



elsay

MODE D'EMPLOI

Four à micro-ondes • 25UG27-CV

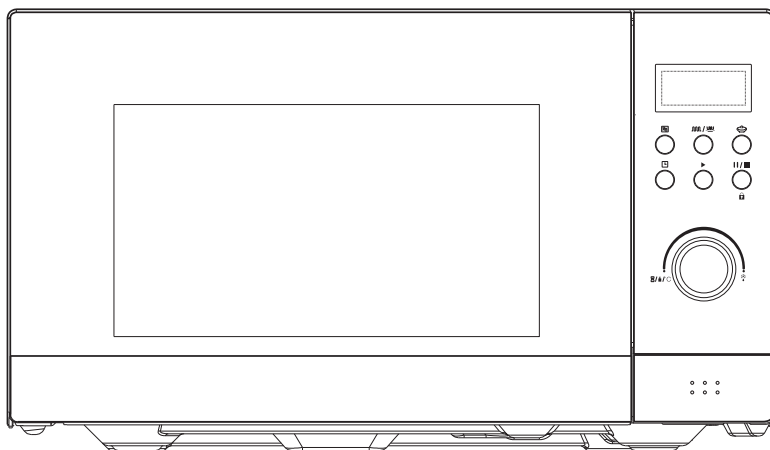


- FR P.02
- ES P.21
- PT P.41
- PL P.60
- SI P.80

FR **FOUR À MICRO-ONDES**
• **25UG27-CV**



INSTRUCTIONS D'ORIGINE



ATTENTION : Veuillez lire attentivement et conserver ce manuel d'utilisation pour vous y référer ultérieurement.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Alimentation	230V ~ 50Hz
Puissance assignée micro-ondes	1 400 W
Puissance restituée micro-ondes	900 W
Puissance restituée gril	1 200 W
Puissance convection	2 100 W
Fréquence micro-ondes	2 450 MHz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les précautions fondamentales suivantes doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'un appareil électrique :

1. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout résidu alimentaire doit être retiré.
2. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.
Le four est conçu pour fonctionner de manière autonome.
3. Un four mal entretenu et mal nettoyé peut causer la détérioration de sa surface et affecter sa durée de vie, voire provoquer une situation dangereuse.
4. Pour garantir une ventilation optimale, la distance entre les parties latérales du four et les murs doit mesurer au moins 5 cm, la distance entre le dessus du four et le plafond ou l'étagère doit mesurer au moins 20 cm, et la distance entre le four et le sol doit mesurer au moins 85 cm.
5. Pour nettoyer les joints de la porte et la cavité, veuillez vous référer au chapitre <NETTOYAGE>.
6. Lisez l'intégralité des instructions avant utilisation.
7. Veillez à ce que la tension de votre logement corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
Veillez à ce que la prise murale soit reliée à la terre.
8. Afin de limiter les risques d'incendie dans la cavité du four :
 - a. Ne surchauffez pas les aliments.
 - b. Retirez les fermetures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer ces derniers dans le four.
 - c. Ne chauffez pas d'huile ou de graisse pour friture, car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée.
 - d. Après utilisation, essuyez la plaque du guide d'onde avec un chiffon humide, puis un chiffon sec pour retirer toute éclaboussure et graisse. Toute accumulation de graisse peut chauffer et produire de la fumée ou prendre feu.

- e. Si les éléments situés à l'intérieur du four produisent de la fumée ou prennent feu, tenez la porte du four fermée, éteignez le four, puis débranchez-le.
 - f. Lorsque vous chauffez des aliments dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'incendie éventuel.
9. Pour réduire le risque d'explosion et de bouillons soudains :
- a. **AVERTISSEMENT** : les liquides et les aliments ne doivent pas être réchauffés dans un récipient fermé, car ils risquent d'exploser. Les biberons recouverts de leur tétine sont considérés comme des récipients fermés.
 - b. Utilisez un récipient large pour chauffer des liquides. Les liquides chauds ne doivent pas être retirés immédiatement du four. Il est préférable d'attendre quelques instants avant de les retirer pour éviter tout danger causé par le débordement d'un liquide bouillant.
 - c. Les pommes de terre, saucisses et châtaignes doivent être pelées ou percées avant la cuisson. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes, car ils risquent d'exploser, même lorsque le four ne chauffe plus.
 - d. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être mélangé ou remué et leur température doit être vérifiée avant consommation pour éviter tout risque de brûlure.
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un réparateur agréé, ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
11. Après cuisson, les récipients sont très chauds. Utilisez des gants de protection pour retirer les aliments et pour éviter tout risque de brûlure par la vapeur. Éloignez le visage et les mains de la vapeur.
12. Soulevez doucement l'extrémité la plus éloignée du couvercle du plat et de l'emballage plastique, puis ouvrez doucement les sacs de popcorn ou de cuisson, en les tenant à distance du visage.
13. Pour éviter au plateau tournant de se briser :
- a. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.
 - b. Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
 - c. Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles congelés sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.
14. Veillez à ce que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures en cours de cuisson.
15. Utilisez uniquement des ustensiles qui conviennent au micro-ondes.
16. Ne rangez pas d'aliments ou d'autres éléments dans le four.
17. N'utilisez pas le micro-ondes sans y placer de liquide ou d'aliments. Cela pourrait endommager le four.

18. Lorsque le four fonctionne en mode combiné, les enfants doivent l'utiliser uniquement sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées.
19. Tout accessoire non recommandé par le fabricant peut causer des blessures.
20. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
21. Conservez ces instructions.
22. **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés ou si le four ne fonctionne pas correctement, n'utilisez pas ce dernier avant de l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
23. **AVERTISSEMENT** : Les réparations ou les opérations d'entretien du four impliquant le démontage de la protection du four contre l'exposition aux ondes peuvent s'avérer dangereuses pour les personnes non qualifiées.
24. Si de la fumée se produit, éteignez ou débranchez le four et tenez la porte fermée pour étouffer les flammes.
25. Les boissons réchauffées au four à micro-ondes peuvent déborder même après la cuisson ; soyez vigilant lorsque vous manipulez le récipient.
26. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'objets en métal pointus ou avec des bords tranchants pour nettoyer la porte du four car ils pourraient rayer la surface et briser le verre.
27. La lampe du micro-ondes ne convient pas à d'autres fins.
28. Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance distinct.
29. Cet appareil est prévu pour un usage domestique et des applications similaires, notamment :
 - Les coins cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les fermes ;
 - Les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - Les chambres d'hôtes et autres environnements similaires.
30. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de bouillottes, de chaussons, d'éponges, de chiffons humides et de tout objet similaire peut provoquer un risque de blessure ou d'incendie.
31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou un manque d'expérience ou de connaissances, si elles sont surveillées ou bénéficient d'une formation au fonctionnement de l'appareil de façon sûre et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. L'appareil ne peut pas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans et sans la surveillance d'un adulte. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

32. Les enfants doivent être placés sous la surveillance d'un adulte afin que ce dernier s'assure qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
33. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
34. Laissez un espace libre de 30 cm au dessus de la surface supérieure du four.
35. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.
36. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
37. La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
38. **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.
39. En cours d'utilisation, le four devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants situés dans le four.
40. Les surfaces peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
41. La surface arrière du produit doit être placée contre un mur.
42. L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.



Usage domestique uniquement.

Appareil de groupe 2 Classe B

Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B).

INSTALLATION

1. Retirez l'intégralité de l'emballage. Retirez l'enveloppe de protection en plastique du four, le cas échéant. Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Si vous constatez un dommage, informez votre revendeur immédiatement ou renvoyez le four au service après-vente du fabricant.
2. Les fours à micro-ondes doivent être placés dans un environnement sec et non corrosif, tenus à distance de la chaleur et de l'humidité, provoquées notamment par un brûleur à gaz ou un réservoir d'eau.
3. Le four doit être placé à distance du poste de télévision, radio ou de l'antenne pour éviter toute interférence. Cette distance doit être supérieure à 5 m.
4. Le four doit être placé de manière à permettre l'accès à la prise, et doit être relié à la terre pour éviter tout risque d'électrocution en cas de fuite.

5. Le four doit fonctionner la porte fermée.
6. Une légère odeur ou fumée peut se produire en raison des résidus d'huile présents dans la cavité du four ou sur l'élément chauffant suite au processus de fabrication. Ce phénomène qui est normal devrait disparaître après plusieurs utilisations. Ouvrez la porte ou la fenêtre pour assurer une bonne ventilation. Il est fortement recommandé de régler le four en mode grill et de le faire fonctionner à vide plusieurs fois.

NETTOYAGE

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

⚠ ATTENTION

1. Débranchez le four du secteur avant de le nettoyer. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides au cours de son nettoyage.
2. N'utilisez jamais de détergent agressif, d'essence, de poudre abrasive ou de brosse métallique pour nettoyer les éléments du four.
3. Ne retirez pas le guide d'onde.
4. Lorsque le four à micro-ondes a fonctionné pendant une longue période, il peut émettre des odeurs inhabituelles. Suivez les 3 méthodes ci-dessous pour les éliminer :
 - a. Placez plusieurs tranches de citron dans un verre, puis réglez le micro-ondes sur la puissance maximum, et faites-le fonctionner pendant 2 à 3 minutes.
 - b. Placez une tasse de thé rouge dans le four, réglez-le sur la puissance maximum, et faites-le fonctionner.
 - c. Placez des pelures d'orange dans le four, réglez-le sur la puissance maximum, et faites-le fonctionner pendant 1 minute.
5. **AVERTISSEMENT** : Les enfants peuvent utiliser le four sans supervision, uniquement s'ils ont reçu des consignes d'utilisation appropriées garantissant une utilisation sûre du four, et s'ils comprennent les dangers d'une utilisation inappropriée.

ASTUCES POUR LE NETTOYAGE

Pour nettoyer les joints de la porte, la cavité et les parties adjacentes :

Extérieur :

Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide.

Porte :

Essuyez la porte et le hublot avec un chiffon doux et humide.

Essuyez les joints et les parties adjacentes pour retirer les éclaboussures.

Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux et humide.

Parois intérieures :

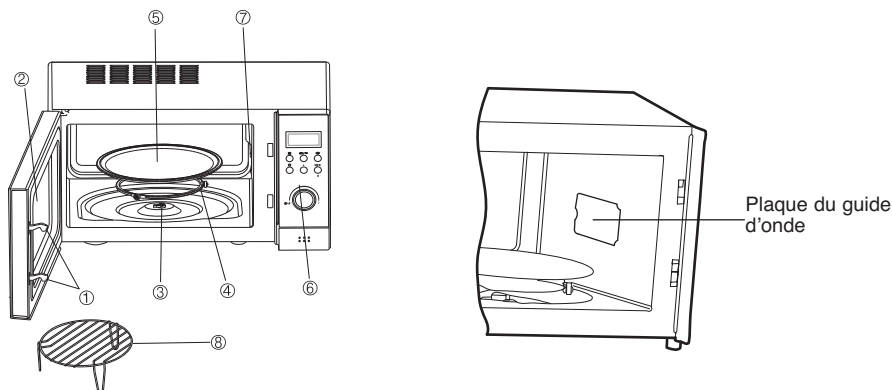
Essuyez les surfaces intérieures avec un chiffon doux et humide.
Essuyez le guide d'onde pour retirer toute éclaboussure.

Plateau tournant/support du plateau/entraîneur du plateau :

Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.

Rincez-les à l'eau et laissez-les sécher complètement.

FONCTIONNEMENT DU FOUR



1) Verrous de la porte

La porte du four à micro-ondes doit être correctement fermée pour pouvoir fonctionner.

2) Hublot

Permet de voir l'état de la cuisson.

3) Entraîneur du plateau

Le plateau tournant en verre repose sur l'entraîneur ; le moteur situé en-dessous permet au plateau de tourner.

4) Support du plateau

Le plateau tournant en verre repose sur les roues du support, qui soutient le plateau et assure son équilibre lorsqu'il tourne.

5) Plateau tournant

Les aliments sont placés sur le plateau tournant, sa rotation en cours d'utilisation permet aux aliments de cuire uniformément.

⚠ ATTENTION

- Placez tout d'abord le support du plateau dans le four.
- Posez le plateau sur l'entraîneur et veillez à ce qu'ils s'imbriquent correctement.

6) Panneau de commande

Voir les détails ci-dessous (le panneau de commande peut subir quelques modifications sans préavis)

7) Plaque du guide d'onde

Elle est située à l'intérieur du four, à proximité de la paroi du panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne retirez jamais la plaque du guide d'onde.

8) Grille

Les aliments à rôtir peuvent être placés dessus.

FUNCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

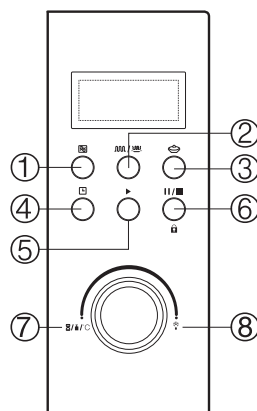
1. AVANT LA CUISSON

L'écran clignote 3 fois lorsque le four est branché au secteur. Ensuite, il clignote « : » pour vous inviter à saisir le mode et le temps de cuisson.

2. DÉCONGÉLATION AUTO/ TEMPS.POIDS.TEMP

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, le poids, la température ou choisir le mode décongélation auto en cours de fonctionnement en tournant le bouton.

- 1) Puissance Micro
- 2) Grill.Combi / Conv.Combi
- 3) Cuisson Auto
- 4) Pré-sélection Horloge
- 5) Instantané.Démarrer
- 6) Stop.Annuler
- 7) Temps.Poids.Temp
- 8) Décongélation Auto



3. STOP/ANNULER

Avant de démarrer la cuisson : appuyez une fois pour annuler les programmes définis et retourner à l'étape initiale. En cours de cuisson : appuyez une fois pour interrompre la cuisson, appuyez deux fois pour annuler les programmes de cuisson.

4. RAPPEL AUTOMATIQUE

Lorsque votre programme de cuisson est terminé, l'écran affiche **FIN** et trois bips se font entendre pour vous inviter à retirer les aliments. Si vous n'appuyez pas sur la touche **Stop.Annuler** une fois ou n'ouvrez pas la porte, le bip se fait entendre à 3 minutes d'intervalle.

5. CUISSON AU MICRO-ONDES

Cette fonction permet de cuire et de réchauffer les aliments. Appuyez sur la touche **Puissance Micro**, l'écran affiche le cycle 100P—80P—60P—40P—20P.

Puissance maximum	100 % de la puissance du micro-ondes. Applicable pour une cuisson rapide et complète.
Moyenne Puissance maximum	80 % de la puissance du micro-ondes. Applicable pour une cuisson express moyenne.
Puissance moyenne	60 % de la puissance du micro-ondes. Applicable pour cuire à la vapeur.
Moyenne Faible puissance	40 % de la puissance du micro-ondes. Applicable pour décongeler les aliments.
Faible puissance	20 % de la puissance du micro-ondes. Applicable pour maintenir au chaud.

⚠ ATTENTION

- La durée maximum est de 60 minutes.
- N'utilisez jamais la grille en mode micro-ondes.
- N'utilisez jamais le four à vide.
- Si vous retournez les aliments en cours de cuisson, appuyez sur la touche **Instantané.Démarrer** une fois pour poursuivre la cuisson.
- Si vous souhaitez retirer les aliments avant la fin de la cuisson, appuyez sur la touche **Stop.Annuler** une fois pour effacer les réglages prédéfinis pour la prochaine cuisson.
- Lorsque le four fonctionne en pleine puissance, cette dernière baisse automatiquement au bout d'un certain temps pour prolonger la durée de vie du four.

Exemple : Pour une cuisson à une puissance 80P pendant 10 minutes		
	Étapes	Affichage
1	Après avoir allumé le four, les deux points clignotent.	:
2	Appuyez sur la touche Puissance Micro à plusieurs reprises pour sélectionner la puissance souhaitée.	80P
3	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour régler le temps de cuisson.	10:00
4	Appuyez sur la touche Instantané. Démarrer pour démarrer, l'écran démarre le compte à rebours.	

6. MODE CONVECTION ET GRILL

Cette fonction permet de griller les aliments. Appuyez sur la touche **Grill.Combi/Conv.Combi**, l'écran affiche le cycle C...C1...C2...G...G1...G2.

6.1 Cuisson en mode convection

C	Convection, la partie convection du four est activée pendant toute la cuisson. Avec ce mode, de l'air chaud circule via la cavité du four pour dorer les aliments rapidement et uniformément.
C1	Combinaison du grill à convection et du micro-ondes. 30 % micro-ondes et 70 % grill à convection
C2	Combinaison du grill à convection et du micro-ondes. 55 % micro-ondes et 45 % grill à convection

⚠ ATTENTION

Réglage de la température

Sélectionnez une température en fonction du mode de cuisson, entre 100 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C et 200 °C.

En mode combinaison, la température de cuisson ne peut pas être supérieure à 180 °C, qui correspond à la température maximale du four dans ce cas.

Exemple : Cuisson en mode convection C. à 180 °C pendant 20 minutes		
	Étapes	Affichage
1	Après avoir allumé le four, les deux points clignotent.	:
2	Appuyez sur la touche Grill Combi/ Conv Combi à plusieurs reprises pour sélectionner le mode souhaité.	C
3	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/ Décongélation auto pour régler la température.	180C
4	Appuyez sur la touche Instantané . Démarrer pour confirmer.	
5	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/ Décongélation auto pour régler le temps de cuisson.	20:00
6	Appuyez sur la touche Instantané . Démarrer pour démarrer la cuisson.	

6.2 Cuisson en mode Grill

G	Grill, l'élément chauffant est activé pendant la cuisson. Cette fonction est applicable pour dorer légèrement la viande ou le porc finement roulés, les saucisses, et les ailes de poulet.
G.1	Combinaison du grill et du micro-ondes. 30 % micro-ondes et 70 % grill.
G.2	Combinaison du grill et du micro-ondes. 55 % micro-ondes et 45 % grill.

⚠ ATTENTION

En mode **convection/combi/grill**, toutes les parties du four, la grille et les récipients peuvent devenir très chauds. Soyez vigilant lorsque vous retirez ces éléments du four. Utilisez des maniques ou des gants de protection épais pour ÉVITER LES BRÛLURES.

Exemple : Pour une cuisson en mode G.1 pendant 10 minutes		
	Étapes	Affichage
1	Après avoir allumé le four, les deux points clignotent.	:
2	Appuyez sur la touche Grill Combi/Conv Combi pour sélectionner le mode grill souhaité.	G.1
3	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour régler le temps de cuisson.	10:00
4	Appuyez sur la touche Instantané/Démarrer , l'écran affiche le compte à rebours.	

7. DÉCONGÉLATION

Cette fonction permet de décongeler les aliments ; tournez le bouton **Temps.Poids.Temp/Décongélation auto**, l'écran affiche le cycle d.1, d.2, d.3.

d.1	Pour décongeler de la viande, le poids des aliments doit se situer entre 0,1 et 2,0 kg.
d.2	Pour décongeler de la volaille, le poids doit se situer entre 0,2 et 3,0 kg.
d.3	Pour décongeler des fruits de mer, le poids doit se situer entre 0,1 et 0,9 kg.

⚠ ATTENTION

- Il est nécessaire de retourner les aliments en cours d'opération pour obtenir un résultat uniforme.
- La décongélation dure généralement plus longtemps que la cuisson.
- Si les aliments peuvent être tranchés avec un couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- Les micro-ondes pénètrent les aliments congelés jusqu'à 4 cm.
- Les aliments décongelés doivent être consommés dès que possible.
Il est conseillé de ne pas les remettre au réfrigérateur ou au congélateur.

Exemple : Pour décongeler 0,4 kg de volaille		
	Étapes	Affichage
1	Après avoir allumé le four, les deux points clignotent.	:
2	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour régler le type d'aliment.	d.2
3	Appuyez sur la touche Instantané/Démarrer pour confirmer.	
4	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour décongeler les aliments en fonction de leur poids.	0.4
5	Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche Instantané/Démarrer .	
6	À mi-décongélation, trois bips se font entendre à deux reprises pour vous inviter à retourner les aliments. Ouvrez la porte et retournez les aliments. Puis, refermez la porte. Appuyez à nouveau sur la touche Instantané/Démarrer pour poursuivre la décongélation.	

8. CUISSON AUTO

Le four propose un mode de cuisson par défaut pour une utilisation facile.

Lorsque les deux points de l'écran clignotent, appuyez sur la touche

Cuisson auto, l'écran affiche le cycle A.1, A.2 ... A.8

Choisissez le mode approprié en fonction du type d'aliment et du poids, et suivez attentivement les consignes du tableau ci-dessous, au risque de ne pas obtenir l'effet souhaité.

Affichage	Type	Méthode
A.1	Riz/Pâtes	Rincez le riz ou les pâtes et laissez tremper pendant 30 minutes. Placez le riz ou les pâtes dans un saladier. Veuillez vous référer au volume d'eau comme suit. Riz 100 g, 200 g, 300 g, couvrez. Pâtes 100 g, 200 g, 300 g, couvrez. Eau 180 ml, 330 ml, 480 ml. Eau 300 ml, 600 ml, 900 ml. **Riz - Après la cuisson, couvrez pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. **Pâtes - En cours de cuisson, mélangez plusieurs fois. Après la cuisson, laissez reposer 1 à 2 minutes.
A.2	Légumes frais	Placez entre 0,2 kg et 0,8 kg de légumes dans un bol convenant au micro-ondes. Ajoutez de l'eau. Couvrez de papier cellophane. Après la cuisson, mélangez puis laissez reposer. Ajoutez la quantité d'eau en fonction de la quantité de légumes. **0,2 kg-0,4 kg : 2 cuillères à soupe ; **0,5 kg-0,8 kg : 4 cuillères à soupe.
A.3	Légumes congelés	Identique aux légumes frais.
A.4	Popcorn	Convient aux sacs contenant du maïs à popcorn, disponibles sur le marché, dont le poids est égal à 3.0 Oz = 85g ou 3.5 Oz = 100g. Si le maïs éclate moins d'une fois par seconde, appuyez sur la touche Pause/Annuler pour interrompre le processus avant la fin de la cuisson.
A.5	Boissons	Pour réchauffer une tasse contenant 250 ml ou 500 ml de liquide. La température du liquide est située entre 5 et 10 °C. Utilisez une tasse à ouverture large sans la recouvrir.
A.6	Pommes de terre	Pour cuire des pommes de terre en robe des champs. Choisissez environ 200 g de pommes de terre de taille moyenne. Lavez-les et essuyez-les. Le poids total doit se situer entre 0,45 kg et 0,65 kg. Placez les pommes de terre sur une assiette large et couvrez-la avec du film transparent pour éviter que l'eau ne s'évapore. Retournez les pommes de terre à mi-cuisson.
A.7	Pizza	Pour réchauffer une part de pizza froide de 0,15 kg.
A.8	Poisson	Convient à la cuisson vapeur du poisson dont le poids est de 0,45 kg. Après avoir lavé et écaillé le poisson, incisez la peau. Placez le poisson sur une assiette plate de 22 cm à 27 cm de diamètre, saupoudrez-le d'herbes ou d'épices. Après la cuisson, laissez reposer 2 minutes.

⚠ ATTENTION

- La température des aliments avant cuisson doit se situer entre 20 °C et 25 °C. Une température plus élevée ou plus faible avant la cuisson nécessite l'augmentation ou la diminution du temps de cuisson.
- La température, le poids et la forme des aliments influencent nettement la cuisson. Si vous constatez un écart par rapport aux facteurs ci-dessus, ajustez le temps de cuisson pour obtenir un résultat optimal.

Exemple : Cuisson à la vapeur d'un morceau de pizza de 0,15 kg		
	Étapes	Affichage
1	Après avoir allumé le four, les deux points clignotent.	:
2	Appuyez sur la touche Cuisson auto pour régler le mode de cuisson.	A.7
3	Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche Instantané/Démarrer .	

9. DÉMARRAGE AUTOMATIQUE (DIFFÉRÉ)

Si vous ne souhaitez pas démarrer le mode immédiatement, vous pouvez prédéfinir le mode et l'heure de la cuisson pour que la cuisson démarre automatiquement à l'heure prédéfinie. Suivez ces deux étapes :

- Réglez l'horloge ;
- Réglez le mode et le temps de cuisson.

Exemple : Il est 12:30, vous souhaitez que le four à micro-ondes démarre automatiquement la cuisson avec une puissance de 100P pendant 9 minutes et 30 secondes à 14:20.		
	Étapes	Affichage
1	Après avoir allumé le four, les deux points clignotent.	:
1.1	Appuyez sur la touche Pré-sélection. Horloge .	00:00
1.2	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour régler l'heure.	12:00
1.3	Appuyez sur la touche Pré-sélection. Horloge à nouveau pour confirmer l'heure.	12:00
1.4	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour régler les minutes.	12:30
1.5	Appuyez sur la touche Pré-sélection. Horloge à nouveau ou attendez 5 secondes, les chiffres s'allument en continu.	12:30
2	Réglez le mode et le temps de cuisson.	
2.1	Sélectionnez la puissance en appuyant sur la touche Puissance Micro .	100P
2.2	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour régler le temps de cuisson.	09:30
2.3	Appuyez sur la touche Pré-sélection. Horloge pendant 3 secondes pour revenir à l'horloge.	
3	Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson démarre. Répétez les étapes 1.2, 1.3, et 1.4.	
4	Appuyez sur la touche Pré-sélection. Horloge pour confirmer le mode différé. Le programme a été activé. Le mode commencera à 14:20.	
5	Vous pouvez vérifier l'heure de début prédéfinie en appuyant sur la touche Pré-sélection. Horloge .	

10. CUISSON MULTI-SÉQUENCE

Pour obtenir une cuisson optimale, le mode et le temps de cuisson dépendent de la recette. Vous pouvez programmer votre mode personnalisé comme suit :

Exemple : Vous souhaitez cuire un aliment au micro-ondes à 100P pendant 3 minutes, puis le griller pendant 9 minutes. Ce réglage nécessite 2 séquences.

	Étapes	Affichage
1	Micro-ondes 100P pendant 3 min.	
1.1	Appuyez sur la touche Puissance Micro pour sélectionner la puissance.	100P
1.2	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour régler le temps de cuisson.	03:00
2	Grill pendant 9 min.	
2.1	Appuyez sur la touche Grill. Combi/Conv. Combi pour sélectionner le mode grill souhaité.	G
2.2	Tournez le bouton Temps.Poids.Temp/Décongélation auto pour régler le temps de cuisson.	09:00
3	Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche Instantané. Démarrer.	

⚠ ATTENTION

- a. Lorsque la cuisson au micro-ondes à 100P est terminée, le four passe au mode grill automatiquement.
- b. Un maximum de 4 séquences peuvent être réglées.

11. FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez le four ou lorsque les enfants ne sont pas autorisés à utiliser le four sans surveillance. Toutes les touches sont désactivées.

- 1) Pour activer la sécurité, appuyez sur la touche **Stop/Annuler** pendant 3 secondes.
- 2) Pour désactiver la sécurité, appuyez sur la touche **Stop/Annuler** pendant 3 secondes.

CONSEILS EN MATIÈRE DE PLATS

Il est fortement recommandé d'utiliser des plats qui conviennent au micro-ondes. En général, les plats à base de céramique, de verre ou de plastique résistant à la chaleur conviennent au micro-ondes. N'utilisez jamais de plats en métal au micro-ondes et avec une fonction combinée, car des étincelles peuvent se produire. Veuillez vous référer au tableau ci-dessous.

Matériau du plat	Micro-ondes	Grill	Convection	Combi	Remarque
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais de céramique décorée d'une bordure métallique ou vernie.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne convient pas aux cuissons longues.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	N'utilisez pas de film plastique lors de la cuisson de la viande ou de côtes, car les températures élevées risquent de l'endommager.
Grille	Non	Oui	Oui	Oui	
Plat en métal	Non	Non	Non	Non	N'utilisez jamais de plats en métal dans un four à micro-ondes. Les micro-ondes ne pénètrent pas le métal.
Plat verni	Non	Non	Non	Non	Ne résiste pas à la chaleur. Ne convient pas aux cuissons à des températures élevées.
Bambou et papier	Non	Non	Non	Non	Ne résistent pas à la chaleur. Ne conviennent pas aux cuissons à des températures élevées.

ASTUCES POUR LA CUISSON

Les facteurs suivants peuvent affecter la cuisson :

Position des aliments

Placez les aliments plus épais en bordure du plat et les aliments plus fins vers le centre du plat, et étalez-les de façon uniforme. Évitez de les superposer.

Temps de cuisson

Démarrez la cuisson en réglant un faible temps de cuisson, évaluez la cuisson, puis prolongez la durée si nécessaire. Une cuisson excessive peut provoquer de la fumée et des brûlures.

Homogénéité de la cuisson

Les aliments tels que le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être retournés une fois en cours de cuisson.

En fonction du type d'aliment, le cas échéant, mélangez en partant du bord vers l'intérieur du plat une ou deux fois en cours de cuisson.

Repos

Une fois que la cuisson est terminée, laissez les aliments dans le four pendant quelques instants pour permettre au cycle de cuisson de se terminer et laissez-les refroidir progressivement.

Cuisson à point

La couleur et la texture des aliments permettent de déterminer si la cuisson est à point, soit :

- De la vapeur s'échappe de toutes les parties et non seulement du bord.
- Les articulations des volailles se retirent facilement.
- La chair du porc ou de la volaille ne contient pas de sang.
- La chair du poisson est opaque et se détache facilement avec une fourchette.

Plat à gratin

Lorsque vous utilisez un plat à gratin ou un récipient auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, tel qu'une assiette en porcelaine, en-dessous pour éviter d'endommager le plateau tournant et le support.

Film plastique convenant au micro-ondes

Lorsque vous cuisez des aliments très gras, ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments, car il risque de fondre.

Récipients en plastique convenant au micro-ondes

Quelques récipients en plastique convenant au micro-ondes peuvent s'avérer non compatibles pour la cuisson d'aliments très gras et très sucrés. Le temps de préchauffage précisé dans la notice du récipient ne doit pas être dépassé.

ENTRETIEN

ENTRETIEN PAR UN PROFESSIONNEL

Veuillez vérifier les actions suivantes avant de faire appel aux services d'un professionnel pour l'entretien du four.

1. Placez l'équivalent d'un verre d'eau (env. 150 ml) dans un verre mesureur en verre dans le four, puis fermez la porte correctement. La lampe du four s'éteint si la porte est correctement fermée. Allumez le four pendant 1 min.
2. La lampe du four s'allume-t-elle ?
3. Le ventilateur du four fonctionne-t-il ?
(Placez la main au-dessus de la grille d'aération.)
4. Le plateau tournant tourne-t-il ?
(Le plateau tournant tourne dans le sens horaire et anti-horaire. Ceci est tout à fait normal.)
5. L'eau dans le four est-elle chaude ?
Si l'une des réponses à ces questions est négative, vérifiez la prise murale et le fusible correspondant dans votre tableau électrique.
Si la prise et le fusible fonctionnent correctement,
CONTACTEZ UN RÉPARATEUR AGRÉÉ.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À L'ENTRETIEN

Attention : RADIATIONS DU MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension reste chargé après déconnexion ; créez un court-circuit entre la borne négative du condensateur haute tension et le châssis du four (avec un tournevis) pour le décharger avant de le toucher.
2. Au cours de l'entretien, les pièces énumérées ci-dessous peuvent être retirées et permettre au potentiel supérieur à 250 V d'être mis à la terre.
 - Magnétron
 - Transformateur haute tension
 - Condensateur haute tension
 - Diode haute tension
 - Fusible haute tension
3. Les conditions suivantes peuvent causer une exposition indue aux micro-ondes au cours de l'entretien.
 - Installation inappropriée du magnétron ;
 - Décalage entre les verrous de la porte, les charnières de la porte et la porte ;
 - Installation inappropriée du support de l'interrupteur ;
 - Dommages causés à la porte, aux joints de la porte ou à la cavité.

ATTENTION

1. Si l'écran affiche Err0 en cours de fonctionnement, cela signifie que le capteur a été court-circuité. Contactez un réparateur agréé pour le changer.
2. Si l'écran affiche Err1 en cours de fonctionnement, cela signifie que le capteur est en circuit ouvert. Contactez un réparateur agréé pour le changer.

MISE AU REBUT CONFORME DU PRODUIT



En application de la directive DEEE 2012/19/UE concernant l'environnement, il est interdit d'éliminer les appareils électriques ou électroniques usagés dans la

nature ou dans une simple décharge publique. Il est demandé de les porter dans un dépôt prévu à cet effet pour recyclage.

Pour demande d'information, manuel d'instruction, points de sécurité et conditions d'utilisation :

SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCE



SERVICE APRÈS-VENTE / GARANTIE

1. Les produits ELSAY sont conçus selon les standards de qualité des produits les plus exigeants pour l'univers de la maison.
2. Les produits ELSAY bénéficient de la durée de garantie légale **(24 mois)** qui débute à compter de la date d'achat du consommateur ou de la date de livraison du produit. En complément de cette garantie légale une extension d'un an **(12 mois)** est offerte par E. Leclerc. Ceci porte la durée de garantie totale à 3 ans **(36 mois)**.

Cette extension de garantie offerte par E. Leclerc ne s'applique pas aux accessoires* (sac aspi, verseuse, etc.).

3. Les interventions au titre de la garantie légale de conformité auront pour effet de faire bénéficier le produit d'une extension de garantie légale de conformité de 6 mois. Toutefois, les interventions effectuées au cours de la période de garantie complémentaire offerte par E. Leclerc ne pourront pas bénéficier de cette extension de garantie.
4. Sont couverts toutes pannes ou défauts, rendant le produit impropre à son usage, et entraînant un retour du produit par le consommateur pendant la durée de la garantie.
5. Si le produit ELSAY ne peut être réparé durant la période de la garantie totale de garantie (garantie légale de conformité et extension de garantie offerte par E. Leclerc), le produit sera remplacé et la garantie totale sera renouvelée.
6. Sont exclus de la garantie*, tous dommages, pannes, défaillances ou défauts liés :
 - a. à un emploi ou une installation non conforme aux prescriptions indiquées dans la notice fournie ;
 - b. aux dommages résultant d'une cause externe au produit.
 - c. à la suite à une modification des caractéristiques techniques par l'utilisateur.
 - d. à une utilisation à caractère professionnelle.

**Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*

7. La garantie n'est applicable que dans les points de vente E. LECLERC. Dans l'éventualité d'un problème ou défaut, vous devez toujours vous rendre dans un point de vente E. LECLERC pour pouvoir bénéficier de la couverture de la garantie.
8. Toute demande de SAV ne pourra être traitée que si :
 - a. Une preuve d'achat est fournie (ticket de caisse ou carte E. LECLERC).
 - b. Le produit est strictement identique à celui acheté.
9. Pour toute information complémentaire, votre magasin E. LECLERC se tient à votre disposition.
10. Le numéro vert 0800 35 35 20 (appel non surtaxé) est également à votre disposition.

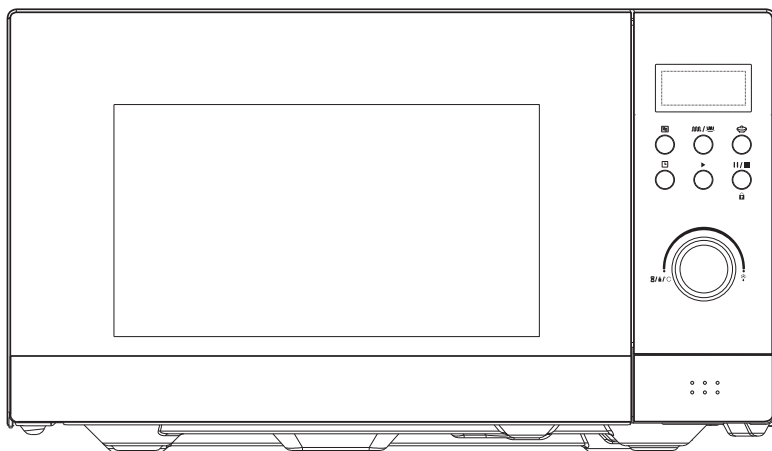
** Si accessoires vendus séparément du produit.*

ES HORNO MICROONDAS

- **25UG27-CV**



INSTRUCCIONES TRADUCIDAS A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES



ATENCIÓN: lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características	Valores
Alimentación	230V ~ 50Hz
Potencia asignada al microondas	1400 W
Potencia restituida al microondas	900 W
Potencia restituida al grill	1200 W
Potencia de convección	2100 W
Frecuencia del microondas	2450 MHz

CONSIGNAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilice un aparato eléctrico siempre deberán seguirse las siguientes precauciones fundamentales:

1. El horno debe limpiarse regularmente y retirarse de él cualquier residuo alimentario.
2. El horno no deberá instalarse dentro de un armario. El horno está diseñado para funcionar de manera autónoma.
3. Un horno mal cuidado y sucio puede provocar el deterioro de su superficie y afectar a su vida útil, e incluso provocar una situación peligrosa.
4. Para garantizar una ventilación óptima, la distancia entre las partes laterales del horno y las paredes debe ser de al menos 5 cm, la distancia entre la parte superior del horno y el techo o la repisa debe ser de al menos 20 cm, y la distancia entre el horno y el suelo debe ser de al menos 85 cm.
5. Para limpiar las juntas de la puerta y el interior, consulte el capítulo <LIMPIEZA>.
6. Lea estas instrucciones en su totalidad antes de utilizarlo.
7. Asegúrese de que la tensión de su vivienda se corresponde con la que figura indicada en la placa de características del aparato.
Asegúrese de que la toma de pared esté conectada a tierra.
8. Con el fin de limitar los riesgos de incendio en el interior del horno:
 - a. No caliente los alimentos excesivamente.
 - b. Retire los cierres metálicos de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno.
 - c. No caliente aceite o grasa para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.

- d. Después de utilizar el aparato, limpie la placa de la guía de onda con un paño humedecido y a continuación con un paño seco para eliminar cualquier salpicadura y grasa. Cualquier acumulación de grasa puede calentarse y desprender humo o incluso incendiarse.
 - e. En caso de que los elementos situados en el interior del horno desprendiesen humo o se incendiasen, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y a continuación desenchúfelo.
 - f. Cuando caliente alimentos en un recipiente de plástico o de papel, vigile el horno, ya que podría producirse un incendio.
9. Para reducir el riesgo de explosión y de repentinos hervidos a borbotones:
- a. **ADVERTENCIA:** los líquidos y los alimentos no deben calentarse en un recipiente cerrado, ya que podrían explotar. Los biberones recubiertos con su tetina se consideran como recipientes cerrados.
 - b. Utilice un recipiente ancho para calentar líquidos. Los líquidos calientes no deben retirarse inmediatamente del horno. Es preferible esperar unos instantes antes de retirarlos para evitar cualquier peligro provocado por el desbordamiento de un líquido hirviendo.
 - c. Las patatas, salchichas y castañas deben pelarse o pincharse antes de cocinarlas. Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el horno microondas, ya que podrían explotar, incluso cuando el horno ya no esté calentando.
 - d. El contenido de los biberones y de los potitos para bebé debe mezclarse o removerse y su temperatura debe comprobarse antes de consumirlos para evitar cualquier riesgo de sufrir quemaduras.
10. Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado o un profesional cualificado.
11. Tras la cocción, los recipientes se encuentran a una temperatura elevada. Utilice guantes de protección para retirar los alimentos y evitar cualquier riesgo de sufrir quemaduras con el vapor. Mantenga el rostro y las manos alejados del vapor.
12. Levante con cuidado el extremo más alejado de la tapa de la bandeja y del embalaje de plástico, y a continuación abra con cuidado las bolsas de palomitas o de cocción, manteniéndolas alejadas del rostro.
13. Para evitar que la bandeja giratoria se rompa:
- a. Espere a que la bandeja giratoria se enfríe antes de lavarla.
 - b. No coloque alimentos o utensilios calientes sobre la bandeja giratoria cuando esté fría.
 - c. No coloque alimentos o utensilios congelados sobre la bandeja giratoria cuando esté caliente.
14. Procure que los utensilios no toquen las paredes interiores durante la cocción.
15. Utilice únicamente utensilios adaptados al microondas.

16. No guarde alimentos u otros elementos dentro del horno.
17. No utilice el microondas sin haber introducido en él líquido o alimentos, ya que de lo contrario podría dañarse.
18. Cuando el horno funcione en modo combinado, los niños deberán utilizarlo únicamente bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas elevadas.
19. Cualquier accesorio no recomendado por el fabricante puede provocar heridas.
20. No utilice el aparato en el exterior.
21. Conserve estas instrucciones.
22. **ADVERTENCIA:** en caso de que la puerta o las juntas de la puerta estén dañadas o de que el horno no funcione correctamente, no lo utilice sin haberlo llevado antes a reparar por un técnico cualificado.
23. **ADVERTENCIA:** las reparaciones o las operaciones de mantenimiento del horno que impliquen el desmontaje de la protección del horno contra la exposición a las ondas pueden resultar peligrosas si las realizan personas no cualificadas.
24. En caso de que se desprendiese humo, apague o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
25. Las bebidas calentadas en el horno microondas pueden desbordarse incluso después de la cocción; sea prudente cuando manipule el recipiente.
26. No utilice detergentes abrasivos ni objetos de metal puntiagudos o con bordes cortantes para limpiar la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie y romper el cristal.
27. La lámpara del microondas no es apta para otros fines.
28. Este aparato no está previsto para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control a distancia diferente.
29. Este aparato está previsto para un uso doméstico y unas aplicaciones similares, en particular:
 - Los rincones de cocina de tiendas, oficinas y demás entornos de trabajo;
 - Las granjas;
 - Los hoteles, moteles y demás entornos residenciales;
 - Las habitaciones de huéspedes y demás entornos similares.
30. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar bolsas de agua, zapatillas, esponjas, paños húmedos y cualquier objeto similar puede provocar un riesgo de herida o de incendio.
31. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios, siempre y cuando estén supervisadas o hayan recibido una formación segura sobre el funcionamiento del aparato y hayan

comprendido los peligros que éste implica. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños menores de 8 años que no estén supervisados por un adulto no podrán utilizar ni limpiar el aparato. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- 32. Los niños deberán estar supervisados por un adulto para que este último se asegure de que no juegan con el aparato.
- 33. No utilice un limpiador de vapor.
- 34. Deje un espacio libre de 30 cm por encima de la superficie superior del horno.
- 35. Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no son aptos para cocinar en el microondas.
- 36. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está funcionando.
- 37. La puerta o la superficie externa puede alcanzar una temperatura elevada mientras el aparato esté funcionando.
- 38. ATENCIÓN: las partes accesibles pueden alcanzar una temperatura elevada mientras se estén utilizando. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- 39. El horno alcanza una temperatura elevada mientras se está utilizando. Evite tocar las resistencias situadas en el horno.
- 40. Las superficies pueden alcanzar una temperatura elevada mientras el aparato esté funcionando.
- 41. La superficie trasera del producto debe situarse contra una pared.
- 42. El aparato no debe limpiarse con vapor.



Atención:

superficie caliente

Uso doméstico únicamente.

Aparato de grupo 2 Clase B

Este aparato pertenece al Grupo 2, ya que produce intencionadamente energía de frecuencia radioeléctrica para el tratamiento de la materia, y está destinado a ser utilizado en un local doméstico o en un establecimiento conectado directamente a la red de distribución eléctrica de baja tensión que suministra edificios de uso doméstico (Clase B).

INSTALACIÓN

1. Retire todo el embalaje. Eventualmente, retire la cubierta protectora de plástico del horno. Asegúrese de que el horno no esté dañado. Si constataste un daño, comuníquese de inmediato a su vendedor o devuelva el horno al servicio posventa del fabricante.
2. Los hornos microondas deben instalarse en un entorno seco y no corrosivo, alejados del calor y de la humedad que desprenden, en particular, los quemadores de gas o un depósito de agua.
3. El horno debe situarse alejado de la televisión, la radio o la antena para evitar cualquier tipo de interferencia. Esta distancia deberá ser superior a 5 m.
4. El horno deberá instalarse de manera que se pueda acceder a la toma, y deberá estar conectado a tierra para evitar cualquier riesgo de electrocución en caso de fuga.
5. El horno deberá funcionar con la puerta cerrada.
6. Tras su fabricación, el interior del horno o la resistencia pueden desprender un ligero olor o humo debido a los residuos de aceite existentes. Este fenómeno es normal y suele desaparecer tras varios usos. Abra la puerta o la ventana para que haya una buena ventilación. Se recomienda ajustar el horno en modo parrilla y ponerlo a funcionar en vacío varias veces.

LIMPIEZA

MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

⚠ PRECAUCIÓN

1. Desenchufe el horno de la corriente antes de limpiarlo. Durante su limpieza, no sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
2. No utilice nunca un detergente agresivo, gasolina, un detergente en polvo abrasivo o un cepillo metálico para limpiar los elementos del horno.
3. No retire la guía de onda.
4. Cuando el horno microondas ha funcionado durante un período prolongado, puede desprender olores inhabituales. Siga los 3 siguientes métodos para eliminarlos:
 - a. Ponga varias rodajas de limón en un vaso, a continuación ajuste el microondas a la máxima potencia y déjelo funcionar durante 2 ó 3 minutos.
 - b. Introduzca en el horno una taza de té rojo, ajuste la potencia al máximo y póngalo en marcha.
 - c. Introduzca varias cáscaras de naranja en el horno, ajuste la potencia al máximo y déjelo funcionar durante 1 minuto.

5. **ADVERTENCIA:** los niños pueden utilizar el horno sin supervisión solo si han recibido unas instrucciones de manejo adecuadas que garanticen un uso seguro del horno, y si han comprendido los peligros que implica un uso inadecuado.

TRUCOS DE LIMPIEZA

Para limpiar las juntas de la puerta, el interior y las partes adyacentes:

Exterior:

Limpie la superficie exterior con un paño suave humedecido.

Puerta:

Limpie la puerta y la ventanilla con un paño suave humedecido.

Limpie las juntas y las partes adyacentes para eliminar las salpicaduras.

Limpie el panel de mandos con un paño suave humedecido.

Paredes interiores:

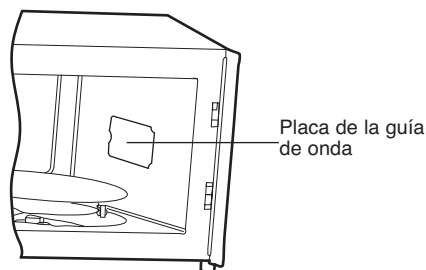
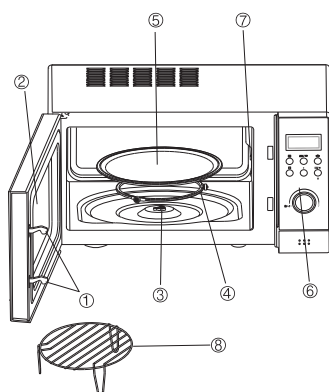
Limpie las superficies interiores con un paño suave humedecido.

Limpie la guía de onda para eliminar cualquier salpicadura.

Bandeja giratoria/soporte de la bandeja/eje de la bandeja:

Límpielos con agua y jabón. Aclárelos con agua y séquelos completamente.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO



1) Bloqueos de la puerta

La puerta del horno microondas debe cerrarse correctamente para que éste pueda funcionar.

2) Ventanilla transparente

Permite ver el estado de la cocción.

3) Eje de la bandeja

La bandeja giratoria de cristal se apoya en el eje; el motor situado por debajo hace que la bandeja gire.

4) Soporte de la bandeja

La bandeja giratoria de cristal se apoya en las ruedas del soporte, que sustenta la bandeja y asegura su equilibrio cuando ésta gira.

5) Bandeja giratoria

Los alimentos se colocan sobre la bandeja giratoria y ésta, al girar, hace que se cocinen de manera uniforme.

⚠ PRECAUCIÓN

- Coloque primero el soporte de la bandeja en el horno.
- Coloque la bandeja sobre el eje y asegúrese de que encajen correctamente.

6) Panel de control

Consulte a continuación los detalles (el panel de control puede someterse a ciertas modificaciones sin previo aviso).

7) Placa de la guía de onda

Se encuentra situada en el interior del horno, cerca de la pared del panel de control.

⚠ ADVERTENCIA

No retire nunca la placa de la guía de onda.

8) Parrilla

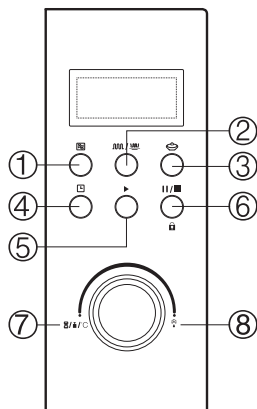
Los alimentos para asar pueden colocarse encima.

FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL

1. ANTES DE LA COCCIÓN

La pantalla parpadea 3 veces cuando el horno está conectado a la corriente. A continuación, parpadea “:” para indicarle que debe introducir el modo que debe introducir el modo y el tiempo de cocción.

- 1) Potencia Micro
- 2) Parrilla.Combi / Conv.Combi
- 3) Cocción Auto
- 4) Preselección reloj
- 5) Instantáneo.Iniciar
- 6) Stop.Cancelar
- 7) Tiempo.Peso.Temp
- 8) Descongelación Auto



2. DESCONGELACIÓN AUTO/TIEMPO.PESO.TEMP

Durante el funcionamiento del aparato puede aumentar o reducir el tiempo de cocción, el peso, la temperatura o seleccionar el modo descongelación auto girando el botón.

3. STOP/CANCELAR

Antes de iniciar la cocción: pulse una vez para cancelar los programas establecidos y regresar a la etapa inicial.

Durante la cocción: pulse una vez para interrumpir la cocción, pulse dos veces para cancelar los programas de cocción.

4. AVISO AUTOMÁTICO

Una vez que su programa de cocción ha finalizado, la pantalla indica **FIN** y se oyen tres bips para indicarle que retire los alimentos. Si no pulsa el botón **Stop/Cancelar** una vez o no abre la puerta, el bip sonará a intervalos de 3 minutos.

5. COCCIÓN EN EL MICROONDAS

Esta función permite cocinar y calentar los alimentos. Pulse el botón **Potencia Micro**, la pantalla indica el ciclo 100P—80P—60P—40P—20P.

Potencia máxima	100 % de la potencia del microondas. Aplicable para una cocción rápida y completa.
Media Potencia máxima	80 % de la potencia del microondas. Aplicable para una cocción exprés media.
Potencia media	60 % de la potencia del microondas. Aplicable para cocinar al vapor.
Media Baja potencia	40 % de la potencia del microondas. Aplicable para descongelar los alimentos.
Baja potencia	20 % de la potencia del microondas. Aplicable para mantener en caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

- La duración máxima es de 60 minutos.
- No utilice nunca la parrilla en modo microondas.
- No utilice nunca el horno en vacío.
- Si voltear los alimentos durante la cocción, pulse una vez el botón **Instantáneo**. Iniciar para continuar con la cocción.
- Si desea retirar los alimentos antes de que finalice la cocción, pulse una vez el botón **Stop.Cancelar** para borrar los ajustes preestablecidos para la próxima cocción.
- Cuando el horno funciona a plena potencia, esta última se reduce automáticamente al cabo de un cierto tiempo para prolongar la vida útil del horno.

Ejemplo: para una cocción a una potencia 80P durante 10 minutos.

	Pasos	Pantalla
1	Tras haber encendido el horno, los dos puntos parpadean.	:
2	Pulse el botón Potencia Micro varias veces para seleccionar la potencia que desee.	80P
3	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar el tiempo de cocción.	10:00
4	Pulse el botón Instantáneo . Iniciar para iniciar, la pantalla inicia la cuenta atrás.	

6. MODO CONVECCIÓN Y PARRILLA

Esta función permite asar los alimentos. Pulse el botón

Parrilla.Combi/Conv.Combi, la pantalla indica el ciclo C...C1...C2...G...G1...G2.

6.1 Cocción en modo convección

C	Convección, la parte convección del horno se activa durante toda la cocción. Con este modo, por el interior del horno circula aire caliente para dorar los alimentos rápida y uniformemente.
C1	Combinación de la parrilla de convección y del microondas. 30 % microondas y 70 % parrilla de convección
C2	Combinación de la parrilla de convección y del microondas. 55 % microondas y 45 % parrilla de convección

⚠ PRECAUCIÓN

Ajuste de la temperatura

Seleccione una temperatura en función del modo de cocción, entre 100 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C y 200 °C.

En modo combinación, la temperatura de cocción no puede ser superior a 180 °C, que en este caso corresponde a la temperatura máxima del horno.

Ejemplo: cocción en modo convección C. a 180 °C durante 20 minutos		
	Pasos	Pantalla
1	Tras haber encendido el horno, los dos puntos parpadean.	:
2	Pulse el botón Parrilla Combi/Conv Combi varias veces para seleccionar el modo que desee.	C
3	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar la temperatura.	180C
4	Pulse el botón Instantáneo. Iniciar para confirmar.	
5	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar el tiempo de cocción.	20:00
6	Pulse el botón Instantáneo. Iniciar para iniciar la cocción.	

6.2 Cocción en modo Parrilla

G	Parrilla, la resistencia se activa durante la cocción. Esta función puede utilizarse para dorar ligeramente rollos de carne o de cerdo, salchichas y alitas de pollo.
G.1	Combinación de la parrilla y el microondas. 30 % microondas y 70 % parrilla.
G.2	Combinación de la parrilla y el microondas. 55 % microondas y 45 % parrilla.

⚠ PRECAUCIÓN

En modo **convección/combi/parrilla**, todas las partes del horno, la parrilla y los recipientes pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Tenga cuidado cuando retire estos elementos del horno. Utilice unas manoplas o unos guantes de protección gruesos para EVITAR LAS QUEMADURAS.

Ejemplo: para una cocción en modo G.1 durante 10 minutos.		
	Pasos	Pantalla
1	Tras haber encendido el horno, los dos puntos parpadean.	:
2	Pulse el botón Parrilla Combi/ Conv Combi para seleccionar el modo parrilla que desee.	G.1
3	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar el tiempo de cocción.	10:00
4	Pulse el botón Instantáneo/Iniciar , la pantalla indica la cuenta atrás.	

7. DESCONGELACIÓN

Esta función permite descongelar los alimentos; gire el botón **Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto**, la pantalla indica el ciclo d.1, d.2, d.3.

d.1	Para descongelar la carne, el peso de los alimentos debe situarse entre 0,1 y 2,0 kg.
d.2	Para descongelar las aves, el peso debe situarse entre 0,2 y 3,0 kg.
d.3	Para descongelar marisco, el peso debe situarse entre 0,1 y 0,9 kg.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para obtener un resultado uniforme hay que voltear los alimentos durante el proceso.
- La descongelación suele durar más tiempo que la cocción.
- El proceso de descongelación puede darse por finalizado cuando los alimentos puedan cortarse con un cuchillo.
- Las microondas penetran en los alimentos congelados hasta a 4 cm.
- Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible. Se recomienda no volver a guardarlos en el frigorífico o en el congelador.

Ejemplo: para descongelar 0,4 kg de ave		
	Pasos	Pantalla
1	Tras haber encendido el horno, los dos puntos parpadean.	:
2	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar el tipo de alimento.	d.2
3	Pulse el botón Instantáneo/Iniciar para confirmar.	
4	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para descongelar los alimentos en función de su peso.	0.4
5	Inicie la cocción pulsando el botón Instantáneo/Iniciar .	
6	A mitad de la descongelación, se oirán tres bips repetidos para indicarle que voltee los alimentos. Abra la puerta y voltee los alimentos. A continuación vuelva a cerrar la puerta. Pulse de nuevo el botón Instantáneo/Iniciar para continuar con la descongelación.	

8. COCCIÓN AUTO

El horno ofrece un modo de cocción por defecto para un uso fácil. Cuando los dos puntos de la pantalla parpadean, pulse el botón **Cocción auto**; la pantalla indica el ciclo A.1, A.2... A.8

Seleccione el modo adecuado en función del tipo de alimento y del peso, y siga atentamente las indicaciones de la siguiente tabla, pues de lo contrario podría no lograr el efecto deseado.

Pantalla	Tipo	Método
A.1	Arroz/Pasta	Enjuague el arroz o la pasta y déjelo a remojo durante 30 minutos. Ponga el arroz o la pasta en un bol. Consulte el volumen de agua a continuación. Arroz 100 g, 200 g, 300 g, cubra. Pasta 100 g, 200 g, 300 g, cubra. Agua 180 ml, 330 ml, 480 ml. Agua 300 ml, 600 ml, 900 ml. **Arroz - Tras la cocción, cúbralo durante 5 minutos o hasta que el agua se haya absorbido. ** Pasta - Durante la cocción, mézclela varias veces. Tras la cocción, deje reposar de 1 a 2 minutos.

Pantalla	Tipo	Método
A.2	Verduras frescas	Ponga entre 0,2 kg y 0,8 kg de verduras en un bol apto para el microondas. Añada agua. Cubra con papel celofán. Tras la cocción, mezcle y luego deje reposar. Añada la cantidad de agua en función de la cantidad de verduras. **0,2 kg-0,4 kg: 2 cucharadas soperas; **0,5 kg-0,8 kg: 4 cucharadas soperas.
A.3	Verduras congeladas	Igual que las verduras frescas.
A.4	Palomitas	Apto para las bolsas que contienen maíz para palomitas, disponibles en el mercado, cuyo peso es igual a 3,0 Oz = 85g y 3,5 Oz = 100g. Si el maíz estalla menos de una vez por segundo, pulse el botón Pausa/Cancelar para interrumpir el proceso antes de que finalice la cocción.
A.5	Bebidas	Para calentar una taza que contenga 250 ml o 500 ml de líquido. La temperatura del líquido se encuentra entre 5°C y 10°C. Utilice una taza de boca ancha y no la cubra.
A.6	Patatas	Para cocer patatas con su piel. Seleccione aprox. 200 g de patatas de tamaño mediano. Lávelas y séquelas. El peso total debe situarse entre 0,45 kg y 0,65 kg. Coloque las patatas en un plato ancho y cúbralo con film transparente para evitar que el agua se evapore. Voltee las patatas a mitad de la cocción.
A.7	Pizza	Para calentar una porción de pizza fría de 0,15 kg.
A.8	Pescado	Apto para la cocción a vapor del pescado cuyo peso sea de 0,45 kg. Tras haber lavado y descamado el pescado, dele unos cortes a la piel. Ponga el pescado en un plato llano de 22 cm a 27 cm de diámetro y espolvoréelo con hierbas o especias. Tras la cocción, déjelo reposar 2 minutos.

⚠ PRECAUCIÓN

- La temperatura de los alimentos antes de la cocción debe encontrarse entre 20 °C y 25 °C. Una temperatura más alta o más baja antes de la cocción requiere el aumento o la reducción del tiempo de cocción.
- La temperatura, el peso y la forma de los alimentos influyen claramente en la cocción. Si constata una diferencia respecto a los anteriores factores, ajuste el tiempo de cocción para lograr un resultado óptimo.

Ejemplo: cocción al vapor de una porción de pizza de 0,15 kg		
	Pasos	Pantalla
1	Tras haber encendido el horno, los dos puntos parpadean.	:
2	Pulse el botón Cocción auto para ajustar el modo de cocción.	A.7
3	Inicie la cocción pulsando el botón Instantáneo/Iniciar .	

9. INICIO AUTOMÁTICO (DIFERIDO)

Si no desea iniciar el modo inmediatamente, puede predefinir el modo y la hora de la cocción para que esta última se inicie automáticamente a la hora preestablecida. Siga estos dos pasos:

- 1) Ajuste el reloj;
- 2) Ajuste el modo y el tiempo de cocción.

Ejemplo: son las 12:30 y usted quiere que el horno microondas inicie automáticamente la cocción con una potencia de 100P durante 9 minutos y 30 segundos a las 14:20.		
	Pasos	Pantalla
1	Tras haber encendido el horno, los dos puntos parpadean.	:
1.1	Pulse el botón Preselección. Reloj .	00:00
1.2	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar la hora.	12:00
1.3	Pulse el botón Preselección. Reloj de nuevo para confirmar la hora.	12:00
1.4	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar los minutos.	12:30
1.5	Pulse el botón Preselección. Reloj de nuevo o espere 5 segundos, las cifras permanecen encendidas.	12:30
2	Ajuste el modo y el tiempo de cocción.	
2.1	Seleccione la potencia pulsando el botón Potencia Micro .	100P
2.2	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar el tiempo de cocción.	09:30
2.3	Pulse el botón Preselección. Reloj durante 3 segundos para regresar al reloj.	
3	Ajuste la hora a la que desee que se inicie la cocción. Repita las etapas 1.2, 1.3 y 1.4.	
4	Pulse el botón Preselección. Reloj para confirmar el modo diferido. El programa queda activado. El modo se iniciará a las 14:20.	
5	Puede comprobar la hora de inicio predefinida pulsando el botón Preselección. Reloj .	

10. COCCIÓN MULTISECUENCIA

Para obtener una cocción óptima, el modo y el tiempo de cocción dependen de la receta. Puede programar su modo personalizado tal como se indica a continuación:

Ejemplo: si desea cocinar un alimento en el microondas a 100P durante 3 minutos y luego asarlo durante 9 minutos. Este ajuste requiere 2 secuencias.		
	Pasos	Pantalla
1	Microondas 100P durante 3 min.	
1.1	Pulse el botón Potencia Micro para seleccionar la potencia.	100P
1.2	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar el tiempo de cocción.	03:00

Ejemplo: si desea cocinar un alimento en el microondas a 100P durante 3 minutos y luego asarlo durante 9 minutos. Este ajuste requiere 2 secuencias.

	Pasos	Pantalla
2	Parrilla durante 9 min.	
2.1	Pulse el botón Parrilla. Combi/Conv. Combi para seleccionar el modo parrilla que desee.	G
2.2	Gire el botón Tiempo.Peso.Temp/Descongelación auto para ajustar el tiempo de cocción.	09:00
3	Inicie la cocción pulsando el botón Instantáneo. Iniciar.	

⚠ **PRECAUCIÓN**

- Una vez finalizada la cocción en el microondas a 100P, el horno pasa automáticamente al siguiente modo.
- Puede ajustarse simultáneamente un máximo de 4 secuencias. Para ello, repita las anteriores etapas.

11. FUNCIÓN SEGURIDAD INFANTIL

Utilice esta función para bloquear el panel de control cuando limpie el horno o cuando los niños no estén autorizados a utilizar el horno sin supervisión. Todos los botones quedan desactivados.

- Para activar la seguridad, pulse el botón **Stop/Cancelar** durante 3 segundos.
- Para desactivar la seguridad, pulse el botón **Stop/Cancelar** durante 3 segundos.

CONSEJOS EN CUANTO A BANDEJAS

Se recomienda utilizar bandejas adecuadas para el microondas. Por lo general, las bandejas con base de cerámica, de cristal o de plástico resistente al calor son aptas para el microondas. No utilice nunca bandejas de metal en el microondas y con una función combinada, ya que podrían producirse chispas. Consulte la siguiente tabla.

Material de la bandeja	Micro ondas	Parrilla	Convección	Combi	Nota
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí	No utilice nunca cerámica decorada con un borde metálico o barnizado.

Material de la bandeja	Micro ondas	Parrilla	Convección	Combi	Nota
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No	No apto para cocciones largas.
Cristal resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí	
Film plástico	Sí	No	No	No	No utilice film plástico durante la cocción de la carne o de costillas, ya que las temperaturas elevadas podrían dañarlo.
Parrilla	No	Sí	Sí	Sí	
Bandeja de metal	No	No	No	No	No utilice nunca bandejas de metal dentro del horno microondas. Las microondas no penetran el metal.
Bandeja barnizada	No	No	No	No	No resiste al calor. No apta para cocciones a temperaturas elevadas.
Bambú y papel.	No	No	No	No	No resisten al calor. No aptas para cocciones a temperaturas elevadas.

TRUCOS DE COCCIÓN

Los siguientes factores pueden influir en la cocción:

Posición de los alimentos

Coloque los alimentos más gruesos en el borde de la bandeja y los más finos en el centro, y distribúyalos uniformemente. Evite superponerlos.

Tiempo de cocción

Inicie la cocción ajustando un tiempo de cocción reducido, evalúe la cocción y a continuación prolonguela si fuera necesario. Una cocción excesiva puede provocar humo y quemaduras.

Homogeneidad de la cocción

Los alimentos como el pollo, las hamburguesas o los filetes deben voltearse una vez durante la cocción.

En función del tipo de alimento, mézclelo eventualmente una o dos veces durante la cocción partiendo del borde hacia el interior de la bandeja.

Reposo

Una vez finalizada la cocción, deje los alimentos dentro del horno unos instantes para que el ciclo de cocción finalice y que éstos se enfríen progresivamente.

Cocción en su punto

El color y la textura de los alimentos permiten determinar si la cocción está en su punto, es decir:

- Si se desprende vapor por todas partes y no solo por el borde.
- Si las articulaciones de las aves se desprenden fácilmente.
- Si la carne de cerdo o de ave no contiene sangre.
- Si la carne del pescado es opaca y se desprende fácilmente con un tenedor.

Bandeja de gratinado

Cuando utilice una bandeja de gratinado o un recipiente autocalentable, coloque siempre por debajo un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, para evitar que se dañen la bandeja giratoria y el soporte.

Film plástico adecuado para el microondas

Cuando cocine alimentos muy grasos, no permita que el film plástico entre en contacto con los alimentos, ya que podría derretirse.

Recipientes de plástico adecuados para el microondas

Algunos recipientes de plástico adecuados para el microondas pueden ser no compatibles con la cocción de alimentos muy grasos y muy azucarados. No debe excederse el tiempo de precalentado que se indica en el manual del recipiente.

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO POR UN PROFESIONAL

Realice las siguientes acciones antes de solicitar los servicios de un profesional para el mantenimiento del horno.

1. Coloque el equivalente a un vaso de agua (aprox. 150 ml) en un vaso medidor de cristal, introdúzcalo en el horno y cierre la puerta correctamente. La lámpara del horno se apaga si la puerta está correctamente cerrada. Encienda el horno durante 1 min.
2. ¿La lámpara del horno se enciende?
3. ¿El ventilador del horno funciona? (Sitúe la mano por encima de la rejilla de ventilación.)
4. ¿La bandeja giratoria gira? (La bandeja giratoria gira en el sentido de las agujas del reloj y al contrario. Esto es totalmente normal.)
5. ¿El agua del horno está caliente?
En caso de que una de las respuestas a estas preguntas fuese negativa, compruebe la toma de pared y el fusible correspondiente en su cuadro eléctrico.
En caso de que la toma y el fusible funcionen correctamente,
CONTACTE CON UN TÉCNICO AUTORIZADO.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL MANTENIMIENTO

Atención: RADIACIONES DEL MICROONDAS

1. El condensador de alta tensión sigue cargado después de haberse desconectado el horno; provoque un cortocircuito entre el borne negativo del condensador de alta tensión y la carcasa del horno (con un destornillador) para descargarlo antes de tocarlo.
2. Durante el mantenimiento, las piezas que se enumeran a continuación pueden retirarse para poder conectar a tierra potencias superiores a 250 V.
 - Magnetrón
 - Transformador de alta tensión
 - Condensador de alta tensión
 - Diodo de alta tensión
 - Fusible de alta tensión
3. Las siguientes condiciones pueden provocar una exposición indebida a las microondas durante el mantenimiento.
Instalación inadecuada del magnetrón;
Desplazamiento entre los bloqueos de la puerta, las bisagras de la puerta y la puerta;
Instalación inadecuada del soporte del interruptor;
Daño provocado en la puerta, las juntas de la puerta o el interior del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

1. En caso de que la pantalla indique Err0 durante el funcionamiento, significará que el sensor ha sufrido un cortocircuito.
Contacte con un técnico autorizado para que lo cambie.
2. En caso de que la pantalla indique Err1 durante el funcionamiento, significará que el sensor se encuentra en circuito abierto.
Contacte con un técnico autorizado para que lo cambie.

DESECHAMIENTO ADECUADO DEL PRODUCTO



Con arreglo a la directiva DEEE 2012/19/UE relativa al medio ambiente, se prohíbe desechar los aparatos eléctricos o electrónicos usados en la naturaleza o en un simple vertedero público. Éstos deben llevarse a un lugar previsto a este efecto para su reciclaje.

Para solicitar información, el manual de instrucciones, las indicaciones de seguridad y las condiciones de uso, escribir a: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCIA



SERVICIO POSVENTA / GARANTÍA

1. Los productos ELSAY están diseñados conforme a los estándares de calidad de los productos más exigentes para el mundo del hogar.
2. Los productos ELSAY gozan del período de garantía legal **(24 meses)** que entrará en vigor a partir de la fecha de compra del consumidor o de la fecha de entrega del producto. Como complemento de esta garantía legal, E. Leclerc ofrece una garantía adicional de un año **(12 meses)**. Esto hace que la garantía total sea de 3 años **(36 meses)**.

Esta ampliación de garantía que ofrece E. Leclerc no se aplica a los accesorios* (bolsa de la aspiradora, jarra, etc.).

3. Las intervenciones con arreglo a la garantía legal harán que el producto goce de una ampliación de garantía legal de 6 meses. No obstante, las intervenciones que se realicen dentro del período de garantía adicional que ofrece E. Leclerc no podrán beneficiarse de esta ampliación de garantía.
4. La garantía cubrirá cualquier avería o defecto que haga que el producto no resulte apto para su uso, y que dé lugar a una devolución de éste por parte del consumidor durante el período de garantía.
5. Si el producto ELSAY no puede repararse durante el período total de la garantía (garantía legal de conformidad y ampliación de garantía ofrecida por E. Leclerc), el producto será sustituido y la garantía total se renovará.
6. La garantía* no incluye cualquier daño, avería, fallo o defecto asociado:
 - a. a un uso o una instalación que no cumpla las recomendaciones indicadas en el manual de instrucciones facilitado.
 - b. a los daños provocados por una causa ajena al producto.
 - c. a una modificación de las características técnicas por parte del usuario.
 - d. a un uso de carácter profesional.

**Tras un análisis realizado por los puntos de servicio posventa E. LECLERC o por el punto de venta E. LECLERC.*

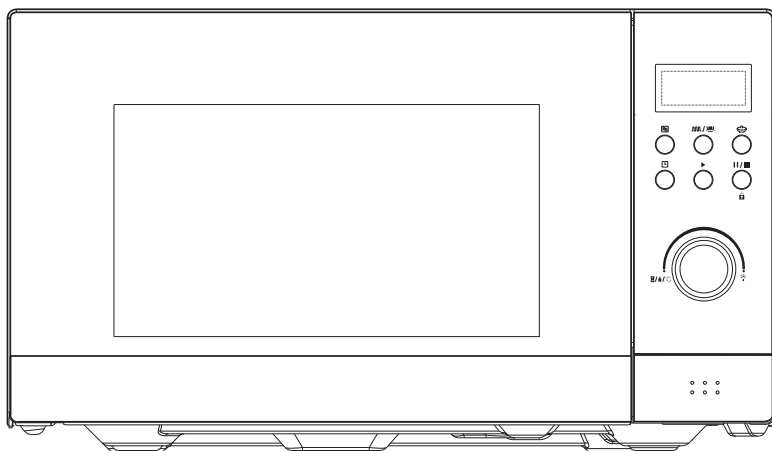
7. La garantía solo será aplicable en los puntos de venta E. LECLERC. En caso de que el producto sufra cualquier problema o fallo, deberá acudir siempre a un punto de venta E. LECLERC. para poder disfrutar de la cobertura de la garantía.
8. Cualquier solicitud al servicio posventa solo podrá atenderse si:
 - a. Se facilita una prueba de compra (ticket de caja o tarjeta E. LECLERC).
 - b. El producto es estrictamente idéntico al comprado.
9. Su tienda E. LECLERC está a su disposición para ofrecerle cualquier información complementaria.
10. También tiene a su disposición el número verde 0800 35 35 20 (llamada sin tarificación adicional).

**En el caso de accesorios del producto vendidos por separado.*

PT FORNO DE MICRO-ONDAS
• **25UG27-CV**



INSTRUÇÕES TRADUZIDAS A PARTIR DA VERSÃO ORIGINAL



ATENÇÃO: Leia atentamente este manual de instruções e conserve-o para referências futuras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Caraterísticas	Valores
Alimentação	230V ~ 50Hz
Potência atribuída ao micro-ondas	1 400 W
Potência restituída ao micro-ondas	900 W
Potência restituída ao grelhador	1 200 W
Potência de convecção	2 100 W
Frequência do micro-ondas	2 450 MHz

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

As precauções fundamentais seguintes devem sempre ser seguidas durante a utilização de um aparelho elétrico:

1. O forno deve ser limpo regularmente e os resíduos alimentares retirados.
2. O forno não deve ser instalado dentro de um armário. O forno destina-se a funcionar de maneira autónoma.
3. Um forno com manutenção e limpeza deficientes pode causar a deterioração da sua superfície e afetar o seu tempo de vida ou mesmo provocar uma situação de perigo.
4. Para garantir uma ventilação ótima, a distância entre as partes laterais do forno e as paredes deve medir pelo menos 5 cm, a distância entre a parte superior do forno e o teto ou estante deve medir, pelo menos 20 cm, e a distância entre o forno e o chão deve medir, pelo menos 85 cm.
5. Para limpar as juntas da porta e a cavidade, refira-se ao capítulo <CUIDADOS DE LIMPEZA>.
6. Leia as instruções na íntegra antes de utilizar.
7. Certifique-se de que a tensão da sua habitação corresponde à tensão indicada na placa de caraterísticas do aparelho. Certifique-se de que a tomada de parede está devidamente ligada à terra.
8. De modo a limitar os riscos de incêndio na cavidade do forno:
 - a. Não aqueça em excesso os alimentos.
 - b. Remova os fechos metálicos dos sacos de papel ou de plástico antes de os colocar no forno.
 - c. Não aqueça óleo ou gordura para frituras, pois a temperatura do óleo não pode ser controlada.
 - d. Depois de usar, limpe a placa do guia de onda com um pano húmido, e depois com um pano seco para retirar eventuais salpicos e gorduras. As acumulações de gordura podem aquecer e produzir fumo ou incendiar-se.

- e. Se os elementos situados no interior do forno produzirem fumo ou se incendiarem, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e retire a ficha da tomada de parede.
 - f. Quando aquecer alimentos num recipiente em plástico ou em papel, vigie o forno devido ao risco de incêndio eventual.
9. Para reduzir o risco de explosão e de ebulição repentina:
- a. **AVISO:** os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, de modo a não explodirem. Biberões com tetinas são considerados recipientes fechados.
 - b. Use um recipiente largo para aquecer líquidos. Os líquidos quentes não devem ser retirados logo do forno. Convém aguardar uns instantes antes de os retirar para evitar eventuais perigos causados pelo derrame de um líquido a ferver.
 - c. Deve descascar ou dar um corte nas batatas, salsichas e castanhas antes de as cozinhar. Não aqueça ovos com a casca nem ovos cozidos inteiros no forno de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo quando o forno já não estiver a aquecer.
 - d. O conteúdo de biberões e boiões para bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, de modo a evitar queimaduras.
10. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, um reparador autorizado ou um técnico habilitado, de modo a evitar qualquer perigo.
11. Depois da cozedura, os recipientes ficam muito quentes. Use luvas de proteção para retirar os alimentos e para evitar eventuais riscos de queimaduras por vapor. Afaste o rosto e as mãos do vapor.
12. Levante cuidadosamente a extremidade mais afastada da tampa do recipiente e da embalagem de plástico e abra lentamente os sacos de pipocas ou de assar, mantendo-os afastados do rosto.
13. Para evitar a quebra do prato giratório:
- a. Deixe o prato giratório arrefecer antes de o lavar.
 - b. Não coloque alimentos ou utensílios quentes em cima do prato giratório quando este estiver frio.
 - c. Não coloque alimentos ou utensílios congelados em cima do prato giratório quando este estiver quente.
14. Certifique-se de que os utensílios não tocam nas paredes interiores durante o funcionamento.
15. Use somente utensílios adaptados para micro-ondas.
16. Não guarde alimentos ou outros elementos dentro do forno.
17. Não use o micro-ondas sem líquidos ou alimentos, de modo a não danificar o forno.
18. Em modo combinado, as crianças só poderão utilizar o forno sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas elevadas.

19. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.
20. Não utilize o aparelho no exterior.
21. Guarde estas instruções.
22. **AVISO:** Se a porta ou as juntas da porta estiverem danificados ou se o forno não funcionar corretamente, não o use antes de ter mandado um técnico qualificado repará-lo.
23. **AVISO:** As reparações ou operações de manutenção do forno, que impliquem a desmontagem da proteção do forno contra a exposição às ondas podem ser perigosas para pessoas não habilitadas.
24. Se aparecer fumo, pare ou desligue o forno e mantenha a porta fechada para abafar eventuais chamas.
25. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar um processo de ebulição retardado. Por isso, tome cuidado ao manusear o recipiente.
26. Não use detergentes abrasivos ou objetos em metal pontiagudos ou com bordas afiadas para limpar a porta do forno, de modo a não riscar ou quebrar a superfície do vidro.
27. A lâmpada do micro-ondas não deve ser utilizada para outros fins.
28. Este aparelho não foi concebido para ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando remoto separado.
29. Este aparelho destina-se a um uso doméstico e aplicações semelhantes tais como:
 - Espaços de refeição de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - Quintas;
 - Hotéis, pensões e outros ambientes com carácter residencial;
 - Ambientes de tipo quartos de hóspedes e outros ambientes semelhantes.
30. O forno de micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou peças de roupa bem como aquecer botijas, chinelos, esponjas, panos húmidos e quaisquer objetos semelhantes poderá provocar lesões ou um incêndio.
31. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas com falta de experiência ou conhecimentos, desde que tenham beneficiado de uma vigilância ou instruções prévias em relação à utilização do aparelho com toda a segurança e tenham entendido os perigos incorridos. As crianças não devem brincar com este aparelho. O aparelho não deve ser utilizado ou limpo por crianças com menos de 8 anos de idade e sem a supervisão de um adulto. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idades inferiores a 8 anos.
32. As crianças devem ser vigiadas por um adulto, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

33. Não utilize máquina de limpar a vapor.
34. Deixe um espaço livre de 30 cm por cima da superfície superior do forno.
35. Os recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são próprios para uso no micro-ondas.
36. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
37. A porta ou superfície exterior podem ficar quentes quando o aparelho estiver em funcionamento.
38. **AVISO:** As partes acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas à distância.
39. Durante a utilização, o forno fica quente. Não toque nos elementos de aquecimento situados dentro do forno.
40. As superfícies podem ficar quentes quando o aparelho estiver em funcionamento.
41. A superfície traseira do artigo deve ser instalada contra uma parede.
42. O aparelho não deve ser limpo com vapor.



Atenção

superfície quente

Uso doméstico unicamente.

Aparelho de grupo 2 Classe B

Este aparelho é um aparelho de Grupo 2 porque produz intencionalmente energia de frequência radioelétrica para o tratamento da matéria e destina-se a ser utilizado num local doméstico ou num estabelecimento diretamente ligado à rede de distribuição de eletricidade de baixa tensão que alimenta edifícios de uso doméstico (Classe B).

INSTALAÇÃO

1. Retire todos os elementos da embalagem. Dado o caso, retire a estrutura de proteção em plástico do forno. Certifique-se de que o forno não está danificado. Se notar algum dano, informe imediatamente o revendedor ou devolva o forno ao serviço pós-venda do fabricante.
2. Os fornos de micro-ondas devem ser instalados em ambientes secos e não corrosivos, afastados do calor e da humidade, provocados nomeadamente por placas de cozinha de gás ou depósitos de água.
3. O forno deve ser instalado afastado de televisores, rádios ou antenas, de modo a evitar eventuais interferências. Essa distância deve ser superior a 5 m.
4. O forno deve ser instalado de maneira a permitir o acesso à ficha e deve ser ligado à terra para evitar eventuais riscos de eletrocussão em caso de fuga.

5. O forno deve funcionar com a porta fechada.
6. É possível que se produza um leve odor ou fumo devido aos resíduos de óleo presentes na cavidade do forno ou no elemento de aquecimento, aquando do processo de fabrico. Este fenómeno é normal e desaparece após algumas utilizações. Abra a porta ou a janela para garantir uma ventilação adequada. Recomenda-se fortemente colocar o forno no modo grelhador e colocá-lo em funcionamento em vazio várias vezes.

CUIDADOS DE LIMPEZA

LIMPAR O FORNO DE MICRO-ONDAS

△ CUIDADO

1. Desligue o forno e retire a ficha da tomada elétrica antes de o limpar. Nunca coloque o aparelho dentro de água ou outros líquidos durante a limpeza.
2. Nunca use detergentes agressivos, gasolina, pó abrasivo nem escova metálica para limpar os elementos do forno.
3. Não retire o guia de onda.
4. Quando o forno de micro-ondas tiver funcionado durante um longo período, poderá libertar odores inabituais. Siga os 3 métodos seguintes para os eliminar:
 - a. Coloque umas rodela de limão num copo, regule o micro-ondas na potência máxima e faça-o funcionar durante 2 a 3 minutos.
 - b. Coloque uma chávena de chá vermelho no forno, regule-o na potência máxima e ligue-o.
 - c. Coloque cascas de laranja no forno, regule-o na potência máxima e e ligue-o durante 1 minuto.
5. **AVISO:** As crianças podem utilizar o forno sem supervisão, somente se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas que lhes permitam utilizar o forno de maneira segura e entenderem os perigos de uma utilização incorreta.

DICAS DE LIMPEZA

Para limpar as juntas da porta, a cavidade e as partes adjacentes:

Exterior:

Limpe a superfície exterior com um pano macio e húmido.

Porta:

Limpe a porta e a janela com um pano macio e húmido.
Limpe as juntas e as partes adjacentes para remover os salpicos.
Limpe o painel de comando com um pano macio e húmido.

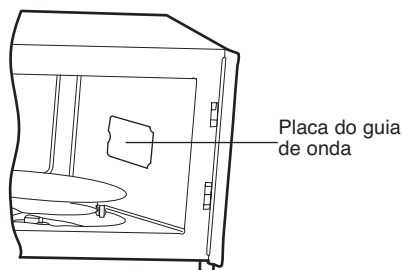
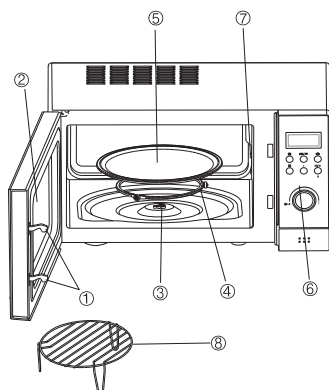
Paredes interiores:

Limpe as superfícies interiores com um pano macio e húmido.
Limpe o guia de onda para remover os salpicos.

Prato giratório/suporte do prato giratório/acionador do prato:

Lave-os com água e detergente da louça.
Passe por água e deixe secar totalmente.

FUNCIONAMENTO DO FORNO

**1) Fechos da porta**

A porta do forno de micro-ondas deve estar corretamente fechada para poder funcionar.

2) Janela

Permite ver o estado da cozedura.

3) Acionador do prato

O prato giratório em vidro assenta no acionador; o motor situado por baixo permite a rotação do prato.

4) Suporte do prato

O prato giratório em vidro assenta nas rodas do suporte, que sustentam o prato e garante o seu equilíbrio quando gira.

5) Prato giratório

Os alimentos são colocados em cima do prato giratório, é a sua rotação durante a utilização que permite uma cozedura uniforme dos alimentos.

⚠ CUIDADO

- Comece por colocar o suporte do prato dentro do forno.
- Pouse o prato em cima do acionador e certifique-se de que se encaixam corretamente.

6) Painel de comando

Refira-se à discriminação abaixo (o painel de comando pode ser alterado sem aviso prévio)

7) Placa do guia de onda

Encontra-se no interior do forno, perto da parede do painel de comando.

⚠ AVISO

Nunca retire a placa do guia de onda.

8) Grelha

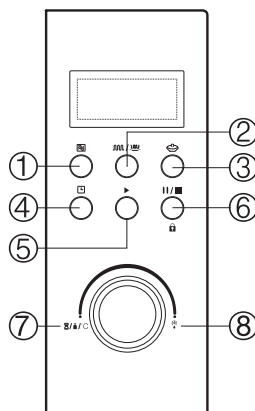
Os alimentos para assar podem ser colocados em cima.

FUNCIONAMENTO DO PAINEL DE COMANDO

1. ANTES DA COZEDURA

O visor pisca 3 vezes quando o forno é ligado à eletricidade. Depois, “:” pisca até o modo e o tempo de cozedura serem definidos.

- 1) Potência Micro
- 2) Grelhador.Combi/ Conv.Combi
- 3) Cozedura Auto
- 4) Pré-seleção Relógio
- 5) Instantâneo.Iniciar
- 6) Stop.Cancelar
- 7) Tempo.Peso.Temp
- 8) Descongelação Auto



2. DESCONGELAÇÃO AUTO/TEMPO.PESO.TEMP

Pode aumentar ou reduzir o tempo de cozedura, o peso, a temperatura ou selecionar o modo descongelação auto durante o funcionamento, girando o botão.

3. STOP/CANCELAR

Antes de iniciar a cozedura: pressione uma vez para cancelar os programas definidos e regressar à etapa inicial.

Durante a cozedura: pressione uma vez para interromper o funcionamento, pressione duas vezes para cancelar os programas de cozedura definidos.

4. AVISO AUTOMÁTICO

Quando o programa de cozedura definido chega ao fim, **FIM** aparece no visor e são emitidos três bips sonoros para os alimentos serem retirados.

Se não pressionar o botão **Stop.Cancelar** uma vez nem abrir a porta, um bip sonoro é emitido a cada 3 minutos.

5. MODO MICRO-ONDAS

Esta função permite cozinhar e aquecer alimentos. Pressione o botão **Potência Micro**, o ciclo 100P—80P—60P—40P—20P aparece no visor.

Potência máxima	100% da potência do micro-ondas. Aplicável para uma cozedura rápida e completa.
Média Potência máxima	80% da potência do micro-ondas. Aplicável para uma cozedura expressa média.
Potência média	60% da potência do micro-ondas. Aplicável para cozer ao vapor.
Média Baixa potência	40% da potência do micro-ondas. Aplicável para descongelar alimentos.
Baixa potência	20% da potência do micro-ondas. Aplicável para manter os alimentos quentes.

⚠ CUIDADO

- O tempo máximo é de 60 minutos.
- Nunca utilize a grelha em modo micro-ondas.
- Nunca utilize o forno vazio.
- Se virar os alimentos durante a cozedura, pressione o botão **Instantâneo.Iniciar** uma vez para prosseguir com a cozedura.
- Se desejar retirar os alimentos antes do tempo definido, pressione o botão **Stop.Cancelar** uma vez para apagar as configurações pré-definidas.
- Quando o forno funciona na potência máxima, a mesma baixa automaticamente passado algum tempo para prolongar o tempo de vida do forno.

Exemplo: Para um funcionamento à potência 80P durante 10 minutos		
	Etapas	Visor
1	Uma vez o forno ligado, os dois pontos piscam.	:
2	Pressione o botão Potência Micro várias vezes para selecionar a potência desejada.	80P
3	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto para definir o tempo de cozedura.	10:00
4	Pressione o botão Instantâneo. Iniciar para iniciar, a contagem decrescente aparece no visor.	

6. MODO CONVECÇÃO E GRELHADOR

Esta função permite grelhar alimentos. Pressione o botão **Grelhador.Combi/Conv.Combi**, o ciclo C...C1...C2...G...G1...G2 aparece no visor.

6.1 Modo convecção

C	Convecção, a parte convecção do forno é ativada durante todo o funcionamento. Neste modo, circula ar quente através da cavidade do forno para alourar os alimentos rápida e uniformemente.
C1	Grelhador com convecção e micro-ondas combinado. 30% micro-ondas e 70% grelhador com convecção
C2	Grelhador com convecção e micro-ondas combinado. 55% micro-ondas e 45% grelhador com convecção

⚠ CUIDADO

Definição da temperatura

Selecione uma temperatura em função do modo de cozedura, entre 100 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C e 200 °C.

Em modo combinado, a temperatura não pode ser superior a 180 °C, que corresponde neste caso à temperatura máxima do forno.

Exemplo: Modo convecção C. a 180 °C durante 20 minutos		
	Etapas	Visor
1	Uma vez o forno ligado, os dois pontos piscam.	:
2	Pressione o botão Grelhador Combi/Conv Combi várias vezes para selecionar o modo desejado.	C
3	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto para definir a temperatura.	180C
4	Pressione o botão Instantâneo. Iniciar para confirmar.	
5	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto para definir o tempo de cozedura.	20:00
6	Pressione o botão Instantâneo. Iniciar para dar início à cozedura.	

6.2 Modo Grelhador

G	Grelhador, o elemento de aquecimento é ativado durante a cozedura. Esta função utiliza-se para tostar ligeiramente carne ou rolos de porco, salsichas e asas de frango.
G.1	Grelhador e micro-ondas combinados. 30% micro-ondas e 70% grelhador
G.2	Grelhador e micro-ondas combinados. 55% micro-ondas e 45% grelhador

⚠ CUIDADO

Em modo **convecção/combi/grelhador**, todas as partes do forno, grelha e recipientes podem ficar muito quentes. Tenha muito cuidado ao retirar esses elementos do forno. Use pegas ou luvas espessas para **NÃO SE QUEIMAR**.

Exemplo: Para um funcionamento em modo G.1 durante 10 minutos		
	Etapas	Visor
1	Uma vez o forno ligado, os dois pontos piscam.	:
2	Pressione o botão Grelhador Combi/Conv Combi várias vezes para selecionar o modo grelhador desejado.	G.1
3	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto para definir o tempo de cozedura.	10:00
4	Pressione o botão Instantâneo/Iniciar , a contagem decrescente aparece no visor.	

7. DESCONGELAÇÃO

Esta função permite descongelar alimentos; gire o botão **Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto**, o ciclo d.1, d.2, d.3 aparece no visor.

d.1	Para descongelar carne, o peso dos alimentos deve situar-se entre 0,1 e 2,0 kg.
d.2	Para descongelar carne de aves, o peso deve situar-se entre 0,2 e 3,0 kg.
d.3	Para descongelar marisco, o peso deve situar-se entre 0,1 e 0,9 kg.

⚠ CUIDADO

- É necessário virar os alimentos durante o funcionamento, de modo a obter um resultado uniforme.
- A descongelação dura geralmente mais tempo que a cozedura.
- Se os alimentos podem ser cortados com uma faca, o processo de descongelação pode se considerar concluído.
- As micro-ondas penetram os alimentos congelados até 4 cm.
- Os alimentos descongelados devem ser consumidos logo que possível. Aconselha-se a não os voltar a pôr no frigorífico ou no congelador.

Exemplo: Para descongelar 0,4 kg de carne de aves		
	Etapas	Visor
1	Uma vez o forno ligado, os dois pontos piscam.	:
2	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto para definir o tipo de alimento.	d.2
3	Pressione o botão Instantâneo/Iniciar para confirmar.	
4	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto para descongelar os alimentos em função do peso.	0.4
5	Inicie o funcionamento, pressionando o botão Instantâneo/Iniciar .	
6	A meio do tempo de descongelação, são emitidos três bips sonoros para os alimentos serem virados. Abra a porta e vire os alimentos. Volte a fechar a porta. Pressione novamente o botão Instantâneo/Iniciar para prosseguir com a descongelação.	

8. COZEDURA AUTO

O forno propõe um modo de cozedura por defeito para uma utilização mais fácil. Quando os dois pontos do visor piscarem, pressione o botão **Cozedura auto**, o ciclo A.1, A.2 ... A.8 aparece no visor.

Selecione o modo apropriado em função do tipo de alimento e do peso e siga atentamente as instruções da tabela abaixo, de modo a obter o resultado desejado.

Visor	Tipo	Método
A.1	Arroz/ Massa	Passe o arroz ou a massa por água e deixe de molho durante 30 minutos. Coloque o arroz ou a massa numa saladeira. Calcule o volume de água necessário do seguinte modo. Arroz 100 g, 200 g, 300 g, tape. Arroz 100 g, 200 g, 300 g, tape. Água 180 ml, 330 ml, 480 ml. Água 300 ml, 600 ml, 900 ml. **Arroz - depois da cozedura, tape durante 5 minutos ou até a água ser absorvida. ** Massa - Durante a cozedura, mexa várias vezes. Depois da cozedura, deixe repousar 1 a 2 minutos.
A.2	Legumes frescos	Coloque entre 0,2 kg e 0,8 kg de legumes numa tigela adequada para micro-ondas. Adicione água. Tape com papel celofane. Depois da cozedura, mexa e deixe repousar. Adicione uma quantidade de água em função da quantidade de legumes. **0,2 kg-0,4 kg: 2 colheres de sopa; **0,5 kg-0,8 kg: 4 colheres de sopa.

Visor	Tipo	Método
A.3	Legumes frescos	Idêntico aos legumes frescos.
A.4	Pipocas	Adequado para sacos com milho para pipocas, disponíveis no comércio, com peso equivalente a 3,0 Oz = 85 g e 3,5 Oz = 100 g. Se o milho estalar menos de uma vez por segundo, pressione o botão Pausa/Cancelar para interromper o processo antes do fim.
A.5	Bebidas	Para aquecer uma chávena com 250 ml ou 500 ml de líquido. A temperatura do líquido deve estar entre 5 e 10 °C. Utilize uma chávena com abertura larga sem a tampa.
A.6	Batatas	Para cozinhar batatas a murro. Escolha cerca de 200 g de batatas com tamanho médio. Lave-as e limpe-as. O peso total deve situar-se entre 0,45 kg e 0,65 kg. Coloque as batatas num prato largo e tape-o com película aderente para a água não se evaporar. Vire as batatas a meio do tempo de confeção.
A.7	Pizza	Para aquecer uma fatia de pizza fria de 0,15 kg.
A.8	Peixe	Adequado para a cozedura do peixe ao vapor, com peso de 0,45 kg. Amanhe o peixe e dê uns cortes na parte superior. Coloque o peixe num prato liso de 22 cm a 27 cm de diâmetro, polvilhe-o com ervas ou especiarias. Depois da cozedura, deixe repousar 2 minutos.

⚠ CUIDADO

- A temperatura dos alimentos antes da cozedura deve situar-se entre 20 °C e 25 °C. Uma temperatura mais alta ou mais baixa antes da cozedura requer o aumento ou a redução do tempo de cozedura.
- A temperatura, o peso e a forma dos alimentos têm uma grande influência na cozedura. Se notar alguma diferença relativamente aos fatores acima, ajuste o tempo de cozedura, de modo a otimizar o resultado.

Exemplo: Cozedura ao vapor de um pedaço de pizza de 0,15 kg		
	Etapas	Visor
1	Uma vez o forno ligado, os dois pontos piscam.	:
2	Pressione o botão Cozedura auto para definir o modo de cozedura.	A.7
3	Dê início à cozedura, pressionando o botão Instantâneo/Iniciar .	

9. INÍCIO AUTOMÁTICO (DIFERIDO)

Se não pretender iniciar logo o modo, pode pré-definir o modo e a hora de cozedura de modo a que a cozedura inicie automaticamente na hora pré-definida. Siga estas duas etapas:

- 1) Acerte o relógio;
- 2) Defina o modo e o tempo de cozedura.

Exemplo: São 12:30, deseja que o forno de micro-ondas inicie automaticamente a cozedura com uma potência de 100P durante 9 minutos e 30 segundos às 14:20.

	Etapas	Visor
1	Uma vez o forno ligado, os dois pontos piscam.	:
1.1	Pressione o botão Pré-seleção. Relógio .	00:00
1.2	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto para acertar a hora.	12:00
1.3	Pressione o botão Pré-seleção. Relógio novamente para confirmar a hora.	12:00
1.4	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/Descongelação auto para acertar os minutos.	12:30
1.5	Pressione o botão Pré-seleção. Relógio novamente ou aguarde 5 segundos, os algarismos acendem-se em contínuo.	12:30
2	Defina o modo e o tempo de cozedura.	
2.1	Selecione a potência pressionando o botão Potência Micro .	100P
2.2	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/ Descongelação auto para definir o tempo de cozedura.	09:30
2.3	Pressione o botão Pré-seleção. Relógio durante 3 segundos para voltar para o relógio.	
3	Defina a hora de início da cozedura. Repita as etapas 1.2, 1.3, e 1.4.	
4	Pressione o botão Pré-seleção. Relógio para confirmar o modo diferido. O programa foi ativado. O modo iniciará às 14:20.	
5	Pode verificar a hora de início pré-definida, pressionando o botão Pré-seleção. Relógio .	

10. COZEDURA MULTI-SEQUENCIAL

Para obter uma cozedura ótima, o modo e o tempo de cozedura dependem da receita. Pode programar um modo personalizado como se segue:

Exemplo: Deseja cozer um alimento no micro-ondas a 100P durante 3 minutos e grelhá-lo durante 9 minutos. Esta definição requer 2 sequências.

	Etapas	Visor
1	Micro-ondas 100P durante 3 min.	
1.1	Pressione o botão Potência Micro para selecionar a potência.	100P
1.2	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/ Descongelação auto para definir o tempo de cozedura.	03:00
2	Grelhador durante 9 min.	

	Etapas	Visor
2.1	Pressione o botão Grelhador. Combi/Conv. Combi para selecionar o modo grelhador desejado.	G
2.2	Gire o botão Tempo.Peso.Temp/ Descongelação auto para definir o tempo de cozedura.	09:00
3	Dê início ao programa, pressionando o botão Instantâneo. Iniciar.	

⚠ **CUIDADO**

- Quando a cozedura no micro-ondas a 100P tiver terminado, o forno passa automaticamente para o modo grelhador.
- Podem ser definidas simultaneamente um máximo de 4 sequências. Para tal, repita as etapas acima.

11. FUNÇÃO DE PROTEÇÃO P/CRIANÇAS

Utilize esta função para bloquear um painel de comando quando limpar o forno ou quando as crianças não estiverem autorizadas a utilizar o forno sem supervisão. Todos os botões são desativados.

- Para ativar o dispositivo de proteção p/crianças, pressione o botão **Stop/Cancelar** durante 3 segundos.
- Para desativar o dispositivo de proteção, pressione o botão **Stop/Cancelar** durante 3 segundos.

CONSELHOS RELATIVOS AOS RECIPIENTES

Recomenda-se fortemente usar recipientes adequados para micro-ondas. Em geral, os recipientes à base de cerâmica, vidro ou plástico resistente ao calor são adequados para micro-ondas. Nunca use recipientes em metal no micro-ondas nem em modo combinado, devido ao risco de produção de faíscas. Refira-se à tabela abaixo.

Material do recipiente	Micro-ondas	Grelhador	Convecção	Combinado	Nota
Cerâmica resistente ao calor	Sim	Sim	Sim	Sim	Nunca use cerâmica decorada com borda metálica ou envernizada.
Plástico resistente ao calor	Sim	Não	Não	Não	Não adequado para cozeduras longas.
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim	Sim	

Material do recipiente	Micro-ondas	Grelhador	Convecção	Combinado	Nota
Película aderente	Sim	Não	Não	Não	Não use película aderente durante a cozedura de carne ou costeletas, pois as temperaturas elevadas poderiam provocar danos.
Grelha	Não	Sim	Sim	Sim	
Recipiente em metal	Não	Não	Não	Não	Nunca use recipientes em metal num forno de micro-ondas. As micro-ondas não penetram o metal.
Recipiente envernizado	Não	Não	Não	Não	Não resiste ao calor. Não adequado para cozeduras a temperaturas elevadas.
Bambu e papel	Não	Não	Não	Não	Não resistem ao calor. Não adequados para cozeduras a temperaturas elevadas.

DICAS DE CONFEÇÃO

Os seguintes fatores podem afetar a cozedura:

Posição dos alimentos

Coloque os alimentos mais espessos na borda dos recipientes e os alimentos mais finos no centro e espalhe-os uniformemente. Evite sobreposição.

Tempo de cozedura

Inicie a cozedura, definindo um tempo de cozedura reduzido, avalie a cozedura e prolongue o tempo, se necessário. Um cozedura excessiva pode provocar fumo e queimaduras.

Homogeneidade da cozedura

Os alimentos como frango, hambúrgueres ou bifes devem ser virados uma vez durante a confeção. Em função do tipo de alimento, mexa, partindo da borda para o interior do recipiente, uma ou duas vezes durante a confeção.

Repouso

Uma vez a cozedura terminada, deixe os alimentos dentro do forno durante uns instantes para que o ciclo de cozedura possa terminar e deixe-os arrefecer progressivamente.

Ponto exato de cozedura

A cor e a textura dos alimentos permitem determinar se o ponto exato de cozedura foi alcançado, ou seja:

- Sai vapor de todas as partes e não só das bordas.
- As articulações da carne de aves retiram-se facilmente.
- A carne da carne de porco ou aves não contém sangue.
- A carne do peixe é opaca e solta-se facilmente com um garfo.

Assadeira

Quando usar uma assadeira ou um recipiente auto-aquecedor, coloque sempre um isolador resistente ao calor, como um prato de porcelana, por baixo, de modo a não danificar o prato giratório e o suporte.

Película aderente adequada para micro-ondas

Quando cozinhar alimentos muito gordurosos, não deixe a película aderente entrar em contacto com os alimentos, para esta não derreter.

Recipientes em plástico adequados para micro-ondas

Alguns recipientes em plástico adequados para micro-ondas podem não ser compatíveis para a cozedura de alimentos muito gordurosos e doces. O tempo de pré-aquecimento indicado nas instruções do recipiente não deve ser excedido.

MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO POR TÉCNICO HABILITADO

Queira proceder às seguintes ações antes de contactar um técnico habilitado para a manutenção do forno.

1. Coloque no forno o equivalente de um copo de água (aprox. 150 ml) num copo graduado de vidro e feche corretamente a porta. A lâmpada do forno desliga-se se a porta estiver corretamente fechada. Ligue o forno durante 1 min.
2. A lâmpada do forno acende-se?
3. A ventoinha do forno funciona?
(Coloque uma mão por cima da grelha de ventilação.)
4. O prato giratório roda?
(O prato giratório roda no sentido horário e anti-horário, o que é perfeitamente normal.)
5. A água colocada no forno está quente?
Se responder pela negativa a uma destas perguntas, verifique a tomada elétrica de parede e o fusível correspondente do seu quadro elétrico. Se a tomada elétrica de parede e o fusível funcionarem corretamente, **CONTACTE UM REPARADOR AUTORIZADO.**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA RELATIVAS À MANUTENÇÃO

Atenção: RADIAÇÕES DO MICRO-ONDAS

1. O condensador de alta tensão fica carregado depois de desconetado; crie um curto-circuito entre o terminal negativo do condensador de alta tensão e a estrutura do forno (com uma chave de fendas) para o descarregar antes de o tocar.
2. Durante a operação de manutenção, as peças abaixo enumeradas podem ser retiradas e o potencial superior de 250 V ligado à terra.
 - Magnetrão
 - Transformador de alta tensão
 - Condensador de alta tensão
 - Díodo de alta tensão
 - Fusível de alta tensão
3. As seguintes condições podem causar uma exposição indevida às micro-ondas durante operações de manutenção.
Instalação inadequada do magnetrão;
Desalinhamento dos fechos da porta, dobradiças da porta e porta;
Instalação inadequada do suporte do interruptor;
Dano causado à porta, juntas da porta ou cavidade.

⚠ CUIDADO

1. Se Err0 aparece no visor durante o funcionamento, significa que o sensor sofreu um curto-circuito. Contacte um reparador autorizado para o substituir.
2. Se Err1 aparece no visor durante o funcionamento, significa que o sensor está em circuito aberto. Contacte um reparador autorizado para o substituir.

ELIMINAÇÃO CONFORME DO ARTIGO



Nos termos da Diretiva REEE 2012/19/UE relativa ao ambiente, é proibido eliminar aparelhos elétricos ou eletrônicos usados na natureza ou numa descarga pública de resíduos simples. Coloque-os num depósito especialmente previsto para o efeito com vista à sua reciclagem.

Para pedidos de informações, manual de instruções, pontos de segurança e condições de utilização:
SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANÇA



SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE/GARANTIA

1. Os produtos ELSAY são concebidos segundo os mais altos padrões de qualidade dos produtos para o lar.
2. Os produtos ELSAY beneficiam do período de garantia legal **(24 meses)** que inicia a contar da data de compra do produto por parte do consumidor ou da data de entrega do produto. Em complemento dessa garantia legal, uma extensão de um ano **(12 meses)** é proporcionada pelo E. Leclerc. O período de garantia total fica, assim, de 3 anos **(36 meses)**.

A extensão de garantia proporcionada pelo E. Leclerc não se aplica aos acessórios* (saco de aspirador, jarro, etc.).

3. As intervenções realizadas a título da garantia legal de conformidade proporcionarão uma extensão de garantia legal de conformidade de 6 meses ao produto. Contudo, as intervenções efetuadas durante o período de garantia complementar proporcionado pelo E. Leclerc não poderão beneficiar dessa extensão de garantia.
4. Estão abrangidas todas e quaisquer avarias ou deficiências, que tornem o produto impróprio ao uso e que resultem na devolução do produto por parte do consumidor durante o período da garantia.
5. Se o produto ELSAY não puder ser reparado durante o período total de garantia (garantia legal de conformidade e extensão de garantia proporcionada pelo E. Leclerc), o mesmo será substituído e a garantia total será renovada.
6. Estão excluídos da garantia* quaisquer danos, avarias, falhas ou defeitos decorrentes:
 - a. de um uso ou uma instalação não conformes com as instruções constantes do manual fornecido.
 - b. de danos resultantes de uma causa externa o produto.
 - c. de uma alteração das características técnicas pelo utilizador.
 - d. de uma utilização profissional.

** No seguimento de uma análise efetuada pelos pontos de Serviço de Apoio ao Cliente E. LECLERC ou pelo ponto de venda E. LECLERC.*

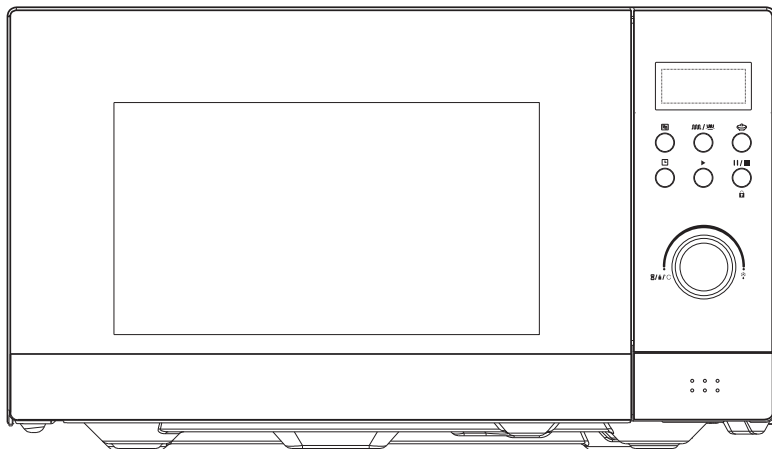
7. A garantia aplicar-se-á exclusivamente nos pontos de venda E. LECLERC. Em caso de problema ou defeito, deverá sempre deslocar-se até um ponto de venda E. LECLERC para poder beneficiar da cobertura da garantia.
8. Qualquer pedido de serviço pós-venda apenas poderá ser processado se:
 - a. For fornecido um comprovativo de compra (talão de caixa ou cartão E. LECLERC);
 - b. O produto for rigorosamente idêntico ao comprado.
9. A sua loja E. LECLERC está ao seu dispor para quaisquer informações adicionais.
10. Assim como está disponível o número verde 0800 35 35 20 (chamada sem valor acrescentado).

** Em caso de acessórios do produto vendidos em separado.*

PL KUCHENKA MIKROFALOWA
• **25UG27-CV**



CJE PRZETŁUMACZONE Z ORYGINAŁU



UWAGA: należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu.

DANE TECHNICZNE

Dane techniczne	Wartości
Zasilanie	230V ~ 50Hz
Moc znamionowa kuchenki mikrofalowej	1 400 W
Moc wyjściowa mikrofal	900 W
Moc wyjściowa grilla	1 200 W
Moc wyjściowa konwekcji	2 100 W
Częstotliwość mikrofal	2 450 MHz

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytkowania urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności :

1. Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać wszystkie pozostałości żywności.
2. Nie należy umieszczać kuchenki w szafce. Kuchenka jest zaprojektowana do działania w sposób niezależny.
3. Nieprawidłowa konserwacja i niewłaściwe czyszczenie kuchenki może spowodować zniszczenia jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
4. W celu zapewnienia optymalnej wentylacji odległość tylnej części kuchenki od ściany powinna wynosić co najmniej 10 cm, odległość części bocznych kuchenki od ścian - co najmniej 5 cm, odległość wierzchu kuchenki od sufitu lub szafki - co najmniej 20 cm, a minimalna wysokość kuchenki od podłogi musi wynosić 85 cm.
5. Informacje na temat czyszczenia uszczelek drzwiczek i wnętrza kuchenki znajdują się w rozdziale <CZYSZCZENIE>.
6. Przed użyciem przeczytać wszystkie zalecenia.
7. Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Gniazdo ścienna powinno być uziemione.
8. Aby ograniczyć ryzyko pożaru wewnątrz kuchenki:
 - a. Nie przegrzewać produktów spożywczych.
 - b. Usunąć metalowe zamknięcia z papierowych lub plastikowych torebek przed ich włożeniem do kuchenki.
 - c. Nie podgrzewać w kuchence oleju lub tłuszczu do smażenia, ponieważ nie można kontrolować ich temperatury.
 - d. Po użyciu wytrzeć osłonę falowodu za pomocą wilgotnej szmatki, a następnie przetrzeć suchą szmatką w celu usunięcia pozostałości żywności i tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może się ogrzać i spowodować wytworzenie dymu lub wywołać pożar.

- e. Jeżeli elementy znajdujące się wewnątrz kuchenki spowodują powstanie dymu lub pożar, nie wolno otwierać drzwiczek, należy wyłączyć kuchenkę i odłączyć ją od zasilania.
 - f. Jeśli żywność jest podgrzewana w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy nadzorować kuchenkę z powodu ryzyka ewentualnego zagrożenia pożarem.
9. Aby ograniczyć ryzyko wybuchu lub wykipienia:
- a. **OSTRZEŻENIE:** płyny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w zamkniętym pojemniku, ponieważ mogą eksplodować. Butelki do karmienia ze smoczkami są uważane za zamknięte pojemniki.
 - b. Do podgrzewania płynów należy używać szerokiego naczynia. Nie wyjmować natychmiast gorących płynów z kuchenki. Należy poczekać chwilę przed wyjęciem płynów, aby uniknąć wszelkiego zagrożenia spowodowanego wykipieniem wrzącego płynu.
 - c. Przed gotowaniem ziemniaki, kielbaski i kasztany powinny być obrane i nakłute. Nie podgrzewać w kuchenke mikrofalowej jajek w skorupkach i jajek gotowanych na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć, nawet gdy kuchenka już nie pracuje.
 - d. Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt należy zmieszać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę przed podaniem do spożycia, by uniknąć ryzyka poparzenia.
10. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany personel w celu uniknięcia wszelkiego zagrożenia.
11. Po gotowaniu naczynia są bardzo gorące. Należy używać rękawic ochronnych do wyjmowania żywności, aby uniknąć ryzyka oparzenia parą. Trzymać twarz i dłonie z dala od pary.
12. Powoli unieść najdalszą krawędź pokrywy naczynia lub plastikowego opakowania, ostrożnie otwierać torebki z popcornem trzymając je w bezpiecznej odległości od twarzy.
13. W celu uniknięcia rozbicia talerza obrotowego:
- a. Przed umyciem pozostawić talerz obrotowy do ostygnięcia.
 - b. Nie umieszczać gorących produktów lub naczyń na zimnym talerzu obrotowym.
 - c. Nie umieszczać zamrożonych produktów lub naczyń na gorącym talerzu obrotowym.
14. Uważać, żeby w czasie gotowania naczynia nie dotykały wewnętrznych ścianek kuchenki.
15. Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
16. Nie przechowywać żywności lub innych przedmiotów w kuchenke.
17. Nie uruchamiać pustej kuchenki mikrofalowej, bez płynów lub żywności. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia kuchenki.

18. Jeśli kuchenka funkcjonuje w trybie kombinowanym, dzieci mogą ją użytkować wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wysoką temperaturę.
19. Używanie innych akcesoriów niż zalecane przez producenta może być przyczyną obrażeń ciała.
20. Nie używać urządzenia na dworze.
21. Należy zachować instrukcję.
22. **OSTRZEŻENIE:** Nie używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone lub jeśli kuchenka nie działa prawidłowo. Nie korzystać z kuchenki zanim nie zostanie przeprowadzona naprawa przez wykwalifikowanego technika.
23. **OSTRZEŻENIE:** Naprawy lub czynności konserwacyjne obejmujące demontaż zabezpieczenia kuchenki przed ekspozycją na mikrofałę mogą stwarzać zagrożenie dla niewykwalifikowanych osób.
24. W przypadku pojawienia się dymu należy kuchenkę wyłączyć i odłączyć od zasilania oraz pozostawić zamknięte drzwiczki w celu stłumienia ewentualnych płomieni.
25. Napoje podgrzewane w kuchence mikrofalowej mogą wykipieć nawet po zakończeniu gotowania. Zachować ostrożność podczas wyjmowania pojemnika.
26. Do czyszczenia drzwiczek kuchenki nie używać ściernych detergentów lub metalowych przedmiotów z ostrym zakończeniem lub z ostrymi krawędziami, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i rozbić szkło.
27. Żarówka w kuchence mikrofalowej nie nadaje się do innych celów.
28. Urządzenie nie jest przewidziane do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
29. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kąpiki kuchenne w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach firmowych;
 - gospodarstwa rolne;
 - hotele, motele i inne lokale o charakterze mieszkalnym;
 - pokoje gościnne i inne podobne pomieszczenia.
30. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań, podgrzewanie termoforów, skarpet, gąbek, mokrych szmat i podobnych przedmiotów może spowodować ryzyko obrażeń ciała lub pożaru.
31. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, a także przez osoby nie posiadające doświadczenia lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub uzyskały wcześniej wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiwały związane z nim zagrożenia. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Urządzenie nie może być używane lub

czyszczone przez dzieci w wieku poniżej 8 lat bez nadzoru osoby dorosłej. Umieszczać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

- 32. Dzieci powinna nadzorować osoba dorosła, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- 33. Nie używać myjki parowej.
- 34. Pozostawić ponad górną powierzchnią kuchenki 30 cm wolnej przestrzeni.
- 35. Nie należy używać metalowych naczyń do produktów spożywczych i napojów podczas gotowania w kuchenice mikrofalowej.
- 36. Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokiej temperatury podczas pracy urządzenia.
- 37. Drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna mogą nagrzewać się podczas pracy urządzenia.
- 38. **OSTRZEŻENIE:** W trakcie funkcjonowania dostępne części kuchenki mogą rozgrzać się do wysokiej temperatury. Małe dzieci powinny przebywać w bezpiecznej odległości od kuchenki.
- 39. Kuchenka nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz kuchenki.
- 40. Powierzchnie mogą stać się gorące w czasie funkcjonowania urządzenia.
- 41. Powierzchnia tylna produktu powinna znajdować się przy ścianie.
- 42. Zrządzenie nie może być czyszczone parą.



Uwaga!

gorąca powierzchnia

Wyłącznie do użytku domowego.

Urządzenie grupy 2 klasy B

Niniejsze urządzenie jest urządzeniem należącym do grupy 2, ponieważ w sposób zamierzony wytwarza energię o częstotliwości radiowej do obróbki materiałów i jest przeznaczone do użytku w pomieszczeniach domowych lub instytucjach podłączonych bezpośrednio do sieci niskonapięciowej dostarczającej energię elektryczną do budynków mieszkalnych (Klasa B).

INSTALACJA

- 1. Usunąć wszystkie elementy opakowania. Zdjąć z kuchenki folię plastikową, jeśli jest nią zabezpieczona. Sprawdzić, czy kuchenka nie jest uszkodzona. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy natychmiast powiadomić sprzedawcę lub przekazać kuchenkę do serwisu posprzedażnego.

2. Kuchenki mikrofalowe powinny być umieszczone w suchym i niekorozyjnym środowisku, z dala od wysokich temperatur i wilgoci, których źródłem jest palnik gazowy lub zbiornik wody.
3. Kuchenkę należy umieścić w odpowiedniej odległości od telewizora, odbiornika radiowego lub anteny, aby uniknąć zakłóceń. Minimalna odległość powinna wynosić 5 m.
4. Kuchenka powinna być ustawiona w sposób umożliwiający dostęp do gniazdka i uziemiona w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem w przypadku upływu prądu.
5. Kuchenka może funkcjonować tylko przy zamkniętych drzwiczkach.
6. Z kuchenki może wydobywać się lekki nieprzyjemny zapach lub dym z powodu resztek oleju wewnątrz kuchenki lub na elemencie grzejnym, które mogą pozostawać po procesie produkcyjnym. To normalne zjawisko, które zniknie po kilkukrotnym użyciu kuchenki. Otworzyć drzwi lub okno, aby zapewnić odpowiednią wentylację. Zaleca się ustawienie kuchenki w trybie grilla i kilkukrotne uruchomienie pustej kuchenki.

CZYSZCZENIE

KONSERWACJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

△ UWAGA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć kuchenkę od zasilania sieciowego. W czasie czyszczenia nie wolno nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
2. Nigdy nie stosować agresywnych detergentów, benzyny, proszku do szorowania lub metalowej szczotki do czyszczenia elementów kuchenki.
3. Nie wyjmować falowodu.
4. Po dłuższym okresie eksploatacji kuchenki mikrofalowej mogą się z niej wydobywać nieprzyjemne zapachy. Zapachy te można usunąć stosując trzy poniższe metody:
 - a. Umieścić kilka plasterków cytryny w szklance, ustawić kuchenkę na maksymalną moc i włączyć ją na 2-3 minuty.
 - b. Umieścić w kuchence filiżankę z czerwoną herbatą, ustawić maksymalną moc i włączyć urządzenie.
 - c. Umieścić w kuchence dwie skórki pomarańczy, ustawić maksymalną moc i włączyć urządzenie na 1 minutę.
5. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę bez nadzoru wyłącznie wtedy, gdy otrzymały odpowiednie instrukcje zapewniające bezpieczne użytkowanie kuchenki i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użyciem.

PORADY DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

Czyszczenie uszczelek drzwiczek, wnętrza kuchenki i części przyległych:

Zewnętrzna obudowa:

Wytrzeć zewnętrzną powierzchnię miękką wilgotną szmatką.

Drzwiczki:

Wytrzeć drzwiczki i okienko miękką wilgotną szmatką.

Wytrzeć uszczelki i przyległe części, aby usunąć pozostałości żywności.

Wytrzeć panel sterowania miękką wilgotną szmatką.

Ścianki wewnętrzne:

Wytrzeć wewnętrzne powierzchnie miękką wilgotną szmatką.

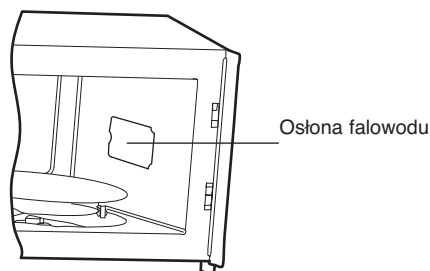
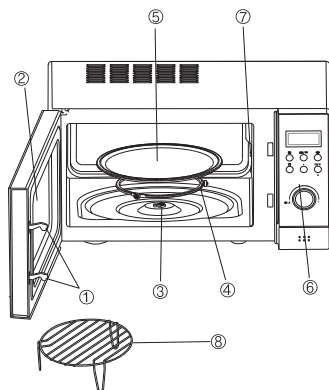
Wytrzeć falowód miękką wilgotną szmatką.

Talerz obrotowy/podpora talerza obrotowego/trzpień talerza obrotowego:

Umyć wodą z dodatkiem środka myjącego.

Wypłukać w wodzie i całkowicie wysuszyć.

DZIAŁANIE KUCHENKI



1) Blokada drzwiczek

Drzwiczki kuchenki mikrofalowej muszą być prawidłowo zamknięte, aby kuchenka mogła funkcjonować.

2) Okienko

Umożliwia obserwowanie przygotowywanej potrawy.

3) Trzpień talerza obrotowego

Szklany talerz obrotowy spoczywa na trzpieniu; zainstalowany pod spodem silnik umożliwia jego obrót.

4) Podpora talerza obrotowego

Szklany talerz obrotowy spoczywa na kółkach podpory podtrzymującej talerz i zapewniającej mu stabilność podczas wykonywania obrotów.

5) Talerz obrotowy

Artykuły spożywcze umieszcza się na talerzu obrotowym, który w czasie ruchu obrotowego zapewnia równomierne gotowanie potraw.

⚠ UWAGA

- Umieścić w kuchence podporę talerza obrotowego.
- Założyć na trzpień talerz obrotowy, zwracając uwagę na jego właściwe osadzenie.

6) Panel sterowania

Szczegółowe informacje znajdują się w dalszej części instrukcji (panel sterowania może ulec pewnym modyfikacjom bez wcześniejszego informowania).

7) Osłona falowodu

Znajduje się wewnątrz kuchenki w pobliżu ściany panelu sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nigdy nie zdejmować osłony falowodu.

8) Ruszt

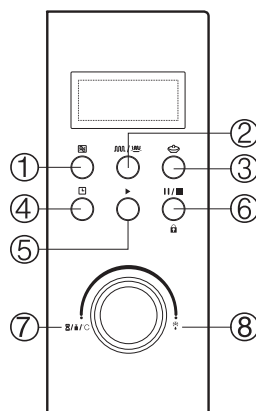
Można na nim umieścić produkty spożywcze do upieczenia.

DZIAŁANIE PANELU STEROWANIA

1. PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA

Po podłączeniu kuchenki do zasilania wyświetlacz miga trzy razy. Następnie będzie migać «: », aby przypomnieć o dokonaniu wyboru trybu i czasu gotowania.

- 1) Moc mikrofal
- 2) Grill.Tryb kombinowany/ Konwekcja.Tryb kombinowany
- 3) Automatyczne gotowanie
- 4) Programowanie/Zegar
- 5) Natychmiastowe włączenie
- 6) Zatrzymanie.Anulowanie
- 7) Czas.Waga.Temperatur
- 8) Automatyczne rozmrażanie



2. AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE/CZAS.WAGA.TEMPERATURA

W trakcie pracy urządzenia można zwiększać lub zmniejszać czas gotowania, wagę, temperaturę lub wybrać tryb automatycznego rozmrażania. Służy do tego pokrętko.

3. ZATRZYMANIE/ANULOWANIE

Przed rozpoczęciem gotowania: nacisnąć jeden raz przycisk, aby anulować ustawione programy i powrócić do stanu początkowego.

W trakcie gotowania: nacisnąć jednokrotnie, aby zatrzymać gotowanie, nacisnąć dwukrotnie, aby anulować programy gotowania.

4. AUTOMATYCZNE PRZYPOMNIENIE

Gdy program gotowania dobiegnie końca, na wyświetlaczu pojawi się informacja **END (KONIEC)** i rozlegnie się trzykrotny sygnał dźwiękowy, który przypomina o konieczności wyjęcia potrawy z kuchenki. Jeżeli nie będzie naciśnięty jednokrotnie przycisk **Stop.Clear (Zatrzymanie.Anulowanie)** lub nie zostaną otwarte drzwiczki, sygnał dźwiękowy będzie powtarzany co 3 minuty.

5. GOTOWANIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Ta funkcja umożliwia gotowanie i podgrzewanie potraw.

Po naciśnięciu przycisku **Micro Power (Moc mikrofal)** na wyświetlaczu będzie pojawiać się kolejno 100P—80P—60P—40P—20P.

Maksymalny poziom mocy	100% mocy kuchenki mikrofalowej. Służy do szybkiego i dokładnego gotowania.
Średnio maksymalny poziom mocy	80% mocy kuchenki mikrofalowej. Służy do średnio szybkiego gotowania.
Średni poziom mocy	60% mocy kuchenki mikrofalowej. Służy do gotowania na parze.
Średnio niski poziom mocy	40% mocy kuchenki mikrofalowej. Służy do rozmrażania żywności.
Niski poziom mocy	20% mocy kuchenki mikrofalowej. Służy do utrzymywania ciepła produktów.

⚠ UWAGA

- Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.
- Nigdy nie używać grilla w trybie mikrofal.
- Nigdy nie uruchamiać pustej kuchenki mikrofalowej.
- Jeżeli w trakcie gotowania potrawa jest obracana na drugą stronę, nacisnąć jeden raz przycisk **Instant.Start (Natychmiastowe włączenie)** w celu kontynuowania gotowania.
- Aby wyjąć żywność przed zakończeniem gotowania, nacisnąć jeden raz przycisk **Stop.Clear (Zatrzymanie. Anulowanie)** w celu wykasowania aktualnych ustawień przed kolejnym użyciem kuchenki.

- f. Gdy kuchenka jest ustawiona na maksymalną moc, po pewnym czasie moc jest automatycznie zmniejszana, aby zapewnić dłuższą żywotność kuchenki.

Przykład: aby gotować z mocą P80 przez 10 minut		
	Kroki	Wyświetlacz
1	Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczu zacznie migać symbol dwukropka.	:
2	Nacisnąć kilkakrotnie przycisk Micro Power (Moc mikrofal) , aby wybrać żądaną moc kuchenki mikrofalowej.	80P
3	Ustawić czas gotowania za pomocą pokrętła Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) .	10:00
4	Nacisnąć przycisk Instant. Start (Natychmiastowe włączenie) , aby rozpocząć gotowanie. Odliczanie czasu rozpoczyna się na wyświetlaczu.	

6. TRYB KONWEKCJA I GRILL

Ta funkcja umożliwi grillowanie żywności. Nacisnąć przycisk **Grill.Combi/Conv.Combi (Grill.Tryb kombinowany/Konwekcja. Tryb kombinowany)**, aby na wyświetlaczu pojawiało się kolejno C...C1...C2...G...G1...G2.

6.1 Gotowanie w trybie konwekcji

C	Konwekcja - przez cały czas gotowania będzie funkcjonować termoobieg. W tym trybie gorące powietrze krąży we wnętrzu kuchenki, dzięki czemu potrawy stają się szybko i równomiernie przyrumienione.
C1	Kombinacja grillowania konwekcyjnego i gotowania mikrofalowego. 30% mikrofałe i 70% grill.
C2	Kombinacja grillowania konwekcyjnego i gotowania mikrofalowego. 55% mikrofałe i 45% grill.

⚠ UWAGA

Ustawianie temperatury

Wybrać temperaturę w zależności od trybu gotowania: 100°C, 140°C, 160°C, 180°C i 200°C.

W trybie kombinowanym temperatura gotowania nie może być wyższa od 180°C, która w tym przypadku jest maksymalną temperaturą kuchenki.

Przykład: gotowanie w trybie konwekcji C. w temperaturze 180°C przez 20 minut		
	Kroki	Wyświetlacz
1	Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczu zacznie migać symbol dwukropka.	:
2	Nacisnąć kilka razy przycisk Grill Combi/ Conv Combi (Grill.Tryb kombinowany/Konwekcja.Tryb kombinowany) w celu wybrania żądanego trybu.	C
3	Za pomocą pokrętła Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić temperaturę.	180C
4	Nacisnąć przycisk Instant. Start (Natychmiastowe włączenie) w celu potwierdzenia.	
5	Za pomocą pokrętła Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić czas gotowania.	20:00
6	Nacisnąć przycisk Instant. Start (Natychmiastowe włączenie) w celu rozpoczęcia gotowania.	

6.2 Gotowanie w trybie grilla

G	Grill - w czasie gotowania włączany jest element grzejny. Ta funkcja jest przeznaczona do przyrumieniania cienkich kawałków mięsa lub wieprzowiny, kiełbasek czy skrzydełek kurczaka.
G.1	Kombinacja grillowania i gotowania mikrofalowego 30% mikrofałe i 70% grill.
G.2	Kombinacja grillowania i gotowania mikrofalowego 55% mikrofałe i 45% grill.

⚠ UWAGA

W trybie **grilla wszystkie części kuchenki**, ruszt i pojemniki mogą stać się bardzo gorące. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tych elementów z kuchenki. Używać łapek lub grubych rękawic ochronnych, aby **UNIKNĄĆ OPARZEŃ**.

Przykład: aby wykonać grillowanie produktu w trybie C.2 przez 10 minut		
	Kroki	Wyświetlacz
1	Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczu zacznie migać symbol dwukropka.	:
2	Nacisnąć przycisk Grill.Combi/Conv. Combi (Grill.Tryb kombinowany/Konwekcja. Tryb kombinowany) , aby wybrać żądany tryb grillowania.	G.1
3	Za pomocą pokrętki Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić czas gotowania.	10:00
4	Nacisnąć przycisk Instant/Start (Natychmiastowe włączenie) , a na ekranie pokaże się odliczanie czasu.	

7. ROZMRAŻANIE

Ta funkcja umożliwia rozmrażanie produktów. Obrócić pokrętkę **Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/ Automatyczne rozmrażanie)**, a na wyświetlaczu pojawią się kolejno d.1, d.2, d.3.

d.1	Przeznaczony do rozmrażania mięsa, którego waga wynosi od 0,1 do 2,0 kg.
d.2	Przeznaczony do rozmrażania drobiu, którego waga wynosi od 0,2 do 3,0 kg.
d.3	Przeznaczony do rozmrażania owoców morza, których waga wynosi od 0,1 do 0,9 kg.

⚠ UWAGA

- W celu zapewnienia równomiernego rozmrożenia produktu należy go obrócić podczas wykonywania rozmrażania.
- Rozmrażanie zazwyczaj trwa dłużej niż gotowanie.
- Jeżeli produkty żywnościowe dają się pokroić nożem, proces rozmrażania można uznać za zakończony.
- Mikrofałe przenikają przez zamrożoną żywność na głębokość do 4 cm.
- Rozmrożone produkty należy jak najszybciej spożyć. Nie zaleca się ich ponownego wkładania do lodówki lub zamrażarki.

Przykład: aby rozmrozić 0,4 kg drobiu		
	Kroki	Wyświetlacz
1	Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczu zacznie migać symbol dwukropka.	:
2	Za pomocą pokręćła Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić rodzaj produktu.	d.2
3	Nacisnąć przycisk Instant.Start (Natychmiastowe włączenie) w celu potwierdzenia.	
4	Obrócić pokręćło Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) , aby rozmrozić produkty w zależności od ich wagi.	0.4
5	Rozpocząć rozmrażanie naciskając przycisk Instant.Start (Natychmiastowe włączenie) .	
6	W połowie rozmrażania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który przypomni o konieczności odwrócenia produktów na drugą stronę. Otworzyć drzwiczki i odwrócić żywność. Następnie zamknąć drzwiczki. Ponownie nacisnąć przycisk Instant/Start (Natychmiastowe włączenie) w celu kontynuowania rozmrażania.	

8. AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Aby zapewnić łatwe użytkowanie, kuchenka oferuje tryb gotowania automatycznego. Gdy na wyświetlaczu miga symbol dwukropka, nacisnąć przycisk **Auto Cooking (Automatyczne gotowanie)**. Na wyświetlaczu pojawią się kolejno A.1, A.2 ... A.8

Wybrać tryb zgodnie z rodzajem żywności i jej wagą, ściśle przestrzegając wskazówek podanych w poniższej tabeli, gdyż inne postępowanie może nie dać oczekiwanego rezultatu.

Wyświetlacz	Typ	Sposób postępowania
A.1	Ryż/ Makaron	Wypłukać ryż lub makaron i pozostawić w wodzie na 30 minut. Włożyć ryż lub makaron do salaterki. Zalać wodą zgodnie z poniższymi zaleceniami. Ryż 100 g, 200 g, 300 g, przykryć. Makaron 100 g, 200 g, 300 g, przykryć. Woda 180 ml, 330 ml, 480 ml. Woda 300 ml, 600 ml, 900 ml. **Ryż - po ugotowaniu zostawić pod przykryciem na 5 minut aż do wchłonięcia wody. ** Makaron - przemieszać kilka razy podczas gotowania. Po ugotowaniu odstawić na 1-2 minuty.
A.2	Świeże warzywa	Włożyć 0,2 kg - 0,8 kg warzyw do miski nadającej się do użycia w kuchenie mikrofalowej. Dodać wodę. Przykryć celofanem. Po ugotowaniu zamieszać i odstawić. Dodać wodę w zależności od ilości warzyw. **0,2 kg-0,4 kg: 2 łyżki stołowe. **0,5 kg-0,8 kg: 4 łyżki stołowe.

Wyświetlacz	Typ	Sposób postępowania
A.3	Mrożone warzywa	Tak jak w przypadku świeżych warzyw.
A.4	Popcorn	Program przeznaczony do prażenia kukurydzy w torebkach dostępnych na rynku, o wadze 3,0 oz = 85 g i 3,5 oz = 100 g. Jeśli odgłosy prażenia pojawiają się rzadziej niż raz na sekundę, należy nacisnąć przycisk Stop.Clear (Zatrzymanie.Anulowanie) , aby przerwać proces prażenia przed upływem ustawionego czasu.
A.5	Napoje	Program przeznaczony do podgrzania filiżanki napoju o pojemności 250 ml. Temperatura płynu wynosi od 5°C do 10°C. Należy użyć filiżanki o dużym wylocie bez przykrycia.
A.6	Ziemniaki	Do gotowania ziemniaków w łupinach. Wybrać około 200 g ziemniaków średniej wielkości. Umyć ziemniaki i osuszyć. Łączna waga powinna wynosić 0,45 kg i 0,65 kg. Umieścić ziemniaki na dużym talerzu i przykryć folią spożywczą w celu uniknięcia wyparowania wody. W połowie gotowania obrócić je na drugą stronę.
A.7	Pizza	Program przeznaczony do podgrzania kawałka schłodzonej pizzy o wadze 0,15 kg.
A.8	Ryby	Program przeznaczony do gotowania na parze ryby o wadze 0,45 kg. Po umyciu ryby i usunięciu łusek należy wykonać nacięcia na skórce. Umieścić rybę na płaskim talerzu o średnicy 22 - 27 cm, posypać ziołami lub przyprawami. Po ugotowaniu odstawić na 2 minuty.

⚠ UWAGA

- Temperatura żywności przed gotowaniem powinna wynosić 20-25°C. Wyższa lub niższa temperatura żywności przed gotowaniem będzie skutkować przedłużeniem lub skróceniem czasu gotowania.
- Temperatura, waga i kształt produktów będą miały istotny wpływ na rezultaty gotowania. Jeśli zauważone zostaną różnice w odniesieniu do podanych powyżej czynników, należy dostosować czas gotowania, aby uzyskać optymalny efekt.

Przykład: gotowanie na parze kawałka pizzy o wadze 0,15 kg		
	Kroki	Wyświetlacz
1	Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczu zacznie migać symbol dwukropka.	:
2	Za pomocą przycisku Auto Cooking (Automatyczne gotowanie) ustawić tryb gotowania.	A.7
3	Rozpocząć gotowanie naciskając przycisk Instant.Start (Natychmiastowe włączenie) .	

9. AUTOMATYCZNE URUCHAMIANIE (FUNKCJA OPÓŹNIENIA STARTU)

Jeżeli użytkownik nie chce od razu uruchamiać wybranego programu, może wstępnie ustawić tryb oraz czas gotowania, aby gotowanie rozpoczęło się automatycznie o ustawionej godzinie. W tym celu należy wykonać dwa kroki:

- 1) Ustawić aktualny czas.
- 2) Ustawić tryb oraz czas gotowania.

Przykład: jest godzina 12:30, użytkownik chce, aby kuchenka mikrofalowa o godzinie 14:20 automatycznie rozpoczęła gotowanie z mocą 100P przez 9 minut i 30 sekund.

	Kroki	Wyświetlacz
1	Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczu zacznie migać symbol dwukropka.	:
1.1	Nacisnąć przycisk Preset. Clock (Programowanie.Zegar) .	00:00
1.2	Za pomocą pokrętki Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić godzinę.	12:00
1.3	Nacisnąć ponownie przycisk Preset. Clock (Programowanie.Zegar) , aby potwierdzić godzinę.	12:00
1.4	Za pomocą pokrętki Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić minuty.	12:30
1.5	Nacisnąć ponownie przycisk Preset. Clock (Programowanie.Zegar) lub zaczekać 5 sekund, aby cyfry świeciły się światłem ciągłym.	12:30
2	Ustawić tryb oraz czas gotowania.	
2.1	Wybrać moc za pomocą przycisku Micro Power (Moc mikrofal) .	100P
2.2	Za pomocą pokrętki Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić czas gotowania.	09:30
2.3	Nacisnąć ponownie przycisk Preset. Clock (Programowanie.Zegar) , aby powrócić do trybu zegara.	
3	Ustawić godzinę, o której ma się rozpocząć gotowanie. Powtórzyć kroki 1.2, 1.3 i 1.4.	
4	Nacisnąć przycisk Preset. Clock (Programowanie.Zegar) , aby potwierdzić tryb uruchamiania z opóźnieniem. Program staje się aktywny. Zostanie uruchomiony o godzinie 14:20.	
5	Ustawiony czas rozpoczęcia programu można sprawdzić naciskając przycisk Preset. Clock (Programowanie.Zegar) .	

10. GOTOWANIE WIELOETAPOWE

Aby uzyskać optymalne efekty gotowania, należy dostosować tryb i czas do przepisu. Można zaprogramować własny tryb gotowania w następujący sposób:

Przykład: użytkownik chce gotować potrawę za pomocą mikrofal z mocą 100P przez 3 minuty, a następnie grillować ją przez 9 minut. Trzeba ustawić dwie sekwencje.		
	Kroki	Wyświetlacz
1	Gotowanie za pomocą mikrofal z mocą 100P przez 3 min.	
1.1	Za pomocą przycisku Micro Power (Moc mikrofal) wybrać moc.	100P
1.2	Za pomocą pokrętki Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić czas gotowania.	03:00
2	Gotowanie w trybie grilla przez 9 min.	
2.1	Nacisnąć przycisk Grill. Combi/Conv. Combi (Grill.Tryb kombinowany/Konwekcja.Tryb kombinowany) w celu wybraniażądanego trybu grilla.	G
2.2	Za pomocą pokrętki Time.Weight.Temp/Auto Defrost (Czas.Waga.Temperatura/Automatyczne rozmrażanie) ustawić czas gotowania.	09:00
3	Rozpocząć gotowanie naciskając przycisk Instant.Start (Natychmiastowe włączenie) .	

⚠ UWAGA

- Po zakończeniu gotowania mikrofalowego z mocą 100P kuchenka mikrofalowa przechodzi automatycznie do trybu grillowania.
- Można ustawić jednocześnie maksymalnie 4 sekwencje. W tym celu należy powtórzyć powyższe kroki.

11. FUNKCJA BLOKADY ZABEZPIECZAJĄCEJ PRZED DZIEĆMI

Ta funkcja jest przeznaczona do blokady panelu sterowania podczas czyszczenia kuchenki oraz służy w sytuacji, gdy dziecko nie ma uruchamiać kuchenki bez nadzoru. W tym trybie żaden przycisk nie działa.

- Aby uruchomić blokadę, nacisnąć na 3 sekundy przycisk **Stop.Clear** (Zatrzymanie.Anulowanie).
- Aby wyłączyć blokadę, nacisnąć na 3 sekundy przycisk **Stop.Clear** (Zatrzymanie.Anulowanie).

PORADY DOTYCZĄCE NACZYŃ

Zdecydowanie zaleca się używanie naczyń, które są przeznaczone do kuchenek mikrofalowych. Ogólnie naczynia wykonane z ceramiki, szkła lub plastiku odpornego na wysokie temperatury nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej. Nigdy nie używać naczyń metalowych w trybie mikrofal i z funkcją gotowania kombinowanego, ponieważ może wystąpić iskrzenie. Informacje na ten temat znajdują się w poniższej tabeli.

Materiał naczynia	Mikrofale	Grill	Konwekcja	Combi	Uwagi
Ceramika odporna na wysokie temperatury	Tak	Tak	Tak	Tak	Nigdy nie używać naczyń ceramicznych posiadających metalowe lub glazurowane obrzeża.
Tworzywo sztuczne odporne na wysokie temperatury	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie nadaje się do długiego gotowania.
Szkoło odporne na wysokie temperatury	Tak	Tak	Tak	Tak	
Folia plastikowa	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie używać folii plastikowej do gotowania mięsa lub żeberek, ponieważ wysoka temperatura może uszkodzić folię.
Ruszt	Nie	Tak	Tak	Tak	
Naczynie metalowe	Nie	Nie	Nie	Nie	Nigdy nie używać naczyń metalowych w kuchenke mikrofalowej. Mikrofałe nie przenikają przez metal.
Naczynie glazurowane	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie jest odporne na wysokie temperatury. Nie nadaje się do gotowania w wysokiej temperaturze.
Bambus i papier	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie są odporne na wysokie temperatury. Nie nadają się do gotowania w wysokiej temperaturze.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Na jakość gotowania mogą wpłynąć następujące czynniki:

Ułożenie żywności

Umieścić grubsze kawałki żywności na obrzeżu naczynia, a cieńsze na środku i rozłożyć je w sposób równomierny. Nie powinny na siebie zachodzić.

Czas gotowania

Rozpocząć gotowanie od ustawienia krótszego czasu, następnie ocenić stan potrawy i przedłużyć czas w razie potrzeby. Zbyt długie gotowanie może spowodować powstanie dymu oraz oparzenia.

Jednolite gotowanie

Takie potrawy jak kurczak, hamburgery lub steki należy jeden raz obrócić na drugą stronę w trakcie gotowania.

Zależnie od rodzaju produktu, podczas gotowania - jeśli zachodzi taka potrzeba - przemieszczać potrawę jeden lub dwa razy zaczynając od obrzeży naczynia do środka.

Odstanie potrawy

Po zakończeniu gotowania zostawić przez chwilę potrawę w kuchence mikrofalowej w celu umożliwienia zakończenia cyklu gotowania i poczekać na jej stopniowe ostygnięcie.

Gotowanie „w sam raz”

Kolor i tekstura potraw pozwalają ocenić, czy potrawa jest już gotowa. Potrawa jest ugotowana, gdy:

- Para wydostaje się z wszystkich części, a nie tylko z brzegów.
- Stawy drobiu można łatwo usunąć.
- W mięsie wieprzowym lub drobiowym nie ma krwi.
- Mięso ryb nie jest przezroczyste i łatwo się rozdrabnia przy użyciu widelca.

Naczynie do zapiekania

Jeżeli używane jest naczynie do zapiekania lub naczynie samopodgrzewające, zawsze umieszczać pod nim izolator taki jak porcelanowy talerz, aby uniknąć uszkodzenia talerza obrotowego lub podpory talerza.

Folia plastikowa przeznaczona do kuchenek mikrofalowych

W przypadku gotowania bardzo tłustych potraw nie należy dopuścić do kontaktu folii plastikowej z produktami, ponieważ może się stopić.

Plastikowe pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

Może okazać się, że niektóre plastikowe pojemniki przeznaczone do użycia w kuchence mikrofalowej nie nadają się do gotowania bardzo tłustych i bardzo słodkich potraw. Nie należy przekraczać czasu wstępnego podgrzewania podanego w instrukcji pojemnika.

KONSERWACJA

KONSERWACJA W SERWISIE

Przed zleceniem konserwacji kuchenki mikrofalowej w serwisie należy wykonać następujące czynności kontrolne.

1. Umieścić w kuchence miarkę kuchenną z wodą w ilości odpowiadającej jednej szklance (ok. 150 ml), a następnie zamknąć prawidłowo drzwiczki. Jeśli drzwiczki zostały właściwie zamknięte, lampka w kuchence zgaśnie. Włączyć kuchenkę na 1 minutę.
2. Czy lampka się świeci?
3. Czy działa wentylator kuchenki?
(Przyłożyć dłoń do kratki wentylacyjnej).

4. Czy talerz obrotowy obraca się?
(Talerz obrotowy obraca się w obu kierunkach. Jest to zupełnie normalne).
5. Czy woda w kuchence jest gorąca?
Jeżeli odpowiedź na którekolwiek z pytań jest przecząca, sprawdzić gniazdko elektryczne oraz odpowiedni bezpiecznik w skrzynce elektrycznej.
Jeśli gniazdko oraz bezpiecznik działają prawidłowo, **SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM.**

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS KONSERWACJI

Uwaga: PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE

1. Kondensator wysokiego napięcia po odłączeniu pozostaje naładowany; przed jego dotknięciem należy zewrzeć ujemny zacisk kondensatora wysokiego napięcia z obudową kuchenki (za pomocą śrubokrętu) w celu jego rozładowania.
2. Podczas przeglądu serwisowego wymienione poniżej części mogą zostać wyjęte, umożliwiając uziemienie napięcia powyżej 250 V.
 - Magneutron
 - Transformator wysokiego napięcia
 - Kondensator wysokiego napięcia
 - Dioda wysokiego napięcia
 - Bezpiecznik wysokiego napięcia
3. Podane poniżej uwarunkowania mogą spowodować nadmierne narażenie na mikrofałe w czasie przeprowadzania konserwacji.
Niewłaściwa instalacja magnetronu.
Nieprawidłowe dopasowanie blokady drzwiczek, zawiasów i drzwiczek.
Niewłaściwa instalacja obudowy przełącznika.
Uszkodzenie drzwiczek, uszczelek drzwiczek lub wnętrza kuchenki.

⚠ UWAGA

1. Jeżeli w czasie funkcjonowania kuchenki na wyświetlaczu pojawi się komunikat Err0, oznacza to, że nastąpiło zwarcie czujnika. Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu dokonania wymiany.
2. Jeżeli w czasie funkcjonowania kuchenki na wyświetlaczu pojawi się komunikat Err1, oznacza to, że wystąpiła przerwa w obwodzie czujnika. Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu dokonania wymiany.

Prawidłowe usuwanie zużytego produktu



Zgodnie z dyrektywą WEEE 2002/96/UE dotyczącą środowiska nie wolno usuwać zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do środowiska ani wyrzucać go do publicznego śmietnika. Należy przekazać sprzęt do specjalnego punktu zbiórki celem dalszego recyklingu.

W sprawie uzyskania informacji, instrukcji obsługi, zaleceń bezpieczeństwa oraz warunków użytkowania prosimy zwrócić się do: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCJA



SERWIS POSPRZEDAŻNY / GWARANCJA

1. Produkty marki ELSAY zostały opracowane według najbardziej rygorystycznych standardów jakości dotyczących produktów dla domu.
2. Produkty ELSAY są objęte ustawowym okresem gwarancji **(24 miesiące)** liczonym od daty dokonania zakupu przez konsumenta lub od daty dostawy produktu. Oprócz tej gwarancji prawnej E. Leclerc oferuje rozszerzenie gwarancji o jeden rok **(12 miesięcy)**. Całkowity okres gwarancji zostanie wydłużony do 3 lat **(36 miesięcy)**.

Zaoferowane przez E. Leclerc przedłużenie gwarancji nie dotyczy akcesoriów* (worek do odkurzacza, dzbanek itp.).

3. Naprawy wykonywane w ramach prawnej gwarancji zgodności będą skutkować przedłużeniem prawnej gwarancji zgodności o 6 miesięcy. Jednakże naprawy wykonywane w okresie dodatkowej gwarancji udzielonej przez E. Leclerc nie powodują przedłużenia gwarancji.
4. Gwarancja obejmuje wszelkie awarie lub usterki czyniące produkt niezdatnym do użytku i skutkujące jego zwrotem przez konsumenta w okresie gwarancji.
5. Jeśli produkt ELSAY nie może zostać naprawiony w ciągu całego okresu gwarancji (prawna gwarancja zgodności i przedłużenie gwarancji oferowane przez E. Leclerc), produkt podlega wymianie na nowy i czas pełnej gwarancji biegnie od nowa.
6. Z gwarancji wyłączone są* wszelkie uszkodzenia, awarie, nieprawidłowości lub wady wynikające z:
 - a. użycia lub instalacji produktu w sposób niezgodny z zaleceniami dołączonej instrukcji
 - b. uszkodzeń powstałych z przyczyn zewnętrznych
 - c. zmiany parametrów technicznych przez użytkownika
 - d. wykorzystywania produktu do użytku profesjonalnego.

** Na podstawie analizy punktów obsługi posprzedażnej E. LECLERC lub punktu sprzedaży E. LECLERC.*

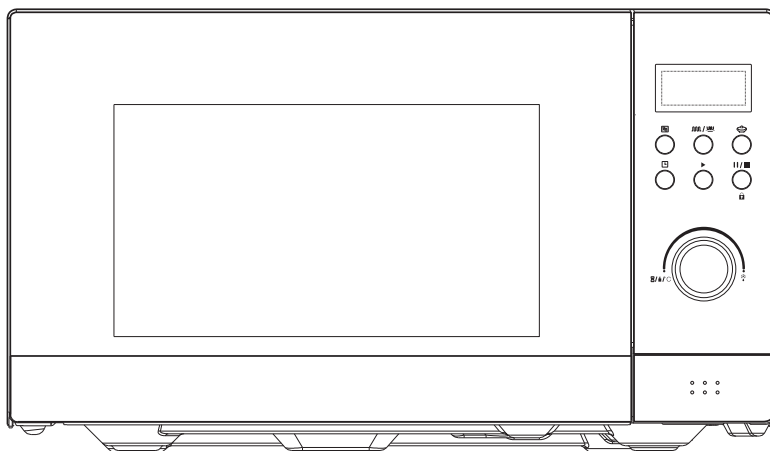
7. Gwarancja obowiązuje jedynie w punktach sprzedaży E. LECLERC. W razie wystąpienia problemu lub wady zawsze należy udać się do punktu sprzedaży E. LECLERC w celu skorzystania z gwarancji.
8. Zgłoszenie serwisowe może być rozpatrzone tylko pod następującymi warunkami:
 - a. dostarczenie dowodu zakupu (paragon lub karta E. LECLERC)
 - b. produkt jest identyczny z tym, który został zakupiony.
9. Państwa sklep E. LECLERC pozostaje do Państwa dyspozycji w przypadku dodatkowych pytań.
10. Mogą Państwo również skorzystać z infolinii pod numerem 0800 35 35 20 (połączenie bez podwyższonej opłaty).

** Jeśli akcesoria są sprzedawane oddzielnie.*

SL MIKROVALOVNA PEČICA
• **25UG27-CV**



NAVODILA, PREVEDENA IZ ORIGINALNIH NAVODIL



POZOR: Pozorno preberite priročnik za uporabo in ga shranite, če ga boste kasneje želeli znova pogledati.

TEHNIČNI PODATKI

Značilnosti	Vrednosti
Napajanje	230 V ~ 50 Hz
Nazivna moč mikrovalov	1400 W
Izhodna moč mikrovalov	900 W
Izhodna moč žara	1200 W
Moč konvekcije	2100 W
Frekvenca mikrovalov	2450 MHz

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pri uporabi električnega aparata je treba vedno upoštevati naslednje osnovne varnostne ukrepe:

1. Pečico morate redno čistiti in odstranjevati vse ostanke hrane.
2. Pečice ne smete postaviti v omaro. Pečica je zasnovana za samostojno delovanje.
3. Če pečica ni dobro očiščena ali je slabo vzdrževana, se lahko poškoduje njena površina, kar vpliva na njeno življenjsko dobo, privede pa lahko tudi do nevarne situacije.
4. Da bo zagotovljeno zadostno zračenje, med stranskimi deli pečice in steno mora ta znašati najmanj 5 cm, med vrhom pečice in stropom ali regalom naj bo vsaj 20 cm prostora, med pečico in tlemi pa najmanj 85 cm.
5. Napotke za čiščenje tesnil vrat in notranjosti preberite v poglavju <ČIŠČENJE>.
6. Pred začetkom uporabe preberite vsa navodila.
7. Prepričajte se, da napetost v vašem domu ustreza napetosti, ki je navedena na podatkovni ploščici na aparatu. Poskrbite, da je zidna vtičnica ozemljena.
8. Da bi zmanjšali nevarnost požara v notranjosti pečice:
 - a. Pazite, da hrane ne kuhate ali pečete predolgo.
 - b. Odstranite kovinska zapirala s papirnatih ali plastičnih vrečk, preden daste te v pečico.
 - c. V pečici ne segrevajte olja ali maščobe za cvrenje, saj temperature olja ni mogoče nadzorovati.
 - d. Po uporabi obrišite ploščo, ki prekriva valovno vodilo, z vlažno krpo, nato pa še s suho, da odstranite ostanke škropljenja in maščobe. Nakopičena maščoba se lahko pregreje, se začne kaditi ali pa zagori.

- e. Če se tisto, kar je v notranjosti pečice, začne kaditi ali pa se vname, pustite vrata pečice zaprta, pečico pa izklopite in izključite iz omrežja.
 - f. Kadar segrevate hrano v plastični ali papirnati posodi, pečico nadzorujte, saj obstaja nevarnost vžiga.
9. Da bi zmanjšali nevarnost eksplozije in nenadnega brizga ob zavretju:
- a. **OPOZORILO:** tekočin in drugih živil se ne sme segrevati v zaprti posodi, saj lahko to raznese. Za zaprte posode se šteje tudi otroške stekleničke, na katerih je cucelj.
 - b. Tekočine segrevajte v široki posodi. Vroče tekočine ne smete takoj vzeti iz pečice. Preden jo vzamete iz nje, raje počakajte nekaj minut, da se izognete nevarnosti, do katere bi prišlo ob vzkipenju vrele tekočine.
 - c. Krompir, klobase in kostanj morate pred kuhanjem olupiti oziroma prebosti. V mikrovalovni pečici ne smete kuhati jajc z lupino vred in pogrevati celih trdo kuhanih jajc, saj jih lahko raznese, kar se lahko zgodi tudi potem, ko je segrevanje v pečici že končano.
 - d. Vsebinsko v otroških stekleničkah in lončkih s hrano za dojenčke je treba, preden hrano ponudite otroku, premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, da se malček ne bo spekel.
10. Če je napajalna vrstica poškodovana, jo dajte v popravilo proizvajalcu, pooblaščenemu serviserju ali usposobljenemu tehniku, da se izognete vsem nevarnostim.
11. Posode so po kuhanju zelo vroče. Pri jemanju živil iz pečice uporabljajte zaščitne rokavice, da se izognete nevarnosti oparin. Pazite, da imate obraz in roke proč od pare.
12. Počasi dvignite najoddaljenejši konec pokrova s pekača in plastične embalaže, nato pa počasi odprite vrečko s pokovko ali vrečko za kuhanje v pečici, pri tem pa pazite, da jo držite stran od obraza.
13. Da se vrtljiva plošča ne bi razbila, upoštevajte naslednje:
- a. Preden vrtljivo ploščo očistite, jo pustite, da se ohladi.
 - b. Vroče hrane in posod ne polagajte na vrtljivo ploščo, ko je ta hladna.
 - c. Zamrznjene hrane ali posod ne polagajte na vrtljivo ploščo, ko je ta vroča.
14. Pazite, da se posode med peko ali kuhanjem ne dotikajo notranjih sten.
15. Uporabljajte samo posode, ki so primerne za mikrovalovno pečico.
16. V pečici ne shranjujte hrane ali drugih stvari.
17. Mikrovalovne pečice ne uporabljajte, če vanjo niste dali tekočine ali hrane, saj bi se zaradi tega lahko poškodovala.
18. Kadar pečica deluje v kombiniranem načinu, jo smejo otroci zaradi visokih temperatur, ki nastajajo, uporabljati samo pod nadzorom odrasle osebe.
19. Vsak dodatek, ki ga proizvajalec ne priporoča, lahko privede do telesnih poškodb.
20. Aparata ne uporabljajte na prostem.
21. Shranite ta navodila.

- 22. OPOZORILO:** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana ali če pečica ne deluje pravilno, je ne smete uporabljati, dokler je ne popravi usposobljeni tehnik.
- 23. OPOZORILO:** Vzdrževalna dela ali popravila pečice, ki vključujejo odstranitev zaščite pečice pred izpostavljenostjo mikrovalovom, so lahko nevarna, če bi jih izvajale osebe, ki zanje niso usposobljene.
- 24.** Če se pojavi dim, pečico izklopite in izključite iz napajanja, vrat pa ne odpirajte, da se morebitni ogenj lahko zaduši.
- 25.** Pijače, ki jih segrevate v mikrovalovni pečici, lahko zavrejo in vzkipijo, kar se lahko zgodi tudi po segrevanju; bodite previdni, ko jemljete posodo iz pečice.
- 26.** Za čiščenje vrat pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali koničastih kovinskih predmetov ali takšnih z ostrimi robovi, saj bi se na površini lahko naredile raze, steklo pa bi se razbilo.
- 27.** Lučka mikrovalovne pečice ni primerna za druge namene.
- 28.** Ta aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- 29.** Ta aparat je namenjen za domačo in podobno uporabo, zlasti:
- V kuhinjskih kotičkih v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - Na kmetijah;
 - V hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
 - V sobah, ki nudijo nočitev z zajtrkom, in podobnih prostorih.
- 30.** Mikrovalovna pečica je namenjena za segrevanje hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil ter segrevanje termoforjev, copat, gobic, vlažnih krp in drugih podobnih stvari lahko privede do nevarnosti telesnih poškodb ali požara.
- 31.** Ta aparat lahko uporabljajo otroci, ki so starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja, če jih med uporabo nekdo nadzoruje ali če so dobili navodila za njegovo varno delovanje ter če razumejo in se zavedajo nevarnosti, ki so ji izpostavljeni. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Aparata ne smejo uporabljati ali čistiti otroci, mlajši od 8 let oziroma starejši brez nadzora odrasle osebe. Aparat in njegovo napajalno vrstico hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- 32.** Otroke mora nadzorovati odrasla oseba, da se prepriča, da se z aparatom ne igrajo.
- 33.** Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- 34.** Nad vrhno površino pečice pustite prazen prostor 30 cm.
- 35.** Za kuhanje in pečenje v mikrovalovni pečici ni dovoljeno uporabljati kovinskih posod za hrano in pijačo.
- 36.** Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem aparata visoka.
- 37.** Ko aparat deluje, lahko vrata ali zunanje površine pečice postanejo vroči.

- 38. OPOZORILO:** Dostopni deli lahko med uporabo postanejo vroči. Majhni otroci morajo biti od peči varno oddaljeni.
- 39.** Med uporabo postane pečica vroča. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov, ki so v pečici.
- 40.** Ko aparat deluje, lahko površine postanejo vroče.
- 41.** Zadnja stran peči mora biti nameščena ob steni.
- 42.** Aparata se ne sme čistiti s paro.



Pozor –
vroča površina

Samo za domačo uporabo.

Aparat skupine 2 razreda B

Ta aparat je aparat skupine 2, saj namerno proizvaja radiofrekvenčno energijo pri obdelavi materiala, in je namenjen za uporabo v domačih prostorih ali v ustanovi, ki je neposredno priključena na nizkonapetostno distribucijsko omrežje električne energije, ki napaja stanovanjske zgradbe (razred B).

NAMESTITEV

1. Odstranite vso embalažo. S peči odstranite zaščitno plastično prevleko, če je ovita vanjo. Preverite, da pečica ni poškodovana. Če ugotovite, da je, takoj obvestite o tem svojega prodajalca ali pa odnesite ali pošljite pečico v proizvajalčev pooblaščen servis.
2. Mikrovalovne peči morajo biti nameščene v suhem in nekorozivnem okolju, proč od vročine in vlage, ki jo povzročata zlasti plinski gorilnik in grelnik vode.
3. Pečica mora biti postavljena proč od televizijskega ali radijskega sprejemnika ali antene, saj bi sicer lahko prišlo do interference. Od njih mora biti pečica oddaljenja več kot 5 m.
4. Pečica mora biti nameščena tako, da omogoča dostop do vtičnice, biti pa mora tudi ozemljena, da ne bi prišlo do električnega udara v primeru iztekanja iz nje.
5. Med delovanjem peči morajo biti njena vrata zaprta.
6. Zaradi ostankov olja v notranjosti peči ali na grelnem elementu, ki ostane po postopku izdelave, se lahko razvije lahen vonj ali dim, kar je normalen pojav, ki bi moral po več uporabah izginiti. Odprite vrata ali okno, da prostor prezračite. Svetujemo vam, da pečico nastavite na način žar in da jo večkrat vključite prazno.

ČIŠČENJE

VZDRŽEVANJE MIKROVALOVNE PEČICE

⚠ POZOR

1. Pred čiščenjem pečico izključite iz omrežja. Med čiščenjem je ne smete nikoli potopiti v vodo niti v katerokoli drugo tekočino.
2. Pri čiščenju delov pečice ne uporabljajte nikoli grobih čistil, bencina, abrazivnih praškov ali kovinske krtačke.
3. Nikoli ne odstranite vodila valov.
4. Kadar mikrovalovna pečica deluje daljši čas, lahko oddaja nenavadne vonjave. Da jih odstranite, sledite 3 spodaj opisanim načinom:
 - a. V kozarec dajte več rezin limone, mikrovalovno pečico nastavite na najvišjo stopnjo, nato pa jo pustite delovati 2 do 3 minute.
 - b. V pečico postavite skodelico rdečega čaja, nastavite jo na najvišjo stopnjo in jo vključite.
 - c. V pečico dajte pomarančne olupke, nastavite jo na najvišjo moč in vključite za 1 minuto.
5. **OPOZORILO:** Otroci lahko uporabljajo pečico brez nadzora samo, če so dobili ustrezna navodila za njeno uporabo, ki zagotavljajo, da jo bodo lahko uporabljali varno, ter če razumejo in se zavedajo nevarnosti, do katere pride pri nepravilni uporabi.

NASVETI ZA ČIŠČENJE

Za čiščenje tesnil vrat, notranjosti in sosednjih delov:

Zunanja stran:

Zunanjo površino obrišite z mehko in vlažno krpo.

Vrata:

Vrata in okence obrišite z mehko in vlažno krpo.

Obrišite tesnila vrat in sosednje dele, da odstranite z njih sledi brizganja.

Upravljalno ploščo obrišite z mehko in vlažno krpo.

Notranje stene:

Notranje površine obrišite z mehko in vlažno krpo.

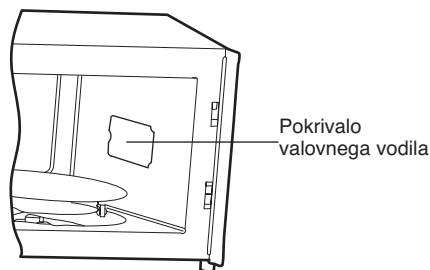
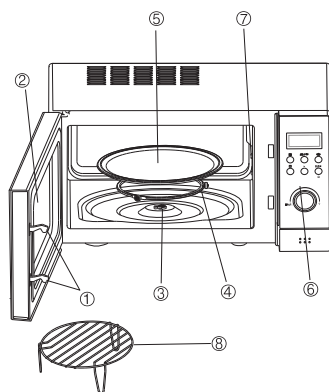
Obrišite valovno vodilo, da odstranite z njega vse sledi brizganja.

Vrtljiva plošča/opornik plošče/nosilec plošče:

Očistite jih z milnato vodo.

Splaknite jih z vodo in pustite, da se popolnoma posušijo.

DELOVANJE PEČICE



1) Zaklepi vrat

Da mikrovalovna pečica lahko deluje, morajo biti vrata pravilno zaprta.

2) Okence

Omogoča spremljanje peke.

3) Nosilec plošče

Vrtljiva steklena plošča leži na nosilcu; motor, ki je spodaj, omogoča plošči, da se vrti.

4) Opornik plošče

Vrtljiva steklena plošča je na kolesih opornika, ki ploščo podpira in zagotavlja njeno ravnotežje, ko se vrti.

5) Vrtljiva plošča

Živila so položena na vrtljivi plošči, njeno vrtenje med uporabo pa omogoča, da se hrana enakomerno speče.

⚠ POZOR

- Najprej namestite v pečico opornik plošče.
- Ploščo položite na nosilec in pazite, da se dobro prilegata skupaj.

6) Upravljalna plošča

Podrobnosti pogledajte spodaj (upravljalna plošča se lahko nekoliko spremeni brez predhodnega obvestila).

7) Pokrivalo valovnega vodila

Nameščeno je v notranjosti pečice, v bližini stene upravljalne plošče.

⚠ OPOZORILO

Nikoli ne odstranite plošče, ki prekriva valovno vodilo.

8) Rešetka

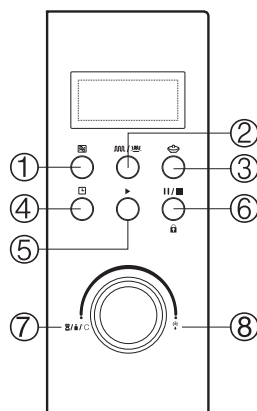
Nanjo lahko položite živila, ki jih želite speči na žaru.

DELOVANJE UPRAVLJALNE PLOŠČE

1. PRED PEČENJEM

Ko je pečica priključena na omrežje, zaslon utripne 3-krat. Nato utripa « : », da vas opomni, da vnesete način in čas pečenja.

- 1) Moč mikrovalov
- 2) Žar.Kombi/Konv.Kombi
- 3) Samodejna peka
- 4) Prednastavitev.Ura
- 5) Takojšnja peka.Začetek
- 6) Stop.Razveljavitev
- 7) Čas.Teža.Temp
- 8) Samodejno odtaljevanje



2. SAMODEJNO ODTALJEVANJE/ČAS.TEŽA.TEMP.

Med delovanjem lahko podaljšate ali skrajšate čas pečenja ali kuhanja, povečate ali zmanjšate težo in temperaturo ali pa izberete način samodejne odtalitve, kar storite tako, da obrnete gumb.

3. STOP/RAZVELJAVITEV

Preden se peka začne: pritisnite enkrat za razveljavitev določenih programov in povrnitev na začetni korak.

Med pečenjem: pritisnite enkrat, če bi radi, da se peka prekine, dvakrat pa pritisnite, če želite program peke razveljaviti.

4. SAMODEJNI OPOMNIK

Ko je vaš program peke končan, se na zaslonu prikaže **KONEC** in zaslišijo se trije piski, ki vas opomnijo, da vzemite ven živila. Če ne pritisnete enkrat na tipko **Stop.Razveljavitev** oziroma če ne odprete vrat, se pisk oglasi s 3-minutnim intervalom.

5. PEKA V MIKROVALOVNI PEČICI

Ta funkcija omogoča pečenje in segrevanje živil. Pritisnite na tipko

Moč mikrovalov, na zaslonu se prikaže cikel 100P—80P—60P—40P—20P.

Maksimalna moč	100 % moči mikrovalov. Uporablja se za hitro in popolno pečenje.
Srednje velika moč	80 % moči mikrovalov. Uporablja se za srednje hitro pečenje.
Srednja moč	60 % moči mikrovalov. Uporablja se za peko ali kuhanje na pari.
Srednje šibka moč	40 % moči mikrovalov. Uporablja se za odmrzovanje živil.
Šibka moč	20 % moči mikrovalov. Uporablja se za ohranjanje na toplem.

⚠ POZOR

- Maksimalno trajanje je 60 minut.
- Rešetke nikoli ne uporabljajte v načinu mikrovalov.
- Pečice nikoli ne uporabljajte prazne.
- Če živila med peko obrnete, pritisnite enkrat na tipko **Takojšnja peka.Začetek**, da se pečenje nadaljuje.
- Če želite živila vzeti iz pečice pred koncem peke, pritisnite enkrat na tipko **Stop.Razveljavitev**, da se za naslednjo peko izbrišejo predhodno določene nastavitve.
- Kadar pečica deluje s polno močjo, se ta po določenem času samodejno zmanjša, s čimer se podaljša življenjska doba pečice.

Primer: za peko z močjo 80P za čas 10 minut.		
	Koraki	Prikaz
1	Po vklopu pečice utripata dve piki.	:
2	Večkrat pritisnite na tipko Moč mikrovalov in izberite zeleno moč.	80P
3	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite čas pečenja.	10:00
4	Za vklop pritisnite na tipko Takojšnja peka. Začetek , na zaslonu se začne odštevanje.	

6. NAČIN S KONVEKCIJO IN ŽAROM

Ta funkcija omogoča peko živil na žaru. Pritisnite na tipko **Žar.Kombi/Konv.Kombi**, na zaslonu se prikaže cikel C...C1...C2...G...G1...G2.

6.1 Pečenje v načinu konvekcije

C	Konvekcija, konvekcijski del pečice je aktiviran ves čas pečenja. Pri tem načinu vroč zrak kroži po notranjosti pečice, živila pa se hitro in enakomerno zlato zapečejo.
C1	Kombinacija žara s konvekcijo in mikrovalov. 30 % mikrovalov in 70 % žara s konvekcijo.
C2	Kombinacija žara s konvekcijo in mikrovalov. 55 % mikrovalov in 45 % žara s konvekcijo.

⚠ POZOR

Nastavitev temperature

Glede na način peke izberite ustrezno temperaturo in sicer od 100°C, 140°C, 160°C, 180°C do 200°C.

V kombiniranem načinu temperatura pečenja ne more biti višja od 180°C, kar v tem primeru ustreza maksimalni temperaturi pečice.

Primer: peka v konvekcijskem načinu C. pri 180°C 20 minut		
	Koraki	Prikaz
1	Po vklopu pečice utripata dve piki.	:
2	Večkrat pritisnite na tipko Žar Kombi/ Konv. Kombi in izberite zeleni način.	C
3	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite temperaturo.	180C
4	Pritisnite na tipko Takojšnja peka. Začetek za potrditev.	
5	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite čas peke.	20:00
6	Pritisnite na tipko Takojšnja peka. Začetek , da se peka začne.	

6.2 Pečenje v načinu žar

G	Žar, grelni element je med pečenjem vklopljen. To funkcijo se uporablja za rahlo zapekanje mesa ali svinjske rulade, klobas in piščančjih perutničk.
G.1	Kombinacija žara in mikrovalov. 30 % mikrovalov in 70 % žara.
G.2	Kombinacija žara in mikrovalov. 55 % mikrovalov in 45 % žara.

⚠ POZOR

V načinu **konvekcija/kombiniran način/žar** lahko vsi deli pečice, rešetka in posode postanejo zelo vroči. Bodite pazljivi, ko te dele jemljete iz pečice. Uporabljajte prijemalke ali debele zaščitne rokavice, da se NE SPEČETE.

Primer: za pečenje v načinu G.1 za čas 10 minut.		
	Koraki	Prikaz
1	Po vklopu pečice utripata dve piki.	:
2	Pritisnite na tipko Žar Kombi/Konv Kombi in izberite želeni način žara.	G.1
3	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite čas pečenja.	10:00
4	Pritisnite na tipko Takojšnja peka/Začetek , na zaslonu se prikaže odštevanje.	

7. ODMRZOVANJE

Ta funkcija omogoča odmrzovanje živil; obrnite gumb

Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje, na zaslonu se prikaže cikel d.1, d.2, d.3.

d.1	Za odtalitev mesa, teža živil mora biti od 0,1 do 2,0 kg.
d.2	Za odtalitev perutnine, teža mora biti od 0,2 do 3,0 kg.
d.3	Za odtalitev morskih sadežev, teža mora biti od 0,1 do 0,9 kg.

⚠ POZOR

- Med postopkom odmrzovanja je treba živila obrniti, da se enakomerno odtalijo.
- Odmrzovanje traja na splošno dlje časa kot peka.
- Če se živila lahko prereže z nožem, pomeni, da je postopek odtaljevanja končan.
- Mikrovalovi prodrejo v zamrznjena živila do 4 cm.
- Odmrznjena živila je treba čim prej porabiti. Svetujemo, da jih ne daste ponovno v hladilnik ali zamrzovalnik.

Primer: za odtalitev perutnine 0,4 kg		
	Koraki	Prikaz
1	Po vklopu pečice utripata dve piki.	:
2	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite vrsto živila.	d.2
3	Pritisnite na tipko Takojšnja peka/Začetek za potrditev.	
4	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje za odmrznitev živil glede na njihovo težo.	0.4
5	Peka se začne s pritiskom na tipko Takojšnja peka/Začetek .	
6	Ko so živila na pol odtaljena, se dvakrat zaslišijo trije piski, ki vas opomnijo, da jih morate obrniti. Odprite vratca in živila obrnite. Nato vratca zaprite nazaj. Ponovno pritisnite na tipko Takojšnja peka/Začetek , da se odtaljevanje nadaljuje.	

8. SAMODEJNA PEKA

Pečica nudi privzeta načina peke za enostavno uporabo. Ko dve piki na zaslonu utripata, pritisnite na tipko **Samodejna peka**, na zaslonu se prikaže cikel A.1, A.2 ... A.8

Izberite način, ki je primeren glede na vrsto in težo živila, pri tem pa pazljivo sledite napotkom iz spodnje tabele, saj bi bil drugače izid pečenja lahko nezadovoljiv.

Prikaz	Vrsta	Način
A.1	Riž/ testenine	Riž ali testenine oplaknite in pustite, da se namakajo 30 minut. Riž oziroma testenine dajte v skledo za solato. Dodajte količino vode, kot je navedeno spodaj. Riž 100 g, 200 g, 300 g, pokrijte. Testenine 100 g, 200 g, 300 g, pokrijte. Voda 180 ml, 330 ml, 480 ml. Voda 300 ml, 600 ml, 900 ml. **Riž – Po kuhanju pokrijte za 5 minut oziroma dokler ne vpije vse vode. ** Testenine – Med kuhanjem večkrat premešajte. Po kuhanju pustite stati 1 do 2 minuti.
A.2	Sveža zelenjava	V skledo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, dajte od 0,2 kg do 0,8 kg zelenjave. Dodajte vodo. Pokrijte s celofanskim papirjem. Po kuhanju zmešajte, nato pa jo pustite stati. Količina vode je odvisna od količine zelenjave. **0,2 kg-0,4 kg : 2 veliki žlici; **0,5 kg-0,8 kg : 4 velike žlice.
A.3	Zamrznjena zelenjava	Isto kot pri sveži zelenjavi.
A.4	Pokovka	Primerno za vrečke s koruzo za pokovko, ki je na voljo v trgovinah, ki tehtajo 3,0 oz = 85 g in 3,5 oz = 100 g. Če se zrna koruze razpočijo manj kot enkrat na sekundo, pritisnite na tipko Prekinitev/Razveljavitev , da se postopek pred koncem peke prekine.
A.5	Pijače	Za segrevanje skodelice, v kateri je 250 ml ali 500 ml tekočine. Temperatura tekočine je od 5 do 10°C. Uporabljajte skodelico s široko odprtino, ki je ne smete pokriti.
A.6	Krompir	Za kuhanje krompirja v oblicah. Izberite približno 200 g krompirja srednje velikosti. Operite jih in obrišite. Skupna teža mora biti med 0,45 kg in 0,65 kg. Krompirje položite na večji krožnik, ki ga pokrijte s prozorno folijo, ki preprečuje, da bi voda izhlapela. Na polovici kuhanja krompir obrnite.
A.7	Pica	Za pogrevanje kosa mrzle pice 0,15 kg.
A.8	Riba	Primerno za kuhanje ribe v sopari, riba naj tehta 0,45 kg. Ko ste ribo oprali in ostrgali z nje luske, napravite zarez v kožo. Ribo položite na raven krožnik s premerom 22 cm do 27 cm in potresite z zelišči in začimbami. Po peki pustite stati 2 minuti.

⚠ POZOR

- Temperatura živil pred začetkom pečenja naj bo od 20°C do 25°C. Če je temperatura pred kuho ali peko višja ali nižja, je treba čas pečenja podaljšati oziroma skrajšati.
- Temperatura, teža in oblika živil močno vplivajo na peko. Če ugotovite odstopanje od zgoraj navedenih dejavnikov, prilagodite čas pečenja, da bo rezultat kar najboljši.

Primer: pečenje na pari kosa pice, ki tehta 0,15 kg		
	Koraki	Prikaz
1	Po vklopu pečice utripata dve piki.	:
2	Pritisnite na tipko Samodejna peka in nastavite način pečenja.	A.7
3	Peka se začne s pritiskom na tipko Takojšnja peka/Začetek .	

9. SAMODEJNI VKLOP (ODLOŽEN)

Če načina ne želite vklopiti takoj, lahko predhodno nastavite način in čas pečenja ali kuhanja, tako da se to samodejno začne ob prednastavljeni uri. Sledite naslednjima korakoma:

- 1) Nastavite uro;
- 2) Nastavite način in čas pečenja ali kuhanja.

Primer: Ura je 12:30, vi pa želite, da začne mikrovalovna pečica ob 14:20 samodejno kuhati ali peči z močjo 100P za čas 9 minut in 30 sekund.

	Korak	Prikaz
1	Po vklopu pečice utripata dve piki.	:
1.1	Pritisnite na tipko Prednastavitev.Ura .	00:00
1.2	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite uro.	12:00
1.3	Ponovno pritisnite na tipko Prednastavitev.Ura , da potrdite uro.	12:00
1.4	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite minute.	12:30
1.5	Ponovno pritisnite na tipko Prednastavitev.Ura ali pa počakajte 5 sekund, da številke neprekinjeno svetijo.	12:30
2	Nastavite način in čas pečenja.	
2.1	Izberite moč s pritiskom na tipko Moč mikrovalov .	100P
2.2	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite čas pečenja.	09:30
2.3	Pritisnite na tipko Prednastavitev.Ura za 3 sekunde, da se povrnete na uro.	
3	Nastavite uro, ob kateri želite, da se kuhanje ali pečenje začne. Ponovite korake 1.2, 1.3 in 1.4.	
4	Pritisnite na tipko Prednastavitev.Ura , da potrdite odloženi način. Program se je vklopil. Način se bo začel ob 14:20.	
5	Na začetku nastavljen uro lahko preverite s pritiskom na tipko Prednastavitev.Ura .	

10. VEČSEKVENČNO PEČENJE

Za optimalno pečenje upoštevajte, da sta način in čas peke odvisna od recepta. Način lahko nastavite po svoji želji, kot sledi:

Primer: Živilo želite peči v mikrovalovni pečici 3 minute pri 100P, nato pa ga še zapeči na žaru 9 minut. Takšna nastavitvev zahteva 2 sekvenci.

	Koraki	Prikaz
1	Mikrovalovi 100P za 3 minute.	
1.1	Pritisnite na tipko Moč mikrovalov in izberite moč.	100P
1.2	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite čas pečenja.	03:00

Primer: Živilo želite peči v mikrovalovni pečici 3 minute pri 100P, nato pa ga še zapeči na žaru 9 minut. Takšna nastavitvev zahteva 2 sekvenci.

	Koraki	Prikaz
2	Pečenje na žaru 9 minut.	
2.1	Pritisnite na tipko Žar. Kombi/ Konv. Kombi in izberite želeni način z žarom.	G
2.2	Obrnite gumb Čas.Teža.Temp./Samodejno odtaljevanje in nastavite čas pečenja.	09:00
3	Pečenje se začne s pritiskom na tipko Takojšnja peka. Začetek .	

⚠ POZOR

- Ko je pečenje z mikrovalovi pri 100P končano, pečica samodejno preide v način peke na žaru.
- Istočasno lahko nastavite maksimalno 4 sekvence. Da bi to storili, ponovite zgoraj opisane korake.

11. FUNKCIJA ZAŠČITE ZA OTROKE

To funkcijo uporabljajte za zaklep upravljalne plošče, ko čistite pečico, ali pa takrat, ko otroci ne smejo uporabljati pečice brez nadzora. Vse tipke so onemogočene.

- Za aktiviranje zaščite pritisnite za 3 sekunde na tipko **Stop/Razveljavitev**.
- Za deaktiviranje zaščite pritisnite za 3 sekunde na tipko **Stop/Razveljavitev**.

NASVETI GLEDE MATERIALA PEKAČEV

Svetujemo, da uporabljate pekače, ki so primerni za mikrovalovno pečico. Pekači iz keramike, stekla in plastike, ki so odporni na vročino, so na splošno primerni za peko v mikrovalovni pečici. Z mikrovalovi in s kombinirano funkcijo nikoli ne uporabljajte kovinskih pekačev, saj bi lahko nastale iskre. Poglejte si spodnjo tabelo.

Material pekača	Mikrovalovi	Žar	Konvekcija	Kombi nirano	Opomba
Keramika, odporna na vročino	Da	Da	Da	Da	Nikoli ne uporabljajte keramičnega pekača, ki je okrašen s kovinsko ali lakirano obrobno.
Plastika, odporna na vročino	Da	Ne	Ne	Ne	Ni primerna za dolgotrajno peko.
Steklo, odporno na vročino	Da	Da	Da	Da	
Plastična folija	Da	Ne	Ne	Ne	Plastične folije ne uporabljajte pri peki mesa ali reber, saj bi se zaradi visokih temperatur lahko poškodovala.

Material pekača	Mikrovalovi	Žar	Konvekcija	Kombinirano	Opomba
Rešetka	Ne	Da	Da	Da	
Kovinski pekač	Ne	Ne	Ne	Ne	V mikrovalovni pečici nikoli ne pecite v kovinskih pekačih, saj mikrovalovi ne morejo prodreti skozi kovino.
Lakiran pekač	Ne	Ne	Ne	Ne	Ni odporen na vročino. Ni primeren za peko pri visokih temperaturah.
Bambus in papir	Ne	Ne	Ne	Ne	Nista odporna na vročino. Nista primerna za peko pri visokih temperaturah.

NASVETI ZA PEKO

Na peko lahko vplivajo naslednji dejavniki:

Položaj živil

Debelejša živila položite ob robu pekača, tanjša pa proti sredini, vsa pa razporedite enakomerno. Živil ne polagajte druga na drugo.

Čas pečenja

Ob začetku pečenja nastavite krajši čas peke, peko spremljajte, nato pa čas po potrebi podaljšajte. Prekomerno pečenje lahko privede do dimljenja in zažganosti.

Enakomerna spečenost

Živila, kot so piščanec, hamburgerji ali zrezki, je treba med pečenjem enkrat obrniti.

Živila po potrebi oziroma odvisno od vrste, med pečenjem enkrat ali dvakrat premešajte od roba proti sredini pekača.

Mirovanje

Ko je peka končana, pustite živila nekaj minut v pečici, da se cikel pečenja lahko dokonča in da se postopoma ohladijo.

Ravno pravšnja spečenost

Po barvi in teksturi živil lahko ugotovite, ali so ta ravno prav pečena, na kar kažejo tudi naslednji znaki:

- Če para uhaja iz vseh delov in ne samo z roba.
- Sklepi perutnine zlahka odstopijo.
- V koži prašiča ali perutnine ni več krvi.
- Ribja koža je motna in se jo zlahka loči z vilicami.

Pekač za jedi z zapečeno skorjo

Kadar uporabljate pekač za jedi z zapečeno skorjo ali samogrelno posodo, vedno namestite spodaj nek izolativni predmet, ki je odporen na vročino, kot je na primer porcelanski krožnik, da se vrtljiva plošča in nosilec ne bi poškodovala.

Plastična folija, ki je primerna za mikrovalovno pečico

Kadar pečete zelo mastna živila, pazite, da plastična folija ne pride v stik z živilom, saj bi se lahko stopila.

Plastične posode, ki so primerne za mikrovalovno pečico

Nekatere plastične posode, ki so primerne za mikrovalovno pečico, lahko niso ustrezne za peko zelo mastnih in zelo sladkih živil. Časa predhodnega segrevanja, ki je določen v navodilu za uporabo posode, se ne sme prekoračiti.

VZDRŽEVANJE

VZDRŽEVALNA DELA NAJ OPRAVLJA PROFESIONALNI STROKOVNJAK

Preden se za pomoč obrnete na poklicnega serviserja za vzdrževanje pečic, preverite najprej naslednje.

1. Količino enega kozarca vode (pribl. 150 ml) vlijte v merilni steklen kozarec in postavite v pečico, nato pa dobro zaprite vratca. Če so vratca pravilno zaprta, lučka pečice ugasne. Pečico vklopite za 1 minuto.
2. Ali se lučka pečice prižge?
3. Ali deluje ventilator pečice?
(položite roko nad mrežico za zračenje)
4. Se vrtljiva plošča vrti?
(vrtljiva plošča se vrti v smeri urinega kazalca in v njegovi nasprotni smeri, kar je povsem normalno)
5. Je voda v pečici vroča?
Če je eden od odgovorov na ta vprašanja negativen, preverite zidno vtičnico in ustrezno varovalko v vaši električni omarici oziroma plošči.
Če vtičnica in varovalka delujeta normalno, SE OBRNITE NA POOBLAŠČENEGA SERVISERJA.

VARNOSTNI NAPOTKI ZA VZDRŽEVANJE

Pozor: SEVANJE MIKROVALOV

1. Visokonapetostni kondenzator po odklopu ostane nabit; med negativnim polom visokonapetostnega kondenzatorja in ogrođjem pečice ustvarite kratek stik (z izvijačem), da se razelektri, preden se ga dotaknete.
2. Spodaj naštete dele se lahko med vzdrževanjem odstrani in omogoči potencialu, ki je višji od 250 V, da se ozemli.
 - Magnetron
 - Visokonapetostni transformator
 - Visokonapetostni kondenzator
 - Visokonapetostna dioda
 - Visokonapetostna varovalka
3. Naslednje okoliščine lahko povzročijo neprimerno izpostavljenost mikrovalovom med vzdrževanjem.
Neustreznost namestitve magnetrona;
Razmik med zaklepi vrat, tečaji vrat in vrati;
Neustreznost namestitve nosilca stikala;
Poškodbe, ki nastanejo na vratih, tesnilih vrat in v notranjosti.

⚠ POZOR

1. Če se med delovanjem na zaslonu prikaže Err0, pomeni, da je na senzorju prišlo do kratkega stika. Obrnite se na pooblaščenega serviserja, da ga zamenja.
2. Če se med delovanjem na zaslonu prikaže Err1, pomeni, da je senzor v odprtem tokokrogu. Obrnite se na pooblaščenega serviserja, da ga zamenja.

Ustrezna odstranitev izdelka



Z uporabo direktive OEE0 2012/19/UE, ki se nanaša na okolje, je odslužene električne ali elektronske aparate prepovedano odlagati v naravo ali v navadne javne smetnjake. Prosimo vas, da jih odnesete v reciklažo na zanje namenjeno odlagalno mesto.

Prošnje za informacije, priročnik z navodili, varnostna pravila in pogoje uporabe naslovite na :
SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, Francija



POPRODAJNI SERVIS/GARANCIJA

1. Izdelki ELSAY so zasnovani v skladu z najzahtevnejšimi standardi kakovosti, ki veljajo za izdelke za dom.
2. Za izdelke ELSAY velja zakonski garancijski rok **(24 mesecev)**, ki začne teči od dneva potrošnikovega nakupa ali od datuma dobave izdelka. Poleg te zakonske garancije nudi E. Leclerc tudi podaljšanje jamstva za eno leto **(12 mesecev)**, s čimer se skupno garancijsko obdobje podaljša na 3 leta **(36 mesecev)**.

Podaljšanje garancijskega roka, ki ga ponuja E. Leclerc, ne velja za dodatke* (sesalna vrečka, vrč, itd.).

3. Zaradi popravil in posegov v okviru zakonskega jamstva za skladnost bo izdelku zagotovljeno podaljšanje zakonske garancije za skladnost za 6 mesecev. Pri popravilih in posegih, ki bodo opravljeni v dodatnem garancijskem obdobju oziroma med trajanjem podaljšane garancije, ki jo nudi E. Leclerc, pa do podaljšanja trajanja jamstva ne bo prišlo.
4. Garancija pokriva vse okvare ali pomanjkljivosti, zaradi katerih je izdelek neprimeren za uporabo, zato ga lahko potrošnik v garancijskem roku vrne.
5. Če izdelka ELSAY v času celotne garancijske dobe (zakonska garancija za skladnost in podaljšanje garancije, ki ga ponuja E. Leclerc) ni mogoče popraviti, se ga zamenja, celotna garancija pa se podaljša.
6. Garancija ne zajema* škode, okvar, pomanjkljivosti ali nepravilnosti, ki so posledica:
 - a. uporabe ali namestitve, ki ni v skladu z napotki, podanimi v priloženem navodilu;
 - b. poškodb, ki so nastale na izdelku zaradi zunanega vzroka;
 - c. spremembe tehničnih značilnosti, ki jo je opravil uporabnik;
 - d. uporabe v profesionalne namene.

**Na podlagi presoje v poprodajnih servisih E. LECLERC oziroma presoje na prodajnem mestu E. LECLERC.*

7. Garancijo se lahko uveljavlja samo na prodajnih mestih E. LECLERC. V primeru morebitnih nepravilnosti oziroma težav z izdelkom se morate vedno obrniti na prodajno mesto E. LECLERC, da boste lahko izkoristili storitve, ki jih zajema garancija.
8. Vse zahteve za storitev poprodajnega servisa se lahko obravnava le, če:
 - a. Predložite dokaz o nakupu (blagajniški listek ali kartica E. LECLERC).
 - b. Je izdelek popolnoma enak kupljenemu.
9. Vse dodatne informacije lahko dobite v vaši trgovini E. LECLERC.
10. Na voljo vam je tudi telefonska številka za pomoč 0800 35 35 20 (klic brez dodatne pristojbine).

**Če se dodatke prodaja ločeno od izdelka.*



NOTICE

