

optimum

Lux

**KUCHENKA MIKROFALOWA
Z GRILLEM
MFAG 23 L Digital**



**INSTRUKCJA OBSŁUGI
GWARANCJA**

INSTRUKCJA OBSŁUGI

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed przystąpieniem do instalowania i użytkowania kuchenki mikrofalowej. Instrukcję należy zachować na przyszłość.

ZAKŁÓCENIA FAL RADIOWYCH I TELEWIZYJNYCH

1. Działanie kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbioru sygnału radiowego, telewizyjnego lub innego o podobnej naturze.
2. Gdy wystąpią zakłócenia, można je zlikwidować lub zredukować wykonując poniższe czynności:
 - zmienić położenie anteny radiowej lub telewizyjnej w stosunku do odbiornika
 - przenieść kuchenkę mikrofalową w stosunku do odbiornika
 - umieścić kuchenkę mikrofalową z dala od odbiornika
 - włożyć wtyczkę kuchenki mikrofalowej do innego gniazda sieciowego, tak, aby kuchenka i odbiornik włączone były do innych odgałęzień obwodu elektrycznego.

DANE TECHNICZNE

Zużycie energii: ~230V 50Hz
Moc: 1400W (Got. Mikrofalowe), 1000W (grzałka)
Moc wyjściowa: 900W
Częstotliwość robocza: 2450 MHz
Wymiary zewnętrzne:
 305mm (wys.) x 508mm (szer.) x 420mm (głęb.)
Wymiary przestrzeni wewnętrznej kuchenki:
 215mm (wys.) x 350mm (szer.) x 330mm (głęb.)
Pojemność kuchenki: 23 litry
Równomierność gotowania:
 system talerza obrotowego (Ø 314 mm)
Waga netto: ok. 16,5kg

ZANIM ZADZWONISZ DO SERWISU:

1. Jeśli kuchenka nie działa lub wyświetlacz nie pokazuje żadnych informacji:
 - a) Należy upewnić się, że wtyczka kuchenki została we właściwy sposób umieszczona w gnieździe sieciowym. Jeśli nie, należy wyjąć wtyczkę, odczekać 10 sekund, a następnie włożyć ją ponownie.
 - b) Sprawdzić, czy nie jest przepalony któryś z bezpieczników sieciowych budynku lub też czy nie został wyłączony wyłącznik główny. Jeżeli wydaje się, że sytuacja taka nie ma miejsca, należy sprawdzić gniazdo sieciowe podłączając do niego inne urządzenie.
2. Jeśli mikrofalę nie grzeją należy:
 - a) Sprawdzić, czy został ustawiony timer
 - b) Upewnić się, że drzwiczki zostały dokładnie zamknięte powodując uruchomienie zabezpieczeń. W przeciwnym wypadku, nie zostanie uruchomiona emisja energii mikrofalowej wewnątrz kuchenki.

JEŻLI ŻADNE Z POWYŻSZYCH DZIAŁAŃ NIE POPRAWIA SYTUACJI, PROSIMY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM PUNKTEM SERWISOWYM. NIE NALEŻY PRÓBOWAĆ SAMODZIELNIE REGULOWAĆ LUB NAPRAWIAĆ KUCHENKI.

INSTALACJA

1. Upewnić się, że z wnętrza kuchenki zostały usunięte wszelkie pozostałości opakowania.
2. Po rozpakowaniu, sprawdzić kuchenkę pod względem widocznych uszkodzeń takich, jak:
 - Żle zamocowane drzwiczki
 - Uszkodzone drzwiczki
 - Wgniecenia lub dziury w drzwiczkach czy szybie
 - Wgniecenia lub wgnięcia we wnętrzu kuchenki
3. Kuchenka waży 16,5 kg i musi być umieszczona na poziomej powierzchni o nośności wystarczającej do utrzymania tej wagi.
4. Kuchenkę należy umieścić z dala od źródeł wysokiej temperatury oraz pary.
5. Nie kłaść nic na górnej powierzchni kuchenki.
6. Gdy umieszczamy kuchenkę we wnęce, należy dla zapewnienia odpowiedniej wentylacji utrzymać następujące odległości od ścianek: 8 cm od każdego z boków oraz 10 cm od tylnej ścianki.
7. NIE NALEŻY wyciągać wałka napędowego.
8. Jeśli urządzenie obsługiwane jest przez dzieci należy zapewnić ścisły nadzór.

UWAGA – KUCHENKĘ NALEŻY PODŁĄCZYĆ DO GNIAZDA ZE STYKIEM OCHRONNYM.

Przewód zasilający ma długość 1,4m, a gniazdo sieciowe powinno znajdować się w jego zasięgu z pewnym zapasem.

UWAGA: Kuchenka jest zabezpieczona wewnętrznym bezpiecznikiem 250V, 10A.

WAŻNE

Żyłę przewodu zasilającego zostały oznaczone kolorami zgodnie z poniższym kodem:
 Zielono-żółty: uzziemienie
 Niebieski: przewód neutralny
 Brązowy: napięcie

W związku z tym, że kolory żył przewodu zasilającego mogą nie odpowiadać oznaczeniom kolorów na zaciskach wtyczki, należy postępować wg. poniższych zasad:

- Żyła oznaczona na żółto-zielono powinna być podłączona do zacisku gniazda, który oznaczony jest literą E lub symbolem uzziemienia w kolorze zielonym lub żółto-zielonym (⚡)
- Żyła oznaczona kolorem niebieskim powinna zostać przyłączona do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem niebieskim.
- Żyła oznaczona kolorem brązowym powinna zostać przyłączona do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem czerwonym.

UŻYTKOWANIE NACZYŃ I INNYCH PRZYZBORÓW

1. Idealny materiał na pojemnik do kuchenki mikrofalowej jest "przezroczysty". Pozwala on na przeniknięcie energii mikrofal poprzez pojemnik i na podgrzanie produktów spożywczych.
2. Mikrofałe nie przenikają przez metal, więc nie należy używać w kuchenke mikrofalowej pojemników metalowych lub półmisek z metalowymi wykończeniami.
3. Podczas gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej nie należy stosować papieru wytworzonego z surowców wtórnych ponieważ może on zawierać drobiny metalu, które mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
4. Zaleca się raczej półmiski okrągłe/owalne niż kwadratowe/prostokątne, gdyż żywność ma tendencję do przypalania się w narożnikach.
5. Dla ochrony narażonych obszarów można użyć wąskich pasków folii aluminiowej. Należy jednak przy tym zachować ostrożność i nie stosować zbyt dużej ich ilości, zachowując odległość 1 cala (cm) pomiędzy folią, a ściankami wewnętrznymi kuchenki.

WAŻNE INFORMACJE

UWAGA - Aby zmniejszyć ryzyko oparzeń, porażenia elektrycznego, pożaru, zranień lub nadmiernego wpływu energii mikrofalowej należy:

1. Przed uruchomieniem kuchenki mikrofalowej przeczytać uważnie wszystkie instrukcje.
2. Niektóre produkty spożywcze takie jak: jaja w całości czy też zamknięte szczelnie pojemniki (np. zamknięte słoje szklane oraz butelki dla niemowląt ze smoczkiem) mogą „ekspłodować” i nie powinny być podgrzewane w kuchenke mikrofalowej.
3. Stosować kuchenkę mikrofalową zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
4. Podobnie jak przy innych urządzeniach, jeśli kuchenka obsługiwana jest przez dzieci, należy zapewnić ścisły nadzór.
5. Nie używać kuchenki mikrofalowej, jeśli nie działa poprawnie, została uszkodzona, lub spadła na podłogę.
6. Aby zmniejszyć ryzyko powstania pożaru wewnątrz kuchenki:
 - a) nie gotować posiłków zbyt długo. Obserwować uważnie kuchenkę, gdy włożyliśmy do kuchenki przedmioty pomagające w gotowaniu wykonane z papieru, plastiku lub innego materiału palnego.
 - b) przed włożeniem toreb do wnętrza kuchenki usunąć z nich drut do wiązania.
 - c) jeśli przedmioty włożone do wnętrza kuchenki zapalą się, nie należy otwierać drzwiczek kuchenki, lecz wyłączyć ją wyjmując wtyczkę z gniazda, wyłączając główny bezpiecznik tablicy rozdzielczej (przy bezpiecznikach).

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS UŻYTKOWANIA

Poniżej wymienione zostały zasady użytkowania i zabezpieczenia kuchenki, w celu uzyskania jej najlepszej wydajności:

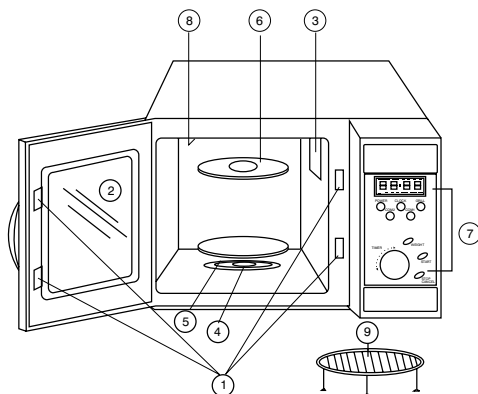
1. Podczas używania kuchenki należy zawsze pamiętać, aby zamocowane były: talerz szklany, wałek napędowy i pierścień obrotowy.

2. Nie wolno stosować kuchenki do innych celów niż przygotowywanie potraw (np.: do suszenia odzieży, papieru lub jakichkolwiek innych materiałów nie spożywczych, jak również do sterylizacji).
3. Nie należy włączać pustej kuchenki. Może to spowodować jej zniszczenie.
4. Nie wolno używać przestrzeni wewnętrznej kuchenki do przechowywania czegokolwiek, np. dokumentów, książek kucharskich etc.
5. Nie należy stosować kuchenki do przygotowywania zasmażek, sosów itp. Kuchenki mikrofalowe nie są przeznaczone do tego celu. Niewłaściwie zaprawione produkty mogą ulec zepsuciu i stać się niebezpieczne dla zdrowia.
6. Nie wolno gotować jaj w skorupkach ponieważ ulegną one rozsadzeniu. Aby zapobiec „eksplozji” należy przekłuć jaja przed gotowaniem. Sporadycznie może nastąpić rozsadzenie nawet nakłutego jaja podczas gotowania. Należy, więc pamiętać o gotowaniu pod przykryciem i odstawieniu produktów na 1 minutę po ugotowaniu zanim zdejmemy pokrywę.
7. Artykuły żywnościowe otoczone osłonką, takie jak: żółtka jajek, ziemniaki, wątróbki kurze itp. można gotować w kuchenke po wielokrotnym przekłuciu widelcem.
8. Nie należy wkładać jakichkolwiek przedmiotów w otwory w obudowie.
9. Nie wolno nigdy demontować podzespołów kuchenki takich jak nożyki, śruby etc.
10. Nie gotować żywności bezpośrednio na talerzu szklanym. Przed włożeniem żywności do kuchenki należy umieścić ją we właściwym naczyniu.
11. **WAŻNE** - artykuły gospodarstwa domowego, których nie należy używać w kuchenke mikrofalowej:
 - nie należy używać metalowych półmisek lub pojemników z metalowymi uchwytyami i obrzeżami.
 - nie stosować pojemników z materiałów palnych, jak papier, drewno, bambus etc.
 - nie należy gotować w zamkniętych trwale pojemnikach, jak butelki na napoje lub oleje spożywcze, ponieważ mogą one „ekspłodować”, gdy podgrzewa się je w kuchenke mikrofalowej.
12. Nie należy upychać produktów spożywczych w kuchenke.
13. Należy pamiętać o tym, że kuchenka mikrofalowa podgrzewa jedynie ciecz w pojemniku, a nie sam pojemnik. Dlatego też, pomimo, że wieko pojemnika nie jest gorące przy dotyku podczas wyjmowania z kuchenki, trzeba pamiętać o tym, że żywność/plyny wewnątrz parują oraz rozpryskują po zdjęciu pokrywy, podobnie jak w przypadku gotowania konwencjonalnego.
14. Należy zawsze sprawdzić temperaturę ugotowanej żywności, szczególnie, gdy przeznaczona jest dla dzieci. Zaleca się nie spożywać nigdy żywności/plynów bezpośrednio z kuchenki. Należy raczej odstawić ją na kilka minut i wymieszać dla równomiernego rozprowadzenia ciepła.
15. Nie stosować zwykłych termometrów do pomiaru temperatury wewnątrz kuchenki. Należy używać specjalnych termometrów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

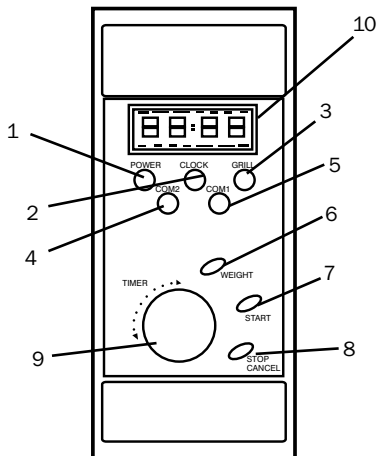
16. Żywność zawierająca mieszaninę wody i tłuszczu powinna po wyłączeniu kuchenki pozostać w niej przez 30-60 sekund, aby uniknąć pryskania podczas zanurzania łyżki lub wrzucaniu kawałków np. mięsa.
17. Podczas przygotowywania/gotowania żywności, płynów należy zawsze postępować według zaleceń dotyczących gotowania oraz pamiętać, że są pewne produkty spożywcze, np. pudding, dżem i nadzienie z bakalii, które podgrzewają się bardzo szybko. Podczas podgrzewania lub gotowania żywności o dużej zawartości tłuszczu lub cukru nie należy używać plastikowych pojemników.
18. Pojemniki do gotowania mogą również się podgrzać w wyniku przepływu ciepła z przygotowywanej żywności. Ma to miejsce szczególnie, gdy pokrywa i uchwyty pojemnika pokryte były torbą plastikową. Potrzebne może być użycie uchwytów do gorących garnków.
19. Podczas podgrzewania żywności w papierowych lub plastikowych pojemnikach, należy często kontrolować kuchenkę w związku z możliwością zapalenia się pojemnika.
20. Zawartość butelek i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy po wyjęciu z kuchenki zamieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed podaniem dziecku, aby uniknąć poparzeń.
21. Uwaga: jeśli uszkodzone są drzwiczki nie należy używać kuchenki aż do czasu naprawy przez uprawnionego pracownika serwisu.
22. Nie używać kuchenki do smażenia produktów w głębokim tłuszczu.
23. Uwaga: Dzieci mogą korzystać z kuchenki jedynie pod nadzorem dorosłych.

BUDOWA KUCHENKI

1. Układ zabezpieczenia drzwiczek
2. Okienko w drzwiczkach
3. Wentylacja kuchenki
4. Wałek napędowy
5. Pierścień obrotowy
6. Talerz szklany
7. Panel sterowania
8. Grzałka
9. Ruszt



PANEL STEROWANIA



1. Moc (POWER)
2. Zegar (CLOCK)
3. Grill
4. Kombinacja 2
5. Kombinacja 1
6. Waga (weight)
7. Start
8. Stop (CANCEL)
9. Pokrętło TIME/MENU
10. Wyświetlacz

FUNKCJE:

ZEGAR
 GOTOWANIE W TRYBIE AUTOMATYCZNYM
 AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE
 POZIOM MOCY
 GOTOWANIE EKSPRESOWE
 RUSZT
 KOMBINACJA 1
 KOMBINACJA 2
 FUNKCJE SPECJALNE
 AUTOMATYCZNY SYGNALIZATOR
 ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI
 MINUTNIK

JAK USTAWIĆ POSZCZEGÓLNE FUNKCJE KUCHENKI

Przy każdym wciśnięciu przycisku zostaje wyemitowany dźwięk, dla potwierdzenia wciśnięcia.

AUTOMATYCZNY SYGNALIZATOR

Po zakończeniu programu automatycznego rozmrażania lub gotowania, kuchenka zacznie emitować trzy sygnały dźwiękowe, co dwie minuty aż do momentu otwarcia drzwiczek lub wciśnięcia przycisku kasowania.

USTAWIANIE MINUTNIKA

Minutnik pozwala na ustawienie odliczania czasu. Po aktywowaniu minutnika zostanie włączone światło w kuchenie oraz wentylator chłodzący, ale nie zostanie uruchomione grzanie mikrofalowe. Minutnik można stosować do odliczania czasu trwania gotowania (pieczenia).

NA PRZYKŁAD: Przypuśćmy, że chcemy ustawić minutnik na 3 minuty:

1. Naciśnij przycisk STOP/CANCEL.
2. Naciśnij przycisk POWER 6-krotnie.
3. Obróć pokrętkę TIME/MENU na pozycję 3:00.
4. Naciśnij przycisk START.

USTAWIANIE ZEGARA

- Po włączeniu kuchenki do prądu wyświetlacz pokazuje 1:0. Konieczne jest ustawienie czasu.
 - Zegar kuchenki działa w przedziale 12 h.
- UWAGA: Przy każdym naciśnięciu przycisku lub obroceniu pokrętki TIMER-a generowany będzie sygnał dźwiękowy.

NA PRZYKŁAD: ustaw godzinę na 8:30

1. Naciśnij przycisk STOP/CANCEL.
2. Naciśnij przycisk CLOCK.
3. Obróć TIMER, aby ustawić godzinę 8.
4. Naciśnij przycisk CLOCK.
5. Obróć TIMER, aby ustawić 30 minut.
6. Naciśnij przycisk CLOCK, zegar pokazuje godzinę 8: 30.

GOTOWANIE WEDŁUG ŻĄDANEJ MOCY

Najdłuższy czas gotowania wynosi 60 minut. Wybierz poziom mocy poprzez przyciskanie przycisku POWER.

Ilość przycisnąć	Wskaźnik	Moc wyjściowa
1 100%	high	100%
2 80%	high	80%
3 60%	low	60%
4 40%	low	40%
(przy odmrażaniu)		
5 20%	low	20%
6 0% 0%		

NA PRZYKŁAD: Wprowadź program na gotowanie przez 1min przy mocy 60%:

1. Naciśnij przycisk STOP/CANCEL.
2. Naciśnij przycisk POWER 3 razy.
3. Obróć TIMER na pozycję 1:00.
4. Naciśnij przycisk START.

AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

- Zakres wagi rozmrażanych produktów waha się w przedziale 100g-4000g. Elementarną jednostką jest 100g.
- Gdy TIMER zostanie ustawiony na AUTO DEFROSTING, na wyświetlaczu zacznie migać napis „AUTO” oraz „* *”. W czasie rozmrażania należy przewrócić rozmrażany produkt na drugą stronę, a następnie wyjąć rozmrożoną żywność z kuchenki.

NA PRZYKŁAD: Wprowadź program na rozmrażanie 600g krewetek:

1. Naciśnij przycisk STOP/CANCEL.
2. Ustaw TIMER na 10 stopień rozmrażania, wyświetli się automatycznie najniższa waga rozmrażania produktu - 100 g. Dla zwiększenia wagi produktu obracaj TIMER w prawo.
3. Naciśnij przycisk START.

GOTOWANIE W TRYBIE AUTOMATYCZNYM (tabela)

Dla poniższych produktów spożywczych nie jest konieczne wprowadzanie czasu i mocy gotowania.

W wyniku ustawienia pracy na tryb automatyczny ustawione zostają: czas przyrządzania, napięcie robocze oraz inne parametry, jeśli żywność po wyłączeniu kuchenki nie jest jeszcze gotowa należy

włożyć ją ponownie i gotować jeszcze przez kilka minut.

Dla 7, 8 i 9-tego menu trybu automatycznego, w połowie czasu gotowania pojawi się sygnał dźwiękowy, dla przypomnienia użytkownikowi o konieczności przewrócenia żywności na drugą stronę, aby gotowanie było bardziej równomierne.

NA PRZYKŁAD: Wprowadź program na przyrządzanie 400g ryby:

1. Naciśnij przycisk STOP/CANCEL.
2. Ustaw TIMER na 6 stopień automatycznego gotowania w menu „FISH”.
3. Naciśnij przycisk WEIGHT ADJUSTMENT 8 razy na 400g (wskazuje to wyświetlacz).
4. Naciśnij przycisk START.

GOTOWANIE EKSPRESOWE

W programie GOTOWANIA EKSPRESOWEGO kuchenka pracuje z dużą mocą.

Żądany czas gotowania zmienia się wraz z naciskaniem przycisku START jak poniżej:

Ilość naciśnięć	Czas gotowania (min)
1	0:30
2	1:00
3	1:30
4	2:00
5	2:30 co 30 sekund
6	3:30
7	4:30
8	5:30
9	6:30
10	7:30
11	8:30
12	9:30 co 60 sekund
13	10:30
14	11:30
15	12:00

ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Należy stosować je w celu zapobiegania używania kuchenki przez dzieci bez nadzoru. Wskaźnik ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI zaświeci się na wyświetlaczu, a kuchenka nie może być uruchomiona po tym, jak zabezpieczenie to zostało włączone.

Przez 3 sekundy przytrzymać naciśnięty przycisk STOP/CANCEL. Istnieje teraz możliwość włączenia i wyłączenia blokady. Po ustawieniu blokady, zapala się czerwona lampka wskaźnika oraz pojawi się sygnał dźwiękowy

NA PRZYKŁAD: Włączyc ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI, a następnie wyłączyć blokadę.

Przyciskaj naciśnięty przycisk STOP/CANCEL przez 3 sekundy (włączenie blokady).

Przyciskaj naciśnięty przycisk STOP/CANCEL przez 3 sekundy (wyłączenie blokady).

Menu trybu automatycznego	Ustawienie wagi								
	1 raz	2 razy	3 razy	4 razy	5 razy	6 razy	7 razy	8 razy	9 razy
1. kawa/zupa	1 filiż.	1 zupa	2 zupy						
2. ryż	80 g	100 g	120 g						
3. spaghetti	100 g	200 g	300 g						
4. ziemniaki	150 g	300 g	450 g	600 g					
5. podgrzewanie	70 g	140 g	210 g	280 g	320 g	350 g	380 g	420 g	450 g
6. ryba	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	350 g	400 g	450 g
7. kurczak	800 g	1000 g	1200 g	1300 g	1400 g	1500 g	1700 g	1800 g	2000 g
8. wołowina/baranina	300 g	500 g	800 g	1000 g	1200 g	1300 g	1800 g		
9. szaszłyki	80 g	100 g	150 g	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g

tabela - podano czasy orientacyjne

RUSZT

Najdłuższy czas opiekania to 60 minut. Jednolity ruszt stosowany jest do opiekania cienkich plastrów mięsa, jak: wołowina, wieprzowina, szaszłyki, kiełbasy, skrzydełka kurczaka, etc. Funkcji tej można także używać do kanapek. W wyniku opiekania produkty nabierają złotej barwy, stają się kruche i pachnące. Dla lepszego efektu, podczas opiekania należy, co jakiś czas obrócić żywność.

NA PRZYKŁAD: Wprowadź program na opiekanie przez 12 minut:

1. Naciśnij przycisk STOP/CANCEL.
2. Naciśnij przycisk GRILL.
3. Obróć TIMER do pozycji 12: 00 (tzn. 12 minut opiekania).
4. Naciśnij przycisk START.

KOMBINACJA 1

Najdłuższy czas przyrządzania to 60 minut. 30% czasu to grzanie mikrofalowe, 70% czasu to opiekanie na ruszcie - powoduje lepszy efekt ogólny opiekania. Używa się tej kombinacji do steków wołowych. Dla lepszego efektu, podczas opiekania należy, co jakiś czas obrócić żywność.

NA PRZYKŁAD: Wprowadź program na kombinację 1-12 minut:

1. Naciśnij przycisk STOP/CANCEL.
2. Naciśnij przycisk COMBINATION 1.
3. Obróć TIMER do pozycji 12: 00 (tzn. 12 minut opiekania).
4. Naciśnij przycisk START.

KOMBINACJA 2

Najdłuższy czas przyrządzania to 60 minut. 55% czasu to grzanie mikrofalowe, 45% czasu to opiekanie na ruszcie, powoduje, że opiekanie jest szybkie. Używa się tej kombinacji do mięsa, całych kurczaków, kaczek, gęsi. Dla lepszego efektu podczas opiekania należy, co jakiś czas obrócić żywność.

NA PRZYKŁAD: Wprowadź program na kombinację 2-12 minut:

1. Naciśnij przycisk STOP/CANCEL.
2. Naciśnij przycisk COMBINATION 2.
3. Obróć TIMER do pozycji 12:00 (tzn. 12 minut opiekania).
4. Naciśnij przycisk START.

OBŚŁUGA I KONSERWACJA CZYSZCZENIE

WAŻNE: PRZED CZYSZCZENIEM NALEŻY ZAWSZE WYJĄĆ WTYCZKĘ KUCHENKI Z GNIAZDA SIECIOWEGO ORAZ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA OSTYGLA. Aby zachować wygląd zewnętrzny kuchenki nie należy stosować środków czyszczących - ściernych, takich jak: proszki, skrobaki. Przy czyszczeniu, którejkolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać środków przeznaczonych do czyszczenia kuchenek przemysłowych.

Niektóre płyny czyszczące mogą naruszyć błyszczącą powłokę części winylowych lub plastikowych. Dlatego też nie należy bezpośrednio nanosić płynów na czyszczone powierzchnie. Środek czyszczący наносimy na szmatkę lub gąbkę i przecieramy poszczególne elementy.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Zewnętrzne powierzchnie kuchenki mikrofalowej należy przeczyszczyć przy pomocy środka do mycia szkła lub delikatnego detergentu z wodą. Należy użyć zwilżonej ściereczki lub gąbki następnie wypłukać i wysuszyć.

PLASTIK - Użyć środka lub płynu do czyszczenia szkła.

DRZWICZKI I PANEL STEROWANIA - Do usunięcia brudu użyć detergentu do mycia naczyń z wodą lub środka do czyszczenia szkła. Następnie przetrzeć zwilżoną ściereczką i wysuszyć. Niektóre rodzaje ręczników papierowych mogą powodować zadrapania, dlatego też lepiej stosować miękką tkaninę.

PRZEWÓD ZASILAJĄCY - upewnić się, że kuchenka jest wyłączona z sieci. Przetrzeć przewód wilgotną ściereczką z detergentem i starannie wysuszyć przed ponownym włożeniem wtyczki do gniazda.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

Przed czyszczeniem upewnić się, że wnętrze kuchenki już ostygło. Przy czyszczeniu którejkolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać środków przeznaczonych do czyszczenia kuchenek przemysłowych.

ŚCIANKI KUCHENKI - Użyć detergentu do mycia naczyń z wodą, następnie wypłukać oraz wysuszyć. Aby rozmoczyć brud, włączyć kuchenkę na 3 minuty w trybie HIGH. Postawić w kuchenie naczynie z gorącą wodą, aby powstała para rozmięczyła brud. Następnie przetrzeć ciepłą wodą z detergentem, opłukać i wysuszyć.

Aby utrzymywać kuchenkę w czystości i wolną od nieprzyjemnych zapachów, należy po zakończeniu każdego gotowania pozostawić na kilka minut otwarte drzwiczki. Należy pozwolić na odparowanie z wnętrza wilgoci lub przetrzeć suchą szmatką.

Od czasu do czasu należy przetrzeć ścianki wewnętrzne roztworem sody oczyszczonej z wodą, aby utrzymać je w świeżości.

DNO KUCHENKI I TALERZ SZKLANY

Przemyć ciepłą wodą z detergentem, przepłukać i wysuszyć. Podczas czyszczenia kuchenki nie należy używać nadmiernej ilości wody, szczególnie w okolicach wałka napędowego. Nie wolno pozwolić na przedostanie się wody lub środków czyszczących do napędu talerza szklanego.

Jeśli nadal pozostają brudne plamy, należy usunąć je przy pomocy mieszaniny 2 części sody oczyszczonej z 3 częściami wody. Mieszaninę należy nałożyć na uciążliwe plamy i odczekać 1-2 godziny. Następnie przetrzeć czystą, wilgotną ściereczką i wysuszyć.

WYMIANA ŻARÓWKI Z WNĘTRZA KUCHENKI:

Nie należy samemu próbować wymienić żarówki. Może to zrobić jedynie wykwalifikowany pracownik serwisu.

Import: *Expo-service*[®] Sp. z o.o.

01-585 Warszawa, ul. Próchnika 4

DZIAŁ HANDLOWY W MIŃSKU MAZOWIECKIM:

tel. (0-25) 759 18 81, fax (0-25) 759 18 85

AGD@expo-service.com.pl, <http://Expo-service.com.pl>