany talerz



WYŚWIETLACZ

Wyświetlany jest czas gotowania, moc, wskaźniki i waga potrawy.

Przycisk POWER

Służy do ustawiania poziomu mocy. Aby sprawdzić poziom mocy podczas gotowania, dotknij przycisku POWER.

Przycisk DEFROST/CLOCK

Jednym dotknięciem ustawisz program szybkiego rozmrażania.

Dotknąć dwukrotnie, aby ustawić program rozmrażania według wagi. Czas rozmrażania i poziom mocy ustawiane są automatycznie po zaprogramowaniu kategorii i wagi potrawy.

Dotknąć, aby ustawić zegar mikrofalówki.

Przycisk MENU

Naciśnij, aby wybrać menu ulubionych potraw.

Przycisk STOP/CANCEL

Dotknąć, aby usunąć wybrany wcześniej zaprogramowany poziom mocy, czas gotowania lub rozmrażania.

Dotknij, aby zatrzymać gotowanie.

Pokrętko WEIGHT/TIME


Obracając pokrętkę, wprowadza się wagę potrawy, czas gotowania lub godziny.

Dotknąć, aby uruchomić programy gotowania lub rozmrażania.

Dotknij, aby ustawić program szybkiego startu.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane i podłączone do sieci elektrycznej.

- Gdy mikrofalówka zostanie podłączona do zasilania po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się na krótko „”, „1:00”.
- W trybie ustawień gotowania system powróci do trybu gotowości, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.
- Podczas programu gotowania naciśnij STOP/CANCEL, aby wstrzymać program, a następnie naciśnij pokrętkę WEIGHT/TIME, aby go wznowić. Naciśnij dwukrotnie przycisk STOP/CANCEL, aby anulować program.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „Koniec”. Dotknąć dowolnego przycisku lub otworzyć drzwiczki mikrofalówki, aby anulować „Koniec” przed rozpoczęciem kolejnej funkcji pieczenia.)”.

USTAWIENIE CZASU ZEGARA

Jest to 12- lub 24-godzinny zegar według różnych specyfikacji. Aby sprawdzić godzinę podczas pracy mikrofalówki, naciśnij przycisk DEFROST/CLOCK.

PRZYKŁAD: Załóżmy, że chcesz ustawić czas na zegarze mikrofalówki na 8:30.

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk DEFROST/CLOCK przez 3 sekundy, aby wybrać format 12-godzinny, lub naciśnij go ponownie, aby wybrać cykl 24-godzinny.
2. Obróć pokrętkę WEIGHT/TIME, aby ustawić 8 godzin.
3. Naciśnij przycisk DEFROST/CLOCK.
4. Obróć pokrętkę WEIGHT/TIME aby ustawić 30 minut.
5. Przcisnij przycisk DEFROST/CLOCK aby potwierdzić ustawienie.

SZYBKE GOTOWANIE

Najdłuższy czas gotowania to 10 minut. Mikrofalówka będzie działała z WYSOKĄ mocą (100% mocy wyjściowej) dla programu szybkiego gotowania.

Wystarczy kilka razy nacisnąć pokrętkę WEIGHT/TIME, aby ustawić czas pieczenia, mikrofalówka automatycznie rozpocznie pracę z pełną mocą.

GOTOWANIE MIKROFALOWE

W przypadku gotowania w kuchence mikrofalowej wystarczy kilka razy nacisnąć przycisk POWER, aby wybrać poziom mocy gotowania, a następnie użyj pokrętła WEIGHT/TIME, aby ustawić żądany czas gotowania. Najdłuższy czas gotowania to 60 minut. Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk POWER.

Przyciśnięcie przycisku Power	Procenta wydajności
1 raz	100%
2 razy	80%
3 razy	60%
4 razy	40%
5 razy	20%
6 razy	0%

Załóżmy na przykład, że chcesz gotować przez 1 minutę z mocą mikrofal 60%.


1. Naciśnij trzy razy przycisk POWER.
2. Obróć pokrętkę WEIGHT/TIME na 1:00.
3. Przyciśnij pokrętkę WEIGHT/TIME.

UWAGA: Podczas gotowania możesz sprawdzić poziom mocy, dotykając przycisku POWER.

USTAWIENIE ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI

Mikrofalówka umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu i owoców morza. Czas i moc rozmrażania ustawiane są automatycznie po zaprogramowaniu wagi potrawy. Waga: 100 g ~ 1800 g.

Załóżmy, że chcesz rozmrozić 600 g mięsa.


1. Umieść żywność do rozmrożenia w kuchence.
2. Dwukrotnie dotknij przycisku DEFROST/CLOCK i wyświetli się „100 g”, AUTO .
3. Wybierz wagę potrawy, obracając pokrętkę WEIGHT/TIME.
4. Dotknij pokrętkę WEIGHT/TIME.

UWAGA: Podczas programu rozmrażania system wyemituje sygnał dźwiękowy przypominający o obróceniu potrawy, a następnie naciśnij pokrętkę WAGA/CZAS, aby kontynuować rozmrażanie.

USTAWIENIE ROZMRAŻANIA WEDŁUG CZASU

Najdłuższy czas to 60 minut.

Załóżmy na przykład, że chcesz ustawić czas rozmrażania na 3 minuty

1. W trybie czuwania naciśnij raz przycisk DEFROST/CLOCK i wyświetli się „0:00” .
2. Ustaw pokrętkę WEIGHT/TIME na 3:00
3. Przyciśnij pokrętkę WEIGHT/TIME.

UWAGA: Podczas programu rozmrażania system wyemituje sygnał dźwiękowy przypominający o obróceniu potrawy, a następnie naciśnij pokrętkę WAGA/CZAS, aby kontynuować rozmrażanie.

GOTOWANIE WIELOETAPOWE

Kuchenkę można zaprogramować na maksymalnie 3 automatyczne sekwencje gotowania w kuchence mikrofalowej. Załóżmy, że chcesz ustawić następujący program gotowania:

- o, 1 gotowanie mikrofalowe;
- o, 2 gotowanie mikrofalowe;

Kroki:

1. Wejść w pierwszy program gotowania i zaświeci się „1S”.
2. Wejść w program gotowania drugiego etapu. Zapali się „2S”.
3. Naciśnij pokrętkę WEIGHT/TIME.

UWAGA: Szybkie gotowanie, rozmrażanie i automatyczne menu nie mogą być ustawione w gotowaniu wieloetapowym.

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Użyj tej funkcji, aby zapobiec użyciu kuchenki mikrofalowej przez małe dzieci bez nadzoru dorosłych.

- Aby ustawić blokadę dziecięcą: naciśnij i przytrzymaj przycisk STOP/CANCEL przez co najmniej 3 sekundy - rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się wskaźnik blokady. Żadna inna funkcja nie będzie działać, oprócz blokady przed dziećmi.
- Aby anulować blokadę dziecięcą: naciśnij i przytrzymaj przycisk STOP/CANCEL przez co najmniej 3 sekundy - rozlegnie się sygnał dźwiękowy aż do momentu, gdy wskaźnik blokady na wyświetlaczu zgaśnie.

MENU AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

Nie ma potrzeby wprowadzania mocy i czasu gotowania dla następujących potraw lub operacji gotowania. Wszystko, co musisz zrobić, to podać rodzaj żywności, którą chcesz ugotować, oraz wagę tej żywności. Można to zrobić, naciskając przycisk MENU, aby wybrać kategorię potrawy/operacji, a następnie obrócić pokrętkę WEIGHT/TIME, aby wskazać liczbę porcji lub przybliżoną wagę potrawy, którą zamierza się ugotować. Mikrofalówka zaczyna działać po dotknięciu przycisku WEIGHT/TIME.

Na przykład: do przygotowania 450 g pizzy.

1. W trybie gotowości naciśnij przycisk MENU, aby wybrać pizzę, która jest pozycją A-7 w menu automatycznym.
2. Wprowadź żądaną wagę, obracając pokrętkę WEIGHT/TIME.
3. Nacisnąć pokrętkę WAGA/CZAS.

KOD MENU	AUTOMATYCZNE MENU	<ul style="list-style-type: none">• W przypadku mleka/kawy i ziemniaków wyświetlacz pokazuje liczbę porcji zamiast wagi potrawy.• Rezultat automatycznego gotowania zależy od takich czynników, jak kształt i wielkość potrawy, osobiste preferencje dotyczące rozgotowywania niektórych potraw, a nawet sposób umieszczenia potrawy w kuchenice. Jeśli rezultat nie wydaje Ci się w żadnym wypadku zadowalający, odpowiednio dostosuj czas gotowania.
A-1	Mleko/kawa (200 ml/kubek)	
A-2	Ryż (g)	
A-3	Makaron (g)	
A-4	Ziemniaki (230 g/każdy)	
A-5	Podgrzewanie (g)	
A-6	Ryby (g)	
A-7	Pizza (g)	
A-8	Popcorn (100 g)	

ZANIM WEZWIESZ SERWIS

Jeśli kuchenka mikrofalowa nie działa zgodnie z oczekiwaniami, znajdź problem w poniższym przeglądzie i spróbuj naprawić usterkę zgodnie z podanymi instrukcjami.

* **Mikrofalówka nie działa**

1. Sprawdź, czy mikrofalówka jest prawidłowo podłączona do sieci.
2. Sprawdź, czy drzwi mikrofalówki są całkowicie zamknięte.
3. Sprawdź zaprogramowanie czasu pieczenia w mikrofalówce.
4. Sprawdź, czy używane gniazdo sieciowe jest pod napięciem (przepalony bezpiecznik, przepalony wyłącznik automatyczny).

* **Iskrzenie w urządzeniu**

1. Upewnij się, że nie używasz metalowych pojemników lub naczyń ze złotym lub metalowym paskiem.
2. Sprawdź, czy metalowe igły do mięsa nie dotykają wewnętrznych ścian.

* **Niefunkcjonalne oświetlenie**

1. W celu naprawy lub wymiany oświetlenia LED skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z centrum serwisowym.

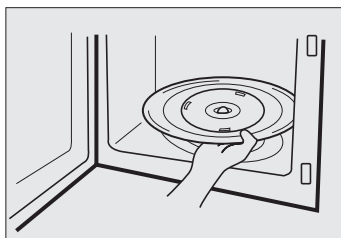
NIE PRÓBUJ SAMODZIELNIE NAPRAWIĆ URZĄDZENIA!

DBANIE O TWOJĄ KUCHENKĘ MIKROFALOWĄ

Mikrofalówkę należy regularnie czyścić i usuwać resztki jedzenia.

Brak czyszczenia mikrofalówki może prowadzić do uszkodzenia powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować potencjalnie niebezpieczne sytuacje.

- 1** Wyłączyć mikrofalówkę przed czyszczeniem.
- 2** Utrzymuj wnętrze mikrofalówki w czystości. Jeśli resztki jedzenia lub rozlane płyny przykleiły się do ścianek mikrofalówki, wytrzyj je wilgotną szmatką. Jeśli mikrofalówka jest bardzo brudna, można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- 3** Zewnętrzną powierzchnię mikrofalówki należy czyścić mydłem i wodą, miękką szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz mikrofalówki, woda nie powinna przedostawać się do otworów wentylacyjnych.
- 4** Jeśli panel sterowania ulegnie zamoczeniu, wyczyść go miękką, suchą szmatką. Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących do panelu sterowania.
- 5** Jeżeli para gromadzi się wewnątrz lub wokół drzwiczek mikrofalówki, należy ją wytrzeć miękką szmatką. Zjawisko to może wystąpić, jeśli kuchenka mikrofalowa jest używana w miejscach o dużej wilgotności i w żadnym wypadku nie oznacza to awarii urządzenia.
- 6** Czasami trzeba wyjąć szklany talerz obrotowy, aby go wyczyścić. Umyj talerz obrotowy w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
- 7** Prowadnicę talerza obrotowego i wnętrze mikrofalówki należy regularnie czyścić, aby zapobiec nadmiernemu hałasowi. Wystarczy wytrzeć dno komory piekarnika wodą i łagodnym detergentem lub środkiem do czyszczenia okien i wysuszyć. Prowadnicę gramofonu można myć w łagodnej wodzie z mydłem.



KONSERWACJA MIKROFALÓWKI

Należy regularnie czyścić urządzenie i usuwać resztki jedzenia. Nieutrzymywanie urządzenia w czystości spowoduje uszkodzenie jego powierzchni i niekorzystnie wpłynie na żywotność i bezpieczeństwo urządzenia.

1. Wyłączyć urządzenie przed czyszczeniem.
2. Utrzymuj wewnątrz urządzenia w czystości. Jeśli kawałki jedzenia lub rozlane płyny dostaną się na ściany urządzenia, wytrzyj je wilgotną szmatką. Jeśli urządzenie jest bardzo brudne, można użyć łagodnego detergentu. Nie zalecamy używania ostrych środków czyszczących ani materiałów ściernych.
3. Wyczyść zewnętrzną powierzchnię urządzenia wodą z mydłem, wypłucz i wysusz miękką szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz urządzenia, woda nie może dostać się do otworów wentylacyjnych. Upewnij się, że wszystkie resztki jedzenia zostały wyczyszczone, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
4. Jeśli panel sterowania zamoczy się, wyczyść go miękką, suchą szmatką. Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani materiałów ściernych do czyszczenia panelu sterowania.
5. Jeżeli para gromadzi się wewnątrz lub na zewnątrz drzwi urządzenia, należy je wytrzeć miękką szmatką. Może się to zdarzyć, gdy kuchenka mikrofalowa jest używana w warunkach wysokiej wilgotności otoczenia, nie oznacza to awarii urządzenia.
6. Szklany talerz obrotowy musi być odstawiony na czas czyszczenia. Umyj go w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
7. Regularnie czyść prowadnicę talerza obrotowego i spód urządzenia, aby zapobiec nadmiernemu hałasowi. Wystarczy wytrzeć spód urządzenia łagodnym detergentem lub środkiem do czyszczenia okien i wysuszyć.
Umyj prowadnicę gramofonu w lekko pianistej wodzie.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

Czy można używać urządzenia, gdy szklany talerz obrotowy i prowadnica talerza są zdjęte?

Nie. Zarówno szklany talerz obrotowy, jak i jego prowadnica muszą być zawsze włożone do urządzenia przed gotowaniem.

Mogę otworzyć drzwi podczas pracy urządzenia?

Drzwi można otworzyć w dowolnym momencie podczas pracy. Urządzenie wyłączy się natychmiast i nie działa, dopóki drzwi nie zostaną zamknięte przez naciśnięcie przycisku Start.

Dlaczego po ugotowaniu w kuchence mikrofalowej pojawia się wilgoć?

Wilgotność z boku kuchenki mikrofalowej jest normalna. Jest to spowodowane parą z gotowanej żywności, która skrapla się na zimnej powierzchni piekarnika.

Energia mikrofalowa przepływa przez okienko w drzwiach?

Nie. Metalowe sito odbija energię z powrotem do wnętrza urządzenia. Otwory są wykonane tak, aby przepuszczać tylko światło. Nie przepuszczają energii mikrofalowej.

Dlaczego jajka czasami pękają?

Podczas pieczenia lub gotowania jajek w koszulce żółtko może pęknąć z powodu nagromadzenia się pary wewnątrz błony żółtka. Aby temu zapobiec, przed gotowaniem po prostu przekłuj żółtko wykałaczką. Nigdy nie gotuj jajek bez przekłucia skorupy.

Dlaczego po ugotowaniu zaleca się pozostawać w spokoju?

Czas postoju jest bardzo ważny. Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej ciepło jest w żywności, a nie w urządzeniu. Wiele potraw generuje dużo ciepła wewnętrznego, aby umożliwić kontynuowanie procesu gotowania, nawet po wyjęciu potrawy z urządzenia. Czas oczekiwania na mięso, duże warzywa i ciasta pozwala na całkowite zakończenie gotowania.

Co oznacza „czas przestoju“?

Czas przestoju oznacza, że żywność należy wyjąć z urządzenia i przykryć na pewien czas, aby umożliwić jej gotowanie. Spowoduje to zwolnienie urządzenia do dalszego gotowania.

Dlaczego urządzenie nie zawsze gotuje tak szybko, jak wskazano w instrukcji obsługi?

Upewnij się, że dokładnie przestrzegałeś instrukcji i spróbuj dowiedzieć się, co mogło spowodować zmianę czasu gotowania. Zalecane są przybliżone czasy i ustawienia temperatury, aby zapobiec przypaleniu. Różnice w wielkości, kształcie, wadze i wymiarach mogą wymagać dłuższego czasu gotowania. Według własnego uznania sprawdź wraz z instrukcją, czy potrawa została prawidłowo ugotowana.

Kuchenka mikrofalowa zostanie uszkodzona, jeśli będzie używana pusta?

Tak. Nigdy nie włączaj kuchenki mikrofalowej pustej. Uszkodzisz ją. Jeśli kuchenka mikrofalowa pracuje na biegu jałowym, nadmiar energii zostanie pochłonięty i skierowany do najbliższego punktu we wnętrzu urządzenia lub drzwi, co może spowodować topienie.

W takim przypadku energia nie jest wchłaniana przez żywność.

Dotyczy to również żywności, która zawiera bardzo mało płynu lub nie zawiera go wcale.

Mogę używać kuchenki mikrofalowej bez talerza obrotowego lub obrócić talerz tak, aby w urządzeniu umieścić dużą miskę?

Nie. Jeśli zdejmiesz lub obrócisz talerz obrotowy, uzyskasz nieprawidłowe wyniki gotowania. Żywność używaną w urządzeniu należy umieszczać na talerzu obrotowym.

Szklany talerz obrotowy obraca się w dowolnym kierunku jest normalnym zjawiskiem?

Tak. Talerz obrotowy obraca się zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w zależności od obrotów silnika po pracy.

Czy mogę zrobić popcorn w kuchenke mikrofalowej? Jak uzyskać najlepsze rezultaty?

Tak. Możesz przygotować popcorn w papierowych torebkach w kuchenke mikrofalowej zgodnie z instrukcją producenta lub skorzystać z gotowej funkcji POPCORN. Nie używaj zwykłych toreb papierowych. Skorzystaj z „testu odsłuchu”, wyłączając piekarnik, gdy tylko trzaskanie opadnie na 1 lub 2 sekundy. Nie używaj ponownie popękanych ziaren. Nie wkładaj szkła.

INSTRUKCJE GOTOWANIA

Używaj tylko naczyń nadających się do użytku w kuchence mikrofalowej. Aby przygotować potrawę w kuchence mikrofalowej, mikrofałe muszą być w stanie wnikać do potrawy bez odbijania lub pochłaniania przez używane naczynie. Dlatego przy wyborze potraw należy zachować ostrożność. Jeśli naczynia są oznaczone jako odpowiednie do kuchenek mikrofalowych, nie musisz się martwić.

W poniższej tabeli wymieniono różne potrawy oraz wskazano, czy i jak należy ich używać w kuchence mikrofalowej.

Opakowanie	Bezpieczeństwo	Uwagi
Folia aluminiowa	▲	Można jej używać w niewielkich ilościach, aby zabezpieczyć się przed przypaleniem. Iskrzenie może wystąpić, jeśli folia znajduje się bardzo blisko ściany piekarnika lub jeśli używasz dużo folii.
Talerz do pieczenia	●	Nie podgrzewaj przez dłużej niż 8 minut.
Porcelana i ceramika	●	Porcelana, ceramika, szkliwo i chińska porcelana są zwykle odpowiednie, chyba że są ozdobione metalowym wykończeniem.
Jednorazowe miseczki ze styropianu	●	Niektóre mrożonki są pakowane w te miski.
Fast-food opakowania <ul style="list-style-type: none">Pojemniki styropianoweTorby papierowe lub gazetyPapier nadający się do recyklingu lub wykończenie metalowe	● X X	Mogą być używane do gorących potraw. Przegrzanie może je stopić. Mogą spowodować pożar. Może powodować iskry.
Szkło <ul style="list-style-type: none">Szkło piekarnikaDelikatne szkłoSzklane pojemniki	● ● ●	Może być używane, jeśli nie jest ozdobione metalowymi elementami. Może być stosowane do gorących potraw lub płynów. Krucze szkło może pęknąć lub pęknąć przy nagłym nagrzaniu.

Opakowanie	Bezpieczeństwo	Uwagi
Metal <ul style="list-style-type: none"> Miski Opakowanie do zamrażarki z klipsem 	X X	Muszą mieć zdjętą pokrywę. Nadaje się tylko do ogrzewania.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny Papier z recyklingu 	●	Może spowodować iskry lub pożar. Do krótkiego przygotowania i podgrzewania. Również do pochłaniania nadmiaru wilgoci. Może powodować iskry.
Plastik <ul style="list-style-type: none"> Pojemniki Folia Kieszenie do zamrażarki 	● ● ▲	Zwłaszcza jeśli chodzi o żaroodporne tworzywo termoplastyczne. Inne tworzywa sztuczne mogą skręcać się lub odbarwiać w wysokich temperaturach. Nie używaj tworzyw sztucznych melaminowych. Może służyć do zatrzymywania wilgoci. Nie powinien dotykać jedzenia. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania folii, wydostaje się gorąca para. Tylko jeśli są ogniotrwałe. Nie powinny być hermetyczne. W razie potrzeby przekłuj je widelcem.
Papier śniadaniowy	●	Może służyć do zatrzymywania wilgoci.

● : Zalecane użycie

▲ : Ograniczone użycie

X : Niepolecane

BEZPIECZNE KORZYSTANIE Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podstawowe zastosowanie

Nie próbuj dezaktywować lub manipulować zamkami drzwi bezpieczeństwa. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między przodem mikrofalówki a drzwiczkami ani zapobiegać gromadzeniu się brudu na powierzchniach uszczelniających. Wytrzyj powierzchnie uszczelniające łagodnym detergentem, umyj i wysusz. Nigdy nie używaj gruboziarnistego proszku ani gąbek.

Nie narażać drzwiczek piekarnika na naprężenia lub ciężar, np. Wiszące na otwartych drzwiach dzieci. Może to spowodować potoczenie się mikrofalówki do przodu, powodując obrażenia, a także uszkodzenie piekarnika.

Nie używaj mikrofalówki, jeśli uszczelka lub powierzchnie uszczelniające są uszkodzone; lub jeśli drzwi są wygięte; zasłony są luźne lub złamane

Nie używaj mikrofalówki, jeśli jest pusta. Może to spowodować uszkodzenie mikrofalówki. Nie suszyć w mikrofalówce ubrań, gazet ani innych materiałów. Może to spowodować pożar. Nie używaj papieru makulaturowego, ponieważ może zawierać cząsteczki metalu, które mogą powodować iskry. Nie uderzaj panelu sterowania twardymi przedmiotami. Może to spowodować uszkodzenie mikrofalówki.

Żywność

Nigdy nie używaj kuchenki mikrofalowej do przechowywania w żywności. Mikrofalówka nie jest przeznaczona do tego typu zabiegów. Niewłaściwie konserwowana żywność może się nie udać i może być niebezpieczna. Zawsze używaj najkrótszego czasu przygotowania w recepturze. Lepiej mieć niegotowane potrawy niż rozgotowane. Nadal możesz gotować mało ugotowane potrawy. Jeśli jedzenie jest ugotowane, żadne lekarstwo nie jest możliwe. Ostrożnie podgrzewać małe ilości żywności lub potraw o niskiej zawartości płynu. Mogą się one szybko spalić i wyschnąć, a następnie zapalić.

Nie podgrzewaj jajek w skorupkach. Wewnątrz może powstać ciśnienie, a następnie wybuchnąć. Ziemniaki, jabłka, żółtka i kielbaski to przykłady żywności o nieporowatej powierzchni. Przed przygotowaniem należy je przekłuć, aby zapobiec ich pęknięciu.

Nie próbuj smażyć w kuchenke mikrofalowej. Po przepłukaniu piekarnika należy zawsze odczekać 20 sekund, aby równomiernie rozprowadzić ciepło, w razie potrzeby mieszając podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszać po ugotowaniu. Aby zapobiec nagłemu zagotowaniu wody, umieść w naczyniu łyżeczkę lub szklaną pałeczkę i mieszaj płyny podczas i pod koniec podgrzewania.

Nie zostawiaj mikrofalówki bez nadzoru podczas przygotowywania popcornu. Nie należy przygotowywać popcornu w papierowych torebkach, chyba że jest to wyraźnie wskazane. Ziarna mogą się przegrzać i zapalić papierową torebkę.

Nie umieszczaj torebki z popcornem bezpośrednio na talerzu obrotowym kuchenki mikrofalowej. Umieść worek z zawartością na bezpiecznej płycie szklanej lub płycie ceramicznej, aby zapobiec przegrzaniu i pęknięciu talerza obrotowego piekarnika.

Nie przekraczać czasu przygotowania popcornu zalecanego przez producenta. Przedłużone przygotowanie nie spowoduje wytworzenia większej ilości popcornu, ale może spowodować ich zapalenie. Pamiętaj, że torebka z popcornem jest gorąca po ugotowaniu. Ostrożnie zdejmij worek z zawartością i użyj rękawic kuchennych.

ISKRZENIE

Jeśli zauważysz iskrę, naciśnij przycisk otwierania drzwi, aby rozwiązać problem.

Iskwienie jest spowodowane:

- Metalową lub aluminiową folią dotykającą wewnętrznych ścian mikrofalówki.
- Folią aluminiową, która nie przylega do żywności (odwrócone krawędzie działają jak anteny).
- Metalem, taki jak spinacze, grille lub talerze ze złotym paskiem w kuchenke mikrofalowej.
- Ręcznikami papierowymi z recyklingu zawierające małe kawałki metalu używane w kuchenke mikrofalowej.

TABELE KONWERSJI

JEDNOSTKI WAGOWE		JEDNOSTKI OBJĘTOŚCI		ŁYŻECZKA	
15 g	1/2 uncji	30 ml	1 fl. Uncji	1,25 ml	1/4 łyżeczki
25 g	1 uncji	100 ml	3 fl. Uncje	2,5 ml	1/2 łyżeczki
50 g	2 uncji	150 ml	5 fl. Uncje (1/4 pinty)	5 ml	1 łyżeczka
100 g	4 uncji	300 ml	10 fl. Uncji (1/2 pinty)	15 ml	1 łyżka
175 g	6 uncji	600 ml	20 fl. uncji (1pinta)		
225 g	8 uncji				
450 g	1 funt				

POZIOMY PŁYNÓW		
1 kubek	= 8 fl. uncji	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. uncji (UK = 20 fl. uncji)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. Uncji (UK = 40 fl. uncji)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 galon	= 128 fl. uncji (UK = 160 fl. uncji)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

PRZYGOTOWANIA TECHNICZNE

CZAS PRZESTOJU

Gęste potrawy, np. mięso, obrane ziemniaki i placki po ugotowaniu wymagają czasu odstania (w mikrofalówce lub poza nią), aby umożliwić całkowite przeniesienie ciepła. Na stojąco owinąć mięso i ziemniaki folią. Na przykład mięso wymaga 10-15 minut, obrane ziemniaki 5 minut. Inne dania, takie jak potrawy na talerzu, warzywa, ryby, wymagają 2-5 minut. Konieczne jest również pozostawienie czasu na odstanie po rozmrożeniu żywności. Jeśli potrawa nie została jeszcze upieczona po odstaniu, włóż ją z powrotem do mikrofalówki i zakończ gotowanie.

ZAWARTOŚĆ WILGOTNOŚCI

Wiele świeżych produktów, np. Warzywa i owoce mają w sezonie różną wilgotność, zwłaszcza ziemniaki. Z tego powodu czas przygotowania może być inny. Produkty suche, takie jak ryż, makaron, mogą wysychać podczas przechowywania, więc ich czas gotowania może się różnić.

GĘSTOŚĆ

Porowate jedzenie nagrzewa się szybciej niż bardzo grube potrawy.

FOLIA DO PRZYKRYCIA

Folia do przykrycia pomaga utrzymać wilgotność potraw, a nagromadzona para skraca czas gotowania. Przed przygotowaniem przekłuj folię, aby uwolnić nadmiar pary. Zachowaj ostrożność podczas usuwania folii z potrawy po przygotowaniu, ponieważ wydostająca się para parzy.

KSZTAŁT

Potrawy o równych kształtach będą gotować się bardziej równomiernie. Jedzenie lepiej przygotowuje się w okrągłych pojemnikach niż w kwadratowych.

UKŁAD

Po rozprawdzeniu jedzenie gotuje się szybciej i bardziej równomiernie. NIGDY nie układaj jedzenia jeden na drugim.

TEMPERATURA POCZĄTKOWA

Im zimniejsze jedzenie, tym dłużej trwa podgrzewanie. Żywność z lodówki nagrzewa się dłużej niż żywność w temperaturze pokojowej.

PŁYNY

Wszystkie płyny należy wymieszać przed i podczas podgrzewania. W szczególności wodę należy mieszać przed i podczas podgrzewania, aby zapobiec nadmiernemu wrzeniu. Nie podgrzewaj wcześniej gotowanych płynów. NIE PRZEGRZĄĆ ICH.

OBRÓT I MIESZANIE

Niektóre potrawy wymagają mieszania podczas gotowania. Mięso i drób należy odwrócić w połowie przygotowania.

ROZŁOŻENIE

Pojedyncze kawałki jedzenia, np. ułóż części kurczaka lub kotlety tak, aby grubsze części były skierowane na zewnątrz.

ILOŚĆ

Małe ilości potraw gotują się szybciej niż duże, również małe porcje nagrzewają się szybciej niż duże.

DZIURKOWANIE

Skóra lub membrana niektórych potraw mogą powodować gromadzenie się pary podczas gotowania. Przed gotowaniem należy przekłuć te produkty lub przeciąć skórę. Jajka, ziemniaki, jabłka, kiełbaski itp. Należy przekłuć przed gotowaniem. NIE PRÓBOWAĆ GOTOWAĆ JAJA W SKORUPIE.

POKRYCIE

Przykryj żywność folią lub pokrywką. Przykryj ryby, warzywa, dania gotowe, zupy. Nie przykrywaj ciast, sosów, ziemniaków ani dań podróżnych.

INSTRUKCJA ROZMRAŻANIA

Nie rozmrażaj mięsa pod przykryciem. Pokrycie może spowodować gotowanie. Zawsze usuwaj opakowanie i tackę. Używać wyłącznie pojemników odpowiednich do kuchenki mikrofalowej.

Rozmrozić cały drób pierśią do dołu. Rozpocznij rozmrażanie tłustą stroną w dół.

Kształt opakowania zmienia czas rozmrażania. Płytkie, regularne kształty rozmrażają się szybciej niż duże kawałki.

Po 1/3 czasu rozmrażania sprawdzić żywność. W razie potrzeby obróć je, przesuń lub usuń rozmrożone części żywności.

Podczas rozmrażania mikrofalówka ostrzega o konieczności odwrócenia potrawy. W tym momencie otwórz drzwi i sprawdź jedzenie. Postępuj zgodnie z procedurami opisanymi poniżej, aby uzyskać optymalne wyniki rozmrażania. Następnie zamknij drzwi.

Po rozmrożeniu żywność powinna być zimna, ale miękka we wszystkich częściach. Jeśli nadal jest zamrożona, włóż je ponownie do kuchenki mikrofalowej na bardzo krótki czas lub odstaw na kilka minut. Po rozmrożeniu pozostaw potrawę na 5-60 minut, jeśli nadal zawiera zamrożone części. Umieść drób i ryby pod bieżącą zimną wodą do rozmrożenia.

- **Obrót:** Pieczeń, żeberka, cały drób, pierś z indyka, parówki, kielbaski, steki lub kotlety.
- **Układ:** Oddzielne steki, kotlety, mięso na burgery, mięso mielone, kawałki kurczaka i kawałki dowolnego mięsa.
- **Przykrycie:** Użyj małych pasków folii aluminiowej, aby zabezpieczyć cienkie części lub krawędzie nierównych kawałków, takich jak skrzydełka kurczaka. Aby zapobiec iskrzeniu, należy unikać kontaktu folii ze ściankami lub drzwiczkami mikrofalówki.
- **Wymowanie:** Aby zapobiec gotowaniu, rozmrożone części należy wyjąć z mikrofalówki. Może to skrócić czas rozmrażania żywności o masie poniżej 1350 g.

Tabela grzewcza

- Przed podaniem sprawdź dokładnie jedzenie dla niemowląt, aby uniknąć poparzeń.
- Podgrzewając zapakowaną żywność w postaci półproduktów, należy zawsze dokładnie przestrzegać instrukcji na opakowaniu.
- Jeśli zamrażasz żywność, którą kupiłeś świeżą lub prosto z blatu, pamiętaj, że należy ją dokładnie rozmrozić, zanim zastosujesz się do instrukcji gotowania na opakowaniu. Warto o tym poinformować również innych domowników.
- Pamiętaj, aby usunąć metalowe klipsy z opakowania żywności przed podgrzaniem.
- Żywność schłodzona (mrożona) wymaga dłuższego czasu podgrzewania niż żywność o temperaturze pokojowej (np. Żywność schłodzona lub).
- Można podgrzewać wszystkie rodzaje żywności przy pełnej mocy mikrofal.

Żywność	Czas przygotowania	Specjalne instrukcje
Jedzenie dla dzieci 128 g pojemnik	30 sec.	Daj do małej miski. Dokładnie wymieszaj raz lub dwa razy podczas podgrzewania. Sprawdź temperaturę przed podaniem.
Mleko dla dzieci 100 ml 225 ml	20-30 sec. 40-50 sec.	Dokładnie wymieszaj i przelej do wysterylizowanej butelki. Dobrze wstrząśnij przed podaniem i dokładnie sprawdź temperaturę.
Bułki kanapkowe 1 ks	20-30 sec.	Zawinąć w papierowy ręcznik i położyć na szklanym talerzu. * Uwaga: nie używaj papierowych ręczników z recyklingu.
Lasagne 1 porcja (300 g)	4-6 min.	Ułóż lasagne na talerzu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Przykryj folią i wykonaj otwory wentylacyjne.
Mięso duszone z warzywami 1 kubek 4 kubki	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Gotuj pod przykryciem w pojemniku bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj raz w połowie przygotowania.
Ubite ziemniaki 1 kubek 4 kubki	2-3 min. 6-8 min.	Gotuj pod przykryciem w pojemniku bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj raz w połowie przygotowania.
Pieczona fasola 1 kubek	2-3 min.	Gotuj pod przykryciem w pojemniku bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj raz w połowie przygotowania.
Ravioli lub makaron w sosie 1 kubek 4 kubki	3-4 min. 7-10 min.	Gotuj pod przykryciem w pojemniku bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych. Wymieszaj raz w połowie przygotowania.

INFORMACJE TECHNICZNE

Informacje techniczne można znaleźć na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia oraz na etykiecie energetycznej. Kod QR na dostarczonej etykiecie energetycznej zawiera link do rejestracji urządzenia w unijnej bazie danych Eprei. Zachowaj etykietę energetyczną, instrukcję obsługi oraz inne dokumenty dostarczone z urządzeniem.

INFORMACJE O TESTACH

Dostarczone urządzenie jest zgodne z EcoDesign i EN 50564:2011:2011; EN 50242:2016; EN 60350-1:2016; EN 60350-2:2013+A11:2014. Wymagania dotyczące dostępu powietrza do prawidłowego działania urządzenia, minimalna odległość od ściany oraz wymiary urządzenia są częścią niniejszej instrukcji. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt z producentem.

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zawsze używaj tylko oryginalnych części zamiennych.

Oznaczenie modelu i numer seryjny znajdziesz na tabliczce znamionowej. Położenie tabliczki znamionowej może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

Oryginalne części zamienne do niektórych określonych komponentów były dostępne od co najmniej 7 lub 10 lat. Zależy to od rodzaju komponentu i uruchomienia najnowszego urządzenia w modelu.

Kontaktując się z naszym autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować oznaczenie modelu, numer seryjny i opis błędu.

Aby pobrać dokumenty, odwiedź www.philco.pl.

Aby zgłosić usterkę i uzyskać dodatkowe informacje serwisowe, odwiedź www.philco.pl/sposoby-zgloszenia-reklamacji-gwarancyjnej.

Zastrzega się możliwość zmian bez powiadomienia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowania odnieś na miejsce wyznaczone przez administrację.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol na produktach lub w dokumentach dodatkowych oznacza, że zużyte urządzenie elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać wyrzucone z odpadem komunalnym. Aby odpowiednio likwidować, odnawiać i oddawać do recyklingu oddawaj te produkty do odpowiednich punktów zbiórki. Alternatywnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych rajach Europy możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Odpowiednio likwidując ten produkt pomożesz zachować cenne źródła naturalne i pomagasz w prewencji potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. O więcej szczegółów poproś w lokalnej administracji lub w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Za nieodpowiednią likwidację tego rodzaju odpadu mogą zostać udzielone mandaty zgodnie z przepisami państwowymi.

Dla podmiotów handlowych w krajach Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zapytaj o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

Likwidacja w innych krajach poza Unią Europejską

Symbol ten obowiązuje w UE. Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, zapytaj o potrzebne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w lokalnej administracji lub u sprzedawcy.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzeń UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, wyglądzie i specyfikacji technicznej mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia zastrzegamy sobie prawo do tych zmian.

Oryginał niniejszej instrukcji obsługi jest w języku czeskim.

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 2051 R
PMD 2051 C

**Tisztelt vásárlónk,
Köszönjük, hogy PHILCO terméket vásárolt. Kérjük, hogy a készülék helyes használata érdekében olvassa el az útmutatóban összefoglalt használati utasításokat.**

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	2
A SÜTŐ FÖLDELÉSÉNEK SZABÁLYAI.....	7
A SÜTŐ BESZERELÉSE.....	8
MŰSZAKI ADATOK	9
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BEMUTATÁSA.....	10
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA	12
A SZERVIZ KIHÍVÁSA ELŐTT	15
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ GONDOZÁSA	16
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ KARBANTARTÁSA	17
KÉRDÉSEK ÁS FELELETEK	17
FŐZÉSI ÚTMUTATÓ	19
A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA	20
ÁTALAKÍTÁSI TÁBLÁZATOK	22
ELŐKÉSZÍTŐ TECHNIKÁK	22
KIOLVASZTÁSI ÚTMUTATÓ	24

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.
- A készülékkel nem játszhatnak gyermekek.
- A tisztítást és ápolást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- A sérült kábelt a fennálló veszélyek elkerülése végett csak a gyártó, szerviz-technikus vagy hasonló képzettségű személy cserélheti ki. A készüléket tilos sérült tápkábelrel használni.
- **FIGYELEM:** Ha az ajtó vagy az ajtótomítás megsérült, a sütőt addig nem szabad működtetni, amíg azt egy szakképzett technikus meg nem javította.
- **FIGYELEM:** A mikrohullámú sugárzás elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával járó javítási vagy karbantartási munkálatokat csak szakképzett személy végezheti a fennálló veszélyek miatt.
- **FIGYELEM:** Folyadékot vagy más élelmiszert nem szabad zárt tartályban melegíteni robbanásveszély miatt.

- Ez a készülék kizárólag háztartásokban és hasonló helyeken használható, mint pl.:
 - alkalmazottak konyhái boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
 - gazdasági épületekben;
 - hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által;
 - reggelit szolgáltató szállásokon.
- A jó légkeringés biztosításához a mikrohullámú sütő körül szabad helyet kell hagyni. A sütő felső felülete felett 20 cm, hátul és oldalt 10-10 cm szabad helyet kell hagyni. Ne zárja el a sütőnyílásokat. Ne távolítsa el a sütő lábait.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.
- Ne használja az alábbiakban felsorolt főzőedényeket és eszközöket mikrohullámú sütőben:
 - fémből készült edények vagy edények fém fogantyúval vagy fémdíszítéssel;
 - kapcsok a műanyag zacskókon;
 - Melamin bevonatú edények;
 - közönséges hőmérők, amelyek pl. a hús hőmérsékletének mérésére stb. használatosak
- Ha műanyag vagy papírtartályban lévő ételt melegít, időnként ellenőrizze a sütőt a gyulladásveszély miatt.
- A mikrohullámú sütőt ételek és italok melegítésére tervezték. Étél vagy ruha szárítása, melegítőpárnák, háztartási cipők, mosószivacsok, nedves textíliák és hasonló tárgyak melegítése sérülést, gyulladást vagy tüzet okozhat.

- Füst esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a dugót a dugaljából, és tartsa zárva az ajtót a tűz terjedésének megelőzéséhez.
- Az italok mikrohullámú felmelegítése késleltetett főzést okozhat, amit figyelembe kell venni az edény tartásakor. Legyen óvatos a tartály kezelésénél.
- A cumisüvegek és bébiételek tartalmát fogyasztás előtt össze kell keverni vagy fel kell rázni, és a hőmérsékletet ellenőrizni kell a leforrázás elkerülése érdekében.
- A héjas tojást és az egész keményre főtt tojást nem lehet mikrohullámú sütőben melegíteni, mivel a mikrohullámú sütés befejezése után is felrobbanhatnak.
- Rendszeresen tisztítsa meg a sütő ajtaját és a sütőablak mindkét oldalát, az ajtó tömítéseit és a szomszédos részeket a szennyeződésektől és az esetleges ételmaradékoktól. A tisztításhoz semleges konyhai mosószer gyenge oldatát javasoljuk. Ügyeljen arra, hogy az ajtó belső oldalán ne maradjon tisztítószer-maradék.
- Tisztítsa rendszeresen a sütőt a fenti utasításoknak megfelelően, és távolítsa el az ételmaradékokat a sütőből. A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi sérülésekhez vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- A készüléket nem szabad gőztisztítóval tisztítani.
- Ezt a mikrohullámú sütőt szabadon álló használatra tervezték. Nem alkalmas beépítéshez.
- A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrénybe helyezni.
- A mikrohullámú sütőt úgy tervezték, hogy a munkalapra helyezhető legyen.

- A készülék csatlakoztatása előtt a hálózati aljzathoz győződjön meg arról, hogy a címtáblán feltüntetett feszültség megegyezik az aljzat hálózati feszültségével.
- A készüléket csak földelt aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt a szabadban, és ne tegye ki az időjárás viszontagságainak.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt ablakpárkányra, a mosogató lefolyólemezére vagy instabil felületre. Mindig szilárd, sík és száraz felületre helyezze a készüléket.
- Soha ne használja a mikrohullámú sütőt kád, zuhanyzó vagy úszómedence közvetlen közelében.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt ipari vagy laboratóriumi célokra.
- A konyhai eszközök a felmelegített ételektől forróvá válhatnak. Néha szükség lehet védőkesztyű használatára.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt nyitott ajtóval. Káros mikrohullámoknak teheti ki magát. Ne működtesse a mikrohullámú sütőt üresen.
- A felmelegített italok és ételek kezelésénél fokozott óvatosságra van szükség a forró gőzök miatt.
- Ne süssön ételt a mikrohullámú sütőben. A forró olaj károsíthatja a sütő alkatrészeit, az edényeket, vagy akár égési sérüléseket is okozhat.
- Főzés előtt szűrje át a vastag héjú ételeket, mint a burgonya, sütőtök, alma.
- Amikor nincs használatban, ne hagyjon a sütőben papírt, konyhai eszközöket vagy élelmiszereket.

- Tartsa tisztán a sütő belsejét. A sütő falain előfordulható ételmaradékot törölje le nedves ruhával. Erős szennyezettség esetén használjon enyhe, mosogatószeres oldatot.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt, ha a tápkábel vagy a dugó megsérült, nem működik megfelelően, ha a sütő sérült, vagy a földre esett. A mikrohullámú sütő bármilyen javítását vagy a sérült tápkábel cseréjét csak hivatalos szervizben szabad elvégeztetni a fennálló veszélyek elkerülése érdekében.

**KÉRJÜK, ISMERJE MEG ÉS KÖVESSE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT.
ŐRIZZE MEG AZ UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.**

A SÜTŐ FÖLDELÉSÉNEK SZABÁLYAI

Ezt a berendezést földelni kell. Elektromos rövidzárlat esetén a földelés csökkenti az áramütés veszélyét azért, hogy az elektromos áramnak szivárgásvezetőt biztosít. Ez a készülék olyan kábellel van felszerelve, amely földelő csatlakozóval ellátott földelő vezetékkel rendelkezik. A csatlakozót megfelelően felszerelt és földelt aljzathoz kell csatlakoztatni.

FIGYELEM: A földelőcsatlakozó helytelen használata áramütést okozhat.

MEGJEGYZÉS:

1. Forduljon szakképzett villanyszerelőhöz vagy egy szerviztechnikushoz, ha kétségei vannak a földelési utasításokkal vagy a berendezés megfelelő földelésével kapcsolatban.
2. Sem a gyártó, sem a kereskedő nem vállal felelősséget a nem megfelelő elektromos bekötésből eredő anyagi károkért vagy személyi sérülésekért.

FONTOS

A tápkábelben lévő vezetékek színkódolása a következő kód szerint történik.

Zöld és sárga : földelő vezető

Kék : nullavezető

Barna : fázisvezető

Mivel a készülék tápkábelében lévő vezetékek színei nem feltétlenül egyeznek meg a csatlakozókat azonosító színkódolással, tegye a következőket:

A zöld és a sárga vezetéket az Ön csatlakozásában lévő „E” vagy földelés szimbólummal vagy zöld és sárga színnel jelölt csatlakozóhoz kell csatlakoztatni. A kék vezetéket az „N” betűvel vagy fekete színnel jelölt csatlakozóhoz kell csatlakoztatni. A barna vezetéket az „L” betűvel jelölt vagy piros színű csatlakozóhoz kell csatlakoztatni.

FIGYELEM: Ezt a készüléket földelni kell.

A SÜTŐ BESZERELÉSE

1. Szellőzés

Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. Ha működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet, és esetleg megsérülhet. A megfelelő szellőzés érdekében hagyjon körülbelül 76 mm távolságot a sütő falai és a környező falak között, a sütő feletti minimális távolságnak pedig 100 mm-nek kell lennie.

2. Rögzített, egyenes helyzet

Helyezze a sütőt szilárd, vízszintes felületre. Ezt a sütőt munkafelületen történő használatra tervezték. Ne helyezze szekrénybe, amíg nem tesztelték le az ilyen jellegű használatát.

3. Szabad tér hátul és oldalt

Tartsa szabadon az összes szellőzőnyílást. Ha a szellőzőnyílások működés közben le vannak takarva, a sütő túlmelegedhet és megkárosodhat.

4. Távolság biztosítása tévétől és rádiótól

A rossz minőségű tévé- és rádióvetel oka a sütő közelsége lehet a tévé- vagy rádió antennához. Helyezze a sütőt a lehető legtávolabb.

5. Tartsa távol hő- és vízforrásoktól

Tartsa a készüléket forró levegőtől, gőztől vagy fröccsenő víztől távol.

6. Tápellátás

- Ellenőrizze a helyi áramforrás értékeit. Ez a sütő körülbelül 5 A, 230 V 50 Hz-es áramellátást igényel.
- A hálózati kábel körülbelül 0,8 méter hosszú.
- A használt feszültségnek egyeznie kell a sütőn feltüntetett értékkel. Magasabb feszültségnél tűzképződés vagy a sütő károsodásának veszélye áll fenn. Az alacsony feszültség lassú sütést okozhat. Nem vállalunk felelősséget a helytelen feszültségek használatából eredő károkért.
- A sérült kábelt a fennálló veszélyek elkerülése végett csak a gyártó, szerviz-technikus vagy hasonló képzettségű személy cserélheti ki.

7. Sérülések ellenőrzése:

Nem megfelelő ajtó, repedt ajtó, sérülés a melegítőterben. Ha a fentiek bármelyikét észleli, NE ÉPÍTSE BE a készüléket, és értesítse az eladót.

8. Ne használja a sütőt, ha nagyon hideg környezetből helyezte át.

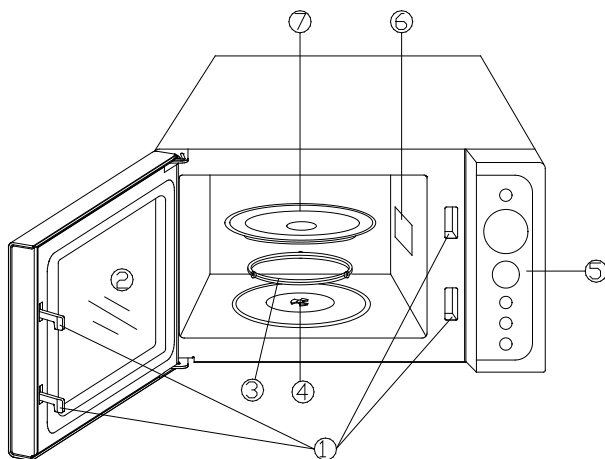
(Ez hideg időben fordulhat elő.) Használat előtt hagyja, hogy a készülék szobahőmérsékletűre melegedjen.

MŰSZAKI ADATOK

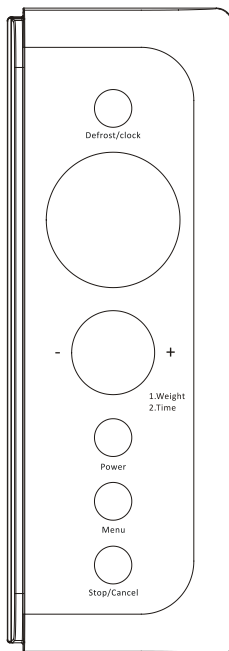
ELEKTROMOS TÁPELLÁTÁS	230 V ~ 50 Hz
MIKROHULLÁMÚ BEMENETI TELJESÍTMÉNY	1200 W
MIKROHULLÁMÚ ENERGIA-KIMENET	700 W
MIKROHULLÁM FREKVENCIA	2450 MHz
KÜLSŐ MÉRETEK (SZ X MA X MÉ)	452 x 262 x 349 mm
BELSŐ TÉRFOGAT	315 x 198 x 297 mm
TÖMEG	Kb. 10,5 kg
MIKROHULLÁMÚ FOKOZAT BEÁLLÍTÁSA	20 l
MIKROHULLÁMÚ BEMENETI TELJESÍTMÉNY	5 teljesítményszint

* Fenntartjuk a műszaki adatok előzetes értesítés nélküli változtatásának jogát.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BEMUTATÁSA



1. Ajtó biztonsági zárrendszer
2. Sütőajtó
3. Forgótányér-vezető
4. Forgótányér tengely
5. Vezérlőpanel
6. Hullámvezető
7. Üvegtányér



KIJELZŐ

Megjeleníti a főzési időt, a teljesítményt, a jelzőket és az étel súlyát.

POWER gomb

A teljesítményszint beállítására szolgál. A teljesítményszint ellenőrzéséhez főzés közben érintse meg a POWER gombot.

DEFROST/CLOCK gomb

Egyetlen érintéssel beállítható a gyors leolvasztási program.

Kétszeres érintéssel beállítható a súly szerinti kiolvasztási program. A leolvasztási idő és a teljesítményszint automatikusan lesz beállítva az élelmiszer-kategória és a súly beprogramozása után.

Érintse meg a sütő órájának beállításához.

MENU gomb

Nyomja meg a kedvencek menü kiválasztásához.

STOP/CANCEL gomb

Érintse meg a korábban beprogramozott teljesítményszint, főzési vagy kiolvasztási idő törléséhez. Érintse meg a főzés leállításához.

WEIGHT/TIME vezérlőtárcsa


Forgassa el a tárcsát az étel súlyának, a főzési időnek vagy az órának a megadásához.

Érintse meg a főző- vagy leolvasztási programok indításához.

Érintse meg a gyorsindítási program beállításához.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Ellenőrizze a készülék megfelelő beszerelését és csatlakoztatását a dugaljhoz.

- Amikor a sütő először csatlakozik a hálózatra, a kijelzőn rövid ideig megjelenik a  „1:00”.
- A főzésbeállítás üzemmód alatt a rendszer visszatér készenléti módba, ha 20 másodpercen belül nem történik semmilyen művelet.
- A főzés program közben a STOP/CANCEL gomb megnyomásával szüneteltetheti a programot, majd a WEIGHT/ TIME vezérlő megnyomásával folytathatja. A program megszakításához nyomja meg kétszer a STOP/CANCEL gombot.
- A főzés befejezésekor hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az „End” felirat. Az újabb főzőfunkció megkezdése előtt érintse meg bármelyik gombot vagy nyissa ki a sütő ajtaját az „END” törléséhez.

ÓRAIDŐ BEÁLLÍTÁSA

12- vagy 24 órás óraidő-kijelző a különböző specifikációk szerint. Az idő ellenőrzéséhez a sütő működése közben nyomja meg a DEFROST/CLOCK gombot.

PÉLDA: Tegyük fel, hogy a sütő óráján 8:30-ra szeretné beállítani az időt.

1. A DEFROST/CLOCK gombot 3 másodpercre nyomja le a 12 órás idő kijelzés kiválasztásához, vagy ismét nyomja le a 24 órás ciklus kiválasztásához.
2. Forgassa el a WEIGHT/TIME tárcsát a 8 óra beállításához.
3. Nyomja meg a DEFROST/CLOCK gombot.
4. Forgassa el a WEIGHT/TIME tárcsát a 30 perc beállításához.
5. Nyomja meg a DEFROST/CLOCK gombot a beállítás megerősítéséhez.

GYORS FŐZÉS

A leghosszabb főzési idő 10 perc. A sütő a gyorsfőzési program alatt a HIGH (100%-os kimeneti teljesítmény) fokozaton működik.

Csak nyomja meg néhányszor a WEIGHT/TIME tárcsát a főzési idő beállításához, a sütő automatikusan teljes teljesítményen kezd el dolgozni.

MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez csak nyomja meg többször a POWER gombot a főzési teljesítményszint kiválasztásához, majd a WEIGHT/TIME tárcsával állítsa be a kívánt főzési időt. A max. főzési idő 60 perc.

Válassza ki a teljesítményszintet a POWER gomb megnyomásával.

Power gomb megnyomása	Teljesítmény-százalék
1 alkalommal	100%
2 alkalommal	80%
3 alkalommal	60%
4 alkalommal	40%
5 alkalommal	20%
6 alkalommal	0%

Tegyük fel például, hogy 1 percig szeretne főzni 60%-os mikrohullámú teljesítményen.


1. Nyomja meg háromszor a POWER gombot.
2. Fordítsa a WEIGHT/TIME tárcsát 1:00-ra.
3. Nyomja meg a WEIGHT/TIME tárcsát.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszintet a POWER megérintésével ellenőrizheti főzés közben.

KIOLVASZTÁS BEÁLLÍTÁSA SÚLY SZERINT

A sütő lehetővé teszi a hús, baromfi és a tenger gyümölcseinek felolvasztását. A felolvasztási idő és a teljesítmény automatikusan lesz beállítva az étel súlyának programozása után. Súly: 100 g~1800 g.

Tegyük fel, hogy 600 g húst szeretne kiolvasztani.


1. Tegye a felolvasztandó ételt a sütőbe.
2. Érintse meg kétszer a DEFROST/CLOCK gombot, és a kijelzőn megjelenik a „100g”, AUTO 
3. Fordítsa el a WEIGHT/TIME tárcsát az étel súlyának kiválasztásához.
4. Érintse meg a WEIGHT/TIME tárcsát.

MEGJEGYZÉS: A leolvasztási program alatt a rendszer hangjelzéssel emlékezteti Önt, hogy fordítsa meg az ételt, majd a leolvasztás folytatásához nyomja meg a WEIGHT/TIME tárcsát.

KIOLVASZTÁS BEÁLLÍTÁSA IDŐ SZERINT

A leghosszabb idő 60 perc.

Tegyük fel, hogy a leolvasztási időt 3 percre szeretné beállítani

1. Készenléti üzemmódban nyomja meg egyszer a DEFROST/CLOCK gombot és megjelenik a „0:00” 
2. Fordítsa a WEIGHT/TIME tárcsát 3:00-ra.
3. Nyomja meg a WEIGHT/TIME tárcsát.

MEGJEGYZÉS: A leolvasztási program alatt a rendszer hangjelzéssel emlékezteti Önt, hogy fordítsa meg az ételt, majd a leolvasztás folytatásához nyomja meg a WEIGHT/TIME tárcsát.

TÖBBFOKOZATÚ FŐZÉS

A sütő akár 3 automatikus mikrohullámú sütési folyamatra is programozható. Tegyük fel, hogy a következő főzési programot szeretné beállítani:

- o, 1 mikrohullámú főzés;
- o, 2 mikrohullámú főzés;

Lépések:

1. Adja meg az első főzési programot, és az „1S” fel fog világítani.
2. Adja meg a második fázis főzési programját. A „2S” fel fog világítani.
3. Nyomja meg a WEIGHT/TIME tárcsát.

MEGJEGYZÉS: A gyorsfőzés, a kiolvasztás és az automatikus menü nem állítható be a többlépcsős főzés során.

GYERMEKZÁR

Ezzel a funkcióval megakadályozhatja, hogy kisgyermekek felnőtt felügyelete nélkül használják a sütőt.

- A gyerekzár beállítása: Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot, és tartsa lenyomva legalább 3 másodpercig – hangjelzés hallható, és a zárjelző világít. Egyetlen funkció sem fog működni.
- A gyerekzár kikapcsolása: Nyomja meg a STOP/CANCEL gombot, és tartsa lenyomva legalább 3 másodpercig, amíg sípoló hangot nem hall, és a kijelzőn a zárjelző kialszik. Minden funkció visszaáll.

AUTOMATIKUS FŐZÉS MENÜ

A következő ételek vagy főzési műveletek esetében nem kell megadni a teljesítményt és a főzési időt. Csak adja meg a főzni kívánt étel típusát és az étel súlyát. Ehhez a MENU gomb megnyomásával válasza ki az étel/művelet kategóriáját, majd a WEIGHT/TIME tárcsa forgatásával adja meg a főzni kívánt étel adagszámát vagy hozzávetőleges súlyát. A sütő működni kezd, amikor megérinti a WEIGHT/TIME gombot.

Példa: 450 g pizza készítése.

1. Készenléti módban nyomja meg a MENU gombot a pizza kiválasztásához, amely az automatikus menü A-7. pontja.
2. Forgassa el a WEIGHT/TIME tárcsát a kívánt súly megadásához.
3. Nyomja meg a WEIGHT/TIME tárcsát.

MENÜKÓD	AUTOMATIKUS MENÜ	
A-1	Tej/kávé (200 ml/bögre)	<ul style="list-style-type: none">• A tej/kávé és a burgonya esetében az adagok száma jelenik meg a kijelzőn az étel súlya helyett.• Az automatikus sütés eredménye olyan tényezőktől függ, mint az étel alakja és mérete, a személyes preferenciák egyes ételek túlsütése tekintetében, és az is, hogy hogyan helyezi az ételt a sütőbe. Ha az eredményt nem találja teljesen kielégítőnek, ennek megfelelően módosítsa a sütési időt.
A-2	Rizs (g)	
A-3	Tészta (g)	
A-4	Burgonya (230 g/minden)	
A-5	Melegítés (g)	
A-6	Halak (g)	
A-7	Pizza (g)	
A-8	Popcorn (100 g)	

A SZERVIZ KIHÍVÁSA ELŐTT

Tekintse meg az alábbi listát, mielőtt a szervizközpontoz fordulna.

* Nem működik a sütő

1. Ellenőrizze, hogy a tápkábel szilárdan csatlakoztatva van-e.
2. Ellenőrizze, hogy az ajtó szilárdan zárva van-e.
3. Ellenőrizze, hogy a főzési idő be van-e állítva.
4. Ellenőrizze, nem égett-e ki a biztosíték, vagy nem kapcsolt-e ki a főkapcsoló az háztartásban.

* Szikrázás a sütőben

1. Ellenőrizze az eszközöket. Ne használjon fémtartályokat vagy fémbevonatú tálakat.
2. Győződjön meg róla, hogy fémtűk vagy alumíniumfólia nem érnek a belső falakhoz.

* Nem működik a világítás

A LED világítás javításához vagy cseréjéhez forduljon hivatalos szervizhez.

Ha a probléma továbbra is fennáll, értesítse a szervizközpontot.

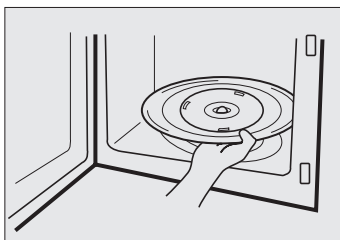
NE PRÓBÁLJA MEG SZEMÉLYESEN MEGJAVÍTANI A KÉSZÜLÉKET!

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ GONDOZÁSA

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradékokat el kell távolítani.

A sütő tisztításának elmulasztása a felület elhasználódásához vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és potenciálisan veszélyes helyzeteket okozhat.

- 1** Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt.
- 2** Tartsa tisztán a sütő belsejét. Ha ételmaradékok vagy kiömlött folyadékok tapadnak a sütő falára, törölje le nedves ruhával. Ha a sütő nagyon piszkos, használhat enyhe tisztítószeret. A durva mosószerek vagy súrolószeres tisztítószer használata nem ajánlott.
- 3** A sütő külső felületét szappannal és vízzel kell megtisztítani, puha, kicsavart ronggyal. A sütő belsejében lévő alkatrészek károsodásának elkerülése miatt a víz nem szívároghat be a szellőzőnyílásokba.
- 4** Ha a kezelőpanel nedves lesz, puha, száraz ruhával tisztítsa meg. Ne használjon durva tisztítószereket vagy súrolószereket a kezelőpanelen.
- 5** Ha a sütőajtó belsejében vagy környékén gőz képződik, törölje le puha ruhával. Ez akkor fordulhat elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú helyen használják, és semmiképpen sem utal a berendezés meghibásodására.
- 6** Időnként az üveg forgótányért ki kell venni a tisztításhoz. Mossa meg a forgótárcsát meleg szappanos vízben vagy mosogatógépben.
- 7** A forgótányér-vezetőt és a sütő belsejét rendszeresen meg kell tisztítani, hogy megelőzze a túlzott zajokat. Egyszerűen törölje át a sütőtér alsó felületét vízzel és enyhe mosószerezrel vagy ablaktisztítóval, majd szárítsa meg. A forgótányér-vezetőt mossa el enyhén szappanos vízben.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ KARBANTARTÁSA

A készüléket rendszeresen meg kell tisztítani, és el kell távolítani az ételmaradékokat. A készülék tisztán tartásának elmulasztása a felület károsodásához vezet, és hátrányosan befolyásolja a készülék élettartamát és biztonságát.

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket.
2. Tartsa tisztán a készülék belsejét. Ha ételdarabok vagy kiömlött folyadékok akadnak a készülék falára, törölje le nedves ruhával. Ha a készülék nagyon piszkos, használjon enyhe mosószert. Nem javasoljuk durva tisztítószeret vagy súrolószeret használatát.
3. Tisztítsa meg a készülék külső felületét szappannal és vízzel, öblítse le és szárítsa meg puha ruhával. A készülék belsejében lévő működő alkatrészek károsodásának elkerülése érdekében a szellőzőnyílásokba nem kerülhet víz. Ügyeljen arra, hogy minden ételmaradékot megtisztítson, mivel ezek kárt okozhatnak.
4. Ha a kezelőpanel nedves lesz, puha, száraz ruhával tisztítsa meg. Ne használjon agresszív tisztítószeret vagy súrolószeret a kezelőpanel tisztításához.
5. Ha gőz képződik a készülék ajtaján belül vagy kívül, törölje le puha ruhával. Ez akkor fordulhat elő, ha a mikrohullámú sütőt magas környezeti páratartalommal használják, ez nem jelzi a készülék meghibásodását.
6. Az üveg forgótányért tisztításkor el kell tenni. Mossa el meleg szappanos vízzel vagy mosogatógépben.
7. Rendszeresen tisztítsa meg a forgótányér vezetőjét és a készülék alját, hogy elkerülje a túlzott zajt. Törölje át a készülék alját enyhe mosószerezrel vagy ablaktisztítóval, majd szárítsa meg.
A forgótányér-vezetőt mossa el enyhén szappanos vízben.

KÉRDÉSEK ÉS FELELETEK

Használható-e a készülék az üveg forgótányér és a forgótányérvezető eltávolítása után?

Nem. Az üveg forgótányért és a forgótányér-vezetőt is mindig a készülékbe kel tenni főzés előtt.

Kérdés: Kinyithatom az ajtót, miközben a sütő működik?

Az ajtó működés közben bármikor kinyitható. A készülék azonnal kikapcsol, és csak az ajtó bezárása és a Start gomb megnyomása után működik tovább.

Kérdés: Miért van főzés után nedvesség a sütőben?

A sütő falán lévő nedvesség normális. Ezt az ételek párolgása és a falak hűvös felületén való lecsapódása okozza.

Kérdés: A mikrohullámok áthatolhatnak az ajtó ablakán?

Nem. A fémszűrő visszaveri az energiát a készülék belsejébe. A nyílások úgy vannak kialakítva, hogy csak a fényt engedjék át. Nem engedik át a mikrohullámú energiát.

Kérdés: Miért reped meg néha a tojás?

A tojás elkészítésekor a sárgája megrepedhet, mert a membrán alatt nyomás alakul ki. Ennek megelőzésére egyszerűen szűrje át a tojássárgáját az elkészítés előtt. Soha ne készítsen tojást a héj és a hátya átszúrása nélkül.

Kérdés: Miért ajánlott a pihentetés az előkészítési folyamat befejezése után?

A pihentetés nagyon fontos.

A mikrohullámú sütésnél az étel melegszik, nem a sütő. Sok élelmiszerben felhalmozódik a hő, amely az újramelegítés befejezése után is képes megfőzni az ételt. A nagy húsdarabok, zöldségek esetében az idő lehetővé teszi, hogy a hő egyenletesen eloszoljon az étel közepén.

Kérdés: Mit jelent a „pihentetési idő”?

Válasz: A „pihentetési idő” azt jelenti, hogy az ételt ki kell venni a sütőből, és az utófőzés idejére le kell fedni. Így a sütő felszabadul a főzés után.

Miért nem mindig olyan gyorsan főz a készülék, ahogy a használati utasításban szerepel?

Ügyeljen, hogy pontosan kövesse az utasításokat, és próbálja meg kideríteni, mi okozta a főzési idő változását. A túlfőzés elkerüléséhez ajánlott a hozzávetőleges idő- és hőmérséklet-beállítások használata. A méret, alak, súly és forma eltérései miatt hosszabb lehet a főzési idő. Az utasításokkal együtt saját belátása szerint ellenőrizze, hogy az étel kellően megfőtt-e.

Kérdés: Megsérülhet a mikrohullámú sütő, ha üresen működik?

Igen, soha ne használja étel nélkül. Ha mikrohullámú sütő üresjáratban van, a felesleges energia elnyelődik és a készülék belsejének vagy ajtajának leggyengébb pontjára összpontosul, ami olvadást okozhat. Ebben az esetben az étel nem fogja elnyelni az energiát. Ez olyan ételekre is vonatkozik, amelyek kevés, vagy semmilyen folyadékot nem tartalmaznak.

Kérdés: Használhatom a sütőt a forgótányér nélkül, ha nagyobb edényt kell használnom?

Nem. Ha eltávolítja vagy elforgatja a tányért, akkor nem kap kielégítő sütési eredményt. Az ételt a sütőben mindig forgótányérra kell helyezni.

Kérdés: Normális, hogy a tányér mindkét irányba forog?

Igen. A tányér az óramutató járásával megegyező és ellentétes irányban is forog, attól függően, hogy a motor milyen irányban forog az indításnál.

Kérdés: Pattogatott kukoricát készíthetek a mikrohullámú sütőben? Hogyan érhetem el a legjobb eredményt?

Válasz: Igen. A pattogatott kukorica elkészítésekor kövesse a kukorica gyártójának utasításait. Ne használjon sima papírzacskókat. Használjon „halláspróbát”, ha a pattogások közötti idő 1-2 másodpercre hosszabbodik. Ne pattogtasson ismételt ki nem pattogatott kukoricaszemeket. Ne készítsen pattogatott kukoricát üvegedényben.

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

Csak mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényeket használjon.

Az étel mikrohullámú sütőben történő elkészítéséhez a mikrohullámoknak képesnek kell lenniük áthatolni az ételen anélkül, hogy a használt edény visszaverné vagy elnyelné azokat. Ezért figyelmet kell fordítani az edény kiválasztására. Ha az edényen a mikrohullámú sütőre alkalmas jelölés szerepel, akkor nem kell aggódnia.

A következő táblázat felsorolja a különböző edényeket, és jelzi, hogy használhatók-e és hogyan használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Biztonság	Megjegyzések
Alufólia	▲	Kis mennyiségben használható túlfőzés ellen. Szikrázás akkor fordulhat elő, ha a fólia nagyon közel van a sütő falához, vagy ha sok fóliát használ.
Sütőtányér	●	Ne melegítse 8 percnél hosszabb ideig.
Porcelán és kerámia	●	A porcelán, kerámia, máz és kínai porcelán általában alkalmas, kivéve, ha fémes bevonattal van díszítve.
Eldobható poliészter tálak	●	Néhány fagyasztott élelmiszert ilyen a tálakba csomagolnak.
Fast-food csomagolás <ul style="list-style-type: none">• Polisztirol tároló• Papírzacskók vagy újságpapír• Újrahasznosítható papír vagy fémbevonat	● X X	Meleg ételekhez használhatók. A túlmelegedés megolvashatja őket. Tűzet okozhatnak. Szikrákat okozhatnak.
Üveg <ul style="list-style-type: none">• Tűzálló üveg• Vékony üveg• Üvegedény	● ● ●	Használható, ha nincs fém elemekkel díszítve. Forró ételekhez vagy folyadékokhoz használható. A törékeny üveg eltörhet vagy megpedhet, ha hirtelen felmelegszik.

Edény	Biztonság	Megjegyzések
Fém <ul style="list-style-type: none"> Tálak Kapcsos fagyasztózacskó 	<p>X</p> <p>X</p>	<p>A fedelet el kell távolítani. Csak melegítésre alkalmas.</p>
Papír <ul style="list-style-type: none"> Tányérok, poharak, szalvéták és konyhai papír Újrahasznosított papír 	<p>●</p>	<p>Szikkasztást vagy tüzet okozhat. Rövid előkészítéshez és újramelegítéshez. A túlzott nedvesség felszívására is. Szikkasztást okozhat.</p>
Műanyag <ul style="list-style-type: none"> Tálak Fólia Fagyasztózacskók 	<p>●</p> <p>●</p> <p>▲</p>	<p>Főleg hőálló műanyag alkalmas. Más műanyagok magas hőmérsékleten elvetemedhetnek vagy elszíneződhetnek. Ne használjon melamin műanyagokat. A nedvesség megőrzésére használható. Nem érintkezhet élelmiszerrel. Vigyázzon a fólia összehajtogatásakor, forró gőz távozik. Csak akkor, ha tűzálló. Nem szabad légmentesen lezárni. Szúrja át őket villával, ha szükséges.</p>
Viaszos papír	<p>●</p>	<p>A nedvesség megőrzésére használható.</p>

- : Javasolt használat
▲ : Korlátozott használat
X : Nem javasolt

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

Alapszintű használat

Ne próbálja meg hatástalanítani vagy megváltoztatni az ajtó biztonsági reteszeit. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő elülső felülete és az ajtó közé, és ne hagyja, hogy szennyeződések gyűljenek össze a tömítőfelületeken. Törölje át a tömítőfelületeket enyhe tisztítószerral, mossa le és szárítsa meg. Soha ne használjon durva port vagy szivacsot.

Nyitáskor az ajtót nem szabad megterhelni, például a nyitott ajtón lógó gyermekek vagy bármilyen teher miatt a sütő felborulhat, és sérülést, valamint az ajtó károsodását okozhatja.

Ne használja a sütőt, ha a tömítés vagy a tömítőfelületek sérültek; vagy ha az ajtó meggömbült; a zsanérok lazák vagy törtek.

Ne használja a sütőt, ha az üres. Ez károsíthatja a sütőt.

Ne szárítson ruhákat, újságokat vagy más anyagokat a sütőben. Ez tüzet okozhat.

Ne használjon újrahasznosított papírt, mivel az fémrészecskéket tartalmazhat, amelyek szikrákat okozhatnak. Ne üsse meg a kezelőpanelt kemény tárgyakkal. Ez károsíthatja a sütőt.

Élelmiszer

Soha ne használjon mikrohullámú sütőt otthoni konzerváláshoz. A sütőt nem ilyen használatra tervezték. A helytelenül konzervált élelmiszerek megromolhatnak és fogyasztásuk veszélyes lehet. Mindig a receptben szereplő legrövidebb főzési időt használja. Jobb, ha az étel alulfőtt, mint ha túlfőtt. Az alulfőtt ételeket mindig tovább lehet főzni. Ha egy étel túlfőtt, már menthetetlen. Kis mennyiségű vagy kevés folyadékot tartalmazó ételt óvatosan melegítsen újra. Ezek gyorsan megéghetnek és kiszáradhatnak, majd meggyulladhatnak.

Ne melegítsen tojást a héjában. A tojásban nyomás alakulhat ki, és felrobbanhat. Vannak ételek, mint a burgonya, az alma, a tojássárgája és a kolbász, amelyek nem porúsos felületűek. Ezeket az elkészítés előtt át kell szűrni, hogy ne repedjenek meg.

Ne próbáljon meg mikrohullámú sütőben rántott ételt készíteni. A sütő kikapcsolása után mindig várjon 20 másodpercet, hogy a hő egyenletesen eloszolhasson, szükség esetén keverje meg az ételt melegítés közben, és MINDIG keverje meg az ételt a sütés befejeztével. A víz hirtelen felforrásának megakadályozása érdekében helyezzen egy kanalat vagy üvegpálcikát az edénybe, és keverje meg a folyadékokat a melegítés alatt és végén.

Ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt pattogatott kukorica készítésénél. Ne készítsen pattogatott kukoricát papírzacskókban, kivéve, ha azokat erre a célra tervezték. A szemcsék túlmelegedhetnek, és a papírzacskó meggyulladhat.

Ne helyezze a pattogatott kukoricát tartalmazó zacskót közvetlenül a mikrohullámú sütő forgótányérra. Helyezze a zacskót a tartalmával együtt egy biztonsági üveg- vagy kerámiatányérra, hogy megakadályozza a sütő forgótányérjának túlmelegedését és repedését.

Ne lépje túl a gyártó által ajánlott időt a pattogatott kukorica elkészítésére.

A hosszabb előkészítés nem eredményez több pattogatott kukoricát, viszont tüzet okozhat.

Ne feledje, hogy a kukoricás zacskó elkészítés után forró. Óvatosan vegye ki a zacskót a tartalmával együtt, és használjon konyhai kesztyűt.

SZIKRÁZÁS

Szikrázás észlelésénél nyomja meg az ajtónyitó gombot és távolítsa el problémát.

A szikrázást a következők okozzák:

- Fém vagy alumíniumfólia érintkezik a sütő belső falával.
- Az alumíniumfólia nem tapad az ételhez (a kifordított szélek antennaként működnek).
- Fém, például kapcsok, nyárs vagy aranycsíkos tányérok a mikrohullámú sütőben.
- Újrahasznított papírtörő, amely a mikrohullámú sütőben használt apró fémdarabokat tartalmaz.

ÁTALAKÍTÁSI TÁBLÁZATOK

TÖMEG EGYSÉGEK		TÉRFOGAT EGYSÉGEK		TEÁSKANÁL	
15 g	1/2 uncia	30 ml	1 fl. uncia	1,25 ml	1/4 teáskanál
25 g	1 uncia	100 ml	3 fl. uncia	2,5 ml	1/2 teáskanál
50 g	2 uncia	150 ml	5 fl. uncia (1/4 pint)	5 ml	1 teáskanál
100 g	4 uncia	300 ml	10 fl. uncia (1/2 pint)	15 ml	1,5 teáskanál
175 g	6 uncia	600 ml	20 fl. v (1 pint)		
225 g	8 uncia				
450 g	1 font				

FOLYADÉK EGYSÉGEK		
1 bögre	= 8 fl. uncia	= 240 ml
1 pint	= 16 fl. uncia (UK = 20 fl. uncia)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. uncia (UK = 40 fl. uncia)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 gallon	= 128 fl. uncia (UK = 160 fl. uncia)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

ELŐKÉSZÍTŐ TECHNIKÁK

PIHENTETÉS

Az olyan sűrű ételek, mint a húсок, a héjas burgonya és a sütemények, a sütés után a teljes hőátadás érdekében állási időt igényelnek (a sütőben vagy a sütőből kivéve). A húst és a burgonyát a pihentetés alatt tekerje fóliába. A húsnak például 10-15 percet, a héjában sült burgonyának 5 percet kell pihennie. Más ételek, például a tányéron lévő étel, zöldség, hal, 2-5 percet igényelnek. Az ételek felolvasztása után is hagyni kell időt a pihentetésre. Ha az étel a pihentetés után még nem sült meg, tegye vissza a sütőbe, és fejezze be a sütést.

NEDVESSÉGTARTALOM

Sok friss élelmiszer, például a zöldségek és gyümölcsök nedvességtartalma szezononként eltérő, különösen a burgonyáé. Emiatt az elkészítési idő változhat. A száraz élelmiszerek, például a rizs, tésztafélék a tárolás során kiszáradhatnak, ezért az elkészítési idő változhat.

SŰRŰSÉG

A pórusos ételek gyorsabban felmelegednek, mint a nagyon sűrű ételek.

FEDŐFÓLIA

A fóliafedél segít megtartani a nedvességet az ételben, és a felgyülemlett gőz felgyorsítja a főzési időt. Elkészítés előtt lyukassza ki a fóliát, hogy a felesleges gőz távozni tudjon. Különösen óvatosan távolítsa el a fóliát az ételről az elkészítés után, mivel a kiszabaduló gőz nagyon forró lehet.

ALAK

Az egyenletes formájú ételek egyenletesebben sülnek meg. Az ételek kerek edényekben jobban megfőnek, mint szögletes edényekben.

ELOSZTÁS

Az ételek gyorsabban és egyenletesebben sülnek, ha egymástól távol vannak. Soha ne rakja egymásra az ételeket.

KEZDETI HŐMÉRSÉKLET

Minél hidegebb az étel, annál tovább tart a felmelegedés. A hűtőszekrényben lévő ételek felmelegedése hosszabb ideig tart, mint a szobahőmérsékletűeké.

FOLYADÉKOK

Minden folyadékot meg kell keverni a melegítés előtt és közben. Különösen a vizet kell keverni a melegítés előtt és közben, hogy elkerüljük a túlzott forrást. Ne melegítsen olyan folyadékokat, amelyek korábban felforrtak. **NE MELEGÍTSE TÚL.**

FORGATÁS ÉS KEVERÉS

Egyes ételeket főzés közben meg kell keverni. A húst és a baromfit a főzés felénél meg kell forgatni.

ELHELYEZÉS

Helyezze az egyes ételdarabokat, pl. csirkedarabokat vagy szeleteket úgy, hogy a vastagabb részek kifelé nézzenek.

MENNYISÉG

A kis mennyiségű ételek gyorsabban főnek, mint a nagy mennyiségűek és a kis adagok gyorsabban felmelegednek, mint a nagyok.

MEGSZURKÁLÁS

Egyes ételek héja vagy hárttyája gőzképződést okozhat a főzés során. Ezeknek az ételeknek a héját főzés előtt át kell szűrni vagy fel kell vágni. A tojást, burgonyát, almát, kolbászt stb. főzés előtt át kell szűrni. **NE PRÓBÁLJA MEG HÉJÁBAN FŐZNI A TOJÁST.**

BEFEDÉS

Fedje le az ételt fóliával vagy fedővel. Fedje le a halat, zöldségeket, készételeket, leveseket. Ne fedje le a süteményeket, szószoikat, burgonyát vagy tészta ételeket.

KIOLVASZTÁSI ÚTMUTATÓ

Ne olvasszon fel a lefedett húst. A lefedés miatt megsülhet. Mindig távolítsa el a csomagolást és a tálcát. Csak mikrohullámú sütőbe való edényeket használjon.

Az egész baromfit a mellével lefelé fordítva kell kiolvasztani. Kezdje a kiolvasztást a zsíros oldalával lefelé.

A csomagolás formája megváltoztatja a kiolvasztási időt. A sekély, szabályos formák gyorsabban kiolvadnak, mint a nagy darabok.

Ellenőrizze az ételt a felolvasztási idő harmada után. Ha szükséges, forgassa meg, helyezze át vagy távolítsa el a felolvadt ételdarabokat.

Olvasztás közben a sütő figyelmezteti Önt, hogy az ételt meg kell fordítani. Nyissa ki az ajtót, és ellenőrizze az ételt. Az optimális leolvasztási eredmény érdekében kövesse az alábbiakban leírt eljárásokat. Ezután zárja be az ajtót.

Az olvasztás után az ételnek hidegnek, de minden részében puhának kell lennie. Ha még mindig fagyos, tegye vissza a mikrohullámú sütőbe nagyon rövid időre, vagy hagyja állni néhány percig. Kiolvasztás után hagyja állni az ételt 5-60 percig, ha még mindig vannak fagyos részei. A szárnyasokat és a halat tegye hideg folyóvíz alá, amíg kiolvadnak.

- **Forgatás:** Sült hús, borda, egész baromfi, pulykamell, hot dog, kolbász, steak vagy bélszín.
- **Elosztás:** Válassza szét a steakeket, bélszín, hamburgerhúst, darált húst, csirkedarabokat és bármilyen húsdarabot.
- **Lefedés:** Használjon kis alufólia-csíkokat a vékony részek vagy az egyenetlen darabok, például a csirkeszárnyak széleinek védelmére. A szikrázás megelőzése érdekében ne engedje, hogy a fólia érintkezzen a sütő falával vagy ajtajával.
- **Kiemelés:** A főzés megelőzése érdekében a felolvasztott részeket ki kell venni a sütőből. Ez 1350 g-nál kisebb tömegű ételek esetében csökkentheti a felolvasztási időt.

Melegítési táblázat

- Tálalás előtt fokozott gonddal kell ellenőrizni a gyermekételeket a leforrázás veszélye miatt.
- Az előre csomagolt élelmiszerek újramelegítésekor mindig gondosan kövesse a csomagoláson található utasításokat.
- Friss vagy a hűtőpultból vásárolt élelmiszer lefagyasztásánál ne feledje, hogy ezeket az élelmiszereket alaposan ki kell olvasztani, mielőtt követné a csomagoláson található főzési utasításokat. Érdemes erről tájékoztatni a háztartás többi tagját is.
- Ne felejtse el eltávolítani a fémkapcsokat az élelmiszerek csomagolásáról az újramelegítés előtt.
- A hűtött (fagyasztott) élelmiszerek hosszabb melegítési időt igényelnek, mint a szobahőmérsékletű élelmiszerek (például az éppen lehűtött vagy a boltban vásárolt élelmiszerek).
- A mikrohullámú sütők teljes teljesítményével minden típusú élelmiszer felmelegíthető.

Élelmiszer	Elkészítési idő	Speciális utasítások
Bébiétel 128 g edény	30 mp	Öntse egy kis tálalóedénybe. Melegítés közben egyszer-kétszer alaposan keverje meg. Tálalás előtt ellenőrizze a hőmérsékletet.
Bébitej 100 ml 225 ml	20-30 mp 40-50 mp	Alaposan keverje össze, és öntse sterilizált üvegbe. Tálalás előtt alaposan rázza fel, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletet.
Szendvicstekercs 1 db	20-30 mp	Csomagolja papírtörölkőbe és helyezze az üvegtátra. * Megjegyzés: Ne használjon újrahasznosított papírból készült törölkendőket.
Lasagne 1 adag (300 g)	4-6 perc	Helyezze a lasagne-t egy mikrohullámú sütőre alkalmas tányérra. Fedje le műanyag fóliával és készítsünk szellőzőnyílásokat.
Zöldséges párolt hús 1 bögre 4 bögre	1 1/2-3 perc 5-7 perc	Főzze lefedve mikrohullámú sütőedényben. A főzés felénél egyszer keverje meg.
Tört krumpli 1 bögre 4 bögre	2-3 perc 6-8 perc	Főzze lefedve mikrohullámú sütőedényben. A főzés felénél egyszer keverje meg.
Sült bab 1 bögre	2-3 perc	Főzze lefedve mikrohullámú sütőedényben. A főzés felénél egyszer keverje meg.
Ravioli vagy tészta mártásban 1 bögre 4 bögre	3-4 perc 7-10 pc	Főzze lefedve mikrohullámú sütőedényben. A főzés felénél egyszer keverje meg.

MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

A műszaki információka készülék belsejében található típustáblán és az energiacímkén található. A mellékelt energiacímkén található QR-kód tartalmaz egy linket a készülék regisztrálására az EU Eprei adatbázisában. Őrizze meg az energiacímkét, a használati utasítást, valamint a készülékhez kapott egyéb dokumentumokat.

VIZSGÁLATI INFORMÁCIÓK

A leszállított készülék megfelel az EcoDesign és az EN 50564:2011:2011; EN 50242:2016; EN 60350-1:2016; EN 60350-2:2013+A11:2014 szabványoknak. A készülék helyes működéséhez, a faltól való minimális távolsághoz és a készülék méretéhez szükséges légi hozzáférési követelmények a kézikönyv részét képezik. További kérdéseivel forduljon a gyártóhoz.

ÜGYFÉLKÖRNYEZET ÉS SZOLGÁLTATÁS

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.

A modellnév és a sorozatszám a típuslapon található. A típuslap helyzete előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhat.

Az eredeti pótalkatrészek néhány konkrét komponenshez legalább 7-10 évig rendelkezésre állnak.

Ez a komponens típusától és az adott modell utolsó készüléke forgalomba hozatalának idejétől függ.

Amikor kapcsolatba lép a hivatalos szervizünkkel, rendelkezésére kell bocsátani a modell megnevezését, a sorozatszámot és a hibaleírást.

Dokumentumok letöltéséhez látogasson el a www.philco.hu oldalra.

Ha hibát szeretne jelenteni, és további szolgáltatási információkat szeretne kapni, látogasson el a www.philco.hu/tamogatas-szerviz.

Előzetes értesítés nélkül változtatható.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOK SELEJTÉZÉSÉRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS INFORMÁCIÓK

A csomagolóanyagokat csak egy hivatalos hulladékértékesítő telephelyen szabad selejtezni.

A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK SELEJTÉZÉSE



Az áthúzott konténer ikonja a készüléken vagy a csomagolóanyagokon azt jelenti, hogy ezt a készüléket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt selejtezni. Az ilyen készüléket egy, az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőtelepen kell leadni. Az EU egyes államaiban, akárcsak más európai országokban gyakran a termék viszonteladója is átveszi a készüléket egy új készülék vásárlása esetén. A helyes selejtezéssel Ön is hozzájárulhat a régi készülékek megfelelő feldolgozásához és újrahasznosításához. A szakszerű selejtezés megelőzi az esetleges negatív kihatásokat az emberi egészségre és a környezetre. Részletes információkkal a helyi hivatal, vagy a legközelebbi hulladékhasznosító telephely szolgálhat. A termék szabálytalan selejtezése a helyi törvények értelmében büntetendő lehet.

Vállalkozók az EU területén

Az elektromos és elektronikus készülékek helyes selejtezéséről a helyi viszonteladó vagy forgalmazó tud tájékoztatást nyújtani.

Selejtezés a nem EU államokban

Kérjük, érdeklődjön a termék helyes selejtezéséről a helyi hivatalokban vagy a termék eladójánál.



Ez a termék megfelel a vonatkozó EU szabványok valamennyi alapvető követelményének.

A gyártó fenntartja a kísérszöveg, külalak és műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélküli változtatásának jogát.

A használati útmutató eredeti példája cseh nyelven.

Výrobce/Manufacturer:
Fast ČR, a.s.
U Sanítasu 1621
Říčany 251 01, CZECH REPUBLIC

Distributor:
FAST PLUS, a.s.
Vlčie hrdlo 324/90
821 07 Bratislava, SLOVAKIA

Distributor:
FAST POLAND Sp. z o. o.
Kwietniowa 36
05-090 Wypędy, POLAND

Distributor:
FAST HUNGARY Kft.
H-2310 Szigetszentmiklós
Kántor utca 10, HUNGARY

PHILCO[®] 

is a pending or registered trademark of Electrolux Home Products, Inc. and used under a license from Electrolux Home Products, Inc.