



МОДЕЛИ CMG 20D W
CMG 20D S

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ _____ **RU**

KUCHENKI MIKROFALOWE
INSTRUKCJA OBSŁUGI _____ **PL**

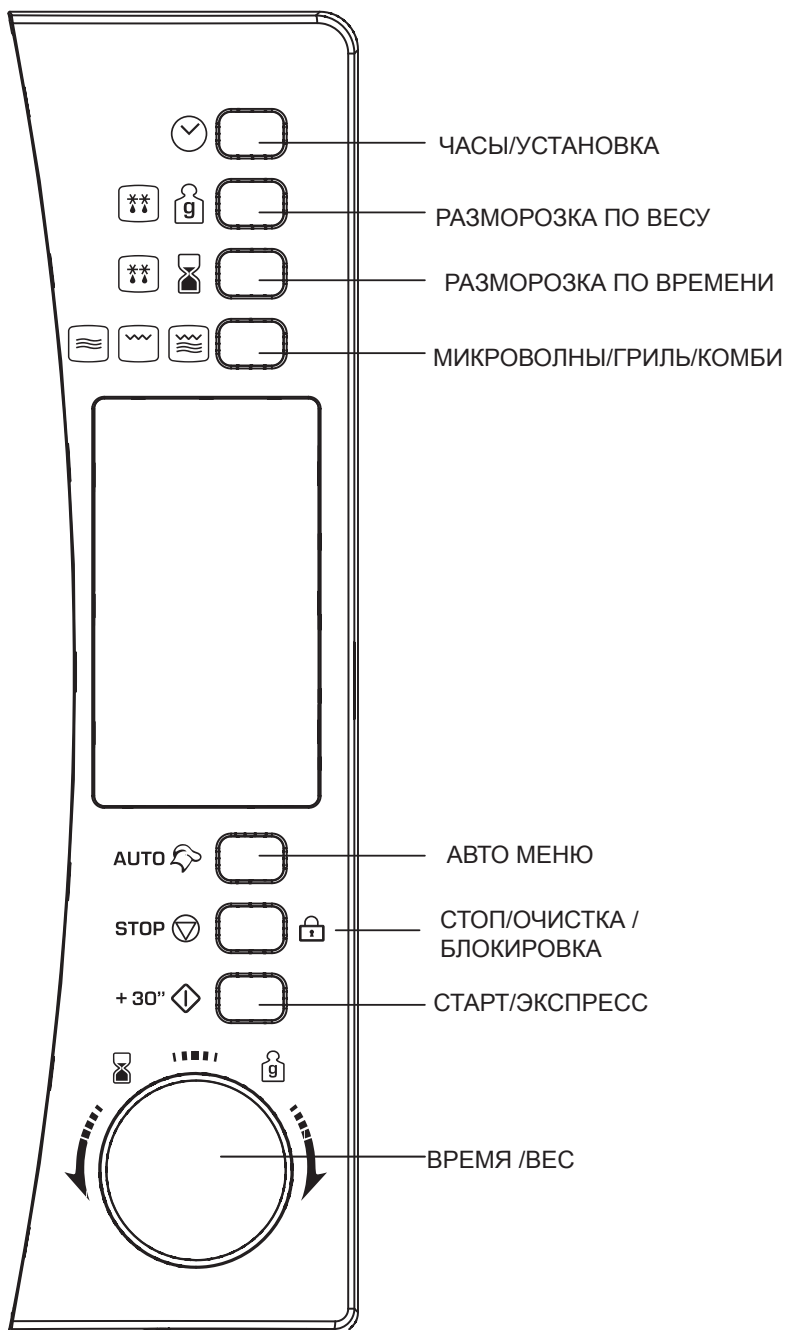


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МОДЕЛИ CMG 20D W
CMG 20D S

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед использованием микроволновой печи и бережно храните ее.

Если вы будете соблюдать содержащиеся здесь инструкции, ваша печь гарантирует отличную работу на долгие годы.

БЕРЕЖНО ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ, ЧТОБЫ ИСКЛЮЧИТЬ ОПАСНОСТЬ ПОДВЕРГНУТЬСЯ ВОЗДЕЙСТВИЮ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

(a) Не пытайтесь включать микроволновую печь с открытой дверцей, так как это может привести к тому, что вы подвергнетесь воздействию вредного для здоровья микроволнового излучения. Не отключайте защитные блокировки.

(b) Не помещайте никакие предметы между дверцей и передней панелью микроволновой печи, и не допускайте скапливания грязи или остатков чистящих средств на уплотняемых поверхностях.

(c) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на дверце или на уплотнительной прокладке дверцы микроволновой печи имеются повреждения, то запрещается пользоваться микроволновой печью до тех пор, пока эти повреждения не будут устранены квалифицированным специалистом.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если микроволновая печь не будет поддерживаться в чистом состоянии, то это приведет к повреждению ее поверхностей и к уменьшению ее срока службы, а также может привести к возникновению опасных ситуаций.

Технические характеристики

Модели	CMG 20D W/ CMG 20D S
Номинальное напряжение	230 В ~ 50 Гц
Номинальная входная мощность (микроволны)	1250 Вт
Номинальная выходная мощность (микроволны)	800 Вт
Номинальная входная мощность (гриль)	1000 Вт
Емкость печи	20 л
Диаметр вращающейся тарелки	Ø 245 мм
Внешние габариты	461 x 352 x 280 мм
Вес нетто	12,6 кг

Важные инструкции по технике безопасности ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Чтобы устранить опасность возникновения пожара, поражения электрическим током, получения травмы, или облучения микроволновым излучением во время эксплуатации микроволновой печи, необходимо строго соблюдать приведенные ниже правила техники безопасности.

1. Предупреждение: Жидкости и другая пища не должны нагреваться в закрытых или в герметичных контейнерах, так как такой контейнер может взорваться.
2. Предупреждение: В целях безопасности, обслуживание или ремонт микроволновой печи, при котором выполняется снятие панелей, обеспечивающих защиту от микроволнового излучения, должен выполняться только квалифицированным специалистом.
3. Предупреждение: Дети могут пользоваться микроволновой печью только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и способны пользоваться печью безопасно, а также, если они осознают опасности, которые могут возникнуть при неправильном использовании микроволновой печи.
4. Предупреждение: Если микроволновая печь используется в комбинированном режиме, то дети могут пользоваться ею только под присмотром взрослых, так как в этом случае компоненты печи нагреваются до высокой температуры (только для микроволновых печей с грилем).
5. Используйте только такую посуду, которая пригодна для использования в микроволновых печах.
6. Должна регулярно выполняться чистка микроволновой печи, и из нее должны удаляться все отложения пищи.

7. Внимательно прочтите параграф "МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ, ЧТОБЫ ИСКЛЮЧИТЬ ОПАСНОСТЬ ПОДВЕРГНУТЬСЯ ВОЗДЕЙСТВИЮ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ" и строго соблюдайте изложенные в нем требования.
8. При разогревании пищи в пластиковой или в бумажной упаковке внимательно следите за тем, чтобы эта упаковка не загорелась.
9. Если вы заметите дым внутри микроволновой печи, выключите печь или отсоедините вилку сетевого шнура печи от электрической розетки. Не открывайте дверцу, иначе внутри печи может возникнуть пламя.
10. Не перегревайте пищу.
11. Не используйте микроволновую печь в качестве шкафа для хранения продуктов. Не храните внутри микроволновой печи хлеб, булочки и т. п.
12. Перед тем как поместить в микроволновую печь пластиковый или бумажный контейнер, снимите с него проволочные завязки и металлическую ручку.
13. Установка данной микроволновой печи должна выполняться строго в соответствии с инструкциями по установке, которые поставляются вместе с микроволновой печью.
14. Не нагревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе и вареные яйца в скорлупе, так как яйца могут взорваться даже после прекращения микроволнового нагрева.
15. Используйте данную микроволновую печь только по ее прямому назначению, как описано в данном руководстве. Не нагревайте в печи коррозирующие химические реактивы и их пары. Данная микроволновая печь предназначена исключительно для приготовления пищи, и не предназначена для промышленных или лабораторных применений.

16. В случае повреждения сетевого шнура шнур должен быть заменен производителем микроволновой печи или утвержденным им специалистом, имеющим достаточную квалификацию для выполнения этой работы. Невыполнение этого требования может привести к созданию опасных ситуаций.
17. Не храните микроволновую печь, и не пользуйтесь ею на открытом воздухе.
18. Не пользуйтесь микроволновой печью рядом с водой, в сырых подвалах, или рядом с плавательным бассейном.
19. При работе микроволновой печи ее поверхности могут нагреваться до высокой температуры. Следите за тем, чтобы сетевой шнур печи не прикасался к горячим поверхностям, и не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе печи.
20. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола или полки.
21. Если микроволновая печь не будет поддерживаться в чистом состоянии, то это приведет к повреждению ее поверхностей и к снижению ее срока службы, а также может привести к возникновению опасных ситуаций.
22. После подогревания детского питания хорошо перемешайте или взболтайте его для того, чтобы тепло равномерно распределилось в продукте. Проверьте температуру пищи перед тем, как дать ее ребенку, чтобы избежать ожогов.
23. При разогревании напитков может произойти задержанное взрывное вскипание жидкости. Поэтому будьте осторожны при выполнении манипуляций с контейнером.
24. Данный бытовой электроприбор не предназначен для использования лицами (включая детей) с нарушенными физическими или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями. Использование электроприбора такими лицами допускается только под присмотром лица, несущего ответственность за их безопасность.

25. Не позволяйте детям играть с микроволновой печью.
26. Включение микроволновой печи не должно осуществляться с помощью внешнего таймера или с помощью отдельной системы дистанционного управления.
27. Предупреждение: Перед заменой лампы убедитесь в том, что электроприбор выключен. Это необходимо для того, чтобы устранить опасность поражения электрическим током.
28. При работе микроволновой печи ее наружные поверхности могут нагреваться до высокой температуры. Не позволяйте детям подходить к работающей микроволновой печи, не пользуйтесь пароочистителем.
29. Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи абразивными чистящими средствами или металлическими скребками, так как это может привести к образованию на стекле царапин, что, в свою очередь, может вызвать растрескивание стекла.
30. Во время работы электроприбор нагревается до высокой температуры. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, расположенным внутри микроволновой печи.
31. Используйте только рекомендованный для этой микроволновой печи датчик температуры (для печей, в которых имеется возможность использовать датчик температуры).
32. Задняя поверхность микроволновой печи должна быть обращена к стене.
33. Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями под наблюдением или после получения соответствующих инструкций, позволяющим им безопасно эксплуатировать прибор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

34. Храните прибор и его шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
35. При появлении дыма выключите прибор или выдерните его из розетки и держите дверь закрытой, чтобы потушить огонь.
36. Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и в подобных областях применения, таких как:
- штатные кухонные зоны в магазинах, офисы и другие рабочие места;
 - для клиентов в гостиницах, мотелях и других местах проживания; – на фермах;
 - в полупансионах.
37. ВНИМАНИЕ: Во время работы прибор и его доступные части нагреваются. Не дотрагивайтесь до нагреваемых элементов. Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет если они не находятся под постоянным наблюдением.
38. Микроволновая печь должна работать с открытой декоративной дверью. (для печей с декоративной дверью.)
39. Не используйте пароочиститель.
40. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Внимательно прочтите и сохраните для дальнейшего использования

Защитное заземление, снижающее опасность поражения электрическим током

ОПАСНОСТЬ

Опасность поражения электрическим током Прикосновение к некоторым внутренним компонентам микроволновой печи может привести к серьезному поражению электрическим током или к смерти. Не разбирайте самостоятельно данный электроприбор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током Неправильно выполненное заземление электроприбора может привести к поражению электрическим током. Не вставляйте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, пока электроприбор не будет правильно установлен и заземлен.

ЧИСТКА

Перед выполнением чистки выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки.

1. После использования микроволновой печи очистите ее внутренние поверхности влажной тканью.
2. Вымойте принадлежности в мыльной воде.
3. Если рамка дверцы и уплотнительная прокладка, а также расположенные рядом с ней детали загрязнились, очистите их влажной тканью.

Данный электроприбор должен быть заземлен. В случае пробоя на корпус защитное заземление обеспечивает отвод электрического тока на землю, и, таким образом, уменьшает опасность поражения электрическим током.

Данный электроприбор снабжен сетевым шнуром, имеющим провод заземления, который подсоединен к вилке сетевого шнура. Вилка сетевого шнура электроприбора должна подсоединяться к правильно установленной и заземленной электрической розетке.

Если у вас имеются сомнения относительно правильности выполнения заземления электроприбора, обратитесь за помощью к опытному электрику или специалисту по техническому обслуживанию. Если вам нужно использовать удлинительный шнур, пользуйтесь только трехжильным шнуром с двухполюсной вилкой с пазом заземления и двумя пластинками заземления. Вилка сетевого шнура данного электроприбора подходит к двухполюсным розеткам со штырьком заземления или с контактом (контактами заземления).

1. Микроволновая печь поставляется с коротким сетевым шнуром. При использовании длинного сетевого шнура вы будете задевать за него и спотыкаться об него.
2. Если используется длинный шнур, или удлинительный шнур:
 - 1) Нагрузочная способность шнура, или удлинительного шнура должна быть не меньше номинального тока, потребляемого электроприбором.
 - 2) Удлинительный шнур должен иметь три провода, один из которых используется для заземления электроприбора.
 - 3) Длинный шнур должен быть проложен таким образом, чтобы он не свешивался с края стола или полки, и за него не мог потянуть ребенок, а также, чтобы случайно не споткнуться об шнур.

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ВНИМАНИЕ

Опасность получения травмы

В целях безопасности, обслуживание или ремонт микроволновой печи, при котором выполняется снятие панелей, обеспечивающих защиту от микроволнового излучения, должен выполняться только квалифицированным специалистом.

Ссылаться на руководство на параграф «Материалы, которые могут использоваться в микроволновой печи или которых надо избегать в микроволновой печи».

Это может быть не металлическая посуда не пригодная для использования в микроволновой печи. В случае сомнения можно испытать посуду, следуя следующей процедуре.

Проверка посуды:

1. Наполнить контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, чашкой холодной воды (250 мл) и исследуемой посудой.
2. Варить на максимальной температуре в течение 1 минуты.
3. Осторожно потрогайте посуду. Если пустая посуда горячая, не используйте ее для микроволнового приготовления.
4. **Не превышать время 1 минуту нагрева.**

Материалы, которые могут использоваться в микроволновой печи

Алюминиевая пленка	Только для защиты. Маленькие гладкие кусочки могут использоваться для закрывания тонких частей мяса или птицы, чтобы предотвратить чрезмерное варение. Может произойти дуга, если пленка слишком близко к стенкам печи. Пленка должна располагаться на минимальном расстоянии 1 дюйм (2,5 см) от стенок печи.
Терракотовые контейнеры	Следовать инструкциям изготовителя. Дно терракотового контейнера должно располагаться хотя бы на 3/16 дюйма (5 мм) над вращающейся тарелкой. Неправильное использование может вызвать поломку вращающейся тарелки.
Столовые тарелки	Только пригодные для использования в микроволновой печи. Следовать инструкциям изготовителя. Не использовать тарелки разбитые или с отбитыми краями.
Стеклянные чаши	Всегда снимать крышку. Использовать только чтобы разогревать пищу пока не разогреется. Многие стеклянные чаши не жаропрочные и могут разбиться.
Стеклянные изделия	Использовать только изделия из жаропрочного стекла и пригодные для использования в микроволновой печи. Убедитесь, что у них нет металлический краев. Не использовать тарелки разбитые или с отбитыми краями

Пакеты для приготовления в печи	Следовать инструкциям изготовителя. Не закрывать металлическими замками. Сделать надрезы, чтобы позволить выходить пару.
Бумажные чашки и тарелки	Использовать на короткие периоды исключительно для варения/разогрева. Не оставлять печь без присмотра во время варения.
Бумажные салфетки	Использовать для закрывания пищи по время разогрева, чтобы впитывать возможный жир. Использовать, контролируя, только для непродолжительного варения.
Бумага типа пергамент	Использовать как закрывание, чтобы предотвратить брызги, или как закрывание пара.
Пластмасса	Только пригодная для использования в микроволновых печах. Следовать инструкциям изготовителя. Должна быть маркирована «Пригодно для микроволн». Некоторые пластмассовые контейнеры размягчаются, когда содержащаяся в них пища разогревается. Пластмассовые упаковки и пакеты, закрытые герметично, должны быть разрезаны или проколоты, как указано на самой упаковке.
Пластмассовая пленка	Только пригодная для использования в микроволновых печах. Использовать, чтобы закрывать пищу по время приготовления, чтобы удерживать влагу. Убедиться, что пластмассовая пленка не соприкасается с пищей.
Термометры	Только пригодные для использования в микроволновых печах (термометры для мяса и сладкого).
Парафиновая бумага	Использовать, чтобы закрывать пищу, чтобы предотвратить брызги и удерживать влагу.

Материалы, которых следует избегать в микроволновой печи

Алюминиевые блюда	Может вызвать образование дуги. Переложите пищу на тарелки, пригодные для использования в микроволновой печи.
Картонные контейнеры для пищевых продуктов с металлическими ручками	Может вызвать образование дуги. Переложите пищу на тарелки, пригодные для использования в микроволновой печи.
Металлическая посуда	Металл защищает пищу от действия микроволн. Металл может вызвать образование дуги.
Металлические замки	Может вызвать образование дуги и может вызвать возгорание внутри печи.
Бумажные пакеты	Может вызвать возгорание внутри печи.
Контейнеры из полистирена или полиуретана	Контейнеры могут расплавиться или загрязнить внутреннюю жидкость, когда подвергаются действию высокой температуры.
Дерево	Дерево высыхает, когда используется в микроволновых печах, и может треснуть или разломиться.

УСТАНОВКА ВАШЕЙ ПЕЧИ

Наименование компонентов и принадлежностей печи

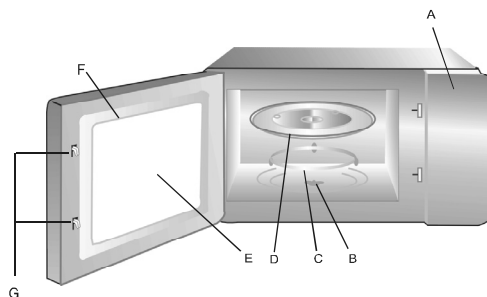
Извлеките печь и все материалы или упаковки и из полости печи.

Печь комплектуется следующим оборудованием:

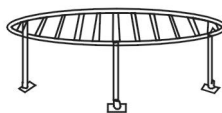
1 вращающееся стеклянное блюдо

1 вращающийся обод в сборе

1 руководство по эксплуатации



- A) панель управления
- B) ось вращающегося блюда
- C) опорный обод
- D) стеклянное блюдо
- E) смотровое окно
- F) дверца
- G) система блокировки



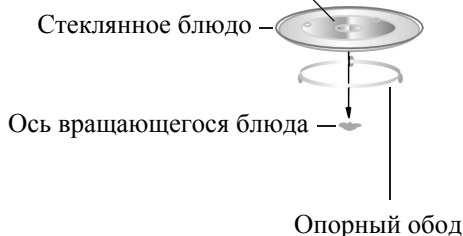
Гриль (только для серии с грилем)

Внимание: не используйте металлическую решетку в микроволнах. Всегда вынимайте ее, когда используете функцию микроволн!

Выключить печь, если дверца остается открытой по время работы.

Установка вращающегося блюда

Ступица (нижняя часть)



- a. Никогда не устанавливайте стеклянное блюдо наоборот. Стеклянное блюдо не должно никогда связано.
- b. И стеклянное блюдо, и опорный обод должны всегда использоваться по время приготовления пищи.
- c. Пища и контейнеры должны всегда располагаться на стеклянном блюде для приготовления пищи.
- d. Если стеклянное блюдо или блюдо в сборе с ободом треснут или сломаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Установка рабочей панели

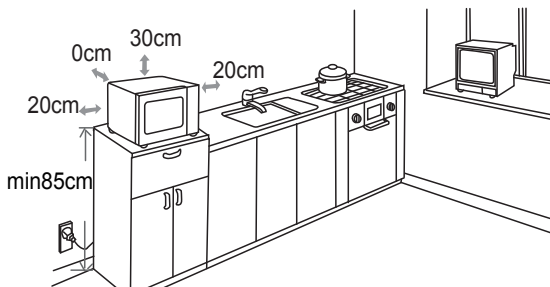
Удалите весь упаковочный материал и принадлежности. Осмотрите печь, чтобы проверить, что она не имеет повреждений, вмятин или повреждений дверцы. Не устанавливайте печь, если она имеет повреждения.

Внутренняя часть: Удалите все защитные пленки с внутренней части микроволновой печи.

Не снимайте тонкое светло-коричневое покрытие, прикрепленное к полости печи для защиты магнетрона.

Установка

1. Выберите ровную поверхность, где есть достаточно места для вентиляции на вход и выход.



Минимальное расстояние 7.9 дюйма (20см) требуется между печью и любой соседней стенкой. Одна сторона должна быть открытой.

- (1) Оставьте не менее 12 дюймов (30 см) над печью.
 - (2) Не снимайте ножки с нижней части печи.
 - (3) Блокировки отверстий на вход и/или выход может повредить печь.
 - (4) Располагайте печь как можно дальше от радио или телевидения. Работа микроволновой печи может вызвать помехи при приеме радио или телевидения.
2. Подключите печь к стандартной бытовой розетке. Убедитесь, что напряжение и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на табличке номинальных значений.

ВНИМАНИЕ: Не устанавливайте печь на кухонную плиту или другие электробытовые приборы, которые генерируют тепло. Если печь установлена вблизи или над источником тепла, печь может повредиться, и гарантия не будет действовать.

Доступная поверхность может нагреваться во время работы.






РУКОВОДСТВО ПО ФУНКЦИОНИРОВАНИЮ


Данная микроволновая печь использует современные электронные регулировки для регулировки параметров приготовления пищи, чтобы наиболее полно удовлетворить ваши потребности.

1. Установка времени





Когда микроволновая печь подключается к электрической розетке, печь покажет «0:00», акустический сигнал издаст звук.

- 1) Нажмите , цифры, обозначающие часы, будут мигать.
- 2) Вращайте рукоятку чтобы установить часы, введенная цифра должна быть от 0 до 23.
- 3) Нажмите , цифры, обозначающие минуты, будут мигать.
- 4) Вращайте рукоятку чтобы установить минуты, введенная цифра должна быть от 0 до 59.
- 5) Нажмите , чтобы завершить установку времени. «>» будет мигать.








Примечание:

- 1) если время не установить, часы не будут работать, когда подключены электрически.
- 2) Во время установки часов, если нажать **STOP**  или если не выполнять никаких действий в течение минуты, печь выйдет из функции установки.

2. Приготовление пищи микроволнами

Нажмите    несколько раз чтобы выбрать желаемую функцию. Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления пищи. Нажмите **+30"**  чтобы начать приготовление пищи.

Например: если вы хотите использовать мощность 80% чтобы готовить 20 минут, вы должны включить печь, выполнив следующие шаги:

- 1) Нажмите    один раз, дисплей покажет P100, индикаторы будут гореть.
- 2) Нажмите    еще один раз, чтобы выбрать мощность 80%, дисплей покажет P80.
- 3) Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления пищи, пока дисплей не покажет 20:00 (максимальное время приготовления пищи составляет 95 минут).
- 4) Нажмите **+30"** , чтобы начать приготовление пищи, «>» загорится, и индикаторы будут мигать (акустический сигнал издаст звуки по окончании приготовления пищи).





ПРИМЕЧАНИЕ: Уровни, чтобы регулировать время программирования, следующие:

0---1 мин: 5 секунд	10---30 мин: 1 минута
1---5 мин: 10 секунд	30---95 мин: 5 минут
5---10 мин: 30 секунд	





Таблица параметров мощности микроволновой печи

Нажать	Один раз	Два раза	Три раза	Четыре раза	Пять раз
Мощность СВЧ	100%	80%	50%	30%	10%

3. Приготовление с грилем

- 1) Нажмите клавишу    шесть раз, будет показано G, и будет выбрана функция гриля.
- 2) Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления. Максимальное время приготовления 95 минут.
- 3) Нажмите клавишу +30" , чтобы начать приготовление. Индикатор будет мигать, символ будет гореть.



4. Комбинированное приготовление

- 1) Нажать клавишу    четыре раза, будет показано «С-1» или «С-2», и будет выбрана функция комбинированного приготовления. Символы будут гореть.
- 2) Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления. Максимальное время приготовления 95 минут.
- 3) Нажмите клавишу +30" , чтобы начать приготовление. Индикаторы приготовления будут мигать, символ «:» будет гореть.

Примечание: инструкции по комбинированному приготовлению




Инструкции	Показания дисплея	Мощность микроволн	Мощность гриля
1	С-1	55%	45%
2	С-2	36%	64%

5. Экспресс запуск и продление времени приготовления




Когда печь в режиме ожидания, нажмите клавишу +30" , чтобы начать приготовление на максимальной мощности СВЧ на 30 секунд. Время приготовления будет увеличиваться на 30 секунд каждый раз, когда нажимается клавиша +30" . Максимальное время составляет 95 минут.

Примечание: Функция не работает для приготовления пищи с другими программами.



6. Размораживание по весу

- 1) Нажмите клавишу   один раз. Дисплей покажет dEF1.
- 2) Вращайте рукоятку, чтобы установить вес продукта, который надо разморозить. Одновременно будет гореть g. Вес должен быть в диапазоне от 100 до 2000 граммов.
- 3) Нажмите клавишу +30" , чтобы начать размораживание. Индикаторы будут гореть.



7. Размораживание по времени

- 1) Нажмите клавишу   один раз. Дисплей покажет dEF2.
- 2) Вращайте рукоятку, чтобы установить время приготовления. Одновременно будут гореть индикаторы. Время установки должно быть от 00:05 до 95:00. Установленный уровень мощности P30. Не регулируется.
- 3) Нажмите клавишу +30" , чтобы начать размораживание. Индикаторы будут мигать.

8. Автоматические меню приготовления

- 1) В режиме ожидания нажмите клавишу AUTO , чтобы выбрать требуемое меню. «A-1», «A-2»... «A-8» будут показаны в таком порядке.
- 2) Вращайте рукоятку, чтобы установить вес или порцию меню.
- 3) Нажмите клавишу +30" , чтобы начать приготовление. По окончании приготовления акустический сигнал издаст пять звуков. Если часы были ранее установлены, будет показано текущее время. В противном случае будет показано 0:00.

Например: приготовить 150 граммов макаронных изделий.

- 1) Нажмите клавишу AUTO  три раза, будет показано «A-3» и меню для макаронных изделий. Индикаторы будут гореть.
- 2) Вращайте рукоятку, чтобы установить вес меню. Перестаньте вращать, когда будет показано 150.
- 3) Нажмите клавишу +30" , чтобы начать приготовление.

По окончании приготовления акустический сигнал издаст пять звуков. Верните рукоятку в положение ожидания.







9. Последовательные приготовления

Возможно установить максимум две программы приготовления последовательно. Если одна программа – размораживание, она должна быть введена как первая программа. Акустический сигнал будет издан после каждой программы, после чего начнется следующая программа.

Примечание: Меню Auto не может быть установлено как одно из последовательных меню.

Например: если вы хотите разморозить 500 граммов продукта и приготовить его мощностью СВЧ 80% в течение 5 минут.




Шаги, которые необходимо выполнить, следующие:

- 1) Нажмите клавишу   один раз. Дисплей покажет dEF1.
- 2) Вращайте рукоятку, чтобы установить вес продукта. Перестаньте вращать, когда будет показано 500.
- 3) Нажмите    еще один раз, чтобы выбрать мощность 80%.
- 4) Вращайте рукоятку, чтобы регулировать время приготовления 5 минут.
- 5) Нажмите клавишу +30" , чтобы начать приготовление.

Примечание: По окончании первой стадии акустический сигнал издаст звук, и начнется вторая стадия.

По окончании всех стадий акустический сигнал издаст пять звуков, и прибор вернется в положение ожидания.





10. Приготовление с отсрочкой запуска


- 1) Сначала установите часы (см. руководство по установке часов).
- 2) Установите программу приготовления. Возможно установить максимум две стадии. Размораживание не может быть установлено с этой функцией.
- 3) Нажмите клавишу . Будут показаны часы. Мигает цифра, означающая часы.
- 4) Вращайте рукоятку чтобы установить часы, введенная цифра должна быть от 0 до 23.
- 5) Нажмите , цифры, обозначающие минуты, будут мигать.
- 6) Вращайте рукоятку чтобы установить минуты, введенная цифра должна быть от 0 до 59.
- 7) Нажмите клавишу +30" , чтобы завершить установку. «.» будет гореть, акустический сигнал издаст два звука в назначенный час, и приготовление автоматически начнется.

Примечание:



- 1) Часы должны быть установлены раньше, в противном случае функция отложенного запуска не будет работать.
- 2) Если программа отложенного запуска была установлена без установки программы приготовления, вся установка будет действительна как будильник. Это значит, что в назначенный час акустический сигнал издаст только пять звуков.

11. Функция проверки установок

- (1) Во время приготовления нажмите   . На 3 секунды будет показана текущая мощность микроволн.
- (2) На этапе отложенного запуска нажмите , чтобы отобразить расписание отложенного приготовления. Время начала приготовления будет мигать 3 секунды, затем печь вернется к показу текущего времени.

- (3) Во время приготовления нажмите  , чтобы проверить текущее время. Оно будет показано в течение 3х секунд.

12. Функция блокировки для детей

Блокировка: в состоянии оттаивания нажмите **STOP**  на 3 секунды, услышится длинный звук подтверждения состоявшейся установки блокировки для детей. Дисплей покажет символ, другой символ будет гореть. Выход из функции блокировки: в состоянии блокировки нажмите **STOP**  на 3 секунды, услышится длинный звук подтверждения состоявшейся разблокировки. На дисплей вернутся часы, и символ погаснет.

13. Защита крыльчатки

После приготовления микроволнами или комбинированного свыше 5 минут печь остановится на последние 15 секунд, и будет работать только крыльчатка.

14. Защитная функция контрольного трубопровода магнетрона

Если прибор работает 30 минут на максимальной мощности, печь автоматически установится на 80% мощности микроволн, чтобы защитить контрольный трубопровод магнетрона.

15. Функция автоматического выключения

Если дверца остается открытой 10 минут, свет печи погаснет. Нажмите любую клавишу после открывания дверцы, чтобы активировать обратный отсчет. Свет в печи загорится.

16. Спецификации



- (1) Акустический сигнал издаст звук, когда рукоятка вращается в начале процесса.
- (2) В случае открывания дверцы во время приготовления нужно будет нажать клавишу **+30"**  , чтобы продолжить.
- (3) Когда установлена программа приготовления, клавишу нужно нажать один раз не позже чем через 1 минуту. В противном случае будет показано текущее время, и установка будет аннулирована. **+30"** 
- (4) Акустический сигнал издаст звук в случае корректного давления, в противном случае не будет никакого звука.

Таблица автоматических меню приготовления

Меню	Вес (г)	Визуальное изображение
А-1 Автоматическое размораживание	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
А-2 Овощи	150	150
	350	350
	500	500
А-3 Макаронные изделия	50 (на 450 г воды)	50
	100 (на 800 г воды)	100
	150 (на 1200 г воды)	150
А-4 Мясо	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
А-5 Пицца	1 (примерно 80 г)	1
	2 (примерно 160 г)	2
	3 (примерно 250 г)	3
А-6 Картофель	1 (примерно 200 г)	1
	2 (примерно 400 г)	2
	3 (примерно 600 г)	3
А-7 Рыба	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
А-8 Супы	500	500
	750	750
	1000	1000

Обнаружение неисправностей

НОРМАЛЬНО	
Помехи микроволновой печи для приема телевидения	Возможно, что будут помехи с приемом радио или телевидения во время работы микроволновой печи. Речь идет о явлении, похожем на возможный с другими электробытовыми изделиями, такими как смесители, пылесосы, электровентиляторы. Речь идет о нормальном условии.
Слабый свет	Во время микроволнового приготовления с низким давлением свет печи может ослабнуть. Речь идет о нормальном условии.
Собирается пар на дверце, выходит горячий воздух из выпускной решетки	Во время приготовления возможно, что из пищи выделяется пар. Большая часть этого пара отводится через выпускную решетку. Но часть пара может накапливаться на холодных поверхностях, таких как дверца печи. Речь идет о нормальном условии.
Печь включается случайно без пищи внутри.	Функционирование печи ограниченной время без пищи внутри не создает самой печи никаких проблем. Но это условия лучше избегать.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Печь не включается	Питающий провод неправильно включен в электрическую розетку	Вынуть вилку из розетки, вновь воткнуть через 10 секунд
	Сгорел предохранитель или включается автоматический выключатель	Заменить предохранитель или отремонтировать автоматический выключатель (починенный квалифицированным персоналом нашей компании)
	Проблемы с выходом	Проверить выход другим электробытовым прибором
Печь не греет	Дверца не закрыта правильно	Хорошо закрыть дверцу
Стеклоблюдо очень шумное во время работы печи	Грязные ролики и остатки на дне печи	См. параграф «Техническое обслуживание печи», чтобы очистить грязные части

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ Если невозможно определить причину нарушения в работе: отключите устройство (не подвергая его резкому воздействию) и обратитесь в Службу поддержки клиентов. **СЕРИЙНЫЙ НОМЕР ИЗДЕЛИЯ.** Где он находится? При обращении в Службу поддержки необходимо сообщить код изделия и его серийный номер (код из 16 знаков, начинающийся цифрой 3); его можно найти в гарантийном талоне или на заводской табличке на самом устройстве. Серийный номер поможет точно определить, помощь какого специалиста по ремонту необходима, и, таким образом, сократить затраты на вызов мастера.



Это устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация этого изделия поможет предотвратить отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека; неправильная утилизация отходов может нанести вред как природной среде, так и самому человеку. Этот символ на изделии означает, что отслужившее свой срок изделие нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Устройство следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизация производится в соответствии с местными правилами и законами по охране окружающей среды и утилизации отходов. Более подробную информацию об утилизации и переработке этого изделия можно получить в муниципалитете, соответствующей коммунальной службе или в магазине, в котором было куплено это изделие.

Данное изделие маркировано в соответствии с европейским регламентом 2002/96/CE об отходах от электрического и электронного оборудования (WEEE).

Если вы убедитесь, что данное изделие было утилизировано правильно, вы сможете избежать негативных последствий на окружающую среду и здоровье граждан, которые могли бы обнаружиться по причине неправильной обработки данного изделия, достигшего окончания срока эксплуатации.

Знак на изделии указывает, что данный аппарат не может обрабатываться как нормальные бытовые отходы. Он должен быть сдан на ближайший пункт сбора для повторного цикла электрического и электронного оборудования.

Переработка должна выполняться в согласии с экологическими правилами, действующими для переработки отходов.

За более подробной информацией об обработке, регенерации и повторном цикле этого изделия, пожалуйста, обращайтесь в ближайшее государственное учреждение (отдел экологии и окружающей среды) или к вашей службе сбора отходов на дому, или в магазин, где вы купили изделие.

Руководство по приготовлению

МИКРОВОЛНЫ

Вода, жиры и углеводы, образующие пищу, поглощают энергию микроволн в процессе, который заставляет молекулы быстро вибрировать. Это быстрое движение, создавая трение, производит тепло, которое готовится пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Посуда для готовки в микроволновой печи

Посуда должна позволять энергии микроволн проходить через нее, чтобы иметь максимальную эффективность.

Микроволны могут проходить через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также бумагу и дерево. И наоборот они отражаются от металла, нержавеющей стали, алюминия и меди, из-за чего пищевые продукты никогда не варятся в контейнерах данного типа.

Пищевые продукты для приготовления в микроволновой печи

Многие виды пищевых продуктов подходят для приготовления в микроволновой печи, такие как овощи свежие и замороженные, фрукты, макаронные изделия, рис, зерновые, фасоль, рыба и мясо, а также подливки, пюре, супы, запеканки, джемы и соусы.

В общем можно сказать, что приготовление в микроволновой печи идеально для любого пищевого продукта, которое обычно готовится на обычной кухонной плите.

Закрывание во время приготовления

Очень важно закрывать пищевые продукты во время приготовления, потому что воды становится паром и содействует процессу приготовления. Пищевые продукты могут закрываться по-разному: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пленкой, пригодной для микроволн.

Время отстаивания

Важно немного подождать, когда вы закончили приготовление пищевых продуктов, чтобы позволить их температуре уравниваться.

Руководство по приготовлению

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой.

Готовьте пищевые продукты закрытые минимальное время, ссылаясь на нижеследующую таблицу. Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат.

Перемешайте пищу два раза во время приготовления и один раз по окончании приготовления.

Добавьте соль, ароматические травы или масло после приготовления. Закройте на время отстаивания.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отстаивания (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	P80	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовая ложка) холодной воды
Брокколи	300 г	P80	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (одна столовая ложка) холодной воды
Фасоль мелкая зеленая	300 г	P80	7½ – 8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Овощная смесь (морковь, горошек, зерновые)	300 г	P80	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (одна столовая ложка) холодной воды
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	P80	7½ – 8½	2-3	Добавьте 15 мл (одна столовая ложка) холодной воды

Руководство по приготовлению (продолжение)

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой.

Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 столовых ложки) на каждый 250 г продукта, если не рекомендовано иное количество воды, см. таблицу.

Готовьте пищевые продукты закрытые минимальное время, ссылаясь на нижеследующую таблицу. Продолжайте приготовление, пока не получите желаемый результат.

Перемешайте пищу два раза во время приготовления и один раз по окончании приготовления.

Добавьте соль, ароматические травы или масло после приготовления. Закройте на время отставания.

Совет: порежьте свежие овощи на одинаковые куски. Чем они меньше, тем быстрее приготовятся.

Все виды свежих овощей следует готовить в печи на максимальной мощности (P100)

Пищевые продукты	Порции	Время (мин.)	Время отставания (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	3½-4 6-7	3	Приготовьте одинаковые куски. Ножи кладите к центру.
Брюссельская капуста	250 г	5-5½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды
Морковь	250 г	3½-4	3	Порежьте морковь на одинаковые куски
Цветная капуста	250 г 500 г	4-4½ 6½-7½	3	Приготовьте одинаковые куски. Если есть большие куски, разрежьте их пополам. Ножи кладите к центру.
Кабачки	250 г	3-3½	3	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) воды или шарик сливочного масла. Готовьте, пока они не станут нежными.
Баклажаны	250 г	2½-3	3	Порежьте баклажаны на ломтики и сбрызните столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	3-3½	3	Порежьте лук-порей на тонкие ломтики.
Грибы	125 г 250 г	1-1½ 2-2½	3	Готовьте грибы целиком, если мелкие, или ломтиками. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Ароматизируйте солью и перцем. Перед сервировкой сначала слейте воду.
Лук репчатый	250 г	4-4½	3	Порежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовая ложка) воды.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Пищевые продукты	Порции	Время (мин.)	Время отставания (мин.)	Инструкции
Перец сладкий	250 г	3½-4	3	Порежьте перец на ломтики
Картофель	250 г 500 г	3-4 6-7	3	Взвесьте очищенный картофель и порежьте пополам или на одинаковые кубики
Репка	250 г	4½-5	3	Репу надо порезать на кубики

Руководство по приготовлению риса или макаронных изделий

Рис:

Используйте глубокую стеклянную кастрюлю с подходящей крышкой. Рис удваивает объем во время приготовления. Его надо готовить под крышкой. По истечении времени приготовления перемешайте перед отставанием, посолите или добавьте ароматические травы и сливочное масло. Примечание: рис может не впитать всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:

Используйте глубокую стеклянную кастрюлю. Залейте кипящей водой, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовить нужно без крышки. Время от времени перемешивайте во время и после приготовления. На время отставания закройте крышкой, затем хорошенько слейте.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отставания (мин.)	Инструкции
Рис (обработанный паром)	250 г 375 г	P100	15-16 17½- 18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Рис крупный (обработанный паром)	250 г 375 г	P100	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Рис смешанный (культурный и дикий)	250 г	P100	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Зерновые смешанные (рис + пшеница)	250 г	P100	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	P100	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

Руководство по приготовлению (продолжение)

РАЗОГРЕТЬ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Ваша микроволновая печь разогреет пищевые продукты быстрее, чем это сделает обычная кухонная плита.

Используйте уровни мощности и время разогрева, указанные в нижеследующей схеме, которой следует придерживаться в качестве руководства.

Время в таблице рассчитано на жидкости при температуре воздуха в помещении +18/+20°C или холодные пищевые продукты имеющие температуру около +5/+7°C.

Положите пищевые продукты и закройте

Избегайте разогревать большие куски, такие как ломти мяса, поскольку они имеют тенденцию слишком сильно готовиться и высухают раньше, чем центр будет раскалено горячим. Разогревать маленькие куски даст лучшие результаты.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые пищевые продукты могут разогреваться используя максимальную мощность, в то время как другие должны разогреваться на меньшей мощности.

Проверьте таблицы в качестве типичнейшего примера. Обычно лучше разогревать продукты на малой мощности, если продукты чувствительные, их много или они быстро разогреваются (изделия из мясного фарша, например).

Хорошо перемешайте или переверните продукты, когда их разогреваете, чтобы получить лучшие результаты. Если возможно, перемешайте еще перед подачей на стол.

Особое внимание обратите, когда разогреваете жидкости или детское питание. Чтобы избежать возможных ожогов, и чтобы жидкости не перелились во время кипения, перемешайте сначала, во время и потом, когда разогрели. Держите их в микроволновке на время отставания. Советуем вам положить пластмассовую ложку или стеклянную палочку в жидкости, так вы избежите перегрева (и следовательно порчи) продукта.

Лучше недооценить время приготовления и дать дополнительное время на разогрев при необходимости.

Время разогрева и отставания

Когда вы разогреваете продукты впервые, полезно записать время, чтобы использовать для ссылки в будущем.

Убедитесь всегда, что разогретая пища полностью горячая как кипяток. Дайте пище отстояться после разогрева, чтобы позволить температуре сбалансироваться. Время отставания рекомендуемое после разогрева составляет 2-4 минуты, если в схеме не рекомендуется другое время.

Обратите особое внимание, когда разогреваете жидкости и детское питание. См. также главу про меры безопасности.

Руководство по приготовлению (продолжение)

РАЗОГРЕВАТЬ ЖИДКОСТИ

Всегда дайте жидкости отстояться хотя бы 20 секунд после того, как выключилась печь, чтобы позволить температуре сбалансироваться. Перемешивайте всегда, после того как их разогрели.

Чтобы жидкости не перелились, чтобы избежать возможных ожогов, положите в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешайте сначала, во время и потом, когда разогрели.

РАЗОГРЕВАТЬ ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Положите его в глубокую керамическую тарелку, закрыв пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Оставьте отстояться на 2-3 минуты перед подачей на стол. Опять перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура сервировки между 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Перелейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревать без крышки. Никогда не разогревайте бутылочку с соской, потому что бутылочка может взорваться, если перегреется.

Хорошо перемешайте перед временем оттаивания и опять перед подачей на стол. Всегда внимательно проверьте температуру молока или детского питания перед тем, как давать их ребенку.

Рекомендуемая температура для подачи на стол примерно 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Детское питание должно особенным образом и внимательно проверяться перед подачей на стол, чтобы избежать ожогов. Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для разогрева пищевых продуктов.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Разогреть жидкости и пищевые продукты

Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для разогрева пищевых продуктов.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отставания (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, вода, имеющие температуру воздуха в помещении)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	P100	1-1½	1-2	Налейте их в керамическую чашку и разогрейте не накрывая. Чашку или чашки ставьте в центр вращающегося блюда. Тщательно перемешайте перед и после времени отставания.
Супы (холодные)	250 г 350 г 450 г 550 г	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Тщательно перемешайте после разогрева. Опять перемешайте перед подачей на стол.
Гуляш (холодный)	350 г	P80	4½-5½	2-3	Выложите гуляш в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте во время разогревания и еще раз перед отставанием и опять перед подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (холодные)	350 г	P80	3½-4½	3	Выложите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отставания (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с наполнителем под соусом (холодные)	350 г	P80	4-5	3	Выложите макаронные изделия с наполнителем (например, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Время от времени перемешивайте во время разогревания и еще раз перед отставанием и опять перед подачей на стол.
Пищевые продукты готовые к употреблению (холодные)	350 г 450 г 550 г	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Выложите холодные пищевые продукты, готовые к разогреву, на 2-3 порции на керамическую тарелку. Закройте пленкой для микроволновых печей.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Разогреть детское питание и молоко

Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для разогрева пищевых продуктов.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время (мин.)	Время отстаивания (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи с мясом)	190 г	P80	30 сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовить накрыв крышкой. Перемешать по окончании времени приготовления. Дать отстояться 2-3 минуты. Перед подачей на стол хорошо перемешать и тщательно проверить температуру.
Детские каши (пшеница с молоком и фруктами)	190 г	P80	20 сек	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовить накрыв крышкой. Перемешать по окончании времени приготовления. Дать отстояться 2-3 минуты. Перед подачей на стол хорошо перемешать и тщательно проверить температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	P30	30-40 сек 1 мин - 1 мин 10 сек	2-3	Хорошо перемешайте и перелейте в стерилизованную стеклянную детскую бутылочку. Разогревать не накрывая. Хорошо перемешайте и дайте отстояться не менее трех минут. Перед подачей на стол хорошо перемешать и тщательно проверить температуру.

Руководство по приготовлению (продолжение)

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхней частью полости печи и работает, когда дверца закрыта, и вращающееся блюдо вращается. Вращение вращающегося блюда подрумянивает пищевые продукты более однородно. Если вы предварительно разогреете гриль на 4 минуты, подрумянивание произойдет быстрее.

Посуда для гриля:

Должна быть жаропрочной и может быть металлической. Не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пищевые продукты, пригодные для гриля:

Отбивные котлеты, колбаски, бифштексы, гамбургер, ломтики грудинки и ветчины, небольшие порции рыбы, сэндвичи и все виты тостов.

Важное примечание:

Помните, что продукты всегда нужно класть на решетку, если не рекомендуется иное.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Этот вид приготовления сочетает излучающее тепло, создаваемое печью, со скоростью микроволнового приготовления. Он работает только, когда дверца закрыта, и вращающееся блюдо вращается. Продукты однородно подрумяниваются благодаря вращению вращающегося блюда.

Посуда для приготовления в режиме Микроволны + Гриль:

Посуда должна пропускать энергию микроволн и должна быть жаропрочной. В режиме комбинированного приготовления нельзя использовать металлическую посуду. И не используйте пластмассовую посуду, поскольку она может расплавиться.

Пищевые продукты, пригодные для приготовления в режиме Микроволны + Гриль:

К пищевым продуктам, пригодные для приготовления в комбинированном режиме, относятся все виды готовых продуктов, которые требуется разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие короткого времени приготовления, чтобы подрумянить верхнюю сторону.

Кроме того данный способ может применяться для больших порций продуктов, когда нужно, чтобы верхняя сторона была подрумяненной и хрустящей (например, куски курицы нужно в середине времени приготовления обязательно перевернуть).

Подробности смотрите в таблице для гриля.

Если хотите, чтобы продукты подрумянились с обеих сторон, их нужно обязательно переворачивать.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Использование гриля для замороженных продуктов

Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для гриля.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время для 1ой стороны (мин.)	Время для 2ой стороны (мин.)	Инструкции
Бутерброды (по 50 г каждый)	2 шт. 4 шт.	МВ + Гриль	C2 1½-2 2½-3	Только гриль 2-3 2-3	Выложите бутерброды в круг на решетку. Используйте гриль для другой стороны бутербродов до достижения нужной вам хрустящести. Дайте отстояться 2-5 минут.
Багет/ Брускетта	200-250 г (1 шт.)	МВ + Гриль	3½-4	Только гриль 2-3	Выложите замороженный багет по диагонали на кухонную бумагу на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Картофель/ Овощи в панировке	400 г	C1	13-15	-	Выложите продукты на стеклянную тарелку и поставьте на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Макаронные изделия (каннеллони, макароны, лазанье)	400 г	C1	14-16	-	Выложите продукты на стеклянную тарелку и поставьте на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Рыба в панировке	400 г	C1	16-18	-	Выложите замороженную рыбу на гладкую стеклянную тарелку и поставьте на вращающееся блюдо. Дайте отстояться 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Использование гриля для свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль функцией гриль 4 минуты.

Используйте уровни мощности и время нижеследующей таблицы в качестве руководства для гриля.

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время для 1ой стороны (мин.)	Время для 2ой стороны (мин.)	Инструкции
Тосты	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3½-4½	3-4	Выложите тосты в ряд на решетку
Бутерброды (готовые)	2-4 шт.	Только гриль	2½-3½	1½-2½	Выложите бутерброды в круг нижней стороной вверх прямо на вращающееся блюдо.
Помидоры на гриле	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	C2	3½-4½ 5-6	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте сыром. Выложите в круг на стеклянную жаропрочную тарелку. Поставьте на решетку.
Тосты с сыром и помидорами	4 шт. (300 г)	C2	4-5	-	Поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты с начинкой на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Гавайские тосты (ананас, ветчина, ломтики сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (600 г)	C1	3½-4½ 6-7	-	Поджарьте ломтики хлеба. Выложите тосты с начинкой на решетку. Кладите 2 тоста напротив друг друга на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Картофель запеченный	250 г 500 г	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Разрежьте картофель пополам. Выложите картофель в круг на решетку отрезанной стороной к грилю.
Картофель/Овощи в панировке (холодные)	500 г	C1	9-11	-	Выложите продукты на стеклянную тарелку. Поставьте на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению (продолжение)

Пищевые продукты	Порции	Мощность	Время для 1ой стороны (мин.)	Время для 2ой стороны (мин.)	Инструкции
Куски курицы	450 г (2 шт.) 650 г (2-3 шт.) 850 г (4 шт.)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Приготовьте куски курицы с маслом и специями. Выложите их в круг косточками в середину. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Жареная курица	900 г 1100 г	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Смажьте маслом и специями. Выложите на вращающееся блюдо. Дайте отстояться 5 минут.
Телячьи котлеты (средние)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте маслом и специями. Выложите на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Свиная отбивная	250 г (2 шт.) 500 г (4 шт.)	МВ + Гриль	C2 6-7 8-10	Только гриль 5-6 7-8	Смажьте маслом и специями. Выложите на решетку. Дайте отстояться 2-3 минуты.
Рыба жареная	450 г 650 г	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Смажьте маслом и специями. Выложите на решетку.
Печеные яблоки	2 яблока (400 г) 4 яблока (800 г)	C2	6-7 10-12	-	Выньте из яблока сердцевину, начините изюмом и джемом. Посыпьте сверху тертым миндалем. Выложите в стеклянную тарелку. Поставьте на вращающееся блюдо.



Kuchenka mikrofalowa

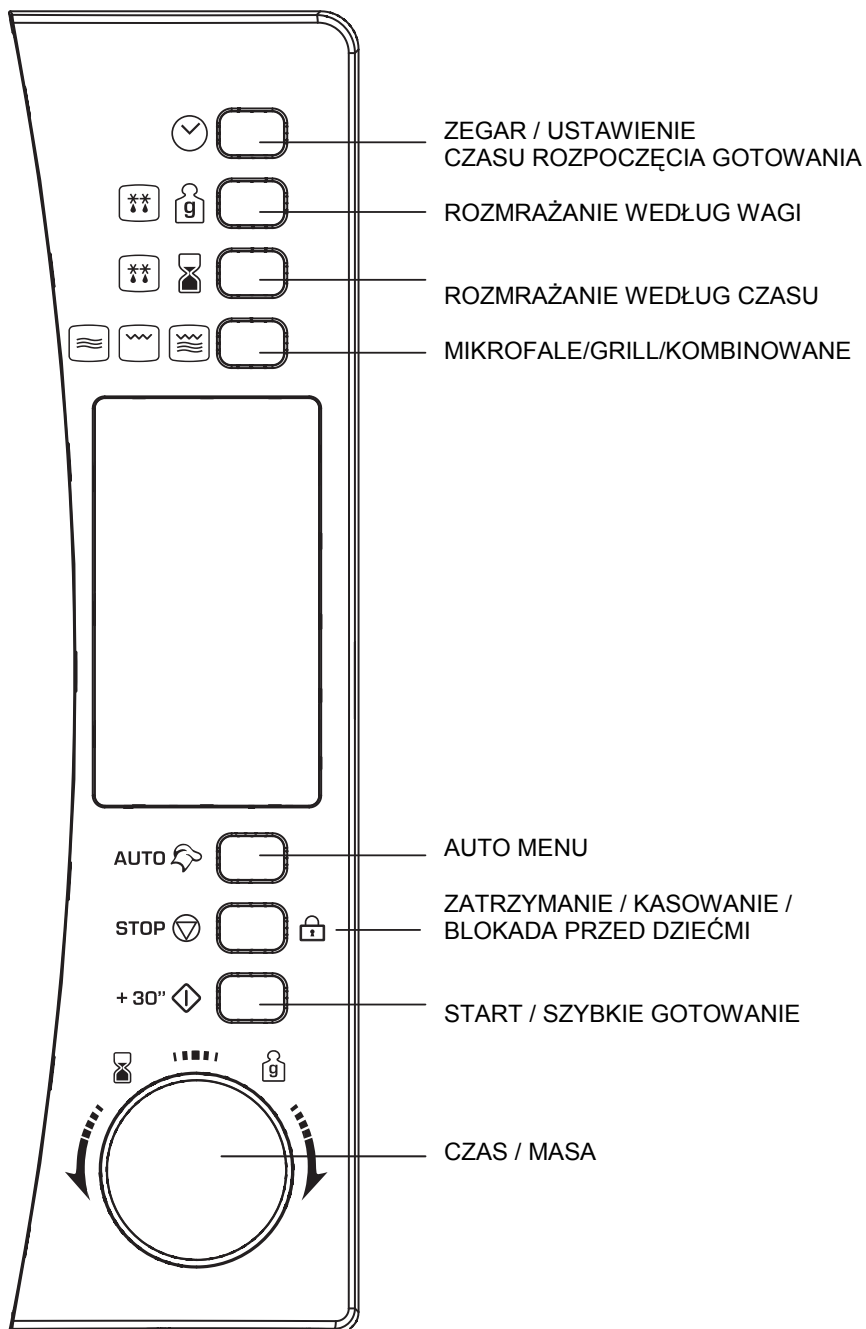
Instrukcja Obsługi

MODELE: CMG 20D W
CMG 20D S

Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki mikrofalowej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Przestrzeganie zawartych w niej zaleceń pozwoli na długoletnie niezawodne użytkowanie kuchenki.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI CELEM UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

(a) Zabrania się dokonywania prób uruchomienia kuchenki przy drzwiach otwartych, ponieważ może to spowodować narażenie na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe. Nie wolno wyłączać blokady zabezpieczającej, ani manipulować przy niej.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy powierzchnią czołową kuchenki i drzwiami oraz nie należy dopuszczać do gromadzenia się brudu i resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.

(c) **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli drzwi lub uszczelki drzwi zostaną uszkodzone, kuchenki nie wolno uruchamiać do czasu jej naprawy przez personel autoryzowanego punktu serwisowego.

UWAGA

Jeżeli urządzenie nie będzie utrzymywane w czystości, może dojść do uszkodzenia jego powierzchni, obniżenia trwałości oraz stworzenia zagrożenia pożarowego.

Charakterystyka techniczna

Model:	CMG 20D W/ CMG 20D S
Napięcie znamionowe:	230V ~ 50 Hz
Znamionowy pobór mocy (mikrofale):	1250 W
Znamionowa moc wyjściowa (mikrofale):	800 W
Znamionowa moc wyjściowa (grill):	1000 W
Pojemność kuchenki:	20 l
Średnica talerza obrotowego:	∅ 245 mm
Wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.):	461 x 352 x 280 mm
Masa netto:	około 12,6 kg

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA OSTRZEŻENIE

W celu obniżenia ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym, zranienia osób lub ich narażenia na działanie nadmiernego promieniowania mikrofalowego podczas użytkowania kuchenki, należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Ostrzeżenie: Nie wolno podgrzewać płynów lub innych produktów żywnościowych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.
2. Ostrzeżenie: Zdejmowanie pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym może być dokonywane wyłącznie przez personel autoryzowanego punktu serwisowego.
3. Ostrzeżenie: Dzieciom można pozwolić na korzystanie z kuchenki bez nadzoru wyłącznie po udzieleniu niezbędnych wskazówek odnośnie bezpiecznej obsługi kuchenki i zagrożeń wynikających z jej niewłaściwego użytkowania.
4. Ostrzeżenie: Dzieci mogą korzystać z kuchenki w trybie kombinowanym wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej, z uwagi na wysoką temperaturę pracy (dotyczy kuchenek z funkcją grilla).
5. Należy używać tylko takich naczyń, które nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
6. Kuchenkę należy czyścić regularnie, usuwając pozostałości po potrawach.
7. Należy przeczytać i stosować „ŚRODKI OSTROŻNOŚCI CELEM UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNE PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE”.

8. Podczas podgrzewania żywności w pojemnikach plastikowych lub papierowych, należy zwracać szczególną uwagę na kuchenkę, ze względu na możliwość zapalenia się pojemnika.
9. W razie zauważenia dymu, należy natychmiast wyłączyć urządzenie lub odłączyć od zasilania i pozostawić drzwi zamknięte w celu stłumienia ewentualnego płomienia.
10. Należy unikać nadmiernego przedłużania czasu gotowania.
11. Wnętrza kuchenki nie należy używać do przechowywania chleba, ciastek, itp.
12. Przed umieszczeniem pojemników papierowych lub plastikowych w kuchenke, należy usunąć z nich wszelkie zaciski druciane i uchwyty metalowe.
13. Kuchenkę należy ustawić i zainstalować zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji.
14. Jajka w skorupkach i całe jajka ugotowane na twardo nie powinny być umieszczane w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalami.
15. Urządzenie może być używane wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Zabrania się umieszczania w nim żrących środków chemicznych, Kuchenka została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania potraw. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego lub laboratoryjnego.
16. W razie uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on być wymieniony na nowy przez producenta, personel autoryzowanego punktu serwisowego lub osobę z odpowiednimi kwalifikacjami, w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

17. Urządzenia nie należy używać ani przechowywać na zewnątrz budynku.

18. Kuchenki nie należy używać w pobliżu wody, w pomieszczeniu zawilgoconym lub w pobliżu basenu kąpielowego.

19. Podczas pracy urządzenia, temperatura jego powierzchni zewnętrznych może być wysoka. Przewód zasilający należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni.

20. Nie dopuszczać, aby przewód zasilający zwiisał na krawędzi stołu lub blatu.

21. Jeżeli kuchenka nie będzie utrzymywana w czystości, może to prowadzić do uszkodzenia jej powierzchni i obniżenia trwałości urządzenia oraz do stworzenia sytuacji zagrożenia pożarowego.

22. Zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z odżywkami dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed podaniem, aby uniknąć poparzenia.

23. Podgrzewanie mikrofalowe napojów może spowodować efekt opóźnionego wrzenia, dlatego też należy zachować ostrożność podczas manipulowania pojemnikiem.

24. Kuchenka nie może być obsługiwana przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych lub nie posiadające doświadczenia lub dostatecznej znajomości obsługi urządzenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem osób odpowiadających za ich bezpieczeństwo lub gdy zostały one uprzednio przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia.

25. Należy sprawdzać czy dzieci nie bawią się kuchenką.
26. Urządzenie nie jest przystosowane do sterowania zewnętrznym zegarem lub zespołem zdalnego sterowania.
27. UWAGA: w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym należy, przed wymianą żarówki, sprawdzić czy urządzenie zostało wyłączone.
28. Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do kuchenki. Nie stosować do czyszczenia kuchenki urządzeń parowych.
29. Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie wolno stosować agresywnych detergentów lub ostrych narzędzi skrobaczk itp. gdyż mogą one porysować powierzchnię lub uszkodzić szybę.
30. Kuchenka nagrzewa się podczas użytkowania. W żadnym razie nie wolno dotykać grzałek wewnątrz kuchenki.
31. Należy stosować jedynie sondę temperatury zalecaną do tego modelu (dotyczy modeli wyposażonych w sondę pomiaru temperatury)
32. Tylną ściankę kuchenki należy zwrócić ku ścianie.
33. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi oraz z brakiem doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

34. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci poniżej ósmego roku życia.

35. W przypadku wydzielania się dymu z urządzenia, wyłącz kuchenkę lub wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw drzwiczki zamknięte w celu stłumienia płomieni.

36. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz podobnego zastosowania w miejscach takich jak:

- zaplecza kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych przestrzeniach roboczych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach świadczących tego typu usługi
- domach mieszkalnych w gospodarstwach rolnych;
- noclegowniach i hostelach.

37. **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego zewnętrzne powierzchnie nagrzewają się. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami dopuszczane do urządzenia, chyba, że pozostają pod stałym nadzorem.

38. Używaj kuchenki mikrofalowej jedynie przy otwartych drzwiczkach szafki (dotyczy kuchenki mikrofalowej umieszczonej w zamykanej szafce).

39. Nie stosuj oczyszczaczy parowych.

40. Do czyszczenia szklanej powierzchni drzwiczek nie stosuj środków czyszczących zawierających substancje żrące lub ściernie, ponieważ mogą porysować powierzchnię i w konsekwencji doprowadzić do powstania pęknięć.

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Obniżenie ryzyka porażenia osób Instalacja obwodu uziemiającego

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Dotknięcie niektórych wewnętrznych części kuchenki może spowodować poważne obrażenia lub śmierć. Dlatego też, nie wolno demontować urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym Nieprawidłowe uziemienie urządzenia może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym. Nie należy wkładać wtyczki do gniazda sieciowego dopóki urządzenie nie zostanie prawidłowo zainstalowane i uziemione.

CZYSZCZENIE

Należy pamiętać o odłączeniu kuchenki od zasilania elektrycznego.

1. Wyczyścić wnętrze kuchenki po użyciu przy pomocy lekko zwilżonej szmatki.
2. Wyczyścić akcesoria w wodzie z dodatkiem mydła.

3. W przypadku zabrudzenia, dokładnie wyczyścić drzwi i uszczelkę oraz sąsiednie elementy przy pomocy zwilżonej szmatki.

Urządzenie musi być uziemione. W razie zwarcia elektrycznego, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym zapewniając drogę dla odpływu prądu elektrycznego. Niniejsze urządzenie posiada kabel zasilający wyposażony w przewód uziemiający i odpowiednią wtyczkę. Wtyczkę należy umieścić w prawidłowo zainstalowanym i uziemionym gniazdku elektrycznym.

W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących prawidłowego uziemienia u urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka lub pracownika serwisu. Jeżeli konieczne jest zastosowanie przedłużacza, należy stosować wyłącznie przedłużacze trzyżyłowe

wyposażone we wtyczkę z dwoma bolcami i otwór uziemiający z dwiema płytkami uziemiającymi. Gniazdo przedłużacza powinno posiadać dwa otwory i bolec uziemiający lub styki uziemiające pasujące do wtyczki przewodu zasilającego kuchenki.

1. Kuchenka wyposażona została w krótki przewód zasilający, w celu obniżenia ryzyka wynikającego z zaplątania się lub potknięcia o zbyt długi przewód.
2. W przypadku zastosowania długiego przewodu lub przedłużacza:
 - 1) Elektryczne dane znamionowe oznakowane na przewodzie lub przedłużaczu powinny być co najmniej tak duże jak elektryczne dane znamionowe urządzenia.
 - 2) Przedłużacz musi być kablem trzyżyłowym z uziemieniem.
 - 3) Długi przewód zasilający należy tak poprowadzić, aby nie wystawał poza blat kuchenny lub stół, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub przypadkowo zahaczony.

NACZYNIA UWAGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń ludzi

Nie dopuszcza się wykonywania jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych związanych ze zdejmowaniem pokrywy stanowiącej ochronę przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby inne niż personel autoryzowanego punktu serwisowego.

Patrz zalecenia dotyczące materiałów, których można używać oraz materiałów, których nie należy używać w kuchenke mikrofalowej.

Niektóre naczynia niemetalowe mogą być niebezpieczne podczas gotowania mikrofalowego. W razie wątpliwości, należy przeprowadzić test zgodnie z następującą procedurą:

Test naczynia:

1. Napelnić pojemnik bezpieczny do stosowania w kuchenke mikrofalowej jedną szklanką (250 ml) zimnej wody i umieścić w kuchenke razem z testowanym naczyniem.
2. Gotować z maksymalną mocą przez 1 minutę.
3. Ostrożnie dotknąć naczynia. Jeżeli puste naczynie jest ciepłe, nie należy go używać do gotowania mikrofalowego.
4. **Nie przekraczać czasu gotowania 1 minuty.**

Materiały, których można używać w kuchence mikrofalowej

Uwagi dotyczące naczyń

Folia aluminiowa	Tylko jako osłona. Małe gładkie fragmenty można używać do przykrywania cienkich kawałków mięsa lub drobiu, aby zapobiec przegotowaniu. Jeżeli folia jest zbyt blisko ścianek kuchenki może wystąpić wyładowanie łukowe. Folia powinna znajdować się w odległości co najmniej 2,5 cm od ścianek kuchenki.
Naczynie do przyrumienienia	Należy przestrzegać instrukcji producenta. Dno naczynia powinno znajdować się w odległości co najmniej 5 mm nad talerzem obrotowym. Nieprawidłowe użycie może spowodować pęknięcie talerza obrotowego.
Naczynie obiadowe	Tylko przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie używać popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Szklane stoiki	Zawsze należy zdjąć wieczko. Używać wyłącznie do podgrzewania potraw do odpowiedniej temperatury. Stoiki zazwyczaj nie są odporne na wysokie temperatury i mogą popękać.
Naczynia szklane	Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Upewnić się, że nie mają one metalowego obrzeża. Nie używać popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Torebki do gotowania	Należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie zamykać metalowymi zaciskami. Wykonać nacięcia w celu uwolnienia pary powstającej podczas gotowania.
Talerze i kubki papierowe	Używać wyłącznie do krótkiego gotowania / podgrzewania. Podczas gotowania nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.
Ręczniki papierowe	Używać do przykrywania potraw podczas podgrzewania w celu wchłaniania tłuszczu. Wyłącznie do krótkiego gotowania pod nadzorem.
Papier pergaminowy	Używać jako przykrycia zapobiegającego rozpryskom lub jako opakowania przy gotowaniu w parze.
Naczynia plastikowe	Tylko przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy przestrzegać instrukcji producenta. Niektóre naczynia plastikowe miękną w miarę nagrzewania się potrawy. Woreczki do gotowania i szczelne torebki plastikowe należy naciąć lub przedziurawić zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
Folie plastikowe	Tylko przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Używać do przykrywania potraw podczas gotowaniu w celu utrzymania właściwej wilgotności. Folia plastikowa nie powinna dotykać potrawy.
Termometry	Tylko przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (termometry do mięsa i ciast).
Papier woskowany	Używać jako przykrycia, w celu zapobieżenia rozpryskom i utrzymania wilgoci.

Materiały, których nie należy używać w kuchence mikrofalowej

Uwagi dotyczące naczyń

Tacka aluminiowa	Może powodować wyładowanie łukowe. Przełożyć potrawę do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
Pudełko tekturowe z metalowym uchwytem	Może powodować wyładowanie łukowe. Przełożyć potrawę do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
Naczynia metalowe lub z obrzeżem metalowym	Metal ekranuje potrawę przed energią mikrofal. Obrzeże metalowe może powodować wyładowanie łukowe.
Metalowe zamknięcia	Mogą powodować wyładowanie łukowe lub pożar w kuchence.
Torebki papierowe	Mogą powodować pożar w kuchence.
Pianka plastikowa	Pianka plastikowa może się stopić i zanieczyścić znajdujący się wewnątrz płyn pod działaniem wysokiej temperatury.
Drewno	Drewno wysycha podczas używania w kuchence mikrofalowej i może ulec pęknięciu lub rozszczępieniu.

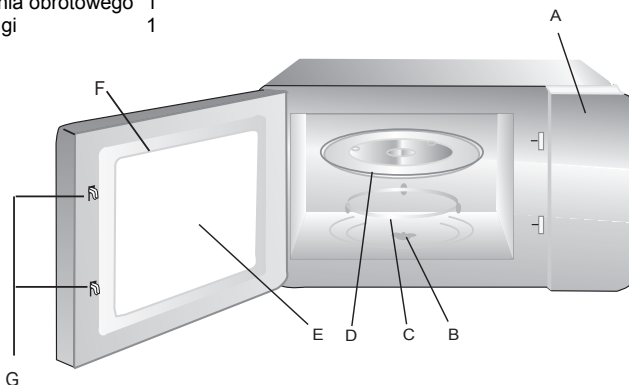
USTAWIENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Nazwy części i elementów wyposażenia

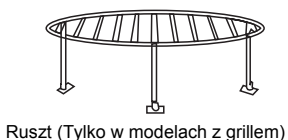
Wyjąć kuchenkę i wszystkie materiały z opakowania i wewnątrz kuchenki.

Kuchenka dostarczana jest z następującym wyposażeniem:

Talerz obrotowy (szklany)	1
Zespół pierścienia obrotowego	1
Instrukcja obsługi	1



Ostrzeżenie: Nie wolno używać rusztu w trybie podgrzewania mikrofalami. Należy go zawsze wyjąć przed użyciem mikrofal.

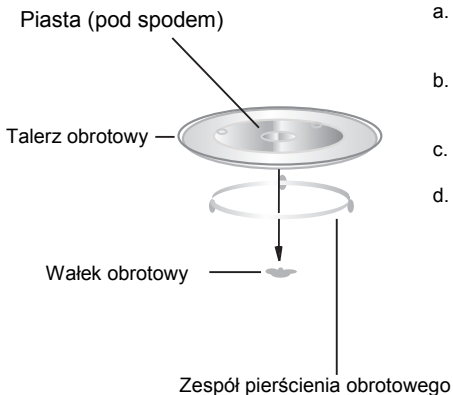


Ruszt (Tylko w modelach z grillem)

- A) Panel sterujący
- B) Krzyżak obrotowy
- C) Zespół pierścienia obrotowego
- D) Talerz obrotowy
- E) Okienko do obserwacji
- F) Zespół drzwi
- G) Układ blokady zabezpieczającej

Układ blokady wyłącza zasilanie kuchenki w przypadku otwarcia drzwi podczas pracy kuchenki.

Zamontowanie talerza obrotowego



- a. Nigdy nie należy ustawiać talerza obrotowego do góry dnem. Nigdy nie należy ograniczać ruchu talerza.
- b. Podczas gotowania należy zawsze używać zarówno zespołu talerza obrotowego jak i talerza obrotowego.
- c. Wszystkie potrawy i pojemniki należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.
- d. W przypadku pęknięcia lub złamania talerza obrotowego lub zespołu pierścienia obrotowego, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym.

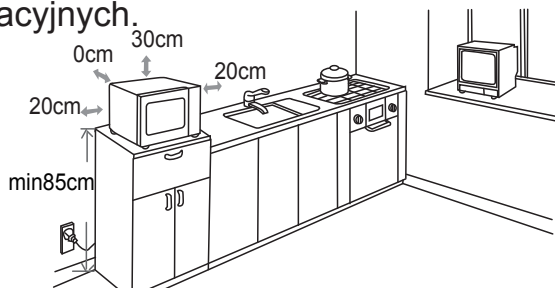
Instalacja na blacie kuchennym

Wyjąć wszystkie materiały opakowaniowe i elementy wyposażenia. Sprawdzić kuchenkę ze względu na ewentualne uszkodzenia, takie jak wgniecenia lub pęknięcia drzwi. Jeżeli kuchenka jest uszkodzona, nie należy jej instalować.

Szafka: Usunąć wszelkie folie zabezpieczające z zewnętrznej powierzchni kuchenki mikrofalowej.
Nie należy zdejmować jasnobrązowej folii Mica przymocowanej do wnętrza kuchenki w celu zabezpieczenia magnetronu.

Instalacja

1. Wybrać równą powierzchnię zapewniającą dostateczną przestrzeń dla wlotowych i wylotowych otworów wentylacyjnych.



Wymagany jest odstęp minimum 7.9" (20 cm) pomiędzy kuchenką a sąsiednimi ścianami.

- (1) Pozostawić odstęp minimum 12" (30 cm) nad kuchenką.
- (2) Nie demontować nóżek umieszczonych pod spodem kuchenki.
- (3) Zablokowanie wlotowych i/lub wylotowych otworów wentylacyjnych kuchenki może spowodować jej uszkodzenie.
- (4) Kuchenkę należy umieścić możliwie jak najdalej od odbiorników radiowych i telewizyjnych.

Pracująca kuchenka może powodować zakłócenia w odbiorze radiowym i telewizyjnym.

2. Włożyć wtyczkę do standardowego gniazda sieciowego. Upewnić się, że napięcie i częstotliwości domowej sieci zasilania są identyczne jak na tabliczce znamionowej kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Kuchenki nie należy instalować nad płytą kuchenną lub innym urządzeniem wytwarzającym ciepło. W przypadku zainstalowania w pobliżu źródła ciepła, grozi to uszkodzeniem kuchenki i utratą praw gwarancyjnych.

Podczas pracy kuchenki dostępne powierzchnie zewnętrzne mogą być bardzo gorące.




INSTRUKCJA OBSŁUGI


Kuchenka mikrofalowa została wyposażona w nowoczesne sterowanie elektroniczne umożliwiające właściwy dobór parametrów gotowania.

1. Nastawienie zegara


Po włączeniu kuchenki na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „0:00” oraz emitowany jest krótki sygnał akustyczny.

1) Nacisnąć przycisk  cyfry godzin zaczną pulsować




2) Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia nastawy godzinowej, nastawa powinna być w zakresie 0 - 23




3) Nacisnąć przycisk , cyfry minutowe zaczynają pulsować.




4) Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia nastawy minutowej, nastawa powinna być w zakresie 0 - 59.








5) Nacisnąć przycisk  w celu zakończenia nastawiania zegara.

Uwaga: 1) Jeżeli nie dokonamy nastawienia zegara, nie będzie on działał po włączeniu zasilania.



2) Podczas procesu nastawiania zegara, kuchenka automatycznie powróci do poprzedniego stanu po naciśnięciu przycisku STOP .

2. Gotowanie mikrofalowe

Nacisnąć kilkakrotnie przycisk    w celu wyboru żądanej funkcji. Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia czasu gotowania. Nacisnąć +30"  w celu rozpoczęcia gotowania.


Przykład: Jeżeli chcemy zastosować 80% mocy do gotowania przez 20 minut, obsługa kuchenki sprowadza się do wykonania następujących kroków:

1) Nacisnąć jednokrotnie przycisk   , na wyświetlaczu pojawi się „P100”, zapali się wskaźnik .





2) Nacisnąć ponownie przycisk    w celu wyboru mocy 80%, na wyświetlaczu pojawi się „P80”.



3) Obracać pokrętkę  w celu nastawienia czasu gotowania dotąd, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „20:00”.
(Maksymalny czas gotowania wynosi 95 minut)



4) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia gotowania; zapali się symbol „.”, a wskaźnik  zacznie pulsować.







UWAGA: Przedziały i kroki dla nastaw czasu gotowania przy użyciu pokrętki są następujące:

0---1 min	: 5 sekund
1---5 min	: 10 sekund
5---10 min	: 30 sekund
10---30 min	: 1 minuta
30---95 min	: 5 minut









Tabela nastawy mocy mikrofal

Nacisnąć	jeden raz	dwa razy	trzy razy	cztery razy	pięć razy
Moc mikrofal	100%	80%	50%	30%	10%



3. Grillowanie

- 1) Nacisnąć **sześciokrotnie** przycisk   , „G” się wyświetli, funkcja Grilla została wybrana
- 2) Obrócić pokrętkę  w celu ustawienia czasu gotowania. Maksymalny czas to 95 minut
- 3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia gotowania.
Wyświetla się „:”, pulsuje 


4. Gotowanie kombinowane

- 1) Nacisnąć **czterokrotnie** przycisk   , wyświetli się C-1 lub C-2 .
Funkcja kombinowana jest wybrana, zapali się  oraz  
- 2) Obrócić pokrętkę  w celu nastawienia czasu grillowania (Maksymalny czas gotowania wynosi 95 minut).
- 3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia gotowania; zaczną pulsować wskaźniki gotowania oraz zapali się „:”.

Uwaga: Instrukcje do gotowania kombinowanego








Instrukcje	Wskazanie wyświetlacza	Mikrofale	Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Szybkie gotowanie

W trybie oczekiwania, nacisnąć przycisk +30"  w celu gotowania na poziomie 100% mocy przez 30 sekund. Każde kolejne naciśnięcie tego klawisza zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Maksymalny czas gotowania wynosi 95 minut.




Uwaga: funkcja ta nie działa podczas trwania innych programów gotowania.

6. Rozmrażanie według masy


- 1) Nacisnąć jednokrotnie przycisk  , na wyświetlaczu pojawi się „dEF1”.
- 2) Obrócić pokrętkę  w celu wyboru masy potrawy. Zapali się wskaźnik „g”.
Masa powinna się mieścić w przedziale 100 – 2000 g. 
- 3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia rozmrażania.
Wskaźniki  i  zaczynają pulsować, a wskaźnik „g” zgaśnie.

7. Rozmrażanie według czasu

1) Nacisnąć jednokrotnie przycisk  , na wyświetlaczu pojawi się „dEF2”.

2) Obrócić pokrętkę  w celu wyboru czasu rozmrażania. Zapalają się jednocześnie wskaźniki  i . Maksymalna nastawa czasowa wynosi 95 minut.




3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia rozmrażania.

Wskaźniki  i  zaczynają pulsować.

Moc mikrofal ustawiona jest automatycznie na P30 i nie ma możliwości jej zmieniania.

8. Auto Menu

1) W trybie oczekiwania, wcisnąć **AUTO**  w celu wybraniażądanego menu. Pojawia się sekwencyjnie komunikaty A-1, A-2...do A-8.

2) Obracać pokrętkę  w celu wyboru masy potrawy.

3) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia gotowania.

Po zakończeniu gotowania rozlegnie się pięciokrotnie sygnał dźwiękowy po czym zegar pokaże bieżącą godzinę i kuchenka przejdzie w stan oczekiwania.

9. Gotowanie wieloetapowe

Maksymalnie można nastawić dwa etapy gotowania. Jeżeli jednym z etapów jest rozmrażanie, należy je nastawić jako pierwszy etap. Po zakończeniu każdego etapu gotowania emitowany jest sygnał akustyczny, po czym rozpoczyna się kolejny etap.


Uwaga: Funkcja Auto menu nie może być stosowana podczas gotowania wieloetapowego.

Przykład: Jeżeli chcemy gotować przez 10 minut ze 100% mocą mikrofal i następnie z mocą 80% przez kolejne 5 minut, wówczas należy wykonać następujące kroki:

1) Nacisnąć jednokrotnie przycisk   , w celu wyboru 100% mocy mikrofal.

2) Obrócić pokrętkę  w celu nastawienia czasu gotowania 10 minut.

3) Nacisnąć dwukrotnie przycisk   , w celu wyboru 80% mocy mikrofal.

4) Obrócić pokrętkę  w celu nastawienia czasu gotowania 5 minut.

5) Nacisnąć przycisk +30"  w celu rozpoczęcia gotowania.


Po zakończeniu pierwszej fazy gotowania rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy a po zakończeniu drugiej fazy sygnał pięciokrotny i kuchenka przejdzie w stan oczekiwania.

10. Funkcja ustawienia czasu rozpoczęcia gotowania


1) Najpierw należy nastawić zegar. (Patrz instrukcje dotyczące nastawiania zegara)

2) Wprowadzić program gotowania. Można nastawić maksymalnie dwa etapy gotowania. Rozmrażanie nie może być tutaj wprowadzone.


3) Nacisnąć przycisk . Zegar wyświetla aktualny czas. Cyfry godzinowe pulsują.

4) Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia godziny, nastawa powinna być w zakresie 0 – 23.




5) Nacisnąć przycisk , cyfry minutowe zaczynają pulsować.



6) Obrócić pokrętkę  w celu wprowadzenia minut, nastawa powinna być w zakresie 0 - 59.








7) Nacisnąć + 30"  w celu zakończenia nastawiania. Zapali się „:”, gdy nadejdzie właściwy czas, zostanie wyemitowany dwukrotny sygnał akustyczny i rozpocznie się gotowanie w sposób automatyczny.

Uwagi:



1) Najpierw należy nastawić zegar. W przeciwnym razie, funkcja nastawy czasu rozpoczęcia gotowania nie zadziała.


2) Uruchomienie tej funkcji bez wyboru programu gotowania działa jak alarm czasowy, o ustawionym czasie rozlegnie się jedynie pięciokrotny sygnał dźwiękowy.




11. Funkcja informacyjna

- (1) W trybie gotowania, nacisnąć przycisk   , na wyświetlaczu pojawi się aktualna moc mikrofal przez okres 2-3 sekund.
- (2) W trybie nastawy czasu rozpoczęcia gotowania, nacisnąć przycisk  w celu sprawdzenia opóźnionego czasu rozpoczęcia gotowania. Nastawiony czas rozpoczęcia gotowania pulsuje przez okres 2-3 sekund, następnie kuchenka powraca do wyświetlania zegara.
- (3) W trybie gotowania, nacisnąć przycisk  w celu sprawdzenia aktualnej godziny. Pojawi się ona na wyświetlaczu na okres 2-3 sekund.

12. Funkcja blokady przed dziećmi

Wprowadzenie blokady: W trybie oczekiwania, nacisnąć na przycisk STOP   przez 3 sekundy, rozlegnie się długi sygnał akustyczny wskazujący na wejście w tryb blokady przed dziećmi, a na

wyświetlaczu pojawi się wskazanie   oraz zapali się komunikat  .

Zwolnienie blokady: W trybie wprowadzonej blokady przed dziećmi, nacisnąć na przycisk STOP   przez 3 sekundy, rozlegnie się długi sygnał akustyczny wskazujący na zwolnienie blokady, pojawi się bieżący czas i zgaśnie komunikat  .

13. Funkcja ochrony wentylatora

Jeżeli program gotowania trwa dłużej niż 5 minut to na ostatnie 15 sekund programu gotowanie jest wyłączone, działa jedynie wentylator.

14. Funkcja automatycznego wyłączenia

Jeżeli drzwi pozostają otwarte przez 10 minut, oświetlenie kuchenki zostanie wyłączone. Należy nacisnąć dowolny przycisk po zamknięciu drzwi, odliczanie czasu rozpocznie się ponownie. Oświetlenie kuchenki zostanie włączone.

15. Sygnały akustyczne



- (1) Po rozpoczęciu obracania pokrętkiem emitowany jest pojedynczy sygnał akustyczny.
- (2) Jeżeli podczas gotowania nastąpiło otwarcie drzwi, konieczne jest naciśnięcie przycisku + 30"  aby kontynuować gotowanie.
- (3) Jeżeli po nastawieniu programu gotowania nie nastąpi naciśnięcie przycisku + 30"  w przeciągu 1 minuty, na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas, a nastawa zostanie wykasowana.
- (4) Sygnał akustyczny potwierdza jedynie efektywne naciśnięcie przycisku, nieefektywne naciśnięcie nie wywołuje żadnej reakcji.

Tabela Auto menu

Menu	Masa (g)	Wyświetlacz
A-1 PODGRZEWANIE	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 WARZYWA	150	150
	350	350
	500	500
A-3 MAKARON	50 (wody 450ml)	50
	100 (wody 800ml)	100
	150 (wody 1200ml)	150
A-4 MIĘSO	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1 (ok. 80g)	1
	2 (ok. 160g)	2
	3 (ok. 250g)	3
A-6 ZIEMNIAKI	1 (ok. 200 g)	1
	2 (ok. 400 g)	2
	3 (ok. 600 g)	3
A-7 RYBA	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 ZUPA	500	500
	750	750
	1000	1000

Wykrywanie i usuwanie usterek

Zjawiska normalne	
Kuchenka mikrofalowa zakłóca odbiór telewizyjny	Odbiór radiowy i telewizyjny może być zakłócany podczas pracy kuchenki mikrofalowej. Podobnie się dzieje w przypadku drobnego sprzętu gospodarstwa domowego, np. mikserów, odkurzaczy i wentylatorów elektrycznych. Jest to zjawisko normalne.
Słabe oświetlenie kuchenki	Podczas gotowania z niską mocą mikrofal, oświetlenie kuchenki może być słabe. Jest to zjawisko normalne.
Para osadza się na drzwiach, gorące powietrze wydostaje się z otworów wentylacyjnych	Podczas gotowania może wydzielać się para z potrawy. Większość pary uchodzi poprzez otwory wentylacyjne. Jednak pewna jej ilość może osadzać się na chłodnych powierzchniach, takich jak drzwi kuchenki. Jest to zjawisko normalne.
Kuchenka uruchamiana jest przypadkowo bez żadnej potrawy w jej wnętrzu	Zabrania się uruchamiania kuchenki bez żadnej potrawy w jej wnętrzu. Takie uruchamianie jest bardzo niebezpieczne.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Kuchenki nie można uruchomić	(1) Wtyczka kabla zasilającego jest nieprawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.	Wyciągnąć wtyczkę. Włożyć ponownie po upływie 10 sekund.
	(2) Przepalony bezpiecznik albo zadziałał wyłącznik bezpieczeństwa.	Wymienić bezpiecznik lub włączyć wyłącznik (naprawy dokonuje personel autoryzowanego serwisu)
	(3) Problemy z gniazdkiem sieciowym.	Sprawdzić gniazdko przy pomocy innego urządzenia elektrycznego.
Kuchenka nie grzeje	(4) Drzwi nie są zamknięte prawidłowo.	Zamknąć drzwi.
Talerz obrotowy hałasuje podczas pracy kuchenki	(5) Zabrudzone kółka talerza i dno kuchenki.	Patrz „Konserwacja kuchenki mikrofalowej” w celu wyczyszczenia zabrudzonych części.

SERWIS

Jeżeli nie można zidentyfikować przyczyny nienormalnej pracy, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem.

Urządzenie objęte jest 24-miesięczną gwarancją producenta, wymagane jest okazanie dowodu zakupu i wypełnionej i podstemplowanej przez punkt sprzedaży Polskiej Karty Gwarancyjnej.

NUMER SERYJNY PRODUKTU: Gdzie można go znaleźć?

Kontaktując się z Serwisem istotne jest, aby podać model urządzenia i numer seryjny (16-znakowy kod rozpoczynający się cyfrą 3), który można znaleźć na karcie gwarancyjnej lub tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych wyjazdów do serwisu lub zaoszczędzenia kosztów wezwania serwisu.



Niniejsze urządzenie zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE dotyczącą utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Prawidłowe postępowanie ze likwidowanym sprzętem pozwala na uniknięcie potencjalnie szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego skutków wynikających z niewłaściwego usuwania odpadów.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że niniejszy produkt nie może być usuwany razem z odpadami gospodarstwa domowego. Należy go przekazać do punktu zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Likwidacja takiego sprzętu musi być prowadzona zgodnie ze stosownymi regulacjami dotyczącymi usuwania odpadów.

Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji dotyczących utylizacji niniejszego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami administracyjnymi, punktem utylizacji sprzętu domowego lub sklepem, w którym dokonano zakupu niniejszego produktu.

Poradnik gotowania

KUCHENKI MIKROFALOWE

Energia mikrofalowa wnikając do potrawy jest przyciągana i absorbowana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i cukier.

Mikrofałe powodują, że cząsteczki potrawy zaczynają gwałtownie się poruszać. Gwałtowny ruch tych cząsteczek wskutek tarcia wytwarza ciepło, które gotuje potrawę.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania mikrofalowego:

Naczynia muszą umożliwić przechodzenie przez nie energii mikrofalowej w celu uzyskania maksymalnej wydajności. Mikrofałe mogą swobodnie przechodzić przez ceramikę, szkło, porcelanę i tworzywa sztuczne, jak również przez papier i drewno, jednakże są one odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź. Dlatego też, potrawy nie mogą być gotowane w metalowych pojemnikach.

Potrawy nadające się do gotowania mikrofalowego:

Wiele rodzajów potraw nadaje się do gotowania mikrofalowego, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makarony, ryż, produkty zbożowe, fasola, ryby i mięso. Sosy, desery, zupy, puddingi i przetwory również mogą być gotowane w kuchence mikrofalowej. Generalnie, gotowanie mikrofalowe doskonale nadaje się do każdej potrawy, którą można przyrządzić na płycie kuchennej.

Przykrywanie podczas gotowania

Przykrywanie potraw podczas gotowania jest bardzo istotne ponieważ parująca woda unosi się w postaci pary do góry i wpływa na proces gotowania. Potrawy można przykrywać na różne sposoby, np. talerzem ceramicznym, plastikową przykrywką lub specjalną folią przeznaczoną do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czas odstawienia

Po zakończeniu gotowania istotne jest, aby potrawę odstawić na pewien czas, w celu wyrównania temperatury wewnątrz potrawy.

Poradnik gotowania

Poradnik gotowania dla warzyw mrożonych

Zaleca się używać miski ze szkła pyreksowego z pokrywką. Gotować pod przykryciem przez czas wskazany w tabeli – jest to czas minimalny. Kontynuować gotowanie, aż do uzyskania najbardziej zadawalających wyników.

Wymieszać dwa razy podczas gotowania i raz po zakończeniu gotowania. Dodać sól, ziola lub masło po zakończeniu gotowania. Odstawić na pewien czas pod przykryciem.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	P80	5-6	2-3	Dodać 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	P80	8-8	2-3	Dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Groszek	300 g	P80	7-8	2-3	Dodać 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Fasolka zielona	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.
Warzywa mieszane (marchew/ groszek/ kukurydza)	300 g	P80	7-8	2-3	Dodać 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Warzywa mieszane (mieszanka chińska)	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Dodać 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Poradnik gotowania

Poradnik gotowania dla warzyw świeżych

Zaleca się używać miski ze szkła pyreksowego z pokrywką. Dodać 30-45 ml (2-3 łyżki stołowe) zimnej wody na każde 250 g, jeżeli nie są zalecane inne ilości – patrz tabela. Gotować pod przykryciem przez czas wskazany w tabeli – jest to czas minimalny. Kontynuować gotowanie, aż do uzyskania najbardziej zadowalających wyników. Wymieszać dwa razy podczas gotowania i raz po zakończeniu gotowania. Dodać sól, zioła lub masło po zakończeniu gotowania. Odstawić na 3 minuty pod przykryciem.

Wskazówka: Pokroić świeże warzywa na równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas gotowania.

Wszystkie świeże warzywa należy gotować z wykorzystaniem pełnej mocy mikrofal (P100).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Przygotować równej wielkości różyczki. Ułożyć trzonami do środka.
Bruksełka	250 g	5-5½	3	Dodać 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	3½-4	3	Pokroić marchew na plasterki o równej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	3½-4 6½-7½	3	Przygotować równej wielkości różyczki. Większe różyczki przekroić na połowę. Ułożyć trzonami do środka.
Cukinia	250 g	3-3½	3	Pokroić cukinię na plasterki, Dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotować do miękkości.
Bakłażany	250 g	2½-3	3	Pokroić bakłażany na małe plasterki i skropić 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Pory	250 g	3-3½	3	Pokroić pory na cienkie plasterki.
Grzyby	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Przygotować małe w całości lub większe pokrojone grzyby, Nie dodawać wody. Skropić sokiem z cytryny. Doprawić solą i pieprzem. Osączyć przed podaniem.
Cebule	250 g	4-4½	3	Pokroić cebule na plasterki lub półowki. Dodać tylko 15 ml (łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	3½-4	3	Pokroić paprykę na małe kawałki.
Ziemniaki	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Zważyć obrane ziemniaki i pokroić na półowki lub ćwiartki o podobnej wielkości.
Rzepa	250 g	4½-5	3	Pokroić rzepę w drobną kostkę.

Poradnik gotowania

Poradnik gotowania dla ryżu i makaryny

Ryż: Zaleca się używać dużej miski ze szkła pyreksowego z pokrywką – podczas gotowania ryż dwukrotnie zwiększa swoją objętość. Gotować pod przykryciem.

Po zakończeniu gotowania, wymieszać przed odstawieniem oraz posolić i dodać zioła i masło.

Uwaga: ryż nie powinien wchłonać wszystkiej wody do czasu zakończenia gotowania.

Makaron: Zaleca się używać dużej miski ze szkła pyreksowego. Dodać wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszać. Gotować przez przykrycia.

Mieszać od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Przykryć na czas odstawienia, a potem dokładnie odsączyć.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Ryż biały (paraboliczny)	250 g 375 g	P100	15-16 17½-18½	5	Dodać 500 ml zimnej wody. Dodać 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250 g 375 g	P100	20-21 22-23	5	Dodać 500 ml zimnej wody. Dodać 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	P100	16-17	5	Dodać 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbożowa (ryż + produkty zbożowe)	250 g	P100	17-18	5	Dodać 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	P100	10-11	5	Dodać 100 ml gorącej wody.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa potrzebuje na podgrzanie potrawy zaledwie ułamka czasu wymaganego do tego celu przez konwencjonalne płyty kuchenne.

Zaleca się stosować poziomy mocy i czasy podgrzewania wskazane w kolejnych tabelach.

Czasy w tabelach podano przy założeniu, że płyny posiadają temperaturę pokojową około 18 do 20°C, lub że są schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie

Należy unikać podgrzewania dużych porcji, takich jak udziec – zazwyczaj ich powierzchnia ulega wysuszeniu zanim podgrzeje się ich środek. Mniejsze porcje można podgrzewać z większym powodzeniem.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre potrawy można podgrzewać z wykorzystaniem maksymalnej mocy mikrofal, podczas gdy inne wymagają mniejszego poziomu mocy.

Zaleca się korzystać z załączonych tabel. Na ogół, korzystniejsze jest podgrzewanie potraw przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie wtedy, gdy potrawa jest delikatna, w dużej ilości lub podatna na szybkie podgrzewanie (na przykład, paszteciki).

Podczas podgrzewania zaleca się mieszać lub odwracać potrawę w celu uzyskania jak najlepszych wyników. Jeżeli jest to możliwe, należy ponownie wymieszać przed podaniem.

Poradnik gotowania

Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby zapobiec gwałtownemu wrzeniu płynów i możliwemu poparzeniu, zaleca się ich mieszanie przed, podczas i po podgrzaniu. Zaleca się ich pozostawienie w kuchence na czas odstawienia. Zaleca się również włożenie do płynu plastikowej łyżki lub szklanej pałeczki. Należy unikać przegrzewania (i tym samym, psucia) potraw.

W razie potrzeby, korzystne jest niedoszacowanie czasu gotowania i następnie przedłużenie czasu podgrzewania.

Czas podgrzewania i odstawienia

Podczas podgrzewania potrawy po raz pierwszy, korzystne jest sporządzenie notatki dotyczącej czasu podgrzewania – w celu wykorzystania w przyszłości.

Zawsze należy upewnić się, że potrawa została podgrzana w całej objętości.

Odstawić potrawę na krótki okres czasu po podgrzaniu – aby umożliwić wyrównanie się temperatury. Zalecany czas odstawienia po podgrzaniu to 2-4 minut, jeżeli nie zalecono innego czasu w tabeli.

Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Patrz również rozdział dotyczący środków bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze należy odczekać około 20 sekund od momentu wyłączenia kuchenki w celu umożliwienia wyrównania się temperatury. W razie potrzeby, można mieszać podczas podgrzewania oraz ZAWSZĘ należy wymieszać po podgrzaniu. Aby zapobiec gwałtownemu wrzeniu płynów i możliwemu poparzeniu, zaleca się włożenie do płynu plastikowej łyżki lub szklanej pałeczki oraz mieszanie płynu przed, podczas i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

ODŻYWKĄ DLA DZIECI:

Przełożyć do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryć plastikową pokrywką. Dobrze wymieszać po podgrzaniu. Odstawić na 2-3 minuty po podgrzaniu. Ponownie wymieszać i sprawdzić temperaturę. Zalecana temperatura podawania: 30-40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:

Wlać mleko do wyjałowionej butelki szklanej. Podgrzewać bez przykrycia. Nigdy nie należy podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ butelka może eksplodować w razie przegrzania. Dokładnie wstrząsnąć przed odstawieniem, a potem ponownie przed podaniem! Zawsze należy dokładnie sprawdzić temperaturę mleka lub odżywki dla niemowląt przed podaniem dziecku. Zalecana temperatura podawania: około 37°C.

UWAGA:

Odżywki dla dzieci szczególnie wymagają sprawdzenia przed podaniem, aby zapobiec poparzeniom.

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podgrzewania wskazanych w kolejnej tabeli.

Poradnik gotowania

Podgrzewanie płynów i potraw

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jako wytycznych dla podgrzewania.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda w temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 300 ml (2 filiżanki) 450 ml (3 filiżanki) 600 ml (4 filiżanki)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Włączyć do ceramicznej filiżanki i podgrzewać bez przykrycia. Umieścić 1 filiżankę w środku, 2 naprzeciw siebie, 3 lub 4 po okręgu. Zamieszać ostrożnie przed i po odstawieniu, zachować ostrożność przy wymieszaniu z kuchenki.
Zupa (schłodzona)	250 g 350 g 450 g 550 g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Włączyć do głębokiego talerza ceramicznego lub głębokiej miski ceramicznej. Przykryć plastikową pokrywką. Dobrze wymieszać po podgrzaniu. Ponownie wymieszać przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350 g	P80	4½-5½	2-3	Włożyć gulasz do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryć plastikową pokrywką. Mieszać od czasu do czasu podczas podgrzewania oraz ponownie przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	P60	3½-4½	3	Wyłożyć makaron na płaski talerz ceramiczny. Przykryć folią przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych. Wymieszać przed podaniem.
Pierozki z sosem (schłodzone)	350 g	P80	4-5	3	Włożyć pierożki (np. ravioli, tortellini) do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryć plastikową pokrywką. Mieszać od czasu do czasu podczas podgrzewania oraz ponownie przed odstawieniem i podaniem.

Poradnik gotowania

Podgrzewanie mleka i odżywek dla niemowląt

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jako wytycznych dla podgrzewania.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas odstawienia (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	P80	30 sekund	2-3	Włożyć do głębokiego talerza ceramicznego. Podgrzewać pod przykryciem. Wymieszać po zakończeniu podgrzewania. Odstawić na 2-3 minuty. Przed podaniem, dobrze wymieszać i dokładnie sprawdzić temperaturę.
Odżywka dla dzieci (produkty zbożowe + mleko + owoce)	190 g	P80	20 sekund	2-3	Włożyć do głębokiego talerza ceramicznego. Podgrzewać pod przykryciem. Wymieszać po zakończeniu podgrzewania. Odstawić na 2-3 minuty. Przed podaniem, dobrze wymieszać i dokładnie sprawdzić temperaturę.
Mleko dla niemowląt	100 ml 200 ml	P30	30-40 sekund 1 min do 1 min 10 sekund	2-3	Dobrze wymieszać lub potrząsnąć i wlać do wyjałowionej butelki szklanej. Umieścić w środku talerza obrotowego. Podgrzewać bez przykrycia. Dobrze potrząsnąć i odstawić na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem, dobrze potrząsnąć i dokładnie sprawdzić temperaturę.

Poradnik gotowania

GRILLOWANIE

Grzałka do grillowania umieszczona jest pod sufitem komory kuchenki. Działa gdy drzwi są zamknięte i gdy talerz wykonuje ruch obrotowy. Obrót talerza zapewnia równomierne rumienienie się potraw. Wstępne nagrzanie grilla przez 4 minuty powoduje szybsze rumienienie się potraw.

Naczynia do grillowania:

Powinny być żaroodporne i mogą zawierać metalowe elementy. Nie należy używać naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy nadające się do grillowania:

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryby, kanapki oraz wszelkiego rodzaju tosty z przybraniem.

ISTOTNA UWAGA:

Należy pamiętać, że potrawę należy umieścić na ruszcie, jeżeli nie są podane inne instrukcje.

MIKROFALE + GRILL

Niniejszy tryb gotowania stanowi połączenie grillowania z szybkością gotowania mikrofalowego. Działa tylko wtedy, gdy drzwi są zamknięte i gdy talerz wykonuje ruch obrotowy. Obrót talerza zapewnia równomierne rumienienie się potraw.

Naczynia do gotowania mikrofalowego + grillowania

Należy używać naczyń, przez które przechodzi promieniowanie mikrofalowe. Naczynia powinny być żaroodporne. W trybie tym nie należy używać naczyń metalowych. Nie należy również używać naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić.

Potrawy nadające się do gotowania mikrofalowego + grillowania

Potrawy nadające się do gotowania w trybie kombinowanym obejmują różnego rodzaju potrawy, które wymagają podgrzewania i zrumienienia (np. zapiekanki z makaronu), a także potrawy wymagające krótkiego czasu na zrumienienie wierzchu potrawy. Trybu tego można również używać do dużych porcji potraw, dla których korzystne jest posiadanie zrumienionej i chrupiącej skórki (np. kawałki kurczaka, które należy obrócić w połowie czasu grillowania). Patrz tabela grillowania w celu uzyskania dalszych szczegółów.

Potrawę należy obrócić, jeżeli ma być ona zrumieniona z obu stron.

Poradnik gotowania

Poradnik grillowania dla świeżej żywności

Przy użyciu funkcji grillowania należy wstępnie nagrzać grill przez 4 minuty.

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jako wytycznych dla grillowania.

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona Czas (min)	2. strona Czas (min)	Instrukcje
Tosty	4 sztuki (po 25 g)	Tylko grill	3½-4½	3-4	Ułożyć tosty obok siebie na ruszcie.
Bułki (już upieczone)	2-4 sztuk	Tylko grill	2½-3½	1½-2½	Rozłożyć bułki najpierw spodem do góry po okręgu bezpośrednio na talerzu obrotowym.
Zapiekane pomidory	200 g (2 sztuki) 400 g (4 sztuki)	C2	3½-4½ 5-6	-	Przekroić pomidory na połowę. Na wierzchu położyć trochę sera. Rozłożyć po okręgu na płaskim naczyniu ze szkła pyreksowego. Naczynie umieścić na ruszcie.
Tost z serem i pomidorem	4 sztuki (300 g)	C2	4-5	-	Najpierw zrumienić kromki pieczywa tostowego. Rozłożyć tosty z przybraniem na ruszcie. Odstawić na 2-3 minuty.
Tosty hawajskie (ananas, szynka, plastry sera)	2 sztuki (300 g) 4 sztuki (600 g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Najpierw zrumienić kromki pieczywa tostowego. Rozłożyć tosty z przybraniem na ruszcie. Tosty układać naprzeciw siebie bezpośrednio na ruszcie. Odstawić na 2-3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Przekroić ziemniaki na połowę. Ułożyć na ruszcie po okręgu stroną odkrojoną w kierunku do grilla.
Gratin z ziemniaków i warzyw (schłodzony)	500 g	C1	9-11	-	Umieścić świeży gratin w małym naczyniu ze szkła pyreksowego, Umieścić potrawę na ruszcie. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.
Kawałki kurczaka	450 g (2 sztuki) 650 g (2-3 sztuk) 850 g (4 sztuki)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Kawałki kurczaka natrzeć olejem i przyprawami. Rozłożyć po okręgu kośćmi do środka. Odstawić na 2-3 minuty.
Kurczak pieczony	900 g 1100 g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Kurczaka natrzeć olejem i przyprawami. Ułożyć kurczaka bezpośrednio na talerzu obrotowym najpierw piersiami do dołu (1. strona), a potem piersiami do góry (2. strona). Odstawić na 5 minut po upieczeniu.

Poradnik gotowania

Poradnik grillowania dla świeżej żywności

Świeża żywność	Porcja	Moc	1. strona Czas (min)	2. strona Czas (min)	Instrukcje
Kotlety jagnięce (średnie)	400 g (4 sztuki)	Tylko grill	10-12	8-9	Kotlety jagnięce natrzeć olejem i przyprawami. Ułożyć po okręgu na ruszcie. Po zapieczeniu, odstawić na 2-3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2 sztuki) 500 g (4 sztuki)	Mikrofal + grill	C2 6-7 8-10	(Tylko grill) 5-6 7-8	Steki jagnięce natrzeć olejem i przyprawami. Ułożyć po okręgu na ruszcie. Po zapieczeniu, odstawić na 2-3 minuty.
Pieczona ryba	450 g 650 g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Skórę całej ryby natrzeć olejem ziołami i przyprawami. Ułożyć ryby na ruszcie obok siebie (głowa przy ogonie).
Pieczone jabłka	2 jabłka (ok. 400 g) 4 jabłka (ok. 800 g)	C2	6-7 10-12	-	Wydrążyć jabłka i wypełnić je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu umieścić kilka plasterków migdałów. Ułożyć jabłka na płaskim naczyniu ze szkła pyreksowego. Potrawę umieścić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Poradnik gotowania

Poradnik grillowania dla mrożonej żywności

Zaleca się korzystać z poziomów mocy i czasów podanych w poniższej tabeli jako wytycznych dla grillowania.

Mrożona żywność	Porcja	Moc	1. strona Czas (min)	2. strona Czas (min)	Instrukcje
Bułki (po ok. 50 g)	2 sztuki 4 sztuki	Mikro fale + grill	C2 1½-2 2½-3	Tylko grill 2-3 2-3	Rozłożyć bułki najpierw spodem do góry po okręgu bezpośrednio na talerzu obrotowym. Drugą stronę bułek zapiekać według upodobania. Odstawić na 2-5 minut.
Bagietki/ pieczywo czosnkowe	200-250 g (1 sztuka)	Mikro fale + grill	C1 3½-4	Tylko grill 2-3	Ułożyć zamrożoną bagietkę ukośnie na papierze do pieczenia na ruszcie. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.
Gratin z ziemniaków i warzyw	400 g	C1	13-15	-	Umieścić zamrożony gratin w małym naczyniu ze szkła pyreksowego. Umieścić potrawę na ruszcie. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	C1	14-16	-	Umieścić zamrożoną pastę w małym prostokątnym naczyniu ze szkła pyreksowego. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.
Gratin z ryby	400 g	C1	16-18	-	Umieścić zamrożoną rybę w małym prostokątnym naczyniu ze szkła pyreksowego. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Po zapieczeniu odstawić na 2-3 minuty.