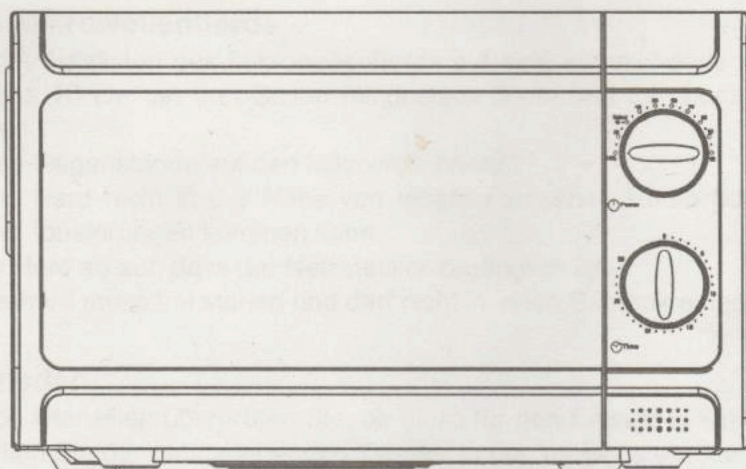


Geriatric[®]

Germany

**GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTIONS FOR USE
GEBRUIKSAANWIJZING
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUKCJA OBSLUGI**



Mikrowellenofen
Microwave Oven
Magnetron
Four à micro-ondes
Forno a microonde
Horno de microondas
Kuchenka mikrofalowa

MW-17.6

CE

Wirkungsweise eines Mikrowellenherds

1. Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen, die in der Natur weit verbreitet sind. Sie sind aber in der vorhandenen Form so stark gestreut, so dass sie nicht zum Erhitzen verwendet werden können. Die Schlüsselkomponente eines Mikrowellenherds ist das Magnetron, das elektrische Energie in Mikrowellen umwandelt. Die sehr große Energiedichte des Mikrowellenfelds wird in einem geschlossenen Raum erzeugt. So schwingen die Moleküle der Nahrungsmittel mit hoher Geschwindigkeit und die erzeugte Reibungswärme gart Speisen sehr schnell.

2. Mikrowellen besitzen drei Eigenschaften:

- a) Absorption: Die Mikrowellen regen die Moleküle in Speisen zu starken Schwingungen an und erhitzen diese. Die Durchdringungsfähigkeit hängt stark von der Größe, Dicke und den Eigenschaften der Speisen ab.
- b) Durchlässigkeit: Mikrowellen können Keramik, Glas und hitzebeständiges Plastik durchdringen. Das Material der verwendeten Behälter muss eine hohe Durchlässigkeit für Mikrowellen besitzen, um gute Ergebnisse beim Erhitzen zu erreichen. Siehe Utensilien-Leitfaden weiter unten.
- c) Reflexionsvermögen: Mikrowellen werden von den Metallwänden des Garraums reflektiert, so dass ein gleichmäßiges elektromagnetisches Feld aufgebaut und damit eine Überhitzung von Teilbereichen verhindert wird.

Aufstellen des Mikrowellenherds

- 1) Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf eine ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd müssen mindestens 10 cm, an den Seiten mindestens 5 cm und darüber mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
- 2) Stellen Sie keine Gegenstände auf den Mikrowellenherd.
- 3) Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von einem Fernseher, Radio oder Antennen auf, da es zu Bildstörungen oder Tonstörungen kommen kann.
- 4) Stellen Sie den Herd so auf, dass der Netzstecker zugänglich ist.
- 5) Der Mikrowellenherd muss frei stehen und darf nicht in einen Schrank eingebaut werden.

Utensilien-Leitfaden

Vor Benutzung von Utensilien überprüfen Sie, ob diese für den Einsatz in einer Mikrowelle geeignet sind. Hinweise entnehmen Sie der untenstehenden Tabelle. In der Tabelle steht "Ja" für geeignet und "Nein" für ungeeignet.

Behältermaterial	Mikrowelle	Grill	Kombination
Hitzebeständiges Glas	o	o	o
Keramik	o	X	X
Normales Glas	X	X	X
Hitzebeständiges Plastik	o	X	X
Normales Plastik	X	X	X
Dünne Plastikfolie	o	X	X
Metallrost	X	o	o
Metallbehälter	X	o	o

Erstbetrieb

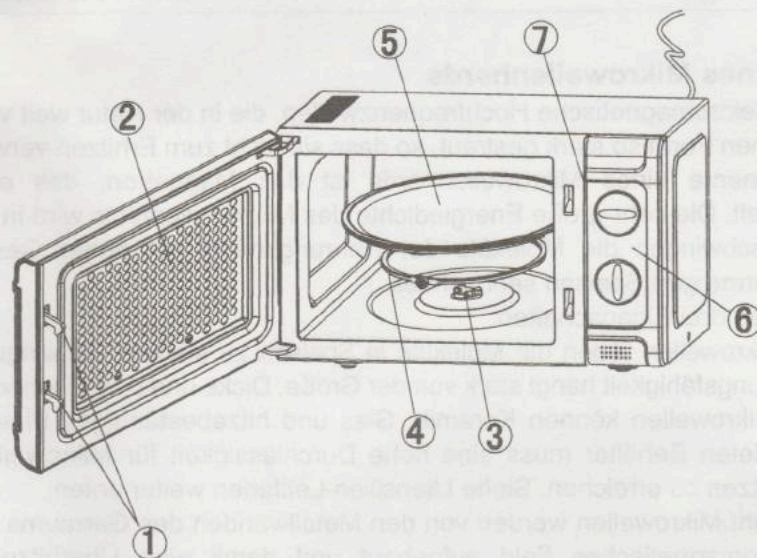
Fertigungs-Rückstände oder Ölreste im Garraum und auf den Heizelementen können zu einer Geruchsbildung führen, das ist normal.

Eine geringfügige Rauchentwicklung ist normal und tritt nach mehrmaligem Gebrauch nicht mehr auf. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Deshalb wird dringend geraten wie folgt vorzugehen.

Stellen Sie ein Glas mit Wasser auf den Drehteller, nehmen das Gerät bei 100% Leistung in Betrieb und wiederholen diesen Vorgang mehrmals.

Einführung in den Mikrowellenherd



- 1) **Türverriegelung** Erlaubt eine Aktivierung des Mikrowellenherds nur bei richtig geschlossener Tür.
- 2) **Sichtfenster** Der Garzustand kann durch ein Metallnetz beobachtet werden.
- 3) **Antriebsachse** Antrieb für den Glas-Drehteller
- 4) **Drehring** Unterlage für den Glas-Drehteller
- 5) **Glas-Drehteller** Durch seine Drehung wird das Gargut gleichmäßig erhitzt. Zum Garen empfehlenswert.
- 6) **Bedienfeld** Details siehe unten (Das Bedienfeld kann ohne Vorankündigung geändert werden)
- 7) **Hohlleiter-Abdeckung (innen)** **Achtung:** Niemals bei der Reinigung entfernen. Siehe Abb. 1

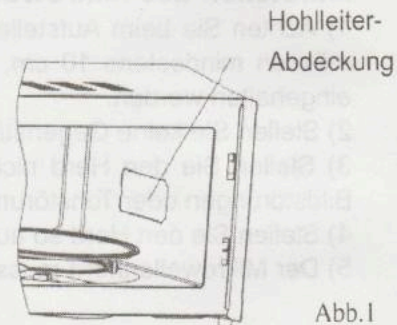


Abb.1

Wichtige Sicherheitshinweise

Folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen müssen immer beim Betrieb eines elektrischen Geräts befolgt werden:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch.
2. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt und die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet wurde.
3. Ein Feuer im Garraum des Herds verhindern:
 - A. Kochen Sie das Gargut nicht überlange.
 - B. Entfernen Sie vor dem Einlegen in den Herd Metalldraht-Binder von Papier- oder Plastikbeuteln.
 - C. Erhitzen Sie kein Öl oder Fett zum Frittieren, da die Temperatur des Öls nicht kontrolliert werden kann.
 - D. Nach Gebrauch wischen Sie die Hohlleiterabdeckung mit einem feuchten Tuch ab. Anschließend entfernen Sie mit einem trockenen Tuch alle Speisereste und Fettspritzer. Angesammeltes Fett kann sich überhitzen und zu Rauchentwicklung führen oder Feuer fangen.
 - E. Wenn Material im Herd anfängt zu Rauchen oder sich entzündet hat, halten Sie die Herdtür geschlossen, schalten den Herd sofort aus und ziehen den Netzstecker.
 - F. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Wegwerfbehälter aus Plastik, Papier oder anderem brennbaren Material verwenden.
4. Eine Explosion und Siedeverzug vermeiden:
 - a. Stellen Sie keine geschlossenen Behälter in den Herd. Babyfläschchen mit geschlossenem Deckel oder Gummisauger gelten als geschlossene Behälter.
 - b. Wenn Sie Flüssigkeiten im Herd kochen, verwenden Sie weit geöffnete Behälter und lassen diese ungefähr 20 Sekunden nach Ende des Kochvorgangs ruhen, um ein verzögertem Sieden und damit

verbundenes Spritzen zu vermeiden.

c. Kartoffeln, Würste und Kastanien müssen vor dem Garen geschält oder durchstochen werden. Eier in Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Mikrowellenherd nicht erhitzt werden, da diese explodieren können, auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle.

d. Gekochte Flüssigkeiten dürfen nicht sofort herausgenommen werden. Es muss eine kurze Zeit vor dem Herausnehmen gewartet werden, um ein Gefährdung durch ein verzögertes Sieden von Flüssigkeiten zu vermeiden.

e. Den Inhalt von Flaschen oder Gläsern mit Babynahrung gut umrühren oder schütteln und die Temperatur ist vor dem Verzehr zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

5. Nehmen Sie niemals den Herd bei einer Beschädigung der Tür, der Türdichtung oder einer Fehlfunktion in Betrieb. Bringen Sie das Gerät zur Reparatur und Wartung zum nächsten zugelassenen Servicecenter. Versuchen Sie niemals den Herd selbst einzustellen oder zu reparieren.

6. Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

7. Nach dem Garen ist der Behälter sehr heiß. Verwenden Sie Handschuhe zum Herausnehmen der Speisen und lassen Dampf nicht in Richtung von Gesicht und Händen austreten.

8. Heben Sie Teller zum Abdecken langsam am äußersten Rand an. Öffnen Sie Mikrowellen-Plastikverpackungen, Popcorn- und Herdkochbeutel vorsichtig mit abgewandtem Gesicht.

9. Den Drehteller vor Zerspringen schützen:

a. Lassen Sie den Drehteller vor der Reinigung abkühlen.

b. Legen Sie keine heißen Speisen oder Utensilien auf den kalten Drehteller.

c. Legen Sie keine gefrorenen Speisen oder Utensilien auf den heißen Drehteller.

10. Lassen Sie während des Kochens keine Utensilien die Wände des Garraums berühren.

11. Eine unzureichende Reinigung des Herds führt zu einer Zerstörung der Oberfläche, die sich negative auf die Lebensdauer auswirken und zu gefährlichen Situationen führen kann.

12. Verwenden Sie nur Utensilien die für den Einsatz in einem Mikrowellenherd geeignet sind.

13. Lagern Sie keine Nahrungsmittel oder andere Gegenstände im Garraum.

14. Betreiben Sie den Herd niemals ohne Flüssigkeit oder Gargut im Garraum. Der Herd würde beschädigt werden.

15. Dieses Gerät darf von kleinen Kindern oder behinderten Personen nicht ohne Aufsicht benutzt werden.

Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie ausreichende Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können und die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

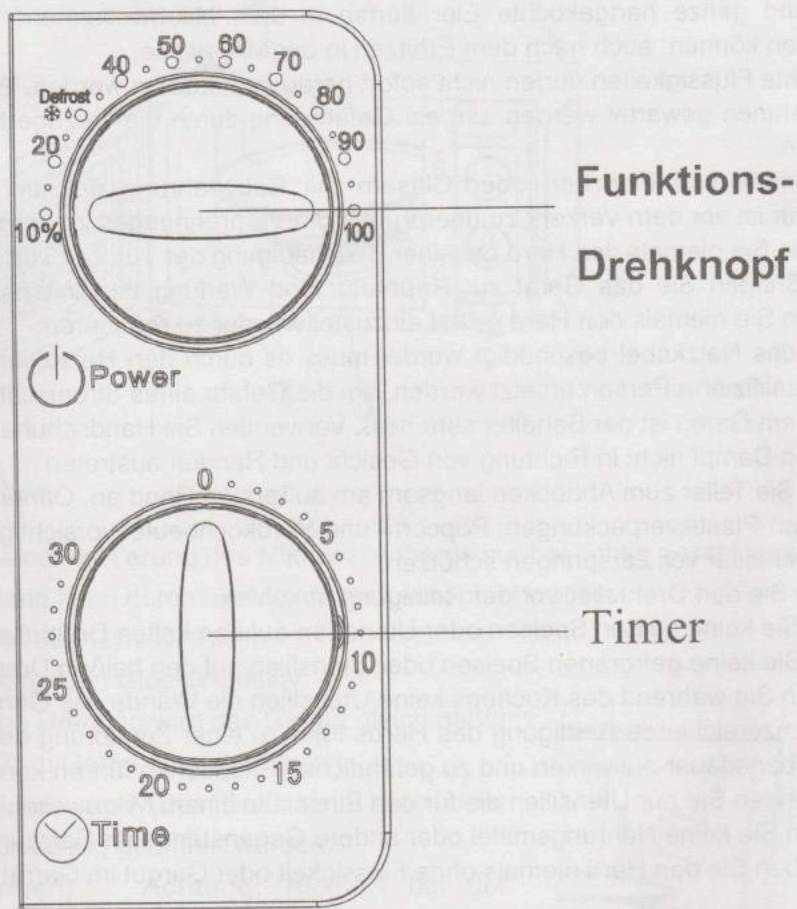
16. Beim Betrieb im Kombinationsmodus dürfen Kinder den Herd wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

17. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Hersteller zugelassen wurde, kann zu Verletzungen führen.

18. Das Gerät nicht im Freien benutzen.

19. Heben Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

Bedienfeld



MODELL: MW-17.6

1. Timer

Die maximale Zeit kann auf 30 Minuten eingestellt werden. Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt eine Glocke.

2. Funktions-Drehknopf

a) Garen mit Mikrowelle (10 Leistungsstufen zur Auswahl): Nur das Magnetron wird eingeschaltet, Ausnutzung der Mikrowellen-Eigenschaft zum Durchdringen großer Speisestücke. Die Speisen können vollständig gegart werden, man erhält aber keine Bräunung

- 1) HIGH: 100%, 90% Leistung (schnelles Garen)
- 2) M. HIGH: 80%, Leistung (Braten)
- 3) MED: 60% , Leistung (langsames Garen)
- 4) M. LOW: 40% Leistung
- 5) DEFROST: 30% Leistung
- 6) LOW: 10%,20% Leistung (Warmhalten)

Bedienung

1. Schließen Sie den Mikrowellenherd an eine Steckdose an.
2. Öffnen Sie die Tür durch Drücken des Türfreigabeknopfs, legen das Gargut auf den Drehteller und schließen die Tür.
3. Stellen Sie den Funktions-Drehknopf ein.
Note: 1) Der Abstand zwischen Gargut und Heizelement darf nicht weniger als 5 cm betragen.
4. Einstellen des Timers: Zum Einstellen von Zeiten kleiner als 2 Minuten drehen Sie den Timer zuerst über die 3 Minuten-Position und drehen ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück.

5. Der Herd beginnt zu arbeiten. Der Betrieb kann jederzeit durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Sobald die Tür wieder geschlossen wird, setzt der Herd den Betrieb fort.
 6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt eine Glocke. Der Herd und die Garraum-Beleuchtung schalten sich aus.
- Vorsicht: Wenn Sie Speisen vor Ablauf der Zeit aus dem Herd nehmen, stellen Sie zuerst den Timer auf die "0" Position zurück. Damit wird ein unbeabsichtigter Leerbetrieb vermieden.

Anmerkung: Zum Herausnehmen von Speisen Ofenhandschuhe benutzen. Berühren Sie nicht das Heizelement oben im Garraum.

Anmerkungen zum Auftauen

Der Mikrowellenherd eignet sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Speisen und ist gesünder als das Auftauen bei Raumtemperatur, da sich gesundheitsschädliche Bakterien nicht vermehren können.

1. Stellen Sie den Funktions-Drehknopf in die Auftauposition.
2. Stellen Sie den Timer passend zu den tiefgefrorenen Speisen ein. Das Auftauen benötigt normalerweise mehr Zeit als der übliche Garvorgang. Drehen Sie die Speisen mindestens einmal beim Überprüfen des Auftauvorgangs um. Wenn die tiefgefrorenen Speisen mit einem Messer durchgeschnitten werden können, ist der Auftauvorgang beendet.

Anmerkung: Die Mikrowellen können Speisen auf einer Seite nicht mehr als 4 cm durchdringen. Wenn Sie große Speisestücke auftauen, erzielen Sie durch ständiges Umdrehen der Speisen die besten Ergebnisse. Entfernen Sie aufgetaute oder dünne Bereiche der Speisen, um ein vorzeitiges Garen zu verhindern.

Auftau-Leitfaden

Steak / Koteletts

- Schützen Sie die dünnen Enden von Koteletts oder Steaks mit Alufolie.
- Legen Sie das Fleisch nicht überlappend in die Mitte eines flachen Tellers. Wenn Fleischstücke aneinander haften, so schnell wie möglich voneinander trennen.
- Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Auftauzeit um. Ordnen Sie es neu an und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch 5-15 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

Rinderhackfleisch

- Legen Sie das gefrorene Rinderhackfleisch auf einen flachen Teller. Schützen Sie die Ränder.
- Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Auftauzeit um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, drehen es um und schützen die Ränder mit Alufolie-Streifen.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch 5-15 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

Fleischbraten (Rindfleisch/Schweinefleisch/Lamm)

- Schützen Sie die Ränder mit Alufolie-Streifen.
- Legen Sie die Bratenstücke mit der mageren Seite nach oben (wenn möglich) auf einen flachen Teller.
- Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Auftauzeit um und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie das Fleisch 10-30 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

Geflügel

- Entfernen Sie die Verpackung. Schützen Sie die Enden von Flügeln und Beinen mit Alufolie.
- Legen Sie das Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen flachen Teller.
- Drehen Sie das Geflügel nach der Hälfte der Auftauzeit um und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie das Geflügel 15-30 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

ruhen.

Anmerkung: Halten Sie das Geflügel nach der Ruhezeit zum Entfernen der Innereien unter laufendes kaltes Wasser.

Hühnerteile (Hühnerflügel und Geflügelkeulen)

- Schützen Sie herausstehende Knochen mit Alufolie.
- Legen Sie die Hühnerteile auf einen flachen Teller.
- Drehen Sie die Hühnerteile nach der Hälfte der Auftauzeit um, ordnen sie neu an und schützen die aufgetauten Bereiche.
- Schließen Sie die Tür zum Fortsetzen des Auftauvorgangs.
- Nach Ablauf der Auftauzeit lassen Sie die Hühnerteile 5-30 Minuten lang mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen.

Kochtipps

1) Ordnen Sie die Nahrung sorgfältig an. Legen Sie die dicksten Bereiche der Nahrung in Richtung zum Tellerrand.

2) Achten Sie auf die Garzeit. Garen Sie mit der kürzesten angegebenen Zeit und verlängern diese nötigenfalls.

3) Decken Sie Speisen vor dem Garen ab.

Überprüfen Sie Rezepte auf Ratschläge: Papiertücher, Mikrowellen-Plastikverpackungen oder einen Deckel.

Abdecken verhindert Spritzen und hilft das Kochgut gleichmäßig zu garen (Hält auch den Herd sauber).

4) Schützen von Gargut

Verwenden Sie kleine Stücke Aluminiumfolie zum Abdecken der dünnen Bereiche bei Fleisch oder Geflügel, damit diese nicht zu lange gegart werden.

5) Umrühren von Speisen

Möglichst ein- oder zweimal in der Schüssel von Außen nach Innen umrühren.

6) Umdrehen von Speisen

Speisen, wie z.B. Huhn, Hamburger oder Steaks sollten beim Garen einmal umgedreht werden.

7) Speisen neu anordnen

Z. B. sollten Fleischklößchen nach der halben Garzeit auf dem Teller/Schüssel von oben nach unten und von der Mitte nach Außen platziert werden.

8) Speisen eine Ruhezeit geben

Nach dem Erhitzen ausreichend lange ruhen lassen. Nehmen Sie die Speisen möglichst unter Umrühren aus dem Herd.

Abdecken während der Ruhezeit lässt die Speisen Nachgaren.

9) Überprüfung des Garzustands

Achten Sie auf Anzeichen, die auf ein Erreichen der Garzeit hinweisen. Zeichen für einen beendeten Garvorgang sind:

- Dampf strömt überall aus, nicht nur am Rand des Garguts.
- Die Gelenke von Geflügelschenkeln lassen sich leicht bewegen.
- Schweine- und Geflügelfleisch sind nicht mehr rosa.
- Fisch ist undurchsichtig und schuppt leicht mit einer Gabel ab.

10) Kondensation

Ein normaler Vorgang beim Mikrowellenkochen. Die Feuchtigkeit in Speisen beeinflusst die Luftfeuchtheitsmenge im Herd. Im Allgemeinen erzeugen abgedeckte Speisen nicht so viel Kondensation wie offen gegarte Speisen. Blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen.

11) Bräunungsgeschirr

Wenn Sie Bräunungsgeschirr oder selbst-aufheizendes Material verwenden, legen Sie immer einen hitzebeständigen Isolator unter, wie z. B. einen Porzellanteller, um Beschädigungen am Drehteller und am Drehring durch Hitzeentwicklung zu vermeiden. Die für das Bräunungsgeschirr angegebene Vorheizzeit darf nicht überschritten werden.

12) Mikrowellenfeste Plastikverpackungen

Beim Garen von Speisen mit hohem Fettanteil dürfen die Verpackungen nicht in Kontakt mit den Speisen kommen, da diese schmelzen können.

13) Mikrowellenfestes Plastikkochgeschirr

Nicht jedes mikrowellenfeste Plastikkochgeschirr ist zum Garen von Speisen mit hohem Fett- und Zuckergehalt geeignet.

14) Flüssigkeiten und ähnliche Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese explodieren können.

15) Eier in Schale, ganze hartgekochte Eier, Kartoffeln und Wurst müssen vor dem Garen durchstochen oder geschält werden, andernfalls können sie explodieren.

Reinigung und Wartung

Der Herd muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste müssen entfernt werden.

Wir empfehlen folgende Schritte nach jeder Benutzung durchzuführen.

Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel, Benzin, Scheuerpulver oder Metallbürsten zur Reinigung von Geräteteilen.

Reinigen Sie den Herd regelmäßig.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker. Lassen Sie möglichst die Tür geöffnet, damit den Herd während der Reinigung deaktiviert ist.

Äußeres Gehäuse:

Die Außenseiten können mit einem weichen feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel.

Tür:

Entfernen Sie regelmäßig übergelaufene und verspritzte Speisereste von der Tür, dem Sichtfenster auf beiden Seiten, den Türdichtungen und den benachbarten Bereichen mit einem feuchten Tuch. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Bedienfeld:

Reinigen Sie das Bedienfeld vorsichtig. Wischen Sie das Bedienfeld nur mit einem mit Wasser befeuchtetem Tuch leicht ab.

Scheuern Sie nicht und verwenden keine chemischen Reinigungsmittel.

Garraum:

Wischen Sie die Garraum-Oberflächen aus Hygienegründen mit einem feuchten Tuch ab. Nach dem Betrieb entfernen Sie verspritzte Speisereste von der Hohlleiterabdeckung mit einem feuchten Tuch. Anwachsene Speisereste können sich überhitzen, Rauch entwickeln oder Feuer fangen. Entfernen Sie nicht die Hohlleiterabdeckung. Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Mikrowellenherds keine handelsüblichen Herdreiniger, scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Sprühen Sie niemals Herdreiniger direkt auf Teile des Herds.

Drehteller / Drehring / Drehaufsatz

Nach dem Abkühlen mit milder Seifenlauge abwaschen und vollständig abtrocknen.

Tipp: Wenn der Mikrowellenherd lange Zeit in Betrieb war, können sich unangenehme Gerüche im Garraum bilden. Mit den folgenden 3 Methoden können Sie diese entfernen:

1. Stellen Sie eine Schale mit mehreren Zitronenscheiben in den Herd und erhitzen diese 2-3 Minuten lang mit hoher Leistung.
2. Stellen Sie eine Tasse mit schwarzem Tee in den Herd und erhitzen diese mit hoher Leistung.
3. Legen Sie einige Orangenschale in Herd und erhitzen diese 1 Minute lang mit hoher Leistung.

Wartung

Achtung: Die Reparatur des Mikrowellenherd darf nur von entsprechend geschultem Kundendienst-Mitarbeiter ausgeführt werden, da die Sicherheitseinrichtungen zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung entfernt werden.

Vorsicht: MIKROWELLEN-STRAHLUNG

Achtung:

Setzen Sie sich nicht Strahlung vom Mikrowellen-Generator oder von Komponenten aus, die Mikrowellenstrahlung weiterleiten.

Während einer Wartung haben die unten aufgeführten Komponenten beim Entfernen Spannungspotenziale von über 250 V zur Erde.

1. Magnetron
2. Hochspannungs-Transformator
3. Hochspannungs-Kondensator
4. Hochspannungs-Diode
5. Hochspannungs-Sicherung

Die unten aufgeführten Situationen können während einer Wartung zu einer erhöhten Mikrowellenfreisetzung führen.

1. Falsche Befestigung des Magnetrons.
2. Falsches Anpassen der Türverriegelung, des Türscharniers und der Tür.
3. Falsche Befestigung des Schalterhalters.
4. Beschädigungen der Tür, Türdichtung oder des Gehäuses.

Spezifikationen

Spannungsversorgung :	220-240V ~ 50Hz
Leistungsaufnahme :	1150W
Mikrowellenleistung :	700W
Mikrowellen-Frequenz:	2450 MHz

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der Bedingungen der folgenden Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Während dieses Zeitraumes erstatten wir sämtliche Defekte gebührenfrei, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt.

Umweltgerechte Entsorgung



Helfen Sie mit beim Umweltschutz!

Bitte denken Sie an Ihre örtlichen Umweltschutzauflagen:

Geben Sie elektrische Geräte zur Entsorgung bei den entsprechenden Sammelstellen ab.

Operation theory of microwave oven

1. Microwave is a kind of high frequency electromagnetic wave, which is commonly distributed in the nature. But the existing form of microwave is dispersed so that it cannot be collected together for heating purpose. The key component of magnetron of microwave oven will transform the energy of electricity to microwave and huge energy of microwave field is established under the closed cavity. So the molecule of food is caused to vibrate at very high speed and the friction heat produced will cook the food in a fast way.

2. There are 3 properties of microwave, that is

a) Absorbability, the microwave can cause the excess vibration of molecule of various foods so as to obtain the heating purpose. But the infiltration ability is largely depending on the size, thickness and properties of the food.

b) Penetrability, microwave can penetrate through ceramics, glass, temperature-resistant plastics. It is required to use the containers whose material have good microwave penetrability to achieve best heating result. See the below utensils guide.

c) Reflectivity, microwave would be reflected by the metal wall of interior cavity so as to establish an even magnetic field, thus can prevent the overheating of partial area.

Installation of microwave oven

1) To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10 cm, the side to the wall should be at least 5cm, the free distance above the top surface at least 20 cm.

2) Do not place any objects on the top of microwave oven.

3) The position of the oven shall be such that it is far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance or noise may occur.

4) The appliance must be positioned so that the plug is accessible.

5) The microwave oven is intended to be used freestanding and shall not be placed in a cabinet.

Utensils guideline

Before use check that utensils are suitable for use in microwave oven. Take the reference of below table. In the table marked as "o" is applicable, "X" is not applicable.

Material of container	microwave	Grill	Combination
Heat-resistant glass	o	o	o
Ceramic	o	X	X
Ordinary glass	X	X	X
Heat-resistant plastic	o	X	X
Ordinary plastic	X	X	X
Thin Plastic film	o	X	X
Metal Grill	X	o	o
Metal container	X	o	o

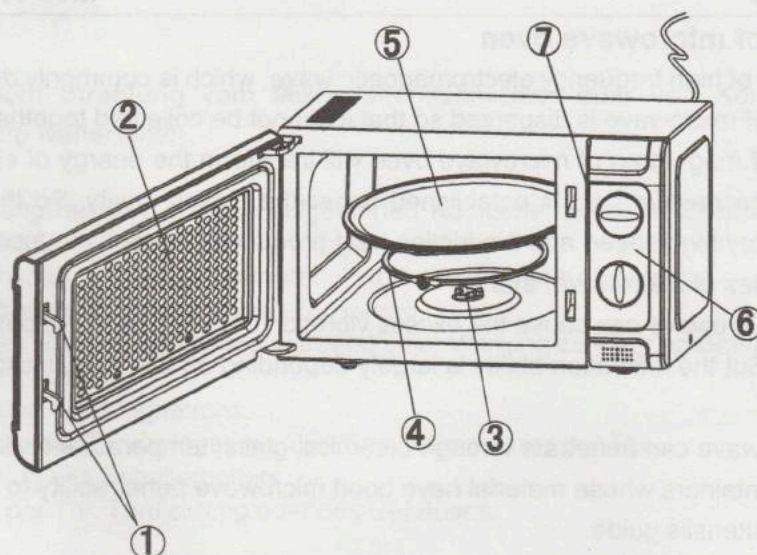
For the first use

As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell. The door, even a slight smoke, it is normal case and would not occur after several times use, keep the door or window open to ensure good ventilation.

So it is strongly recommended to operate as follows

place a cup of water in the turntable and set at 100% power and operate for several times

Product introduction



- 1) **Door interlock** ensures that microwave oven can only be activated when the door is properly closed.
- 2) **Viewing Window** cooking status can be viewed through metal mesh.
- 3) **Rotating axis** driving the glass turntable rotating
- 4) **Rotating ring** supporting the glass turntable
- 5) **Glass turntable** it turns to make food heated evenly when cooking, recommend using it when cooking.
- 6) **Control panel** see below in details (the control panel is subject to change without prior notice)
- 7) **Wave guide cover (inside)** **Warning:** never remove it during cleaning. See fig.1

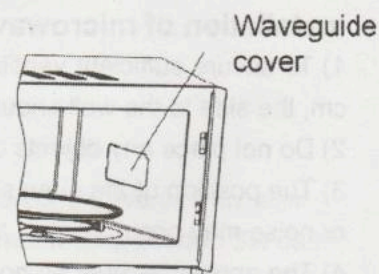


Fig.1

IMPORTANT SAFEGUARDS

The following basic precautions should always be followed when using electrical appliance:

1. Read all instructions before using.
2. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - A. Do not overcook the food.
 - B. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
 - C. Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
 - D. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
 - E. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
 - F. Close supervision is necessary when using disposable containers made from plastic, paper or other combustible material.
4. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
 - a. Do not place sealed containers in the oven. Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
 - b. When boiling liquid in the oven, use the wide-mouthed container and stand about 20 seconds at the end

of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.

c. Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

d. The cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing in order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.

e. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

5. Never operate the oven further if the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned. Return the appliance to the nearest authorized service center for repair and maintenance. Never try to adjust or repair the oven yourself.

6. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.

7. After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.

8. Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

9. To prevent the turntable from breaking:

a. Let the turntable cool down before cleaning.

b. Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.

c. Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.

10. Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.

11. 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.

12. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

13. Do not store food or any other things inside the oven.

14. Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.

15. This appliance is not intended for using by young children or infirm persons without supervision. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

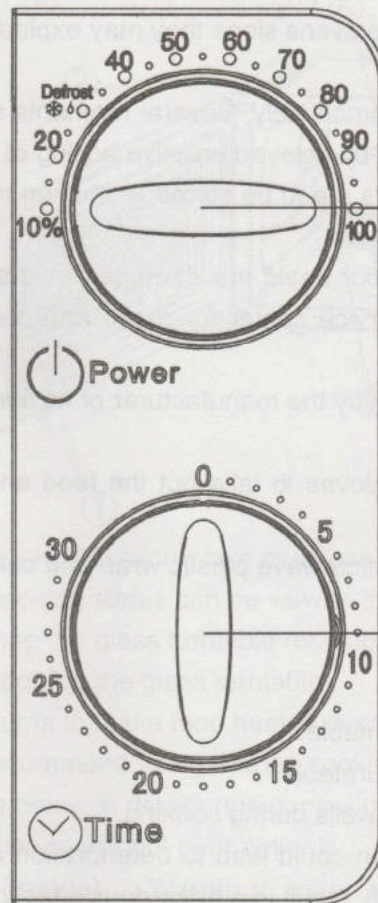
16. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

17. Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.

18. Do not use outdoors.

19. Save these instructions.

Control panel



Function

Knob

Timer

MODEL: MW-17.6

1. Timer

The max length could be set is 30 minutes, when timer goes to the 0 position, a bell prompt will be heard.

2. Function knob

a) Microwave cooking (10 power level selections) only magnetron is energized, utilizing the properties of microwave penetration thick food. The center of food can be done, but the brown crust can not be obtained

- 1) High: 100%, 90% power (quick cooking)
- 2) M. High: 80%, 70% power (Roasting)
- 3) Medium: 60% , 50%power (slow cooking)
- 4) M. Low: 40% power
- 5) Defrost (30% power)
- 6) Low: 10%, 20% power (keeping warm)

Operation

1. Connect the microwave oven to power supply.
2. Open the door by depressing the Door release button and place the food on the rotate plate, then close the door.
3. Set the function selector.

Note: 1) the distance between food and heat element must be at least 5cm.

4. Set the timer., If your set time is less than 2 minutes, first turn the timer to over 3 minutes position

and then turn back to your desired time.

5. Then the oven began operation. And the operation process can be terminated at any time just by opening the door. Once the door is closed the process will be continued.
6. A bell ring will be heard after time out. And the oven is de-energized and lamp will be off.

Caution: If food is removed before time out, make sure the timer is set back to "0" position so as to avoid unintentional running without load.

Note: It is recommended to wear gloves when removing the cooked food from oven and be careful do not touch the heat element on the top of cavity.

Defrost notes

Defrost the frozen food is one of utilities of microwave oven, it is safe than room temperature defrosting as it would not help the growth of deleterious bacteria.

1. Turn the function selector to defrost setting.
2. Set the timer, which is dependent upon the frozen food. It usually required longer time than ordinary cooking. Turn the food at least one time to check the doneness. If the defrosted food can be cut by knife defrosting period can be terminated.

Note: The thickness of microwave can penetrate through food from single side is not more than 4cm, if defrosting thick and chunky food, for obtaining the best result, turn over the food constantly. Remove out the defrosted portion or thin parts to prevent further cooking.

Defrost guide

Steaks chops

- Shield thin end of chops or steaks with foil.
- Position the food with thinner parts in the center in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible.
- turn over the food in the middle course. Then rearrange and shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Minced Beef

- Place frozen minced beef on a shallow dish. Shield edges.
- turn over the food in the middle course. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Roast Meat (Beef/pork/lamb)

- Shield the edges with foil strips.
- Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 10-30 minutes.

Poultry

- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil.
- Place breast side down on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then shield the defrosted portions.

- Close the door to continue defrosting.
 - After defrost time, stand covered with aluminum foil for 15-30 minutes.
- Note: After standing run under cold water to remove giblets if necessary.

Chicken pieces (chicken wings and drumstick)

- shield the exposed bone with foil.
- Place chicken pieces on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then rearrange and shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-30 minutes.

Cooking Tips

- 1) Arrange food carefully, place thickest areas toward outside of dish.
- 2) Watch cooking time, cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed.
- 3) Cover foods before cooking
Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid.
Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean).
- 4) Shield foods
Use small pieces of aluminum foil to cover thin areas of meats or poultry to avoid overcooking.
- 5) Stir foods
From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
- 6) Turn foods
Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
- 7) Rearrange foods
Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
- 8) Allow standing time
After cooking, ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible.
During the standing time please cover the foods which allow the food to finish cooking completely.
- 8) Check for doneness
Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include:
 - Food steams throughout, not just at edge.
 - Poultry thigh joints move easily.
 - Pork and poultry show no pinkness..
 - Fish is opaque and flakes easily with a fork.
- 9) Condensation
A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
- 10) Browning dish
When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, rotating ring due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.
- 11) Microwave safe plastic wrap
For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
- 12) Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookwares are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

13) Liquid and similar food must not be cooked in sealed containers since they are liable to explode.

14) Eggs in the shell, whole hard-boiled eggs, potatoes, sausage must be pierced or peeled before cooking otherwise they may explode.

Cleaning and maintenance

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

Suggest you perform below steps after every time use.

Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.

Clean the oven at regular intervals

Disconnect the power supply cord before cleaning. And if possible leave the door open to inactive the oven during cleaning.

Exterior:

The outside may be cleaned wipe with a soft and damp cloth .Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:

Wipe the door and window on sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.

Control panel:

Care should be taken in cleaning the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly.

Do not scrub or use any sort of chemical cleaners.

Interior walls:

To clean the interior surfaces, wipe with a soft and damp cloth for hygienic reasons. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashed. Buildup splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. Do not use a commercial oven cleaner, abrasive or harsh cleaners and scouring pads on any part of your microwave oven. Never spray oven cleaners directly onto any part of your oven.

Turntable /Rotating ring/Rotating axis:

After cooling down, Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

Tip:

When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, following 3 methods can get rid of them .1. Place several lemon slices in a cup, the heat with high power for 2-3 minutes. 2. Place a cup of red tea in oven, then heat with high power. 3. Put some orange peel into oven, and then heat them with high power for 1 minute.

Servicing

Warning: it is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service or repair operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Caution: MICROWAVE RADIATION

Warning:

Do not become exposed to radiation from the microwave generator or other parts conducting

microwave energy.

During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.

1. magnetron
2. high voltage transformer
3. high voltage capacitor
4. high voltage Diode
5. High voltage fuse

Below listed condition may cause undue microwave exposure during servicing.

1. Improper fitting of magnetron.
2. Improper matching of Door interlock, Door hinge and Door.
3. Improper fitting of switch support.

Door, Door seal or enclosure has been damaged.

Specifications

Supply voltage :	220-240V ~ 50Hz
Input Power :	1150W
Microwave Power :	700W
Microwave frequency:	2450 MHz

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts, are not covered by this guarantee.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical equipments to an
appropriate waste disposal center

Gebruikstheorie van de magnetron

1. Microgolf is een soort elektromagnetische golf met een hoge frequentie, die gewoonlijk wordt afgegeven in de natuur. Maar de bestaande vorm van de microgolf is zo verspreid dat het niet verzameld kan worden voor het verwarmingsproces. Het hoofdcomponent van de magnetronoven zal de energie van elektriciteit omzetten naar microgolven en microgolfvelden met gigantische energie die onder de gesloten holten zitten. Dus de voedselmoleculen veroorzaken trillingen op een hoge snelheid en de wrijvingswarmte die geproduceerd wordt zal het voedsel op een snelle manier laten koken.

2. De microgolf heeft 3 eigenschappen, deze zijn:

a) Absorberen, de microgolven kunnen de moleculen van verschillende soorten voedsel overdreven laten trillen om zo het verwarmingsproces te verkrijgen. Maar de infiltratie is sterk afhankelijk van de grote, dikte en de eigenschappen van het voedsel.

b) Doordringen, microgolven kunnen door keramiek, glas en hittebestendig plastic dringen. Het is aan te raden om doosjes te gebruiken die gemaakt zijn van materialen die goed door microgolven te doordringen zijn om het beste verwarmingsresultaat te bereiken. Zie de gids met huishoudelijke artikelen hieronder.

c) Reflecteren, microgolven kunnen door een metalen wand van een interne holte gereflecteerd worden om zo een magnetisch veld te maken, op deze manier kan oververhitting van een plaatselijk gebied voorkomen worden.

Installatie van de magnetron

1) Om zeker te zijn van voldoende ventilatie zou de afstand vanaf de achterkant van de magnetron tot de muur minimaal 10 cm moeten zijn. Vanaf de zijkant tot de muur zou er minimaal 5 cm tussen moeten zitten en de vrije afstand boven de bovenkant minimaal 20 cm.

2) Zet geen voorwerpen bovenop de magnetron.

3) De positie van de magnetron zal zo moeten zijn dat het uit de buurt is van de TV, Radio of antenne omdat deze dingen het beeld kunnen verstoren of lawaai laten ontstaan.

4) Het apparaat moet zo gepositioneerd zijn dat de stekker toegankelijk is.

5) De magnetronoven moet vrijstaand geplaatst worden, dus niet in een kast.

Leidraad voor huishoudelijke artikelen

Controleer vóór gebruik of de huishoudelijke artikelen geschikt zijn voor magnetrongebruik. Neem onderstaande tabel als referentie; Markering "o" betekent toepasbaar en "x" niet toepasbaar.

Materiaal van de container	Magnetron	Grill	Combinatie
Hittebestendig glas	o	o	o
Keramiek	o	X	X
Normaal glas	X	X	X
Hittebestendig plastic	o	X	X
Normaal plastic	X	X	X
Dunne plastic folie	o	X	X
Metalen grill	X	o	o

Metalen container	X	o	o
-------------------	---	---	---

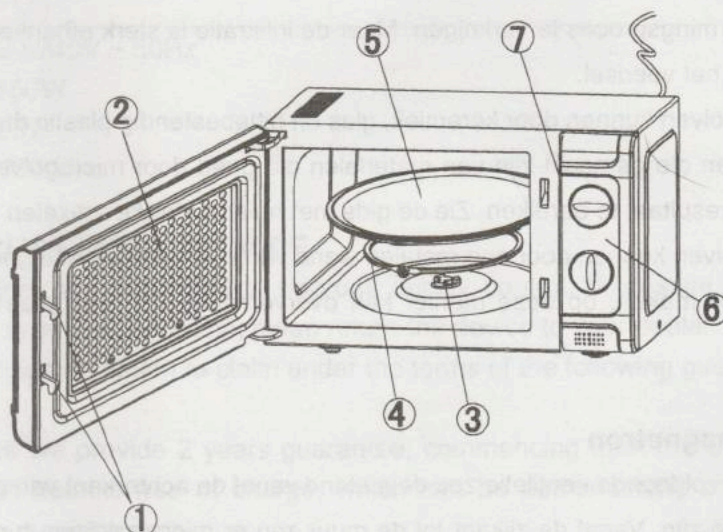
Voor het eerste gebruik

Omdat er fabricage residu of olie achter blijft in het ovengedeelte of verwarmingselement, zal het de eerste keer kunnen gaan ruiken. Het kan zelfs iets gaan roken maar dit is normaal en verdwijnt na een aantal keren, zorg in dit geval voor voldoende ventilatie door een deur of raam open te zetten.

Het is dus sterk aangeraden als volgt te werk te gaan:

Plaats een kop met water op het draaiplateau, stel in op maximaal vermogen en herhaal deze handeling verschillende keren.

Productintroductie



- 1) **Deurvergrendeling** controleer of de magnetronoven alleen werkzaam is wanneer de deur goed gesloten is.
- 2) **Controleraam** de vordering van het koken kan gecontroleerd worden door het metalen gaas.
- 3) **Roterende as** laat het glazen draaiplateau roteren.
- 4) **Roterende ring** voor ondersteuning van het glazen draaiplateau.
- 5) **Glazen draaiplateau** deze draait om het etenswaar tijdens het koken gelijkmatig te verwarmen en is aanbevolen voor gebruik tijdens het koken.
- 6) **Bedieningspaneel** zie onderstaande details (het bedieningspaneel kan zonder voorafgaande kennisgeving aangepast worden).
- 7) **Golfpijp afdekking (binnenin)** **Waarschuwing:** verwijder deze nooit tijdens onderhoud. Zie fig. 1

Golfpijp afdekking

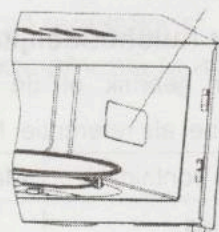


Fig. 1

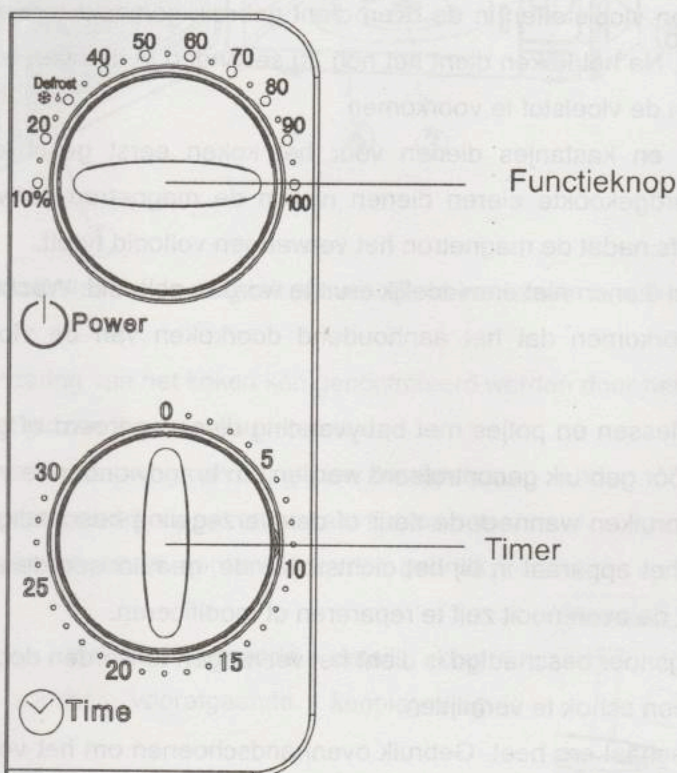
Belangrijke Veiligheidsmaatregelen

De volgende basis voorzorgsmaatregelen dienen altijd te worden opgevolgd tijdens het gebruiken van elektrische apparatuur:

1. Lees alle instructies voor het gebruik.
2. Zorg ervoor dat de spanning in uw leefomgeving gelijk is aan de spanning vermeld op het type plaatje van het apparaat. Het stopcontact dient juist geaard te zijn.
3. Om het risico voor brand in de oven te reduceren:
 - A. Overkook het eten niet.
 - B. Verwijder metalen kabel binders van papieren en plastic zakjes voor deze in de oven te plaatsen.
 - C. Verwarm geen olie of frituurvet in de oven omdat hiervan de temperatuur niet goed te controleren is.
 - D. Na het gebruik reinig de golfgeleider beschermkap met een vochtige doek, gevolgd door een droge doek om gespetterd en gemorst voedsel en vet te verwijderen. Opgehoopt vet kan oververhit raken en beginnen te roken en vlamvatten.
 - E. Wanneer materiaal in de oven rookt of vlamvat, houdt de oven gesloten schakel de oven uit en trek de stekker eruit.
 - F. Nabije controle is nodig in het geval weggooi verpakkingen van plastic papier of andere brandbare materialen.
4. Het risico van explosie of plotseling koken reduceren:
 - a. Plaats geen afgesloten verpakkingen in de oven. Baby flesjes met een schroefdop of speen worden beschouwd als gesloten verpakking.
 - b. Tijdens het koken van vloeistoffen in de oven dient gebruik gemaakt te worden van wijde in plaats van hoge schalen of bakjes. Na het koken dient het nog 20 seconden in de oven te staan voor het eruit te halen om vertraagd koken van de vloeistof te voorkomen.
 - c. Aardappelen, worst en kastanjes dienen vóór het koken eerst geschild of doorgeprikt te worden. Ongepelde of hele, hardgekookte eieren dienen niet in de magnetron verwarmd te worden, daar deze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron het verwarmen voltooid heeft.
 - d. Gekookte vloeistoffen dienen niet onmiddellijk eruit te worden gehaald. Wacht a.u.b. een tijdje voor deze te verwijderen, om te voorkomen dat het aanhoudend doorkoken van de vloeistof geen mogelijk gevaar oplevert.
 - e. De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding dienen geroerd of geschud te worden en tevens moet de temperatuur vóór gebruik gecontroleerd worden om brandwonden te voorkomen.
5. Blijf de oven niet gebruiken wanneer de deur of deurverzegeling beschadigd is of wanneer de oven een defect vertoont. Lever het apparaat in bij het dichtstbijzijnde, geautoriseerde servicecentrum voor reparatie en onderhoud. Probeer de oven nooit zelf te repareren of modificeren.
6. Wanneer het voedingsnoer beschadigd is dient het vervangen te worden door de fabrikant of zijn reparatie dienst om gevaar van een schok te vermijden.
7. Na het koken is de schaal erg heet. Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit de oven te halen en vermijd verbranding door stoom door de stoom van handen en gezicht af te richten.
8. Til langzaam de tegenovergestelde kant van deksels en plastic folie op en open popcorn en ovenzakken voorzichtig van uw gezicht af gericht.
9. Om de draaitafel te beschermen tegen breuk:
 - a. Laat de draaitafel afkoelen vooraf het schoonmaken.
 - b. Plaats geen heet eten of bestek op de koude draaitafel.
 - c. Plaats geen bevroren eten of bestek op een hete draaitafel.
10. Zorg ervoor dat geen keukengerei tijdens het koken de binnenwand aanraakt.

11. Indien de oven niet in een schone staat wordt gehouden, kan het oppervlak verslechteren, wat een verkorte levensduur van het apparaat als gevolg heeft en mogelijk een gevaarlijke situatie kan opleveren.
12. Gebruik alleen magnetronbestendig keukengerei.
13. Bewaar geen etenswaar of enige andere voorwerpen in de oven.
14. Laat de oven niet werken zonder enige vloeistof of etenswaar erin. Dit zal de oven beschadigen.
15. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door jonge kinderen of mindervalide personen zonder toezicht. Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer voldoende instructies zijn gegeven, zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en op de hoogte is van de mogelijke gevaren van onjuist gebruik.
16. Wanneer het apparaat gebruikt wordt in de combinatie stand dienen kinderen dit alleen te gebruiken onder directe supervisie van een volwassene vanwege de zeer hoge temperaturen.
17. Enig accessoire welke niet door de fabrikant wordt aanbevolen kan schade aan personen veroorzaken.
18. Niet buiten gebruiken.
19. Beware deze instructies.

Bedieningspaneel



MODEL: MW-17.6

1. Timer

De maximale tijdsduur kan worden ingesteld op 30 minuten, wanneer de timer stand 0 bereikt klinkt er een bel.

2. Functie knop

a) Koken met de magnetron (10 vermogen niveau selecties) slechts de magnetron wordt gebruikt, gebruikmakend van de eigenschappen van de magnetron golven welke door dik eten heen gaan. Het midden van het eten wordt wel gaar, maar er zal geen bruine korst ontstaan.

- 1) Hoog: 100%, 90% vermogen (snel koken)
- 2) Middelhoog: 80%, 70% vermogen (Braden)
- 3) Gemiddeld: 60%, 50% vermogen (langzaam koken)
- 4) Middellaag: 40% vermogen
- 5) Ontdooien (30% vermogen)
- 6) Laag: 10% 20% vermogen (warm houden)

Bediening

1. Sluit de magnetronoven aan op het stopcontact.
2. Open de deur door op de opentoets ervan te drukken, plaats het etenswaar op het draaiplateau en sluit de deur.
3. Stel de functieknop in.

Opmerking: 1) de afstands tussen het etenswaar en het verwarmingselement moet minstens 5cm zijn.

4. Stel de timer in. Indien u de tijd korter dan 2 minuten wilt instellen, draait u eerst de timer op een stand langer dan 3 minuten en dan weer terug naar de gewenste tijd.
5. De oven zal nu starten. De werking ervan kan op elk gegeven moment gestopt worden door slechts de deur te openen. Zodra de deur weer wordt gesloten vervolgt het kookproces.
6. Een bel zal afgaan nadat de kooktijd verlopen is, het vermogen van de oven en het lampje schakelen uit.

Opgelet: Als u het etenswaar verwijdert voordat de tijd verstreken is, zorg er dan voor de timer terug op stand "0" te zetten, zodat de oven niet onbedoeld draait zonder inhoud.

Opmerking: Wij raden aan ovenwanten te gebruiken om het gekookte eten uit de oven te halen en zorg ervoor de verwarmingselementen aan de bovenkant in de oven niet aan te raken.

Opmerkingen betreffende ontdooien

Deze magnetronoven is voorzien van een ontdooifunctie voor bevroren etenswaren, welke veiliger is dan ontdooien bij kamertemperatuur, omdat het de groei van schadelijke bacteriën niet bevordert.

1. Stel de functieknop in op de stand ontdooien.
2. Stel de timer in aan de hand van het type bevroren etenswaar. Gewoonlijk vereist dit een langere tijd dan normaal koken. Draai het etenswaar minstens eenmaal om ter controle van de vordering. Als het bevroren etenswaar met een mes doorgesneden kan worden, kunt u de ontdooiperiode beeïndigen.

Opmerking: De magnetrongolven kunnen niet dieper dan 4cm in een enkele zijde van het etenswaar doordringen. Als u dik of klonterig etenswaar ontdooit, is het constant omdraaien ervan dus belangrijk voor het beste resultaat. Haal de alreeds ontdooide of dunne gedeeltes eruit, zodat deze niet verder gekookt worden.

Gebruiksaanwijzingen voor ontgooien

Biefstuk, karbonades

- Dek het dunne uiteinde van de biefstuk of karbonades af met folie.
- Plaats het vlees met de dunnere gedeeltes in het midden en in een enkele laag in een lage schaal. Haal stukjes zo snel mogelijk van elkaar af, indien deze aan elkaar vastzitten.
- Draai het vlees halverwege om, plaats het opnieuw in de juiste positie en dek de ontgooide gedeeltes af.
- Sluit de deur om het ontgooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 5-15 minuten staan, na de ontgooiperiode.

Gehakt

- Plaats bevroren gehakt in een lage schaal en dek de randen af.
- Draai het vlees halverwege om. Verwijder de ontgooide gedeeltes, draai het om en dek de randen af met reepjes folie.
- Sluit de deur om het ontgooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 5-15 minuten staan, na de ontgooiperiode.

Braadvlees (Bief/Varkensvlees/Lamsvlees)

- Dek de randen af met reepjes folie.
- Plaats het been met de magere zijde omhoog (indien mogelijk) in een lage schaal.
- Draai het vlees halverwege om en dek dan de ontgooide gedeeltes af.
- Sluit de deur om het ontgooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 10-30 minuten staan, na de ontgooiperiode.

Gevogelte

- Verwijder de originele verpakking. Dek de uiteindes van de vleugel en pootjes af met folie.
- Plaats de borstzijde in een lage schaal.
- Draai het vlees halverwege om en dek dan de ontgooide gedeeltes af.
- Sluit de deur om het ontgooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 10-30 minuten staan, na de ontgooiperiode.

Opmerking: Indien noodzakelijk, spoel na deze periode af met koud water om ingewanden te verwijderen.

Kipstukken (kippenvleugels en drumsticks)

- Dek het zichtbare bot af met folie.
- Plaats de kipstukken in een lage schaal.
- Draai het etenswaar halverwege om, plaats het opnieuw in de juiste positie en dek de ontgooide gedeeltes af.
- Sluit de deur om het ontgooien te vervolgen.
- Laat het afgedekt met aluminium voor 5-30 minuten staan, na de ontgooiperiode.

Kooktips

- 1) Arrangeer het etenswaar zorgvuldig, plaats het dikste gericht naar de buitenrand van de schaal.
- 2) Let op de kooktijd, stel de kortst aangegeven tijd in en kook langer, indien noodzakelijk.

- 3) Dek etenswaar af alvorens het te koken.
Controleer het recept op suggesties: keukenrol, plastic magnetronfolie of een deksel.
Het afdekken voorkomt spatten en laat het etenswaar gelijkverdeeld koken. (Helpt mede de oven schoon te houden).
- 4) Scherm etenswaar af.
Gebruik kleine stukjes aluminiumfolie om de dunne gedeeltes van vlees of gevogelte af te dekken om deze niet te grondig te koken.
- 5) Roer het etenswaar.
Eenmaal of tweemaal vanuit de buitenzijde van het etenswaar naar het midden tijdens het koken, indien mogelijk.
- 6) Draai het etenswaar om.
Gerechten zoals kip, hamburgers of biefstuk dienen eenmaal tijdens het koken omgedraaid te worden.
- 7) Arrangeer etenswaar opnieuw.
Verplaats tijdens het koken bijvoorbeeld gehaktballen beide van boven naar onder en vanuit het midden van de schaal naar de rand.
- 8) Geef het eten de tijd om te staan.
Laat het na de bereidingstijd voldoende lang staan. Haal het etenswaar uit de oven en roer het, indien mogelijk. Gelieve het gedurende deze standtijd af te dekken om het koken van het gerecht volledig te voltooien.
- 9) Controleer op gereedheid..
Let op aanwijzingen dat de kooktemperatuur bereikt is. Deze aanwijzingen zijn onder andere:
 - Het gehele gerecht geeft stoom af, niet alleen de rand.
 - Dijbeentjes van gevogelte kunnen vrij bewegen.
 - Varkensvlees en gevogelte vertonen geen roze gedeeltes meer.
 - Vis is ondoorzichtig en schilfert gemakkelijk af met een vork.
- 10) Condensatie
Dit is gebruikelijk tijdens het koken met een magnetron. De vochtigheid en water in het etenswaar beïnvloeden de hoeveelheid vocht in de oven. Gewoonlijk veroorzaakt afgedekt etenswaar minder condensatie dan onafgedekte gerechten.
Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet belemmerd zijn.
- 11) Bruinings schalen
Bij het gebruik van zelfopwarmend materiaal of een speciale schaal om het gerecht rondom bruin te maken, plaats er altijd een hittebestendige isolatie onder, zoals een porceleinen plaat, om beschadiging van het draaiplateau of de roterende ring door oververhitting te voorkomen.
- 12) Gebruik van plastic, magnetronbestendige folie
Als u etenswaar met een hoog vetgehalte kookt, laat de folie niet in contact komen met het voedsel, zodat het niet kan smelten.
- 13) Gebruik van plastic, magnetronbestendig kookwaar.
Sommig plastic, magnetronbestendig kookwaar is niet geschikt voor de bereiding van etenswaar met een hoog vet –en suikergehalte.
- 14) Vloeistoffen e.d. dienen niet in een afgesloten container gekookt te worden, daar deze kunnen exploderen.

- 15) Ongepelde en hele, hardgekookte eieren, aardappelen en worst dienen vóór het koken gepeld of doorgeprikt te worden om explosiegevaar te vermijden.

Onderhoud en Reiniging

De oven dient regelmatig schoongemaakt te worden en eventuele etensresten verwijderd.

Wij raden aan onderstaande stappen te volgen na elk gebruik.

Gebruik nooit harde reinigingsmiddelen, benzine, schurend poeder of metalen borstels om enig onderdeel van het apparaat schoon te maken.

Reinig de oven met regelmaat.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud pleegt. Indien mogelijk, laat de deur openstaan om tijdens het schoonmaken de oven inactief te houden.

Buitenzijde:

U kunt de buitenzijdes schoonmaken door deze af te vegen met een zachte en vochtige doek. Gebruik nooit ruwe, schurende schoonmaakmiddelen.

Deur:

Veeg de zijdes van de deur en het raam, de deurverzegeling en aangrenzende gedeeltes regelmatig met een vochtige doek af om eventuele gemorste of gespatte resten te verwijderen. Gebruik geen schurend schoonmaakmiddel.

Bedieningspaneel:

Ben voorzichtig tijdens het schoonmaken van het bedieningspaneel. Veeg het paneel af met een lichtjes vochtige doek. Schuur het niet en gebruik geen enkel type chemisch schoonmaakmiddel.

Binnen wanden:

Om de binnenwanden te reinigen, veeg met een zachte vochtige doek om hygiënische redenen. Na elk gebruik dient het golfgeleidingsdeksel aan de binnenkant worden gereinigd met een zachte vochtige doek om spetters van eten te verwijderen. Opgehoopte spetters eten kunnen oververhit raken en kunnen starten te roken of zelfs vlam vatten. Verwijder de golfgeleiding niet. Gebruik geen commerciële ovenreinigers, schuurmiddelen of ruwe reinigers zoals schuursponzen op enig deel van de magnetron oven.

Draaitafel/Draaiende ring/Draaiende as

Na het afkoelen was met een milde zeep oplossing en droog het grondig.

Tip: Wanneer de magnetron is gebruikt voor een lange tijd kunnen er vreemde geuren uit de oven komen, volg de volgende 3 methoden om hiervan af te komen: 1. Plaats verschillende limoen schijfjes in een kopje, vervolgens verwarm met het hoogste vermogen voor ca 2 tot 3 minuten. 2. Plaats een kopje rode thee in de oven en verwarm in de hoogste stand. 3. Stop een paar stukjes sinaasappel schil in de oven en verwarm in de hoogste stand voor 1 minuut.

Reparatie

Waarschuwing: Het is gevaarlijk voor eenieder, anders dan gekwalificeerd technisch personeel, om enige vorm van onderhoud of reparatie uit te voeren waarbij het verwijderen van de beschermkappen nodig is. Deze kappen geven bescherming tegen microgolven energie.

Voorzichtig: MICROGOLVEN STRALING

Waarschuwing:

Stel uzelf niet bloot aan straling van de magnetron generator of andere onderdelen die magnetrongolven afgeven.

Gedurende onderhoud en reparatie zijn de onderdelen in de onderstaande lijst blootgesteld om te verwijderen en geven toegang tot potentialen boven 250Volt met aarde.

1.Magnetron 2.Hoogspanning transformator 3.Hoogspanning condensator 4.Hoogspanning diode
5.Hoogspanning zekering

De onderstaande gevallen kunnen tijdens onderhoud onverwachte blootstelling aan magnetrongolven ten gevolge hebben.

2. Onjuiste installatie van de magnetron.
3. Onjuiste overeenkomst van de deurvergrendeling, deurscharnier en deur.
4. Onjuiste installatie van de schakelondersteuning.
5. Een beschadigde deur, deurvergrendeling of behuizing.

Specificaties

Voedingspanning : 220-240V ~ 50Hz

Ingangsvermogen : 1150W

Magnetron Vermogen : 700W

Magnetron frequentie: 2450 MHz

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Tijdens die periode verhelpen wij gratis alle gebreken die te wijten zijn aan materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie.

Milieuvriendelijke afvalverwerking



U kunt helpen om het milieu te beschermen!
Denk a.u.b aan de lokale voorschriften: lever niet werkende elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerkingcentrum.

Théorie relative au fonctionnement du four à micro-ondes

1. Les micro-ondes sont une sorte d'ondes électromagnétiques à haute fréquence, que l'on trouve couramment dans la nature. Mais à l'état naturel, les micro-ondes se trouvent sous forme dispersée, de sorte qu'il n'est pas possible de les concentrer pour produire du chauffage. Le composant essentiel du four à micro-ondes, le magnétron, va transformer l'énergie de l'électricité en micro-ondes et un champ de micro-ondes d'énergie intense est établi sous la cavité fermée. Ainsi, la molécule de nourriture est mise en vibration à très haute vitesse et la chaleur de frottement produite va cuire rapidement la nourriture.

2. Les trois propriétés des micro-ondes sont les suivantes :

a) Absorbabilité, les micro-ondes peuvent provoquer une vibration excessive des molécules de nourriture variée de manière à obtenir un échauffement. Mais la possibilité d'infiltration dépend largement de la taille, de l'épaisseur et des propriétés de la nourriture.

b) Pénétrabilité, les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre et les plastiques résistant à température. Il est nécessaire d'utiliser des récipient dont les matériaux possèdent une bonne pénétrabilité relativement aux micro-ondes à pour obtenir le meilleur résultat de réchauffage. Voir ci-dessous le guide des ustensiles.

c) Réflectivité, les micro-ondes sont reflétées par la paroi métallique de la qualité intérieure de manière à établir un champ magnétique régulier, ce qui évite le chauffage excessif de zones ponctuelles.

Installation du four à micro-ondes

1) Pour garantir une ventilation suffisante, la distance à l'arrière du micro-ondes par rapport au mur doit être au moins de 10 cm, les parois latérales doivent se trouver au moins à 5 cm du mur, la distance libre au-dessus de la partie supérieure doit être d'au moins 20 cm.

2) Ne placer aucun objet sur la partie supérieure du four à micro-ondes.

3) Le four doit être positionné de sorte qu'il se trouve éloigné d'un poste de télévision, d'une radio ou d'une antenne car il pourrait se produire des perturbations de l'image ou du son.

4) L'appareil doit être positionné de telle sorte que sa prise d'alimentation soit accessible.

5) Le four micro-onde est conçu pour être placé sur une surface libre et ne doit pas être mis dans un placard.

Guide ustensiles

Avant utilisation, vérifier que les ustensiles conviennent au four micro-onde. Consulter le tableau ci-dessous. La marque "o" indique que l'ustensile peut être utilisé, "X" qu'il ne peut pas être utilisé.

Matière du récipient	Micro-onde	Grill	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	o	o	o
Porcelaine	o	X	X
Verre ordinaire	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur	o	X	X
Plastique ordinaire	X	X	X
Film plastique étirable	o	X	X
Grille en métal	X	o	o
Récipient en métal	X	o	o

Pour la première utilisation

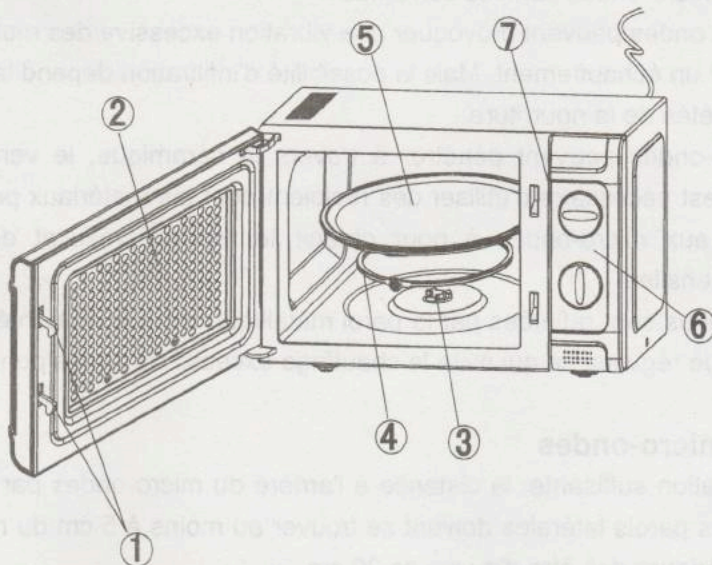
Comme il reste des résidus de fabrication ou de l'huile dans la cavité du four, où l'élément de chauffage, cela va généralement sentir.

La porte, même une fumée légère, il s'agit d'une situation normale et qui ne se produira plus après quelques utilisations, maintenez la porte ou la fenêtre ouverte pour assurer une bonne ventilation.

Il est fortement recommandé de suivre le procédé suivant

Placer un verre d'eau sur le plateau tournant et régler la puissance à 100% , faire chauffer à plusieurs reprises

Introduction au produit



1) **Crochets de fermeture de la porte** assure que le four micro-onde ne puisse être activé que lorsque la porte est bien fermée.

2) **Fenêtre d'observation** L'état de cuisson peut être contrôlé à travers le filet de métal.

3) **Axe de rotation** guide le plateau tournant en verre

4) **Anneau de rotation** soutient le plateau tournant

5) **Plateau tournant en verre** sa rotation permet la bonne répartition de la cuisson, utilisation recommandée pour la cuisson.

6) **Panneau de commandes** voir les détails plus bas (le panneau de commandes est sujets à changement sans notification préalable)

7) **Protection distributeur d'ondes (interne)** avertissement: ne jamais retirer pour le nettoyage. voir fig.1

Protection distributeur
d'ondes

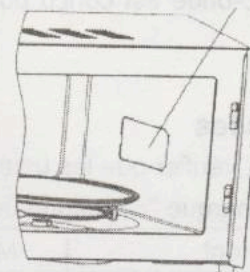


Fig.1

Mesures de protection importante

Les précautions élémentaires suivantes doivent toujours être observées lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Assurez-vous que la tension d'alimentation de votre zone d'habitation correspond à celle indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil. Et que la prise de terre est correctement reliée à la terre.
3. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

- A. Ne pas cuire la nourriture de manière excessive
 - B. Retirez les liens torsadés métalliques des sacs papiers ou plastiques avant de placer ces sacs dans le four.
 - C. Ne pas faire chauffer de l'huile ou des graisses pour une cuisson en profondeur car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.
 - D. Après utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon humide, puis essuyez avec un chiffon sec pour retirer toute projection de nourriture et de graisse. Les dépôts de graisse peuvent chauffer de manière excessive et commencer à provoquer de la fumée ou à s'enflammer.
 - E. Si les matériaux à l'intérieur du four se mettent à fumer ou à brûler, garder la porte du four fermé, éteignez le four et débranchez l'alimentation électrique.
 - F. Une surveillance rapprochée est nécessaire lorsque vous utilisez des récipients jetables en plastique, papier ou tout autre matériau combustible.
4. Pour réduire le risque d'explosion et d'ébullition soudaine :
- a. Ne placez pas de récipient fermé dans le four. Les biberons pour bébés équipés d'un bouchon à vis ou d'une tétine sont considérés comme des récipients fermés.
 - b. Lorsque vous faites bouillir des liquides dans le four, utilisez le récipient à large goulot et attendez environ 20 secondes à la fin de la cuisson pour éviter une éruption tardive de liquides bouillants.
 - c. Pommes de terres, saucisses et châtaignes doivent être pelées ou percées avant la cuisson. Les œufs à la coque et les oeufs dur ne doivent pas être cuits au micro-onde car ils peuvent exploser, même une fois la cuisson terminée et le four arrêté.
 - d. Les liquides ne doivent pas être retirés du four immédiatement à la fin de la cuisson. Il est recommandé d'attendre quelques instants afin d'éviter tout risque d'accident causé par des giclure de liquide en ébullition.
 - e. Le contenu de bouteilles d'aliments et des pots pour bébés doivent être remués et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter tout risque de brûlure.
5. Ne jamais faire fonctionner le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés ou si le four fonctionne mal. Confier l'appareil au centre de réparation le plus proche pour réparation et maintenance. Ne jamais essayer d'effectuer des réglages ou réparations soi-même.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son agent de maintenance ou par un technicien qualifié afin d'éviter un risque de choc électrique.
7. Après la cuisson, le récipient est très chaud. Utilisez des gants pour retirer la nourriture et éviter les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin de la figure et des mains.
8. Soulevez lentement le côté le plus éloigné du couvercle des assiettes et du film plastique pour micro-ondes et ouvrez précautionneusement les sacs de pop-corn et de cuisson au four loin de votre visage.
9. Pour éviter de casser le plateau tournant :
- a. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.
 - b. Ne placez pas de nourriture ou d'ustensiles chauds sur le plateau tournant froid.
 - c. Ne placez pas de nourriture ou d'ustensiles gelés sur le plateau tournant froid.
10. Vérifier que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures au cours de la cuisson.
11. Si le four n'est pas maintenu propre, les surfaces peuvent se détériorer, affectant la durée de vie de l'appareil et engendrant une situation potentiellement dangereuse.
12. N'utiliser que des ustensiles pouvant être utilisés dans le four à micro-onde.
13. Ne pas stocker d'aliment ni autre chose dans le four.
14. Ne pas faire fonctionner le four sans liquide ni aliment à l'intérieur. Cela peut endommager le four.
15. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants jeunes ou des personnes invalides sans surveillance. Ne laisser des enfants utiliser ce four que si des instructions adéquates ont été données afin que l'enfant soit capable d'utiliser de façon sûre le four et soit conscient des dangers d'une utilisation impropre.
16. Lorsque l'appareil fonctionne en mode combinaison. Les enfants ne doivent utiliser le four que sous la

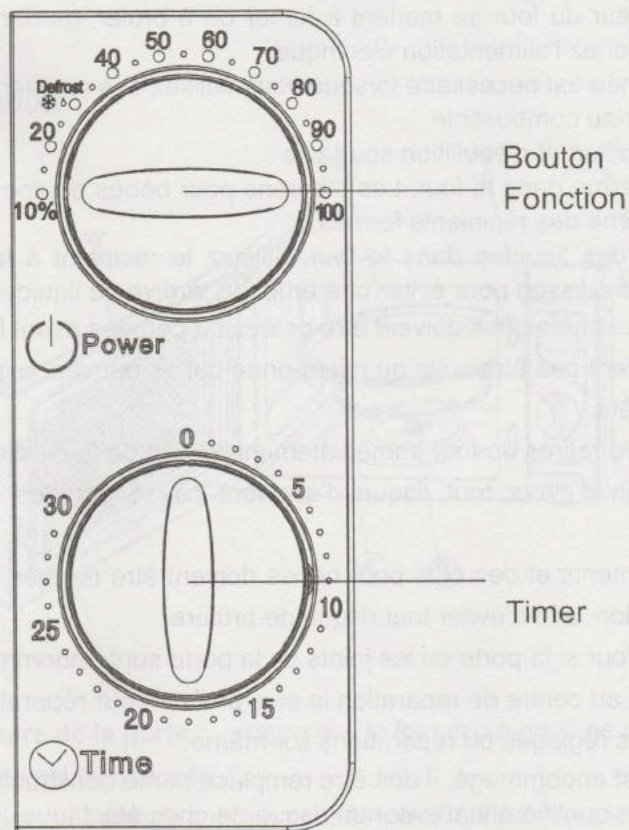
surveillance d'un adulte à cause des températures élevées qui sont générées.

17. Tout accessoire non recommandé par le constructeur peut provoquer des blessures aux personnes.

18. Ne pas utiliser à l'extérieur.

19. Conservez ces instructions.

Panneau de commandes



MODELE: MW-17.6

1. Timer

La durée maximale peut être réglée à 30 minutes, lorsque le minuteur arrive sur la position 0, une invite sonore se fait entendre.

2. Bouton de fonction

a). En position de cuisson aux micro-ondes (sélection de 10 niveaux de puissance), seul le magnétron est sous tension, utilisant les propriétés de pénétration des micro-ondes à travers les aliments épais. Le cœur de la nourriture peut être cuit, mais il n'est pas possible d'obtenir de croûte marron.

- 1) Fort : puissance 100%, 90% (cuisson rapide)
- 2) Moy. fort : puissance 80%, 70% (cuisson normale)
- 3) Moyen : puissance 60% , 50% (cuisson lente)
- 4) Moy. faible : puissance 40% (décongélation)
- 5) Décongélation : (puissance 30 %)
- 6) Faible : puissance 10%, 20% (maintien au chaud)

Mode de fonctionnement

1. Brancher le four micro-onde à une alimentation électrique.

2. Ouvrir la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte et placer les aliments sur le plateau tournant, puis refermer la porte.

3. Régler le sélecteur de fonction.

Note: 1) la distance entre l'aliment et l'élément chauffant doit être d'au moins 5cm.

4. Régalez le minuteur. Si votre temps de réglage est inférieur à 2 minutes, tournez d'abord le minuteur au-delà de la position 3 minutes puis ramenez la vers la durée souhaitée.

5. Le four commence alors à fonctionner. Le processus du fonctionnement peut être stoppé à tout moment simplement en ouvrant la porte. Une fois que la porte est fermée, le processus va continuer.

6. Une sonnerie se fera entendre lorsque le temps est écoulé. Le four est alors mis hors tension et la lampe va s'éteindre.

Attention : Si la nourriture est retirée avant que le temps ne soit écoulé, assurez-vous que le minuteur est remis en position « 0 » pour éviter un fonctionnement non intentionnel à vide.

Note : Il est recommandé de porter des gants lorsque vous retirez la nourriture cuite du four et de faire attention à ne pas toucher l'élément chauffant en haut de la cavité.

Remarques relatives à la décongélation

La décongélation des les aliments congelé est l'une des utilités d'un four à micro-ondes, cela est plus sûr que la décongélation à température ambiante car cela ne favorise pas la croissance de bactéries néfastes.

1. tournez le secteur de fonction sur la position décongélation.

2. Réglez le minuteur, en fonction des aliments congelés. Il faut généralement plus de temps que pour une cuisson ordinaire. Tournez les aliments au moins une fois pour vérifier leur état. Si la nourriture décongelée peut être coupée au couteau, vous pouvez arrêter la décongélation.

Note: L'épaisseur à laquelle les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la nourriture à partir d'un côté n'excède pas 4 cm, si vous décongelez des aliments épais et en tranche, retournez régulièrement la nourriture pour obtenir les meilleurs résultats. Retirez la portion décongelée ou les parties minces pour éviter une cuisson ultérieure.

Guide pour la décongélation

Côtes de viande

- Protégez un petit bout des côtelettes ou des steaks avec une feuille métallique.

- placez les parties les plus fines de la nourriture au centre sur une seule couche sur une assiette plate. Si les pièces sont collées ensemble, essayez de les séparer dès que possible.

- retourner la nourriture au milieu de la durée. Puis réarrangez et protégez les parties décongelées.

- Fermez la porte pour poursuivre la décongélation.

- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.

Émincé de bœuf

- Placez l'émincé de boeuf congelé sur une assiette plate. Protégez les bords.

- retourner la nourriture au milieu de la durée. Retirez les parties congelées, retournez et protégez les bords avec des bandes de feuilles métalliques.

- Fermez la porte pour poursuivre la décongélation.

- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d'aluminium pendant 5 à 15 minutes.

Viande rôtie (bœuf/porc/agneau)

- Protégez les bords avec des bandes de papier métallique.
- Placez les articulations avec le côté le moins fourni vers le haut (si possible) sur une assiette plate.
- retourner la nourriture au milieu de la durée. Puis protégez les parties décongelées.
- Fermer la porte pour poursuivre la décongélation.
- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d'aluminium pendant 10 à 30 minutes.

Volaille

- Retirez l'emballage d'origine. Protéger les extrémités des ailes et des cuisses avec une feuille métallique.
 - Placez les blancs vers le bas sur une assiette plate.
 - retourner la nourriture au milieu de la durée. Puis protégez les parties décongelées.
 - Fermez la porte pour poursuivre la décongélation.
 - Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d'aluminium pendant 15 à 30 minutes.
- Note : Après avoir attendu, placez sous de l'eau froide pour retirer les abats, si nécessaire.

Morceaux de poulet (ailes de poulet et pilon)

- protéger la partie exposée de l'os avec une feuille métallique.
- Placez les morceaux de poulet sur une assiette plate.
- retourner la nourriture au milieu de la durée. Puis réarrangez et protégez les parties décongelées.
- Fermez la porte pour poursuivre la décongélation.
- Après la période de décongélation, laissez couvert avec une feuille d'aluminium pendant 5 à 30 minutes.

Conseils de cuisson

- 1) Disposer les aliments avec attention, placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat.
- 2) Vérifier le temps de cuisson, cuire le temps le plus court indiqué et ne prolonger la cuisson que si nécessaire.

- 3) Couvrir les aliments avant la cuisson

Regarder une recette pour avoir des suggestions: serviette de papier, emballage plastique pour four ou couvercle.

Le couvercle prévient les éclaboussures et permet une cuisson égale des aliments. (aide à maintenir propre le four).

- 4) Protection des aliments

Utiliser des morceaux de papier d'aluminium pour couvrir les parties fines des viandes ou volailles pour éviter un excès de cuisson.

- 5) Mélange des aliments

Mélanger de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois durant la cuisson, si possible.

- 6) Tourner les aliments

Les aliments tels que poulets, hamburgers ou steaks doivent être tournés une fois en cours de cuisson.

- 7) Réarrangement des aliments

Par exemple pour des boulettes de viande, interchanger celles de l'extérieur avec celles de l'intérieur du plat.

- 8) Temps de repos

Laisser un temps d'attente à la fin de la cuisson. Retirer l'aliment du four et mélanger si possible.

Couvrir les aliments pendant ce temps d'attente pour terminer leur cuisson.

- 9) Vérification de la cuisson

Regarder les signes indiquant que la bonne température de cuisson a été atteinte. Les signes de bonne cuisson sont:

- fumée autour de l'aliment, pas uniquement sur les bords.
- Les jointures des cuisses de la volaille bougent facilement.
- Le port et la volaille n'ont plus de parties roses.
- Le poisson est opaque et se laisse facilement percer par une fourchette.

10) Condensation

Un élément normal de la cuisson au micro-onde. L'humidité dans les aliments influence la quantité générale d'humidité dans le four. En général, les aliments couverts ne produisent pas autant de condensation que les aliments non couverts. Vérifier que les ouvertures de ventilation ne sont pas bloquées.

11) Plat à gratin

Lors de l'utilisation d'un plat à gratin ou de matériel auto chauffant, toujours placer un isolateur résistant à la chaleur tel qu'assiette en porcelaine en dessous afin d'éviter d'endommager le plateau tournant ou l'anneau de rotation en raison de la rétraction due à la chaleur. Le temps de préchauffage spécifié dans les instructions concernant le plat ne doit pas être dépassé

12) Emballage plastique de sécurité pour micro-onde

Pour cuire les aliments très gras, ne pas laisser l'emballage en contact avec l'aliment car il peut se mettre à fumer.

13) Ustensiles de cuisine en plastique pour micro-onde

Certains ustensiles de cuisine en plastique pour micro-onde ne conviennent pas à la cuisson d'aliments très gras ou très sucrés.

14) Les liquides et aliments semblables ne doivent pas être cuisinés dans des récipients fermés hermétiquement, ils peuvent exploser.

15) Les oeufs à la coque ou oeufs durs, pommes de terre et saucisses doivent être percés ou épluchés avant la cuisson, ils pourraient sinon exploser.

Nettoyage et entretien

Le four doit être nettoyé régulièrement et tout reste d'aliment doit être supprimé.

Il est recommandé d'observer les conseils suivants après chaque utilisation.

Ne jamais utiliser de détergent fort, gasoil, poudre abrasive ou brosse métallique pour nettoyer l'une ou l'autre partie de l'appareil.

Nettoyer le four à intervalles réguliers.

Débrancher le cordon électrique avant de nettoyer. Si possible, laisser la porte ouverte pour désactiver le four durant le nettoyage.

Exterieur:

L'extérieur doit être essuyé avec un chiffon humide et doux. Eviter les nettoyeurs abrasifs.

Porte:

Essuyer fréquemment la porte et les bords de la vitre, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon humide et retirer toute trace d'éclaboussure. Ne pas utiliser de nettoyeur abrasif.

Panneau de commandes:

Prendre des précautions lors du nettoyage du panneau de commandes. Essuyer avec un chiffon légèrement humidifié.

Ne pas gratter ni utiliser de nettoyeur chimique.

Parois intérieures :

Pour nettoyer les surfaces internes, essuyer avec un chiffon doux et humide pour un entretien hygiénique. Après utilisation, essuyez le cache du guide d'ondes dans le four avec un chiffon doux humide pour retirer toute éclaboussure de nourriture. Les dépôts de graisse peuvent chauffer de manière excessive et commencer à fumer ou à s'enflammer. Ne retirez pas le cache du guide d'ondes. N'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce, de nettoyant abrasif ou rugueux ou de tampon à récurer sur une quelconque partie de votre four à micro-ondes. Ne pulvériser jamais directement les nettoyants pour four sur une partie quelconque de votre four. Évitez d'utiliser trop d'eau. Après le nettoyage du four, assurez-vous que toute trace d'eau est retirée avec un chiffon doux.

Plateau tournant/Anneau tournant/Axe de rotation

Après refroidissement, lavez avec de l'eau tiède savonneuse et séchez soigneusement.

Conseil : Lorsque le four à micro-ondes a été utilisé pendant longtemps, il peut y avoir quelques odeurs étranges dans le four, les trois méthodes suivantes permettent de s'en débarrasser :

1. Placez plusieurs tranches de citron dans une tasse, puis chauffez à puissance maximale pendant 2 à 3 minutes.
2. Placez une tasse de thé rouge dans le four, puis chauffez à puissance maximale.
3. Placez quelques pelures d'orange dans le four, puis chauffez à puissance maximale pendant 1 minute.

Maintenance

Avertissement : il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien d'entretien qualifié, d'effectuer une quelconque opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'un cache quelconque qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Attention : RAYONNEMENT MICRO-ONDES

Ne vous exposez pas au rayonnement du générateur de micro-ondes ou à d'autres parties conduisant l'énergie des micro-ondes.

Avertissement:

Ne pas s'exposer aux radiations du générateur de micro-ondes ou des parties conduisant l'énergie des micro-ondes.

Pour les réparations, les éléments listés ci-dessous peuvent être retirés pour laisser l'accès aux potentiels au-dessus de 250V à la terre.

1. magnétron
2. Transformateur haute-tension
3. Condensateur haute-tension
4. Diode haute-tension
5. Fusible haute-tension

Les conditions listées ci-dessous peuvent causer une exposition excessive aux micro-ondes au cours de la réparation.

1. Une fixation impropre des magnétrons.
2. Une mauvaise correspondance des loquets de blocage de la porte, de la poignée et de la porte.
3. Une mauvaise correspondance du support interrupteur.
4. L'endommagement de la porte, des joints de la porte ou du coffrage.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation :	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance d'entrée :	1150 W
Puissance des micro-ondes :	700 W
Fréquence des micro-ondes :	2 450 MHz

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Durant cette période nous réparons ou remplaçons sans frais tous les défauts de matériel et de production.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !

Veuillez vous rappeler de respecter les réglementations locales : disposez des appareils électriques qui ne fonctionnent plus dans un centre de tri approprié.

Funzionamento del forno a microonde

1. Le microonde sono un tipo di onde elettromagnetiche ad alta frequenza comuni in natura. Ma la forma esistente delle microonde si disperde e non possono quindi essere raccolte per essere utilizzate per riscaldare. Il componente chiave del forno a microonde, il magnetrone, trasforma l'energia dell'elettricità in microonde e crea un campo di microonde di alta energia nella cavità chiusa. In tal modo le molecole dei cibi vibrano a velocità molto elevata e la frizione prodotta rende possibile la cottura rapida dei cibi.

2. Le microonde possiedono 3 proprietà, ovvero

a) assorbibilità, le microonde possono creare la vibrazione delle molecole di vari cibi in modo da poterli riscaldare come si desidera, ma la capacità di infiltrazione dipende in larga misura da dimensioni, spessore e proprietà dei cibi.

b) penetrabilità, le microonde riescono a penetrare attraverso ceramica, vetro, e plastiche resistenti al calore. È necessario utilizzare contenitori realizzati con materiali con una buona penetrabilità per ottenere risultati ottimali. Consulta la guida agli utensili riportata in basso.

c) riflettività, le microonde vengono riflesse dalle pareti metalliche dell'interno della cavità in modo da creare un campo magnetico uniforme e prevenire il surriscaldamento solo di alcune aree.

Installazione del forno a microonde

1) Per garantire una sufficiente ventilazione, la distanza della parte posteriore del forno dalla parete deve essere di almeno 10 cm, del lato dalla parete di almeno 5 cm e lo spazio libero al di sopra del forno deve essere di almeno 20 cm di altezza.

2) Non appoggiare oggetti sulla parte superiore del forno a microonde.

3) Posizionare il forno a microonde lontano da TV, radio o antenne poiché potrebbe causare disturbi alle immagini e fastidiosi rumori.

4) L'apparecchio deve essere collocato in una posizione in cui la presa della corrente sia accessibile.

5) Il microonde è progettato per essere usato indipendentemente e non in un mobiletto.

Indicazioni utensili

Prima di utilizzare l'apparecchio controllare che gli utensili siano adatti al forno microonde. Far riferimento alla tabella riportata di seguito. Nella tabella "o" indica applicabile, "X" non è applicabile.

Materiale del contenitore	microonde	Grill	Combinazione
Vetro resistente al calore	o	o	o
Ceramiche	o	X	X
Vetro ordinario	X	X	X
Plastica resistente al calore	o	X	X
Plastica ordinaria	X	X	X
Pellicola sottile plastica	o	X	X
Grill in metallo	X	o	o
Contenitore in metallo	X	o	o

Primo utilizzo

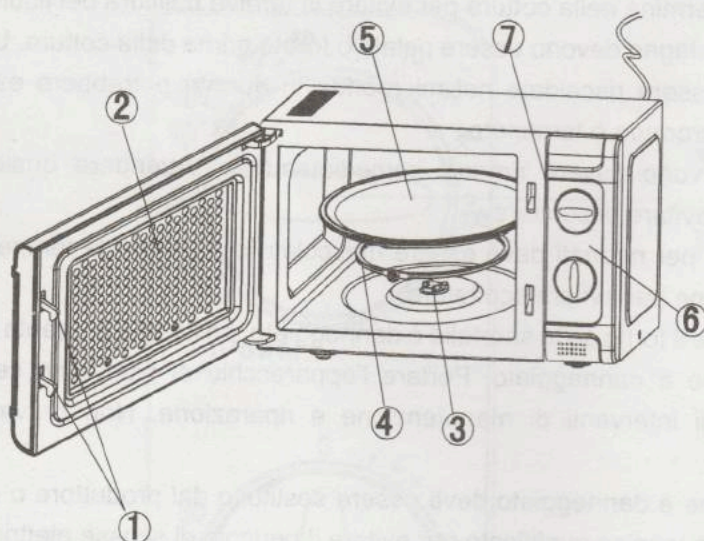
A causa di residui di fabbrica alla prima messa in funzione l'apparecchio potrebbe puzzare.

In caso di lieve fumo, la cosa è normale e non dovrebbe accadere nuovamente in seguito, tenere la porta aperta e assicurare buona ventilazione.

Di conseguenza è importante procedere come di seguito.

Posizionare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e impostare l'alimentazione a 100% e lasciar funzionare l'apparecchio per qualche minuto.

Inserimento di alimenti



1) **Blocco porta** assicurarsi che il microonde sia acceso solo con la porta ben chiusa.

2) **Finestra di controllo** il processo di cottura può essere controllato attraverso il vetro.

3) **Assi ruotanti** facilitano la rotazione del piatto girevole

4) **Anello ruotante** supporta il piatto girevole

5) **Piatto in vetro girevole** gire per riscaldare gli alimenti durante la cottura, si consiglia durante la cottura.

6) **Pannello di controllo** vedere sotto per dettagli (il pannello di controllo è soggetto a modifiche senza preavviso)

7) **Copertura guida onde (all'interno)** **Avvertenza:** non rimuoverla durante la pulizia. Vedere fig.1

manopola
funzioni

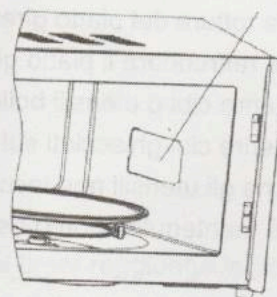


Fig.1

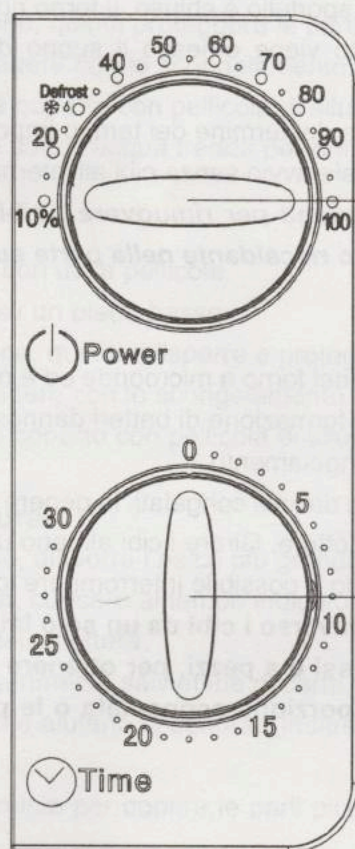
IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Le seguenti norme di sicurezza devono essere sempre seguite quando si utilizzano apparecchi elettrici:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Accertarsi che il voltaggio della propria abitazione corrisponda a quanto riportato sulla piastrina identificativa e che la presa sia dotata di messa a terra.
3. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:
 - A. Non cuocere troppo a lungo i cibi.
 - B. Rimuovere i lacci dai sacchetti di carta o di plastica prima di inserirli nel forno.
 - C. Non scaldare olio o grasso per friggere poiché la temperatura dell'olio non può essere controllata.
 - D. Dopo l'uso pulire la copertura della guida delle onde prima con un panno umido e poi con un panno asciutto per rimuovere schizzi di cibo e grasso. I residui di grasso possono surriscaldarsi e produrre fumo o prendere fuoco.
 - E. Se i materiali all'interno del forno dovessero produrre fumo o prendere fuoco, tenere lo sportello del forno chiuso e scollegare l'alimentazione.
 - F. Se necessario, effettuare una stretta supervisione quando si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altri materiali combustibili.
4. Per ridurre il rischio di esplosione o di bollitura improvvisa:
 - a Non inserire contenitori sigillati nel forno. Biberon con tappo a vite o tettarelle devono essere considerati contenitori sigillati.

- b Quando si porta ad ebollizione un liquido nel forno, utilizzare contenitori a bocca larga ed attendere circa 20 secondi dal termine della cottura per evitare la tardiva bollitura dei liquidi.
 - c Patate, salsicce e castagne devono essere pelate o forate prima della cottura. Uova nel guscio, uova sode non possono essere riscaldate nel microonde in quanto potrebbero esplodere, anche se il riscaldamento del microonde è terminato.
 - d Liquidi cotti non devono essere rimossi immediatamente. Attendere qualche istante prima di rimuovere liquidi per evitare di scottarsi.
 - e. Il contenuto di bottiglie per neonati deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere controllata prima dell'ingestione per evitare scottature.
5. Non continuare ad utilizzare il forno se lo sportello è danneggiato, se il forno presenta dei malfunzionamenti o se il cavo di alimentazione è danneggiato. Portare l'apparecchio al più vicino centro per l'assistenza autorizzato per effettuare gli interventi di manutenzione e riparazione. Non provare mai a regolare o aggiustare da soli il forno.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore o da un rappresentante addetto all'assistenza o da un tecnico qualificato per evitare il pericolo di scosse elettriche.
7. Una volta ultimata la cottura il contenitore sarà molto caldo. Utilizzare dei guanti per estrarre i cibi ed evitare ustioni orientando il vapore lontano dal volto e dalle mani.
8. Sollevare lentamente il lato più distante di piatti, coperchi e pellicola in plastica. Aprire con cautela le confezioni di popcorn da forno tenendole lontane dal volto.
9. Per evitare la rottura del piatto girevole:
 - a Lasciare raffreddare il piatto girevole prima di effettuare la pulizia.
 - b Non inserire cibi o utensili bollenti sul piatto girevole freddo.
 - c Non inserire cibi ghiacciati sul piatto girevole bollente.
10. Accertarsi che gli utensili non tocchino le pareti interne durante la cottura.
11. Se il forno è mantenuto sporco rischia di danneggiarsi e l'apparecchio rischia di essere inutilizzabile e pericoloso.
12. Utilizzare solo utensili adatti a forno a microonde.
13. Non conservare cibo o altri oggetti all'interno del forno.
14. Non mettere in funzione il forno senza liquidi o cibo all'interno. Si rischia di danneggiare il forno.
15. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o persone deboli senza controllo. Permettere ai bambini di usare il forno solo se con supervisione di adulti e se rispettate le avvertenze adeguate in modo che i bambini capiscano i pericoli derivati da un uso improprio di apparecchi elettrici.
16. Quando l'apparecchio viene azionato in modalità combinata, i bambini devono utilizzare il forno solo sotto stretta supervisione di un adulto a causa delle alte temperature generate.
17. Qualsiasi accessorio non consigliato dal produttore può causare danni alle persone.
18. Non utilizzare all'aperto.
19. Conservare le presenti istruzioni.

Pannello di controllo



Manopola

Funzioni

Timer

MODELLO: MW-17.6

1. Timer

Il tempo massimo che può essere impostato è di 30 minuti. Quando il timer raggiunge la posizione 0, viene emesso il suono di una campanella.

2. Manopola funzioni

A Cottura a microonde (10 livelli di potenza), viene attivato solo il magnetrone, utilizzando le proprietà di penetrazione dei cibi delle microonde. I cibi risultano cotti al centro, ma non è possibile ottenere la crosta dorata all'esterno.

- 1) Alto: potenza 100%, 90% (cottura rapida)
- 1) M. alto: potenza 80%, 70% (arrosto)
- 2) Medio: potenza 60%, 50% (cottura lenta)
- 3) M. basso: potenza 40%
- 4) Scongelo potenza 30%
- 5) Basso: potenza 10%, 20% (tenere al caldo)

Funzionamento

1. Collegare il microonde all'alimentazione.
2. Aprire la porta premendo il pulsante di eiezione Porta e poggiare gli alimenti sul piatto girevole, poi chiudere la porta.
3. Impostare il selettore di funzione.

Nota: 1) la distanza tra il cibo e l'elemento termico deve essere almeno di 5cm.

4. Impostare il timer. Se il tempo è inferiore a 2 minuti, impostarlo prima oltre i 3 minuti e quindi reimpostare sul tempo desiderato.

5. Il forno comincia a funzionare. Il funzionamento può essere interrotto in qualsiasi momento aprendo lo sportello. Una volta che lo sportello è chiuso, il forno riprende a funzionare.
6. Una volta esaurito il tempo impostato viene emesso il suono di una campana. Il forno viene disattivato e la luce si spegne.

Cautela: se il cibo viene rimosso prima del termine del tempo impostato, accertarsi che il timer sia impostato su "0" per evitare l'accidentale avvio senza cibi all'interno del forno.

Nota: Si raccomanda di indossare dei guanti per rimuovere i cibi cotti dal forno e di prestare attenzione a non toccare l'elemento riscaldante nella parte superiore della cavità.

Note per lo scongelamento

Lo scongelamento dei cibi è una delle funzioni del forno a microonde ed è più sicura dello scongelamento a temperatura ambiente poiché non consente la formazione di batteri dannosi.

1. Impostare il selettore sulla funzione di scongelamento.
2. Impostare il timer. Tale operazione dipende dai cibi congelati: in genere sono necessari tempi più lunghi rispetto a quelli necessari per la normale cottura. Girare i cibi almeno una volta per verificarne lo stato. Se il cibo può essere tagliato con un coltello è possibile interrompere lo scongelamento.

Nota: Le microonde possono penetrare attraverso i cibi da un solo lato non superiore per spessore a 4 cm; se si desidera scongelare cibi spessi e a pezzi, per ottenere risultati ottimali è necessario girare costantemente i cibi. Rimuovere la porzione scongelata o le parti meno spesse per evitare l'ulteriore cottura.

Guida per lo scongelamento

Costate

- proteggere le parti meno spesse con la pellicola.
- collocare i cibi con le parti meno spesse al centro in un singolo strato su un piatto basso. Se i vari pezzi sono attaccati tra loro, cercare di separarli quanto prima.
- girare i cibi a metà operazione, quindi riposizionarli e proteggere le parti scongelate.
- chiudere lo sportello e procedere con lo scongelamento.
- Una volta terminato, lasciare coperto con pellicola di alluminio per 5-15 minuti.

Carne macinata

- posizionare la carne macinata su un piatto basso. Proteggere i bordi.
- girare i cibi a metà operazione. Rimuovere le parti scongelate, girare e proteggere i bordi con della pellicola.
- chiudere lo sportello e procedere con lo scongelamento.
- una volta terminato, lasciare coperto con pellicola di alluminio per 5-15 minuti.

Carne arrosto (manzo/maiale/agnello)

- proteggere i bordi con della pellicola.
- posizionare le giunture con la parte magra rivolta verso l'alto (se possibile) su un piatto basso.
- girare i cibi a metà operazione, quindi proteggere le parti scongelate.
- chiudere lo sportello e procedere con lo scongelamento.
- una volta terminato, lasciare coperto con pellicola di alluminio per 10-30 minuti.

Pollame

- Rimuovere l'imballaggio originale. Proteggere ali e cosce con della pellicola.

- Posizionare il petto a faccia in giù su un piatto basso.
- girare i cibi a metà operazione, quindi proteggere le parti scongelate.
- chiudere lo sportello e procedere con lo scongelamento.
- una volta terminato, lasciare coperto con pellicola di alluminio per 10-30 minuti.

Nota: se necessario, passare sotto l'acqua fredda per rimuovere le interiora.

Parti di pollo (ali e cosce)

- proteggere le ossa esposte con della pellicola.
- Posizionare i pezzi di pollo su un piatto basso.
- girare i cibi a metà operazione, quindi ridisporre e proteggere le parti scongelate.
- chiudere lo sportello e procedere con lo scongelamento.
- una volta terminato, lasciare coperto con pellicola di alluminio per 5-30 minuti.

Consigli durante la cottura

1) Organizzare con cura il cibo, disporre i pezzi più grandi sui contorni.

2) Osservare l'orario di cottura, cuocere al tempo indicato e aumentare l'orario se necessario.

3) Coprire gli alimenti prima della cottura.

Controllare le ricette per suggerimenti: salviettine di carta, pellicola del microonde o un coperchio.

Coperture prevengono schizzi e aiutano la cottura. (Inoltre aiutano a mantenere il forno pulito).

4) Proteggere gli alimenti

Utilizzare piccoli pezzi di alluminio per coprire le parti piccole di carne o pollame per evitare un'eccessiva cottura.

5) Girare gli alimenti

Dall'esterno all'interno del piatto una o due volte durante la cottura, se necessario.

6) Girare gli alimenti

Alimenti come pollo, hamburger o bistecche devono essere girati durante la cottura.

7) Ridisporre gli alimenti

A metà della cottura spostare gli alimenti dal centro verso l'esterno e viceversa del piatto.

8) Far riposare gli alimenti

Dopo la cottura, lasciar riposare. Estrarre la pietanza dal forno e mescolare, se possibile. Mentre si lascia a riposare, coprire la pietanza in modo che finisca di cuocere completamente.

9) Controllare la cottura

Controllare gli alimenti in modo da verificare che la temperatura sia stata raggiunta. Far attenzione a:

-Vapore degli alimenti che fuoriesce dappertutto e non solo dai lati.

-Le giunture di pollame si muovono facilmente.

-La carne di maiale e pollame non è rosa.

-Il pesce è opaco ed è facilmente bucabile con una forchetta.

10) Condensa

Un elemento normale della cottura a microonde. L'umidità degli alimenti influenza la quantità di umidità nel forno. Generalmente, alimenti coperti non producono molta condensa rispetto ai cibi non coperti. Assicurare che le aperture di ventilazione non siano aperte.

11) Piatti colorati

Quando si usano piatti colorati o materiali auto riscaldanti, sistemare sempre un piatto di porcellano o altro, di materiale resistente al calore, in modo da non danneggiare il piatto girevole, l'anello girevole a causa dell'elevato calore. Il periodo di preriscaldamento specifico dei piatti non deve essere superato.

12) Pellicola in plastica per microonde

Per la cottura di cibo con contenuto di grasso, non portare la pellicola a contatto con l'apparecchio in quanto potrebbe sciogliersi

13) Utensili da cucina utilizzabili nel microonde

Alcuni utensili in plastica non possono essere utilizzati nel microonde con cibi molto grassi e con alto contenuto di zucchero.

14) Alimenti liquidi e simili non devono essere cotti in contenitori in quanto potrebbero esplodere.

15) Uova nel guscio, uova sode, patate, salsicce devono essere forate o spellati prima della cottura altrimenti rischiano di esplodere.

Pulizia e manutenzione

Il forno deve essere pulito regolarmente ed eventuale cibo deve essere rimosso.

Eseguire quanto segue dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.

Non utilizzare detersivi aggressivi, abrasivi o benzina o spazzola in metallo per pulire l'apparecchio.

Pulire regolarmente l'apparecchio.

Tirare la spina di corrente prima di pulire l'apparecchio. E se lasciare la porta aperta per rendere inattivo il forno durante il processo di pulizia.

Esterno:

L'esterno può essere pulito con un panno morbido e umido. Non utilizzare abrasivi.

Porta:

Pulire la porta e la finestra, i blocchi della porta e le parti adiacenti frequentemente con un panno morbido per rimuovere eventuali residui di sporco o cibo. Non utilizzare abrasivi.

Pannello di controllo:

Far attenzione durante la pulizia del pannello di controllo. Pulire il pannello con un panno umido.

Non graffiare e non utilizzare agenti chimici.

Pareti interne:

Per pulire le superfici interne, utilizzare un panno umido morbido per ragioni di igiene. Dopo l'uso pulire la copertura della guida delle onde nel forno con un panno umido morbido per rimuovere eventuali schizzi di cibo. I residui di cibo possono surriscaldarsi e produrre fumo o prendere fuoco. Non utilizzare detersivi per forno in commercio, detersivi abrasivi o aggressivi e spugnette abrasive su alcuna parte del forno a microonde. Non spruzzare detersivi per forno direttamente sulle varie parti del forno. Evitare l'uso eccessivo d'acqua. Una volta pulito il forno, assicurarsi di avere rimosso tutta l'acqua utilizzando un panno morbido.

Piatto rotante/Anello rotante/Asse rotante

Una volta raffreddati, pulire con acqua leggermente saponata e asciugare bene.

Suggerimento:

Quando il forno non è stato utilizzato per lunghi periodi, all'interno può essere presente un cattivo odore, adottare i seguenti 3 metodi per eliminare l'odore: 1. Collocare alcune fette di limone, quindi scaldare alla massima potenza per 2-3 minuti. 2. Collocare una tazza di tè rosso nel forno, quindi scaldare alla massima potenza. 3. Collocare della buccia di arancia nel forno, quindi scaldare alla massima potenza per 1 minuto.

Assistenza

Attenzione: è pericoloso per chiunque non sia un tecnico qualificato per l'assistenza,

effettuare gli interventi di assistenza che implicano la rimozione di qualsiasi copertura che funge da protezione contro l'esposizione alle microonde.

Prudenza: RADIAZIONE A MICROONDE

Avvertenza:

Non esporsi a radiazioni del generatore del microonde o alter parti che conducono energia.

Durante i lavori di assistenza le parti di seguito elencate possono essere rimosse e danno accesso ai potenziali al di sopra di 250V sulla terra.

1. magnetron
2. trasformatore ad alto voltaggio
3. condensatore ad alto voltaggio
4. diodo ad alto voltaggio
5. Fusibile ad alto voltaggio

Le condizioni di seguito riportate possono rendere cattiva esposizione durante i lavori di manutenzione.

1. Montaggio improprio del magnetron.
2. Corrispondenza impropria del blocco Porta, gancio Porta e Porta.
3. Montaggio improprio del supporto interruttore.
4. Porta, Chiusura Porta sono danneggiati.

Caratteristiche

Voltaggio di alimentazione : 220-240V ~ 50Hz

Corrente assorbita: 1150W

Corrente microonde : 700W

Frequenza microonde: 2450 MHz

GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore. Oltre ai diritti legali previsti dalla legge, l'acquirente può far valere i diritti derivanti dalla seguente garanzia:

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione.

I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia.

Smaltimento ecologico



Anche tu puoi aiutare a proteggere l'ambiente!
Non dimenticare di rispettare le disposizioni locali:
consegna i dispositivi elettrici non funzionanti presso
un centro di smaltimento appropriato.

Funcionamiento teórico del horno microondas

1. La onda microondas es un tipo de onda electromagnética de alta frecuencia, que se distribuye de forma común en la naturaleza. Pero la forma existente de microondas está dispersa por lo tanto no puede completarse para propósitos de calentamiento. El componente clave del magnetrón del horno microondas transforma la energía eléctrica en microondas y el campo de gran cantidad de microondas se establece bajo la cavidad cerrada. Por lo tanto, la molécula de comida vibra a alta velocidad y el calentamiento de fricción hace que la comida se cocine rápidamente.

2. Hay 3 propiedades de microondas, que son:

a) Capacidad de absorción, la microonda puede causar el exceso de vibración de la molécula de varias comidas con el fin de obtener el propósito de calentamiento. Pero la habilidad de infiltración depende enormemente del tamaño, grosor y propiedad de la comida.

b) Capacidad de penetración, la microonda puede penetrar a través de la cerámica, vidrio, plásticos resistentes a altas temperaturas. Requiere el uso de recipientes cuyo material tiene una buena capacidad de penetración de microondas con el fin de obtener el mejor resultado. Vea más abajo la guía de utensilios.

c) Capacidad de reflexión, la micro onda es reflejada por la pared metálica de la cavidad interior con el fin de crear un campo magnético, por lo tanto puede prevenir el sobrecalentamiento de zonas parciales.

Instalación del horno microondas

1) Para asegurar la ventilación suficiente, la distancia de la parte trasera del microondas de la pared debe de ser de al menos 10 cm., el lateral a la pared debe de ser al menos 5cm, la distancia entre la superficie superior debe ser al menos 20 cm.

2) No coloque ningún objeto en la parte superior del microondas.

3) La posición del horno tiene que estar alejada de la TV, Radio o antena ya que pueden resultar interferencias de imagen o ruido.

4) El aparato debe colocarse para que el enchufe sea accesible.

5) el horno microondas está pensado para su uso independiente y no debe instalarse en un armario.

Guía de utensilios

Antes de utilizar verifique que los utensilios son adecuados para su uso en un horno microondas. Vea las referencias de la tabla inferior. En la tabla, el marcado con "o" es adecuado, "X" no es adecuado.

Material del envase	microondas	Parrilla	Combinación
Cristal resistente al calor	o	o	o
Cerámica	o	X	X
Cristal normal	X	X	X
Plástico resistente al calor	o	X	X
Plástico normal	X	X	X
Película de plástico fino	o	X	X
Parrilla metálica	X	o	o
Envase metálico	X	o	o

Primera utilización

Como suele haber residuos de la fabricación o aceite en el interior del horno o en los elementos de calor,

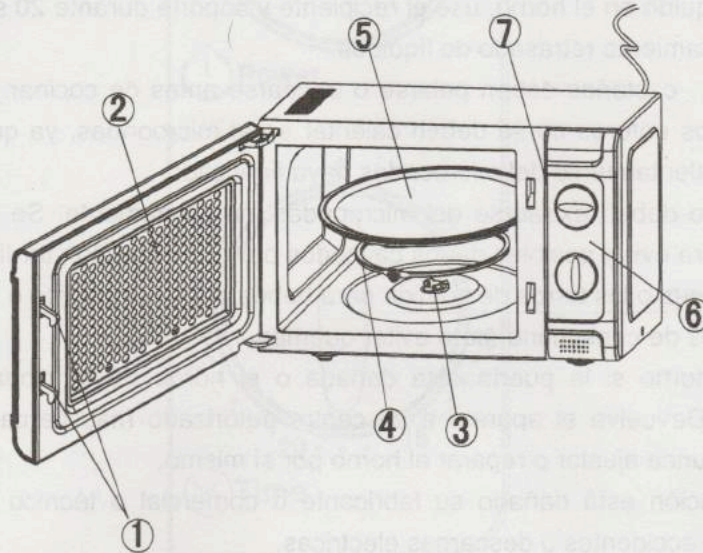
normalmente se produce algún olor.

Que salga humo de la puerta del horno es normal y no debería ocurrir tras varios usos, mantenga la puerta o la ventana de la cocina abierta para asegurar una buena ventilación.

Por eso es muy recomendable operar de la siguiente manera:

Coloque una copa con agua en el plato giratorio, regule el horno al 100% de potencia y hágalo funcionar varias veces.

Introducción al producto



1) **Bloqueo de la puerta** asegura que el horno microondas sólo puede funcionar cuando la puerta está cerrada correctamente.

2) **Ventana de visión** la situación de los productos cocinados se puede ver a través de esta malla metálica.

3) **Eje de rotación** dirige la rotación del plato giratorio.

4) **Anillo giratorio** soporta el plato giratorio de cristal.

5) **Plato giratorio de cristal** gira para calentar uniformemente la comida durante la cocción, se recomienda utilizarlo para cocinar.

6) **Panel de control** vea los detalles más abajo (el panel de control puede modificarse sin aviso previo)

7) **Cubierta de la guía de ondas (en el interior)** **Atención:** nunca se debe quitar durante la limpieza. Vea la fig.1

Tapa de guía de ondas

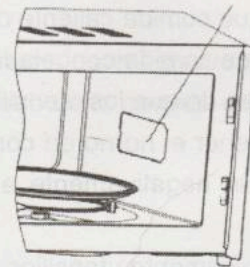


Fig.1

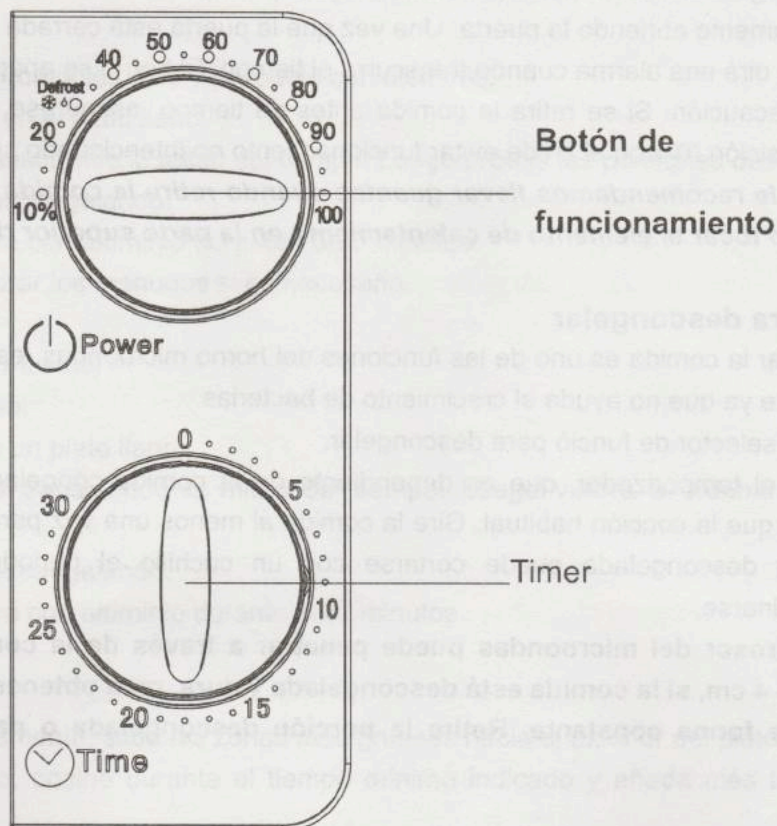
Importantes medidas de seguridad

Cuando usa enseres eléctricos debe tomar las siguientes medidas de seguridad:

1. Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Asegúrese de que el voltaje de su aparato coincide con el voltaje de su toma de tierra. Asegúrese de que la toma de corriente está polarizada.
3. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - A. No sobre caliente la comida
 - B. Retire los lazos alámbricos de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
 - C. No caliente aceite o grasa para freír ya que no puede controlar la temperatura del aceite.

- D. Después de usar limpie la tapa de guía de ondas con un paño húmedo, séquelo para retirar cualquier comida salpicada y grasa. La grasa incrustada puede sobrecalentarse y provocar humo e incendio.
 - E. Si los materiales dentro del horno se encienden, deje la puerta del horno cerrada, apague el horno microondas y desconecte el cable de alimentación.
 - F. Se requiere supervisión estricta cuando se usa recipientes de plásticos, papel o material inflamables.
4. Para reducir el riesgo de explosión y un calentamiento repentino:
 - a. No coloque recipientes cerrados en el horno. Las pequeñas botellas con una tapadera de rosca o tetinas son considerados recipientes cerrados.
 - b. Cuando caliente algún líquido en el horno, use el recipiente y soporte durante 20 segundos al final de la cocción para evitar un calentamiento retrasado de líquidos.
 - c. Las patatas, salchichas y castañas deben pelarse o trocearse antes de cocinar. Los huevos con su cáscara o los huevos cocidos enteros no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, incluso después de que el calentamiento del microondas haya finalizado.
 - d. Los líquidos cocinados no deben extraerse del microondas inmediatamente. Se debe esperar algún tiempo antes de retirarlos para evitar posibles daños causados por una ebullición tardía de los líquidos.
 - e. El contenido de los biberones o los tarros de comida para bebés debe removerse o sacudirse y hay que verificar su temperatura antes de consumirlo, para evitar quemaduras.
 5. No haga funcionar el horno si la puerta está dañada o el horno no funciona bien o el cable de alimentación está dañado. Devuelva el aparato a su centro autorizado más cercano para reparación y mantenimiento. No intente nunca ajustar o reparar el horno por sí mismo.
 6. Si el cable de alimentación está dañado su fabricante o comercial o técnico cualificado tiene que sustituirlo con el fin de evitar accidentes o descargas eléctricas.
 7. Después de cocinar, el recipiente está muy caliente. Use guantes para retirar la comida del horno y evitar así quemaduras en la cara y manos provocadas.
 8. Levante despacio el lado más lejano de la tapa del plato y envoltorio de plástico y abra con cuidado los paquetes de palomitas lejos de la cara.
 9. Para evitar la ruptura de la placa giratoria:
 - a. Deje que la placa giratoria se enfríe antes de limpiarla.
 - b. No coloque comida caliente o utensilios en la placa giratoria fría.
 - c. No coloque comida congelada o utensilios en la placa giratoria caliente.
 10. Asegúrese de que los utensilios no toquen las paredes internas durante la cocción.
 11. No mantener el horno en condiciones de limpieza puede conducir a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida del electrodoméstico y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
 12. Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
 13. No guarde comida u otros objetos en el interior del horno.
 14. No ponga en marcha el horno sin comida o líquido en su interior. Esto podría dañar el horno.
 15. Este electrodoméstico no está preparado para que lo utilicen niños pequeños o personas enfermas sin supervisión. Únicamente permita a los niños utilizar el horno sin supervisión cuando les haya dado las instrucciones adecuadas de modo que el niño sea capaz de utilizar el horno de manera segura y comprende los peligros de utilizarlo de modo inapropiado.
 16. Cuando el aparato funciona en modo de combinación. Los niños deben usar el aparato bajo la supervisión estricta de adultos debido a que el aparato genera temperaturas.
 17. Cualquier accesorio que no sea recomendado por el fabricante puede causar heridas a personas.
 18. No use el aparato en las afueras.
 19. Guarde las instrucciones.

Panel de control



MODELO: MW-17.6

1. Timer

La longitud máxima puede ajustarse a 30 minutos, cuando el temporizador llegue a la posición "0". Sonará una alarma.

2. Botón de funcionamiento

a) Cocción en microondas (selección de 10 niveles) solo se vigorizan los magnetrones, usando las propiedades de la comida gruesa penetrando en el microondas. El centro de la comida estará hecha pero no se obtendrá la corteza dorada.

- 1) Alto: 100%, 90% de potencia (cocinado rápido)
- 2) Medio Alto: 80%, 70% de potencia (muy caliente)
- 3) Medio: 60% , 50% de potencia (cocinado lento)
- 4) Medio bajo : 40%, de potencia
- 5) Descongelación 30%, de potencia
- 6) Bajo: 10% ,20% de potencia (mantener caliente)

Funcionamiento

1. Conecte el horno microondas a la toma de corriente.
2. Abra la puerta presionando el botón de apertura de la puerta, coloque la comida sobre el plato giratorio, y luego cierre la puerta.
3. Ajuste el selector de función.

Nota: 1) la distancia entre la comida y el elemento de calor debe ser de al menos 5 cm.

4. Ajuste el temporizador, si ajusta el tiempo en menos de 2 minutos, gire primero el temporizador a

más de 3 minutos y luego vuelva al tiempo deseado.

5. Luego el horno empezará a funcionar. Y el proceso de funcionamiento puede finalizar en cualquier momento abriendo la puerta. Una vez que la puerta está cerrada el proceso seguirá adelante.
6. Se oirá una alarma cuando transcurra el tiempo. El horno se apagará y la luz se apagará también. Precaución: Si se retira la comida antes de tiempo, asegúrese de que el temporizador está en posición "0" con el fin de evitar funcionamiento no intencionado sin carga.

Nota: le recomendamos llevar guantes cuando retire la comida del horno y tenga cuidado de no tocar el elemento de calentamiento en la parte superior de la cavidad.

Notas para descongelar

Descongelar la comida es uno de las funciones del horno microondas, es más seguro que la temperatura de ambiente ya que no ayuda al crecimiento de bacterias.

1. Gire el selector de función para descongelar.
2. Ajuste el temporizador, que es dependiente de la comida congelada. Requiere normalmente más tiempo que la cocción habitual. Gire la comida al menos una vez para comprobar si está hecha. Si la comida descongelada puede cortarse con un cuchillo el periodo de descongelamiento puede determinarse.

Nota: el grosor del microondas puede penetrar a través de la comida cuando un solo lado es inferior de 4 cm, si la comida está descongelada y dura, para obtener los mejores resultados gire la comida de forma constante. Retire la porción descongelada o partes finas para evitar que se quemen.

Guía para descongelar

Chuleta de bistec

- Proteja las puntas de las chuletas o bistec con aluminio.
- Coloque la comida con las partes finas en el centro en una capa en un plato llano. Si los trozos están pegados, intente separarlos lo antes posible.
- Gire la comida cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Luego vuelva a ordenarlo y proteja porciones descongeladas.
- Cierre la puerta para seguir descongelando.
- Después de descongelar, cubra con aluminio durante 5-15 minutos.

Carne de vaca molida

- Coloque la carne de vaca molida en un plato llano. Proteja los bordes.
- Gire la comida cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Retire las porciones descongeladas, gire y proteja los bordes con aluminio.
- Cierre la puerta para seguir descongelando.
- Después de descongelar, cubra con aluminio durante 5-15 minutos.

Carne asada (Vaca/Cerdo/cordero)

- Proteja los bordes con aluminio.
- Coloque la junta con el lado delgado mirando hacia arriba (si es posible) en un plato llano.
- Gire la comida cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Luego proteja las porciones descongeladas.
- Cierre la puerta para seguir descongelando.

- Después de descongelar, cubra con aluminio durante 10-30 minutos.

Carne de ave

- Retire del envoltorio original. Proteja las alas y las patas con aluminio.
- Coloque el pecho hacia abajo en el plato llano.
- Gire la comida cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Luego proteja las porciones descongeladas.
- Cierre la puerta para seguir descongelando.
- Después de descongelar, cubra con aluminio durante 15-30 minutos.

Nota: deje caer el agua para retirar los menudos si es necesario.

Trozos de pollo (alas de pollo y muslos)

- Proteja los huesos con aluminio.
- Coloque los trozos de pollo en un plato llano.
- Gire la comida cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Luego vuelva a ordenarlo y proteja porciones descongeladas.
- Cierre la puerta para seguir descongelando.
- Después de descongelar, cubra con aluminio durante 5-30 minutos.

Consejos para cocinar

- 1) Coloque la comida cuidadosamente, sitúe las zonas más gruesas hacia el exterior del plato.
- 2) Vigile el tiempo de cocinado, cocine durante el tiempo mínimo indicado y añada más tiempo si es necesario.

- 3) Cubra los alimentos antes de cocinarlos.

Revise la receta para ver las posibles sugerencias: toallas de papel, envolturas de plástico para microondas o una tapa.

Cubrir los alimentos previene las salpicaduras y ayuda a que la comida se cocine de modo uniforme. (Y ayuda a mantener el horno limpio).

- 4) Proteja los alimentos

Utilice pequeñas piezas de papel aluminio para cubrir las zonas más finas de las carnes o las aves y evitar que se cocinen excesivamente.

- 5) Remueva los alimentos

Desde el exterior hacia el centro del plato una o dos veces durante el proceso de cocinado, si es posible.

- 6) Gire los alimentos

Los alimentos como el pollo, hamburguesas o filetes deben girarse una vez durante el cocinado.

- 7) Redistribuya los alimentos

Como las albóndigas a mitad del cocinado, tanto de la parte superior hacia abajo, como del centro del plato hacia el exterior.

- 8) Deje un tiempo de reposo

Después de cocinar mantenga el tiempo de reposo adecuado. quite la comida del horno y muévela si es posible.

Durante el tiempo de reposo por favor cubra la comida para acabar de cocinar.

- 9) Verifique que la comida esté hecha

Busque signos de que se ha alcanzado la temperatura de cocinado. Los signos de que está bien hecha incluyen:

- La comida emite vapor por toda su superficie, no sólo en los bordes.

-Las articulaciones de los muslos de las aves se mueven con facilidad.

-La carne de cerdo y de ave no se ven rosadas.

-El pescado está opaco y se desescama fácilmente con un tenedor.

10) Condensación

Un aspecto normal en la cocina con microondas. La humedad de la comida influirá en la cantidad de humedad en el horno. Generalmente, los alimentos cubiertos no producirán tanta humedad como los descubiertos. Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.

11) Fuente calentadora

Cuando utilice una fuente calentadora o un material de auto-calentamiento, coloque siempre debajo un aislante resistente al calor como un plato de porcelana para prevenir daños al plato giratorio o al anillo giratorio debido a la tensión por calor. El tiempo de precalentamiento que se especifica en las instrucciones de los platos no debe excederse.

12) Envoltorio plástico para microondas

Para cocinar comida con un alto contenido en grasa, no permita que el envoltorio entre en contacto con la comida ya que podría derretirse.

13) Utensilios de cocina para microondas

Algunos utensilios de cocina para microondas no son válidos para cocinar alimentos con contenidos altos de azúcar o grasa.

14) Los líquidos y alimentos similares no deben cocinarse en recipientes sellados ya que podrían explotar.

15) Los huevos en su cáscara, los huevos cocidos enteros, las patatas y las salchichas deben ser peladas o troceadas antes de cocinar o podrían explotar.

Limpieza y mantenimiento

El horno debe limpiarse regularmente y se deben quitar todos los restos de comida.

Le sugerimos que siga los siguientes pasos después de su uso.

Nunca utilice detergentes duros, gasolina, polvos abrasivos o cepillos metálicos para limpiar ninguna parte del electrodoméstico.

Limpie el horno a intervalos regulares

Desconecte el cable de corriente antes de limpiar. Si es posible, mantenga la puerta abierta para que el horno permanezca inactivo durante la limpieza.

Exterior:

La parte exterior puede limpiarse con un paño suave y húmedo. Evite el uso de limpiadores duros y abrasivos.

Puerta:

Limpie la puerta y la ventana en sus lados, los sellos de la puerta y las partes adyacentes de modo frecuente con un paño húmedo para eliminar derrames o salpicaduras. No utilice limpiadores abrasivos.

Panel de control:

Debe tenerse un cuidado especial al limpiar el panel de control. Límpielo con un paño ligeramente humedecido.

No friegue o utilice ningún tipo de limpiador químico.

Las paredes internas:

Para limpiar las superficies internas, limpie con un paño húmedo por razones higiénicas. Después de usar, limpie la tapa de la guía de ondas con un paño húmedo para retirar cualquier comida que haya salpicado.

Las salpicaduras pueden sobre calentarse y empezar a prender fuego. No retire la tapa de guía de ondas. No use limpiadores abrasivos para el horno o estropajos en ninguna parte su horno. No pulverice nunca directamente ninguna parte del horno. Evite el exceso de agua. Después de limpiar el horno, asegúrese de que seque el aparato con un paño seco y blando.

Placa giratoria/anillo de rotación/eje rotativo

Después de enfriarse, limpie con un paño enjabonado y seque con cuidado.

Consejo: Cuando el horno microondas ha sido usado durante un tiempo, puede que haya olores dentro del horno, puede seguir estos tres métodos para deshacerse de ellos: 1. Coloque láminas de limón en una taza, luego caliéntelas a alta temperatura durante 2-3 minutos. 2. Coloque una taza de té rojo en el horno, luego caliente a alta temperatura. 3. Ponga cáscara de naranja en el horno, luego caliente el horno a alta temperatura durante 1 minuto.

Servicio de reparación

Aviso: resulta peligrosos para cualquier persona, que no sea cualificada tal como un técnico, llevar a cabo servicio de reparación que involucra la retirada de la tapa de protección contra la exposición de energía de microondas.

Peligro: RADIACIÓN DE MICROONDAS

Advertencia:

No se exponga a la radiación proveniente del generador de microondas u otras partes conductoras de energía de microondas.

Durante las revisiones los componentes que se indican en la lista siguiente pueden ser extraídas del electrodoméstico y podrían permitir el acceso a zonas con tensiones superiores a los 250V.

1. Magnetron
2. Transformador de alto voltaje
3. Codensador de alto voltaje
4. Diodo de alto voltaje
5. Fusible de alto voltaje.

Las circunstancias que se indican a continuación podrían causar una exposición indebida a las microondas durante la revisión.

1. Colocación inadecuada del magnetron.
2. Ajuste incorrecto del bloqueo de la puerta, de las bisagras de la puerta y de la puerta.
3. Colocación inadecuada del soporte del interruptor.
4. La puerta, el sellado de la puerta o las zonas adyacentes han sido dañadas.

Especificaciones

Voltaje de suministro: 220-240V ~ 50Hz

Consumo eléctrico: 1150W

Consumo de microondas: 700W

Frecuencia de microondas: 2450 MHz

GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor. Adicionalmente a los derechos legales estatutarios, el comprador posee la opción de reclamación de acuerdo con los términos de la siguiente garantía:

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Durante este periodo subsanaremos sin cargo adicional todos los desperfectos que se atribuyen con seguridad a defectos de material o de fábrica, reparando o recambiando el aparato.

Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía.

Respete el medio ambiente



Puede ayudar a proteger el medio ambiente.
Respete las normativas locales: lleve los aparatos eléctricos fuera de uso a un lugar de desecho adecuado.



Puerto:	Especificaciones
---------	------------------

Panel de control	Consumo de microwaves: 700W
------------------	-----------------------------

GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA
Antes del suministro, nuestro servicio se somete a un riguroso control de calidad para asegurar la máxima satisfacción del cliente. Nuestra garantía cubre los defectos de material o de fábrica que se atribuyen con seguridad a defectos de material o de fábrica, reparando o recambiando el aparato.

Teoria funkcjonowania kuchenki mikrofalowej

1. Mikrofala jest to rodzaj fali elektromagnetycznej o wysokiej częstotliwości, rozpowszechnionej w środowisku naturalnym. Ale obecna w naturze rozproszona mikrofala nie nadaje się do celów grzewczych. Zastosowany w kuchenke magnetron przekształca energię elektryczną w kuchenkach, a duża ilość energii mikrofal tworzy się w zamkniętej wnęce. Cząstki jedzenia poddane są wibracji z dużą prędkością, a ciepło wytworzone przez tarcie bardzo szybko podgrzewa potrawę.

2. Mikrofala posiada 3 istotne właściwości

a) nasiąkliwość, mikrofala wytwarza wibracje w cząstkach żywności, aby wygenerować ciepło. Jednak zdolność do infiltracji uzależniona jest od wielkości, grubości i właściwości danej potrawy.

b) przenikalność, mikrofałe przenikają przez naczynia ceramiczne, szklane i wykonane z materiałów żaroodpornych. Aby osiągnąć jak najlepsze rezultaty, należy używać naczyń wykonanych z materiałów o dobrej przenikalności mikrofal. Poniżej znajdują się wskazówki na temat tego, jakie naczynia powinny być użyte.

c) współczynnik odbicia, mikrofałe są odbijane przez metalowe ścianki wewnątrz kuchenki, aby wytworzyć jednolite pole magnetyczne w celu uniknięcia przegrzania niektórych jej elementów.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

- 1) Aby zapewnić odpowiednią wentylację, odległość między tylną ścianką kuchenki a ścianą powinna wynosić przynajmniej 10 cm, między boczną ścianką kuchenki a ścianą -co najmniej 5 cm, a wolna przestrzeń powyżej górną częścią -co najmniej 20 cm.
- 2) Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górnej części kuchenki.
- 3) Ustaw kuchenkę z dala od telewizora, radia czy anteny, ponieważ mogą pojawić się zakłócenia obrazu lub hałas.
- 4) Kuchenka powinna być ustawiona w miejscu, w którym nie ma problemu z podłączeniem do sieci.
- 5) Kuchenka mikrofalowa jest obiektem wolno stojącym i nie można jej wstawiać do szafki.

Wytyczne dotyczące naczyń

Przed użyciem sprawdzić, czy naczynia przystosowanych są do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Poniższa tabela przedstawia różne naczynia. Jeżeli oznaczone jest znakiem "o" wówczas można je stosować, natomiast znak "X" oznacza, że jest nieodpowiednie.

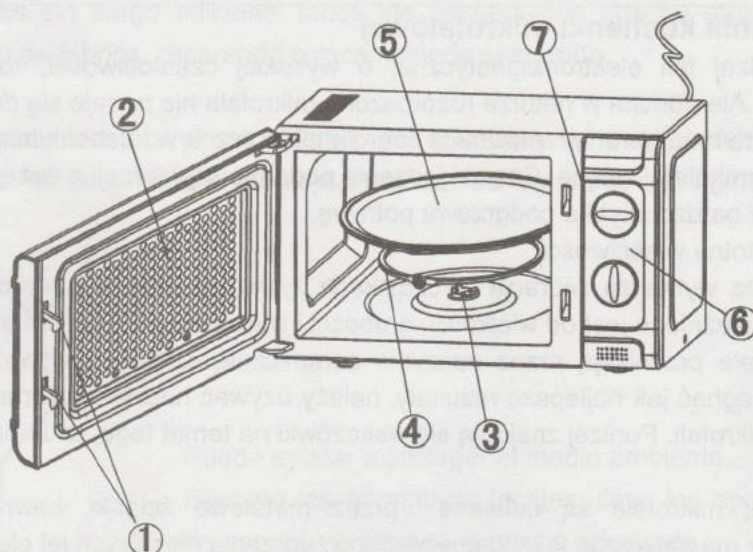
Surowiec	Mikrofałe	Ruszt	Tryb mieszany
Szkoło żaroodporne	o	o	o
Ceramika	o	X	X
Zwykłe szkło	X	X	X
Plastik żaroodporny	o	X	X
Zwykły plastik	X	X	X
Plastikowa folia spożywcza	o	X	X
Metalowy ruszt	X	o	o
Metalowy pojemnik	X	o	o

Pierwsze użytkowanie

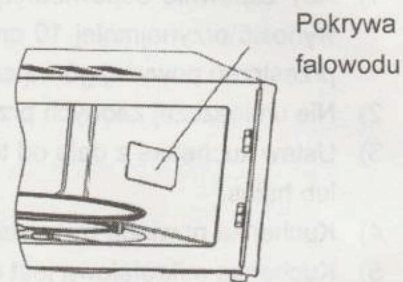
Ze względu na pozostałości oleju w komorze kuchenki lub na elementach grzejnych, podczas pierwszego użycia może pojawić się lekki odór lub nawet dym, jest to normalne i zanika po wielokrotnym użyciu. W celu zapewnienia dobrej wentylacji otwórz okno lub drzwi.

Dlatego zaleca się następujące czynności na talerzu obrotowym umieścić kubek z wodą, ustawić moc na 100% i włączyć na kilka cykli.

Informacje o produkcie



- 1) Dzięki **blokadzie drzwi** kuchenkę można uruchomić tylko przy prawidłowo domkniętych drzwiach.
- 2) Dzięki **okienku** można obserwować postępy w gotowaniu przez metalową siatkę.
- 3) **Oś obrotowa** obraca szklanym talerzem
- 4) **Pierścień obrotowy** wspiera szklany talerz obrotowy
- 5) **Szklany talerz obrotowy** obraca się, aby potrawa równomiernie się gotowała; zaleca się korzystanie z niego podczas gotowania.
- 6) **Panel sterowania** patrz szczegóły poniżej (panel sterowania może ulec zmianie bez uprzedniego zawiadomienia)
- 7) **Pokrywa falowodu (wewnątrz)** **Ostrzeżenie:** nie wolno jej zdejmować podczas czyszczenia. Patrz rys. 1



Rys. 1

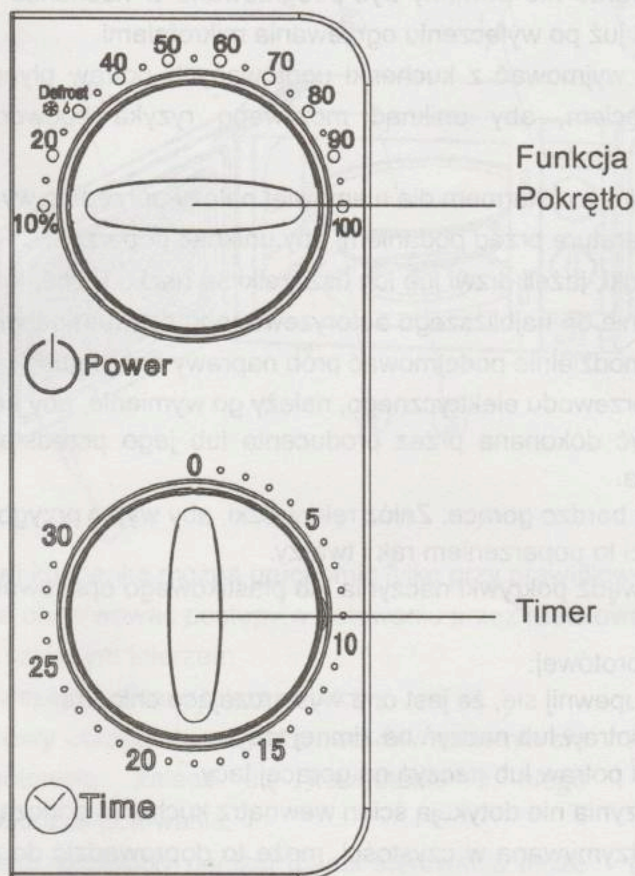
Instrukcje bezpieczeństwa

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności:

1. Przed użytkowaniem, zapoznaj się z instrukcją obsługi
2. Upewnij się, że napięcie w twoim miejscu zamieszkania jest zgodne z napięciem urządzenia, a gniazdko ścienne jest właściwie uziemione.
3. Aby zredukować ryzyko pożaru we wnęce kuchenki:
 - A Nie przekraczaj czasu gotowania
 - B Przed włożeniem torebek plastikowych lub papierowych do kuchenki, usuń z nich druciane wiązadła.
 - C Nie podgrzewaj oleju oraz tłuszczu przeznaczonego do głębokiego smażenia, ponieważ niemożliwe jest kontrolowanie temperatury oleju.
 - D Po użyciu, wytrzyj pokrywę falowodu wilgotną, a następnie suchą szmatką, aby usunąć plamy tłuszczu i resztki jedzenia. Nagromadzony tłuszcz może przyczynić się do powstania dymu lub pożaru.
 - E Jeśli kuchenka dymi lub pali się od wewnątrz, należy zamknąć drzwiczki, wyłączyć kuchenkę i odłączyć ją od zasilania.
 - F Konieczne jest zapewnienie nadzoru podczas stosowania jednorazowych pojemników wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów.
4. Aby zredukować ryzyko wybuchu lub gwałtownego wykipienia:
 - a Nie umieszczaj w kuchence szczelnie zamkniętych naczyń. Należą do nich również butelki dziecięce z zakrętkami lub smoczkami.
 - b Podczas gotowania płynu w kuchence, używaj szerokiego naczynia i gotuj przez 20 sekund, zapobiegaj wykipieniu.

- c. Ziemniaki, kiełbasa i kasztany powinny być obrane lub nakłute przed gotowaniem. Jajka w skorupkach, jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą wybuchnąć nawet już po wyłączeniu ogrzewania mikrofalami.
 - d. Nie należy natychmiast wyjmować z kuchenki ugotowanych potraw płynnych. Należy odczekać chwilę przed ich wyjęciem, aby uniknąć możliwego ryzyka spowodowanego opóźnionym wybuchowym wrzeniem płynów.
 - e. Zawartość butelek i słoików z pokarmem dla niemowląt należy uprzednio wymieszać lub wstrząsnąć, a także sprawdzić temperaturę przed podaniem, aby uniknąć poparzeń.
5. Nie wolno obsługiwać kuchenki, jeżeli drzwi lub ich uszczelki są uszkodzone, lub gdy urządzenie uległo awarii. Należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego celem naprawy lub konserwacji. Nie należy samodzielnie podejmować prób naprawy ani regulacji.
 6. W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego, należy go wymienić, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Wymiana musi być dokonana przez producenta lub jego przedstawiciela w serwisie, lub wykwalifikowanego elektryka.
 7. Po gotowaniu, naczynie jest bardzo gorące. Załóż rękawiczki, aby wyjąć przygotowaną potrawę. Unikaj kontaktu z parą wodną, grozi to poparzeniem rąk i twarzy.
 8. Wolno chwycić najdalszą krawędź pokrywy naczynia lub plastikowego opakowania, ostrożnie je otwórz, trzymając z dala od twarzy.
 9. Aby uniknąć rozbicia tacy obrotowej:
 - a. Przed czyszczeniem, upewnij się, że jest ona wystarczająco chłodna.
 - b. Nie stawiaj gorących potraw lub naczyń na zimnej tacy.
 - c. Nie stawiaj mrożonych potraw lub naczyń na gorącej tacy.
 10. Należy upewnić się, że naczynia nie dotykają ścian wewnątrz kuchenki podczas gotowania.
 11. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w czystości, może to doprowadzić do pogorszenia się jakości powierzchni komory, co z kolei niekorzystnie wpłynie na trwałość użytkową urządzenia i spowoduje niebezpieczną sytuację.
 12. Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.
 13. Nie przechowywać żywności ani innych przedmiotów wewnątrz kuchenki.
 14. Nie włączać kuchenki, jeżeli wewnątrz nie znajduje się żaden płyn lub potrawa. Mogłoby to uszkodzić urządzenie.
 15. Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci lub osoby niesprawne bez odpowiedniego nadzoru. Dzieciom można pozwolić na samodzielne korzystanie z kuchenki tylko wówczas, gdy otrzymały stosowne instrukcje, są w stanie korzystać z produktu w sposób bezpieczny i rozumieją zagrożenia płynące z niewłaściwej obsługi.
 16. Gdy urządzenie znajduje się w trybie kombinacji, dzieci mogą używać je wyłącznie pod opieką dorosłych ze względu na występowanie wysokich temperatur.
 17. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta może stać się przyczyną uszkodzeń ciała
 18. Nie używaj kuchenki na zewnątrz.
 19. Zachowaj niniejszą instrukcję użytkowania.

Panel sterowania



MODEL: MW-17.6

1. Timer

maksymalna długość w ustawieniach to 30 minut, gdy timer schodzi do pozycji 0, natychmiast rozlega się dzwonek.

2. Pokrętko funkcyjne

a) Gotowanie mikrofalowe (wybór 10 poziomów mocy), zasilanie wyłącznie magnetronu, wykorzystanie właściwości do przenikania grubszych kawałków żywności. Dokładnie przypieczony jest środek potrawy, natomiast na zewnątrz nie ma oznak przypieczenia.

- 1) Wysoka: 100%, 90% mocy (szybkie gotowanie)
- 2) Średnio wysoka: 80%, 70% mocy (pieczenie)
- 3) Średnia: 60% , 50% mocy (wolne gotowanie)
- 4) Średnio niska: 40% mocy
- 5) Odmrażanie (30% mocy)
- 6) Niska: 10%, 20% mocy (podgrzewanie)

Obsługa

1. Podłączyć kuchenkę mikrofalową do źródła zasilania.
2. Otworzyć drzwi przez naciśnięcie przycisku zwalniającego i umieścić potrawę na talerzu obrotowym, po czym zamknąć drzwi.
3. Ustawić przełącznik funkcji.

Uwaga: 1) odległość między potrawą a elementem grzejnym musi wynosić co najmniej 5 cm.

4. Ustaw timer., Jeśli ustawiony czas spada poniżej 2 minut, najpierw ustaw czas w pozycji powyżej 3 minut, następnie wróć dożądanego czasu.
5. Kuchenka rozpoczyna funkcjonowanie. Proces ten można zakończyć w każdym momencie poprzez otwarcie drzwiczek. Po zamknięciu drzwi proces zostaje wznowiony.
6. Po zakończeniu gotowania rozlega się dźwięk dzwonka. Kuchenka wyłącza się, a kontrolka gaśnie.

Ostrzeżenie: Jeśli jedzenie zostaje wyjęte przed końcem gotowania, sprawdź, czy timer jest ponownie w pozycji "0", aby zapobiec niezamierzonemu uruchomieniu kuchenki bez włożenia do wewnątrz potrawy.

Uwaga: Zalecane jest zakładanie rękawiczek podczas wyjmowania przygotowanego jedzenia z kuchenki i należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grzejnego w górnej części komory.

Rozmrażanie

Rozmrażanie żywności jest jedną z funkcji kuchenki mikrofalowej, jest bezpieczniejsze niż rozmrażanie w temperaturze pokojowej, które niesie ryzyko rozwoju szkodliwych bakterii.

1. Ustaw selektor funkcji w pozycji rozmrażanie.
2. Ustaw timer, w zależności od rodzaju rozmrażanej żywności. Zazwyczaj wymagany jest czas dłuższy niż dla zwykłego gotowania. Przewróć żywność co najmniej raz, aby sprawdzić efekty. Jeśli możliwe jest krojenie nożem, oznacza to, że proces rozmrażania można zakończyć.

Uwaga: Mikrofała przenika w głąb porcji nieprzekraczających 4 cm grubości. W przypadku rozmrażania bardzo grubych kawałków, należy przewracać jedzenie, aby uzyskać lepsze efekty rozmrażania. Części, które zostały rozmrożone należy wyjąć z kuchenki, aby zapobiec dalszemu gotowaniu.

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Kotlety oraz steki

- osłoń chude kawałki folią.
- ułóż pojedynczą warstwę mięsa w płytkim naczyniu, chude części na środku. Jeśli kawałki przywierają do siebie, postaraj się je jak najszybciej rozdzielić.
- przewróć jedzenie w połowie rozmrażania. Osłoń folią rozmrożone kawałki.
- Zamknij drzwiczki w celu kontynuacji rozmrażania.
- Po zakończeniu, pozostaw pod folią przez 5-15 minut.

Siekana wołowina

- Ułóż zamrożone mięso w płytkim naczyniu. Osłoń na brzegach.
- w połowie rozmrażania przewróć jedzenie. Wyjmij rozmrożone części, przewróć i osłoń brzegi kawałkami folii.
- Zamknij drzwi, aby kontynuować rozmrażanie.
- Po zakończeniu, pozostaw pod folią przez 5-15 minut.

Pieczeń (wołowa/ wieprzowa/ jagnięca)

- Osłoń brzegi kawałkami folii.
- Ułóż mięso chudsza stroną do góry (w miarę możliwości) w płytkim naczyniu.
- przewróć w połowie rozmrażania. Osłoń rozmrożone porcje.
- Zamknij drzwi w celu kontynuacji rozmrażania.
- Po zakończeniu, pozostaw pod folią aluminiową przez 10-30 minut.

Drób

- Wyjmij z oryginalnego opakowania. Osłoń folią skrzydełka i nóżki.
- Ułóż w płytkim naczyniu, piersi na dole.
- w połowie przewrót jedzenie. Następnie osłoń rozmrożone części.
- Zamknij drzwiczki, aby kontynuować.
- Po zakończeniu rozmrażania, pozostaw pod folią aluminiową przez 15-30 minut.

Uwaga: W razie konieczności należy usunąć podroby pod zimną wodą.

Kawałki kurczaka (skrzydełka i nóżki)

- osłoń folią widoczne kości.
- Ułóż porcje kurczaka w płaskim naczyniu.
- w połowie przewrót jedzenie. Następnie przełóż je i osłoń rozmrożone części.
- Zamknij drzwiczki w celu kontynuacji.
- Po zakończeniu rozmrażania, pozostaw pod folią aluminiową przez 15-30 minut.

Wskazówki do przyrządzania potraw

1) Jedzenie należy starannie rozłożyć, umieszczając najgrubsze elementy po zewnętrznej stronie naczynia.

2) Należy pilnować czasu gotowania i przygotowywać potrawę w najkrótszym możliwie wskazanym czasie oraz dodawać kolejne minuty w razie potrzeb.

3) Potrawy należy przykryć przed rozpoczęciem gotowania.

W przepisach z reguły znajdują się wskazówki: ręczniki papierowe, plastikowa folia spożywcza do kuchenek lub pokrywka.

Przykrycie potrawy pomoże zapobiec rozpryskiwaniu i umożliwi równomierne gotowanie (pomaga to w utrzymaniu kuchenki w czystości).

4) Potrawy należy osłaniać

Wąskie i cienkie fragmenty mięsa lub drobiu należy przykryć za pomocą małych kawałków folii aluminiowej, aby uniknąć rozgotowania.

5) Potrawy należy mieszać

Jeśli to możliwe, należy zamieszać jedno- lub dwukrotnie podczas gotowania zaczynając od brzegów naczynia do środka.

6) Potrawy należy obracać

Potrawy takie, jak kurczak, hamburgery czy steki należy obrócić raz na drugą stronę podczas gotowania.

7) Jedzenie należy przekładać

Jedzenie, np. pulpety, należy przełożyć w połowie czasu gotowania z tyłu do przodu naczynia oraz ze środka na brzegi.

8) Przed podaniem potrawy należy odczekać

Po gotowaniu należy odstawić potrawę na pewien czas.

Wyjmij z kuchenki i zamieszaj w razie potrzeby. Następnie przykryj naczynie pokrywką, co umożliwi dokładne przygotowanie potrawy.

9) Sprawdzaj, czy potrawa jest jeszcze surowa

Sprawdź oznaki, że temperatura ugotowania została osiągnięta. Ugotowana potrawa charakteryzuje się:

-Parowaniem całą powierzchnią, a nie tylko brzegami.

-Stawy udowe drobiu łatwo się ruszają.

-Wieprzowina i wołowina nie są już różowe.

-Ryba jest nieprzejrzysta i łatwo rozdrabnia się widelcem.

10) Skroplenie

Jest to naturalne następstwo gotowania mikrofalami. Wilgotność żywności ma wpływ na natężenie skraplania się wewnątrz komory. Z reguły przykryte potrawy nie wywołają tak intensywnego skraplania, co potrawy odkryte. Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są blokowane.

11) Naczynie do przyrumieniania

Korzystając z naczynia do przyrumieniania lub innego materiału samonagrzewającego się, zawsze należy pod nim umieścić żaroodporny izolator, jak np. porcelanowy talerz, aby zapobiec uszkodzeniu talerza i pierścienia obrotowego z powodu żaru. Nie wolno wówczas przekraczać wyznaczonego w przepisie czasu ogrzewania wstępnego.

12) Folia plastikowa zdatna do użycia w mikrofalach

Potraw z wysoką zawartością tłuszczu nie wolno bezpośrednio owijać folią plastikową, ponieważ może się ona roztopić.

13) Naczynia plastikowe zdatne do gotowania w mikrofalach

Niektóre takie naczynia plastikowe nie są odpowiednie do gotowania potraw o wysokiej zawartości tłuszczu i cukru.

14) Płynów i podobnych potraw nie wolno gotować w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one wybuchnąć.

15) Jajka w skorupkach, jajka na twardo, ziemniaki, czy kiełbasę należy nakłuć lub obrać przed ugotowaniem, gdyż w przeciwnym wypadku mogą wybuchnąć.

Czyszczenie i konserwacja

Kuchenka powinna być regularnie czyszczona, a wszelkie pozostałości usuwane.

Zalecamy wykonanie poniższych kroków po każdorazowym użyciu.

Nie używać silnych środków chemicznych, benzyny, proszków ściernych czy druciaka do czyszczenia jakiegokolwiek części urządzenia.

Regularnie czyścić kuchenkę

Odłączyć przewód zasilający z gniazda przed przystąpieniem do czyszczenia. Jeżeli to możliwe, należy zostawić otwarte drzwi, aby wyłączyć mechanizm kuchenki podczas czyszczenia.

Strona zewnętrzna:

Zewnętrzne elementy można przetrzeć miękką i wilgotną ściereczką. Unikać stosowania silnych środków czyszczących.

Drzwi:

Regularnie i często przecierać drzwi i okienko po obu stronach, uszczelki drzwi oraz przyległe części za pomocą wilgotnej ściereki, aby usunąć rozlany płyn lub rozprysnięte jedzenie. Nie stosować ściernych środków czyszczących.

Panel sterowania:

Należy ostrożnie czyścić panel sterowania. Lekko przetrzeć panel zwilżoną ściereką.

Nie szorować ani stosować chemicznych środków czyszczących.

Ściany wewnętrzne:

Powierzchnie wewnętrzne należy czyścić miękką i wilgotną ściereką ze względów higienicznych.

Po zakończeniu użytkowania, wytrzyj pokrywę falowodu miękką, wilgotną szmatką w celu usunięcia plam jedzenia. Nagromadzone pozostałości jedzenia mogą nagrzewać się i doprowadzić do powstania ognia.

Nie wyjmuj pokryw falowodu. Nie używaj środka do czyszczenia kuchenek, środków do szorowania,

ostrzych zmywaków podczas czyszczenia elementów kuchenki. Nigdy nie rozpryskuj żadnych środków czyszczących na żadną część kuchenki.

Taca obrotowa/ płyta obrotowa/ oś wirowania

Po schłodzeniu, umyj je letnią wodą z mydłem i dokładnie wysusz

Wskazówka: kiedy kuchenka mikrofalowa używana jest przez długi czas, wewnątrz mogą pojawić się dziwne zapachy. Istnieją 3 sposoby ich pozbycia się:

1. Włóż kilka plasterków cytryny do filiżanki, następnie podgrzej je z wysoką mocą przez 2-3 minuty.
2. Włóż do kuchenki filiżankę czerwonej herbaty, ogrzej ją następnie z wysoką mocą.
3. Włóż do kuchenki skórkę pomarańczy, ogrzej ją z wysoką mocą przez ok. 1 minutę.

Serwis

Ostrzeżenie: Niebezpieczne jest dokonywanie napraw przez osoby niekompetentne, które nie posiadają odpowiednich kwalifikacji, zwłaszcza jeśli naprawy dotyczą zdjęcia jakiejkolwiek osłony ochraniającej energię mikrofalową.

Uwaga: PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE

Ostrzeżenie:

Nie wolno narażać się na kontakt z promieniowaniem pochodzącym z generatora mikrofal lub z innych części przewodzących energię mikrofalową.

W trakcie przeglądu poniższe elementy mogą zostać wymienione i otworzyć dostęp potencjałom o napięciu ponad 250 V do uziemienia.

1. magnetron
2. transformator wysokiego napięcia
3. kondensator wysokiego napięcia
4. dioda wysokiego napięcia
5. bezpiecznik wysokiego napięcia

Wymienione poniżej okoliczności mogą spowodować nadmierne narażenia na mikrofałe po dokonaniu naprawy.

1. Nieprawidłowa instalacja magnetronu.
2. Niewłaściwe dopasowanie blokady drzwi, zawiasu oraz samych drzwi.
3. Nieprawidłowa instalacja obudowy przełącznika.

Uszkodzenie drzwi, uszczelnienia lub obudowy.

Specyfikacje

Napięcie zasilania :	220-240V ~ 50Hz
Moc wejściowa :	1150W
Moc mikrofałi :	700W
Częstotliwość mikrofałi:	2450 MHz

GWARANCJA I SERWIS

Nasze urządzenia są poddawane rygorystycznej kontroli jakościowej przed dostawą. Jeżeli jednak pomimo całej troskliwości wystąpiłoby uszkodzenie urządzenia podczas produkcji lub transportu, to proszę je zwrócić do właściwego dealera. Uzupełniająco do przepisów ustawowych, nabywca ma prawo do dochodzenia roszczeń w oparciu o poniższe warunki gwarancyjne:

Na zakupiony produkt udzielamy gwarancji na okres 2 lat, poczynając od daty sprzedaży. Podczas tego okresu bezpłatnie usuniemy wszystkie uszkodzenia, które zostaną jednoznacznie spowodowane przez wady materiałowe lub produkcyjne, w drodze naprawy lub wymiany urządzenia.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym obchodzeniem się z urządzeniem oraz wadliwego działania na skutek interwencji lub naprawy przez osoby trzecie albo spowodowanego przez zastosowanie nie oryginalnych części zamiennych.

Usuwanie urządzenia w sposób przyjazny środowisku



Możesz pomóc przy ochronie środowiska!
Prosimy o postępowanie zgodne z miejscowymi przepisami:
nie działające urządzenia elektryczne należy przekazać do
centrum zajmującego się recyklingiem.