



CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

МИКΡΟΒΨΛΗΝΟΒΙ ΦΟΥΡΗ
ИНСТРУКЦИИ ЗА УΠΟΤΡΕΒΑ

БГ

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ

GR

ΜΙΚΡΟΒΑΛΟΝΝΑ ΡΕΨΙΣΑ
NAVODILA ZA UPORABO

SL



Микровълнова фурна


ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

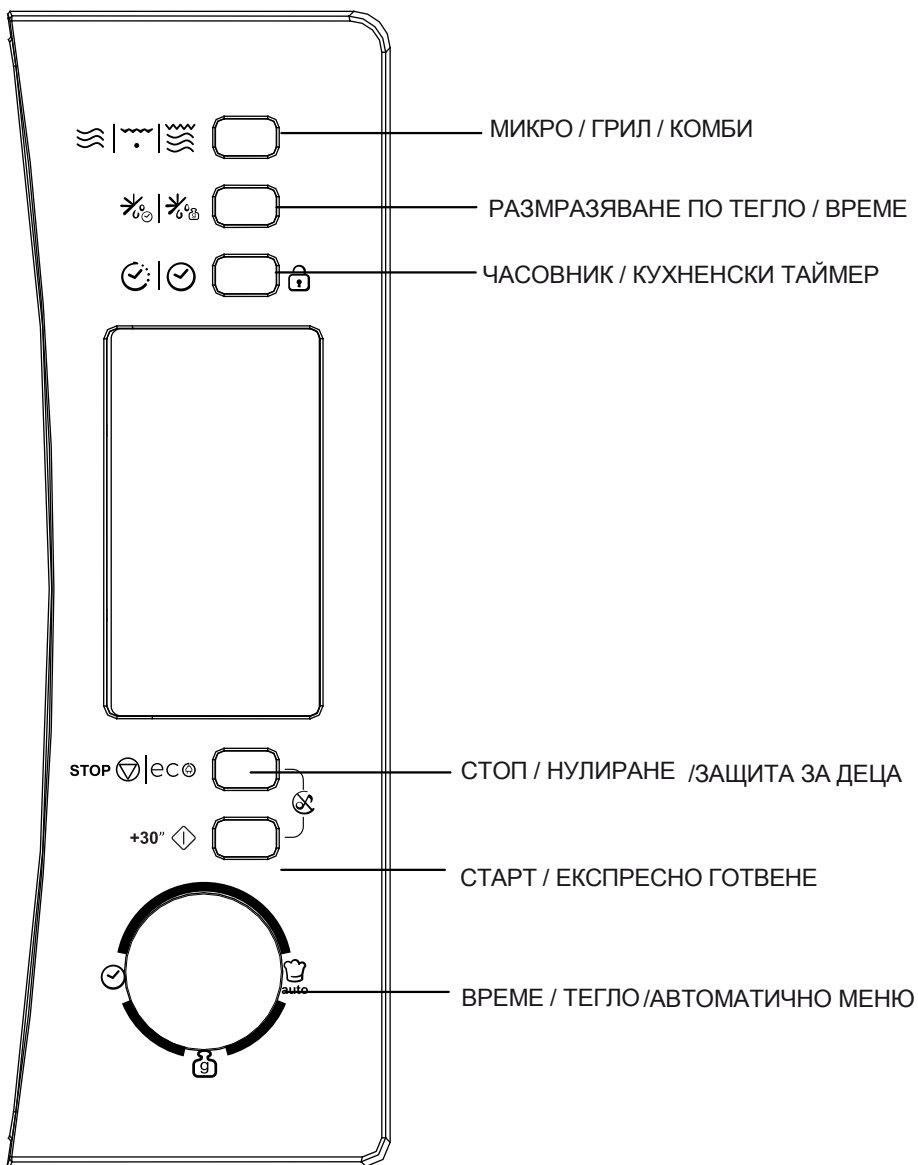
МОДЕЛ: CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Прочетете тези инструкции внимателно, преди да започнете да ползвате фурната, и ги съхранете внимателно.

Ако спазвате инструкциите, Вашата микровълнова ще работи дълги години безотказно.

СЪХРАНЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ВНИМАТЕЛНО

Поставяйки CE () и маркирайки този продукт, ние декларираме на наша отговорност, че той е в съответствие с всички Европейски изисквания за безопасност, здравни и екологични норми.



ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ ИЗЛАГАНЕТО НА ЕВЕНТУАЛНО ОБЛЪЧВАНЕ С ПРЕКОМЕРНО СИЛНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ

(а) Не се опитвайте да работите с този фурна при отворена врата, тъй като това може да доведе до опасно излагане на микровълнова енергия. Важно е да не се чупят или преправят вътрешните блокировки (заклучване) за безопасност.

(б) Не поставяйте предмети между предната част на печката и вратата или не позволявайте прах или остатъци от почистващи препарати да не се наслоят по повърхностите на уплътненията.

(в) **ВНИМАНИЕ:** Ако вратата или уплътненията на фурната са повредени, тя не трябва да се експлоатира, докато не бъде поправена от компетентно лице.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Ако апаратът не се поддържа в добро състояние и чистота, неговата повърхност може да се повреди и това да повлияе на живота на устройството както и да доведе до опасни ситуации.

Технически характеристики

Модел:	CMXG20DR /CMXG20DS/CMXG20DW
Номинално напрежение:	230V~50 Hz
Входяща мощност (Микровълнова):	1050 W
Изходяща мощност (Микровълнова):	700 W
Входяща мощност (Грил):	1000 W
Обем на фурната:	20 L
Диаметър на въртящата част:	Ø255 мм
Външни размери (ДхШхВ):	440 x 357.5x 259мм
Нетно тегло:	11.0 кг

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВНИМАНИЕ

За да намалите риска от пожар, електрически удар, изгаряния, наранявания или излагане на силно облъчване от микровълнова енергия, когато използвате вашия уред, спазвайте основните мерки за безопасност, включително и следните инструкции:

1. **Внимание:** Течности или други храни не трябва да бъдат подгръвани в запечатани опаковки, защото това може да предизвика експлозия.
2. **Внимание:** Съществува опасност за всеки, освен оторизираните компетентни лица, да извършва сервизни и ремонти операции, които включват премахване на покритието (капаците) на фурната, които дават защита срещу излагане на микровълнова енергия.
3. Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и по-големи и лица с намалени физически сетивни или умствени способности и липса на опит и познания, ако са поставени под надзор или са инструктирани за безопасна работа с уреда, и разбират опасностите при работа с него. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддържането не може да се извършва деца, освен ако не са над 8 години и не са под надзор.
4. Пазете уреда и неговия кабел далеч от достъпа на деца под 8 години.
5. Използвайте само съдове, подходящи за микровълнови фурни.
6. Микровълновата фурна трябва да бъде почиствана редовно и всички отлагания на храна премахвани.
7. Прочетете и следвайте специалните: **„ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ ИЗЛАГАНЕТО НА ЕВЕНТУАЛНО ОБЛЪЧВАНЕ С ПРЕКОМЕРНО СИЛНА МИКРОВЪЛНОВА ЕНЕРГИЯ”**.
8. Когато подгръваме храна в пластмасови или хартиени опаковки (съдове), наблюдавайте уреда, защото има възможност за възпламеняване.

9. Ако се появи пушек, изключете уреда или извадете щепсела от контакта и оставете вратата затворена, за да потушите евентуални пламъци.
10. Не гответе храната прекалено дълго.
11. Не използвайте фурната за съхранение на продукти. Не съхранявайте във фурната предмети, като хляб, бисквити и др.
12. Сваляйте металните пръстени и металните дръжки от хартиени или пластмасови опаковки/торби, преди да ги поставите във фурната.
13. Инсталирайте или разположете уреда в съответствие с предоставените инструкции за инсталиране.
14. Яйцата с черупките и целите варени яйца не трябва да се подгръват в микровълновите фурни, защото могат да експлодират, дори и след като микровълновото загряване е завършило .
15. Този уред е предназначен да бъде използван за домакински и други подобни приложения, като например:
 - кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - от клиенти в хотели, мотели или други среди от жилищен тип;
 - къщи в стопанство;
 - среди тип легло и закуска.
16. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, неговия сервизен агент или други подобни квалифицирани лица, за да избегне опасност.
17. Не съхранявайте или използвайте този уред на открито.
18. Не използвайте тази фурна в близост до вода, в мокър сутерен или в близост до басейн.
19. Температурата на достъпните повърхности може да е висока в режим на работа на уреда. Повърхностите могат да се нагорещят по време на употреба. Дръжте шнура настрана от нагорещени повърхности и не покривайте вентилационните отвори на фурната.

20. Не позволявайте кабела да виси от ръба на масата или шкафа.
21. Неподдържането на фурната в чисто състояние може да доведе до влошаване на състоянието на повърхността, което би могло да повлияе неблагоприятно на експлоатационния живот на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.
22. Съдържанието на бутилки за хранене с биберон и буркани с бебешка храна трябва да се разбърква или разклаща, а температурата да се проверява преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
23. Под грянето с мик ровълни на напитки и може да предизвика забавено кипене с избухване, затова бъдете много внимателни, докато боравите със съда (контейнера).
24. Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни и умствени способности или липса на опит и познания, освен ако те не са под надзор или не са инструктирани относно безопасната работа с уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
25. Децата трябва да се бъдат под надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
26. Уредите не са предназначени да бъдат експлоатирани чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
27. Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
28. Използването на парочистачка е забранено.
29. По време на употреба уредът се нагорещява. Трябва да се внимава да не се докосват нагриващи елементи вътре във фурната.
30. Използвайте температурната сонда, препоръчана за тази фурна. (за модели фурни, предвидени с възможност за използване на температурната сензорна сонда).

31. ВНИМАНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава нагриващите елементи да не се пипат. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянен надзор.

32. Микровълновата фурна трябва да се експлоатира с отворена декоративна врата. (за модели фурни с декоративна врата).

33. Задната повърхност на фурната трябва да бъде поставена срещу стена.

34. Микровълновата фурна не трябва да бъде поставяна в шкаф, освен ако не е била тествана за това.

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА

За да се намали риска от нараняване на хора

Инструкция за заземяване на уреда

ОПАСНОСТ

Опасност от електрически удар. Докосването на някои Вътрешни части може да доведе до сериозни наранявания или смърт. Не разглобявайте уреда.

ВНИМАНИЕ

Опасност от електрически удар. Неправилното използване на заземяване може да доведе до електрически удар. Не включвайте в контакта, докато уредът не бъде правилно инсталиран и заземен.

Уредът трябва да бъде заземен. В случай на късо съединение заземяването намалява риска от ел.удар, като служи за проводник за отвеждане на тока в земята. Тази фурна е снабдена със захранващ електрически кабел с отделен заземителен проводник с щепсел със заземителна клема. Той трябва да бъде включен в контакт, който е правилно свързан и заземен.

Ако имате някакви въпроси, съмнения или не разбирате инструкциите относно заземяването на уреда, се консултирайте с квалифициран електротехник или сервизен работник. Ако се налага да се използва удължител, използвайте само 3-проводен.

1. Поставен е къс електрически кабел, за да се намали риска от заплитане или спъване в по-дълъг шнур.
2. Ако се използва разклонител или удължител:
 - 1) Мощността им трябва да е поне същата големина като електрическата мощност на уреда.
 - 2) Удължителният шнур трябва да бъде със заземен 3-проводен кабел.
 - 3) Дългият шнур трябва да е разположен, така че да не бъде възможно да бъде изтеглен от деца или някой да се спъне в него, без да иска.

ПОЧИСТВАНЕ

Изключете уреда от захранващата мрежа (контакта) преди почистване.

1. Почистете вътрешната страна фурната с леко навлажнена кърпа.
2. Почистете аксесоарите по обичайния начин със сапунена вода.
3. Рамката на вратата и уплътненията трябва да бъдат почиствани внимателно с влажна кърпа всеки път, когато са замърсени.
4. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността му което може да доведе до счупване на стъклото.
5. Съвет за почистване – За по-лесно почистване на вътрешните стени на фурната поставете половин лимон в купа, добавете 300 мл (1/2 пинта) вода в нея, загрейте фурната на 100% микровълнова мощност за 10 минути. След това почистете със суха кърпа.

СЪДОВЕ

ВНИМАНИЕ

Риск от лично нараняване

Съществува опасност за всеки, освен

оторизираните

компетентни лица, да

извършват сервиси и

ремонти операции, които

включват премахване на

покритието (капаците) на

фурната, който дават

защита срещу излагане

на микровълнова

енергия.

Вижте инструкциите в „Материали, които можете да използвате, и материали, които да избягвате да използвате в микровълновата фурна. Никога не използвайте метални съдове във фурната. Може да има и някои определени неметални съдове, които не трябва да се използват в микровълновата фурна. Ако се съмнявате, направете следния тест.

Тест за съдове:

1. Напълнете съд, под ходящ за употреба в микровълнова фурна, с 1 чаша студена вода (250 мл) и поставете заедно с въпросния съд.
2. Включете фурната на максимална мощност за 1 минута.
3. Внимателно докоснете празния съд. Ако при допир, тестваният съд е топъл, тогава той не е подходящ за употреба в микровълнова фурна.
4. **Не надвишавайте 1 минута време за готвене.**

Материали, подходящи за микровълнова фурна

Съдове	Забележки
Алуминиево фолио	Можете да използвате малки парчета фолио за покриване на части от мес о и птици за предпазване от прегаряне. Фолиото трябва да е на 2,5 см от стените на фурната. Може да се появят искри ако фолиото е прекалено близко до стените на фурната.
Съд за запържване	Следвайте инструкциите на производителя. Дъното на съда трябва да е поне на 5 мм над въртящата се табла (чиния). Неправилната употреба може да причини счупването на въртящата се платформа.
Сервиз за хранене	Само огнеупорни и подходящи за микровълново готвене. Следвайте инструкциите на производителя. Не използвайте счупени спукани съдове .
Стъклени буркани	Винаги сваляйте капачките на бурканите преди да ги поставите във фурната. Използвайте с амо за подгриване. Повечето буркани не с а топло устойчиви и лесно могат да се счупят .
Чаши	Топлоустойчиви чаши. Уверете се, че по чашите няма метални нишки и декорации. Неизползвайте счупени спукани съдове .
Пликове за готвене	Следвайте инструкциите на производителя. Не използвайте метални връзки. Продупчете плика на няколко места за да може парата да излиза .
Хартиени чинии и чаши	Използвайте с амо за кратко готвене и подгриване. Не оставяйте фурната без наблюдение когато сте поставили хартиени съдове вътре.
Хартиени кърп и	Използвайте хартиени кърпи за покриване на храната и абсорбиране на мазнините. Използвайте само за краткотрайно готвене под надзор.
Пергаментна хартия	Използвайте за покриване на храна и за задушаване.
Пластмаса	Само подходящи за употреба в микровълнови фурни. Трябва да бъде етикетирано с „Безопасно за употреба в микровълнова фурна“. Някои видове пластмасови съдове омокват при нагряван е на храната в тях. „Пликове за варене“ и плътно затворени пластмасови пликове трябва да бъдат разрязани, надупчени или вентилирани според инструкциите на опаковката.
Пластмасови опаковки	Само подходящи за употреба в микровълнови фурни. Използвайте за покриване на храната и задушаване. Пластмасовата опаковка не трябва да докосва храната. Само подходящи за употреба в микровълнова фурна близко до стените на фурната.
Термометри	Само подходящи за употреба в микровълнови фурни (термометри за месо и сладки).
Восьчна хартия	Използвайте като капак против пръскане и запазване на влажността.

Материали и съдове, които трябва да се избягват в микровълнова фурна

Съдове	Забележки
Алуминиева табла	Може да се наблюдава ел. волтова дъга. Преместете храната в подходящ съд за употреба..
Картонени кутии с метални дръжки	Може да се наблюдава ел. волтова дъга. Преместете храната в подходящ съд за употреба.
Метални или съдържащи метал съдове	Металът предпазва храната от микровълната енергия. Може да се наблюдава електрическа волтова дъга.
Метални връзки	Може да се наблюдава образуване на електрическа волтова дъга и да се предизвика пожар.
Хартиени пликове	Могат да предизвика пожар във фурната.
Пореста пластмаса	Порестата пластмаса може да се разтопи или да замърси течността вътре при излагане на висока температура.
Дърво	Дървото може да се изсуши при използване в микровълновата и да се спуква или счупи.

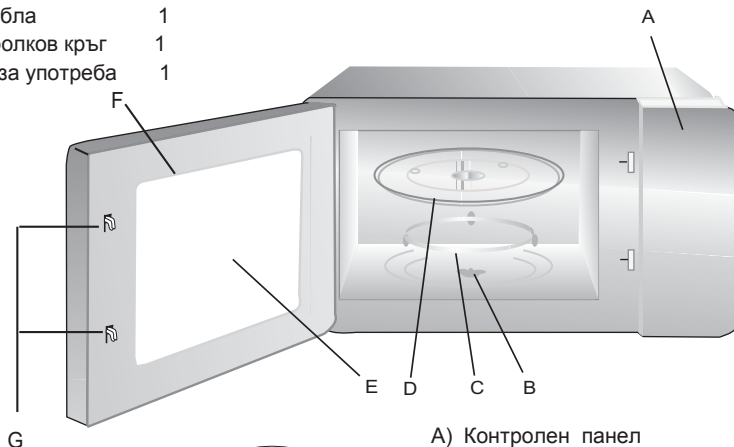
НАСТРОЙКА НА ВАШАТА МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Наименования на частите и аксесоарите на фурната

Разопакувайте внимателно фурната, като извадите всички части от кашона .

Вашата фурна идва със следните аксесоари:

Стъклена табла	1
Въртящ се ролков кръг	1
Инструкция за употреба	1



- A) Контролен панел
- B) Въртяща ос
- C) Въртящ се ролков кръг
- D) Стъклена табла
- E) Проз орец на печката
- F) Монтиране на вратата
- G) Предпазна система за заключване на вратата

Внимание: Не използвайте грил решетката на микровълнов режим!
Винаги я изваждайте, когато използвате микровълновата



Грил решетка (само за серии с грил)

Изключете захранването, ако вратата се отвори, докато фурната работи.

Инсталиране на въртящата се платформа



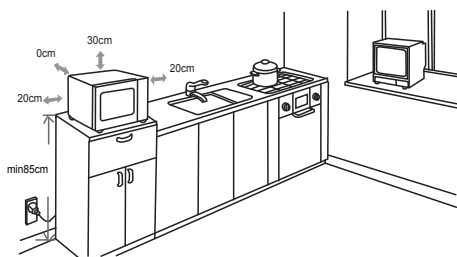
- a. Никога не поставяйте стъклената табла обратно. Тя не трябва да е ограничена.
- b. Никога не включвайте микровълновата фурна, без да сте монтирали ролковия кръг и стъклената табла.
- c. Цялата храна и съдовете трябва да се поставят винаги върху стъклената табла.
- d. При повреда на ролковия кръг или стъклената табла, се обърнете към оторизирания сервиз.

Монтиране на кухненски плот

Махнете целия опъковъчен материал и всички аксесоари. Проверете фурната за щети, като например вдлъбнатини или счупена врата. Не монтирайте, ако фурната е повредена.

Инсталиране

1. Изберете равна повърхност, която да осигури достатъчно открито пространство за на смукателните и изпускателните вентилационни отвори.



- (1) Минималната височината за инсталиране е 85см.
- (2) В задната страна на уреда трябва да се постави срещу стена. Оставете минимум 30 см над фурната и минимум 20 см между фурната и съседни стени.
- (3) Не сваляйте краката от дъното на фурната.

Кутия: Махнете целия защитен филм върху повърхността на кутията.

Не махайте светло кафявата Mica обвивка, която е прикрепена към вътрешността на фурната за защита на магнетрона.

(4) Блокиране на всмукателните и / или изходящи вентилационни отвори може да повреди фурната.

(5) Поставете фурната възможно най-далеч от радио и телевизионни апарати. Експлоатацията на микровълновата печка може да предизвика смущения в тях. 2. Включете вашата фурна към стандартна ел. мрежа. Уверете че напрежението и честотата на ел.мрежата отговарят на характеристиките на табелката с номиналните данни.

ВНИМАНИЕ: Не поставяйте фурната на място където се отделя топлина и в близост до източници на топлина. Ако бъде инсталирана в близост или над източник на топлина, фурната би могла да се повреди, а гаранцията би била невалидна.

Достъпните повърхности на уреда могат да бъдат горещи по време на работа.












ИНСТРУКЦИИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



Тази микровълнова фурна използва електронно управление за настройка на параметрите на готвене според вашите предпочитания.

1. Настройка на часовника










След като включите микровълновата фурна към ел.мрежата, на дисплея ще се появи индикатор „0:00, зумерът ще прозвъни веднъж.

- 1) Натиснете  |  , индикаторът за часа започва да мига.
- 2) Завъртете бутон  , за да настроите часа, зададеното време трябва да бъде от 0 до 23.
- 3) Натиснете  |  , индикаторът за минутите започва да мига.
- 4) Завъртете бутон  , за да настроите минутите, зададеното време трябва да бъде от 0 до 59
- 5) Натиснете  |  за да завършите настройката. ":" ще просветне.












Забележка: 1) Ако часовникът не е настроен, той няма да функционира при  захранване.

- 2) При настройка на часовника, ако натиснете бутон  |  или не или не извършите никаква операция за период от 1 минута ще излезете от режима.

2. Микровълново готвене

Натиснете веднъж  |  |  , появява се "P100". След това  , за да изберете функцията, която желаете. Натиснете  + 30"  , за да потвърдите мощността. Завъртете  , за да зададете времето за готвене. Натиснете  + 30"  , за да стартирате готвенето.

Например: Ако искате да използвате 80% от мощността на фурната за готвене на микровълни за 20 минути, изпълнете следните стъпки.

- 1) Натиснете  |  |  веднъж, на дисплея ще се появи „P100“,  индикаторът ще започне да свети.
- 2) Завъртете бутон  още веднъж за да изберете 80% микровълнова мощност, на LED дисплея ще се появи „P80“. Натиснете  + 30" 
- 3) Завъртете бутон  , за да настроите времето за готвене на 20 минути, докато на дисплея се появи индикатора "20:00" (Можете да изберете готвене до 95 минути).
- 4) Натиснете  + 30"  , за да стартирате готвенето, на дисплея ще светне индикаторът „:“, а индикаторът  ще мига (След края на готвенето ще чуете 5 пъти звуков сигнал).






Забележка: Стъпките по настройка на времето по код са, както следва:

0---1 мин: 5 секунди	10—30 мин: 1 минута
1--- 5 мин: 10 секунди	30---95 мин: 5 минути
5---10 мин: 30 секунди	








Микровълнова мощност

Микровълнова мощност	100%	80%	50%	30%	10%
----------------------	------	-----	-----	-----	-----



3. Готвене на грил

- 1) Натиснете бутон  шест пъти, на дисплея се изписва "G" и грил функцията е избрана. Натиснете **+ 30"** .
- 2) Завъртете бутон , за да регулирате времето за готвене. Максималното време за готвене е 95 минути.
- 3) Натиснете бутон **+ 30"** , за да стартирате готвене.  ще просветне, ще светне индикаторът "G".



4. Комбинирано готвене



- 1) Натиснете бутон    за времето, на дисплея се изписва "G"
- 2) Завъртете бутон  за да изберете C-1, C-2 ; Натиснете **+ 30"** .
- 3) Завъртете бутон , за да регулирате времето за готвене. Максималното време за готвене е 95 минути.)
- 4) Натиснете бутон **+ 30"** , за да стартирате готвене. Индикаторите за готвене ще просветнат и ще светне индикаторът "G".

Забележка: Инструкции за комбиниране







Инструкции	LED дисплей	Микровълнова мощност	Грил мощност
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Бързо готвене








Когато фурната е в режим на изчакване, натиснете бутон **+ 30"** , за да стартирате готвенето на храна при пълна мощност на микровълните и продължителност от 30 секунди. Към времето за готвене ще се прибавят по 30 сек. всеки път, като натиснете бутон **+ 30"** , като максималното време, което може да се зададе, е 95 минути.

В режим на изчакване, завъртете  " наляво, за да изберете директно времето за готвене, след това натиснете бутон **+ 30"**  за да готвите при пълна мощност на микровълните. Тази програма може да бъде зададена като първата от няколко етапа.





6. Размразяване по тегло

- 1) Натиснете бутон   Два пъти . На LED дисплея ще се появи "dEF2".
- 2) Завъртете бутон , за да изберете теглото на храната. В същото време на дисплея ще светне "g". Теглото трябва да бъде 100-2000 гр.
- 3) Натиснете бутон **+ 30"** , за да стартирате размразяването.
На дисплея ще започнат да минат индикаторите  и , а индикаторът "g" ще изгасне.

7. Размразяване по време







- 1) Натиснете бутона  Един път . На дисплея ще се появи "dEF1".
- 2) Завъртете бутона , за да изберете времето за готвене. Едновременно на дисплея индикаторите  и  ще светнат. Можете да изберете време между 00:05 и 95:00. Фабрично зададеното ниво на мощност е P30. То не може да се регулира.
- 3) Натиснете "+30" , за да стартирате размразяването. Индикаторите  и  ще светнат.

8. Автоматично меню

- 1). При режимите на изчакване, завъртете "  " надясно, за да изберете менюто, което искате.
На дисплея ще се покажат в ред "A-01", "A-02"... "A-10".
- 2) Натиснете "+30" , за да потвърдите избраното главно меню.
- 3). Завъртете "  ", за да изберете менюто от b-1 до b-4.
- 4) Натиснете "+30" , за да започнете готвене.

Когато готвенето приключи, ще чуете позвъняване 5 пъти. Ако часът е бил зададен по-рано, часът в момента ще се появи на дисплея. А ако не е бил зададен, на дисплея ще се появи 0:00.

Например: при готвене на паста










- 1) Завъртете "  " надясно докато на дисплея се появи "A-07" и менюто за паста е избрано. "  " и индикатора "  " ще светне.
- 2) Натиснете "+30" , за да потвърдите избраното главно меню.
- 3) Задръжте "  ", когато на дисплея се покаже "b-4".
- 4) Натиснете "+30" , за да започнете готвенето.
Когато готвенето приключи, ще чуете позвъняване 5 пъти. След това върнете до режимите на изчакване.

9. Готвене на няколко етапа








Могат да бъдат зададени максимум два етапа на готвене. Ако един от етапите е размразяване, то трябва да го поставите като първи. След края на всеки етап фурната ще издаде звуков сигнал и ще започне следващият етап.

Забележка: Автоматичното готвене не може да бъде включено в този режим на работа. Например: Ако желаете да размразявате 500 гр. храна, след което да я готвите 5 минути при 80% мощност на фурната, следвайте следните стъпки.

Стъпките са следните:

- 1) Натиснете  два пъти. На LED дисплея ще се появи "dEF2".
- 2) Завъртете  за теглото на храната. Спрете да въртите, когато се появи "500";
- 3) Натиснете  |  |  веднъж, Завъртете бутон  за да изберете 80% микров. мощност ;
Натиснете "+30" 
- 4) Завъртете , за да зададете времето за готвене от 5 минути;
- 5) Натиснете "+30" , за да стартирате готвенето.
Забележка: След края на всеки етап ще чувате звуков сигнал, след което ще започне следващият. Когато всички завършват, звуковият сигнал ще прозвучи пет пъти, докато не се върне на състоянията на изчакване.


10. Предварително задаване на функции

- 1) Първо настройте часовника. (направете справка в инструкциите за задаване на час.)
- 2) Задайте програмата за готвене. Могат да бъдат зададени до два режима. Тук не можете да зададете размразяване.
- 3) Натиснете "  |  ". На дисплея ще се изпише текущия час. Цифрата на часа ще премигне;
- 4) Завъртете "  ", за да зададете часа, в диапазона от 0--23.
- 5) Натиснете "  |  ", цифрите за минути ще премигнат.
- 6) Завъртете "  ", за да зададете минутите, в диапазона от 0--59.
- 7) Натиснете " +30"  ", за да завършите. " : " ще светнат, а звуковият сигнал ще прозвучи два пъти, когато се достигне желаното време и готвенето ще започне автоматично.

Забележка: 1) Първо трябва да зададете часа. В противен случай, предварително зададената функция няма да работи.

2) Ако е била зададена предварително програма без програмата за готвене, тази настройка ще бъде използвана за аларма. Това означава, че когато предварително зададеното време настъпи, звуковият сигнал ще прозвучи само пет пъти.

11. Функция ЕКО



При режим на изчакване, натиснете веднъж " stop  | eco " или ако не бъде зададена функция до 1 минута – екранът ще се изключи. За да го включите, натиснете, който и да е бутон

Забележка:

- 1). Фурната не може да влезе в ЕКО режим, ако вратата е отворена.
- 2). Натиснете, който и да е бутон или отворете вратата, за да включите екрана в режим ЕКО.
- 3). Ако зададете режим ЕКО при активиран режим за защита на деца, рестартирайте, за да запазите режима за защита на деца.

12. Тих режим



При режим на изчакване, натиснете " stop  | eco ", след това натиснете едновременно, за 3 секунди " +30"  ", за да зададете тих режим. Всички звуци от бутон и аларми ще бъдат изключени при този режим.

За да включите звука: при режим на изчакване натиснете " stop  | eco " и след това натиснете едновременно за 3 секунди " +30"  " , за да излезете от тихия режим.




13. Функция запитване (проверка)

- 1) В състояние на готвене, натиснете  , на дисплея за 3 секунди ще се покаже текущата микровълнова мощност.
- 2) В състояние на готвене, натиснете  |  , за да проверите текущото време. То ще бъде изписано на дисплея за 3 секунди.

14. Функция заключване - защита за деца

Заклучване: Когато уреда е в режим на изчакване натиснете  |  за 3 секунди. След това ще чуете продължителен звуков сигнал на дисплея ще се появи

 и ще светне иконата .

Отключване: Натиснете бутона  |  за три секунди. Ще чуете продължителен звуков сигнал, след което на дисплея ще се изпише отново часът и иконата  ще изгасне. Сега сте в нормален режим на работа.

15. Защита на вентилатора

Когато фурната работи в режим на комбинира или микровълново печене повече от 5 минути, фурната спира да работи за около 15 секунди, при което работи само вентилаторът.

16. Функция за защита на магнитроната тръба

Когато фурната работи повече от 30 минути при висока мощност, тази функция автоматично настройва магнитрона да работи на 80% мощност за да го защити. Тази функция е активна при многоетапното готвене.

17. Спецификация



- 1) Ще чуете един звуков сигнал при завъртане на бутона в началото.
- 2) Когато отворите вратата по време на готвене, необходимо е да натиснете бутон + 30"  , за да продължите готвенето след като затворите вратата.
- 3) След като сте настроили програма за готвене, ако до 1 минута не натиснете бутон , + 30"  , настройките ще бъдат анулирани.
- 4) Ако при натискане на бутона не чуете звуков сигнал това означава че не сте натиснали бутона докрай.

Таблица с Автоматичното меню

Меню	Дисплей	Тегло(g)	Мощност
А-01 ПЕКАРНА	b-1 Притоп. на пица	200	P100
	b-2 Прит. на хляб	200	P100
	b-3 Пай	400	P80+P0+P80
	b-4 Тесто	500	P30
А-02 КАРТОФИ	b-1 Задушени	400	P100
	b-2 Печени	500	C-1
	b-3 Огетен	500	C-1
	b-4 Пърж. Картофи	200	P100
А-03 МЕСО	b-1 Пиле	800	P100
	b-2 Пуешко	800	P100
	b-3 Свинско	450	P100
	b-4 Червено месо	800	C-1
А-04 РИБА	b-1 Миди	200	P80
	b-2 Сьомга (Риба)	350	P80
	b-3 Филе от тон	350	P80
	b-4 Лаврак	350	P80
А-05 ЗЕЛЕНЧУЦИ	b-1 Броколи	400	P100
	b-2 Спанак	400	P100
	b-3 Моркови	400	P100
	b-4 Фенел	200-400	P80+P0
А-06 ГОРЕЦИ НАПИТКИ	b-1 Мляко(1чаша/240ml)	1 cup	P100
	b-2 Кафе(1 чаша/120ml)	1 cup	P100
	b-3 Чай	1 cup	P100
	b-4 Горещ шоколад	200	P70
А-07 ПАСТА-ОРИЗ	b-1 Паста	450	P80
	b-2 Ориз	1 cup	P100+P50
	b-3 Супа (прит. на зел. супа)	250	P100
	b-4 Паста	50(добави вода 500ml)	P80

Таблица с Автоматичното меню

Меню	Дисплей	Тегло(g)	Мощност
А-08 СЛАДКАРСТВО	b-1 Бисквити	200	P80+P0+P80
	b-2 Торти	1 ч.	P80
	b-3 Сладка	400	P100+P0
	b-4 Мъфини	400	P100
А-09 ЗДРАВΟΣЛОВНО	b-1 Сушени плодове	100	P80+P0
	b-2 Дом. Йогурт	1 л.	P30
	b-3 Пълн.паста	150(доб. вода 500l)	P100
	b-4 Зеленчуци	500	P100
А-10 БЕБЕ	b-1 Пюре	150	P80+P0
	b-2 Бульон	200	P100+P0
	b-3 Стерилизиране	1 bottom	P100
	b-4 Бебешко мляко	100 ml	P30

Отстраняване на повреди

Нормално	
Микровълновата фурна оказва влияние на телевизионното приемане	Работата на микровълновата фурна може да предизвика смущения на вашият радио апарат, телевизионен приемник или подобна апаратура. Те са подобни на смущенията предизвикани от други ел.уреди като прахосмукачки, миксери, електрически вентилатори и др.
Слабо осветление на фурната	Когато готвите на ниска мощност, осветлението във фурната може да е слабо. Това е нормално.
Образуване на пара по вратата на фурната-Наличие на топъл въздух от вентилационните отвори	В режим на готвене може да се наблюдава образуване на пара по вратата, като голямата част излиза през вентилационните отвори на уреда. Това е нормално.
Случайно включване на фурната без да сте поставили храна.	Не оказва влияние на работата на фурната, когато е включена за кратко време. Избягвайте да включвате фурната, когато е празна.

Повреда	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не може да бъде стартирана.	(1) Захранващият кабел не е включен добре.	Изключете уреда от захранващата мрежа. Включете след около 10 секунди.
	(2) Продухването на предпазителя или прекъсвачът работи.	Сменете предпазителя или нулирайте прекъсвача (ремонтиран от професионален персонал от нашата компания)
	(3) Проблем с изпускателния отвор.	Тествайте изпускателния отвор с други електрически уреди.
Фурната не нагрява.	(4) Вратата не се затваря добре.	Затворете плътно вратата.
Съклената табла издава звуци, когато микровълновата фурна работи.	(5) Замърсена ролкова опора или дъно на фурната.	Вижте „Поддръжка на микровълновата фурна“, за да почистите замърсените части.

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ

Ако не можете да откриете причината за повредата: изключете уреда и се свържете с оторизирания сервиз за обслужване.

СЕРИЙНИЯТ НОМЕР НА ПРОДУКТА: Къде мога да го откроя?

Много е важно да уведомите оторизирания сервиз за продуктовия код и серийния номер на вашия уред (код от 16 символа, започващ с цифрата 3); той може да бъде намерен на гаранционната карта или на информационната табела, намираща се на уреда.

Това помогне да избегнете излишните ходения до техниците, а по този начин (и в най-значителна степен) и да спестите съответните разходи за изходящи повиквания.



Този уред е маркиран съобразно европейската директива 2002/96/ЕС за депониране на електрични и електронни уреди (WEEE).

С правилното депониране на този продукт, Вие помагате в защитата от потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Символът на този продукт показва че не трябва да се третира като домакински отпадък. За това трябва да се предаде в

пактовете за събиране на домакински уреди за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Изхвърлянето и унищожаването на уреда трябва да се извърши в съответствие с местните разпоредби за унищожаване на отпадъци. За повече информация за изхвърляне и рециклиране на този продукт моля обърнете се към местните власти, съответните пунктове за събиране на отпадъци или магазина от където сте закупили продукта.

Упътване при готвене

Микровълни

Микровълновата енергия прониква в храната, като се привлича и абсорбира от водата, мазнините и съдържанието на захар в нея.

Микровълните карат молекулите в храната да се движат бързо. Това бързо движение на молекулите създава търкане, което нагрива храната.

Готвене

Съдове за микровълново готвене

За максимална ефективност съдовете които използвате трябва да позволяват на енергията да минава през тях. Микровълните лесно проникват през керамични, стъклени, порцеланови и пластмасови съдове, както и през хартия и дърво, но те се рефлектират от метал, като неръждаема стомана, алуминий и мед. Затова никога не използвайте метални съдове за готвене в микровълнова фурна.

Храни подходящи за микровълново готвене

Много видове храни са подходящи за приготвяне в микровълнови фурни, включително пресни и замразени зеленчуци, макаронени изделия, ориз, зърнени и бобови храни, месо и риба. Сосове, горчица, супи, пудинги, сладка, конфитюри и лютеница също могат да бъдат приготвяни в микровълнови фурни. Най-общо казано микровълновото готвене е подходящо за всякакви видове храна.

Покриване на храната по време на готвене

Покриването на храната по време на готвене е изключително важно, тъй като изпарената вода се превръща в пара и подпомага готвенето. Можете да покриете храната по различни начини: с керамични, пластмасови съдове и капаци или с фолио и плिकове подходящи за употреба в микровълнови фурни.

Изравняване на температурата

След края на готвенето оставете храната във фурната няколко минути за да може температурата на храната да се изравни.

Упътване при готвене

Приготвяне на замразени зеленчуци

Използвайте стъклена купа с капак. Покрийте с капак и изберете минималното време за готвене (вижте таблицата). Продължете готвенето докато постигнете желаният резултат. Разбъркайте храната два пъти по време на готвенето и веднъж след това. Добавете сол, подправки или масло след края на готвенето. Покрийте храната и я оставете за няколко минути във фурната.

Храна	Количество грама	Мощност	Време	Време за изравняване на темп. (мин)	Инструкции
Спанак	150 гр	P80	5-6	2-3	Добавете 15 мл. (1 супена лъжица) студена вода
Броколи	300 гр	P80	8-9	2-3	Добавете 30 мл. (2 супени лъжици) студена вода
Грах	300 гр	P80	7-8	2-3	Добавете 15 мл. (1 супена лъжица) студена вода
Зелен фасул	300 гр	P80	7½- 8½	2-3	Добавете 30 мл. (2 супени лъжици) студена вода
Смес от различни зеленчуци (моркови, грах, царевича)	300 гр	P80	7-8	2-3	Добавете 15 мл. (1 супена лъжица) студена вода
Смес от китайски зеленчуци	300 гр	P80	7½- 8½	2-3	Добавете 15 мл. (1 супена лъжица) студена вода

Упътване при готвене

Приготвяне на пресни зеленчуци

Използвайте стъклена купа с капак. Добавете 30-45 мл. студена вода (2-3 супени лъжици) на всеки 250 гр. зеленчуци освен ако не е посочено друго вижте таблицата. Покрийте с капак и изберете минималното време за готвене (вижте таблицата). Продължете готвенето докато постигнете желаният резултат. Разбъркайте храната веднъж по време на готвенето и веднъж след това. Добавете сол, подправки или масло след края на готвенето. Покрийте храната и я оставете за 3 минути във фурната.

Съвет: Нарезете зеленчуците на равни парчета. Колкото по-малки са парчетата толкова по-бързо ще се приготвят.

Всички пресни зеленчуци трябва да бъдат приготвяни при максимална мощност (P100)

Храна	Количество грама	Време мин.	Време за изравняване на темп. (мин)	Инструкции
Броколи	250 гр 500 гр	3½-4 6-7	3	Нарежете на равни парчета. Подредете стеблата в средата.
Брюкселско зеле	250 гр	5-5½	3	Добавете 60-75 мл (5-6 супени лъжици) вода.
Моркови	250 гр	3½-4	3	Нарежете на равни парчета.
Карфиол	250 гр 500 гр	4-4½ 6½-7½	3	Нарежете на равни парчета. Подредете стеблата в средата.
Тиквички	250 гр	3-3½	3	Нарежете на равни парчета. Добавете 30мл (2 супени лъжици) вода или малко масло. Гответе докато омекнат.
Патладжани	250 гр	2½-3	3	Нарежете на равни парчета и ги поръсете с 1 супена лъжица лимонов сок.
Праз лук	250 гр	3-3½	3	Нарежете на равни парчета.
Гъби	125 гр 250 гр	1-1½ 2-2½ 4-4½	3	Нарежете ги на малки парчета или ако са по-малки гъбите ги оставете цели. Не добавяйте вода. Напръскайте ги с лимонов сок. Подправете със сол и пипер. Изцедете ги преди поднасяне.
Лук	250 гр		3	Нарежете на парчета или половинки. Добавете само 15 мл (1 супена лъжица) вода.
Пипер	250 гр	3½-4	3	Нарежете на равни парчета.
Картофи	250 гр 500 гр	3-4 6-7	3	Премерете картофите, обелете ги и ги нарежете на подобни парчета половинки или четвъртинки.
Ряпа/ Зелe	250 гр	4½-5	3	Нарежете на малки кубчета.

Упътване при готвене

Готвене на ориз и макарони

Ориз: Използвайте голяма стъклена купа с капак оризът удвоява обема си при готвене. Покрийте с капак.

След края на времето за готвене, разбъркайте и оставете за няколко минути във фурната. Подправете със сол и добавете подправки и масло.

Забележка: Оризът може да не поеме цялото количество вода.

Макарони: Използвайте голяма стъклена купа. Добавете гореща вода, малко сол и разбъркайте добре. Гответе без капак.

Разбърквайте по време на готвенето и след това. След края на готвенето покрийте купата с капак и оставете за няколко минути във фурната, след което изцедете макароните.

Храна	Количество гр/ма	Мощност	Време мин.	Време за изравняване на темп. (мин)	Инструкции
Бал ориз	250 гр 375 гр	P100	15-16 17 ½ -18½	5	Добавете 500 мл. студена вода Добавете 750 мл. студена вода
Кафяв ориз	250 гр 375 гр	P100	20-21 22-23	5	Добавете 500 мл. студена вода Добавете 750 мл. студена вода
Смесе ориз (ориз + див ориз)	250 гр	P100	16-17	5	Добавете 500 мл. студена вода
Смес ориз + зърно	250 гр	P100	17-18	5	Добавете 400 мл. студена вода
Макарони	250 гр	P100	10-11	5	Добавете 1000 мл. студена вода

Подгриване

Микровълновите фурни подгриват храните и напитки много по-бързо от обикновените фурни.

Обърнете внимание на мощността и времето за подгриване в таблицата. Времето, посочено в таблицата, е определено въз основа на напитки със стайна температура от +18 до +20°C или охладени храни с температура +5 до +7°C.

Подреждане и покриване на храните при подгриване

Избягвайте подгриване на големи количества храна, като например бут месо, тъй като по повърността месото ще се подгрее и изсуши, докато вътрешната част е студена. Подгриването на по-малки количества храна е по-подходящо.

Мощност и разбъркване

Някои храни могат да бъдат подгривани при максимална мощност, докато за други да е необходимо ниско ниво на мощност. Обърнете внимание на таблицата за повече информация. Разбъркайте добре или обърнете храната по време на подгриването. Разбъркайте храната и преди поднасяне.

Упътване при готвене

Бъдете особено внимателни при подгряване на храни и напитки за бебета. За да предотвратите изкипяване на течностите, разбъркайте добре преди, по време на и след подгряването. Оставете за няколко минути във фурната. Съветваме Ви да поставите пластмасова или стъклена лъжичка в чашата. Избягвайте да прегрявате храната.

Подгряване и необходим престой на храните и напитките във фурната след подгряването

Когато подгрявате храни за първи път, ще е много полезно за Вас да си отбележите времето което е необходимо.

Оставете храната във фурната след подгряването за да може температурата да се изравни около 2-4 минути, освен ако не е посочено друго в таблицата.

Бъдете особено внимателни когато подгрявате храни и напитки за бебета. Обърнете внимание на предпазните мерки в това ръководство.

Подгряване на напитки

Оставете напитките във фурната след подгряването за да може температурата да се изравни около 20 секунди. Разбъркайте по време на подгряването и ВИНАГИ след подгряването.

Съветваме Ви да поставите пластмасова или стъклена лъжичка в чашата, за да предотвратите изкипяване.

Подгряване на храни и напитки за бебета

Храна за бебета:

Подгрявайте бебешките храни в керамични съдове. Покрийте с пластмасов капак.

Разбъркайте добре след края на подгряването. Оставете храната във фурната за 2- минути преди поднасяне. Разбъркайте отново и проверете температурата. Препоръчителна температура:30-40°C.

Мляко за бебета:

Сипете млякото в стерилизирано шише. Подгрявайте без капак. Никога не подгрявайте преди да сте свалили смукалката от шишето. Разклатете добре след подгряването и оставете за няколко минути във фурната. Винаги проверявайте температурата, преди да дадете млякото на бебето. Препоръчителна температура: 37°C.

Забележка:

Винаги проверявайте температурата на храните и напитките за бебета за да предотвратите изгаряне.

Използвайте нивата на мощност и време, посочени в таблицата.

Упътване при готвене

Подгряване на храни и напитки

Използвайте нивата на мощност и времето посочени в тази таблица.

Храна	Количество грама	Мощност	Време мин.	Време за изравняване на темп. (мин)	Инструкции
Напитки (кафе, мляко, чай, вода със стайна температура)	150 мл. (1 чаша) 300мл (2 чаши) 450 мл (3 чаши) 600мл (4 чаши)	P100	1-1 ½ 1 ½ -2 2 ½ -3 3 -3 ½	1-2	Сипете в керамична чаша и подгрейте без да покривате. Поставете една чаша в средата; 2 чаши една срещу друга; 3 или 4 чаши подредете в кръг. Разбъркайте внимателно преди и след подгряването и внимавайте при изваждането им от фурната
Супа (охладена)	250 гр 350 гр 450 гр 550 гр	P100	2 - 2 ½ 2 ½ -3 3 - 3 ½ 3 ½ -4	2-3	Сипете в дълбока керамична купа. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте след подгряването. Разбъркайте отново преди поднасяне.
Задушени ястия и яхнии (охладени)	350 гр	P80	4½ - 5½	2-3	Поставете ястието в керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте по време на и след подгряването. Разбъркайте отново преди поднасяне.
Макарони със сос (охладени)	350 гр	P80	3 ½ -4½	3	Поставете в керамична чиния и покрийте с фолио подходящо за употреба в микровълнова фурна. Разбъркайте преди поднасяне.
Равиоли, тортелини със сос (охладени)	350 гр	P80	4-5	3	Поставете в дълбока керамична чиния. Покрийте с пластмасов капак. Разбъркайте по време на и след подгряването. Разбъркайте отново преди поднасяне.
Месо на парчета	350 гр 450 гр 550 гр	P80	4 ½ - 5½ 5-6 5½ - 6½	3	Поставете 2-3 парчета месо в керамично чиния. Покрийте с фолио, подходящо за употреба в микровълнова фурна.

Упътване при готвене

Подгряване на храни и напитки за бебета

Използвайте нивата на мощност и времето посочени в тази таблица.

Храна	Количество грама	Мощност	Време	Време за изравняване на темп. (мин)	Инструкции
Храна за бебета (зеленчуци + месо)	190 гр	P80	30 секунди	2-3	Сипете в керамична купа. Покрийте с капак. Разбъркайте след края на готвенето. Оставете във фурната за 2-3 минути. Преди поднасяне разбъркайте отново и проверете температурата преди да нахраните бебето.
Каша от овесени ядки за бебета	190 гр	P80	20 секунди	2-3	Сипете в керамична купа. Покрийте с капак. Разбъркайте след края на готвенето. Оставете във фурната за 2-3 минути. Преди поднасяне разбъркайте отново и проверете температурата преди да нахраните бебето.
Мляко за бебета	100 мл 200 мл	P30	30-40 секунди 1 минута до 1 минута и 10 секунди	2-3	Разбъркайте или разклатете добре млякото и го изсипете в стерилизирано шише. Поставете шишето по средата на стъклената табла. Не покривайте. Разбъркайте или разклатете и оставете млякото във фурната за 3 минути. Преди поднасяне разбъркайте отново и проверете температурата преди да нахраните бебето.

Упътване при готвене

Грил

Подгряващият елемент на грила се намира под горната част на фурната. Функцията грил работи когато вратата е затворена и стъклената тава се върти. При печене на грил се постига равномерно запичане на храната. Подгрейте предварително грила около 4 минути за по-бързо приготвяне на храната.

Съдове подходящи при печене на грил:

Съдовете трябва да са топлоустойчиви, може да са метални. Не използвайте пластмасови съдове, тъй като лесно могат да се разтопят.

Видове храни подходящи за печене на грил:

Пържоли, стекове, наденица, хамбургери, бекон, резени месо, шунка, бут, риба нарязана на тънки парчета, сандвичи, препичане на хляб.

ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:

Запомнете, че храната винаги трябва да бъде поставена върху високата решетка, освен ако не е препоръчано друго.

Микровълни + грил Комбиниран режим

Този режим на готвене включва топлината, която се излъчва от грила със скорост на микровълново готвене. Функцията грил работи само, когато вратата е затворена и стъклената тава се върти. При въртенето на тавата се постига равномерно запичане на храната.

Съдове подходящи при комбиниран режим

Моля използвайте съдове през които микровълновата енергия може лесно да преминава. Не използвайте метални съдове в режим на комбинирано готвене. Не използвайте пластмасови съдове, тъй като лесно могат да се разтопят.

Видове храни подходящи за приготвяне в комбиниран режим:

Всички видове храна, които се нуждаят от подгряване и запичане (например: приготвени макарони). Този режим е подходящ за запичане на месо, пиле, като е необходимо обръщане на храната по време на готвенето. Моля вижте таблиците за повече информация.

Храната трябва да бъде обръщана по време на готвенето за да може да се запече равномерно от всички страни.

Упътване при готвене

Приготвяне на грил на пресни храни

Подгрейте фурната като стартирате функцията грил около 4 минути, преди поставяне на храната. Нивата на мощност и посоченото време за готвене в тази таблица са препоръчителни.

Храна	Количество	Мощност	Време за изпичане от едната страна (мин)	Време за изпичане от другата страна (мин)	Инструкции
Филийки хляб	4 бр. (всяка по 25 гр.)	Грил	III-III	3-4	Поставете филийките една до друга на решетката.
Франзели (предварително приготвени)	2-4 бр.	Грил	214-3V4	114-2V4	Поставете франзелите директно върху стъклената табла.
Домати	200гр. (2бр.) 400гр. (4бр.)	C2	314-414 5-6		Нарежете домати на половинки. Поставете на всяка по малко сирене. Подредете ги върху стъклен съд в кръг. Поставете съда върху решетката.
Тост с домати и сирене Тост Хавай ананас,	4 бр. (300гр.) 2 бр. (300гр.) 4 бр. (600гр.)	C2	4-5 314-414		Първо запечете филийките. Поставете домати и сирене и ги нарежете върху решетката. Печете 2-3 минути. Първо запечете филийките. Поставете шунка, сирене останалите продукти. Поставете два тоста директно върху решетката. Печете 2-3 минути.
		C1	6-7		
Печени картофи	250гр. 500гр.	C1	414-514 614-714		Нарежете картофите на половинки. Наредете ги в кръг върху решетката.
Картофи на фурна/ зеленчуци (охладени)	500гр.	C1	9-11		Поставете продуктите в стъклен съд. Поставете съда на решетката. След края на готвенето оставете съда във фурната 2-3 минути за да се изравни температурата.
Парчета пиле	450гр. (2бр.) 650гр. (2-3бр.) 850гр. (4бр.)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9- 10	Подправете парчетата пиле с подправки и олио. Наредете ги в кръг с костите в средата. Поставете едно парче пиле върху решетката и печете 2-3 минути.
Печено пиле	900гр. 1100гр.	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Подправете пилето с подправки и олио. Поставете пилето върху стъклената табла. След края на готвенето оставете пилето във фурната 5 минути за да се изравни температурата.

Упътване при готвене

Приготвяне на грил на пресни храни

Храна	Количество	Мощност	Време за изпичане от едната страна (мин)	Време за изпичане от другата страна (мин)	Инструкции
Агнешки пържоли	400 гр. (4 бр.)	Грил	10-12	8-9	Подправете месото с олио и подправки. Наредете ги в кръг върху решетката. След края на готвенето оставете месото във фурната 2-3 минути за да се изравни температурата.
Свински бифтек	250гр. (2 бр.) 500гр. (4 бр.)	MW+грил	C2 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Подправете месото с олио и подправки. Наредете ги в кръг върху решетката. След края на готвенето оставете месото във фурната 2-3 минути за да се изравни температурата.
Печена риба	450 гр. 650 гр.	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Подправете рибата с олио и подправки. Наредете ги в кръг върху решетката.
Печени ябълки	2 бр. (400 гр.) 4 бр. (800 гр.)	C2	6-7 10-12		Издълбайте ябълките и ги напълнете със стафида и сладки. Поставете по няколко бадема върху тях. Наредете ги върху плосък стъклен съд. Поставете съда върху таблата.

Приготвяне на грил на замразени храни

Храна	Количество	Мощност			Инструкции
Филии хляб/ фланзели (всяка по 50 гр.)	2бр. 4бр.	MW+грил	C2 114-2 214-3	само грил 2-3 2-3	Подредете филийките в кръг директно върху решетката. След края на готвенето оставете във фурната 2-3 минути за да се изравни температурата.
Багети/ Чеснов хляб	200-250 гр. (1 бр.)	MW+грил	C1 3V4-4	само грил 2-3	Поставете замразените багети по диагонал на хартия за готвене и след това върху решетката. След края на готвенето оставете във фурната 2-3 минути за да се изравни температурата.
Зеленчуци/ Картофи на фурна	400гр.	C1	13-15		Поставете замразените зеленчуци в малка стъклена купа. Поставете купата върху решетката. След края на готвенето оставете във фурната 2-3 минути за да се изравни температурата.
Паста (канелони, макарони, лазаня)	400 гр.	C1	14-16		Поставете замразената паста в малък правоъгълен съд. Поставете го върху стъклената табла. След края на готвенето оставете във фурната 2-3 минути за да се изравни температурата.
Риба на фурна	400 гр.	C1	16-18		Поставете замразената риба в малък правоъгълен съд. Поставете го върху стъклената табла. След края на готвенето оставете във фурната 2-3 минути за да се изравни температурата.

CANDY

Фирмата производител не носи никаква отговорност за евентуални печатни грешки в настоящото ръководство. Освен това си запазва правото да внася изменения, които ще са полезни за нейните продукти, без това да влияе на основните им характеристики

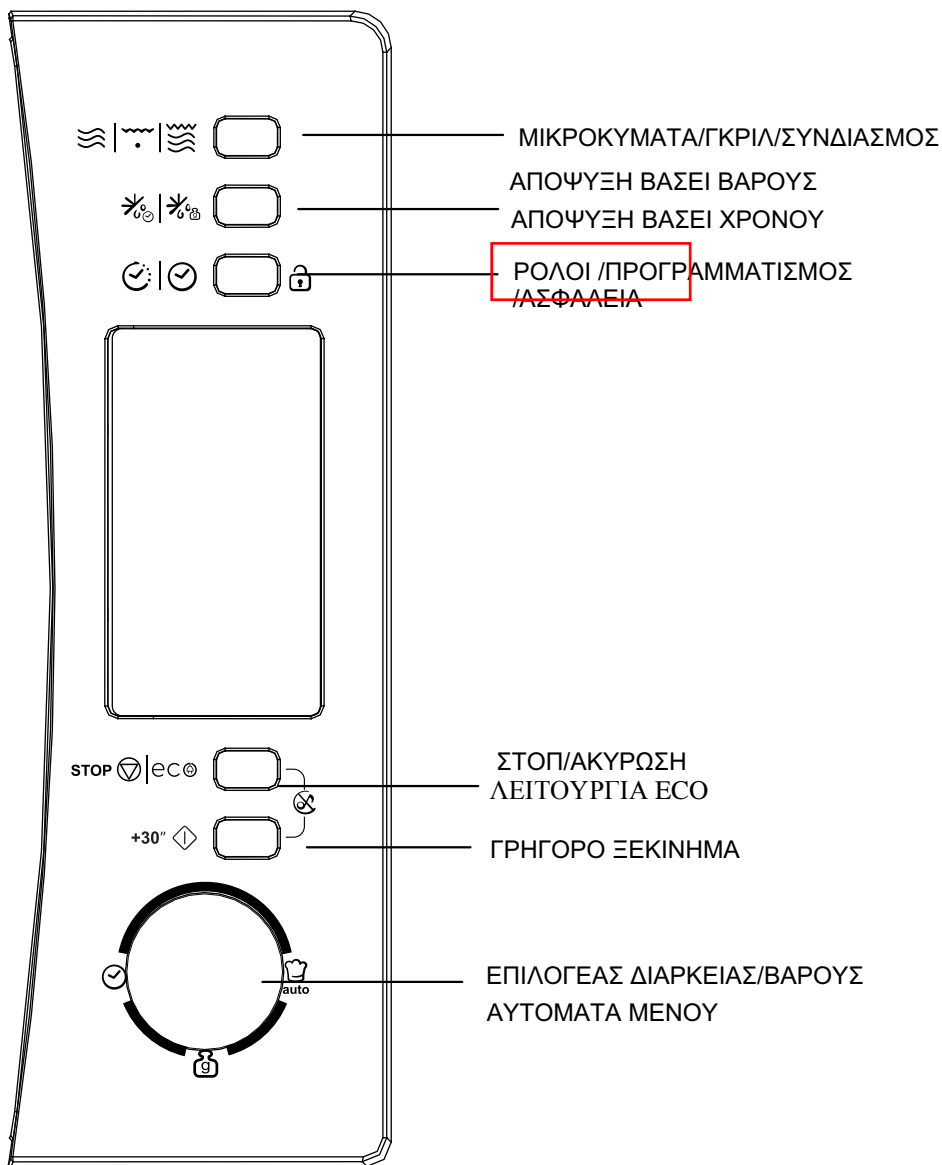


ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσεως.
Ακολουθώντας τις οδηγίες που περιέχει αυτό το εγχειρίδιο ο φούρνος σας θα σας εξυπηρετεί για πολλά χρόνια.
Διατηρείστε το βιβλίο οδηγιών για να το συμβουλευέστε όποτε χρειαστεί.

Με την προσθήκη της σήμανσης CE (**CE**)
σε αυτό το προϊόν, δηλώνουμε με δική μας ευθύνη, Συμμόρφωση με όλες τις Ευρωπαϊκές οδηγίες για την ασφάλεια, υγεία και προστασία του περιβάλλοντος που απαιτούνται για αυτό το συγκεκριμένο προϊόν.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΗΝ ΕΚΤΕΘΕΙΤΕ ΣΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΕΣ ΕΚΠΟΜΠΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

- α) Μην δοκιμάσετε να λειτουργήσετε το φούρνο με ανοικτή την πόρτα υπάρχει κίνδυνος να εκτεθείτε σε μεγάλη ποσότητα μικροκυμάτων. Διατηρείτε ανέπαφα τα κλειστρα ασφαλείας.
- β) Μην τοποθετείτε αντικείμενα μεταξύ της πρόσοψης και της πόρτας του φούρνου. Καθαρίζετε σχολαστικά το εσωτερικό του φούρνου και τις τσιμούχες από υπόλοιπα τροφών ή απορρυπαντικό

ΠΡΟΣΟΧΗ : Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο αν η πόρτα ή οι τσιμούχες έχουν υποστεί κάποια ζημιά .

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Διατηρείστε πάντα καθαρό το φούρνο μικροκυμάτων διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος να καταστραφούν οι επιφάνειες της συσκευής ,επηρεάζοντας την σωστή λειτουργία την διάρκεια ζωής της και εγκυμονώντας κίνδυνο.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλα	CMXG20DR /CMXG20DS/CMXG20DW
Ονομαστική Ισχύς	230V~50Hz
Ονομαστική ισχύς (Μικροκύματα)	1050W
Αποδιδόμενη ισχύς(Μικροκύματα)	700W
Ονομαστική ισχύς (Γκριλ)	1000W
Χωρητικότητα φούρνου	20 λίτρα
Διάμετρος περιστρεφόμενου δίσκου	∅255mm
Εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ)	440x 357.5 x 259mm
Καθαρό βάρος	11.0 kg

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

Τηρείστε τις βασικές οδηγίες ασφάλειας που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να μειώσετε τον κίνδυνο : έκθεσης σε μικροκύματα, ηλεκτροπληξίας, πρόκλησης ζημιών σε άτομα ή πράγματα.

1. **Προσοχή** :Μην θερμαίνετε υγρά ή τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία γιατί μπορεί να εκραγούν.
2. **Προσοχή** :Η αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από τις εκπομπές μικροκυμάτων **από μη εξειδικευμένο τεχνικό εγκυμονεί κίνδυνο** .
3. **Προσοχή** :Μην αφήνεται τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο μικροκυμάτων πριν τα ενημερώσετε για τον τρόπο λειτουργίας του και τους κινδύνους που εγκυμονεί η λανθασμένη λειτουργία.
4. **Προσοχή**: Όταν η συσκευή λειτουργεί με μικροκύματα και γκριλ μην αφήνετε τα παιδιά να το χρησιμοποιούν χωρίς την επίβλεψη σας γιατί αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες.
5. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα.
6. Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζετε τακτικά από τα υπολείμματα τροφών. Διατηρείτε το φούρνο καθαρό.
7. Διαβάστε και τηρείστε τις οδηγίες **‘ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΣΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΕΣ ΕΚΠΟΜΠΕΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ’**
8. Μην απομακρύνετε από τη συσκευή όταν θερμαίνετε τρόφιμα που βρίσκονται σε πλαστικές ή χάρτινες συσκευασίες ,υπάρχει πάντα κίνδυνος ανάφλεξης.
9. Εάν διαπιστώσετε σχηματισμό καπνού ,διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής , αποσυνδέστε τη από τη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και κρατείστε την πόρτα κλειστή ώστε να σβήσουν τυχόν φλόγες.
10. Μην μαγειρεύετε υπερβολικά το φαγητό.

11. Μην χρησιμοποιείτε το εσωτερικό του φούρνου σαν δοχείο αποθήκευσης. Μην αφήνετε μέσα σε αυτό μπισκότα, ψωμί κλπ.
12. Πριν τοποθετήσετε μέσα στο φούρνο τρόφιμα σε συσκευασία απομακρύνετε τα μεταλλικά τμήματα που τυχόν έχουν οι συσκευασίες.
13. Εγκαταστήστε το φούρνο σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης.
14. Μην δοκιμάσετε να ζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων αυγά με τσόφλι ή βραστά αυγά , υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν.
15. Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή αποκλειστικά για τις χρήσεις που αναγράφονται σε αυτό το βιβλίο οδηγιών Μην χρησιμοποιείτε ατμό ή διαβρωτικά υλικά σε αυτή τη συσκευή. Ο φούρνος αυτός έχει κατασκευαστεί αποκλειστικά για να ζεσταίνει τρόφιμα. Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής στην βιομηχανία ή σε εργαστήριο.
16. Εάν το καλώδιο σύνδεσης με την παροχή ηλεκτρικής ενέργειας εμφανίσει φθορές, αντικαταστήστε αμέσως με την βοήθεια τεχνικού , με άλλο το οποίο θα προμηθευτείτε από τα κέντρα τεχνικής υποστήριξης, .
17. Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε την συσκευή σε ανοικτούς χώρους.
18. Μην λειτουργείτε την συσκευή κοντά σε παροχές νερού ή κοντά στην πισίνα.
19. Κατά την διάρκεια της λειτουργίας η θερμοκρασία στις επιφάνειες της συσκευής μπορεί να αυξηθεί φροντίστε το καλώδιο παροχής να μην ακουμπά σε αυτές και μην καλύπτετε τον φούρνο.
20. Το καλώδιο παροχής δεν πρέπει να κρέμεται από το τραπέζι ή από την επιφάνεια που έχει τοποθετηθεί η συσκευή.
21. Ο σωστός και επιμελής καθαρισμός της συσκευής εξασφαλίζει την διατήρηση και την μακροβιότητα της συσκευής ενώ συμβάλλει στην καλή και ασφαλή λειτουργία της.

22. Όταν ζεσταίνετε μπιμπερό και τροφές για μωρά πρέπει :
Να αφήνετε την τροφή λίγα λεπτά ώστε να διαχυθεί ομοιογενώς η θερμότητα.
Να ανακατεύετε την τροφή μετά το ζέσταμα
Να τοποθετείτε πάντα μέσα στο σκεύος ένα πλαστικό κουτάλι ώστε να αποφύγετε καθυστερημένο βρασμό.
23. Το ζέσταμα ροφημάτων με μικροκύματα μπορεί να προκαλέσει φαινόμενα βρασμού ακόμα και αφού αφαιρέσετε από τη συσκευή το δοχείο που τα περιέχει. Μετακινείτε προσεκτικά το δοχείο.
24. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση (περιλαμβανομένων και παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν υπόκεινται σε επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την σωστή χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.
25. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
26. Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν θα πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπια εκτός κι αν έχει δοκιμαστεί μέσα σε ντουλάπια.
27. Οι συσκευές δεν προορίζονται να λειτουργούν με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
28. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής θα πρέπει να τοποθετείται επάνω σε έναν τοίχο
29. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και βρίσκονται υπό επίβλεψη ή καθοδήγηση και να κατανοούν τις κινδύνους

που συνεπάγεται. Τα παιδιά δεν θα παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

30. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.

31. Εάν εκπνεύσετε καπνό, σβήστε το ρεύμα και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και διατηρήστε την πόρτα κλειστή για να καταπνιγούν οι φλόγες.

32. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- γεμάτους χώρους κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικιών,
- φάρμες,
- περιβάλλοντα τύπου ξενοδοχείων όπου παρέχεται πρωινό και δωμάτια.

33. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της αρχίζουν να καίνε κατά τη διάρκεια της χρήσης. Θα πρέπει να δίδεται προσοχή για να αποτραπεί το άγγιγμα των θερμαντικών στοιχείων. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών θα φυλάσσονται μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.

34. ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να λειτουργεί με τη διακοσμητική πόρτα ανοιχτή. για φούρνους με διακοσμητική πόρτα.

35. Ο ατμοκαθαριστής δεν προορίζεται για χρήση.

36. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά αποξεστικά απορρυπαντικά ή αιχμηρά μεταλλικά ξύστρα για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου, μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε θρυμματισμό του γυαλιού.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΧΕΤΕ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

Οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής Εγκατάσταση με γείωση.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

Μην αποσυναρμολογείτε την συσκευή ,εάν έλθετε σε επαφή με κάποια μέρη της συσκευής υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας ή και να προκληθεί θανατηφόρο ατύχημα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας !

Η μη σωστή γείωση της συσκευής εγκυμονεί κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Μην βάζετε σε λειτουργία την συσκευή αν δεν έχει εγκατασταθεί και γειωθεί σωστά.

Για να μειώσετε τον κίνδυνο πρόκλησης ατυχήματος σε άτομα Γειώστε την συσκευή

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή .

- 1.-Καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με την βοήθεια ενός μαλακού υγρού πανιού
- 2.-Καθαρίστε τα εξαρτήματα του φούρνου με σαπούνι και νερό.
- 3.- Την περιμετρική επιφάνεια της πόρτας, τη τσιμούχα και τις επιφάνειες που βρίσκονται γύρω καθαρίστε τις προσεκτικά όποτε χρειάζεται με την βοήθεια ενός μαλακού υγρού πανιού.

Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με γείωση. Στην περίπτωση βραχυκυκλώματος η ύπαρξη γείωσης μειώνει το κίνδυνο ηλεκτροπληξίας γιατί μέσω του καλωδίου της γείωσης εκτονώνεται η ηλεκτρική ενέργεια. Η πρίζα με την οποία θα συνδεθεί η συσκευή πρέπει να έχει γείωση.

Συμβουλευθείτε επαγγελματία τεχνικό αν δεν έχετε κατανοήσει τις οδηγίες που αφορούν τη γείωση της συσκευής ή έχετε κάποια απορία σχετική με την καταλληλότητα της γείωσης του δικτύου που θα συνδέσετε τη συσκευή.

Στην περίπτωση που είστε εξαναγκασμένοι να χρησιμοποιήσετε επέκταση ,επιλέξτε τριπολικό καλώδιο με διπολικό φως με υποδοχή για τη γείωση .

1. Το καλώδιο που συνοδεύει τη συσκευή είναι ηθελημένα κοντό προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος μπερδέματος που είναι πιθανός με ένα μακρύ καλώδιο.
2. Αν χρησιμοποιείτε μακρύ καλώδιο ή επέκταση:
 - 1) Η ονομαστική ισχύς που αναγράφεται επάνω στο καλώδιο πρέπει να αντιστοιχεί (τουλάχιστον) με την ονομαστική ισχύ της συσκευής, το ίδιο ισχύει και για το καλώδιο επιμήκυνσης.
 - 2) Το καλώδιο επιμήκυνσης πρέπει να είναι τριπολικό με γείωση.
 - 3) Το μακρύ καλώδιο πρέπει να τοποθετηθεί με τρόπο που δεν θα κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας ,ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το τραβήξουν τα μωρά ή να σκοντάψει κάποιος τυχαία.

Πρίζα Σούκο

ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος Τραυματισμού

Η αποκατάσταση βλάβης ή η συντήρηση της συσκευής, η αφαίρεση του καπακιού προστασίας από την έκθεση στα μικροκύματα, πρέπει να γίνεται αποκλειστικά από άτομο που να διαθέτει την σχετική τεχνογνωσία.

ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Συμβουλευθείτε την παράγραφο με τίτλο "Καταλληλότητα και ακαταλληλότητα υλικών για χρήση στα μικροκύματα"

Υπάρχει η πιθανότητα και μη μεταλλικά σκεύη να είναι ακατάλληλα για χρήση στα μικροκύματα. Στην περίπτωση αμφιβολίας κάντε το πιο κάτω τεστ καταλληλότητας.

Έλεγχος καταλληλότητας σκευών

1. Τοποθετήστε σε ένα σκεύος που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικροκύματα ένα ποτήρι κρύου νερού (250ml) και το σκεύος που θέλετε να ελέγξετε .
2. Λειτουργήστε το φούρνο για 1 λεπτό στην μέγιστη θερμοκρασία.
3. Ακουμπήστε με προσοχή το σκεύος. Εάν το άδειο σκεύος έχει ζεσταθεί σημαίνει ότι δεν μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε στο φούρνο μικροκυμάτων.
4. Μην αφήσετε το φούρνο να λειτουργήσει περισσότερο από 1 λεπτό.

ΥΛΙΚΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΤΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Αλουμινόχαρτο	Μόνο για προστατευτικό. Χρησιμοποιήστε μικρά ίσια τεμάχια για να καλύψετε μικρές μερίδες κρέας ή κοτόπουλο ώστε να μην μαγειρευτούν πολύ. Μην αφήνετε το αλουμινόχαρτο να εφάπτεται στα εσωτερικά τοιχώματα της συσκευής τουλάχιστον (να απέχει τουλάχιστον 2,5 εκ) γιατί μπορεί να σχηματισθεί ηλεκτρικό τόξο .
Πήλινα δοχεία	Ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή . Ο πυθμένας του σκεύους πρέπει να είναι τοποθετημένος τουλάχιστον 5χιλιοστά επάνω στο περιστρεφόμενο δίσκο . Η μη σωστή χρήση μπορεί να σπάσει το δίσκο.
Πιάτα φαγητού	Ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή και βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλα για χρήση στα μικροκύματα. Μην χρησιμοποιείτε σπασμένα ή ξεφτισμένα πιάτα.
Δοχεία από γυαλί	Αφαιρείτε πάντα το καπάκι .Βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικά στην θερμοκρασία και χρησιμοποιείστε τα αποκλειστικά για να ζεστανέτε το περιεχόμενο
Γυάλινα σκεύη	Χρησιμοποιείτε μόνο όσα είναι κατάλληλα για χρήση στα μικροκύματα και ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μεταλλικά φινιρίσματα ή κλείστρα. Μην χρησιμοποιείτε σπασμένα ή ξεφτισμένα πιάτα.
Σακούλες –συσκευασίες για ζέσταμα στα μικροκύματα	Ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Μην τις σφραγίζετε με μεταλλικά κλείστρα. Ανοίγετε οπές για να εξασφαλίσετε την έξοδο του ατμού
Πιάτα και χάρτινα σκεύη	Χρησιμοποιείστε τα μόνο για μικρής διάρκειας ζέσταμα ή μαγείρεμα .Μην απομακρύνετε όσο ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία
Χαρτοπετσέτες	Χρησιμοποιείστε τα μόνο για μικρής διάρκειας ζέσταμα και όταν θέλετε να απορροφηθεί το περισσό λίπος του φαγητού που ζεσταίνετε
Απορροφητικό χαρτί	Χρησιμοποιείστε το μόνο για να καλύψετε το φαγητό και να αποφύγετε να πιτσιλίσει το φούρνο.
Πλαστικό	Μόνο εφόσον φέρει την σφραγίδα καταλληλότητας . Ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.Πρέπει να φέρει την ένδειξη "κατάλληλο για χρήση στα μικροκύματα .Μερικά πλαστικά δοχεία όταν ζεσταίνονται μαλακώνουν. Κλειστά σακουλάκια ερμητικά κλειστά πρέπει να τρυπιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία
Πλαστική μεμβράνη	Μόνο εκείνη που είναι κατάλληλη για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με το φαγητό
Θερμόμετρο	Χρήση θερμόμετρου μαγειρικής (κρέας-γλυκά) κατάλληλου για χρήση στα μικροκύματα
Λαδόχαρτο	Μόνο σαν κάλυμμα για να αποφύγετε τα πιτσιλισματα και να διατηρήσετε την υγρασία του φαγητού

ΥΛΙΚΑ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΤΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Δοχεία από αλουμίνιο	Μπορεί να σχηματίσουν ηλεκτρικό τόξο. Μεταφέρετε το φαγητό σε πιάτα κατάλληλα για τα μικροκύματα.
Χάρτινα δοχεία με μεταλλικά κλείστρα	Μπορεί να σχηματίσουν ηλεκτρικό τόξο. Μεταφέρετε το φαγητό σε σκεύος κατάλληλο για χρήση στα μικροκύματα
Μεταλλικά σκεύη	Το μέταλλο παρεμποδίζει την διάχυση των μικροκυμάτων. Υπάρχει κίνδυνος σχηματισμού ηλεκτρικού τόξου
Μεταλλικά κλείστρα	Μπορεί να σχηματίσουν ηλεκτρικό τόξο και να προκληθεί ανάφλεξη
Χάρτινες σακούλες	Μπορεί να προκληθεί ανάφλεξη στο εσωτερικό του φούρνου
Δοχεία από πολυουρεθάνη ή πολυεστέρα	Μπορεί να λειώσουν .
Ξύλο	Το ξύλο στεγνώνει και μπορεί να σπάσει.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Περιγραφή των εξαρτημάτων και των αξεσουάρ του φούρνου

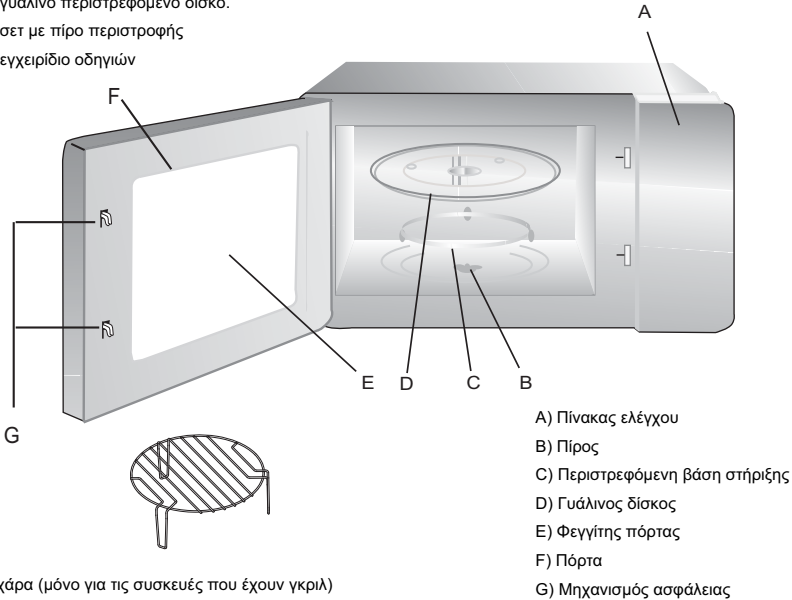
Αφαιρέστε το φούρνο από την συσκευασία του, βγάλτε όλα τα εξαρτήματα που βρίσκονται τοποθετημένα μέσα στο θάλαμο.

Ο φούρνος συνοδεύεται από τα πιο κάτω αξεσουάρ.

1 γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο.

1 σετ με πύρο περιστροφής

1 εγχειρίδιο οδηγιών



- A) Πίνακας ελέγχου
- B) Πύρος
- C) Περιστρεφόμενη βάση στήριξης
- D) Γυάλινος δίσκος
- E) Φεγγίτης πόρτας
- F) Πόρτα
- G) Μηχανισμός ασφάλειας

Σχάρα (μόνο για τις συσκευές που έχουν γκριλ)

Μην χρησιμοποιείτε τη μεταλλική σχάρα στο μοντέλο με μικροκύματα. Αφαιρέτε τη σχάρα όταν η συσκευή λειτουργεί στα μικροκύματα.

Διακόψτε την λειτουργία του φούρνου όταν η πόρτα κατά την διάρκεια λειτουργίας παραμένει ανοικτή.

Τοποθέτηση του περιστρεφόμενου δίσκου

Ομφαλός (κάτω μέρος)

Γυάλινος δίσκος

Πύρος περιστροφής

Δακτυλίδι στήριξης

- A) Μην τοποθετείτε ποτέ ανάποδα το γυάλινο δίσκο
- B) Τόσο ο περιστρεφόμενος δίσκος όσο και η βάση στήριξης πρέπει να χρησιμοποιούνται πάντα όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Γ) Δοχεία και τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται πάντα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Δ) Εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος ή η βάση ή και τα δύο μαζί σπάσουν πρέπει να τα αντικατασταθούν με άλλα που θα αγοράσετε από τα κέντρα τεχνικής υποστήριξης.

Τοποθέτηση του φούρνου

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αξεσουάρ από τη συσκευή. Ελέγξτε το φούρνο αν έχει κάποια ζημιά από τη μεταφορά, εάν ναι δεν πρέπει να τον εγκαταστήσετε πριν τον ελέγξει τεχνικός.

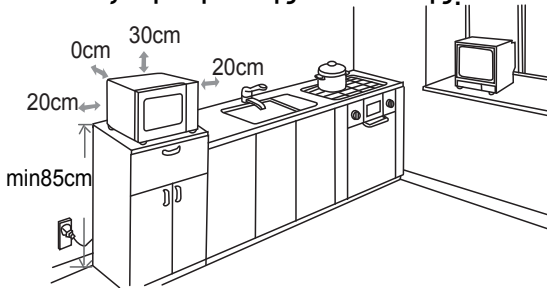
Εσωτερικό τμήμα : Αφαιρέστε όλες τις μεμβράνες που καλύπτουν την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου.

Μην αφαιρέσετε τη λεπτή καφέ μεμβράνη που καλύπτει την εσοχή στο θάλαμο του φούρνου, η μεμβράνη αυτή προστατεύει το magnetron.

Εγκατάσταση

Μεταξύ του φούρνου και κάθε άλλης επιφάνειας πρέπει να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 20 εκατοστών. Η μία πλευρά πρέπει να παραμείνει ελεύθερη.

1. Επιλέξτε μια επίπεδη επιφάνεια που εξασφαλίζει τον ανεμπόδιστο εξαερισμό της συσκευής.



- (1) Η οροφή της συσκευής πρέπει να απέχει από άλλη επιφάνεια τουλάχιστον 30 εκ.
- (2) Μην αφαιρέσετε τα ποδαράκια που βρίσκονται στην βάση του φούρνου.
- (3) Αφήστε ελεύθερες τις οπές εισόδου και εξόδου του αέρα.
- (4) Τοποθετείστε το φούρνο μακριά από την τηλεόραση και το ραδιόφωνο.

Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία μπορεί να παράσιτα στη λήψη του ραδιοφώνου η και της τηλεόρασης .

2. Συνδέστε το φούρνο με μια κλασική οικιακή πρίζα Βεβαιωθείτε ότι τάση και συχνότητα αντιστοιχούν σε εκείνες που αναγράφονται στην ετικέτα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετήσετε το φούρνο επάνω σε οικιακή συσκευή που παράγει θερμότητα. Εάν τοποθετήσετε το φούρνο κοντά σε εστία θερμότητας μπορεί να πάθει ζημιά και σε αυτή την περίπτωση δεν ισχύει η εργοστασιακή εγγύηση.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ


Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων χρησιμοποιεί ηλεκτρονικούς μηχανισμούς για την ρύθμιση των παραμέτρων μαγειρέματος. Αυτός ο τρόπος ρύθμισης εξασφαλίζει καλύτερα αποτελέσματα.

1.- ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Όταν ο φούρνος μικροκυμάτων συνδεθεί με το δίκτυο παροχής στην οθόνη θα εμφανισθεί η ένδειξη "0:00", ενώ η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα.

1.- Πιέστε   " θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν οι αριθμοί που αντιστοιχούν στην ώρα .




2.- Περιστρέψτε  " για να ρυθμίσετε την ώρα . Ο αριθμός που θα εισαγάγετε πρέπει



να είναι μεταξύ του 0-23



3.- Πιέστε   " θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν οι αριθμοί που αντιστοιχούν στα λεπτά



4.- Περιστρέψτε  " για να ρυθμίσετε τα λεπτά . Ο αριθμός που θα εισαγάγετε πρέπει




να είναι μεταξύ του 0-59






5.- Πιέστε   " για να οριστικοποιήσετε τη ρύθμιση της ώρας.





Σημείωση 1) εάν δεν ρυθμίσετε το ρολόι, όταν θα κάνετε τη σύνδεση της συσκευής με τη παροχή δεν θα δουλεύει.





2) Εάν κατά τη διάρκεια της ρύθμισης πιέσετε "STOP"  "CC" , ή δεν πραγματοποιήσετε καμία ρύθμιση εντός διαστήματος ενός λεπτού , θα ακυρωθεί η διαδικασία ρύθμισης.

2.-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ



Πατήστε    " μια φορά, εμφανίζεται η ένδειξη "P100". Περιστρέψτε  " για επιλογή ισχύος μικροκυμάτων, πατήστε "+30"  " για επιβεβαίωση.

Περιστρέψτε  " τον επιλογέα για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Πιέστε "+30"  " για να ξεκινήσει το μαγείρεμα .


Παράδειγμα : εάν θέλετε να μαγειρέψετε για 20 λεπτά με την ισχύ στο 80% πρέπει να κάνετε τα πιο κάτω βήματα :

1) Πιέστε    " μια φορά , το led θα εμφανίσει την ένδειξη P100, ο δείκτης λειτουργίας  θα ανάψει




2) Περιστρέψτε  " ακόμα μια φορά για να επιλέξετε την ισχύ λειτουργίας 80%, το led θα εμφανίσει P80 , ενώ για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας πρέπει να κάνετε τα πιο κάτω βήματα : Πιέστε "+30"  ".



3) Περιστρέψτε  " τον επιλογέα μέχρι η οθόνη να δείξει "20:00" (μέγιστη προβλεπόμενη διάρκεια λειτουργίας 95')



4) Πιέστε "+30"  " για να ξεκινήσει το μαγείρεμα ,θα ανάψει ο δείκτης ,στο τέλος της διάρκειας μαγειρέματος η συσκευή εκπέμπει ένα πενταπλό ηχητικό σήμα.






Σημείωση : Η αντιστοιχία για τη ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας είναι :


0-1	min : 5 δευτερόλεπτα	10-30	min : 1 λεπτό
1-5	min : 10 δευτερόλεπτα	30-95	min : 5 λεπτά
5-10	min : 30 δευτερόλεπτα		

Πίνακας ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων

Ισχύς μικροκυμάτων	100%	80%	50%	30%	10%
--------------------	------	-----	-----	-----	-----








3. Μαγείρεμα με Γκριλ


1)- Πιέστε το πλήκτρο    " Δύο φορές, στην οθόνη θα εμφανισθεί η ένδειξη "G" (γκριλ) ,  έχετε επιλέξει τη λειτουργία με γκριλ. Πιέστε το πλήκτρο "+30" .


2)- Περιστρέψτε  " τον επιλογή για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Η μέγιστη διάρκεια μαγειρέματος είναι 95 λεπτά.

3)- Πιέστε το πλήκτρο "+30"  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα



4.- Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση λειτουργιών

1.-Πιέστε το πλήκτρο    " Δύο φορές , στην οθόνη θα εμφανισθεί η ένδειξη "C-1"  θα έχετε επιλέξει την ταυτόχρονη χρήση 2 λειτουργιών  /  " ,θα ανάψουν οι σχετικές ενδείξεις. Περιστρέψτε  " για την επιλογή "C-2" ή "C-1".


2.-Πιέστε το πλήκτρο "+30"  .Περιστρέψτε  " τον επιλογή για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Η μέγιστη διάρκεια μαγειρέματος είναι 95 λεπτά.

3.- Πιέστε το πλήκτρο "+30"  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Οι αντίστοιχες ενδείξεις θα αναβοσβήσουν και θα ανάψει " : "



Σημείωση : Οδηγίες για το μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση λειτουργιών

Οδηγία	Ένδειξη οθόνης	Ισχύς μικροκυμάτων	Ισχύς Γκριλ
1		55%	45%
2		36%	64%

5.-Γρήγορο ξεκίνημα και επιμήκυνση χρόνου λειτουργίας





Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε αναμονή ,πιέστε το πλήκτρο "+30"  για να αρχίσει να λειτουργεί ο φούρνος με την μέγιστη διαθέσιμη ισχύ για 30". Κάθε φορά που θα πατάτε το πλήκτρο τη διάρκεια μαγειρέματος θα επιμηκύνεται για 30" μέγιστη διάρκεια μαγειρέματος 95".




Σημείωση : Η λειτουργία δεν ενεργοποιείται όταν έχουν γίνει επιλογή προγράμματος.

"2) Σε κατάσταση αναμονής, γυρίστε το πλήκτρο  αριστερά για απευθείας επιλογή χρόνου μαγειρέματος Και μετά πατήστε το πλήκτρο « +30"  » για να μαγειρέψτε με 100% ισχύ μικροκυμάτων. Το πρόγραμμα μπορεί να ενεργοποιηθεί ως πρώτο στάδιο, πολλαπλών φάσεων»

6.-Απόψυξη με βάση τον χρόνο



1.-Πιέστε   "Μια φορά ,θα εμφανισθεί η ένδειξη "dEF 1" 




2.- Περιστρέψτε  " τον επιλογή για να επιλέξετε τη διάρκεια απόψυξης Ταυτόχρονα θα ανάψουν οι  /  "Η διάρκεια απόψυξης μπορεί να κυμανθεί μεταξύ 00:05 έως 95:00. Η ισχύς λειτουργίας είναι P30 και δεν μπορεί να διαφοροποιηθεί. 

3.- Πιέστε το πλήκτρο "+30"  για να ξεκινήσει η διαδικασία απόψυξης. Οι ενδείξεις  /  " θα αναβοσβήσουν










7.-Απόψυξη με βάση το βάρος

1.- Πιέστε   "Δύο φορές, θα εμφανισθεί η ένδειξη "dEF 2" 

2.-Περιστρέψτε  " τον επιλογή για να προσδιορίσετε το βάρος του φαγητού που θέλετε να αποψύξετε (το βάρος πρέπει να είναι μεταξύ 100 και 2000gr) η ένδειξη "g" θα σβήσει. 

3.-Πιέστε το πλήκτρο "+30"  για να ξεκινήσει η διαδικασία απόψυξης. Οι ενδείξεις  /  " θα αναβοσβήσουν και η ένδειξη "g" θα σβήσει

8. Αυτόματο Μενού

- 1) Σε καταστάσεις αναμονής, ή γυρίστε  προς τα δεξιά για να επιλέξετε το μενού που χρειάζεστε. "A-01", "A-02"... "A-10" θα εμφανιστούν με τη σειρά.
- 2) Πατήστε το **+30"**  για να επιβεβαιώσετε το επιλεγμένο κυρίως μενού.
- 3) Γυρίστε  προς τα δεξιά για να επιλέξετε το μενού από b-1 προς b-4.
- 4) Πατήστε το **+30"**  για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Κατά το τέλος του μαγειρέματος, το κουδούνι θα χτυπήσει πέντε φορές. Αν το ρολόι έχει ρυθμιστεί προηγουμένως, η τρέχουσα ώρα θα εμφανιστεί, ειδάλλως θα εμφανιστεί 0:00.
- 1) ή γυρίστε  για επτά φορές, το A-07 εμφανίζεται και το μενού για τα ζυμαρικά έχει επιλεγεί.
 ≡ και  θα ανάψει ο δείκτης.
- 2) Πιέστε το **+30"**  για να επιβεβαιώσετε το επιλεγμένο κυρίως μενού.
- 3) Σταματήστε να γυρίζετε το  όταν εμφανίζεται το b-4.
- 4) Πιέστε το **+30"**  για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Κατά το τέλος του μαγειρέματος, το κουδούνι θα χτυπήσει πέντε φορές. Στη συνέχεια, γυρίστε το πίσω στην κατάσταση αναμονής.

9. Μαγείρεμα με διαδοχικές λειτουργίες

Με αυτή τη συσκευή σας δίνεται η δυνατότητα να επιλέξετε και χρησιμοποιήσετε διαδοχικά έως δύο προγράμματα. Εάν ένα από τα προγράμματα είναι η απόψυξη αυτόματα θα πάει πρώτο. Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που ολοκληρώνεται ένα από τα προγράμματα που έχετε επιλέξει.


Σημείωση : Στις διαδοχικές λειτουργίες δεν μπορεί να ενταχθούν τα αυτόματα μενού.





Παράδειγμα : Εάν πρέπει να αποψύξετε 500gr φαγητού και να τα μαγειρέψετε με ισχύ μικροκυμάτων 80% για 5 λεπτά.

Τα βήματα που πρέπει να κάνετε είναι :



1.- Πιέστε "  |  " **Δύο φορές**, θα εμφανισθεί η ένδειξη "dEF 2"




2.- Περιστρέψτε "  " τον επιλογέα για να ρυθμίσετε το βάρος της τροφής . Σταματήστε τη περιστροφή όταν θα εμφανισθεί ή ένδειξη 500 (που αντιστοιχεί στο βάρος)

3.-Πιέστε "  |  |  " μια φορά , το led θα εμφανίσει την ένδειξη P100, ο δείκτης λειτουργίας  θα ανάψει




4.- Περιστρέψτε "  " ακόμα μια φορά για να επιλέξετε την ισχύ λειτουργίας 80%, το led θα εμφανίσει P80 , ενώ για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας πρέπει να κάνετε τα πιο κάτω βήματα :
 Πιέστε **" +30"**  .



5.-Περιστρέψτε "  " τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την διάρκεια στα 5 λεπτά.





6.-Πιέστε **" +30"**  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα

Σημείωση: Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας απόψυξης η συσκευή θα εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και θα συνεχίσει στην δεύτερη επιλογή που επιλέξατε : μαγείρεμα για 5 λεπτά με ισχύ μικροκυμάτων 80%. Με την ολοκλήρωση της λειτουργίας η συσκευή θα εκπέμπει ένα 5πλο ηχητικό σήμα και η συσκευή θα επανέλθει σε καθεστώς αναμονής.

10.- Μετάθεση έναρξης λειτουργίας της διαδικασίας μαγειρέματος

- 1.- Καταρχήν πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης λειτουργίας (βλέπε σχετικές οδηγίες).
- 2) Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος (έχετε τη δυνατότητα να κάνετε 2 επιλογές . Δεν μπορείτε να επιλέξετε την διαδικασία απόψυξης με αυτό το πρόγραμμα ,γιατί το φαγητό θα έχει μερικά ή ολικά αποψυχθεί.


3)Πιέστε "  |  " στην οθόνη θα εμφανισθεί η ένδειξη με το ρολόι. Θα αναβοσβίσει η ένδειξη με τις ώρες.

4) Περιστρέψτε "  " τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την ώρα .Ο αριθμός που θα εισαγάγει πρέπει να συμπεριλαμβάνεται μεταξύ του 0-23




5) Πιέστε "  |  " στην οθόνη θα εμφανισθεί η ένδειξη με το ρολόι Θα αναβοσβήσει η ένδειξη με τα λεπτά

82:00

6) Περιστρέψτε "  " τον επιλογή για να ρυθμίσετε τα λεπτά .Ο αριθμός που θα εισάγεται πρέπει να συμπεριλαμβάνεται μεταξύ του 0-59


82:05

7) Πιέστε "+30"  " για να ξεκινήσει η ρύθμιση ,όταν θα περάσει ο χρόνος που έχετε ρυθμίσει η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και θα ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Σημείωση 1) Η ρύθμιση του χρόνου μετάθεσης πρέπει να γίνει πριν από τη ρύθμιση λειτουργιών ψησίματος, διαφορετικά η μετάθεση του χρόνου έναρξης λειτουργίας δεν θα ξεκινήσει.

2) Εάν προγραμματίσετε το χρόνο μετάθεσης λειτουργίας και δεν κάνετε επιλογή λειτουργιών ,ο όλος προγραμματισμός θα λειτουργήσει σαν ζυπητήρι. Αυτό σημαίνει ότι μετά την παρέλευση του χρόνου θα ακούσετε μια ηχητική υπόμνηση .



11. Λειτουργία ECO

Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το STOP  ή, σε περίπτωση που δεν υπάρχει καμία ενέργεια εντός 1 λεπτού, η οθόνη θα κλείσει. Αυτή τη στιγμή, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί, η οθόνη θα ανάψει.



Σημείωση: 1) Ο φούρνος δεν μπορεί να εισέλθει σε κατάσταση ECO αν η πόρτα του είναι ανοικτή.

- 2) Για να ενεργοποιήσετε την οθόνη σε λειτουργία ECO, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα.
- 3) Αν επλέγεται η λειτουργία ECO όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία «ασφάλεια για παιδιά», η λειτουργία «ασφάλεια για παιδιά» παραμένει ενεργοποιημένη.

12. Αθόρυβη Λειτουργία

Σε κατάσταση αναμονής, πατήστε "STOP  και μετά πατήστε ταυτόχρονα "+ 30"  " για 3 δευτερόλεπτα, για να ενεργοποιηθεί η Αθόρυβη Λειτουργία.



Σε Αθόρυβη Λειτουργία όλοι οι ήχοι πλήκτρων και τα ηχητικά σήματα σταματάνε να λειτουργούν.

Για ενεργοποίηση των ηχητικών σημάτων: σε κατάσταση αναμονής, πατήστε "STOP  και ταυτόχρονα πατήστε " + 30"  " για 3 δευτερόλεπτα για

Να απενεργοποιήσετε την Αθόρυβη Λειτουργία.





13.-Τρόπος επαλήθευσης ρυθμίσεων




1.-Κατά τη διάρκεια λειτουργίας :Πιέστε "  |  |  " , θα εμφανισθεί η ισχύς λειτουργίας των μικροκυμάτων

2.-Κατά την φάση της μετάθεσης έναρξης λειτουργίας :Πιέστε "  |  " για να εμφανιστεί η ρύθμιση της μετάθεσης έναρξης λειτουργίας, θα εμφανισθεί η ένδειξη με την ώρα που θα μπει σε λειτουργία ο φούρνος και αμέσως μετά θα επανέλθει η ένδειξη της ώρας.

3.- Κατά την διάρκεια λειτουργίας : Πιέστε "  |  " για να πληροφορηθείτε την ώρα Η ένδειξη θα παραμείνει στην οθόνη για 3".

14.Λειτουργία ασφάλισης για τα παιδιά

Εν στάση: πιάστε 3 φορές το  |  " θα ακούσετε ένα μακρύ ήχο σε επιβεβαίωση της ενεργοποίησης του μηχανισμού ασφάλειας.Θα ανάψει το led "  " και"  ".

Για να απασφαλίσετε τη συσκευή πιάστε 3 φορές το"  |  " θα ακούσετε ένα μακρύ ήχο σε επιβεβαίωση της απενεργοποίησης του μηχανισμού ασφάλειας. Θα επανέλθει η ένδειξη της ώρας ενώ η ένδειξη με το "  " θα σβήσει.

15.- Προστασία του ανεμιστήρα ;Εάν ο φούρνος λειτουργεί στα μικροκύματα ή σε ταυτόχρονη λειτουργία για πάνω από 5 λεπτά ,τα τελευταία 15 " θα λειτουργήσει μόνο ο ανεμιστήρας.



16.- Λειτουργία προστασίας του Magnetron

Εάν η συσκευή λειτουργεί για 30 λεπτά στην μέγιστη ισχύ λειτουργίας μετά τα 30' ο φούρνος θα αυτορυθμιστεί στο 80% της ισχύος για να μην καταστραφεί το magnetron.

17.-Αυτόματη διακοπή λειτουργίας

Εάν η πόρτα παραμείνει ανοικτή για πάνω από 10 λεπτά ,ο εσωτερικός φωτισμός της συσκευής θα σβήσει. Μετά το άνοιγμα της πόρτας πιάστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο για να ενεργοποιήσετε τον ανάποδο υπολογισμό. Το φως του φούρνου θα ανάψει.

18.- Χαρακτηριστικά

- 1.- Όταν με την βοήθεια του επιλογέα ξεκινάτε το προγραμματισμό η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.
- 2.-Αν κατά την διάρκεια λειτουργίας ανοίξετε τη πόρτα για να συνεχίσει η λειτουργία πιάστε "+30" 
- 3.-Εάν αφού προγραμματίσετε τη συσκευή δεν πιάσετε μέσα σε ένα λεπτό το πλήκτρο με την ένδειξη "+30"  ο προγραμματισμός θα ακυρωθεί.
- 4.-Εάν πιάσετε το σωστό πλήκτρο για το προγραμματισμό θα ακούσετε ένα ήχο,αν δεν ακούσετε ήχο σημαίνει ότι έχετε κάνει λάθος επιλογή.

Πίνακας Αυτόματα Μενού

Μενού	Οθόνη	Βάρος (γρ)	Ηλεκτρική ισχύς
Α – 01 ΨΩΜΙ	b-1 Ζέσταμα Πίτσας	200	P 100
	b-2 Ζέσταμα ψωμιού	200	P 100
	b-3 Αλμυρή πίτα	400	P 80 + P 0 + P 80
	b-4 Ζύμη	500	P 30
Α – 02 ΠΑΤΑΤΕΣ	b-1 Ατμού	400	P 100
	b-2 Πατατοκροκέτες	500	C-1
	b-3 Πατάτα ψητή	500	C-1
	b-4 Πατάτες τηγανιτές	200	P 100
Α – 03 ΚΡΕΑΣ	b-1 Κοτόπουλο	800	P 100
	b-2 Γαλοπούλα	800	P 100
	b-3 Χοιρινό	450	P 100
	b-4 Κόκκινο κρέας	800	C-1
Α – 04 ΨΑΡΙ	b-1 Μύδια	200	P 80
	b-2 Σολομός	350	P 80
	b-3 Φιλέτο τόνου	350	P 80
	b-4 Λαβράκι	350	P 80
Α – 05 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	b-1 Μπρόκολο	400	P 100
	b-2 Σπανάκι	400	P 100
	b-3 Καρότα	400	P 100
	b-4 Μάραθος	200 – 400	P 0 + P 80
Α – 06 ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ	b-1 Γάλα (1 φλιτζάνι/240 ml)	1 κούπα	P 100
	b-2 Καφές (1 φλιτζάνι/120 ml)	1 κούπα	P 100
	b-3 Τσάι	1 κούπα	P 100
	b-4 Ζεστή σοκολάτα	200	P 70
Α – 07 ΖΥΜΑΡΙΚΑ	b-1 Ζυμαρικά γεμιστά	450	P 80
	b-2 Ρύζι	1 κούπα	P 100 + P 50
	b-3 Σούπα (ζέσταμα σούπας λαχανικών)	250	P 100
	b-4 Ζυμαρικά	50 (προσθέστε 500ml νερό)	P 80
Α – 08 ΚΕΙΚ	b-1 Μπισκότα	200	P 80 + P 0 + P 80
	b-2 Κέικ	1 κούπα	P 80
	b-3 Μαρμελάδα	400	P 100 + P 0
	b-4 Muffins	400	P 100
Α – 09 ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	b-1 Ξηρά τροφή	100	P 80 + P 0
	b-2 Σπιτικό γιαούρτι	1 λίτρο	P 30
	b-3 Ζυμαρικά ολικής άλεσης	150 (προσθέστε 500ml νερό)	P 100
	b-4 Όσπρια	500	P 100
Α – 10 ΝΕΟΓΕΝΝΗΤΟ	b-1 Ομογενοποίηση	150	P 80+ P 0
	b-2 Ζωμός	200	P 100 + P 0
	b-3 Αποστείρωση	1 κούπα	P 100
	b-4 Βρεφικό γάλα	100 ml	P 30

Επίλυση Προβλημάτων

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟ	
Παρεμβολή του φούρνου μικροκυμάτων στη λειτουργία της τηλεόρασης	Είναι πολύ πιθανόν να παρουσιαστούν παράσιτα στην λειτουργία του ραδιοφώνου ,τηλεόρασης κλπ κατά την διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων . Πρόκειται για ένα φαινόμενο παρόμοιο με εκείνο που εμφανίζεται κατά την διάρκεια της λειτουργίας του μίξερ, της ηλεκτρικής σκούπας, των ηλεκτρικών ανεμιστήρων. Είναι φυσιολογικό.
Αδύναμος φωτισμός	Προκύπτει όταν λειτουργεί ο φούρνος με μικρή ισχύ ,είναι απόλυτα φυσιολογικό
Συσσώρευση υγρασίας στις πόρτες , έξοδος ζεστού αέρα από τους αεραγωγούς	Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να συμβεί να βγει ατμός από τις τροφές, μέρος του οποίου εξάγεται δια μέσου των αεραγωγών της συσκευής, ένα άλλο μέρος μπορεί να επικαθίσει στις κρύες επιφάνειες όπως πχ η πόρτα του φούρνου. Πρόκειται για εντελώς φυσιολογικό φαινόμενο
Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία τυχαία χωρίς να έχει τοποθετηθεί φαγητό σε αυτόν.	Η εν κενό λειτουργία του φούρνου για μικρό χρονικό διάστημα δεν δημιουργεί κανένα πρόβλημα ,είναι σκόττιμο όμως να αποφεύγεται αυτό το καθεστώς

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αποκατάσταση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	1) Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι σωστά τοποθετημένο στο φις ηλεκτρικής ενέργειας	Αποσυνδέστε την πρίζα από το φις και επανασυνδέστε μετά από 10"
	2) Καίγεται η ασφάλεια ή τίθεται σε λειτουργία το ρελέ στον κεντρικό πίνακα.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια και αποκαταστήστε την βλάβη του ρελέ με την βοήθεια εξειδικευμένου τεχνίτη.
	3)Πρόβλημα με το δίκτυο	Συνδέστε μια άλλη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά η παροχή
Ο φούρνος δεν ζεσταίνει	Η πόρτα δεν έχει κλείσει	Κλείστε καλά τη πόρτα
Ο περιστρεφόμενος δίσκος κάνει θόρυβο όταν βρίσκεται σε λειτουργία	Βρωμιά και υπόλοιπα φαγητού βρίσκονται στο τυθμένα του φούρνου	Συμβουλευτείτε τη παράγραφο" καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου μικροκυμάτων"

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ : Τι πρέπει να κάνετε

Η συσκευή που αγοράσατε συνοδεύεται από 24μηνη εγγύηση με ημερομηνία έναρξης την ημερομηνία παράδοσης της συσκευής. Οι όροι της εγγύησης αναγράφονται στο πιστοποιητικό που συνοδεύει την συσκευή. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία το πιστοποιητικό εγγύησης πρέπει να επιδειχθεί στις υπηρεσίες Τεχνικής Υποστήριξης, όποτε χρειαστεί, συνοδευόμενο από έγκυρο παραστατικό αγοράς, επάνω στο οποίο πρέπει να αναγράφονται τα στοιχεία του μεταπωλητή, η ημερομηνία αγοράς, τα στοιχεία του προϊόντος και η τιμή αγοράς.

Γίνεται αποδεκτό ότι κατασκευαστικά ελαττώματα της συσκευής που μπορεί να εμφανισθούν μέσα στους πρώτους 6 μήνες (από την αγορά της συσκευής) προϋπήρχαν, εκτός και αν αυτό είναι ασύμβατο με το ίδιο το προϊόν ή το είδος του ελαττώματος) ,σε αυτή την περίπτωση οι Τεχνικές Υπηρεσίες Gias Service αφού διαπιστώσουν το δικαίωμα επέμβασης θα πραγματοποιήσουν την αποκατάσταση με απαλλαγή του κόστους επίσκεψης, εργασίας, ανταλλακτικών. Μετά την πάροδο των πρώτων 6 μηνών και για τους υπόλοιπους 16 η απόδειξη του κατασκευαστικού ελαττώματος βαρύνει τον αγοραστή, στην περίπτωση που ο πελάτης δεν μπορεί να αποδείξει τα όσα ισχυρίζεται δεν μπορεί να κάνει χρήση των ευεργετικών όρων της εγγύησης και ως εκ τούτου η αποκατάσταση θα τον επιβαρύνει.

ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟ 811505050 για να συνδεθείτε με το πλησιέστερο σε εσάς κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης Gias Service.

Για την καλύτερη εξυπηρέτηση πρέπει να αναφέρετε στον Τεχνικό τον αριθμό μητρώου παραγωγής της συσκευής σας . Ο αριθμός μητρώου της συσκευής (16 χαρακτήρες που αρχίζουν με τον αριθμό 3) αναγράφεται στο πιστοποιητικό εγγύησης.

Αναφέροντας τον αριθμό μητρώου διευκολύνεται ο Τεχνικός και εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα.

ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Η συσκευή αυτή ανήκει στην κατηγορία των συσκευών των οποίων η απόσυρση πρέπει να γίνει σύμφωνα με την υπ' αριθμό 2002/96/ οδηγία της ΕΕ για την απόσυρση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (WEEE). Με αυτό το τρόπο απομακρύνεται ο κίνδυνος πρόκλησης επιβάρυνσης του περιβάλλοντος και βλάβης στην υγεία των ανθρώπων από την λανθασμένη απόσυρση αυτών των συσκευών. Το σύμβολο που βρίσκεται επάνω στην συσκευή υποδηλώνει ότι δεν μπορεί να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόβλητο. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται στα ειδικά σημεία συγκέντρωσης για την απόσυρση αυτών των συσκευών για πληροφορίες σχετικά με το κέντρο ανακύκλωσης της περιοχής σας καλέστε την εταιρεία ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΑΕ τηλνο 2105319762-66

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα τρόφιμα αποτελούνται από νερό, λίπος και υδατάνθρακες ουσίες που απορροφούν την ενέργεια των μικροκυμάτων με μία διαδικασία που προκαλεί την γρήγορη δόνηση των μορίων.

Αυτή η γρήγορη κίνηση παράγει τριβή και μάλαξη προκαλώντας την αύξηση της θερμοκρασίας και κατ' επέκταση το μαγείρεμα τους

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με μικροκύματα.

Τα σκεύη κατάλληλα για το μαγείρεμα με τα μικροκύματα είναι όσα είναι φτιαγμένα με υλικό διαπερατό από την ενέργεια των μικροκυμάτων . Τα κεραμικά σκεύη, τα σκεύη από γυαλί, πορσελάνη και ειδικό για τα μικροκύματα πλαστικό, ακόμη και τα ξύλινα σκεύη και τα σκεύη από χαρτί είναι διαπερατά από τα μικροκύματα και για αυτό είναι κατάλληλα για να χρησιμοποιηθούν για μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Αντίθετα τα ανοξείδωτα σκεύη, τα σκεύη από αλουμίνιο και χαλκό ανταναλούν τα μικροκύματα για αυτό το λόγο δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα στα μικροκύματα .

Τροφές κατάλληλες να μαγειρευτούν στα μικροκύματα

Πολλά είδη τροφών μπορεί να μαγειρευτούν στα μικροκύματα όπως φρέσκα ή κατεψυγμένα λαχανικά ,ζυμαρικά ,ρύζι ,φασόλια ,ψάρια και κρέας .Μπορούν επίσης να μαγειρευτούν σάλτσες, κρέμες , σουπές ,χυλοί, μαρμελάδες κλπ. Σε γενικές γραμμές στα μικροκύματα μπορεί να μαγειρευτεί οτιδήποτε μαγειρεύεται σε μια κανονική εστία .

Σκέπασμα των τροφών κατά την διάρκεια του μαγειρέματος

Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος στα μικροκύματα οι τροφές πρέπει να είναι σκεπασμένες γιατί το νερό μετατρέπεται σε ατμό συμβάλλοντας στην διαδικασία μαγειρέματος. Οι τροφές μπορεί να σκεπαστούν με διάφορους τρόπους όπως πχ.με ένα κεραμικό πιάτο ,με ένα πλαστικό καπάκι ή με ειδική για τα μικροκύματα μεμβράνη.

Χρόνος Αναμονής

Μην σεβίρετε το φαγητό αμέσως μετά το πέρασ του ψησίματος ,αφήστε να περάσει λίγος χρόνος ώστε η θερμότητα να διαχυθεί ομοιόμορφα.

Οδηγός μαγειρέματος κατεψυγμένων λαχανικών

Χρησιμοποιείστε μία γυάλινη λεκάνη PYREX με καπάκι. Μαγειρέψτε με την ελάχιστη αναγραφόμενη διάρκεια χρόνου όπως αυτή αναγράφεται στον πιο κάτω πίνακα. Συνεχίστε το μαγείρεμα έως ότου επιτευχθεί ο βαθμός που επιθυμείτε. Ανακατέψτε τα τρόφιμα δύο φορές κατά την διάρκεια μαγειρέματος και μια φορά στο τέλος.

Προσθέστε αλάτι αρωματικά βότανα και βούτυρο στο τέλος. Κρατείστε το φαγητό σκεπασμένο κατά την διάρκεια αναμονής.

Είδος τροφίμου	Ποσότητα	Ισχύς	Διάρκεια (λεπτά)	Αναμονή (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 gr	P80	5-6	2-3	Προσθέστε 15ml (1 κουταλάκι του φαγητού) κρύο νερό
Μπρόκολα	300 gr	P80	8-9	2-3	Προσθέστε 30 ml 2 (κουταλάκια του φαγητού) κρύο νερό
Αρακάς	300 gr	P80	7-8	2-3	Προσθέστε 15ml (1 κουταλάκι του φαγητού) κρύο νερό
Φασολάκια Πράσινα	300 gr	P80	7 ^{1/2} -8 ^{1/2}	2-3	Προσθέστε 30 ml 2 (κουταλάκια του φαγητού) κρύο νερό
Διάφορα Λαχανικά (Καρότα/καλαμπόκι /αρακάς)	300 gr	P80	7-8	2-3	Προσθέστε 15ml (1 κουταλάκι του φαγητού) κρύο νερό
Διάφορα λαχανικά (κινέζικο)	300 gr	P80	7 ^{1/2} -8 ^{1/2}	2-3	Προσθέστε 15ml (1 κουταλάκι του φαγητού) κρύο νερό

Οδηγός μαγειρέματος φρέσκων λαχανικών

Χρησιμοποιείτε μια γυάλινη λεκάνη PYREX με καπάκι. Προσθέστε 30-45ml κρύο νερό (2-3 κουταλιές φαγητού) για κάθε 250gr,συμβουλευθείτε τον πίνακα που ακολουθεί. Μαγειρέψτε με την ελάχιστη αναγραφόμενη διάρκεια χρόνου όπως αυτή αναγράφεται στον πιο κάτω πίνακα. Συνεχίστε το μαγείρεμα έως ότου επιτευχθεί ο βαθμός που επιθυμείτε. Ανακατέψτε τα τρόφιμα δύο φορές κατά την διάρκεια μαγειρέματος και μια φορά στο τέλος.

Προσθέστε αλάτι αρωματικά βότανα και βούτυρο στο τέλος. Κρατείστε το φαγητό σκετασμένο για τρία λεπτά.

Συμβουλή : Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ισομήκη κομμάτια. Όσο πιο μικρά είναι τόσο πιο γρήγορα θα μαγειρευτούν.

Τα φρέσκα λαχανικά μαγειρεύονται στην μέγιστη ισχύ (P100) του φούρνου.

Είδος τροφίμου	Ποσότητα	Διάρκεια (Λεπτά)	Αναμονή (Λεπτά)	Οδηγίες
Μπρόκολα	250 gr 500 gr	3 ^{1/2} -4 6-7	3	Τεμαχίστε τα ομοιόμορφα. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο της κατασάrolας
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 gr	5-5 ^{1/2}	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουταλιές της σούπας) νερό
Καρότα	250 gr	3-4 ^{1/2}	3	Κόψτε τα καρότα σε ισομεγείς ροδέλες
Κουνουπίδι	250 gr 500 gr	4-4 ^{1/2} 6 ^{1/2} -7 ^{1/2}	3	Κόψτε τα σε ισομεγθή κομμάτια. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο της κατασάrolας
Κολοκυθάκια	250 gr	3-3 ^{1/2}	3	Κόψτε τα κολοκυθάκια σε ισομεγείς ροδέλες. Προσθέστε 30ml (2κουταλιές της σούπας νερό ή ένα καρύδι βούτυρο). Μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσουν
Μελιτζάνες	250 gr	2 ^{1/2} -3	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές ροδέλες και ραντίστε τις με μια κουταλιά της σούπας χυμό από λεμόνι
Πράσα	250 gr	3-3 ^{1/2}	3	Κόψτε τα πράσα σε ισομεγείς ροδέλες
Μανιτάρια	125 gr 250 gr	1-1 ^{1/2} 2-2 ^{1/2}	3	Τοποθετήστε μικρά μανιτάρια ή τεμαχισμένα. Μην προσθέσετε νερό . Περιχύστε με χυμό από λεμόνι. Αλατο-πιπερώστε . Δοκιμάστε τα πριν από το σεβρίσισμα
Κρεμμύδια	250 gr	4-5	3	Κόψτε τα σε ροδέλες ή στην μέση. Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας νερό
Πιπεριές	250 gr	3 ^{1/2} -3	3	Κόψτε τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια
Πατάτες	250 gr 500 gr	3-4 6-7	3	Καθαρίστε και ζυγίστε τις πατάτες .Κόψτε στη μέση ή στα 4.
Ρέβα	250 gr	4 ^{1/2} -5	3	Η ρέβα πρέπει να τεμαχίζεται σε κύβους

Οδηγός μαγειρέματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Για το ρύζι πρέπει να χρησιμοποιήσετε μια γυάλινη λεκάνη PYREX με καπάκι. Με το μαγείρεμα ο όγκος του ρυζιού θα διπλασιαστεί. Το ρύζι μαγειρεύετε ξεσκέπαστο.

Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ανακατέψτε καλά το ρύζι,προσθέστε αλάτι,αρωματικά βότανα και βούτυρο. Βεβαιωθείτε ότι το ρύζι έχει απορροφήσει όλο το νερό.

Ζυμαρικά :Χρησιμοποιείτε μια μεγάλη λεκάνη PYREX.Προσθέστε καυτό νερό ,λίγο αλάτι και ανακατέψτε καλά.Τα ζυμαρικά μαγειρεύονται ξεσκέπαστα .Σκεπάστε τη λεκάνη κατά τη διάρκεια της αναμονής και απομακρύνετε το νερό προσεκτικά.

Είδος τροφίμου	Μερίδες	Ισχύς	Διάρκεια Μαγειρέματος σε Λεπτά	Διάρκεια Αναμονής σε Λεπτά	Οδηγίες
Ρύζι (parboiled)	250 gr 375 gr	P100	16-17 18-19	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό
Ρύζι μακρύκοκο (parboiled)	250 gr 375 gr	P100	20-21 22-23	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό
Ανάμεικτο ρύζι (αγριο+κανονικό)	250 gr	P100	16-17	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό
Διάφορα δημητριακά (ρύζι + σιτάρι)	250 gr	P100	17-18	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό
Ζυμαρικά	250 gr	P100	10-11	5	Προσθέστε 1000 ml κρύο νερό

ΖΕΣΤΑΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Με το φούρνο μικροκυμάτων το ζέσταμα γίνεται πολύ πιο γρήγορα από ότι στις κανονικές εστίες. Στις οδηγίες που ακολουθούν θα βρείτε γενικές ενδείξεις για το ζέσταμα των φαγητών .Οι οδηγίες αυτές θεωρούν ότι το φαγητό που θα ζεστάνετε βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ 18° C και 20° C ή κρύα τρόφιμα σε θερμοκρασία μεταξύ 5° C και 7° C.

Τακτοποιείστε και σκεπάστε τα τρόφιμα.

Μην ζεσταίνετε μεγάλα τεμάχια από κρέας γιατί ώσπου να ζεσταθούν μέχρι μέσα οι εξωτερικές επιφάνειες αφυδατώνονται. Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα τεμάχια που θα ζεστάνετε είναι μικρά.

Επίπεδα θερμοκρασίας και ανακάτεμα.

Κάποια τρόφιμα ζεσταίνονται σε υψηλή θερμοκρασία κάποια άλλα σε χαμηλότερες θερμοκρασίες .Συμβουλευθείτε το πίνακα που ακολουθεί για να ρυθμίσετε το χρόνο και την ένταση ,είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε χαμηλές εντάσεις εάν τα φαγητά που θα ζεστάνετε είναι ευαίσθητα ,είναι μεγάλες ποσότητες ή ζεσταίνονται εύκολα.(παστίσιο πχ) Ανακατέψτε και γυρίστε το φαγητό για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα. Εάν είναι επιφοιτο ανακατέψτε ξανά λίγο πριν από το σερβίρισμα. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ζεσταίνετε φαγητό για μικρά παιδιά. Για να μην καούν και για να μην ξεχειλίσουν τα υγρά πρέπει να τα ανακατεύετε πριν κατά την διάρκεια και αφού τα βγάλετε από το φούρνο μικροκυμάτων. Μην τα βγάξετε από το φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της αναμονής. Για περισσότερη ασφάλεια τοποθετείστε μέσα στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή το ειδικό κρυστάλλινο ραβδάκι , με αυτό το τρόπο εξασφαλίζετε ότι δεν θα τα ζεστάνετε πολύ καταστρέφοντας τα. Είναι καλύτερα να χρειασθείτε να ζεστάνετε ακόμα λίγο παρά να κάψετε το φαγητό.

Διάρκεια ζεστάματος και αναμονής πριν από το σερβίρισμα.

Όταν πρόκειται να ζεστάνετε κάποιο φαγητό για πρώτη φορά θυμηθείτε να σημειώσετε το χρόνο που απαιτήθηκε για να το ζεστάνετε με αυτό το τρόπο θα διαμορφώσετε το προσωπικό σας πίνακα διάρκειας ζεστάματος για να τον συμβουλευέστε στο μέλλον.

Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό που βάλате για ζέσταμα έχει ζεσταθεί όλο. Μην σερβίρετε το φαγητό αμέσως ώστε η θερμότητα να διαχυθεί ομοιόμορφα . Ο χρόνος αναμονής μετά το ζέσταμα και πριν το σερβίρισμα είναι μεταξύ 2-4 λεπτών. Για περισσότερη ασφάλεια συμβουλευθείτε το κεφάλαιο με τις οδηγίες ασφαλούς χρήσης.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Αφήστε να περάσουν τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα πριν δοκιμάσετε να βγάλετε από το φούρνο μικροκυμάτων το ρόφημα που τοποθετήσατε για ζέσταμα . Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Για να μην ξεχειλίσουν τα υγρά ,προκαλώντας εγκαύματα τοποθετείστε ένα πλαστικό κουτάλι μέσα σε αυτό ή το ειδικό γυάλινο ραβδάκι και φροντίστε να τα ανακατέψετε πριν,κατά την διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του ζεστάματος.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΠΑΙΔΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ.

ΠΑΙΔΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ

Τοποθετείστε το φαγητό σε ένα βαθύ πήλινο πιάτο το οποίο θα καλύψετε με ένα πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Αφήστε το για 2-3 λεπτά πριν το σερβίρετε. Ανακατέψτε ξανά και ελέγξτε την θερμοκρασία του φαγητού. Η σωστή θερμοκρασία πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 30° C-40° C

ΓΑΛΑ ΓΙΑ ΜΩΡΑ

Τοποθετείστε το γάλα σε ένα αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το σκεπάσετε .Μην δοκιμάσετε να ζεστάνετε το μπιμπερό με την θηλή γιατί υπάρχει κίνδυνος να εκραγεί ή μπουκάλει.

Αφήστε το μπιμπερό μερικά λεπτά σε αναμονή και ανακινήστε το πριν το δώσετε στο μικρό. Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία του γάλακτος είναι η σωστή. Η θερμοκρασία αυτή δεν πρέπει να ξεπερνά τους 37° C.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Ελέγξτε προσεκτικά τις παιδικές τροφές που ζεστάνετε πριν τις δώσετε στα παιδιά. Οι ενδείξεις που αναγράφονται στον πίνακα που ακολουθεί είναι ενδεικτικές.

Ζέσταμα τροφών και ροφημάτων

Οι οδηγίες αυτού του πίνακα είναι ενδεικτικές ,διαμορφώστε τους χρόνους σύμφωνα με τις απαιτήσεις σας.

Φαγητό	Ποσότητα	Ισχύς	Διάρκεια (λεπτά)	Αναμονή ή (λεπτά)	Οδηγίες
Ροφήματα (καφές, γάλα, τσάι , νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)	150ml(1 φλιτζανάκι) 300ml(2 φλιτζανάκια) 450ml(3 φλιτζανάκια) 600ml(4 φλιτζανάκια)	P100	1-1,5 1-1,5 2,5-3 3-3,5	1-2	Βάλτε το φλιτζάνι στη μέση του δίσκου ή γύρω γύρω αν τα φλιτζανάκια που θα ζεσάνετε είναι περισσότερα από ένα, ζεσάνετε χωρίς καπάκι
Σούπες(κρύες)	250 gr 350 gr 450 gr 550 gr	P100	2-2,5 2,5-3 3-3,5 3,5-4	2-3	Βάλτε την σούπα σε βαθύ πιάτο ή μπολ, καλύψτε το πιάτο με ένα καπάκι, ανακατέψτε τη σούπα πριν τη σερβίρετε
Ραγκού (κρύο)	350 gr	P80	4,5-5,5	2-3	Τοποθετείστε σε βαθύ πιάτο ή μπολ, καλύψτε με ένα πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε κατά την διάρκεια του ζεστάματος και πριν το σερβίρετε
Ζυμαρικά με σάλτσα (κρύα)	350 gr	P80	3,5- 4,5	3	Τοποθετείστε τα ζυμαρικά (σπαγγέτι ή λαζάνια) σε ρηχό πιάτο το οποίο θα καλύψτε με διαφανή μεμβράνη . Ανακατέψτε πριν το σερβίρετε
Γεμιστά ζυμαρικά (κρύα)	350 gr	P80	4-5	3	Τοποθετείστε τα γεμιστά ζυμαρικά(πχ ραβιόλια) σε ρηχό πιάτο καλύψτε τα με διαφανή μεμβράνη. Ανακατέψτε προσεκτικά κατά την διάρκεια του ζεστάματος και ξανά πριν τα σερβίρετε
Έτοιμα πιάτα (κρύα)	350 gr 450 gr 550 gr	P80	4,5-5,5 5-6 51/2-61/2	3	Τοποθετείστε το περιεχόμενο (2-3 μερίδες) σε ένα κεραμικό πιάτο το οποίο θα καλύψτε με διαφανή μεμβράνη για μικροκύματα.

Ζέσταμα παιδικών τροφών και γάλακτος για τα μωρά

Ακολουθείστε τις οδηγίες αυτού του πίνακα σαν αναφορά

Τροφή	Μερίδες	Ισχύς	Διάρκεια σε λεπτά	Διάρκεια χρόνου αναμονής	Οδηγίες
Παιδικές τροφές (λαχανικά +κρέας)	190 gr	P80	30"	2-3	Τοποθετείστε το φαγητό σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο το οποίο θα καλύψετε με ένα καπάκι , ανακατεύετε κατά την διάρκεια του ζεστάματος. Αφήστε το σε αναμονή 2-3 λεπτά. Πριν σερβίρετε ανακατέψτε καλά και βεβαιωθείτε για την θερμοκρασία
Χυλός για μωρά (κρέμα δημητριακών +γάλα + φρούτα)	190gr	P80	20"	2-3	Τοποθετείστε το χυλό σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο και καλύψτε το. Ανακατέψτε στο τέλος . Αφήστε το σε αναμονή 2-3 λεπτά. Πριν σερβίρετε ανακατέψτε καλά και ελέγξτε την θερμοκρασία
Γάλα για μωρά	100ml 200ml	P30	30"-1' 1'10"	2-3	Τοποθετείστε το αποστειρωμένο μπιπερό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Αφήστε το ανοικτό Ανακινήστε καλά αφήστε το 2-3 λεπτά πριν το δώσετε. Ελέγξτε την θερμοκρασία !

ΓΚΡΙΑ

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ βρίσκεται στην οροφή του θαλάμου του φούρνου και λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο δίσκος περιστρέφεται. Τα τρόφιμα ροδίζουν ομοιόμορφα γιατί έχουν τοποθετηθεί επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με γκριλ.

Τα σκεύη που θα χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε με γκριλ πρέπει να είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να είναι και μεταλλικά σκεύη. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά σκεύη γιατί μπορεί να λειώσουν.

Τρόφιμα κατάλληλα για μαγείρεμα στο γκριλ.

Μπριτζόλες, λουκάνικα, χάμπουργκερ, φέτες από παντσέτα και ζαμπόν, μικρές μερίδες ψάρι, σάντουιτς και όλα τα είδη τoστ.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Εάν δεν προβλέπεται διαφορετικά τοποθετείστε τα τρόφιμα επάνω στη σχάρα.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΚΡΙΑ

Με αυτό το τρόπο λειτουργίας συνδυάζεται η θερμότητα που διαχέεται από το γκριλ με το γρήγορο μαγείρεμα που εξασφαλίζουν τα μικροκύματα. Η λειτουργία αυτή επιτυγχάνεται με κλειστή πόρτα και ενδσω ο περιστρεφόμενος δίσκος βρίσκεται σε λειτουργία. Το ομοιόμορφο ρόδισμα του φαγητού εξασφαλίζεται χάρη στην περιστροφική κίνηση του δίσκου.

Σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με γκριλ και μικροκύματα.

Σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα με ταυτόχρονη λειτουργία του γκριλ και των μικροκυμάτων είναι όλα όσα είναι διαπερατά από τα μικροκύματα και ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες. Με αυτή τη λειτουργία δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, ούτε πλαστικά σκεύη γιατί μπορεί να λιώσουν .

Τρόφιμα κατάλληλα για μαγείρεμα στο γκριλ και μικροκύματα.

Με αυτή τη λειτουργία μπορεί να ζεσταθούν ή να ξεροψηθούν όλα τα μαγειρεμένα φαγητά (ζυμαρικά στο φούρνο) καθώς και φαγητά που έχουν ανάγκη από ρόδιση. Η μεγάλη κομμάτια που ταυτόχρονα με το μαγείρεμα ξεροψήνονται (πχ. τεμάχια από κοτόπουλο που θα γυρίσετε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος). Για περισσότερες πληροφορίες συμβουλευθείτε το πίνακα με οδηγίες ψησίματος στο γκριλ.

Εφόσον επιθυμείτε το φαγητό να ξεροψηθεί και από τα δύο μέρη στην μέση του χρόνου ψησίματος πρέπει να το γυρίσετε .

Οδηγίες μαγειρέματος στο γκριλ φρέσκων τροφίμων

Οι χρόνοι μαγειρέματος και η ισχύς λειτουργίας είναι ενδεικτικά

Νωπά Τρόφιμα	Μερίδες	Ισχύς	Χρόνος για τη 1 ^η πλευρά (λεπτά)	Χρόνος για τη 2 ^η πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
Τοστ	4 τεμάχια(25gπο καθένα)	Μόνο γκριλ	3 ½ - 4 ½	3-4	Τοποθετείτε τα τoστ επάνω στη σχάρα το ένα δίπλα στο άλλο.
Σάντουιτς (προ ψημένα)	2-4 τεμάχια	Μόνο γκριλ	2-3	1½ - 2½	Τοποθετείτε τα σάντουιτς ανάποδα, περιμετρικά επάνω στο περιστρεφόμενο δίσκο
Ντομάτες στη σχάρα	200 gr (2 τεμάχια) 400 gr (4 τεμάχια)	C2	3 ½ - 4 ½ 5-6		Κόψτε τις ντομάτες στα δύο. Βάλτε λίγο τυρί στο επάνω μέρος. Βάλτε τις περιμετρικά σε ένα επίπεδο γυάλινο πυρέξ το οποίο θα βάλετε επάνω στη σχάρα
Τοστ-Τυρί Ντομάτα	4 τεμάχια (300 gr)	C2	4-5		Τοσάρετε τις φέτες του ψωμιού. Γεμίστε και βάλτε τα τοστ στην σχάρα το ένα απέναντι στο άλλο. Περιμένετε 2-3 λεπτά πριν τα αερβίρετε
Τοστ Χαβάνη (ανανάς-ζαμπόν-τυρί)	2τεμάχια (300 gr) 4τεμάχια (600 gr)	C1	3 ½ - 4 ½ 6-7		Τοσάρετε τις φέτες του ψωμιού. Τοποθετείτε το τοστ στην σχάρα. Βάλτε το ένα τoστ δίπλα στο άλλο. Περιμένετε 2-3 λεπτά πριν τα αερβίρετε
Πατάτες στο φούρνο	250 gr 500 gr	C1	4 ½ - 5 ½ 6 ½ - 7 ½		Κόψτε τις πατάτες στη μέση. Τοποθετείτε τις περιμετρικά στη σχάρα με την κομμένη επιφάνεια να κοιτάζει το γκριλ
Πατάτες /χόρτα ογκρατέν (κρύα)	500 gr	C1	9-11		Τοποθετείτε το ογκρατέν σε ένα γυάλινο πιάτο επάνω στην σχάρα. Περιμένετε 2-3 λεπτά πριν τα αερβίρετε
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	450 gr - 2 τεμάχια 650 gr 2-3τεμάχια 850 gr 4 τεμάχια	C1	7-8 9-10 11-12	7-8 9-10 11-12	Λαδώστε και πιπερώστε τα κομμάτια από το κοτόπουλο. Τοποθετείτε τα περιμετρικά στο δίσκο με τα κόκαλα προς το κέντρο. Σερβίρονται μετά από 2-3 λεπτά
Κοτόπουλο ψητό	900 gr 1000 gr	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Λαδώστε και αρωματίστε το κοτόπουλο με μπαχαρικά. Τοποθετείτε το κοτόπουλο στον περιστρεφόμενο δίσκο με το μισό στήθος στραμμένο προς την επιφάνεια του δίσκου και το άλλο μισό να κοιτάζει προς το γκριλ. Περιμένετε 5 λεπτά πριν το αερβίρετε
Παιδάκια αρνίσια (μεσαίο μέγεθος)	400 gr (4 τεμάχια)	Μόνο γκριλ	11-13	8-9	Λαδώστε αλατίστε πιπερώστε τα παιδάκια. Τοποθετείτε τα γύρω- γύρω στο γκριλ. Σερβίρονται μετά από 2-3 λεπτά
Χοιρινές Μπιριτζόλες	250 gr 2 τεμάχια	Μικροκύματα +Γκριλ	7-8	Μόνο γκριλ 6-7	Λαδώστε και αλατο-πιπερώστε τις μπιριτζόλες. Τοποθετείτε τα γύρω- γύρω στο γκριλ. Σερβίρονται μετά από 2-3 λεπτά
Ψητό ψάρι	450 gr 650 gr	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Λαδώστε και αρωματίστε. Τοποθετείτε το ψάρι διαγώνια επάνω στην σχάρα
Μήλα ψητά	2μήλα (400 gr) 4 μήλα (800 gr)	C2	6-7 10-12		Αφαιρέστε το κουκούτσι του μήλου και γεμίστε το κενό με σταφίδα και μαραμελάδα. Τοποθετείτε επάνω τριμμένο αμύγδαλο. Τοποθετείτε τα επάνω σε ένα επίπεδο πυρέξ το οποίο θα βάλετε επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Οδηγίες μαγειρέματος στο γκριλ κατεψυγμένων τροφίμων

Τα στοιχεία του πίνακα είναι ενδεικτικά

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Μερίδες	Ισχύς	Διάρκεια για 1 ^η πλευρά (λεπτά)	Διάρκεια για 2 ^η πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
Ψωμάκια (50gr το καθένα)	2 τεμάχια 4 τεμάχια	MW+Γκριλ	C2 1-1 ½ 2-2 ½	Μόνο γκριλ 1-2 1-2	Τοποθετείστε τα ψωμάκια περιμετρικά στη σχάρα. Χρησιμοποιήστε το γκριλ για να ροδίσετε και την άλλη πλευρά. Σερβίρετε μετά από 2-5 λεπτά
Φρατζολίτσες γαλλικές + Μπρουσκέτες	200-250 gr 1 τεμάχιο	MW+Γκριλ	C1 3½-4	Μόνο γκριλ 2-3	Βάλτε την κατεψυγμένη μπαγκέτα διαγωνίως επάνω σε λαδόχαρτο στη σχάρα.. Σερβίρετε 2-3 λεπτά μετά το ψήσιμο.
Πατάτες/ χορταρικά ο γκρατέν	400 gr	C1	13-15	-	Τοποθετείστε τα τρόφιμα σε ένα γυάλινο πιάτο το οποίο θα βάλετε επάνω στη σχάρα Αφήστε τα σε αναμονή για 2-3 λεπτά πριν τα σερβίρετε
Ζυμαρικά (κανελόνια , μακαρόνια, λαζάνια)	400gr	C1	14-16	-	Τοποθετείστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά σε ένα γυάλινο πιάτο το οποίο θα βάλετε επάνω στη σχάρα Αφήστε τα σε αναμονή για 2-3 λεπτά πριν τα σερβίρετε
Ψάρι	400gr	C1	16-18	-	Τοποθετείστε το ψάρι στη μέση ενός ίσου μακρόστενου γυάλινου πιάτου. Ακουμπήστε το πιάτο επάνω στον περιαιρεφόρο δίσκο. Σερβίρετε μετά από 2-3 λεπτά

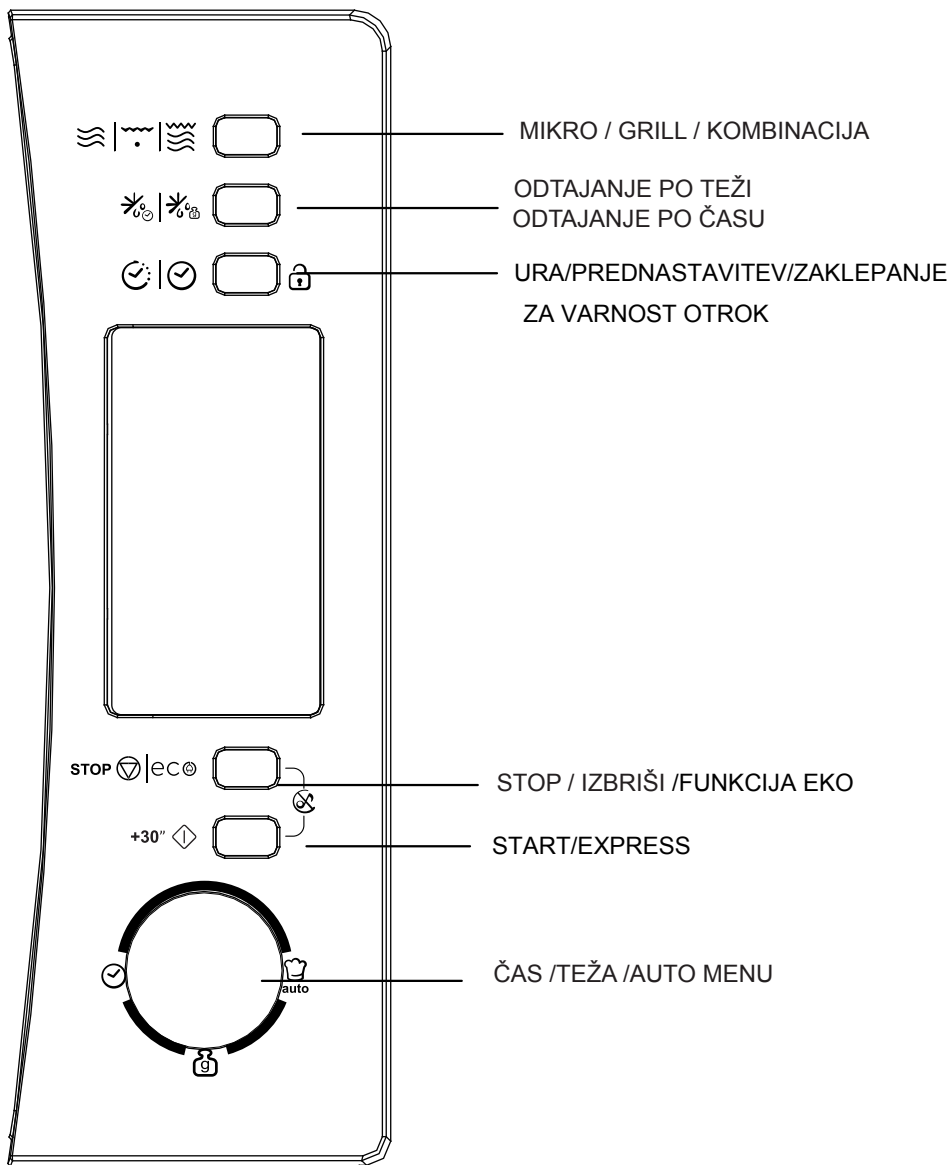
CANDY

Mikrovalovna pečica

CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

NAVODILA ZA UPORABO

Z oznako CE (**CE**) na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.



Prosimo, da pred prvo uporabo mikrovalovne pečice pozorno preberete ta navodila ter da jih shranite, saj jih boste še potrebovali.

KAKO SE IZOGNITI MOREBITNEMU IZPOSTAVLJANJU PRETIRANI MIKROVALOVNI ENERGIJI

Neupoštevanje spodnjih navodil bi lahko povzročilo škodljivo izpostavljanje mikrovalovni energiji.

(a) Nikoli ne poskušajte vklopiti mikrovalovno pečico, če so vrata odprta. Nikoli ne poskušajte spreminjati varnostne zapaha na vratih ali potiskati razne predmete v odprtine za varnostne zapaha.

(b) Pazite, da ne bi med vrata in ohišje priprli kakšnega predmeta. Redno čistite pečico, da se ostanki hrane ali čistil ne bi nabirali na tesnilih. Vrata in tesnila morajo biti vedno čista; redno po vsaki uporabi jih obrišite z vlažno krpo, nato pa še z mehko suho krpo.

(c) Poškodovane mikrovalovne pečice ne smete uporabljati. Če opazite, da so poškodovana vrata ali tesnila na vratih, se takoj obrnite na pooblaščen servis.

Opozorilo:

Neredno in pomanjkljivo čiščenje lahko skrajša življenjsko dobo aparata in pomeni tveganje za uporabnika, obenem obloge nečistoče lahko poškodujejo površine mikrovalovne pečice.

Specifikacije

Model:	CMXG20DR/CMXG20DS/CMXG20DW
Priključna napetost:	230 V~
Priključna frekvenca:	50 Hz
Nominalna vhodna moč (mikrovalovi):	1050 W
Nominalna izhodna moč (mikrovalovi):	700 W
Nominalna vhodna moč (žar):	1000 W
Prostornina pečice:	20 lt.
Premer vrtljive plošče:	Ø 255 mm
Zunanje mere (DxŠxV):	440x 357.5 x 259 mm
Neto teža:	pribl. 11 kg

Candy nenehno izboljšuje svoje proizvode, zato si pridržuje pravico do sprememb oblike in specifikacij brez predhodnega obvestila.

Varnostni ukrepi

OPOZORILO: Da bi se izognili tveganju za opekline, električni udar, poškodbo oseb ali pretiranemu izpostavljanju mikrovalovni energiji:

1. **OPOZORILO!** Tekočih in drugih živil ne segrevajte v tesno zaprtih posodah, saj bi lahko eksplodirala.
2. **OPOZORILO!** Servisiranje mikrovalovne pečice in vzdrževalna dela, pri katerih je potrebno odstraniti pokrov, ki ščiti pred mikrovalovno energijo, smejo opravljati le ustrezno usposobljeni strokovnjaki.

Nestrokovna popravila pomenijo tveganje.

3. **OPOZORILO!** Otroke med uporabo mikrovalovne pečice nadzirajte. Mikrovalovno pečico smejo uporabljati le osebe, ki so ustrezno seznanjene z načinom uporabe in ki razumejo tveganje, ki izhaja iz nepravilne uporabe.
4. **Opozorilo:** Če izberete kombinirani način delovanja, otroke ves čas delovanja pečice nadzorujte, saj se pečica segreje (samo modeli z grelcem za žar).
5. Pred uporabo posode za kuhanje v mikrovalovni pečici se prepričajte, da je posoda primerna.
6. Pečico redno čistite; v njej se ne smejo nabirati ostanki živil.
7. Pozorno preberite navodila za uporabo. Predvsem upoštevajte vsa navodila za preprečevanje izpostavljanja mikrovalovni energiji.
8. Pri segrevanju živil v plastični ali papirnati embalaži redno preverjajte stanje v notranjosti pečice, da se embalaža ne bi vnela.
9. Če opazite dim, takoj izklopite pečico ali potegnite vtikač iz vtičnice. Vrata pustite zaprta, da morebitni plamen ugasne.

10. Ne pretiravajte s predolgim kuhanjem ali kuhanjem pri previsoki moči.
11. Ne uporabljajte pečice za shranjevanje. Vanjo ne odlagajte papirja, kuhinjskih pripomočkov ali živil, kadar je ne uporabljate.
12. Pred postavljanjem živil v vrečkah v pečico vedno najprej odstranite žice, s katerimi so te včasih zaprte.
13. Mikrovalovno pečico namestite in priključite skladno z navodili.
14. Jajc v lupini ali trdo kuhanih jajc nikoli ne kuhate oziroma segrevajte v mikrovalovni pečici, saj bi lahko po segrevanju z mikrovalovi eksplodirala.
15. Uporabljajte mikrovalovno pečico samo v namene, navedene v teh navodilih. Ta mikrovalovna pečica je izrecno namenjena segrevanju, kuhanju in sušenju živil. Ni namenjena industrijski uporabi ali uporabi v laboratorijih.
16. Ne uporabljajte pečice, če je priključni električni kabel poškodovan. V tem primeru odnesite pečico na pooblaščen servis, kjer ga bodo zamenjali. Nestrokovna zamenjava pomeni veliko tveganje za uporabnika!
17. Pečice ne shranjujte in ne uporabljajte na prostem.
18. Ne uporabljajte pečice v bližini vode, ob pomivalnem koritu, v vlažni kleti ali ob bazenu.
19. Zunanje površine pečice se lahko med delovanjem pečice segrejejo. Pazite, da kabel ne pride v stik z vročimi površinami, in ne prekrivajte ali blokirajte odprtin za zračenje.
20. Kabel napeljite tako, da ne visi čez rob mize ali kuhinjskega pulta.

21. Neredno čiščenje pečice lahko poškoduje površine, kar skrajša življenjsko dobo pečice in lahko povzroči tveganje, zato redno čistite pečico.
22. Vsebino otroških stekleničk po segrevanju dobro premešajte, da se temperatura enakomerno porazdeli. Pred hranjenjem otroka preverite temperaturo jedi.
23. Pri segrevanju tekočin v mikrovalovni pečici lahko pride do pojava zapoznelega vretja, zato pazite, ko prijemate posodo.
24. Osebe (vključno z otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ter osebe, ki nimajo zadostnih izkušenj ali predznanja, smejo uporabljati aparat le pod nadzorom in z navodili oseb, ki so seznanjene s pravilno uporabo aparata in ki so odgovorni za njihovo varnost.
25. Otroke med uporabo aparata nadzirajte. Poskrbite, da se ne bodo igrali z aparatom.
26. Mikrovlnná rúry nesmie byť umiestnená v skrinke kuchynskej linky, pokiaľ nebola testovaná v skrinke.
27. Tieto zariadenia nie sú určené k prevádzke pomocou externého časovača alebo samostatného kontrolného systému na diaľku.
28. Zadná plocha zariadenia musí byť umiestnená proti múru.

Navodila za ozemljitev

NEVARNOST!

Deli v notranjosti mikrovalovne pečice so pod napetostjo in bi lahko povzročili električni udar s hudimi, celo smrtnimi posledicami. Zato nikoli sami ne razstavljajte mikrovalovne pečice!

OPOZORILO!

Nepravilna ozemljitev bi lahko povzročila električni udar. Mikrovalovno pečico smete priključiti samo na brezhibno in pravilno ozemljeno vtičnico!

ČIŠČENJE

Pred čiščenjem vedno izključite mikrovalovno pečico iz električnega omrežja.

1. Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi z vlažno krpo.
2. Opremo pomijte z raztopino čistila za pomivanje posode.
3. Okvir vrat in tesnila morate redno čistiti.

Mikrovalovna pečica mora biti ozemljena. Opremljena je s priključnim električnim kablom z ozemljenim vtikačem, ki mora biti vključen v pravilno vgrajeno in ozemljeno vtičnico na zidu. V primeru kratkega stika ozemljitev zmanjša tveganje za električni udar, saj omogoči odvajanje električnega toka. Priporočamo, da je mikrovalovna pečica priključena samostojno. Priključitev na previsoko napetost je nevarna in bi lahko povzročila vžig ali poškodovala pečico.

OPOZORILO! Nepravilna ozemljitev bi lahko povzročila električni udar. Ne priključujte pečice, dokler niste prepričani o pravilnosti napeljave in ozemljitve!

1. Če imate kakršnokoli vprašanje v zvezi z ozemljitvijo električnih aparatov, prosimo, da se posvetujete s strokovnjakom.

2. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za poškodbe ali škodo zaradi neupoštevanja teh navodil. Mikrovalovna pečica je opremljena s kratkim kablom, da bi preprečili morebitno spotikanje ob predolg kabel. Če je potreben daljši kabel ali podaljšek, mora biti ta enakovreden uporabljenemu in mora prenesti obremenitev; posvetujte se s strokovnjakom. Pazite, da je kabel napeljan tako, da se ne more nihče spotakniti obenj in da ni dostopen otrokom.

NEVARNOST! Snemanje zaščitnega pokrova, ki varuje pred izpostavljanjem mikrovalovni energiji, je dovoljeno le strokovnjakom pooblaščenega servisa!

Ustrezna posoda

Za kuhanje v mikrovalovni pečici je primerna taka posoda, ki omogoča prehajanje mikrovalov skozi stene - ne da bi stene pečice odbijale ali absorbirale mikrovalove.

Preverjanje ustreznosti posode:

1. V posodo, primerno za kuhanje v mikrovalovni pečici, vlijte 1 skodelico hladne vode (250 ml), in jo postavite v pečico ob posodi, katere ustreznost želite preveriti.
2. Za 1 minuto vklopite pečico pri največji moči.
3. Previdno se dotaknite prazne posode. Če je topla, ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
4. Pečico vklopite le za 1 minuto!

Posodo morate torej previdno izbirati; najbolje je, če uporabljate namensko posodo za uporabo v mikrovalovnih pečicah.

V spodnji razpredelnici je navedena uporabnost posod iz različnih materialov za uporabo v mikrovalovnih pečicah:

Vrsta posode	Primerna	Opombe
Alu-folija	DA / NE	Uporabljate jo lahko v majhnih količinah, npr. da zaščitite določen del živila, da se ne bi razkuhalo. Če je alu-folija preblizu sten pečice (manj kot 2,5 cm) ali je uporabite preveč, lahko povzroči iskenje.
Namenski pekač, v katerem se jed zapeče	DA	Upoštevajte navodila proizvajalca. Dno posode mora biti vsaj 5 mm nad vrtljivo ploščo; v nasprotnem primeru bi lahko vrtljiva plošča počila.
Porcelan, keramika	DA	Posoda iz porcelana, keramike, lončena posoda z glazuro ipd. so običajno primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, razen če imajo kovinske okraske.
Plastična in papirnata posoda za enkratno uporabo	DA	Nekateri proizvajalci jo uporabljajo kot embalažo za zamrznjene jedi.
Različna embalaža - kozarci ipd. iz polistirola	DA	Primerno za segrevanje živil. Bodite previdni, zaradi vročine bi se lahko polistirol stopil.
Steklo (krožniki, kozarci, kozarci za vlaganje...)	DA	Primerno je steklo brez kovinskih dekoracij. V kozarcih lahko segrevate živila in tekočine, vendar upoštevajte, da lahko občutljivo steklo počni, če se hitro segreje. Kozarci za vlaganje ne smejo biti pokriti s pokrovom; primerni so samo za segrevanje živil oz. tekočin.
Papirnatih kozarci, vrečke, kuhinjske brisačke...	DA	Za kratkotrajno kuhanje in segrevanje. Uporabite jih lahko tudi za vpijanje vlage.
Posoda iz recikliranega papirja	NE	Povzročila bi iskenje.
Plastične posode	DA	Predvsem iz kakovostne na vročino odporne plastike. Nekatere vrste plastičnih posod bi se zaradi vročine deformirale ali spremenile barvo. Plastika z vsebnostjo melamina ni primerna!
Plastična folija	DA	Uporabite jo lahko za zadrževanje vlage. Pri odstranjevanju bodite pozorni, da vas vroča para ne opeče!
Vrečke za zamrzovanje	DA / NE	Le na vročino odporne vrečke! Ne smejo biti neprodušno zaprte - prebodite jih z vilico.
Povoščeni papir	DA	Za zadrževanje vlage, za zaščito pečice (jed pokrijete).

V mikrovalovni pečici se izogibajte uporabi naslednji snovi:

Pladnji iz alu-folije	Lahko povzročijo iskenje. Preložite živilo v ustrezno posodo.
Embalaža iz kartona s kovinskimi ročaji.	Lahko povzroči iskenje. Preložite živilo v ustrezno posodo.
Kovinska posoda, posoda s kovinskimi obrobami ali okrasi	Kovina odbija mikrovalovno energijo; kovinske obrobe bi lahko povzročile iskenje.
Kovinske sponke ipd.	Lahko povzročijo iskenje ali vžig v pečici.
Papirnate vrečke	Lahko se vnamejo.
Penasta guma	Lahko bi se stalila ali kontaminirala vsebino, če je izpostavljena visokim temperaturam.
Les	Les se v mikrovalovni pečici izsuši, lahko bi počil.

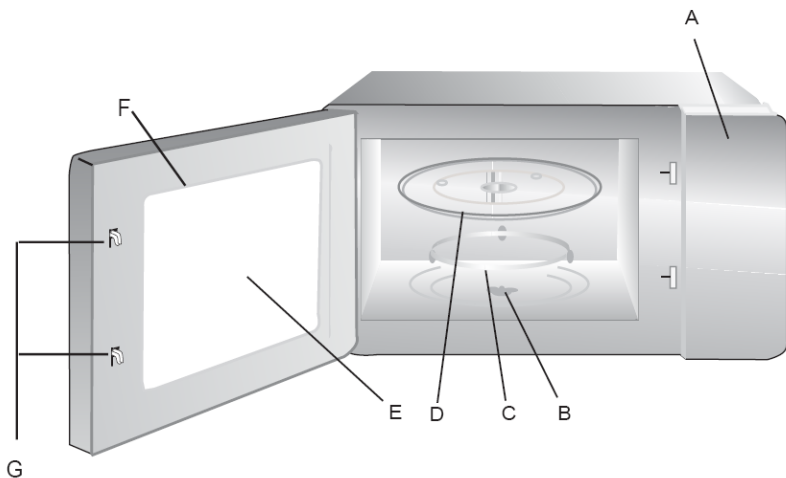
Poimenovanje delov in opreme

Vaši mikrovalovni pečici so priloženi:

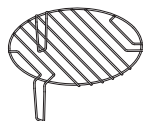
Steklena plošča

Vrtljivi nosilec

Navodila za uporabo



- A) Stikalna plošča
- B) Os vrtljive plošče
- C) Sklop nosilca vrtljive plošče
- D) Steklena plošča
- E) Steklo okno
- F) Sklop vrat
- G) Sistem varnostnega zapaha



Če med delovanjem odprete vrata mikrovalovne pečice, ta preneha delovati. NIKOLI ne uporabljajte mikrovalovne pečice brez vrtljive plošče in nosilca!

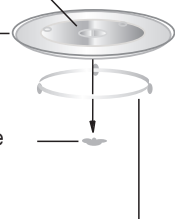
Nameščanje vrtljive plošče

Nastavek za nosilec (na spodnji strani)

Stekl. plošča

Os vrtlj. plošče

Sklop nosilca steklene plošče



- a. Nikoli ne obračajte vrtljive plošče z zgornjo stranjo navzdol. Vrtenje vrtljive plošče ne sme biti nikoli ovirano.
- b. Med kuhanjem morata biti v mikrovalovni pečici vedno nameščena tako nosilec kot vrtljiva plošča!
- c. Posodo oz. živilo vedno postavite na stekleno vrtljivo ploščo.
- d. Če steklena plošča počí ali se razbije, naročite novo pri pooblaščenem servisu.

Namestitev in priključitev mikrovalovne pečice

Odstranite vso embalažo in opremo.

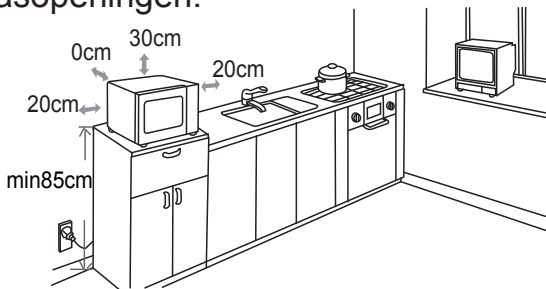
Prepričajte se, da se mikrovalovna pečica med transportom ni poškodovala; če opazite, da je poškodovana, je ne smete uporabljati, ampak se takoj obrnite na prodajalca.

Odstranite morebitne nalepke z ohišja.

Ne odstranjujte rjavega pokrova, ki je privit v notranjosti pečice, kajti ta pokrov ščiti magnetron.

Namestitev

1. Kies een horizontaal vlak met genoeg ruimte voor de in- en uitblaasopeningen.



1. Mikrovalovno pečico postavite na ravno površino; okoli nje mora biti dovolj prostora za zračenje. Med pečico in stenami poleg pečice mora biti vsaj 20 cm prostora;
 - (1) Nad pečico mora biti vsaj 30 cm prostora.
 - (2) Ne odstranjujte nog s spodnje strani pečice.
 - (3) Pazite, da so odprtine za zračenje proste, sicer lahko pride do poškodbe pečice.
 - (4) Pečico postavite kar najbolj daleč od TV in radijskih sprejemnikov. Delovanje mikrovalovne pečice bi lahko povzročilo motnje v sprejemu.
2. Priključite mikrovalovno pečico v standardno vtičnico na zidu. Pred tem se prepričajte, da napetost in frekvenca ustrežata na tablici s podatki navedenim vrednostim.

Opozorilo: Ne postavljajte mikrovalovne pečice nad vgradno pečico ali drugo grelno telo. Morebitne tovrstne poškodbe v garanciji niso zajete.

Površine pečice se lahko med delovanjem segrejejo.
















Uporaba mikrovalovne pečice


Mikrovalovno pečico uporabljate s pomočjo sodobne elektronike; tako lahko prilagodite vse parametre svojim potrebam.

1. Nastavljanje ure


Ko priključite mikrovalovno pečico na električno omrežje, se na prikazovalniku prikaže vrednost "0:00", oglasi se zvočni signal.




- | | |
|--|---|
| 1) Pritisnite na »   «; utripati začne vrednost za uro. |  |
| 2) Z obračanjem gumba "  "nastavite uro (med 0 in 23). |  |
| 3) Pritisnite na tipko Pritisnite na »   «; utripati začne vrednost za minute. |  |
| 4) Z obračanjem gumba "  "nastavite minute (od 0 do 59). |  |
| 5) S pritiskom na tipko »   « zaključite nastavev. Znak »:« utripa. |  |


Opomba:

1. Če ura ni nastavljena, pečica ne bo delovala.
2. Če med nastavljanjem ure pritisnete na tipko » STOP  EC « ali dlje kot eno minuto ne storite ničesar, se postopek nastavljanja ure prekine.










2. Kuhanje v mikrovalovni pečici


Pritisnite na tipko »  |  |  i « in izberite želeno funkcijo. Z obračanjem gumba

"  " Pritisnite na tipko » +30"  « . Nato z obračanjem gumba "  "

nastavite čas kuhanja. Kuhanje se začne ob pritisku na tipko » +30"  « .

Primer: Če želite kuhati jed z 80-% močjo mikrovalov 20 minut:

- | | |
|---|---|
| 1) Pritisnite na tipko »    «; na prikazovalniku se prikaže P100. |  |
| 2) Z obračanjem gumba "  " ; da nastavite 80-% moč mikrovalov - na prikazovalniku se prikaže P80. Pritisnite na tipko » +30"  « |  |
| 3) Z obračanjem gumba "  " nastavite čas "20:00". (Najdaljši možni čas je 95 minut.) |  |

- 4) Pritisnite na tipko » +30"  « in kuhanje se začne. Na koncu kuhanja se petkrat oglasi zvočni signal.

Opomba: Nastavljeni čas se spreminja v različnih korakih, in sicer:

- 0 do 1 minuta : v korakih po 5 sekund
- 1 do 5 minut : v korakih po 10 sekund
- 5 do 10 minut : v korakih po 30 sekund
- 10 do 30 minut : v korakih po 1 minuto
- 30 do 95 minut : v korakih po 5 minut.

Moč mikrovalov:

Moč mikrovalov	100%	80%	50%	30%	10%
----------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Žar




1) 2-krat pritisnite na tipko »  «; na prikazovalniku se prikaže »G«. Pritisnite na tipko » + 30"  «






2) Z obračanjem gumba "  " nastavite čas ; najdaljši možni čas je 95 minut.


3) Pritisnite na tipko » + 30"  « in kuhanje se začne.

4. Kombinirano kuhanje

1) 2-krat pritisnite na tipko »  «; na prikazovalniku se prikaže »G«. Osvetlita se indikatorja "  " in "  ".

2) Z obračanjem gumba "  " izberite možnost C-1 ali C-2. Izbiro potrdite s pritiskom na tipko + 30"  .


3) Z obračanjem gumba "  " nastavite čas ; najdaljši možni čas je 95 minut.

4) Pritisnite na tipko » + 30"  « in kuhanje se začne. Indikator utripa, osvetli se »:«.



Kombinirano kuhanje:

Navodila	Prikazovalnik LED	Moč mikrovalov	Moč žara
1		55%	45%
2		36%	64%



5. Hitro kuhanje

1). Če je pečica v stanju čakanja, začnete s kuhanjem pri polni moči mikrovalov s pritiskom na tipko » + 30"  « najdaljši možni čas je 95 minut.


Opomba: če so aktivni drugi programi, ta funkcija ni aktivna.

2). Če je pečica v stanju čakanja, z obračanjem gumba "  " nastavite trajanje kuhanja s 100-% močjo, nato pa začnete kuhati s pritiskom na tipko + 30"  .

6. Odtaljevanje po teži živila



1) Enkrat pritisnite na tipko za odtaljevanje po teži - »  |  «. Na prikazovalniku se prikaže napis »dEF2«.



2) Z obračanjem gumba "  " vnesite težo živila. Vnesete lahko vrednost med 100 in 2000 g.






3) Pritisnite na tipko » + 30"  « in odtaljevanje se začne.

Utripata indikatorja "  " in "  ", črka »g« ugasne..

7. Odtaljevanje po času

1) Enkrat pritisnite na tipko za odtaljevanje po času - »  |  «. Na prikazovalniku se prikaže napis »dEF1«.




2) Z obračanjem gumba "  " vnesite želeni čas kuhanja. Vnesete lahko vrednost med 00:05 in 95:00. Osvetlita se indikatorja "  " in "  ". Nastavljena je moč mikrovalov P30; spreminjanje ni mogoče.




3) Pritisnite na tipko » + 30"  « in odtaljevanje se začne.

Utripati začneta indikatorja "  " in "  ".

8. Samodejno kuhanje

1) Ko je mikrovalovna pečica v stanju pripravljenosti, ali zavrtite gumb  na desno ter izberite želeni meni. Zaporedoma se prikažejo meniji "A-01", "A-02" ... "A-10".






2) Pritisnite na + 30"  , da potrdite izbrani meni.

3) Obrnite gumb  I izberite želeni meni; na voljo so meniji od b-1 in b-

4) Pritisnite na + 30"  , da zaženete kuhanje.

Ko je kuhanje končano, se petkrat oglasi zvočni signal. Če ste že prej nastavili uro, se prikaže token čas, v nasprotnem primeru je na prikazovalniku prikazana vrednost 0:00.

Primer: Kuhanje testenin.

- 1) gumb  ; prikaže se napis "A-07", kar pomeni, da ste izbrali meni za testenine. Osvetlita se indikatorja  in .
- 2) Pritisnite na tipko + 30"  , da potrdite izbrani meni.
- 3) Ko se prikaže napis "b-4", prenehajte obračati gumb.
- 4) Ponovno pritisnite na tipko + 30"  , da zaženete kuhanje.



Ko je kuhanje končano, se petkrat oglasi zvočni signal. Pečica je spet v stanju pripravljenosti.

9. Večstopenjsko kuhanje

Nastavite lahko največ dve stopnji. Če je potrebno odtaljevanje, naj bo to vedno prvo. Po koncu prve faze se enkrat oglasi zvočni signal, sledi druga faza.

Opomba: Pri večstopenjskem kuhanju samodejni programi niso na voljo.

Primer: Če na primer želite tajati 500 g živila 5 minut na 80% moči:



1) Pritisnite na tipko za odtaljevanje po teži »  |  « – prikaže se napis »dEF2«.



2) Z obračanjem gumba "  " nastavite težo 500 g.

3) Pritisnite na tipko »  |  |  «; na prikazovalniku se prikaže P100.




4) Z obračanjem gumba "  " ; da nastavite 80-% moč mikrovalov - na prikazovalniku se prikaže P80. Pritisnite na tipko » + 30"  «



5) Z obračanjem gumba "  " nastavite čas 5 minut.



6) S pritiskom na tipko » + 30"  « začnite s kuhanjem. Ob koncu prve faze se enkrat oglasi zvočni signal. Ko je končana tudi druga faza, se petkrat oglasi zvočni signal in pečica se preklopi v stanje čakanja..

10. Vkllop z zamikom

1) Najprej morate nastaviti čas; postopek je opisan na prejšnjih straneh.

2) Nastavite lahko največ dve stopnji (odtaljevanje ni na voljo!).


3) Pritisnite na tipko »  |  « – prikaže se čas dneva, vrednost za ure utripa..

4) Z obračanjem gumba "  " nastavite uro (med 0 in 23)..


12:00

5) Ponovno pritisnite na tipko »  |  « – vrednost za minute utripa.

12:00

6) Z obračanjem gumba "  " nastavite minute (med 0 in 59).

12:05



7) S pritiskom na tipko » + 30"  « zaključite nastavev. Ob nastavljenem času se samodejno začne kuhanje.

Opomba:

1) Najprej morate nastaviti uro, sicer funkcija ni na voljo.

2) Če ste nastavili vkllop z zamikom, ne da bi izbrali program kuhanja, deluje mikrovalovna pečica kot budilka: o nastavljenem času se samo petkrat oglasi zvočni signal.

11. Funkcija EKO




Ko je pečica v stanju pripravljenosti, pritisnite na tipko " STOP  |  " oziroma če 1 minuto ne izberete nobene možnosti, prikazovalnik ugasne. Ko je to potrebno, ga ponovno vkopite s pritiskom na katerokoli tipko.




Opomba 1). Pečica se ne preklopi v način EKO, če so vrata odprta

2) Če želite vklopiti prikazovalnik, ko je pečica v načinu EKO, pritisnite na katerokoli tipko ali odprite vrata.







3) Če aktivirate način EKO medtem ko je pečica zaklenjena zaradi varnosti otrok, se odklene, ko izstopite iz načina EKO. Non capisco bene – se esci dalla funzione eco, child lock state non e piu attivo?

12. Tihi način



Ko je stroj v stanju mirovanja, pritisnite na » STOP  |  «, nato pa hkrati pritisnite 3 sekunde na » + 30"  «, da vstopite v tihi način. V tišem načinu so vsi zvoki deaktivirani (npr. zvoki tipk, zvočna opozorila).



Ko želite znova aktivirati zvok, v stanju mirovanja pritisnite na » STOP  |  «, nato pa hkrati pritisnite 3 sekunde na » + 30"  «, da izstopite iz tihega načina.





13. Funkcija za preverjanje

- 1) Med kuhanjem pritisnite na tipko »  |  «; za 3 sekunde se prikaže nastavljena moč mikrovalov.
- 2) Če je nastavljen vklop z zamikom, s pritiskom na tipko »  |  « preverite nastavljeni čas vklopa. Ta za 3 sekunde utripa na prikazovalniku.
- 3) Preverite lahko tudi čas dneva - s pritiskom na tipko »  |  « med kuhanjem preverite točen čas. Ta za 3 sekunde utripa na prikazovalniku.



14. 'Zaklepanje' mikrovalovne pečice za varnost otrok

Ko je pečica v stanju čakanja, pritisnite 3 sekunde na tipko »  |  «. Zaslisi se

daljši pisk, na prikazovalniku se prikaže: , osvetli se indikator . Mikrovalovna pečica je zdaj 'zaklenjena'.

'Odklepanje': Pribl. 3 sekund pritisnite na tipko »  |  «.;  izgine s prikazovalnika in znova se prikaže čas. Oglasi se daljši pisk, indikator .ugasne. Mikrovalovna pečica je zdaj 'odklenjena' in jo lahko uporabljate kot običajno.

15. Specifikacije

- (1) Zvočni signal (brenčač): oglasi se enkrat, ko obrnete gumb.
- (2) Tipka » + 30"  « - nanjo morate pritisniti, če želite nadaljevati s kuhanjem, ali če med kuhanjem odprete vrata pečice
- (3) Če izberete program, nato pa 1 minuto ne pritisnete na tipko » + 30"  «, se na prikazovalniku ponovno prikaže čas dneva in izbrana nastavitev je preklicana.
- (4) Brenčač se oglasi le, če dovolj močno pritisnete na tipko.

Razpredelnica samodejnih menijev

Meni	Prikaz	Teža (g)	Moč
A-01 KRUH	b-1 Pogrevanje pice	200	P100
	b-2 Pogrevanje kruha	200	P100
	b-3 Pita	400	P80+P0+P80
	b-4 Testo	500	P30
A-02 KROMPIR	b-1 Kuhanje v sopari	400	P100
	b-2 Krompirjevi kroketi	500	C-1
	b-3 Pečen krompir	500	C-1
	b-4 Pomfri	200	P100
A-03 MESO	b-1 Piščanec	800	P100
	b-2 Puran	800	P100
	b-3 Svinjina	450	P100
	b-4 Rdeče meso	800	C-1
A-04 RIBE	b-1 Školjke	200	P80
	b-2 Losos (riba)	350	P80
	b-3 File tune	350	P80
	b-4 Brancin	350	P80
A-05 ZELENJAVA	b-1 Brokoli	400	P100
	b-2 Špinača	400	P100
	b-3 Korenje	400	P100
	b-4 Koromač	200-400	P80+P0
A-06 VROČE PIJAČE	b-1 Mleko (1 skodelica ...)	1 cup	P100
	b-2 Kava (1 skodelica ...)	1 cup	P100
	b-3 Čaj	1 cup	P100
	b-4 Vroča čokolada	200	P70
A-07 TESTENINE	b-1 Nadevane testenine	450	P80
	b-2 Riž	1 cup	P100+P50
	b-3 Juha (pogrevanje zelenjavne juhe)	250	P100
	b-4 Testenine	50 (dodati 500 ml vode)	P80

Razpredelnica samodejnih menijev

Meni	Prikaz	Teža (g)	Moč
A-08 PECIVO	b-1 Biskvit	200	P80+P0+P80
	b-2 Torta	1 skodelica	P80
	b-3 Marmelada	400	P100+P0
	b-4 Mafini	400	P100
A-09 ZDRAVO	b-1 Suha hrana	100	P80+P0
	b-2 Domači jogurt	1 liter	P30
	b-3 Polnozrnat testenine	150 (dodati 500 ml vode)	P100
	b-4 Zelenjava	500	P100
A-10 OTROŠKA HRANA	b-1 Homogenizirana	150	P80+P0
	b-2 Juha	200	P100+P0
	b-3 Sterilizacija	1 dno	P100
	b-4 Mleko za dojenčke	100 ml	P30

Odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Običajni pojavi:

Mikrovalovna pečica povzroča motnje v sprejemu TV signalov.	Delovanje mikrovalovne pečice lahko povzroči motnje v sprejemanju radijskih ali televizijskih signalov, podobno kot lahko drugi mali električni aparati povzročijo interferenčne motnje (npr. mešalnik, sesalnik, električni ventilator). To je normalno.
Luč v pečici sveti manj svetlo kot običajno.	Pri kuhanju pri nizki moči mikrovalov je lahko intenzivnost svetlobe nižja. To je normalno.
Na vratih se nabira kondenz, iz odprtih za zračenje priteka vroč zrak.	Pri kuhanju lahko para uhaja iz žvila; večina te uhaja iz mikrovalovne pečice skozi odprtine za zračenje, del pa se je nabere v obliki kondenza na vratih. To je običajno.
Slučajno ste vklopili prazno pečico.	Če pečica prazna deluje krajši čas, ji to ne bo škodovalo, vendar pa se temu poskušajte vsekakor izogniti.

Nepravilnost	Možen razlog	Rešitev
Pečice ne morete vklopiti.	1) Morda vtikač ni pravilno v vtičnici.	Potegnite vtikač iz vtičnice, počakajte 10 sekund in ga nato ponovno potisnite v vtičnico.
	2) Pregorela je varovalka ipd.	Preverite varovalko in jo zamenjajte ali resetirajte prekinjalo.
	3) Pokvarjena je vtičnica.	Preverite s pomočjo drugega aparata; po potrebi pokličite strokovnjaka, ki jo bo popravil.
Pečica ne greje.	4) Vrata niso dobro zaprta.	Dobro zaprite vrata.
Steklena vrtljiva plošča se med delovanjem pečice slišno vrti.	5) Nosilec pod ploščo je umazan.	Po teh navodilih očistite pečico.

SERVISIRANJE

Če vam ne uspe ugotoviti razloga za nepravilnost v delovanju: izklopite aparat (z njim ravnajte previdno) in se obrnite na najbližji pooblaščen servis.

SERIJSKA ŠTEVILKA IZDELKA. Kje jo najdem?

Pomembno je, da pooblaščenemu servisu sporočite kodo in serijsko številko izdelka (16-mestna koda, ki se začne s števk 3); ta je navedena na garancijskem listu ali na ploščici s podatki v notranjosti aparata.

Na ta način se bodo lahko strokovnjaki pooblaščenega servisa ustrezno pripravili, s čimer se izognete večkratnim obiskom in, kar je še najbolj pomembno, prihranite na stroških.



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Navodila za kuhanje v mikrovalovni pečici

MIKROVALOVI

Mikrovalovna energija dejansko prodira v notranjost živila, saj jo privlači in absorbira v živilu vsebovana voda, maščoba in sladkor.

Mikrovalovi povzročajo hitro gibanje molekul, kar povzroča trenje; posledično nastala toplota povzroči kuhanje živila.

KUHANJE

Za kuhanje v mikrovalovni pečici primerna posoda:

Posoda mora omogočati kar najbolj učinkovito prehajanje mikrovalovne energije. Mikrovalovi potujejo skozi keramiko, steklo, porcelan in plastiko, pa tudi skozi papir in les, kovine, npr. nerjaveče jeklo, aluminij in baker pa mikrovalove odbijajo. Zato v mikrovalovni pečici ne morete uporabljati kovinske posode.

Živila, primerna za kuhanje v mikrovalovni pečici:

Primerne so številne vrste živil: sveža ali zamrznjena zelenjava, sadje, testenine, riž, žita, fižol, ribe, meso... V mikrovalovni pečici lahko kuhate tudi juhe, kreme, omake, v sopari kuhane pudinge, kuhate ozimnico... Na splošno pa je mikrovalovna pečica idealen način za kuhanje vseh jedi, ki jih običajno kuhate na kuhalni plošči.

Pokrivanje živil med kuhanjem v mikrovalovni pečici

Zelo pomembno je, da so živila med kuhanjem v mikrovalovni pečici pokrita, saj voda iz živila izhlapeva, para pa pospešuje kuhanje. Posodo lahko pokrijete na primer s porcelanastim krožnikom, plastičnim pokrovom ali za uporabo v mikrovalovni pečici primerno folijo.

Počivanje

Pomembna faza pri kuhanju v mikrovalovnih pečicah je tudi počivanje – med tem časom se namreč temperatura enakomerno porazdeli v notranjosti živila.

Kuhanje zamrznjene zelenjave:

Zamrznjeno zelenjavo kuhajte v primerno veliki posodi iz jenskega stekla s pokrovom. Kuhajte najkrajši primeren čas (gl. razpredelnico); če je potrebno, čas kuhanja nekoliko podaljšajte.

Med kuhanjem dvakrat premešajte, po koncu kuhanja pa še enkrat. Sol, začimbe ali maslo dodajte na koncu. Med počivanjem naj bo posoda pokrita.

Živilo	Porcija	Moč	Kuhanje (min)	Počivanje (min)	Opombe
Špinača	150 g	P80	5-6	2-3	Dodajte 1 žlico vode (15 ml)
Brokoli	300 g	P80	8-9	2-3	Dodajte 2 žlici vode (30 ml)
Grah	300 g	P80	7-8	2-3	Dodajte 1 žlico vode (15 ml)
Stročji fižol	300 g	P80	7,5-8,5	2-3	Dodajte 2 žlici vode (30 ml)
Mešana zelenjava (korenček/grah/koruzca)	300 g	P80	7-8	2-3	Dodajte 1 žlico vode (15 ml)
Mešana zelenjava (kitajski način)	300 g	P80	7,5-8,5	2-3	Dodajte 1 žlico vode (15 ml)

Kuhanje sveže zelenjave:

Svežo zelenjavo kuhajte v primerno veliki posodi iz jenskega stekla s pokrovom. Zelenjavi dodajte 30-45 ml hladne vode (2-3 žlice) na 250 g zelenjave, razen če je drugače priporočeno. Kuhajte najkrajši primeren čas (gl. razpredelnico); če je potrebno, čas kuhanja nekoliko podaljšajte.

Med kuhanjem enkrat premešajte, po koncu kuhanja pa še enkrat. Sol, začimbe ali maslo dodajte na koncu. Pustite počivati 3 minute, med počivanjem naj bo posoda pokrita.

Svežo zelenjavo kuhajte pri največji moči mikrovalov (P100).

Živilo	Porcija	Kuhanje (min)	Počivanje (min)	Opombe
Brokoli	250 g 500 g	3,5-4 6-7	3	Razdelite na enakomerne dele; razporedite s stebli v sredini.
Brstični ohrovt	250 g	5-5,5	3	Dodajte 60-75 ml vode (5-6 žlic)
Korenček	250 g	3,5-4	3	Razrežite na enakomerne dele.
Cvetača	250 g 500 g	4-4,5 6,5-7,5	3	Razdelite na enakomerne dele; večje cvetove razpolovite; razporedite s stebli v sredini.
Bučke	250 g	3-3,5	3	Narežite na rezine. Dodajte 30 ml (2 žlici) vode ali košček masla.
Jajčevец	250 g	2,5-3	3	Narežite na rezine in poškopite z 1 žlico limoninega soka.
Por	250 g	3-3,5	3	Narežite na debelejše kose.
Gobe	125 g 250 g	1-1,5 2-2,5	3	Manjše cele ali večje narezane kuhajte brez vode; poškopite z limoninim sokom. Začinite s soljo in poprom. Pred serviranjem odcedite.
Čebula	250 g	4-4,5	3	Narežite na kose ali polovice, dodajte samo 15 ml (eno žlico) vode.
Paprika	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Narežite na rezine.
Krompir	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Krompir olupite in narežite na enakomerne kose.
Repa Zelje	250 g	4,5-5	3	Narežite na kocke.

Kuhanje riža, testenin:**Riž:**

Riž kuhajte v primerno veliki posodi iz jenskega stekla s pokrovom; riž med kuhanjem podvoji prostornino! Kuhajte v pokriti posodi.

Ko je riž kuhan, ga premešajte in nato pustiti počivati, na koncu dodajte sol, začimbe in maslo.

Opomba: Ob koncu kuhanja riž morda ne bo absorbiral vse prilite vode.

Testenine:

Kuhajte v primerno veliki posodi iz jenskega stekla. Dodajte vrelo vodo, solite in dobro premešajte. Kuhajte brez pokrova.

Občasno med in po koncu kuhanja premešajte, med počivanjem naj bo posoda pokrita. Na koncu odcedite vodo.

Živilo	Porcija	Moč	Kuhanje (min)	Počivanje (min)	Opombe
Beli riž (parboiled)	250 g 375 g	P100	15-16 17,5-18,5	5	Dodajte 500 ml hladne vode Dodajte 750 ml hladne vode
Rjavi riž (parboiled)	250 g 375 g	P100	20-21 22-23	5	Dodajte 500 ml hladne vode Dodajte 750 ml hladne vode
Riž – mešani (riž+divji riž)	250 g	P100	16-17	5	Dodajte 500 ml hladne vode
Mešanica žit (riž + žito)	250 g	P100	17-18	5	Dodajte 400 ml hladne vode
Testenine	250 g	P100	10-11	5	Dodajte 1000 ml vroče vode

POGREVANJE GOTOVIH JEDI

Mikrovalovna pečica je izjemno primerna za pogrevanje gotovih jed; jed se segreje v le delčku časa, ki je potreben za segrevanje na kuhalni plošči.

Stopnjo moči in trajanje segrevanja prilagodite vrsti jedi (gl. razpredelnico). Vrednosti v razpredelnici so mišljene za pogrevanje jedi sobne temperature, ali ohlajenih jedi iz hladilnika (+5 do +7°C).

Razporejanje in pokrivanje posod

V mikrovalovni pečici ne pogrevajte velikih koso, npr. pečenk – lahko bi se prekuhale ali izsušile, preden bi se segrele tudi v sredini. Bolj primerno je, da kos razrežete na manjše dele.

Stopnje moči, mešanje

Nekatere jedi lahko segrevate pri največji moči mikrovalov, za druge pa morate moč zmanjšati. Upoštevajte navodila v razpredelnici.

Na splošno velja, da je bolje nastaviti nižjo stopnjo, predvsem za segrevanje občutljivih živil, večjih količin, ali če se jed zelo hitro segreje.

Za najboljše rezultate jed občasno premešajte, če je mogoče, premešajte tudi tik pred serviranjem.

Predvsem pri segrevanju tekočin in hrane za dojenčke bodite zelo previdni. Da bi preprečili nenadno vretje, kar bi lahko povzročilo opekline, pred, med in po segrevanju tekočino premešajte. Počiva naj kar v mikrovalovni pečici. Priporočamo, da v kozarec postavite plastično žličko ali stekleno paličico. Pazite, da se tekočina ne segreva predolgo.

Bolje je, da najprej nastavite krajši čas kuhanja, in ga nato po potrebi podaljšate.

Časi segrevanja in počivanja

Priporočamo, da si na začetku zapišete primerne čase segrevanja posameznih živil. Vedno pa morate paziti, da se je jed segrela tudi v notranjosti.

Po segrevanju naj tekočina nekaj časa počiva, da se temperatura izenači. Priporočamo, da počiva 2-4 minute, razen če je drugače navedeno.

Predvsem pri segrevanju tekočin in hrane za dojenčke bodite zelo previdni. Upoštevajte vse navedene varnostne ukrepe!

SEGREVANJE TEKOČIN

Po izklopu pečice vedno počakajte vsaj 20 sekund, da se temperatura izenači. Med segrevanjem po potrebi premešajte, in VEDNO premešajte po segrevanju. Priporočamo, da v kozarec postavite plastično žličko ali stekleno paličico, ter tekočino premešajte pred, med in po segrevanju.

Živilo	Porcija	Moč	Kuhanje (min)	Počivanje (min)	Opombe
Pijače (kava, mleko, čaj, voda sobne temperature)	150 ml (1 skodelica) 300 ml 450 ml 600 ml	P100	1-1,5 1,5-2 2,5-3 3-3,5	1-2	Segrevajte v keramični skodelici, nepokrito. 1 skodelico postavite v sredino, druge pa enakomerno naokoli. Pred in po počivanju dobro premešajte. Pri jemanju iz pečice bodite previdni!
Juha (ohlajena)	250 g 350 g 450 g 550 g	P100	2-2,5 2,5-3 3-3,5 3,5-4	2-3	Segrevajte v globokem keramičnem krožniku ali skledi. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po segrevanju dobro premešajte, ponovno premešajte tik pred serviranjem.
Golaž (ohlajen)	350 g	P80	4,5-5,5	2-3	Segrevajte v globokem keramičnem krožniku, pokrijte s plastičnim pokrovom. Občasno premešajte, nato premešajte tudi pred počivanjem in preden postrežete.
Testenine z omako (ohlajeno)	350 g	P80	3,5-4,5	3	Razporedite testenine na plitev keramični krožnik, pokrijte s folijo. Premešajte pred serviranjem.
Nadevane testenine z omako (ohlajeno)	350 g	P80	4-5	3	Testenine (raviole, torteline) položite v globok keramični krožnik, pokrijte s plastičnim pokrovom. Občasno premešajte, premešajte tudi pred počivanjem in preden postrežete.
Mesna jed (ohlajeno)	350 g 450 g 550 g	P80	4,5-5,5 5-6 5,5-6,5	3	Razporedite jed na keramičen krožni, pokrijte s folijo.

POGREVANJE HRANE ZA DOJENČKE

Hrana za dojenčke:

Segrevajte jo v globokem keramičnem krožniku. Pokrijte s plastičnim pokrovom. Po segrevanju dobro premešajte! Pred serviranjem naj počiva 2-3 minute. Nato hrano ponovno premešajte in preverite temperaturo. Priporočena temperatura hrane za dojenčke je 30-40°C.

Mleko za dojenčke:

Mleko vlijte v sterilizirano stekleničko. Segrevajte odkrito. Nikoli ne segrevajte mleka v steklenički z dudico, saj bi lahko steklenička eksplodirala, če se pregreje! Pred počivanjem in pred hranjenjem dojenčka stekleničko dobro pretresite. Pred hranjenjem dojenčka vedno pozorno preverite temperaturo mleka! Priporočena temperatura je 37°C.

Opomba: Predvsem pri hrani za dojenčke bodite zelo previdni, da ne bi otroka opekli!

Živilo	Porcija	Moč	Kuhanje (min)	Počivanje (min)	Opombe
Hrana za dojenčke (zelenjava + meso)	190 g	P80	30 s	2-3	Segrevajte v globokem keramičnem krožniku, pokrijte. Počiva naj 2-3 minute, nato dobro premešajte in preverite temperaturo!
Hrana za dojenčke (žitarice)	190 g	P80	20 s	2-3	Segrevajte v globokem keramičnem krožniku, pokrijte. Počiva naj 2-3 minute, nato dobro premešajte in preverite temperaturo!
Mleko za dojenčke	100 ml 200 ml	P30	30-40 s 1 minuta – 1 minuta 10 s	2-3	Dobro pretresite ali premešajte, vlijte v sterilizirano stekleničko. Postavite na sredino vrtljive plošče. Segrevajte brez pokrova. Pretresite, počiva naj vsaj 3 minute. Pred hranjenjem dojenčka dobro pretresite in pozorno preverite temperaturo!

ŽAR

Grelec je tik pod stropom; deluje, medtem ko so vrata pečice zaprta in se vrtiljiva plošča, tako da se jed enakomerno zapeče. Če grelec vklopite 4 minute prej, se bo živilo hitreje zapeklo.

Ustrezna posoda

Posoda mora biti odporna na visoke temperature in lahko vsebuje kovinske dele. Plastičnih posod ne uporabljajte, saj bi se lahko stalile.

Ustrezna živila

Zarebrnice, klobase, zrezki, hamburgerji, slanina, tanjši kosi rib, sendviči, obloženi kruhki...

POMEMBNO:

Živilo postavite na višjo rešetko, razen če je drugače navedeno v receptu.

MIKROVALOVI + ŽAR

Pri tem načinu se živilo segreva zaradi toplote, ki jo oddaja grelec žara, in s pomočjo mikrovalov. Vrata morajo biti zaprta, vrtljiva plošča pa se vrti, tako da se jed enakomerno zapeče.

Ustrezna posoda

Uporabite na toploto odporno posodo, ki prepušča mikrovalove. Kovinske posode niso primerne. Plastičnih posod ne uporabljajte, saj bi se lahko staille.

Ustrezna živila

Za pripravljanje s kombinacijo mikrovalov in žara so primerne vse vrste že pripravljenih jedi, ki jih želite zapeči po vrhu, npr. narastki iz testenin, ter druga živila, ki jih želite zapeči, na primer debelejši kosi mesa (kosi piščanca – na sredi predvidenega časa pečenja jih obrnite)... Upoštevajte v tabeli podane nasvete.

Živilo na sredi predvidenega časa pečenja obrnite, da se zapeče z obeh strani.

Pripravljanje svežih živil na žaru

Najprej žar predgrevejte 4 minute. V razpredelnici so navedeni orientacijski časi.

Sveže živilo	Porcija	Moč	1. stran (min)	2. stran (min)	Opombe
Opečeni kruh	4 kosi po 25 g	Žar	3,5-4,5	3-4	Zložite kose na rešetko
Pečeni rogljički	2-4 kosi	Žar	2,5-3,5	1,5-2,5	Položite najprej rogljičke z zgornjo stranjo navzdol – v krog na vrtljivo ploščo
Pečen paradižnik	200 g (2 kosa)	C2	3,5-4,5 5-6	-	Razrežite na pol, na vrh položite sir. Razporedite na steklen krožnik in položite krožnik na rešetko.
Obložen kruh s paradižnikom in sirom	4 kosi (300 g)	C2	4-5	-	Najprej opecite kose kruha, nato pa obložite in razporedite na rešetko. Počiva naj 2-3 minute.
Havajski toast (ananas, šunka, rezine sira)	2 kosa (300 g)	C1	3,5-4,5 6-7	-	Najprej opecite kose kruha, nato pa obložite in razporedite na rešetko. Počiva naj 2-3 minute.
Pečen krompir	250 g 500 g	C1	4,5-5,5 6,5-7,5	-	Razrežite na polovice. Razporedite na rešetko s prerezano stranjo navzdol.
Gratiniran krompir/ zelenjava (ohlajena)	500 g	C1	9-11	-	Jed razporedite v posodice iz pireksa in postavite na rešetko. Počiva naj 2-3 minute.
Kosi piščanca	650 g (2-3 kosi) 850 g (4 kosi)	C2	9-10 11-12	8-9 9-10	Namažite z oljem, začinite, zložite s kosjto proti sredini. Počiva naj 2-3 minute.
Pečen piščanec	900 g 1100 g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Namažite z oljem in začinite. Kose razporedite izmenično – prvega s prsmi navzdol, drugega s prsmi navzgor. Po pečenju naj počiva 5 minut.

Sveže živilo	Porcija	Moč	1. stran (min)	2. stran (min)	Opombe
Jagnjetina (zarebrnice)	4 kosi (400 g)	Žar	10-12	8-9	Namažite z oljem, začinite, položite v krogu na rešetko. Po pečenju naj jed počiva 2-3 minute.
Svinjski zrezki	2 kosa (200 g) 4 kosi (500 g)	MW + žar	C2 6-7 8-10	Samo žar 5-6 7-8	Namažite z oljem, začinite, položite v krogu na rešetko. Po pečenju naj jed počiva 2-3 minute.
Ribe	450 g 650 g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Namažite z oljem, začinite, položite v na rešetko eno ob drugo (glava k repu).
Pečena jabolka	2 kosa (cca. 400 g) 4 kosi (cca. 800 g)	C2	6-7 10-12	-	Odstranite sredino in napolnite z rozinami in džemom. Na vrhu potrosite s sesekljanimi mandeljni. Položite jabolka v pireks posodico in jo postavite na vrtljivo ploščo.

Pripravljanje zamrznjenih živil na žaru

V razpredelnici so navedeni orientacijski časi.

Sveže živilo	Porcija	Moč	1. stran (min)	2. stran (min)	Opombe
Rogljčki (po 50 g)	2 kosa 4 kosi	MW + Žar	C2 1,5-2 2,5-3	Samo žar 2-3 2-3	Razporedite v krogu na vrtljivo ploščo, s spodnjo stranjo navzgor. Nato obrnite in zapecite zgornjo stran po okusu. Počiva naj 2-5 minut.
Bagete / česnov kruh	200-250 g	MW + žar	C1 3,5-4	Samo žar 2-3	Zamrznjeno položite počez na mrežo, na peki papir. Počiva naj 2-3 minute.
Gratinirana zelenjava, krompir	400 g	C1	13-15	-	Gratinirano jed v posodici postavite na rešetko. Počiva naj 2-3 minute.
Testenine (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	C1	14-15	-	V posodici postavite na vrtljivo ploščo. Počiva naj 2-3 minute.
Gratinirane ribe	400 g	C1	16-18	-	V posodici postavite na vrtljivo ploščo. Počiva naj 2-3 minute.

PN:16170000A42335

CANDY

CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB

FORNI A MICROONDE
MANUALE DI ISTRUZIONI

IT



Microwave Oven


INSTRUCTION MANUAL

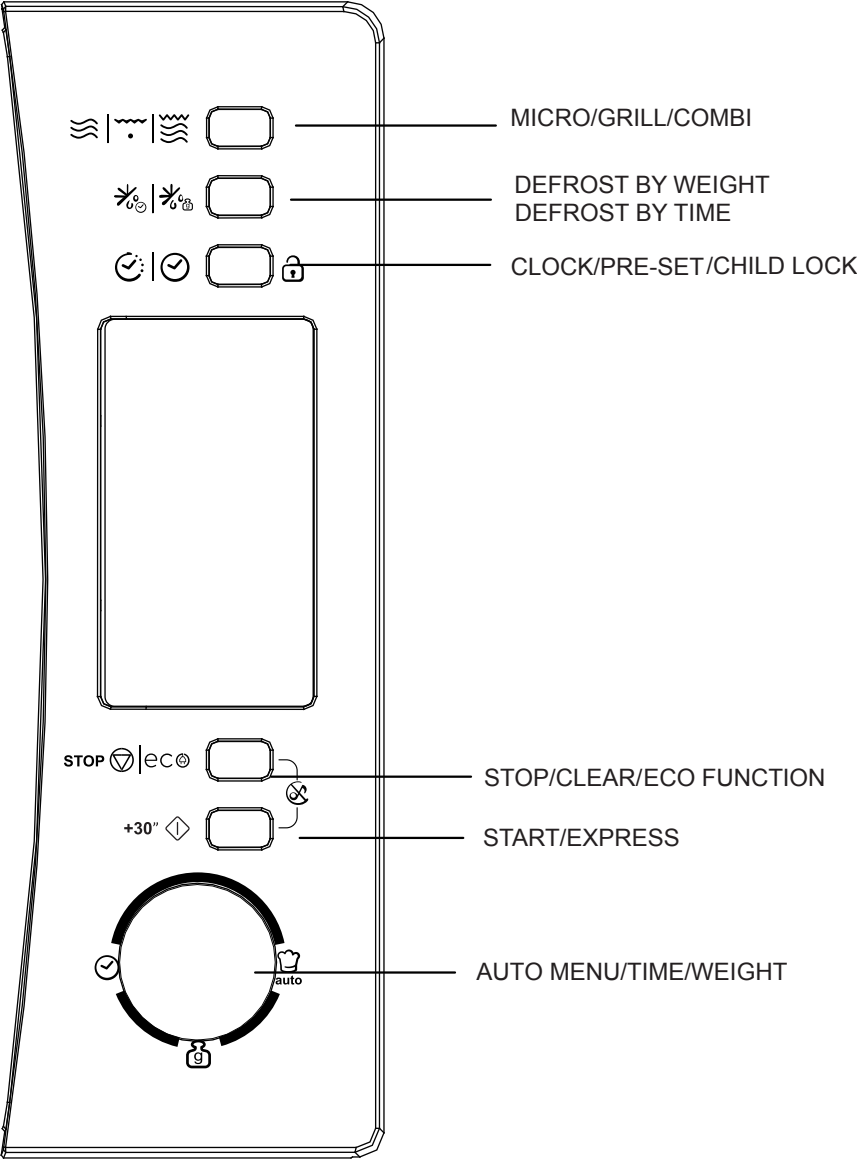
MODEL: CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

By placing the CE () marking on this product , we declare ,on our own responsibility, compliance to all of European safety ,health and environmental requirements stated in the legislation for this product.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

Model:	CMXG20DR /CMXG20DS/CMXG20DW
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1050W
Rated Output Power(Microwave):	700 W
Rated Input Power(Grill):	1000 W
Oven Capacity:	20 L
Turntable Diameter:	Ø255mm
External Dimensions(LxWxH):	440 x 357.5x 259 mm
Net Weight:	11.0 kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. Warning: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.

20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
28. Steam cleaner is not to be used.
29. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

31. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
32. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
33. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
34. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE
REFERENCE**

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. **Cleaning Tip**---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

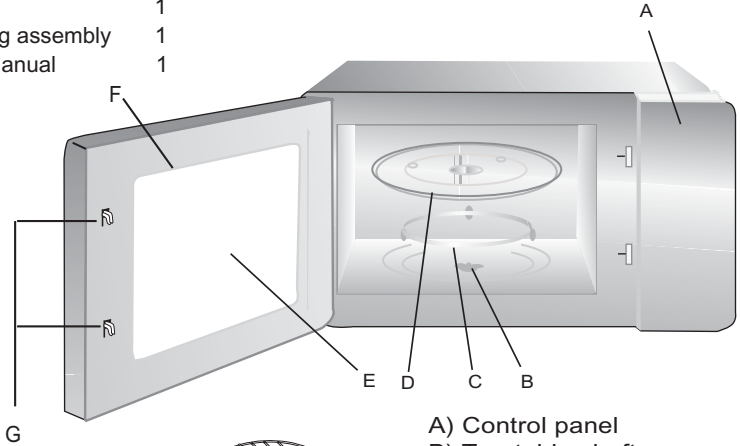
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

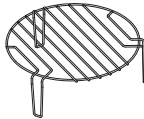
Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

Warning: Do not use grill rack in microwave mode!

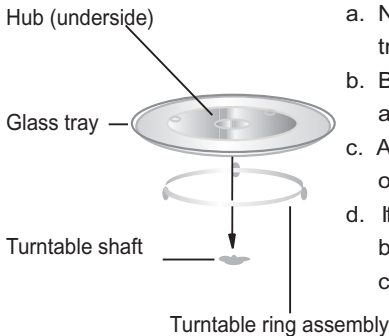
Always take it out when using the microwave!



Grill Rack (Only for Grill series)

Shut off oven power if the door is opened during operation.

Turntable Installation



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

Countertop Installation

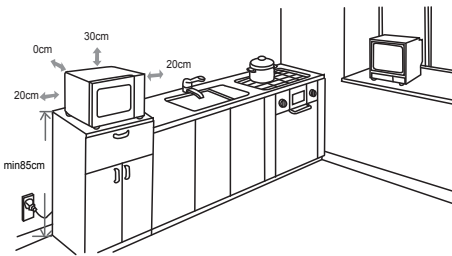
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over arange cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.








OPERATION INSTRUCTION




This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.



1. Clock Setting


When the microwave oven is electrified, the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press "  |  ", the hour figures will flash. 


2) Turn "  " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23. 

3) Press "  |  ", the minute figures will flash. 








4) Turn "  " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59. 

5) Press "  |  " to finish clock setting. ":" will flash. 






Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.




2) During the process of clock setting, if you press " **STOP**  " or no operation in one minute, the oven will exit the setting.



2. Microwave Cooking



Press "  |  |  " once, "P100" displays. Then turn "  " to select the function you want. Press " + 30 "  " to confirm the power. Turn "  " to adjust the cooking time. Press " + 30 "  " to start cooking.

Example: If you want to use 80% power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press "  |  |  " once, the LED will display "P100", "  " indicator will be lighted. 

2) Turn "  " to choose 80% power, the LED will display "P80". Press " + 30 "  " to confirm power. 

3) Turn "  " to adjust the cooking time until the oven display "20:00" (The maximum cooking time is 95 minutes.) 

4) Press " + 30 "  " to start cooking, ":" will light and the "  " indicator will flash (Buzzer will sound five times after finishing).






NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:


0--1 min	: 5 seconds	10--30 min	: 1 minute
1--5 min	: 10 seconds	30--95 min	: 5 minutes
5--10 min	: 30 seconds		


Microwave Power Chart

Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%
-----------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Grill Cooking



1) Press the "  |  |  " key twice, "G" displays and grill function is selected. Press "+ 30"  " to confirm power. 


2) Turn "  " to adjust the cooking time. The maximum cooking time is 95 minutes.


3) Press the " + 30"  " key to start cooking. The "  " will flash, ":" will be lighted.

4. Combination Cooking



1) Press the "  |  |  " key twice, "G" displays. 

2) Turn "  " to select "C-1" or "C-2". Press "+ 30"  " to confirm the power.



3) Turn "  " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)


4) Press "+ 30"  " key to start cooking. The cooking indicators will flash and ":" will light.



Note: Combination instructions

Instructions	LED Display	Microwave Power	Grill Power
1		55%	45%
2		36%	64%




5. Speedy Cooking





1).When the oven is in the waiting states, press "+ 30"  " key to start cooking with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on " + 30"  " key, and the maximum setting time is 95 minutes.

Note: Time can be increased by press "+ 30"  " button except weight defrost and auto menu program.




2).In waiting state, turn "  " left to choose cooking time directly then press "+ 30"  " key to cook with 100% microwave power. This program can be set as the first one of multi-stage.

6. Defrost By Time



1) Press "  |  " key once, the LED will display "dEF1". 

2) Turn "  " to select the cooking time. At the same time, "  " and "  " will be lighted. The time setting is from 00:05 to 95:00. 


The default power level is P30. It is not adjustable.

3) Press "+ 30"  " key to start defrosting. "  " and "  " indicators will flash .




7. Defrost by Weight

1) Press "  |  " pad twice, the LED will display "dEF2".



2) Turn "  " to select the weight of food. At the same time, "g" will light. The weight should be 100-2000g.




3) Press " +30"  " key to start defrosting.
"  " and "  " indicators will flash and "g" indicator will go out.

8. Auto Menu

1). In waiting states, turn "  " right to choose the menu you need.
"A-01", "A-02"... "A-10" will display in order.




2) Press " +30"  " to confirm the selected main menu.

2). Turn "  " to select the menu from b-1 to b-4.

3) Press " +30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. If the clock has been set before, the current time will be displayed, otherwise, 0:00 will be displayed.

For example: to cook the pasta.

1) Turn "  " right until "A-07" displays and pasta menu is selected.
"  " and "  " indicator will light.

2) Press " +30"  " to confirm the selected main menu.

3). Stop turning "  " when "b-4" displays.

3) Press " +30"  " to start cooking.

When cooking finish, buzzer will sound five times. Then turn back to waiting states.

9. Multi-Stage Cooking

Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it will be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.


Note: Auto menu cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food of 500g + 80% microwave power for 5 minutes.

The steps are as following:


1) Press "  |  " twice, "dEF2" displays;




2) Turn "  " to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;

3) Press "  |  |  " once, turn "  " to choose 80% microwave power;



Press " +30"  " to confirm the power;

4) Turn "  " to adjust the cooking time of 5 minutes;






5) Press " +30"  " to start cooking.

Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins. When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.

10. Pre-set Function

- 1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
- 2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.


3) Press " | ". The current clock is displayed. The hour figure flash;

4) Turn "" to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.




5) Press " | ", the minute figures will flash.




6) Turn "" to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.



7) Press "**+ 30**"  " to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.



- Note: 1) Clock must be set first. Otherwise, pre-set function will not work.
 2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five times only.



11. ECO Function

In waiting state, Press "**STOP**  | **ECO**" once or if no operation in 1 minute, the screen will be off. At this time, press any button to turn the screen on.








- Note: 1). The oven cannot enter ECO mode if the door is open.
 2). Press any button or open the door to turn the screen on under ECO mode.
 3). If enter ECO mode under child lock state, recover to still child lock state.

12. Silent Mode





In waiting states, press "**STOP**  | **ECO**", and then press "**+ 30**"  " simotaneously in 3 seconds to enter silent mode. All the buttons and buzzers will stop ringing under silent mode.




To active the sound: in waiting state, press "**STOP**  | **ECO**", and then press "**+ 30**"  " simotaneously in 3 seconds to exit the silent mode.

13. Inquiring Function

- (1) In cooking state, press " |  | ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.
- (2) In pre-set state, press " |  " to inquire the time for delay start cooking. The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.
- (3) During cooking state, press " |  " to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

14. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press "  |  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and LED will display "  " and "  " will light.

Lock quitting: In locked state, press "  |  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock state, "  " will go out.

15. Protection of Fan



When the microwave or combination cooking works over 5 minutes, it stops working at the last 15 seconds, only fan runs.

16. Protection Function of Magnetron Control Pipe

When the unit runs for 30 minutes with high power level, it will adjust to 80% microwave power to protect the magnetron control pipe.

This function works under multi-stage and other states.

17. Specification

- (1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- (2) " + 30"  " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- (3) Once the cooking programme has been set , " + 30"  " is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- (4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.

Auto menu Chart

Menu	Display	Weight(g)	Power
A-01 BAKERY	b-1 Pizza reheat	200	P100
	b-2 Bread reheat	200	P100
	b-3 Savoury pie	400	P80+P0+P80
	b-4 Dough	500	P30
A-02 POTATOES	b-1 Steam	400	P100
	b-2 Baked	500	C-1
	b-3 Gratin	500	C-1
	b-4 French fries	200	P100
A-03 MEAT	b-1 Chicken	800	P100
	b-2 Turkey	800	P100
	b-3 Pork	450	P100
	b-4 Red meat	800	C-1
A-04 FISH	b-1 Mussels	200	P80
	b-2 Salmon (Fish)	350	P80
	b-3 Tuna Filet	350	P80
	b-4 Sea bass	350	P80
A-05 VEGETABLES	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinach	400	P100
	b-3 Carrots	400	P100
	b-4 Fennel	200-400	P80+P0
A-06 HOT BEVERAGE	b-1 Milk(1 cup/240ml)	1 cup	P100
	b-2 Coffee(1 cup/120ml)	1 cup	P100
	b-3 Tea	1 cup	P100
	b-4 Hot chocolate	200	P70
A-07 PASTA-RICE	b-1 Pasta parcels	450	P80
	b-2 Rice	1 cup	P100+P50
	b-3 Soup (reheat vegetable soup)	250	P100
	b-4 Pasta	50(add water 500ml)	P80

Auto menu Chart

Menu	Weight(g)	Display	Power
A-08 PATISSERIE	b-1 Biscuits	200	P80+P0+P80
	b-2 Cake	1 cup	P80
	b-3 Jam	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 HEALTHY	b-1 Dried food	100	P80+P0
	b-2 Homemade yogurt	1 liter	P30
	b-3 Wholemeal pasta	150(add water 500l)	P100
	b-4 Legumes	500	P100
A-10 BABY	b-1 Pureed Baby Food	150	P80+P0
	b-2 Broth	200	P100+P0
	b-3 Sterilization	1 bottom	P100
	b-4 Baby milk	100 ml	P30

Trouble shooting

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?

It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood, but they are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	P80	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (P100).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide

Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	P100	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	P100	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using maximum power while others should be reheated using lower power.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Cooking Guide

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

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

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup)	P100	1-1½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
	300 ml (2cups)		1½-2		
	450 ml (3cups)		2½-3		
	600 ml (4cups)		3-3½		
Soup (chilled)	250g	P100	2-2½	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
	350g		2½-3		
	450g		3-3½		
	550g		3½-4		
Stew (chilled)	350g	P80	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	P80	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	P80	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g	P80	4½-5½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
	450g		5-6		
	550g		5½-6½		

Cooking Guide

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	P80	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Cooking Guide

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4pcs (each 25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	C2	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	C2	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g) 4 pcs (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/vegetables (chilled)	500g	C1	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs)	C2	7-8	7-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
			9-10	8-9	
			11-12	9-10	
Roast Chicken	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Lamb Chops (medium)	400g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs)	MW + Grill	C2	(Grill only)	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
	500 g (4pcs)		6-7 8-10	5-6 7-8	
Roast Fish	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	C1	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	C1	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.



Forno a microonde


MANUALE DI ISTRUZIONI

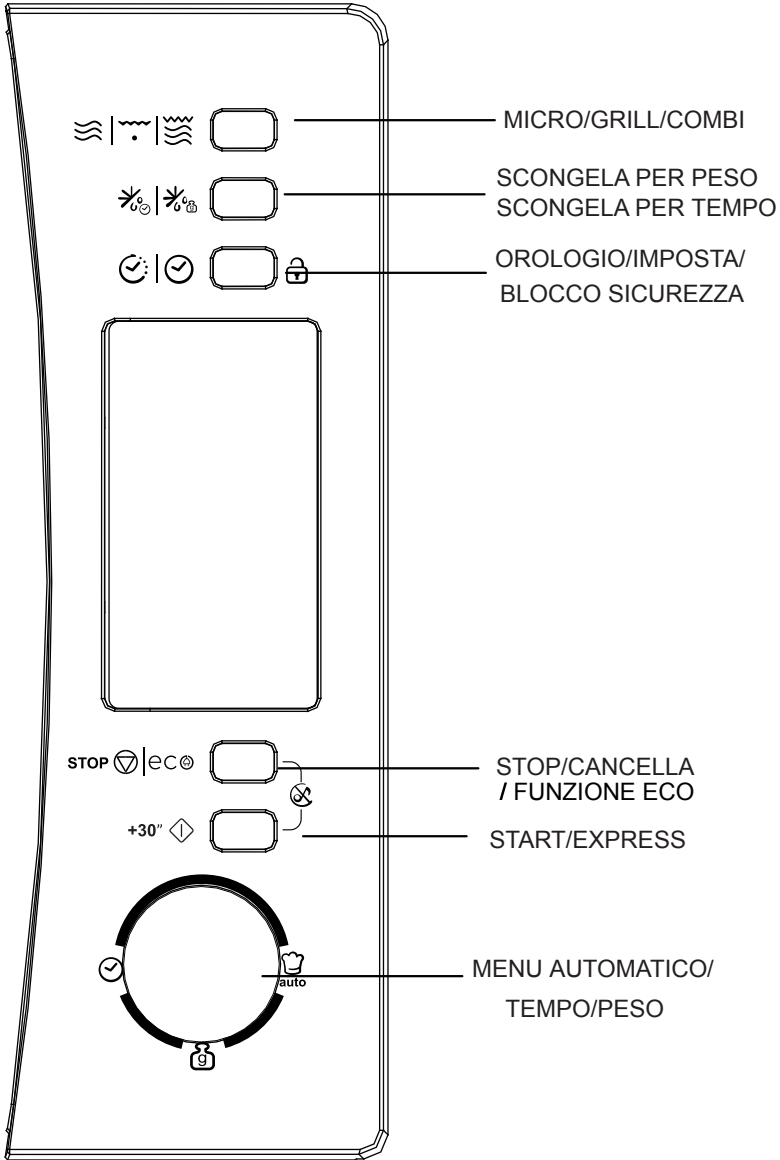
MODELLI: CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'utilizzo del forno a microonde e conservarle con cura.

Se seguirete le istruzioni qui contenute, il vostro forno vi garantirà un servizio eccellente per molti anni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA

Inserendo la marcatura CE() su questo prodotto, si dichiara , sotto la nostra responsabilità , la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull'ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.



PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ENERGIA ECCESSIVA DEL MICROONDE

(a) Non utilizzare il forno a microonde quando lo sportello è aperto perché ciò potrebbe comportare il rischio di esposizione all'energia prodotta dal forno stesso, con il conseguente rischio di danni per la salute. Non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto tra il lato anteriore del forno e lo sportello e rimuovere sempre tutto lo sporco e i residui di soluzioni detergenti dalle superfici di tenuta.

(c) **AVVERTENZA:** se lo sportello è aperto o le tenute sono danneggiate, non utilizzare il forno a microonde e farlo riparare da una persona competente.

AGGIUNTA

La mancata pulizia del forno a microonde potrebbe deteriorare le sue superfici, ridurre la vita utile del forno stesso e dar luogo a situazioni pericolose.

Specifiche tecniche

Modelli	CMXG20DR /CMXG20DS/CMXG20DW
Tensione nominale	230V~50Hz
Potenza nominale in ingresso (Microonde)	1050W
Potenza nominale in uscita (Microonde)	700 W
Potenza nominale in ingresso (Grill)	1000W
Capacità del forno	20 L
Diametro del piatto rotante	Ø255mm
Dimensioni esterne(LxPxH)	440 x 357.5x 259 mm
Peso netto	11.0 kg

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA

Per limitare il rischio di scosse elettriche, lesioni personali o di un'esposizione a un'energia eccessiva del microonde, attenersi alle seguenti precauzioni di base durante l'uso del forno:

1. Avvertenza: non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori chiusi poiché potrebbero esplodere.
2. Avvertenza: la copertura che protegge dall'esposizione all'energia prodotta dal forno a microonde deve essere rimossa solo da persone competenti.
3. Avvertenza: non permettere ai bambini di usare il forno senza la supervisione di un adulto se non sono state fornite loro istruzioni adeguate in modo che sappiano come usarlo in modo sicuro e siano consapevoli dei possibili rischi risultanti da un uso improprio.
4. Avvertenza: in modalità Combi, l'uso del forno è consentito ai bambini solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature alte prodotte in questa modalità (solo per i modelli muniti di grill).
5. Utilizzare solo utensili compatibili con i forni a microonde.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i depositi di cibo.
7. Leggere e attenersi a quanto indicato nella sezione "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DEL MICROONDE".
8. Durante il riscaldamento di alimenti contenuti in vaschette in plastica o carta, controllare il forno perché è possibile che i contenitori si incendino.

9. Se si nota la presenza di fumo, spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica e chiudere lo sportello per impedire alle fiamme di propagarsi.
10. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti.
11. Non utilizzare la cavità per conservare gli alimenti. Non conservare alimenti come pane, biscotti, ecc., all'interno del forno.
12. Rimuovere sempre i laccetti di chiusura e le impugnature in metallo dai sacchetti in carta o plastica prima di inserirli nel forno.
13. Installare e posizionare il forno solo in conformità a quanto indicato nelle istruzioni di installazione.
14. Non riscaldare uova racchiuse nel guscio o bollite per lunghi periodi di tempo nel microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo il termine della cottura.
15. Utilizzare il forno solo per l'uso previsto e in conformità a quanto indicato in questo manuale. Non usare sostanze chimiche o vapori che potrebbero corrodere il forno. Questo forno è espressamente progettato per il riscaldamento di alimenti. Non è indicato per essere usato per applicazioni industriali o di laboratorio.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rappresentante o da una persona con analoga qualifica per evitare danni.
17. Non conservare o utilizzare il forno in ambienti aperti.
18. Non utilizzare il forno in presenza di acqua, in cantine umide o vicino a piscine.
19. La temperatura delle superfici esterne potrebbe raggiungere valori molto alti quando il forno è in uso. Le superfici si riscaldano durante l'uso. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire nessuna delle aperture di ventilazione.

20. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
21. La mancata pulizia regolare del forno potrebbe deteriorare le superfici, ridurre la vita utile del forno e causare situazioni pericolose.
22. Per evitare possibili ustioni, mescolare e agitare il contenuto di biberon e barattoli contenenti alimenti per neonati.
23. Il riscaldamento di bibite con il forno a microonde potrebbe provocare un'ebollizione ritardata. Manipolare il contenitore con estrema cautela.
24. Questo apparecchio non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conoscenza del suo utilizzo, a meno che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state date istruzioni relative al suo utilizzo.
25. Verificare sempre che i bambini non giochino con la piastra.
26. Le unità non sono progettate per essere comandate mediante l'utilizzo di un timer esterno o un telecomando dedicato.
27. **AVVERTENZA:** per evitare possibili scosse elettriche, verificare che l'unità sia spenta prima di sostituire la lampadina.
28. Le parti accessibili potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Evitare che i bambini possano avvicinarsi. Non utilizzare sistemi di pulizia a vapore.
29. Non utilizzare detersivi aggressivi o raschietti in metallo appuntiti per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiare le superfici e scheggiare il vetro.
30. Il forno si riscalda durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

31. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i modelli muniti di sonda di rilevamento della temperatura).
32. Posizionare la superficie posteriore contro il muro.
33. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con ridotte capacità sensoriali o mentali o con poca esperienza che siano stati istruiti in merito all'uso dell'apparecchio in sicurezza e che siano consapevoli dei relativi rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio né eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza la supervisione di un adulto.
34. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini al di sotto degli 8 anni.
35. In caso di emissione di fumo, disattivare o scollegare l'apparecchio e tenere la porta chiusa al fine di fermare eventuali fiamme
36. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e trova le seguenti applicazioni:
- personale di cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - clienti di hotel, motel e altri ambienti abitativi;
 - Agriturismi;
 - bed and breakfast.
37. **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti visibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare accuratamente di toccare gli elementi incandescenti. Evitare l'uso da parte di bambini al di sotto degli 8 anni se non sotto la supervisione continua da parte di un adulto.
38. durante l'uso del forno a microonde lo sportello decorativo deve restare aperto (per modelli con uno sportello decorativo.)
39. Non pulire con l'uso del vapore.
40. Non usare detergenti abrasivi acidi o spugnette abrasive di metallo per pulire lo sportello di vetro del forno poiché possono scheggiare la superficie e portare alla frantumazione del vetro.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE

Per ridurre il rischio di lesioni alle persone

Collegamento del forno a microonde a terra

PERICOLO

Pericolo di scariche elettriche
Il contatto con alcuni componenti interni può causare lesioni personali gravi o la morte. Non smontare l'unità.

AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche
Un uso improprio del collegamento di terra può causare scosse elettriche. Collegare l'unità alla presa elettrica solo dopo che è stata installata e correttamente collegata a terra.

PULIZIA

Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione elettrica.

1. Pulire l'interno del forno a microonde dopo l'uso con un panno leggermente inumidito.
2. Pulire gli accessori seguendo la normale procedura e utilizzando acqua e sapone.

3. Pulire a fondo il telaio dello sportello e i componenti vicini con un panno inumidito se sporchi.

L'unità deve essere dotata di messa a terra. In caso di cortocircuito, la messa a terra limita il rischio di scosse elettriche poiché fornisce un percorso per la dissipazione della corrente elettrica. Questo forno viene fornito con un cavo dotato di un filo e una spina di messa a terra. Deve essere collegato a una presa a muro correttamente installata e dotata di idonea messa a terra. Rivolgersi a un elettricista o a un tecnico qualificato se le istruzioni per la messa a terra non sono chiare o se si sospetta che l'unità non sia stata correttamente collegata a terra. Se si rende necessario utilizzare un cavo di prolunga, utilizzare solo con un cavo con 3 fili.

1. Insieme all'unità viene fornito solo un cavo di alimentazione corto per limitare al minimo il rischio di rimanere intrappolati o di inciampare.
2. Nel caso si utilizzi un cavo di alimentazione lungo o un cavo di prolunga:
 - 1) Verificare che le caratteristiche elettriche del set di cavi o del cavo di prolunga corrispondano o siano superiori a quelle dell'unità.
 - 2) Verificare che il cavo di prolunga sia un cavo di messa a terra con 3 fili.
 - 3) Disporre il cavo lungo in modo che non penda dal bancone o dal tavolo e possa quindi essere tirato da bambini o sia accidentalmente di intralcio.

UTENSILI

ATTENZIONE

Rischio di lesioni per il personale

Per limitare al minimo i rischi, verificare sempre che le operazioni di manutenzione o riparazione, che comportano la rimozione della copertura di protezione contro l'energia a microonde, vengano effettuate solo da personale qualificato.

Fare riferimento alle istruzioni al paragrafo "Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde o che devono essere evitati nel forno a microonde."

Potrebbero esserci utensili non metallici non idonei per utilizzo nel forno a microonde. In caso di dubbio, è possibile provare l'utensile in questione seguendo la seguente procedura.

Test degli utensili:

1. Riempire un contenitore idoneo per utilizzo nel forno a microonde con una tazza di acqua fredda (250 ml) e con l'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima temperatura per 1 minuto.
3. Cautamente toccare l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzatelo per cotture a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.**

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Pellicola di alluminio	Solo per protezione. Piccoli pezzi lisci possono essere utilizzati per coprire parti sottili di carne o pollame per prevenire una cottura eccessiva. E' possibile che si verifichi la formazione di arco se la pellicola è troppo vicina alle pareti del forno. La pellicola dovrebbe essere posizionata ad una distanza minima di 1 pollice (2,5 cm) dalle pareti del forno.
Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 3/16 di pollice (5mm) sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Vasi in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per scaldare il cibo solo sino a quando sarà caldo. Molti vasi in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno. Assicuratevi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.

Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare, controllando, solo per cotture brevi.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo quella idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata "Idonea per microonde". Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull'imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l'umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri in contatto con il cibo.
Termometri	Solo quelli idonei per utilizzo con forni a microonde (termometri per carne e per dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l'umidità.

Materiali da evitare nei forni a microonde

Vassoi in alluminio	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Utensili in metallo o	Il metallo protegge il cibo dall'energia a microonde. Il metallo può causare la formazione di arco.
Chiusure in metallo	Può causare la formazione di arco e potrebbe causare un incendio all'interno del forno.
Sacchetti di carta	Potrebbe causare un incendio all'interno del forno.
Contenitori in polistirene o poliuretano	I contenitori potrebbero sciogliersi o contaminare il liquido interno quando esposti ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando utilizzato in forni a microonde e potrebbe dividersi o rompersi.

INSTALLARE IL VOSTRO FORNO

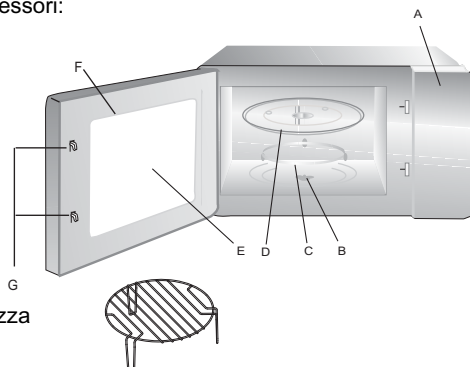
Nomi dei componenti e degli accessori del forno

Estrarre il forno e tutti i materiali dall'imballo e dalla cavità del forno.

Il forno è fornito con i seguenti accessori:

- 1 Piatto girevole in vetro
- 1 Insieme anello rotante
- 1 Manuale di istruzioni

- A) Pannello di controllo
- B) Albero del piatto rotante
- C) Anello di supporto
- D) Piatto in vetro
- E) Finestra di osservazione
- F) Porta
- G) Sistema di bloccaggio di sicurezza

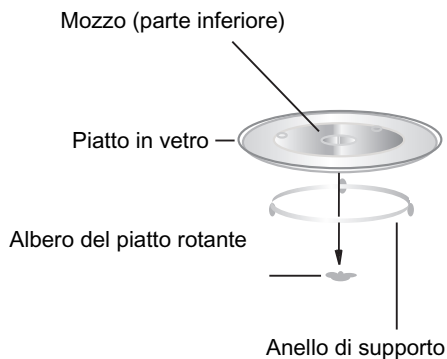


Grill (Solo per la serie con Grill)

Attenzione: non utilizzare la griglia metallica nel modello a microonde. Rimuoverla sempre quando si utilizza la funzione microonde!

Spegnere il forno se la porta rimane aperta durante il funzionamento.

Installazione del piatto rotante



- a. Non posizionate mai il piatto in vetro al contrario. Il piatto in vetro non dovrebbe mai essere vincolato.
- b. Sia il piatto in vetro, sia l'anello di supporto devono sempre essere utilizzati durante la cottura.
- c. Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro per la cottura.
- d. Se il piatto in vetro o l'insieme anello piatto rotante dovessero incrinarsi o rompersi, contattate il centro di assistenza più vicino.

Installazione del piano di lavoro

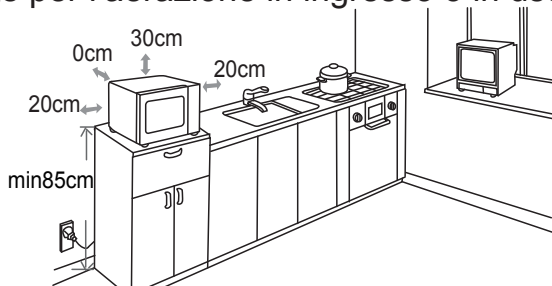
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

Parte interna: Rimuovere tutte le pellicole protettive presenti sulle superfici della parte interna del forno a microonde.

Non rimuovere il sottile rivestimento marrone chiaro attaccato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Installazione

1. Selezionare una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'aerazione in ingresso o in uscita.



Uno spazio minimo di 7.9 pollici (20cm) è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente.

- (1) Lasciare uno spazio minimo di 12 pollici (30cm) sopra il forno.
- (2) Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
- (3) Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.
- (4) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione di radio o televisione.

2. Collegare il forno a una presa domestica standard. Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza sia uguale al voltaggio e alla frequenza indicati nella targhetta dei valori nominali.

ATTENZIONE: Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia non sarebbe più valida.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.





ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO


Questo forno a microonde utilizza controlli elettronici moderni per regolare i parametri di cottura così da soddisfare il più possibile le vostre esigenze.

1. Impostazione dell'orario



Quando il forno a microonde viene collegato alla presa di corrente, il forno visualizzerà "0:00", un segnale acustico emetterà un suono.

1) Premere "  |  ", le cifre dell'ora lampeggeranno.




2) Ruotare "  " per regolare le ore; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.





3) Premere "  |  ", le cifre dei minuti lampeggeranno.




4) Ruotare "  " per regolare i minuti, la cifra inserita per i minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.







5) Premere "  |  " per completare l'impostazione dell'ora. ":" lampeggerà.




Nota: 1) se l'orologio non viene impostato, questo non funzionerà quando collegato elettricamente.

2) Nel corso dell'impostazione dell'orologio, se premete " STOP  " o se non effettuate nessuna operazione nel corso di un minuto, il forno uscirà dalla funzione di impostazione.





2. Cottura a microonde

Premere "  |  |  " una volta, ruotare "  " per selezionare la funzione desiderata.



Premere " + 30"  " Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura.

Premere " + 30"  " per iniziare la cottura.


Esempio: se volete utilizzare una potenza dell' 80% per cuocere per 20 minuti, dovrete far funzionare il forno seguendo i passi seguenti:

1) Premere "  |  |  " una volta, il LED visualizzerà "P100", l'indicatore "  " sarà acceso





2) Ruotare "  " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, il LED visualizzerà "P80". Premere " + 30"  ".



3) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura sino a quando il display visualizzerà "20:00" (Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)



4) Premere " + 30"  " per iniziare la cottura, ":" si accenderà e l'indicatore "  " lampeggerà (un segnale acustico emetterà cinque suoni al termine della cottura).





NOTA: I livelli per la regolazione del tempo di programmazione sono i seguenti:

0---1 min	: 5 secondi	10---30 min	: 1 minuto
1---5 min	: 10 secondi	30---95 min	: 5 minuti
5---10 min	: 30 secondi		


Tabella delle potenze del forno a microonde


Potenza del microonde	100%	80%	50%	30%	10%
-----------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Cottura con Grill





1) Premere il tasto "  |  |  " due volte; verrà visualizzato "G" e la funzione grill sarà selezionata. Premere " + 30"  ".




2) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è 95 minuti.


3) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare la cottura.


4. Cottura Combinata

1) Premere il tasto "  |  |  " due volte, verrà visualizzato " G ". Ruotare "  " per selezionare "C-1", oppure "C- 2 "



2) Premere il tasto " + 30"  " .



3) Premere "  " per regolare il tempo di cottura. Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)


4) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare la cottura. Gli indicatori di cottura lampeggeranno e " ." sarà acceso.



Nota: Istruzioni per la cottura combinata

Istruzioni	Visualizzazione display	Potenza microonde	Potenza Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Avvio rapido ed estensione del tempo di cottura



1). Quando il forno è in condizioni di attesa, premere il tasto " + 30"  " per iniziare la cottura alla massima potenza microonde per 30 secondi. Il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi ogni volta che verrà premuto il tasto " + 30"  "; il tempo massimo di impostazione è di 95 minuti.

Nota: La durata può essere aumentata premendo il tasto " + 30"  " tranne per la programmazione di menu automatico e dello scongelamento a peso




2) In stato di attesa, girare "  " a sinistra per selezionare la durata di cottura direttamente premendo il tasto " + 30"  " per cuocere al 100% della potenza del microonde.

Questo programma deve essere impostato come il primo di più fasi.




6. Scongelamento in base al tempo

1) Premere il tasto "  |  " una volta, il LED visualizzerà "dEF1".



2) Ruotare "  " per selezionare il tempo di cottura. Contemporaneamente, "  " e "  " saranno accesi. Il tempo di impostazione va da 00:05 a 95:00. Il livello di potenza impostato è P30. Non è regolabile.




3) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori "  " e "  " lampeggeranno.




7. Scongelamento in base al peso

1) Premere "  |  " due volta; il LED visualizzerà "dEF2".



2) Ruotare "  " per selezionare il peso del cibo da scongelare. Contemporaneamente, "g" sarà acceso. Il peso dovrà essere compreso tra 100 e 2000 gr.




3) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori "  " e "  " lampeggeranno e l'indicatore "g" si spegnerà.

8. Menù Automatici di Cottura




1) In condizioni di attesa , o ruotare  a destra per scegliere il menu richiesto .saranno visualizzati in questo ordine.


2) Premere " + 30"  "per confermare il menu principale selezionato.

3) Gira "  "per selezionare il menù da b-1 a b-4.

4) Premere " + 30"  " per iniziare la cottura. Al termine della cottura, segnale acustico emetterà cinque suoni. Se l'orologio è stato impostato in precedenza, verrà visualizzato il tempo corrente; in caso contrario, verrà visualizzato 0:00.

Per esempio : cuocere la pasta

1) O ruotare "  ", verrà visualizzato "A-07" e il menu per la pasta sarà selezionato. Gli indicatori "  " e "  " saranno accesi.

2) Premere " + 30"  "per confermare il menu principale selezionato.

3) Smettere di girare quando viene visualizzato "b-4"

4) Premere " + 30"  "per iniziare a cucinare.



Al termine della cottura, un segnale acustico emetterà cinque suoni. Quindi, riportare la manopola allo stato di attesa.

9. Cotture in sequenza


E' possibile impostare al massimo due programmi di cottura in sequenza. Se un programma è lo scongelamento, questo passerà automaticamente al primo posto. Un segnale acustico verrà emesso dopo ogni programma e quindi avrà inizio il programma successivo.





Nota: Il menu Auto non può essere impostato come uno dei menu in sequenza
Esempio: se volete scongelare 500 gr di cibo e cuocerlo con una potenza microonde dell'80% per 5 minuti.

I passi da seguire sono i seguenti:



1) Premere "  |  " due volte, verrà visualizzato "dEF2";




2) Ruotare "  " per regolare il peso del cibo. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "500";

3) Premere "  |  |  " una volta, il LED visualizzerà "P100",
l'indicatore "  " sarà acceso



4) Ruotare "  " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%,
il LED visualizzerà "P80". Premere " + 30"  ".



5) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura di 5 minuti





6) Premere " + 30"  " per iniziare la cottura.


Nota: al termine del primo programma, il prodotto emetterà un segnale acustico e quindi avrà inizio il secondo programma. Al termine di tutti i programmi, il prodotto emetterà cinque suoni e l'unità tornerà allo stato di attesa.

10. Cotture con partenza differita



1) Prima impostare l'orologio. (Consultare le istruzioni relative all'impostazione dell'orologio.)

2) Impostare il programma di cottura. È possibile impostare al massimo due programmi. Lo scongelamento non può essere impostato con questa funzione


3) Premere "  : |  ". L'orologio viene visualizzato. La cifra relativa alle ore lampeggia.;

4) Ruotare "  " per regolare l'ora; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.




5) Premere "  : |  ", le cifre dei minuti lampeggeranno.



6) Ruotare "  " per regolare i minuti, la cifra inserita per i minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.




7) Premere " + 30"  " per terminare l'impostazione. " : " sarà acceso, il segnale acustico emetterà due suoni all'ora impostata e quindi la cottura avrà inizio automaticamente.

Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. In caso contrario, la funzione di partenza differita non funzionerà.

2) se il programma di partenza differita è stato impostato senza definire il programma di cottura, l'intera impostazione varrà come sveglia. Ciò significa che all'ora impostata, il segnale acustico emetterà solo cinque suoni.

11. FUNZIONE ECO








In caso di attesa, premere " STOP |ECO " oppure non fare alcuna operazione per 1 minuto e lo schermo si spegnerà.

A questo punto, premere un tasto qualsiasi per accendere lo schermo.





Nota:




- 1) Il forno non può entrare in modalità ECO se la porta è aperta.
- 2) Premere un tasto qualsiasi o aprire la porta per accendere lo schermo che è rimasto in modalità ECO.
- 3) Se entra in modalità ECO con il blocco "sicurezza bambino", rimane attivo il blocco "sicurezza bambino".

12. Funzione di verifica impostazioni

- (1) Durante la cottura, premere "  |  |  "; la potenza microonde corrente verrà visualizzata per 3 secondi.
- (2) Nella fase di partenza differita, premere "  |  " per visualizzare l'orario prescelto per la cottura differita. Il tempo di inizio cottura lampeggerà per 3 secondi, quindi il forno tornerà alla visualizzazione dell'ora.
- (3) Durante la cottura, premere "  |  " per controllare l'ora corrente. Sarà visualizzata per 3 secondi.



13. Funzione di blocco per bambini

Blocco: nella condizione di riposo, premere "  |  " per 3 secondi, si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuta impostazione del blocco bambini; il LED visualizzerà "  " e "  " sarà acceso

Uscita dalla funzione di blocco: nello stato di blocco, premere "  |  " per 3 secondi; si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuto sblocco; il LED tornerà all'orologio e "  " si spegnerà.

14. Attivazione modalità silenziosa:

Con il microonde in stand by, premere " STOP |ECO" e " + 30"  " simultaneamente per 3 secondi. Nessun tasto suonerà durante la modalità silenziosa.

Riattivazione del suono: con il microonde in stand by, premere " STOP |ECO" e poi " + 30"  " simultaneamente per 3 secondi, il suono verrà così ripristinato.

15. Protezione della ventola

Dopo una cottura a microonde o combinata di oltre 5 minuti, il forno si arresterà negli ultimi 15 secondi e funzionerà solo la ventola.

16. Funzione protettiva del Magnetron

Se l'unità funziona per 30 minuti al massimo livello di potenza, il forno si imposterà automaticamente all'80% della potenza microonde per proteggere il magnetron.

17. Specifiche



- (1) Il segnale acustico emetterà un suono quando la manopola viene ruotata all'inizio del procedimento;
- (2) In caso di apertura della porta nel corso della cottura, si dovrà premere il tasto " + 30"  " per continuare;
- (3) una volta impostato il programma di cottura, il tasto " + 30"  " deve essere premuto entro 1 minuto; in caso contrario, verrà visualizzata l'ora corrente e l'impostazione verrà cancellata..
- (4) Il segnale acustico emetterà un suono in caso di pressione corretta; in caso contrario, non vi sarà alcun suono.

Tabella Menù Automatici di Cottura

Menu	Display	Peso(gr)	Potenze
A-01 Farinacei	b-1 Riscaldare Pizza	200	P100
	b-2 Riscaldare Pane	200	P100
	b-3 Torta salata	400	P80+P0+P80
	b-4 Impasto Pizza	500	P30
A-02 PATATE	b-1 Patate al vapore	400	P100
	b-2 Crocchette di patate	500	C-1
	b-3 Patate al forno	500	C-1
	b-4 Patatine fritte	200	P100
A-03 CARNE	b-1 pollo	800	P100
	b-2 Tacchino	800	P100
	b-3 Maiale	450	P100
	b-4 Carne rossa	800	C-1
A-04 PESCE	b-1 Cozze	200	P80
	b-2 Salmone	350	P80
	b-3 Filetto di tonno	350	P80
	b-4 Spigola	350	P80
A-05 VERDURE	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinaci	400	P100
	b-3 Carote	400	P100
	b-4 Finocchio	200-400	P80+P0
A-06 BEVANDE CALDE	b-1 Latte (1 tazza/240ml)	1 tazza	P100
	b-2 Caffè(1 tazza/120ml)	1 tazza	P100
	b-3 Tè	1 tazza	P100
	b-4 Cioccolata calda	200	P70
A-07 Pasta/Riso	b-1 Pasta ripiena (es. Ravioli)	450	P80
	b-2 Riso	1 tazza	P100+P50
	b-3 Zuppa (Riscaldate zuppa di verdure)	250	P100
	b-4 Pasta	50(aggiungere 500ml di acqua)	P80
A-08 TORTA	b-1 Biscotti	200	P80+P0+P80
	b-2 Torta	1 tazza	P80
	b-3 Marmellata	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 LIGHT	b-1 Cibi disidratati	100	P80+P0
	b-2 Yogurt fatto in casa	1 litro	P30
	b-3 Pasta integrate	150 (aggiungere 500ml di acqua)	P100
	b-4 Legumi	500	P100
A-10 BABY	b-1 Omogenizzati	150	P80+P0
	b-2 Brodo	200	P100+P0
	b-3 Sterilizzazione (es.ciuccio,biberon)	1 recipiente	P100
	b-4 Latte in polvere	100 ml	P30

Ricerca dei problemi

NORMALE	
Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodomestici, quali miscelatori, aspirapolvere, ventilatori elettrici. Si tratta di una condizione normale.
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. Si tratta di una condizione normale.
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio la porta del forno. Si tratta di una condizione normale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno dello stesso	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo "manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.



Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2012/19/EU per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Il simbolo su

questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. L'elettrodomestico deve essere consegnato al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme locali vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199121314.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “**Numero Utile**” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Guida alla Cottura

MICROONDE

L'acqua, i grassi e i carboidrati che costituiscono il cibo assorbono l'energia delle microonde in un processo che induce le molecole a vibrare rapidamente. Questo rapido movimento, creando attrito e frizione, genera il calore che cucina gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle per avere la massima efficacia.

Le microonde possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come anche la carta ed il legno. Al contrario, vengono riflesse da metallo, acciaio inossidabile, alluminio e rame, per cui gli alimenti non vanno mai cotti in contenitori di questo genere.

Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, come verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne, nonché sughi, creme, minestre, budini, marmellate e salse.

In generale si può dire che la cottura con il microonde è ideale per qualsiasi alimento che si prepara su un normale piano di cottura.

Copertura durante la cottura

E' molto importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

Tempi di Riposo

E' importante attendere un po' quando avete terminato la cottura degli alimenti in modo da permettere alla loro temperatura di equilibrarsi.

Guida alla Cottura

Guida alla Cottura della verdura congelata

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo, facendo riferimento alla tabella sottostante. Continuate la cottura fino a quando otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cottura e una volta a fine cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	P80	5-6	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Aggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola.) di acqua fredda.
Piselli	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Fagiolini Verdi	300g	P80	7½-8½	2-3	AAggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola.) di acqua fredda.
Verdura Mista (carote/ piselli/ cereali)	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Verdura Mista (alla cinese)	300g	P80	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla Cottura di verdura fresca

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini da tavola) per ogni 250 g, se non è consigliata un'altra quantità di acqua: fate riferimento alla tabella. Cuocete la verdura, coperta per il tempo minimo consigliato. Continuate a cucinare fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio: tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Più piccoli sono, più velocemente si cucinano.

Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (P100).

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Preparate parti uniformi. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungete 60-75 ml (5-6 cucchiaini da tavola) di acqua.
Carote	250g	3½-4	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Preparate parti uniformi. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliate le zucchine a fette. Aggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola) di acqua o una noce di burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiaino da tavola di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Preparate i funghi interi se sono piccoli o a fettine. Non aggiungete acqua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliate le cipolle a fettine o a metà. Aggiungete solo 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Peperone	250g	3½-4	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Cavolo rapa	250g	4½-5	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

Guida alla Cottura per riso e pasta

Riso : Usate una pirofila di vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto.
Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.
Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

Pasta : Usate una pirofila di vetro capiente a forma di scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata scoperta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Riso (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Risone (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Riso Misto (riso coltivato e non)	250g	P100	16-17	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Cereali Misti (riso + frumento)	250g	P100	17-18	5	Aggiungete 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Aggiungete 1000 ml di acqua calda

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE ALIMENTI

Il vostro forno a microonde riscalderà gli alimenti in meno tempo rispetto a quanto impiegano i normali piani di cottura.

Usate i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nello schema seguente che va considerato come una guida.

I tempi dello schema considerano i liquidi ad una temperatura ambiente di circa +18 / +20°C o alimenti freddi ad una temperatura di circa +5 / +7°C.

Sistematte gli alimenti e copriteli.

Evitate di riscaldare pezzi grandi come tagli di carne, poiché tendono a cuocere troppo e a seccarsi prima che il centro sia caldo bollente. Riscaldare piccoli pezzi darà migliori risultati.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati usando la massima potenza, mentre altri devono essere riscaldati a potenze inferiori.

Controllate le tabelle a titolo indicativo. Generalmente è meglio riscaldare gli alimenti usando poca potenza, se gli alimenti sono delicati, in grande quantità o se si riscaldano rapidamente (pasticci di carne tritata, ad esempio).

Mescolate bene o capovolgete gli alimenti quando li riscaldate per ottenere i migliori risultati. Se possibile, mescolate ancora prima di servire.

Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Per evitare eventuali scottature e che i liquidi trabocchino bollendo, mescolate prima, durante e dopo che li avete riscaldati. Teneteli nel microonde per il tempo di riposo. Vi consigliamo di mettere un cucchiaino di plastica o una barretta di vetro nei liquidi; eviterete così di surriscaldare (e quindi rovinare) gli alimenti.

E' preferibile sottovalutare il tempo di cottura e aggiungere altro tempo al riscaldamento se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando riscaldate gli alimenti per la prima volta, è utile prendere nota dei tempi utilizzati per un riferimento futuro.

Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.

Fate riposare gli alimenti per un tempo breve dopo averli riscaldati per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Il tempo di riposo suggerito dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, se nello schema non è consigliato un tempo diverso.

Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Fate riferimento anche al capitolo delle misure di sicurezza.

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE LIQUIDI

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Mescolate **SEMPRE** dopo averli riscaldati.

Per evitare che i liquidi trabocchino, causando eventuali scottature, mettete un cucchiaino o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Metteteli in un piatto fondo di ceramica, coprendolo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolate nuovamente e controllate la temperatura. Temperatura consigliata per servire: tra 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versate il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Va riscaldato scoperto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controllate sempre attentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.

Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e attentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilizzate i livelli di potenza e i tempi della tabella seguente come linee guida per riscaldare gli alimenti.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Liquidi e Alimenti

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 300 ml (2 tazzine) 450 ml (3 tazzine) 600 ml (4 tazzine)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versateli in una tazzina di ceramica e riscaldateli scoperti. Mettete la tazzina o la tazza nel centro del piatto rotante. Mescolate attentamente prima e dopo il tempo di riposo.
Minestre (fredde)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versatele in un piatto fondo di ceramica o in una scodella fonda di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Spezzatino (freddo)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al sugo (fredda)	350g	P80	3½-4½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde. Mescolate prima di servire.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (fredda)	350g	P80	4-5	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) in un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimenti Pronti (freddi)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porzioni su un piatto di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempi di Riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotti coperti. Mescolate al termine del tempo di cottura. Fate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Pappe per bambini (frumento + latte + frutta)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettetele in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotte coperte. Mescolate una volta terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Latte per bambini	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Va riscaldato scoperto. Agitate bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.

Guida alla Cottura (continua)

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto la parte superiore della cavità e funziona quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante ruota. La rotazione del piatto rotante dora gli alimenti in modo più uniforme. Se preriscaldate il grill per 4 minuti, la doratura avverrà più rapidamente.

Stoviglie per il grill:

Devono essere resistenti al calore e possono essere di metallo. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti al grill:

Bracioline, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta e prosciutto, piccole porzioni di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast.

NOTA IMPORTANTE:

Ricordatevi che gli alimenti vanno posti sulla griglia, se non diversamente suggerito.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore radiante che proviene dal forno con la velocità della cottura a microonde. Funziona solo quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante sta ruotando. Gli alimenti si dorano uniformemente grazie alla rotazione del piatto rotante.

Stoviglie per cucinare con il microonde + grill:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle e devono essere resistenti al calore. Non usate stoviglie di metallo in modalità combinata. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Gli alimenti adatti alla cottura con modalità combinata comprendono tutti i tipi di alimenti cotti che hanno bisogno di essere riscaldati e dorati (ad esempio pasta al forno), come anche alimenti che richiedono un breve tempo di cottura per dorare la parte superiore.

Inoltre questa modalità può essere utilizzata per grosse porzioni di alimenti che traggono vantaggio da una parte superiore dorata e croccante (ad esempio i pezzi di pollo vanno girati a metà cottura).

Fate riferimento alla tabella per il grill per ulteriori dettagli.

Gli alimenti devono essere girati, se li volete dorati da entrambe le parti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti congelati

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti congelati	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno ca. 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Sistamate i panini in cerchio sulla griglia. Usate il grill per l'altra parte dei panini fino a raggiungere la croccantezza che desiderate. Lasciateli riposare per 2-5 minuti.
Baguette/Bruschetta	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Solo grill 2-3	Mettete una baguette surgelate diagonalmente su carta da cucina sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate/verdure gratinate	400g	C1	13-15	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro e posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pasta (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Mettete la pasta congelata in un piatto di vetro. Posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pesce gratinate	400g	C1	16-18	-	Mettete il pesce congelato nel mezzo di un piatto liscio rettangolare di vetro. Posizionare sulla piatto rotante. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti freschi

Preriscaldate il grill con la funzione grill per 4 minuti.

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Toast	4 pezzi (ciascuno 25 g)	Solo grill	3½-4½	3-4	Mettete i toast uno vicino all'altro sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo gril	2½-3½	1½-2½	Mettete i panini con la parte inferiore rivolta verso l'alto in cerchio direttamente sul piatto rotante.
Pomodori alla griglia	200g (2 pezzi) 400g (4 pezzi)	C2	3½-4½ 5-6	-	Tagliate i pomodori a metà. Mettete un po' di formaggio in cima. Sistematele in cerchio su una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Mettete sulla griglia
Toast Formaggio/ Pomodori	4 pezzi (300g)	C2	4-5	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Toast tipo Hawaii (ananas, prosciutto, fettine di formaggio)	2 pezzi (300g) 4 pezzi (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Mettete 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate al forno	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliate le patate a metà. Mettetele in cerchio sulla griglia con la parte tagliata verso il grill.
Patate/ verdure gratinate (fredde)	500g	C1	9-11	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro. Mettete sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Pezzi di Pollo	450g (2pezzi) 650g (2-3 pezzi) 850g (4 pezzi)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Preparate i pezzi di pollo con olio e spezie. Metteteli in cerchio con le ossa verso il mezzo. Mettete un pezzo di pollo ma non nel centro della griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti
Arrosto di pollo	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Spennellate con olio e spezie. Mettete il petto di pollo verso il basso per 1. lato e verso l'alto per 2. lato sul piatto rotante. Lasciate riposare 5 minuti.
Braciole di Agnello (medio)	400g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Spennellate le braciole di agnello con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solo) 5-6 7-8	Spennellate la pelle di maiale con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Arrosto di pesce	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Spennellate con olio e spezie. Mettete testa - croce sulla griglia
Mele Cotte	2 mela (ca.400g) 4 mela (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Togliete il torsolo alle mele e riempitele con uvetta e marmellata. Metteteci sopra scaglie di mandorle. Mettete le mele in una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Posizionare direttamente sul piatto rotante

PN:16170000A42323

CANDY

CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

MAGNETRONOVEN
GEBRUIK SAANWIJZING

NL



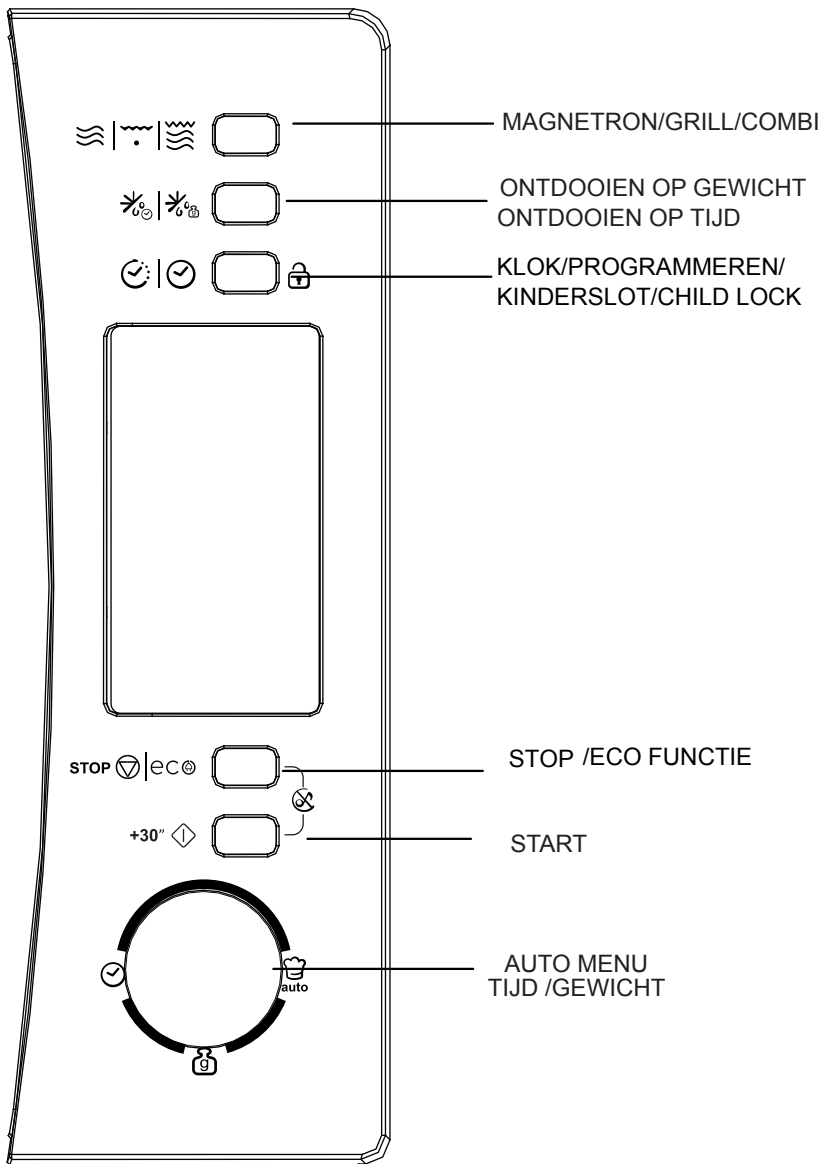
Magnetronoven
Gebruiksaanwijzing
Type: CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u deze magnetronoven in gebruik neemt en bewaar deze zorgvuldig.

Als u de instructies opvolgt zult u jaren lang plezier van uw oven hebben.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG

Door het plaatsen van de (CE) markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, te voldoen aan alle Europese veiligheid-, gezondheid- en milieu-eisen vastgelegd in de wetgeving van het product.”



VOORZORGSMAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN HOGE NIVEAUS VAN MICROGOLFENERGIE

- (a) Schakel de oven niet in terwijl de deur open is omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Beschadig of forceer de veiligheidsblokkeringen niet.
- (b) Plaats geen objecten tussen de voorzijde van de oven en de deur en zorg ervoor dat er zich geen vuil of schoonmaakmiddelresten op de afdichtingoppervlakken verzamelt.
- (c) Waarschuwing: Als de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een vakkundig persoon.

Toevoeging

Wanneer het apparaat niet goed wordt schoongehouden, kan de oppervlakte degraderen en dit kan de levensduur van het apparaat beïnvloeden en kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

Specificaties

Type:	CMXG20DR /CMXG20DS /CMXG20DW
Nominale spanning:	230V~50Hz
Nominaal ingangsvermogen (magnetron):	1050W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron):	700 W
Nominaal ingangsvermogen (grill):	1000W
Ovencapaciteit (l):	20 L
Draaiplateadoorsnede:	Ø255 mm
Afmetingen buitenzijde (l x b x h):	440 x 357.5x 259 mm
Leeg gewicht:	11.0 kg

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schok, verwonding van personen of blootstelling aan hoge niveaus van microgolfenergie bij het gebruik van uw magnetronoven te verkleinen moeten basisvoorzorgsmaatregelen in acht worden genomen, inclusief het volgende:

- 1) Waarschuwing: Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet worden verwarmd in afgesloten verpakkingen, omdat ze kunnen ontploffen.
- 2) Waarschuwing: Het is voor iedereen, behalve een vakkundig persoon, gevaarlijk om een afdekking, die beschermt tegen microgolfstraling, te verwijderen.
- 3) Waarschuwing: Laat kinderen nooit de oven zonder toezicht gebruiken.
- 4) Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.
- 5) De oven moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- 6) Lees de specifieke "VOORZORGSMATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN EXTREME MICROGOLFENERGIE" en pas deze toe.
- 7) Wanneer in plastic of papieren doosjes verpakt voedsel wordt verwarmd, let dan op de oven in verband met de mogelijkheid van ontbranding.
- 8) Wanneer rook wordt waargenomen, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.
- 9) Laat voedsel niet overgaan worden.
- 10) Gebruik de ovenruimte niet als opslagruimte. Bewaar geen zaken als brood, koekjes e.d. in de oven.
- 11) Verwijder draadsluiters en metalen handvaten van papieren of plastic doosjes of zakken.

- 12) Installeer of plaats deze oven alleen zoals aangegeven in de meegeleverde installatie-instructies.
- 13) Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verhit omdat zij kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetronverhitting is gestopt.
- 14) Gebruik dit apparaat alleen voor het bedoelde gebruik zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik geen corrosieve chemicaliën of dampen in dit apparaat. Deze oven is speciaal ontworpen voor verwarmen. Hij is niet ontworpen voor industrieel - of laboratoriumgebruik.
- 15) Wanneer de netspanningskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, of door zijn service-organisatie of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- 16) Gebruik of bewaar dit apparaat niet buitenshuis.
- 17) Gebruik deze oven niet in de buurt van water, in een natte kelder of bij een zwembad.
- 18) De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn tijdens gebruik van het apparaat. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en dek ventilatieopeningen van de oven niet af.
- 19) Laat het netsnoer niet over de rand van tafel of werkblad hangen.
- 20) Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot beschadiging van de oppervlakte wat de levensduur van het apparaat kan beïnvloeden en mogelijk kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- 21) De inhoud van voedingsflesjes en kindervoedingspotjes moet voor gebruik worden geroerd of geschud om verbrandingen te voorkomen.
- 22) Het met de magnetron verhitten van dranken kan leiden tot vertraagd heftig koken, wees daarom voorzichtig bij het omgaan met het glas of de beker.

23). Het gebruik van dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of tekort van ervaring en kennis, tenzij er toezicht of instructie is van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

24). Kinderen moeten in de gaten worden gehouden worden, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

25). De microwave oven mag niet op een rek worden gebruikt tenzij het op het rek is getest.

26). De apparaten mogen niet worden gebruikt met behulp van een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

27). De achterzijde van het apparaat moet tegen een muur geplaatst worden.

28). Deze applicatie kan gebruikt worden door kinderen vanaf acht jaren en daarboven en personen met gereduceerde fysieke, mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en begrip als zij onder supervisie staan of instructie betreffend gebruik van de applicatie gegeven wordt op een veilige manier en de gevaren betreffend begrijpen. Kinderen moeten niet spelen met de applicatie. Reiniging en onderhoud door gebruiker moet niet gedaan worden door kinderen zonder supervisie.

29). Houd de applicatie en zijn kabel buiten het bereik van kinderen minder dan acht jaren oud.

30). Als rook wordt ontwikkeld, schakel uit of verwijder het apparaat van de stroom en hou de deur gesloten om aanwezige vlammen te doven.

31). Dit apparaat is bedoeld om te worden gebruikt in huishoudens en gelijke applicaties zoals:

- personeel keuken gebieden in winkels, kantoren en andere werken omgevingen;
- Door klanten en hotels, motels en andere residentiële soorten omgevingen;
- boerderijen;
- bed en ontbijt soorten omgevingen.

32.WAARSCHUWING: De applicatie en zijn toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Voorzichtigheid moet in acht worden genomen om het aanraken van verwarmende elementen te vermijden. Kinderen minder dan acht jaren oud moeten weg gehouden worden tenzij voortdurend onder supervisie staande.

33.De magnetron moet bediend worden met de decoratieve deur open. (Voor ovens met een decoratieve deur.)

34.Stoomreiniger moet niet gebruikt worden.

35.Gebruik geen harde agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen omdat zij het oppervlak te kunnen beschadigen, wat kan resulteren tot stuk springen van het glas.

LEES ZORGVULDIG EN BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG
GEBRUIK

Om het risico van verwonding van personen te verkleinen Installatie-aarding

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok. Het aanraken van bepaalde interne onderdelen kan zwaar persoonlijk letsel of de dood tot gevolg hebben. Haal het apparaat niet uit elkaar.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok.

Het verkeerd gebruik van de aarding kan leiden tot een elektrische schok. Steek de stekker niet in het stopcontact voordat het apparaat correct is geïnstalleerd en geaard.

REINIGEN

Trek de stekker uit het stopcontact.

1. Reinig de binnenzijde van de oven na gebruik met een licht vochtige doek.
2. Reinig de accessoires op de gebruikelijke manier met een sopje.
3. De deurrand, de afdichting en bijbehorende onderdelen moeten als zij vuil zijn met een vochtige doek worden schoongemaakt. Dit apparaat moet worden geaard. In het geval van een elektrische korstsluiting reduceert aarding het risico op een elektrische schok door het aanwezig zijn van een aarddraad die de elektrische stroom afleidt. Dit apparaat is uitgevoerd met een netsnoer met aarddraad en een randaardstekker. De stekker moet worden geplaatst in een goed geïnstalleerd en geaard stopcontact.

Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien of servicetechnicus als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of als u twijfelt of het apparaat goed is geaard. Als het nodig is om een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan uitsluitend 3-aderig snoer met randaardestekker en -contrastekker. De apparaatstekker wordt dan geplaatst in de contrastekker van het verlengsnoer.

1. Er wordt een kort netsnoer geleverd om het risico te vermijden dat u in een langer snoer verstrikt raakt of erover struikelt.
2. Als een lang netsnoer of een verlengsnoer wordt gebruikt:
 - 1) De aangegeven stroomsterkte van het snoer of het verlengsnoer moet minimaal gelijk zijn aan die van het apparaat.
 - 2) Het verlengsnoer moet van een driedraads randgeaard type zijn.
 - 3) Het langere snoer moet zodanig worden geleid dat het niet over de rand van werkblad of plank hangt waardoor er door kinderen aan kan worden getrokken of er over kan worden gestruikeld.

GEBRUIKSVOORWERPEN

LET OP Gevaar voor persoonlijk letsel

Het is voor iedereen, behalve voor ter zake kundige personen, gevaarlijk om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die beschermt tegen microgolfstraling.

Zie de instructies over "materialen die gebruikt kunnen worden in de magnetronoven of die niet mogen worden gebruikt". Er zijn bepaalde niet-metalen gereedschappen die niet veilig in een magnetron kunnen worden gebruikt. In twijfelgevallen kunt u het betreffende product testen volgens de hieronder aangegeven procedure.

Test voor gebruiksvoorwerpen:

- 1) Plaats in de magnetron een voor magnetron geschikte beker met koud water (250 ml) samen met het betreffende gebruiksvoorwerp.
- 2) Verhit op maximum vermogen gedurende 1 minuut.
- 3) Voel voorzichtig aan het gebruiksvoorwerp. Als het lege voorwerp warm is, gebruik het dan niet voor magnetrongebruik.
- 4) **Verhit niet langer dan 1 minuut.**

Materialen die u kunt gebruiken in de magnetron

Opmerkingen over gebruiksartikelen

Aluminiumfolie	Alleen voor afscherming. Kleine gladde stukjes kunnen worden gebruikt om kleine stukjes vlees of gevogelte af te dekken om te gaar worden te voorkomen. Vonken kunnen ontstaan als de folie te dicht bij de ovenwanden komt. De folie moet minimaal 2,5 cm van de ovenwanden blijven.
Braadschaal	Volg de instructies van de fabrikant. De bodem van de braadschaal moet zich minimaal 5 mm boven het draaiplateau bevinden. Niet correct gebruik kan leiden tot het defect raken van het draaiplateau.
Serviesgoed	Alleen magnetronbestendig serviesgoed gebruiken. Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen borden met barsten of waar stukjes af zijn.
Glazen potten	Verwijder altijd de deksel. Gebruik ze alleen om voedsel warm te maken. De meeste glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Gebruik alleen hittebestendig glaswerk. Let er op dat er geen metalen rand is. Gebruik geen borden met barsten of waar stukjes af zijn.
Ovenkookzakken	Volg de instructies van de fabrikant. Sluit niet met een metalen draadsluiter. Maak gaten waardoor stoom kan ontsnappen.
Papieren borden en kopjes	Gebruik alleen voor kort koken/verwarmen. Gebruik de oven niet zonder toezicht tijdens het koken.

Papieren doekjes	Gebruik voor het afdekken van voedsel en het absorberen van vet. Gebruik alleen met toezicht en voor verhitten voor korte periodes.
Perkamentpapier	Gebruik als afdekking om spatten te voorkomen of als wikkel voor stomen.
Plastic	Alleen voor magnetron geschikt plastic gebruiken. Volg de instructies van de fabrikant. Moet gemerkt zijn als " geschikt voor magnetron". Sommige plastic bakjes worden zacht als het voedsel erin heet wordt. "kookzakken" en gesealde plastic zakken moeten worden ingeprikt, ingesneden of geventileerd zoals op de verpakking is aangegeven.
Plastic folie	Alleen voor magnetron geschikt plastic gebruiken. Gebruik dit om voedsel af te dekken om vocht vast te houden. Zorg dat het plastic niet in contact komt met het voedsel.
Thermometers	Alleen voor magnetron geschikt type gebruiken. (vleesthermometers).
Vetvrij papier	Gebruik als afdekking om spatten te voorkomen en vocht vast te houden.

Materialen die niet in de magnetronoven mogen worden gebruikt

Opmerkingen over gebruiksartikelen

Aluminium schaal	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een voor magnetron geschikte schaal.
Kartonnen voedselverpakking met metalen handgreep	Kan vonken veroorzaken. Breng het voedsel over in een voor magnetron geschikte schaal.
Kookgerei van metaal of met metalen rand	Metaal schermt het voedsel af van de microgolvenenergie. Een metalen rand kan vonken veroorzaken.
Metalen draadsluiters	Kan vonken en brand in de oven veroorzaken.
Papieren zakken	Kan brand in de oven veroorzaken.
Plastic schuim	Plastic schuim kan smelten of de vloeistof erin verontreinigen wanneer hoge temperaturen optreden.
Hout	Hout droogt uit bij gebruik in de magnetron en kan splijten of barsten.

HET INSTALLEREN VAN UW OVEN

Namen van ovenonderdelen en accessoires

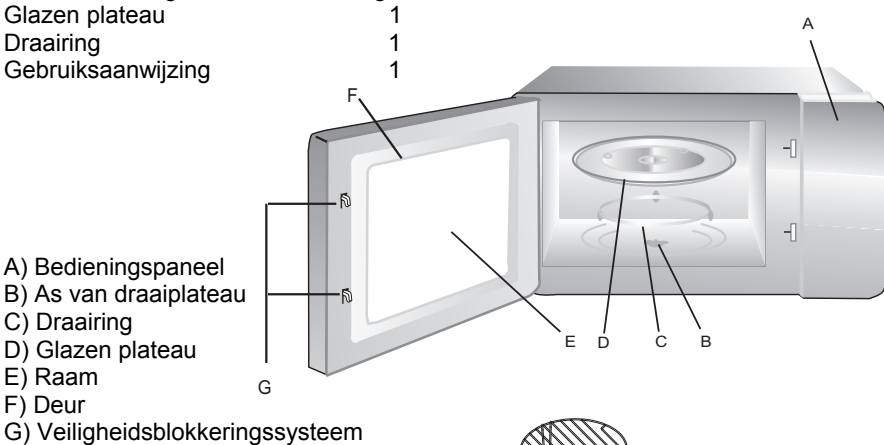
Haal de oven en alle materialen uit de kartonnen doos en de binnenverpakking.

De oven wordt geleverd met de volgende accessoires:

Glazen plateau

Draairing

Gebruiksaanwijzing



A) Bedieningspaneel

B) As van draaiplateau

C) Draairing

D) Glazen plateau

E) Raam

F) Deur

G) Veiligheidsblokkeringsysteem

Grillrekje (alleen voor de grilluitvoeringen)

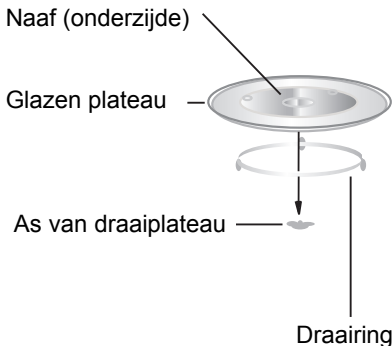
Waarschuwing:

Gebruik het grillrekje niet in de magnetronstand!

Verwijder het altijd als de magnetronstand wordt gebruikt!

Schakelt de oven uit wanneer de deur wordt geopend tijdens bedrijf.

Installatie van het draaiplateau



- Plaats de glazen schaal nooit ondersteboven. De glazen schaal moet altijd vrij kunnen draaien.
- Bij het gebruik van de oven moeten altijd de glazen schaal en de draairing worden gebruikt.
- Al het voedsel en het serviesgoed moet altijd op het draaiplateau worden geplaatst bij het koken.
- Als het plateau of de draairing barst of breekt moet u contact opnemen met het dichtstbijzijnde geautoriseerde service center.

Installatie van het apparaat

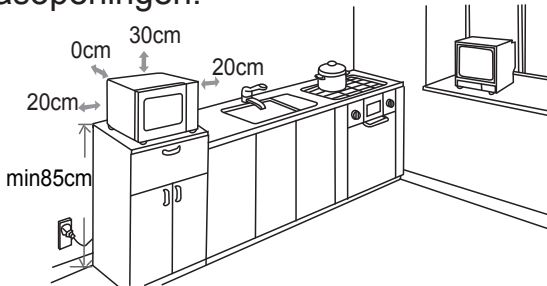
Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de accessoires. Controleer de oven op beschadigingen, bijvoorbeeld deuken of een defecte deur. Installeer de oven niet als deze is beschadigd.

Ovenbehuizing: Verwijder eventueel op het ovenoppervlak aangebrachte beschermende folies.

Verwijder niet de lichtbruine mica folie in de ovenruimte die de magnetronbuis beschermt.

Installatie

1. Kies een horizontaal vlak met genoeg ruimte voor de in- en uitblaasopeningen.



Een minimum afstand van 20 cm moet worden aangehouden tussen de oven en alle aangrenzende muren. Een zijde moet open zijn.

(1) Laat boven de oven een ruimte van minimaal 30 cm open.
 (2) Verwijder de pootjes aan de onderzijde van de oven niet.
 (3) Het blokkeren van de in- en uitblaasopeningen kan de oven beschadigen.

(4) Plaats de oven zo ver mogelijk van tv's en radio's. De magnetronoven kan uw radio- of tv-ontvangst storen.

2. Steek de stekker van het netsnoer in een standaard stopcontact. Controleer dat spanning en frequentie gelijk zijn aan die vermeld op het typeplaatje.

WAARSCHUWING: Plaats de oven niet boven een fornuis of ander warmteproducerend apparaat. Wanneer de oven wordt geïnstalleerd dichtbij of boven een warmtebron kan deze beschadigen en vervalt de garantie.

Aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens bedrijf heet worden.








Gebruiksaanwijzing




Deze magnetronoven maakt gebruik van moderne elektronische regelingen voor het instellen van de kookfuncties om u beter van dienst te zijn bij het koken.



1. Het instellen van de klok




Als de magnetronoven wordt aangesloten, zal het display aangeven "0:00", er klinkt een kort geluidssignaal.

- 1) Druk de toets "  |  ", de uuraanduiding knippert. 


- 2) Draai "  " om de uren in te stellen. De tijd moet liggen tussen 0 - 23. 

- 3) Druk de toets "  |  ", de minutenaanduiding knippert. 








- 4) Draai "  " om de minuten in te stellen. De tijd moet liggen tussen 0 - 59 

- 5) Druk de toets "  |  ", om de klokinstelling af te sluiten. " : " zal knipperen. 






Opmerking:1) Als de klok niet is ingesteld werkt deze niet als het apparaat wordt aangezet.




2) Als tijdens de klokinstelling wordt gedrukt op " STOP  " of wanneer langer dan 1 minuut wordt gewacht zal de oven de instelling verlaten.



2. Magnetrongebruik



Druk de toets "  |  |  " eenmaal in. Draai "  " nogmaals in om 80% vermogen te kiezen. Druk op " +30"  ". Draai "  " om de kooktijd in te stellen. Druk op " +30"  " om de bereiding te starten.

Voorbeeld: Als u 20 minuten wilt koken met 80 % vermogen stelt u de oven als volgt in.

- 1) Druk de toets "  |  |  " eenmaal in. Het LED-display geeft aan "P100", de "  " indicator is verlicht. 

- 2) Draai "  " nogmaals in om 80% vermogen te kiezen. Het LED-display geeft aan "P80". Druk op "+ 30"  ". 

- 3) Draai "  " om de kooktijd in te stellen tot het ovensdisplay aangeeft "20:00". (De maximale kooktijd is 95 min). 

- 4) Druk op " +30"  " om de bereiding te starten. " : " zal branden en de "  " indicator knippert. (Het signaal klinkt 5 keer na afloop van de kooktijd).









Opmerking: De stapgroottes voor de tijdstelling met de draaiknop zijn als volgt:

0-1 min.	:	5 s
1-5 min.	:	10 s
5-10 min.	:	30 s
10-30 min.	:	1 min.
30-95 min.	:	5 min.









Magnetron vermogenskaart

Magnetron-vermogen	100%	80%	50%	30%	10%
--------------------	------	-----	-----	-----	-----



3. Koken met de grill

- 1) Druk de toets "  |  |  " 2 keer in, het display geeft aan "G" en de grillfunctie is geselecteerd. Druk op "+ 30"  ". 
- 2) Draai "  " om de kooktijd in te stellen. De maximale kooktijd is 95 min.
- 3) Druk op "+ 30"  " om de bereiding te starten. "  " zal knipperen en " : " is verlicht.



4. Combinatiekoken


- 1) Druk de toets "  |  |  " 2 keer in, het display geeft aan "G" en de grillfunctie is geselecteerd. 
Draai "  " om "C-1", "C-2" te selecteren.
- 2) Druk op "+ 30"  "
- 3) Draai "  " om de kooktijd in te stellen. (De maximale kooktijd is 95 min).
- 4) Druk op "+ 30"  " om de bereiding te starten. De kookindicatoren zullen knipperen en " : " is verlicht.



Opmerking: combinatie-instructies

Instructies	LED display	magnetronvermogen	grillvermogen
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Snel koken











- 1) Vanuit de rustsituatie de toets "+ 30"  " indrukken om voedsel te verhitten op maximum magnetronvermogen gedurende 30 s. De kooktijd wordt na elke keer drukken op de "+ 30"  " toets met 30 s verlengd en de maximale kooktijd is 95 minuten.

Opmerking: De tijd kan worden verhoogd door te drukken op de "+ 30"  " toets, behalve voor gewicht ontdooien en auto menu programma

- 2) In de wachtstand, draai "  " naar links om de kooktijd direct te kiezen, druk dan op de "+ 30"  " toets om te koken met 100% microwave voeding.

Dit programma kan als de eerste van multi stages worden ingesteld.

6. Ontdooien op basis van tijd

- 1) Druk eenmaal op de toets "  |  ". Het LED-display geeft aan "dEF1". 
- 2) Draai "  " om de ontdooitijd te kiezen. Tevens zullen de "  " en "  " indicators aan gaan. De tijd is instelbaar tussen 5 en 95 minuten. Het standaard magnetronvermogen is P30. Dit kan niet worden veranderd. 
- 3) Druk op de "+ 30"  " toets om het ontdooien te starten. de "  " en "  " indicators knipperen.





7. Ontdooien op basis van gewicht

- 1) Druk tweemaal op de toets "  |  ". Het LED-display geeft aan "dEF2". 

- 2) Draai "  " om het gewicht van het voedsel in te stellen. Hierbij zal het display "g" tonen. Het gewicht is instelbaar tussen 100 - 2000 gram. 







- 3) Druk op de " + 30"  " toets om het ontdooien te starten. de "  " en "  " indicators knipperen en de "g" indicator gaat uit.

8. Auto menu

- 1). In stand-by stand, draai "  " naar rechts om het menu dat u nodig heeft te kiezen. "A-01", "A-02""A-10" zal in volgorde te zien zijn.
- 2). Druk " + 30"  " om het gekozen programma te bevestigen.
- 3). Draai "  " om het menu te selecteren van b-1 tot b-4.
- 4). Druk " + 30"  " om te bakken.

Als het bakken gedaan is zal er vijf keer een piepton afgaan. Als de klok op voorhand ingesteld is zal de actuele tijd afgebeeld worden, anders zal er 0:00 staan.

Bijvoorbeeld: pasta koken



- 1). Draai "  ", "A-07" is afgebeeld en het pasta menu is geselecteerd. "  " en "  " indicatoren zullen oplichten.
 - 2). Druk " + 30"  " om het geselecteerde menu te bevestigen.
 - 3). Draai "  " om het menu te selecteren van b-4.
 - 4). Druk " + 30"  " om te beginnen koken.
- Na het koken zal er vijf keer een piepton afgaan. Keer dan terug naar stand-by modus.


9. Koken met meerdere stadia





Maximaal kunnen 2 stadia worden ingesteld. Als een van deze stadia ontdooien is, wordt deze automatisch als eerste geprogrammeerd. Het geluidssignaal klinkt eenmaal als het eerste stadium is afgelopen en het tweede stadium begint.


Opmerking: automenu kan niet als een van de meerdere stadia worden ingesteld.

Voorbeeld: als u het voedsel van 500 gram wilt ontdooien en daarna 5 minuten wilt verhitten met 80% magnetronvermogen zijn de stappen als volgt:

- 1) Druk tweemaal op de toets "  |  ". Het LED-display geeft aan "dEF2". 

- 2) Draai "  " om het gewicht van het voedsel in te stellen. Stop met draaien als "500" verschijnt.











- 3) Druk de toets "  |  |  " eenmaal in. Draai "  " nogmaals in om 80% vermogen te kiezen. Druk op " + 30"  ". 

- 4) Draai "  " om de kooktijd van 5 minuten in te stellen. 

- 5) Druk op de " + 30"  " toets om het kookproces te starten.

Opmerking: Het signaal klinkt 1 keer als het eerste stadium afloopt en het tweede stadium begint. Na afloop van de totale kooktijd klinkt het geluidssignaal 5 keer en gaat de magnetronoven naar de rustsituatie.


10. Uitgestelde startfunctie

- 1) Stel eerst de klok in. (Zie de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de klok).
- 2) Voer het kookprogramma in. Maximaal 2 stadia kunnen worden ingesteld. Ontdooien mag hier niet worden ingesteld.
- 3) Druk de toets "  |  ". De huidige tijd wordt aangegeven. De uraanduiding knippert.
- 4) Draai "  " om de uren in te stellen. De tijd moet liggen tussen 0 - 23. 
- 5) Druk de toets "  |  ", de minutenaanduiding knippert. 
- 6) Draai "  " om de minuten in te stellen. De tijd moet liggen tussen 0 - 59. 
- 7) Druk de toets " + 30"  ", om de klokinstelling af te sluiten. " : " is verlicht, het signaal klinkt 2 keer als de tijd wordt bereikt en het kookproces zal automatisch worden gestart.

Opmerking: 1) De klok moet als eerste worden ingesteld. Anders werkt de uitgestelde startfunctie niet.

2) Als het uitgestelde startprogramma wordt ingesteld zonder kookprogramma, zal de instelling worden gebruikt als alarmklok. Dat betekent dat als de ingestelde tijd wordt bereikt alleen het geluidssignaal 5 keer klinkt.








11. ECO Functie

In stand-by modus, Druk " STOP  | eco " als er geen actie verricht wordt zal het scherm uitgaan. Op elk ogenblik kunt u op één van de knoppen drukken om het scherm weer aan te laten gaan.




Nota:




- 1). De oven kan niet naar eco modus overgaan als de deur open staat.
- 2). Druk op één van de knoppen of open de deur om het scherm onder eco modus weer aan te laten gaan.
- 3). Als u in eco modus overgaat met het kinderslot aan; stel het kinderslot weer in.

12. Informatiefunctie




- 1) Wanneer tijdens de bereiding op de toets "  |  |  " wordt gedrukt, wordt gedurende 3 s het op dat moment ingestelde magnetronvermogen getoond.
- 2) Druk in de uitgestelde startperiode op de toets "  |  " om de uitgestelde starttijd op te vragen. Deze tijd wordt 3 s knipperend aangegeven. Daarna wordt weer de huidige tijd aangegeven.
- 3) Druk tijdens de bereiding op de toets "  |  " om de huidige tijd te controleren. Deze wordt gedurende 3 s getoond.




13. Blokkeringsfunctie voor kinderen

Blokkeren: uitgaande van de rustsituatie, druk de toets "  |  " gedurende 3 s in. Een lange toon klinkt wat betekent dat de kinderblokkering is ingesteld. Het LED display toont "  " is verlicht.

Blokkering opheffen: uitgaande van de blokkeringstoestand, druk de toets "  |  " gedurende 3 s in. Een lange toon klinkt wat betekent dat de kinderblokkering is opgeheven. Het LED display toont weer de klok en "  " gaat uit.

14. Stille modus:

Wanneer uw toestel niet werkzaam is, drukt u tegelijkertijd op "  |  " en dan op " + 30"  " gedurende 3 seconden om de stille modus te activeren. Geen enkele knop en buzzer zal geactiveerd worden in de stille modus.

Om het geluid te activeren: Wanneer uw toestel niet werkzaam is, drukt u tegelijkertijd op "  |  " en vervolgens op " + 30"  " gedurende 3 seconden om de stille modus te verlaten.



15. Ventilatorbeveiliging

Wanneer magnetron- of combinatiekoken langer duurt dan 5 minuten stopt dit de laatste 15 s. Alleen de ventilator draait.

16. Beveiliging van de magnetronbuis

Als het apparaat langer dan 30 minuten op hoog vermogen werkt, wordt het vermogen verlaagd naar 80% om de magnetronbuis te beschermen. Deze functie werkt tijdens het koken met meerdere stadia en in andere standen.

17. Specificatie

- 1) Het geluidssignaal klinkt eenmaal als met het draaien aan de knop wordt begonnen.
- 2) " + 30"  " moet worden ingedrukt om door te gaan met bereiden als de deur tijdens de bereiding wordt geopend.
- 3) Wanneer het kookprogramma is ingesteld en " + 30"  " wordt niet binnen 1 minuut ingedrukt, dan vervalt de instelling en het display toont weer de klok.
- 4) Een kort geluidssignaal klinkt 1 keer bij het goed indrukken van een toets. Bij onvoldoende indrukken is er geen reactie.

Auto menu grafiek

Menu	gewicht(g)	Display	Vermogen
A-01 BROOD	b-1 Pizza heropwarmen	200	P100
	b-2 Brood heropwarmen	200	P100
	b-3 smaakvolle taart	400	P80+P0+P80
	b-4 deeg	500	P30
A-02 AARDAPPELEN	b-1 Stoom	400	P100
	b-2 Aardappel kroket	500	C-1
	b-3 Aardappel bakken	500	C-1
	b-4 Frieten	200	P100
A-03 VLEES	b-1 Kip	800	P100
	b-2 Kalkoen	800	P100
	b-3 Varken	450	P100
	b-4 Rood vlees	800	C-1
A-04 VIS	b-1 Mosselen	200	P80
	b-2 Zalm	350	P80
	b-3 Tonijnfilet	350	P80
	b-4 Zeebaars	350	P80
A-05 GROENTEN	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinazie	400	P100
	b-3 Wortelen	400	P100
	b-4 Venkel	200-400	P80+P0
A-06 WARME DRANKEN	b-1 Melk(1beker/240ml)	1 beker	P100
	b-2 Kofie(1beker/120ml)	1 beker	P100
	b-3 Thee	1 beker	P100
	b-4 Warme chocolademelk	200	P70
A-07 PASTA	b-1 Gevulde pasta	450	P80
	b-2 Rijst	1 beker	P100+P50
	b-3 Soep	250	P100
	b-4 Pasta	50 (500ml water toevoegen)	P80
A-08 CAKE	b-1 Koekjes	200	P80+P0+P80
	b-2 Cake	1 beker	P80
	b-3 Confituur	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 GEZONDHEID	b-1 Droog voedsel	100	P80+P0
	b-2 Huisgemaakte yoghurt	1 liter	P30
	b-3 Volkeren pasta	150 (500ml water toevoegen)	P100
	b-4 Peulvruchten	500	P100
A-10 BABY	b-1 Gehomogeniseerd	150	P80+P0
	b-2 Bouillon	200	P100+P0
	b-3 Gesteriliseerd	1 bodem	P100
	b-4 Baby melk	100ml	P30

Foutzoeken

Normaal	
Magnetronoven stoort tv-ontvangst	Radio- en tv-ontvangst kunnen worden gestoord wanneer de magnetron in bedrijf is. Dit is vergelijkbaar met storing veroorzaakt door kleine elektrische apparaten zoals mixer, stofzuiger en ventilator. Dit is normaal.
Zwakke ovenverlichting.	Wanneer de magnetron gebruikt wordt met laag vermogen kan de ovenverlichting zwakker worden. Dit is normaal.
Stoomontwikkeling bij de deur, hete lucht ontsnapt uit openingen.	Tijdens gebruik kan stoom uit voedsel komen. Het meeste zal ontsnappen uit ventilatieopeningen. Maar een gedeelte kan neerslaan op een koele plaats zoals de ovendeur. Dit is normaal.
De oven is per ongeluk aangezet zonder dat er voedsel in staat.	De oven beschadigt niet als deze korte tijd leeg wordt gebruikt. Maar dit moet worden vermeden.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven kan niet worden gestart.	(1) Netspanningskabel niet goed ingeplugd.	Trek de stekker eruit. Dan na 10 s opnieuw insteken.
	(2) De zekering is defect geraakt of de zekeringautomaat is afgeschakeld.	Vervang de zekering of schakel de zekeringautomaat weer in, (reparatie door vakkundig personeel van ons bedrijf).
	(3) Probleem met het stopcontact.	Test het stopcontact met een ander elektrisch apparaat.
Oven wordt niet warm.	(4) Deur niet goed gesloten.	Sluit de deur goed.
Het glazen draaiplateau maakt lawaai als de magnetron wordt gebruikt.	(5) Vervuilde draairing en ovenbodem.	Zie "onderhoud van de magnetron" om vervuilde onderdelen te reinigen.

KLANTENSERVICE

Wanneer u de oorzaak van het probleem niet kunt vinden: zet het apparaat uit (ga er niet ruw mee om) en neem contact op met de klantenservice. SERIENUMMER PRODUCT. Waar kan ik dit vinden?

De klantenservice heeft de productcode en het bijbehorende serienummer nodig (dit is een 16-cijferige reeks die begint met nummer 3). U kunt deze vinden op het garantiebewijs of op het informatieplaatje op het apparaat.

Hiermee voorkomt u onnodig contact met onderhoudsmonteurs en, belangrijker nog, onnodige kosten.



Op dit apparaat zijn de Europese richtlijnen (2002/96/EG) voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) van toepassing. Door dit product op een verantwoorde manier aan te bieden voor afvalverwerking, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Het symbool op dit product geeft aan dat dit product niet als normaal huisafval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden aangeboden aan een daarvoor ingericht inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Het weggooien moet geschieden in overeenstemming met de plaatselijke milieu-richtlijnen voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over verwerking, terugwinning en recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw gemeente, het plaatselijke afvalwerkingsbedrijf of met de winkel waar u het product heeft gekocht.

Kookgebruiksaanwijzing

Magnetron

Microgolfenergie doordringt voedsel, en wordt aangetrokken en geabsorbeerd door het daarin aanwezige water, vet en de suikerinhoud.

De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het voedsel zeer snel gaan bewegen. De snelle beweging van de moleculen veroorzaakt wrijving en de hierdoor ontstane warmte kookt het voedsel.

Koken

Kookgerei voor het koken met de magnetron

Het serviesgoed moet de microgolfstraling zo goed mogelijk doorlaten. Microgolven kunnen doordringen door keramiek, glas, porselein en plastic en ook door papier en hout, maar zij worden gereflecteerd door metaal, zoals roestvrij staal, aluminium en koper. Daarom moet voedsel nooit worden bereid in metalen serviesgoed.

Voor magnetron geschikt voedsel:

Veel soorten voedsel zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse of bevroren groente, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soepen, gestoomde puddingen, conserven en chutneys kunnen ook in de magnetron worden bereid. In het algemeen kan gesteld worden dat magnetronbereiding ideaal is voor elk type voedsel dat normaalgesproken op een fornuis wordt bereid.

Afdekken tijdens de bereiding

Het afdekken van het gerecht tijdens het bereiden is erg belangrijk, omdat het verdampte water opstijgt als stoom en bijdraagt aan het kookproces. Het voedsel kan op verschillende manieren worden afgedekt: bijvoorbeeld met een keramisch bord, plastic afdekking of met voor magnetron geschikte folie.

Standtijd

Na het bereiden van het gerecht is de standtijd belangrijk om er voor te zorgen dat een gelijkmatige temperatuur wordt bereikt.

Kookgebruiksaanwijzing voor bevroren groente

Gebruik een geschikte Pyrex glazen kom met deksel. Kook afgedekt gedurende de minimum tijd - zie tabel. Kook langer door om het door u gewenste resultaat te krijgen.

Roer twee keer tijdens het koken en een keer erna. Voeg zout, kruiden of boter toe na het koken. Dek af tijdens de standtijd.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Spinazie	150 g	P80	5 - 6	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300g	P80	8 - 9	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Erwten	300g	P80	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Groene bonen	300g	P80	7½-8½	2 - 3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (wortels/ erwten/ maïs)	300g	P80	7 - 8	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese mix)	300g	P80	7½-8½	2 - 3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

Kookgebruiksaanwijzing voor verse groente

Gebruik een geschikte Pyrex glazen kom met deksel. Voeg 30-45 ml koud water toe (2-3 eetlepels) voor elke 250 g groente tenzij een andere hoeveelheid wordt aanbevolen - zie tabel. Kook afgedekt gedurende de minimum tijd - zie tabel. Kook langer door om het door u gewenste resultaat te krijgen. Roer twee keer tijdens het koken en een keer erna. Voeg zout, kruiden of boter toe na het koken. Dek af tijdens de standtijd van 3 minuten.

Tip: Snijd de verse groenten in ongeveer gelijke stukken. Hoe kleiner ze zijn, des te eerder zijn ze gaar.

Alle verse groente moet worden bereid met het volle magnetronvermogen. (P100).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Broccoli	250g 500g	3½-4 6 - 7	3	Maak even grote roosjes. Leg de stronkjes naar het midden.
Spruitjes	250g 500g	5 - 5½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe.
Wortelen	250g 500g	3½-4	3	Snijd wortelen in gelijke schijfjes.
Bloemkool	250g 500g	4 -4½ 6½-7½	3	Maak even grote roosjes. Halveer grote roosjes Leg de stronkjes naar het midden.
Courgettes	250g 500g	3-3½	3	Snijd de courgettes in schijven. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe of een klont boter. Kook tot het juist zacht is.
Aubergines	250g 500g	2½-3	3	Snijd de aubergines in kleine schijfjes en besprenkel ze met een eetlepel citroensap.
Prei	250g 500g	3-3½	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Paddestoelen	250g 500g	1-1½ 2-2½	3	Prepareer kleine hele of gesneden paddestoelen. Voeg geen water toe. Besprenkel met citroensap. Kruid met zout en peper. Giet af voor het opdienen.
Uien	250g 500g	4-4½	3	Snijd uien in schijven of helften. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Peper	250g 500g	3½-4	3	Snijd de peper in kleine schijfjes.
Aardappels	250g 500g	3-4 6-7	3	Weeg de geschildde aardappels en snijd ze in ongeveer gelijke helften of kwarten.
koolrabi	250g 500g	4½-5	3	Snijd de koolrabi in kleine vierkantjes.

Kookgebruiksaanwijzing voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een geschikte Pyrex glazen kom met deksel - rijst verdubbelt in volume tijdens het bereiden. Gebruik de deksel bij de bereiding.

Na afloop van de kooktijd doorroeren voor de standtijd en voeg zout toe of kruiden en boter.

Opmerking: De rijst heeft mogelijk na het koken niet al het water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote Pyrex glazen kom. Voeg kokend water toe, een snufje zout en roer goed. Kook zonder deksel. Roer af en toe tijdens en na het koken. Dek af tijdens de standtijd en giet daarna goed af.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Witte rijst (voorgekookt)	250 g 375g	P100	15 - 16 17½- 18½	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (voorgekookt)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	P100	16- 17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengd (rijst met graan)	250g	P100	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	P100	10 - 11	5	Voeg 1000 ml heet water toe.

OPWARMEN

Uw magnetronoven warmt voedsel op in een fractie van de tijd die conventionele fornuisovens nodig hebben.

Gebruik de vermogensinstellingen en de opwarmtijden in de volgende tabel als een richtlijn. De tijden in de kaart zijn gebaseerd op vloeistoffen op kamertemperatuur van ongeveer +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een temperatuur van circa +5 tot +7 °C.

Schikken en afdekken

Voorkom het opwarmen van grote delen zoals rollades - hierbij zal het vlees te gaar worden en kan de rand uitdrogen voor het door en door heet is. Het opwarmen van kleine stukken geeft een beter resultaat.

Vermogensniveaus en roeren

Bepaald voedsel kan worden opgewarmd met maximum vermogen terwijl ander voedsel opgewarmd moet worden met lager vermogen.

Neem de tabel als indicatie. In het algemeen is het beter om voedsel op een lager vermogen op te warmen als het gaat om delicaat voedsel, of om grote hoeveelheden of als het waarschijnlijk is dat het snel opwarmt (zoals bepaalde

soorten gebak). Roer goed of draai het gerecht om tijdens het opwarmen voor het beste resultaat. Indien mogelijk nogmaals omroeren voor het serveren. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel. Om heftig koken van vloeistoffen en mogelijke verbranding te voorkomen dient voor tijdens en na het verwarmen geroerd te worden. Laat het product in de magnetron tijdens de standtijd. We adviseren om een plastic lepel of een glazen staafje in de vloeistof te zetten. Voorkom oververhitting (en daardoor verspilling) van het voedsel. Het is aan te bevelen om de kooktijd laag te schatten en extra tijd toe te voegen indien nodig.

Verwarmingstijden en standtijden

Wanneer voedsel voor de eerste keer wordt opgewarmd, is het nuttig om de tijd te noteren - voor toekomstige referentie.

Let erop dat opgewarmd voedsel altijd door en door verhit wordt.

Geef het voedsel na het verhitten even de tijd om de temperatuur gelijkmatig te laten worden. De aanbevolen standtijd na het opwarmen is 2- 4 minuten, tenzij een andere tijd wordt aanbevolen in de tabel.

Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsvoorzorgsmaatregelen.

HET OPWARMEN VAN VLOEISTOFFEN

Hanteer altijd een standtijd van minimaal 20 s nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt. Roer tijdens het verwarmen indien nodig, en roer ALTIJD na het verwarmen. Om heftig koken en mogelijke verbranding te voorkomen dient een lepel of glazen staafje in de drankjes gezet te worden en roer voor, tijdens en na het verhitten.

HET OPWARMEN VAN BABYVOEDING

BABYVOEDING:

Doe de babyvoeding in een diep keramisch bord. Dek af met een plastic deksel.

Roer goed door na het verwarmen!

Laat 2-3 min. staan voor het serveren. Roer opnieuw en controleer de temperatuur.

Aanbevolen opdiëntemperatuur: tussen 30 - 40 °C.

BABY MELK:

Schenk de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verhit nooit een babyflesje met de speen erop, omdat de fles kan exploderen bij oververhitting. Schud voor de standtijd en nog eens voor het opdienen! Controleer altijd nauwkeurig de temperatuur van babymelk of - voedsel voor het aan de baby wordt gegeven. Aanbevolen serveertemperatuur : ca. 37 °C.

OPMERKING:

Met name babyvoeding moet nauwkeurig gecontroleerd worden voor het opdienen om verbranding te voorkomen.

Gebruik de vermogensniveaus en tijden in de volgende tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Opwarmen van vloeistoffen en voedsel

Gebruik de vermogensniveaus en tijden in deze tabel als richtlijn voor het opwarmen.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Standtijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur)	150ml (1 kop) 300ml (2 kopjes) 450 ml (3 kopjes) 600 ml (4 kopjes)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Giet in een keramische kop en verwarm zonder deksel. Plaats 1 kop in het midden, 2 tegenover elkaar en 3 of 4 in een cirkel. Roer zorgvuldig voor en na de standtijd. Wees voorzichtig bij het uit de oven pakken.
Soep (gekoeld)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Giet de soep in een diep keramisch bord of een diepe keramische kom. Dek af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen. Roer nogmaals voor het opdienen.
Stoofpot (gekoeld)	350g	P80	4½- 5½	2-3	Doe de stoofpot in een diep keramisch bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het verwarmen en opnieuw na het opwarmen en voor het opdienen.
Pasta met saus (gekoeld)	350g	P80	3½- 4½	3	Leg de pasta (bijv. spaghetti of mie) op een vlakke keramische plaat. Dek af met magnetronfolie. Roer voor het opdienen.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350g	P80	4-5	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een keramisch diep bord. Dek het bord af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en opnieuw voor de standtijd en het opdienen.
Maaltijd op een bord (gekoeld)	350g 450g 550g	P80	4½- 5½ 5-6 5½- 6½	3	Leg 2-3 gekoelde onderdelen van een maaltijd op een keramisch bord. Dek af met magnetronfolie.

Opwarmen van babyvoeding en melk

Gebruik de in deze tabel aangegeven vermogens en tijden als richtlijnen voor het opwarmen

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd	Standtijd (min.)	Instructies
Babyvoedsel (groenten + vlees)	190g	P80	30 s	2-3	Doe het voedsel in een keramisch diep bord. Dek het bord af. Roer na de bereiding goed door. Laat 2-3 min. staan. Voor het opdienen goed roeren en controleer nauwkeurig de temperatuur.
Babypap (pap+ fruit)	190g	P80	20 s	2-3	Doe de pap in een keramisch diep bord. Dek het bord af. Roer na de bereiding goed door. Laat 2-3 min. staan. Voor het opdienen goed roeren en controleer nauwkeurig de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	P30	30-40 s 1 min. tot 1min.10s	2-3	Roer of schud goed en giet het in een gesteriliseerde glazen fles. Plaats de fles midden op het draaiplateau. Bereid zonder deksel. Schud goed en laat minimaal 3 minuten staan. Voor het opdienen goed schudden en controleer nauwkeurig de temperatuur.

Kookgebruiksaanwijzing

GRILLEN

Het grillbakelement is boven in de ovenruimte geplaatst. Het element is actief als de deur gesloten is en de draaitafel draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt voor een betere verdeling van de bruining van het voedsel. Het 4 minuten voorverwarmen van de grill zorgt voor het sneller bruinen van het voedsel.

Servies voor het grillen:

Dient vlambestendig te zijn en mag metaal bevatten. Gebruik geen plastic serviesgoed omdat dit kan smelten.

Voor grillen geschikt voedsel:

Karbonades, worstjes, steaks, hamburgers, bacon en hamplakken, dunne porties vis, sandwiches en alle soorten toast met beleg.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Onthoud dat het voedsel moet worden geplaatst op het hoge rekje, tenzij een andere instructie wordt aanbevolen.

MAGNETRON +GRILLI

Deze bereidingsmethode combineert de stralingswarmte van de grill met de snelheid van magnetronbereiding. Het werkt alleen als de deur gesloten is en het draaiplateau draait. Dankzij het draaien van het draaiplateau bruint het gerecht gelijkmatig.

Kookgerei voor het koken met magnetron en grill

Gebruik alstublieft serviesgoed geschikt voor magnetron. Het serviesgoed moet ook vlambestendig zijn. Gebruik geen metalen serviesgoed in de combinatiestand. Gebruik geen plastic serviesgoed omdat dit kan smelten.

Voor grillen en magnetron geschikt voedsel:

Geschikt voedsel voor koken in de combinatiestand omvat alle soorten gekookt voedsel dat opgewarmd en gebruind moet worden. (bijv. gebakken pasta), evenals voedsel dat een korte kooktijd nodig heeft om een bruin korstje te krijgen. Ook kan deze stand worden gebruikt voor het bereiden van dikke porties die voordeel hebben van een gebruind en knapperig oppervlak, bijvoorbeeld kipdelen, (draai ze halverwege het bereiden om). Zie de grilltabel voor meer details.

Het gerecht moet worden omgedraaid als het aan beide zijden moet worden gebruind.

Grilgebruiksaanwijzing voor vers voedsel

Verwarm de grill 4 minuten voor in de grilfunctie.

Gebruik de vermogensinstellingen en tijden in deze tabel als richtlijnen voor het grillen.

Vers voedsel	Portie	Vermogen	Tijd 1e zijde (min.)	Tijd 2e zijde (min.)	Instructies
Sneetjes toast	4 stuks (elk 25 gram)	Alleen grill	3½-4½	3-4	Zet de toastsneetjes naast elkaar op het rekje
Broodjes (al gebakken)	2-4 stuks	Alleen grill	2½-3½	1½-2½	Zet de broodjes eerst ondersteboven in een cirkel direct op de draaitafel
Gegrilde tomaten	200g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	C2	3½-4½ 5-6	-	Halveer de tomaten. Leg er wat kaas op. Leg ze in een cirkel op een platte schaal van Pyrex glas. Plaats deze op het rekje.
Tomaten-kaas toast	4 stuks (300g)	C2	4-5	-	Toast eerst de broodsneetjes. Zet de toast met het beleg op het rek. Laat het na het bereiden nog 2 - 3 minuten staan.
Toast Hawai (ananas, ham, kaas sneetjes)	2 stuks (300g) 4 stuks (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toast eerst de broodsneetjes. Zet de toast met het beleg op het rek. Zet 2 toasts naast elkaar direct op het rekje. Laat het na het bereiden nog 2 - 3 minuten staan.
Gebakken aardappelen	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Halveer de aardappels. Plaats ze in een cirkel op het rekje met de gesneden kant boven.
Gratin Aardappel en/groente (gekoeld)	500g	C1	9-11	-	Doe de verse gratin in een kleine Pyrex glazen schaal. Zet de schaal op het rekje. Na het bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
kipdelen	450g (2 stuks) 650 g (2-3 stuks) 850g (4 stuks)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de smalle kant naar het midden. Plaats bij alleen 1 kipdeel deze niet in het centrum van het rekje. Laat na afloop nog 2- 3 minuten staan.
Gegrilde kip	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Smeer de kip in met olie en kruiden. Zet de kip eerst met de borst naar beneden, daarna met de borst naar boven, direct op het draaiplateau. Laat 5 minuten staan na het grillen.

Lamskarbonades (medium)	400g (4 stuks)	Alleen grill	10-12	8-9	Smeer de lamskarbonades in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rekje. Laat 2-3 minuten staan na het grillen.
Varkenssteaks	250g (2 stuks) 500g (4 stuks)	magnetron + grill	C2 6-7 7-8	(Alleen grill) 5-6 7-8	Smeer de varkenssteaks in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rekje. Laat 2-3 minuten staan na het grillen.
Geroosterde vis	450 g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Smeer de huid van de hele vis in met olie, kruiden en specerijen. Leg de vissen naast elkaar op het rekje (kop naast staart)
Gebakken appels	2 appels (ca.400g) 4 appels (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Ontpit de appels en vul ze met rozijnen en jam. Leg er geschaafde amandel op. Leg de appels op een vlakke Pyrex glazen schaal. Zet de schaal direct op het draaiplateau.

Grilgebruiksaanwijzing voor bevroren voedsel

Gebruik de vermogensinstellingen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen.

Vers voedsel	Portie	Vermogen	Tijd 1e zijde (min.)	Tijd 2e zijde (min.)	Instructies
Broodjes (elk circa 50 gram)	2 stuks 4 stuks	Magnetron + grill	C2 1½-2 2½-3	Alleen grill 2-3 2-3	Zet de broodjes eerst ondersteboven in een cirkel direct op het draaitableau. Grill daarna de andere zijde van de broodjes zolang tot de door u gewenste knapperigheid is bereikt. Laat daarna 2 - 5 min. staan.
Baguettes /knoflookbrood	200-250g (1 stuks)	Magnetron + grill	C1 3½-4	Alleen grill 2-3	Plaats de bevroren baguette schuin op bakpapier op het rekje. Laat na het grillen 2-3 minuten staan.
Gratin (groente of aardappel)	400g	C1	13-15		Doe de bevroren gratin in een kleine Pyrex glazen schaal. Plaats de schaal op het rekje. Laat na het grillen 2-3 minuten staan
Pasta (canneloni, macaroni, lasagne)	400g	C1	14-16	-	Doe de bevroren pasta in een kleine platte rechthoekige Pyrex glazen schaal. Plaats de schaal direct op het draaiplateau. Laat na het bereiden 2-3 minuten staan
Vis gratin	400g	C1	16-18	-	Doe de bevroren visgratin in een kleine platte rechthoekige Pyrex glazen schaal. Plaats de schaal direct op het draaiplateau. Laat na het grillen 2-3 minuten staan.

PN:16170000A34186

CANDY

CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

МОДЕЛИ

KUCHENKI MIKROFALOWE
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL



Kuchenka mikrofalowa


Instrukcja Obsługi

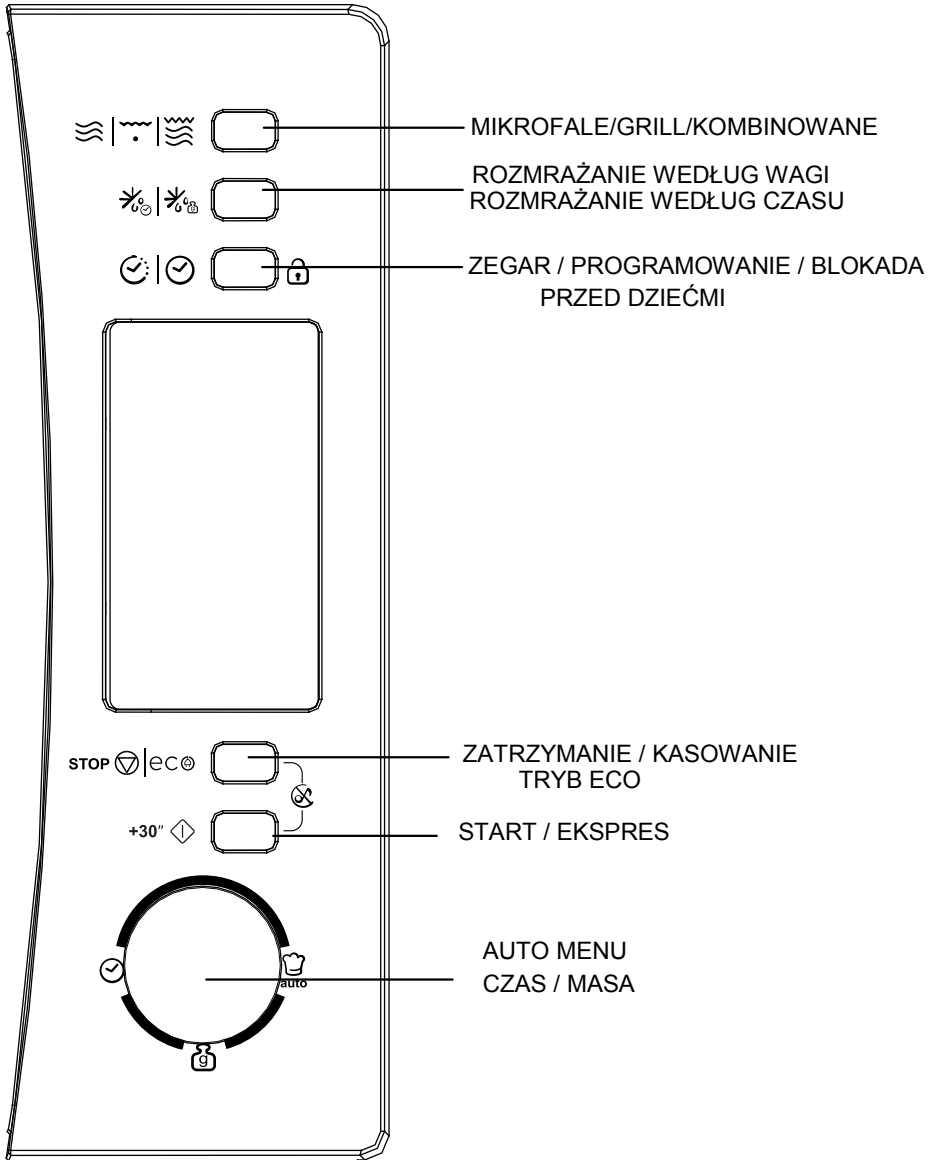
MODELE: CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

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

W związku z umieszczeniem znaku CE () na produkcie, na własną odpowiedzialność deklarujemy zgodność produktu z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska obowiązującymi we Wspólnocie Europejskiej.



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:	CMXG20DR /CMXG20DS/CMXG20DW
Napięcie znamionowe:	230V ~ 50 Hz
Znamionowy pobór mocy (mikrofałe):	1050 W
Znamionowa moc wyjściowa (mikrofałe):	700 W
Znamionowa moc wyjściowa (grill):	1000 W
Pojemność kuchenki:	20l
Średnica talerza obrotowego:	Ø 255 mm
Wymiary zewnętrzne (dł. x szer. x wys.):	440 x 357.5x 259mm
Masa netto:	około 11.0 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 zwisał 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. Napełnić 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 obryza. 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.

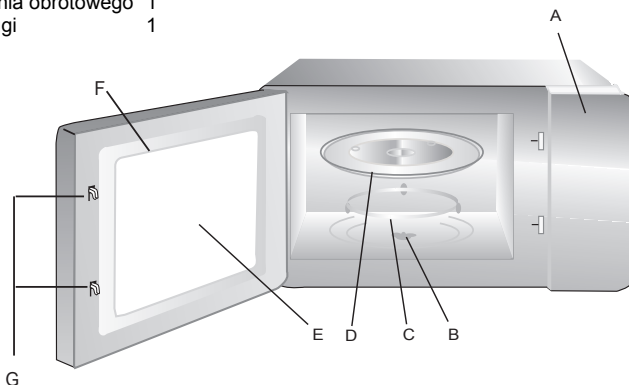
USTAWIENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Nazwy części i elementów wyposażenia

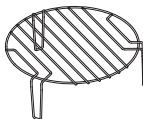
Wyjąć kuchenkę i wszystkie materiały z opakowania i wnętrza kuchenki.

Kuchenka dostarczana jest z następującym wyposażeniem:

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



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

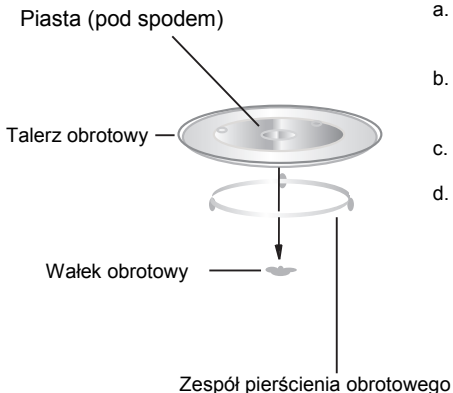


Ruszt (Tylko w modelach z grillem)

- 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.

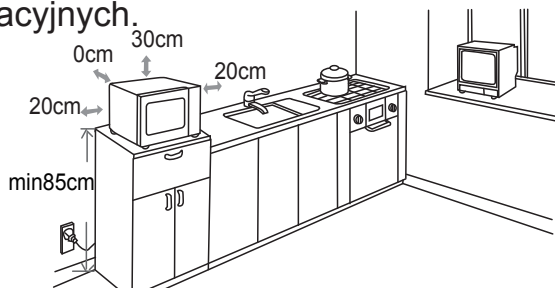
Instalacja na blacie kuchennym

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  |  |  , Obracać pokrętkę  w celu wyboru żądanej funkcji.



Nacisnąć przycisk +30"  . 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) Obracać pokrętkę  w celu wyboru mocy 80%, na wyświetlaczu pojawi się „P80”.
Nacisnąć przycisk +30"  .



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

Moc mikrofal	100%	80%	50%	30%	10%
--------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Grillowanie

1) Nacisnąć dwa razy przycisk  |  |  , „G” się wyświetli, funkcja Grilla została wybrana
Nacisnąć przycisk +30" .

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 dwa razy przycisk  |  |  , „G” się wyświetli, funkcja Grilla została wybrana


Obróć "  " by wybrać "C-2" lub "C-1".

2) Nacisnąć przycisk +30" .


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	Wskaźanie wyświetlacza	Mikrofałe	Grill
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Szybkie gotowanie

1) 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: Czas można zwiększyć naciskając przycisk "+30"  , z wyjątkiem programów rozmrażania wagowego i auto menu.




2) W stanie oczekiwania przekręcić,  w lewo, aby bezpośrednio wybrać czas gotowania, a następnie nacisnąć przycisk "+30"  , aby gotować ze 100% mocą kuchenki mikrofalowej.

Program ten można ustawić jako pierwszy w gotowaniu wieloetapowym.


6. Rozmrażanie według czasu



1) Nacisnąć jeden raz przycisk  |  , na wyświetlaczu pojawi się „dEF1”.



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


7. Rozmrażanie według masy



1) Nacisnąć dwa razy przycisk  |  , na wyświetlaczu pojawi się „dEF2”.



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.


8. Auto Menu


1) W celu dokonania wyboru z menu w trybie oczekiwania,

lub przekręć w prawo pokrętkę "  ".

Na wyświetlaczu pojawi się kolejno "A-01", "A-02"...."A-10".


2) Wciśnij " + 30"  ", aby potwierdzić wybrane menu.

3) Przekręć "  ", aby wybrać od b-1 do b-4 z menu.

4) Wciśnij " + 30"  ", aby rozpocząć gotowanie.


Gdy gotowanie zakończy się, rozlegnie się pięciokrotnie dźwięk brzęczyka. Jeśli zegar był ustawiony wcześniej, wyświetlony zostanie aktualny czas. Jeśli nie, wyświetlony zostanie symbol „0:00”.


Aby przygotować – na przykład – makaron:

1) Przekręć "  ", aż pojawi się "A 07, czyli menu dla makaronu

Zaświeci lampka kontrolna "  " i "  ".

2) Wciśnij " + 30"  ", aby potwierdzić wybraną opcję z menu głównego.

3) Zatrzymaj "  ", gdy wyświetlone zostanie "b-4".

4) Wciśnij " + 30"  ", aby rozpocząć gotowanie.





Gdy gotowanie zakończy się, rozlegnie się pięciokrotnie dźwięk brzęczyka, a następnie kuchenka przejdzie w tryb 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.
Nacisnąć przycisk + 30" .

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

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

4) Obracać pokrętkę  w celu wyboru mocy 80%, na wyświetlaczu pojawi się „P80”.
Nacisnąć przycisk + 30" .

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

6) 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 ustawić 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. Tryb ECO

Gdy kuchenka jest w trybie oczekiwania, wciśnij przycisk " STOP  | ECO  " (jeśli nie działa przez 1 minutę, wyświetlacz wygasza się; wówczas wciśnij jakikolwiek przycisk, aby włączyć wyświetlacz).



Uwaga: 1) Kuchenka nie przejdzie do trybu ECO, jeśli drzwiczki są otwarte.

2) Aby w trybie ECO włączyć wyświetlacz, wciśnij którykolwiek przycisk i otwórz drzwiczki.

3) Podczas działania blokady przed dziećmi, wejście do trybu ECO jest możliwe dopiero po jej wyłączeniu.





12. 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 on na wyświetlaczu na okres 2-3 sekund.

13. Funkcja blokady przed dziećmi




Wprowadzenie blokady: W trybie oczekiwania, nacisnąć na przycisk  |  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  |  przez 3 sekundy, rozlegnie się długi sygnał akustyczny wskazujący na zwolnienie blokady, pojawi się bieżący czas i zgaśnie komunikat  .

14. Tryb Cichy

Aby przejść do Trybu Cichego: w trybie oczekiwania naciśnij przycisk " STOP  | ECO  ", a następnie, w ciągu 3 sekund, naciśnij dodatkowo przycisk " +30"  ".

Dźwięk wszystkich przycisków i alarmów zostanie wyłączony.

Aby włączyć dźwięk: w trybie oczekiwania naciśnij przycisk „ STOP  | ECO  ", a następnie, w ciągu 3 sekund, naciśnij dodatkowo przycisk " +30"  ".


Dźwięk wszystkich przycisków i alarmów zostanie włączony.


15. Funkcja ochrony wentylatora

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

16. 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 dla AUTOMATYCZNEGO MENU

Menu	Waga (g)	Na wyświetlaczu	Moc
A-01 PIECZYWO	b-1 Podgrzewanie pizzy	200	P100
	b-2 Podgrzewanie pieczywa	200	P100
	b-3 Podgrzewanie pasztecików	400	P80 + P0 + P80
	b-4 Surowe ciasto	500	P30
A-02 ZIEMNIAKI	b-1 Na parze	400	P100
	b-2 Krokietki ziemniaczane	500	C-1
	b-3 Pieczone	500	C-1
	b-4 French fries	200	P100
A-03 MIĘSO	b-1 Kurczak	800	P100
	b-2 Indyk	800	P100
	b-3 Wieprzowina	450	P100
	b-4 Czerwone mięso	800	C-1
A-04 RYBY	b-1 Małże	200	P80
	b-2 Łosoś	350	P80
	b-3 Tuńczyk	350	P80
	b-4 Strzępiel	350	P80
A-05 WARZYWA	b-1 Brokuły	400	P100
	b-2 Szpinak	400	P100
	b-3 Marchewki	400	P100
	b-4 Fenkuł	200-400	P80 + P0
A-06 GORĄCE NAPOJE	b-1 Brokuły	1 filiżanka	P100
	b-2 Szpinak	1 filiżanka	P100
	b-3 Marchewki	1 filiżanka	P100
	b-4 Fenkuł	200	P70
A-07 NP. MAKARON	b-1 Nadziewane pierożki	450	P80
	b-2 Ryż	1 filiżanka	P100+P50
	b-3 Zupa (podgrzewana zupa warzywna)	250	P100
	b-4 Makaron	50 (dodać 500 ml wody)	P80
A-08 CIASTA	b-1 Herbatniki	200	P80 + P0 + P80
	b-2 Ciastko	1 filiżanka	P80
	b-3 Ciasto biszkoptowe przekładane dżemem	400	P100 + P0
	b-4 Mufiny	400	P100
A-09 ZDROWA ŻYWNOŚĆ	b-1 Żywność suszona	100	P80 + P0
	b-2 Domowy jogurt	1 litr	P30
	b-3 Makaron pełnoziarnisty	150 (dodać 500 ml wody)	P100
	b-4 Leguminy	500	P100
A-10 JEDZENIE DLA NIEMOWLĄT	b-1 Homogenizowane	150	P80 + P0
	b-2 Rosół	200	P100 + P0
	b-3 Sterylizacja	1 – najniższy poziom	P100
	b-4 Mleko dla niemowląt	100 ml	P30

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 zadawalających 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 plastry. Dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotować do miękkości.
Bakłażany	250 g	2½-3	3	Pokroić bakłażany na małe plastry 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.
Mieszaneczka 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 wymownianiu 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)	Mikrofalę + 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 okręgę 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.

PN:16170000A34187

CANDY POLSKA Sp. z o.o. ul. Poleczki 23, 02-822 Warszawa

www.candy.pl