



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EMT 38219

**CS** Mikrovinná  
**PL** Mikrofalowa

Uživatelská příručka 2  
Instrukcja obsługi 35

## OBSAH

POKYNY K INSTALACI .....	3
BEZPEČNOST U MIKROVLNNÉ ENERGIE.....	4
VÝHODY MIKROVLNNÉ ENERGIE .....	6
POPIS TROUBY .....	8
ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ .....	10
BASIC FUNCTIONS .....	10
BĚHEM ČINNOSTI TROUBY.....	13
VAŘENÍ S MIKROVLNNOU TROUBOU .....	14
VAŘENÍ S GRILEM.....	15
JAKÉ LZE POUŽÍVAT NÁDOBÍ? .....	18
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY .....	21
CO MÁM DĚLAT, JESTLIŽE TROUBA NEFUNGUJE? .....	22
TECHNICKÉ VLASTNOSTI .....	24
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ .....	24
INSTALACE .....	51

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme za zakoupení spotřebiče Electrolux. Vybrali jste si výrobek, který představuje několik desetiletí odborných zkušeností a inovace. Byl navržen inteligentně, v souladu se současným stylem a s ohledem na uživatele. Při každém použití se můžete spolehnout, že výsledek vašeho kuchařského snažení bude skvělý. Vítejte do světa společnosti Electrolux.

### Na našich webových stránkách můžete:



získat rady k používání, prospektu, tipy k odstraňování poruch, servisní údaje:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Zaregistrujte svůj výrobek a získejte lepší služby:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**






nakoupit příslušenství, spotřební položky a původní náhradní díly na naše spotřebiče:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKA A SLUŽBY

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Než se obrátíte na servis, připravte si k ruce následující údaje.

Tyto informace se nacházejí na výrobním štítku. Model, kódové číslo výrobku (PNC), výrobní číslo.

-  Výstraha, informace k bezpečnosti osob.
-  Obecné informace a tipy.
-  Informace k ochraně životního prostředí.

Podléhá změnám bez upozornění.

# POKYNY K INSTALACI



## VÝSTRAHA:

Při používání mikrovlnné trouby **nenechávejte uvnitř žádné předměty včetně drátěných roštů a smažicích ploch, které jsou součástí spotřebiče, ale využívají se výhradně s funkcemi grilu a konvenčního pečení.**

## PŘED INSTALACÍ

**Zkontrolujte, zda napájecí napětí** uvedené na typovém štítku souhlasí s napětím síťové zásuvky, která bude sloužit k napájení trouby.

Otevřete dvířka trouby, **vyjměte veškeré příslušenství** a odstraňte obalový materiál včetně polystyrenového dílu, který drží otočný talíř.

**Neodstraňujte slídový kryt** na horní straně vnitřku trouby. Tento kryt chrání zdroj mikrovlnné energie před poškozením od tuků a kousků potravin.



## VÝSTRAHA!

K povrchu přední strany trouby může být přichycena **ochranná fólie**. Než začnete troubu používat, odstraňte opatrně tuto fólii, přičemž začněte uvnitř trouby.

**Zkontrolujte, zda není trouba nějak poškozena.** Ujistěte se, že dvířka trouby se správně zavírají a že ani vnitřní strana dvířek ani čelo vstupního otvoru trouby nejsou poškozeny. Pokud byste našli nějaké poškození, spojte se s naším Střediskem technické pomoci (Technical Assistance Service).

**TROUBU NEPOUŽÍVEJTE**, jestliže je poškozen kabel nebo zástrčka napájecího přívodu, jestliže trouba správně nefunguje nebo jestliže je poškozena či spadla. Spojte se se Střediskem technické pomoci

Umístěte troubu na rovný a pevný povrch. Trouba nesmí být umístěna v blízkosti zdrojů tepla a radiových nebo televizních přijímačů.

Během instalace dávejte pozor, aby napájecí přívod nepřišel do styku s vlhkostí nebo ostrými hranami. Vysoké teploty mohou kabel poškodit.



## VÝSTRAHA

Po instalaci trouby musíte mít přístup k její síťové zástrčce.

## ELEKTROINSTALACE

Elektroinstalace musí být provedena kvalifikovaným odborníkem podle platných předpisů.

Před připojením mikrovlnné trouby k elektrické napájecí síti zkontrolujte, zda napětí a kmitočet sítě odpovídají hodnotám, které jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče na přední straně vnitřku trouby a na záručním listě, který by měl být uložen společně s touto příručkou.

Elektrické připojení je uskutečněno přes zástrčku (tam, kde je k ní přístup) nebo přes vícepólový vypínač vhodného provedení vzhledem k proudovému zatížení a který má minimálně 3 mm mezeru mezi kontakty, aby bylo možné mikrovlnnou troubu odpojit v případě nouze nebo při jejím čištění.

Elektrické připojení by mělo zajišťovat řádné uzemnění v souladu s aktuálními normami.



## VÝSTRAHA:

**TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.**

Jestliže by pohyblivý napájecí přívod do mikrovlnné trouby potřeboval někdy vyměnit, musí výměnu provést autorizovaný servis, jelikož jsou k tomu zapotřebí speciální nástroje.

**Ani výrobce, ani prodejci nepřijímají odpovědnost** za škody na osobách, zvířatech nebo majetku, způsobené při

nedodržení těchto instalačních pokynů.

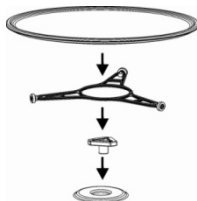
## PO INSTALACI

**Trouba vykonává svoji provozní funkci pouze při správně zavřených dvířkách.**

Po prvním použití vyčistíte vnitřek trouby a příslušenství podle pokynů v kapitole „Čištění a údržba trouby“.

Nasadíte podpěru otočného talíře na střed mechanismu uvnitř na dně trouby a navrch otočný kruh a talíř tak, aby do sebe zapadly. Při jakémkoliv používání mikrovlnné trouby musí být otočný talíř a jednotlivá příslušenství uvnitř trouby a správně nasazena. **Otočný talíř se otáčí oběma směry.**

**i** **Během instalace** postupujte podle samostatně dodaných pokynů.



## BEZPEČNOST U MIKROVLNNÉ ENERGIE



### VÝSTRAHA!

Nikdy nenechávejte troubu bez dozoru, obzvláště při používání papíru, plastů nebo jiných hořlavých materiálů. Tyto materiály mohou zuhelnatět nebo vzplanout.



### NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

### VÝSTRAHA!

Jestliže uvidíte v prostoru trouby kouř nebo oheň, nechte zavřená dvířka na utlumení plamenu. Troubu vypněte a vyjměte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte napájení trouby.



### VÝSTRAHA!

V mikrovlnné troubě neohřívejte čistý líh ani alkoholické nápoje. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**

Výstraha!

Neohřívejte kapaliny nebo potraviny v uzavřených nádobách, jelikož se mohou snadno prudce roztrhnout.



### VÝSTRAHA!

Tento spotřebič není určen k používání lidmi (včetně dětí) s

omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, ledaže by byli pod dohledem osoby nebo dostali pokyny k používání trouby od osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost.



### VÝSTRAHA!

Děti by měly být pod dozorem, aby si s troubu nehrály.

Výstraha!

Pokud má trouba kombinovanou funkci (mikrovlnný ohřev a další způsoby ohřevu), nemělo by být, vzhledem k vytvářené teplotě, dovoleno dětem používat troubu bez dohledu dospělé osoby.



### VÝSTRAHA!

Troubu nelze používat jestliže:

- nejsou správně zavřená dvířka;
- jsou poškozeny závěsy dvířek;
- je poškozen povrch na spojení mezi dvířky a čelní stranou trouby;
- je poškozeno sklo v průhledu dvířek;

- dochází k častým elektrickým výbojům uvnitř trouby, ačkoliv se tam nenachází žádné kovové předměty.

Trouby lze znovu opět používat pouze po opravě technikem ze Střediska technické pomoci.

Spotřebič se během používání zahřeje na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.



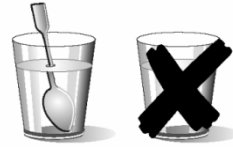
### VÝSTRAHA!

Během provozu se mohou přístupné části zahřát na vysokou teplotu. Malé děti by se měly zdržovat mimo dosah trouby. Nepoužívejte na čištění skla dřevěk trouby hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést až k rozbití skla.



### POZOR!

- **Nikdy neohřívejte dětskou výživu nebo nápoje v lahvích nebo sklenicích s nasazeným dudlíkem nebo víčkem. Po ohřátí poživatin je dobře promíchejte nebo protřepete, aby se teplo rovnoměrně rozložilo. Před podáním dítěti zkontrolujte teplotu pokrmu. NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**
- **Při ohřevu malého množství pokrmu** je velmi důležité nenastavit příliš dlouhý čas nebo příliš vysoký výkon a zabránit tak přehřátí nebo spálení. Například rohlík se může při vysokém výkonu spálit za 3 minuty.
- Při přípravě topinek použijte jenom funkci grilování a po celou dobu troubu hlídejte. Při použití kombinovaného ohřevu na topinkový chléb se tento velmi rychle vznítí.
- Pozor, abyste nikdy teplými dvířky trouby nezachytili elektrický přívod jiných elektrospotřebičů. Izolace kabelu by se mohla roztavit. **Hrozí nebezpečí zkratu.**



Věnujte pozornost ohřívání kapalin. Když se teplota kapaliny (vody, kávy, čaje, mléka atd.) uvnitř trouby blíží bodu varu a je náhle vyjmuta, může kapalina vystříknout z nádoby. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU A OPARENÍ!** Tomuto jevu při ohřevu kapalin zabráníte vložením lžičky nebo skleněné tyče do nádoby s kapalinou. Tato trouba je určena výhradně pro domácí používání!

### Troubu používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Aby nedošlo k poškození trouby ani k nebezpečným situacím, dodržujte následující pokyny:

- Troubu nezapínejte bez správně umístěné podpěry otočného talíře, jeho kruhu a samotného talíře.
- Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínejte když je prázdná. Pokud není uvnitř trouby potravina, může dojít k elektrickému výboji a k poškození trouby. **NEBEZPEČÍ ŠKODY!**
- Pokud chcete vyzkoušet naprogramování trouby, vložte dovnitř sklenici vody. Voda bude mikrovlnnou energii vstřebávat a tím se zabránit poškození trouby.
- Nezakrývejte ani neblokujte větrací otvory.
- Používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev. Před použitím troubě zkontrolujte, zda jsou k tomuto účelu vhodné (více informací je v kapitole o typech nádobí). Nikdy neodstraňujte slídový kryt na horní straně vnitřku trouby. Tento kryt chrání zdroj mikrovlnné energie před poškozením od tuků a kousků potravin.

- Nenechávejte uvnitř trouby žádné hořlavé předměty, protože při zapnutí trouby může dojít k jeho shoření.
- Nepoužívejte troubu ke skladování potravin.
- Vejce ve skořápce ani celá vařená vejce se nesmí v mikrovlnné troubě ohřívat, protože se mohou prudce roztrhnout.
- Troubu nepoužívejte na smažení, protože není možné regulovat teplotu oleje ohřivaného mikrovlnnou energií.
- Aby se zabránilo popálení při manipulaci s nádobím a obaly nebo dotýkání se trouby, vždy použijte ochranné rukavice.
- Na otevřená dvířka trouby nesedejte, ani se o ně neopírejte. To by mohlo troubu poškodit, zejména v oblasti závěsů dvířek. Dvířka unesou hmotnost maximálně 8 kg.
- Otočný talíř a grily mají maximální nosnost 8 kg. Aby nedošlo k poškození trouby, nepřekračujte tuto zátěž.



### VÝSTRAHA!

#### Čištění:

Mikrovlnnou troubu je potřeba pravidelně čistit. Je nutné odstranit všechny zbytky potravin (viz kapitola „Čištění a údržba trouby“). Pokud není mikrovlnná trouba udržována v čistotě,

její povrch se může znehodnotit a to může zkrátit její životnost a dokonce vést k nebezpečným situacím. Nepoužívejte na čištění skla dvířek trouby hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést až k rozbití skla. K zajištění správné funkce trouby se musí dotykové plochy dvířek (přední strana prostoru pro tepelnou úpravu a vnitřní části dvířek) udržovat ve velké čistotě. Postupujte podle pokynů k čištění v kapitole „Čištění a údržba trouby“.



### VÝSTRAHA

#### Opravy:

**Mikrovlnná energie! Nesmí se odstraňovat vnější kryt trouby. Pro kohokoliv bez oprávnění od výrobce je nebezpečné provádět jakýkoliv druh opravy nebo údržby.**

Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být vyměněn výrobcem, autorizovaným zástupcem nebo technikem, který má pro takový zásah kvalifikaci, aby se zabránilo vzniku nebezpečí. K tomuto zásahu jsou dále potřeba speciální nástroje. Opravy a údržbu, zejména u elektrických částí trouby, smí provádět pouze technik s pověřením výrobce.

## VÝHODY MIKROVLNNÉ ENERGIE

U konvenční trouby teplo vyzářené elektrickými topnými tělesy nebo plynovými hořáky pomalu proniká do pokrmu z vnějšku dovnitř. Vzhledem k tomuto postupu se značné množství energie vyplývá ohřevem vzduchu, součástí trouby a nádob. V mikrovlnné troubě se teplo vytváří přímo v pokrmu a teplo se v něm šíří

zevnitř ven. Teplo se neztrácí do vzduchu, stěn vnitřku trouby ani nádobí a nádob (pokud jsou určeny pro používání v mikrovlnných troubách), jinými slovy, ohřívá se pouze pokrm. Mikrovlnné trouby mají následující výhody:

- Kratší doba tepelné přípravy; obecně je tato doba až o  $\frac{3}{4}$  kratší než doba tepelné přípravy konvenčním postupem.
- Velmi rychlé rozmrazování potravin, které snižuje možnost množení bakterií.
- Úspora energie.
- Zachování nutriční hodnoty pokrmu vzhledem ke kratší tepelné úpravě.
- Snadné čištění.
- Lze jej tepelně upravit s malým množstvím kapaliny nebo tuku či oleje, případně úplně bez nich;
- Rozmrazování, ohřívání či tepelná úprava; v mikrovlnné troubě je rychlejší než v konvenční troubě;
- V potravinách jsou zachovány vitamíny, minerály a další výživové látky;
- Zůstane též zachována přirozená barva a vůně jídla.

### Jak mikrovlnná trouba funguje

Hlavní součástí mikrovlnné trouby je vysokonapěťová elektronka nazývaná magnetron, která přeměňuje elektrickou energii na mikrovlnnou. Toto elektromagnetické vlnění je vedeno vlnovodem do vnitřku trouby a kovovým rozptylovačem nebo přes otočný talíř rozptýleno.

Uvnitř trouby se mikrovlnná energie odráží se od kovových stěn a tak se šíří všemi směry a rovnoměrně proniká vloženým pokrmem.

### Proč se pokrm zahřívá

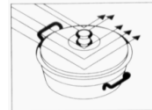
Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody při vystavení mikrovlnné energii kmitají.

Tření mezi molekulami vytváří teplo, které zvyšuje teplotu pokrmu a tak jej může rozmrazit, tepelně upravit nebo udržovat teplý.

Jelikož teplo vzniká uvnitř pokrmu:

Mikrovlnná energie prochází porcelánem, sklem, papírem a plasty, ale neprojde kovem. Z tohoto důvodu se nesmí v mikrovlnné troubě používat kovové nádoby nebo nádoby s kovovými díly.

Mikrovlnná energie se na kově odráží...



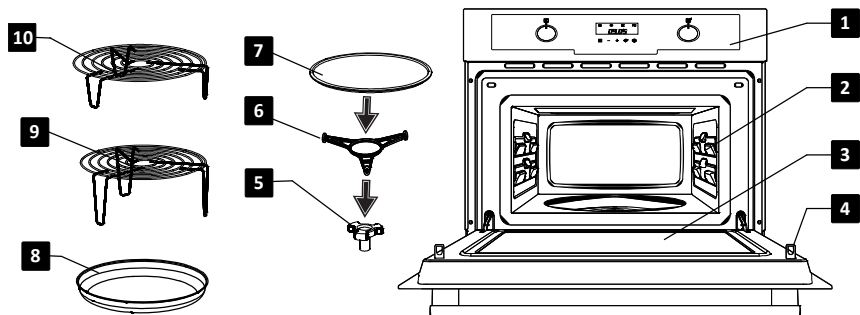
... ale prochází sklem a keramikou...



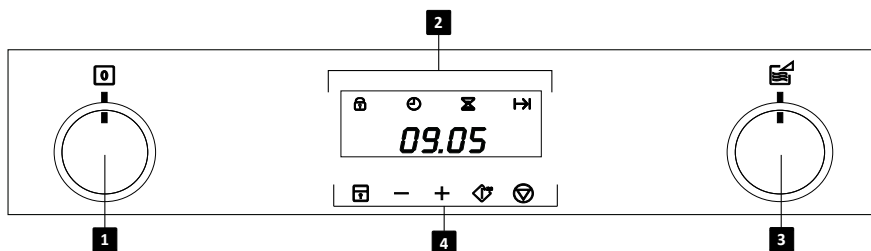
... a je vstřebávána potravinami.



## POPIS TROUBY



- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <b>1</b> Kontrolní panel     | <b>6</b> Otočný stůl kroužek |
| <b>2</b> Sklo dvířka         | <b>7</b> Otočný stůl deska   |
| <b>3</b> Boční podpora       | <b>8</b> Opékačí talíř       |
| <b>4</b> Úlovky              | <b>9</b> Vysoký gril         |
| <b>5</b> Otočný stůl podpora | <b>10</b> Nízký gril         |






- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| <b>1</b> Přepínač funkcí | <b>3</b> Přepínač výkonu        |
| <b>2</b> Displej         | <b>4</b> Tlačítka pro nastavení |

- |   |   |
|---|---|
|  Kontrolka dětské pojistky |  Tlačítko bezpečnostního zablokování     |
|  Kontrolka hodin           |  Tlačítko minus                          |
|  Minutka                   |  Tlačítko plus                           |
|  Kontrolka času činnosti   |  Tlačítko Start (Rychlý start, Potvrdit) |
|   |  Tlačítko Stop                           |



## POPIS FUNKCÍ

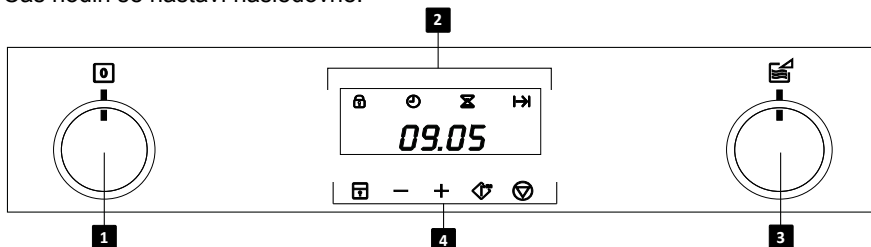
Funkce	Mikrovlnná energie	Potraviny
 Mikrovlnný ohřev	150 W	Pomalé rozmrazování choulostivých potravin; udržování teploty jídla.
	300 W	Tepelná příprava s malým množstvím tepla; vaření rýže. Rychlé rozmrazování.
	550 W	Rozpouštění másla. Ohřívání kojenecké stravy.
	750 W	Tepelná úprava zeleniny a jídel. Opatrné vaření a ohřívání. Ohřívání a vaření malých porcí jídla. Ohřívání choulostivých jídel.
	1000 W	Tepelná úprava a rychlé ohřívání kapalin a předvařených potravin.
 Mikrovlnné trouby + gril	150 W	Opékání jídla.
	300 W	Grilování drůbeže a masa.
	550 W	Tepelná příprava plněného pečiva a jídel posypaných sýrem.
	750 W	Používejte opatrně: jídlo by se mohlo spálit.
 Gril	1000 W	Používejte opatrně: jídlo by se mohlo spálit.
	---	---

## ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

### NASTAVENÍ HODIN

Po prvním připojení mikrovlnné trouby k napájení nebo po výpadku proudu bude blikat časový údaj hodin a to znamená, že čas hodin není nastaven. Než začnete mikrovlnnou troubu používat, nastavte hodiny podle níže uvedeného návodu, ale až od kroku číslo 3.

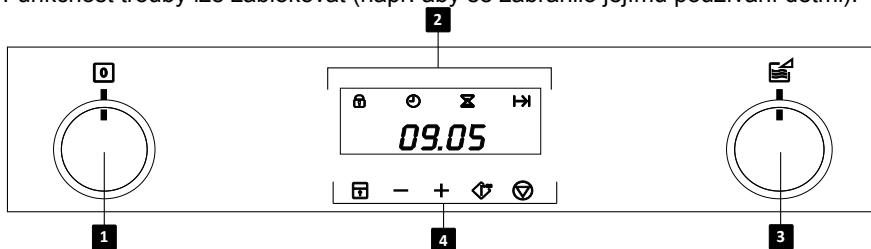
Čas hodin se nastaví následovně:



1. Držte stisknuté tlačítko plus, dokud nezačne blikat kontrolka hodin.
2. Stiskněte tlačítko **Start**.
3. Tlačítky plus a mínus nastavte údaj hodin.
4. Stisknutím tlačítka **Start** potvrďte údaj hodin. Začne blikat údaj minut.
5. Tlačítky plus a mínus nastavte údaj minut.
6. Ukončete stisknutím tlačítka **Start**.

### DĚTSKÁ POJISTKA

Funkčnost trouby lze zablokovat (např. aby se zabránilo jejímu používání dětmi).

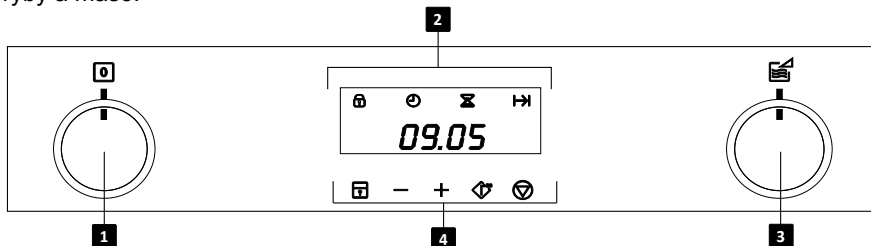


1. Troubu zablokujete stisknutím tlačítka Bezpečnostního zablokování na 3 sekundy. Po stisknutí tlačítka se na displeji zobrazí symbol zámku (Kontrolka dětské pojistky) a trouba v tomto stavu neprovádí žádné funkce.
2. Troubu odblokujete opětovným stisknutím tlačítka Bezpečnostního zablokování na 3 sekundy.

## ZÁKLADNÍ FUNKCE

## MIKROVLNY

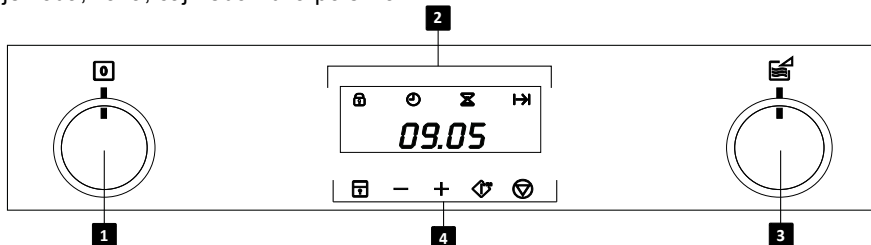
**Pomocí této funkce** můžete tepelně upravovat a ohřívat zeleninu, brambory, rýži, ryby a maso.



1. Otáčejte **přepínačem funkcí** do polohy funkce mikrovln.
2. Na displeji svítí **kontrolka času činnosti**.
3. Pomocí tlačítek plus a mínus nastavte požadovanou dobu funkce.
4. Potvrďte stisknutím tlačítka **Start**.
5. Přepínačem výkonu nastavte požadovanou úroveň mikrovlnného výkonu.
6. Stiskněte tlačítko **Start**. Trouba se spustí.

## MIKROVLNNÁ TROUBA – RYCHLÝ START

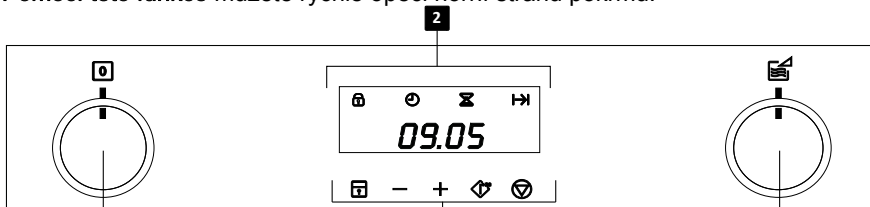
**Tuto funkci** použijte k rychlému ohřívání potravin s vysokým obsahem vody, jako je voda, káva, čaj nebo řídká polévka.



1. Stiskněte tlačítko Start Mikrovlnná trouba bude pracovat 30 sekund na plný výkon.
  2. Pokud chcete dobu ohřívání prodloužit, stiskněte znovu tlačítko Start Každým stisknutím tohoto tlačítka se doba provozu prodlouží o 30 sekund.
- POZNÁMKA:** Když je zvolen výkon 1000 W, je doba omezena na maximálně 15 minut.

## GRIL

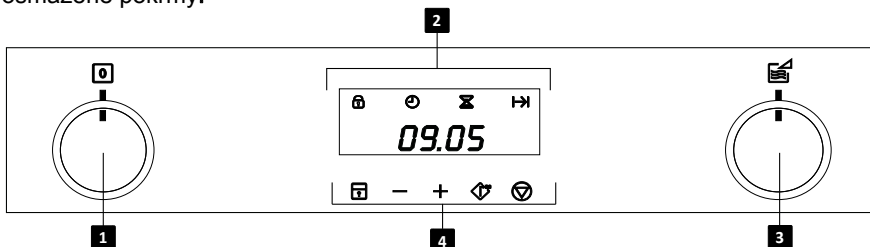
Pomocí této funkce můžete rychle opéci horní stranu pokrmu.



1. Otáčejte **přepínačem funkcí** do polohy funkce grilu.
2. Začnou blikat **kontrolka času činnosti** a displej.
3. Pomocí tlačítek plus a mínus nastavte požadovanou dobu funkce.
4. Potvrďte stisknutím tlačítka **Start**.
5. Stiskněte tlačítko **Start**. Trouba se spustí.

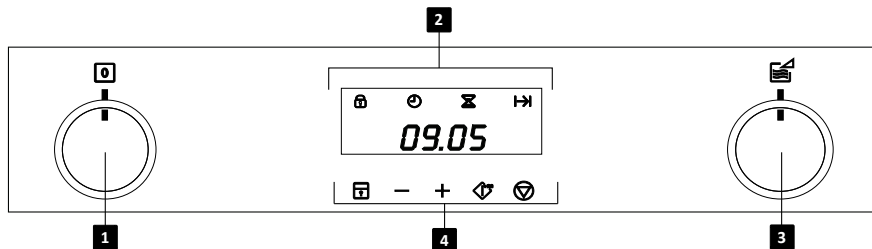
## MIKROVLNÝ + GRIL

Pomocí této funkce můžete připravit lasagne, drůbež, pečené brambory a osmažené pokrmy.



1. Otáčejte **přepínačem funkcí** do polohy funkce mikrovln + grilu.
2. Bliká **kontrolka času činnosti**. Na displeji bliká čas činnosti.
3. Pomocí tlačítek plus a mínus nastavte požadovanou dobu funkce.
4. Potvrďte stisknutím tlačítka **Start**.
5. Přepínačem výkonu nastavte požadovanou úroveň mikrovlnného výkonu.
6. Stiskněte tlačítko **Start**. Trouba se spustí.

## MINUTKA



1. Pomocí tlačítka plus nebo mínus nastavte rozsvícení kontrolky času činnosti.
2. Stiskněte tlačítko **Start**.
3. Čísla blikají. Pomocí tlačítek plus a mínus nastavte požadovanou dobu funkce.
4. Stiskněte tlačítko **Start**. Trouba se spustí.

## BĚHEM ČINNOSTI TROUBY...

## PŘERUŠENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

Tepelnou přípravy můžete kdykoliv zastavit jedním stisknutím tlačítka **Stop** nebo otevřením dvířek trouby.

V obou případech:

- **Okamžitě se zastaví vyzařování mikrovlnné energie.**
- Gril se také vypne, ale zůstává **stále velmi horký. Nebezpečí popálení!**
- Odečítání času se zastaví na hodnotě času, který zbývá do konce.

V této chvíli můžete podle potřeby:

- Otočit nebo zamíchat jídlo, aby se uvařilo rovnoměrně.
- Změnit nastavení přípravy pokrmu.

Činnost trouby obnovíte zavřením dvířek a stisknutím tlačítka **Start**.

## ZMĚNA PARAMETRŮ

Funkci a teplotu můžete měnit otáčením příslušného přepínače na novou hodnotu během činnosti trouby nebo při jejím přerušení.

## ZRUŠENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

Jestliže chcete ukončit tepelnou úpravu, otáčejte **přepínačem funkcí** až do nuly nebo stiskněte dvakrát **tlačítko Stop**.

## KONEC TEPELNÉ ÚPRAVY

Když uplyne nastavený čas, trouba zapírá a na displeji se zobrazí **END**. Pokud jste již s tepelnou úpravou hotovi, otočte přepínačem funkcí a termostatem na nulu.

## VAŘENÍ S MIKROVLNNOU TROUBOU

### VÝSTRAHA!

**Před vařením v mikrovlnné troubě si přečtěte kapitolu „Bezpečnost u mikrovlnné energie“.**

Při vaření v mikrovlnné troubě se řiďte těmito doporučeními:

- Před ohříváním nebo vařením potravin ve **slupce** (např. jablka, rajčata, brambory, uzeniny) **je propíchejte**, aby nepraskly. Před tepelnou přípravou jídlo nakrájejte.
- Před použitím nádobí nebo nádoby zkontrolujte, zda jsou vhodné k použití v mikrovlnné troubě (viz kapitola o typech nádobí).
- Při vaření potravin, které obsahují velmi málo vody (např. při **rozmrazování pečiva** nebo přípravě pražené kukuřice atd.) je její odpařování velmi rychlé. Trouba se pak chová stejně, jako kdyby v ní nebyl žádný pokrm a jídlo se může spálit. V takové situaci se mohou trouba i nádoba poškodit. Proto byste měli nastavit pouze čas nezbytný na tepelnou úpravu a na vaření bedlivě dohlížet.
- V mikrovlnné troubě není možné ohřívát velké množství oleje (**smažit**).
- **Předvařené jídlo** vyjměte z nádoby, v které je dodáváno, jelikož ta není vždy odolná proti ohřevu. Řiďte se pokyny výrobce jídla.
- Pokud provádíte tepelnou úpravu v **několika nádobách najednou**, například v šálcích, rozložte je rovnoměrně na otočném talíři.
- Neuzavírejte **plastové sáčky** kovovými sponami. Místo toho použijte plastové spony. Sáčky na několika místech propíchněte, aby mohla snadno unikát pára.
- Při ohřívání nebo vaření jídla se přesvědčte, že dosáhlo **teploty alespoň 70 °C**.
- Během vaření se na prosklení dvířek může srážet **pára** a může začít

odkapávat. To je normální a může to být znatelnější při nižší teplotě v místnosti. Bezpečnost činnosti trouby tím není ohrožena. Po skončení vaření vysráženou vodu odstraňte.

- Při ohřevu kapalin používejte **nádoby s velkým otvorem**, aby mohla snadno unikát pára.
- Potravinu připravujte podle pokynů a dbejte časů přípravy a výkonů uvedených v tabulkách.
- Pamatujte, že uvedená čísla jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a typu potravin. Časy a výkony je vhodné vždy přizpůsobit aktuální situaci. V závislosti na přesných vlastnostech pokrmu může být potřeba čas přípravy prodloužit nebo zkrátit a zvýšit nebo snížit výkon.

### VAŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ...

1. Čím je větší množství jídla, tím delší je čas tepelné úpravy. Mějte na paměti, že:
2. Dvakrát více jídla » dvakrát delší čas
3. Polovina jídla » poloviční čas
4. Čím nižší teplota, tím delší čas tepelné úpravy.
5. Potravinu, které obsahují hodně vody se zahřívají rychleji.
6. Ohřev jídla je rovnoměrnější, pokud je rovnoměrně rozloženo na otočném talíři. Pokud dáte hustší potraviny na vnější stranu talíře a méně husté do středu talíře, můžete ohřívát různé druhy potravin současně.
7. Dvířka trouby můžete kdykoliv otevřít. Trouba se při otevření dvířek vypne. Mikrovlnný ohřev se obnoví pouze po zavření dvířek a stisknutí tlačítka Start.

8. Jídlo, které je přikryté, vyžaduje kratší čas tepelné úpravy a uchová si lépe své vlastnosti. Použitá víka

musí propouštět mikrovlnnou energii a musí mít malé otvory pro únik páry.

### Tabulky a doporučení – vaření zeleniny

Potravina	Množství (g)	Přidání vody	Příkon (W)	Čas (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Květák	500	100 ml	800	9-11	2-3	Nakrájet na plátky.
Brokolice	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Žampiony	250	25 ml	800	6-8	2-3	Udržovat zakryté.
Hrášek a mrkev	300	100 ml	800	7-9	2-3	Nakrájet na kousky nebo plátky. Udržovat zakryté.
Mražená mrkev	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Brambory	250	25 ml	800	5-7	2-3	Oloupat a nakrájet na stejně velké kousky. Udržovat zakryté.
Paprika	250	25 ml	800	5-7	2-3	Nakrájet na kousky nebo plátky. Zakrýt.
Pórek	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Mražená růžičková kapusta	300	50 ml	800	6-8	2-3	Udržovat zakryté.
Kysané zelí	250	25 ml	800	8-10	2-3	Udržovat zakryté.

### Tabulky a doporučení – vaření ryb

Potravina	Množství (g)	Příkon (W)	Čas (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Rybí filety	500	600	10-12	3	Vařit přikryté. Po uplynutí poloviny času přípravy obrátit.
Celé ryby	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Vařit přikryté. Po uplynutí poloviny času přípravy obrátit. Malé okraje ryby můžete zakrýt.

## VAŘENÍ S GRILEM

K dosažení dobrých výsledků s grilem používejte rošt dodávaný s troubou.

### DŮLEŽITÉ BODY:

1. Když se gril použije poprvé, vytvoří se trochu kouře a zápachu z olejů použitých při výrobě trouby. Tento jev není na závadu.
2. Při činnosti grilu je okénko dvířek trouby velmi horké. **Udržujte mimo dosah dětí.**
3. Při činnosti grilu se velmi ohřejí stěny vnitřku trouby i rošt. Doporučuje se používat kuchyňské rukavice.
4. Pokud je gril používán delší dobu, je normální, když topná tělesa dočasně vypne bezpečnostní termostat.
5. **DŮLEŽITÉ!**  
Pokud se má jídlo grilovat nebo vařit v nádobách, je potřeba zkontrolovat, zda je použitá nádoba vhodná k používání v mikrovlnných troubách. Viz kapitola o typech nádobí.
6. Při použití grilu může dojít k potřísnění odstříkujícím tukem a k jeho připálení. Jedná se o normální

situaci, která nepředstavuje žádný druh provozní poruchy.

7. Po dokončení tepelné úpravy vnitřek trouby a příslušenství očistěte, aby zbytky po vaření nezatvrdly.

Gril nechte předem 2 minuty zapnutý. Pokud není uvedeno jinak, použijte rošt. Rošt dejte do nádoby, do které může odkapávat voda a tuk. Uvedené časy jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na složení a vlastnostech pokrmu, stejně jako na požadovaném výsledku. Ryby a maso chutnají skvěle, pokud je před grilováním potřete rostlinným olejem, kořením a bylinkami a necháte několik hodin marinovat. Solte až po grilování. Uzeniny nebudou prskat, jestliže je propíchnete před grilováním vidličkou. Po uplynutí poloviny času grilování ověřte dosavadní průběh a pokud je to nezbytné, jídlo obraťte. Gril je obzvláště vhodný k tepelné úpravě tenkých porcí masa a ryb. Tenké porce masa stačí obrátit jednou, ale silné porce by se měly obrátit několikrát.



## Tabulky a doporučení – grilování bez mikrovln

Potravina	Množství (g)	Čas (min.)	Pokyny
<b>Ryby</b>			
Okoun	800	18-24	Lehce potřete máslem. Po uplynutí poloviny času přípravy obraťte.
Sardinky	6-8 ryb	15-20	
<b>Maso</b>			
Klobásy	6-8 kusů	22-26	Po uplynutí poloviny času přípravy propíchejte a otočte.
Mražené plněné housky	3 kusy	18-20	
Žebírka (v tluště přibližně 3 cm)	400	25-30	Po uplynutí poloviny času přípravy podlít a obraťte
<b>Jiné</b>			
topinky	4 kusy	1½-3	Sledujte opékání.
Zapékané sendviče	2 kusy	5-10	Sledujte opékání.

## Tabulky a doporučení – mikrovlny + gril

Potravina	Množství (g)	Nádoba	Výkon (W)	Čas (min.)	Doba odstave ní (min.)
Těstoviny posypané sýrem	500	Nízká nádoba	400	12-17	3-5
Brambory posypané sýrem	800	Nízká nádoba	600	20-22	3-5
Lasagne	přibližně 800	Nízká nádoba	600	15-20	3-5
Grilovaný smetanový sýr	přibližně 500	Nízká nádoba	400	18-20	3-5
2 čerstvá kuřecí stehna (grilovaná)	200 na kus	Nízká nádoba	400	10-15	3-5
Kuře	přibližně 1000	Nízká a široká nádoba	400	35-40	3-5
Cibulová polévka posypaná sýrem	2 šálky po 200 g	Polévkové misky	400	2-4	3-5

Funkce mikrovln s grilem je ideální pro rychlou tepelnou úpravu za současného opečení povrchu pokrmu. Dále je možné grilovat a tepelně zpracovat jídlo posypané sýrem.

Mikrovlnná funkce a gril jsou spuštěny současně. Mikrovlnná energie vaří a gril opéká.

Před použitím nádoby v mikrovlnné troubě se ujistěte, že je vhodná k použití v mikrovlnné troubě. Používejte pouze nádoby, které je vhodné k používání v mikrovlnných troubách. Při kombinované funkci musí být nádoba vhodná k mikrovlnnému ohřevu pokrmu i grilování. Víz kapitola o typech nádobí.

Uvedená čísla jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a typu potravin.

Pokud není doba zpracování dostatečná k opečení jídla, dejte jej pod gril na dalších 5 až 10 minut. Nechte odstát podle pokynů a nezapomeňte obracet kousky masa. Pokud není uvedeno jinak, používejte na vaření otočný talíř. Hodnoty uvedené v tabulkách platí když je vnitřek trouby studený (troubu není potřeba přehřívat).

## JAKÉ LZE POUŽÍVAT NÁDOBÍ?

### MIKROVLNNÁ FUNKCE

U mikrovlnné funkce je potřeba mít na paměti především to, že se mikrovlnná energie odráží od kovových povrchů. Sklo, porcelán, hliněné nádoby, plasty a papír mikrovlnnou energii propouští. Z tohoto důvodu **nelze v mikrovlnné troubě používat kovové nádoby ani nádoby s kovovými díly nebo ozdobami**. V mikrovlnných troubách nelze používat skleněné nebo hliněné nádoby **s kovovými ozdobami nebo obsahem kovů** (např. olovené sklo). **Ideálními** materiály pro používání v mikrovlnných troubách jsou sklo, ohnivzdorný porcelán nebo hliněné nádoby či teplu odolné plasty. Velmi tenké a křehké sklo nebo porcelán by se měly používat pouze po omezený čas (např. ohřátí).

Horké jídlo předává teplo do nádobí, které se tak může ohřát na vysokou teplotu. Proto byste měli používat **kuchyňské rukavice**.

#### Jak vyzkoušet nádoby, které chcete použít

Dejte nádoby, které chcete použít, do trouby na 20 sekund při maximálním mikrovlnném výkonu. Pokud je po této době nádoby studené nebo jen mírně teplé, je vhodné jej použít. Pokud se však hodně zahřeje nebo způsobí

tvoreni elektrických výbojů, není vhodné k používání v mikrovlnné troubě.



#### VÝSTRAHA:

Při používání mikrovlnné trouby nenechávejte uvnitř žádné předměty včetně drátěných roštů a smažicích ploch, které jsou součástí spotřebiče, ale využívají se výhradně s funkcemi grilu a konvenčního pečení.

### GRILOVACÍ FUNKCE

V případě použití grilu musí být nádoby odolné vůči teplotám nejméně 300 °C. Plastové nádoby není vhodné při používání grilu.

### KOMBINOVANÁ FUNKCE

Při používání kombinované funkce musí být nádoby vhodné jak pro mikrovlnný ohřev tak grilování.

### HLINÍKOVÉ NÁDOBY A FÓLIE

Předvařená jídla v hliníkových obalech nebo fóliích lze ohřívát v mikrovlnné troubě při dodržování následujících zásad:

- Dbejte doporučení výrobce uvedených na obalu.

- Hliníkové obaly nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí přijít do styku se stěnami vnitřku trouby (**minimální vzdálenost 3 cm**). Je potřeba odstranit jakékoliv hliníkové víko nebo vrchní část obalu.
- Hliníkový obal dejte přímo na horní plochu otočného talíře. Pokud používáte rošt, položte hliníkový obal na porcelánový talíř. Nikdy nedávejte hliníkový obal přímo na kovový rošt.
- Čas přípravy je delší, protože mikrovlnná energie vstupuje do pokrmu pouze shora. Pokud máte nějaké pochybnosti, je nejlepší používat pouze nádoby vhodné do mikrovlnných trub.
- Aluminiové fólie lze používat na odrážení mikrovln během rozmrazování. Choulostivá jídla, např. drůbež nebo mleté maso, můžete chránit před nadměrným teplem zakrytím jednotlivých výběžků nebo okrajů.
- **Důležité:** aluminiová fólie nesmí přijít do styku se stěnami vnitřku trouby, jelikož to může způsobit elektrické výboje.

## VÍKA

Doporučujeme používat skleněná nebo plastová víka či potravinovou fólii, jelikož:

se tím zabrání nadměrnému odpařování (hlavně během dlouhých časů tepelné úpravy);

- zkrátí se doba tepelné úpravy;
- pokrm se nevysuší;
- zachovají se vůně pokrmu.

Víko by mělo mít otvory, které brání vzniku přetlaku. Plastové sáčky musí být také otevřené. Kojenecké lahve nebo sklenice s kojeneckou výživou a podobné nádoby lze ohřívat pouze bez nasazených vršků nebo vík, jinak mohou prasknout.

## TABULKA NÁDOBÍ

Níže uvedená tabulka obsahuje obecná doporučení na typ nádobí vhodného pro jednotlivé situace.

- Bez zlatých a stříbrných zdobení; bez olovnatého skla.
- Dodržujte pokyny výrobce nádobí.
- Neuzavírejte sáčky kovovými sponkami V sáčcích vytvořte otvory. K zakrytí jídla používejte pouze fólie.
- Nepoužívejte papírové talíře.
- Pouze mělké hliníkové obaly bez víka nebo zakrytí. Hliník nesmí přijít do styku se stěnami vnitřního prostoru trouby.

Provozní režim Typ nádobí	Mikrovltný ohřev		Gril	Kombinovaná funkce
	Rozmrazování nebo ohřívání	Vaření		
Sklo a porcelán 1) Pro používání v domácnosti, bez odolnosti vůči ohni, lze mýt v myčce nádobí	ano	ano	ne	ne
Glazurovaná keramika Sklo a porcelán s odolností vůči ohni	ano	ano	ano	ano
Porcelán, kamenina 2) S glazurou nebo bez, bez kovových zdobení	ano	ano	ne	ne
Hliněné nádobí 2) Glazurované	ano	ano	ne	ne
Neglazurované	ne	ne	ne	ne
Plastové nádobí 2) Odolné teplotám do 100 °C	ano	ne	ne	ne
Odolné teplotám do 250 °C	ano	ano	ne	ne
Plastové fólie 3) Plastové potravinářské fólie	ne ano	ne ano	ne ne	ne ne
Celofán				
Papír, karton, pergamen 4)	ano	ne	ne	ne
Kov Hliníková fólie				
Hliníkové balení 5)	ano	ne	ano	ne
Příslušenství (skleněný podnos, obdélníkový rošt, opěkáč talíř).	ne ano	ano ano	ano ano	ano ano

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Jediná údržba, která je normálně potřeba, je čištění.



### VÝSTRAHA!

Mikrovlnnou troubu byste měli pravidelně čistit odstraněním všech nečistot od jídel. Pokud není mikrovlnná trouba udržována v čistotě, příslušné plochy se mohou znehodnotit a to může **zkrátit její životnost a dokonce vést k nebezpečným situacím.**



### VÝSTRAHA!

Čištění by se mělo provádět při vypnuté troubě. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte troubu vypínačem v přívodu napájení. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnky, ani ostré předměty, abyste zabránili poškození povrchu. Nepoužívejte vysokotlaká ani parní trysková čisticí zařízení.

## ČELNÍ PLOCHY

Normálně stačí čistit troubu vlhkým hadříkem. V případě silného znečištění přidejte do vody k čištění několik kapek přípravku na mytí nádobí. Poté troubu otřete suchým hadříkem.

**U trouby s hliníkovými čelními plochami** použijte prostředek na čištění skla a měkký hadřík, který neuvolňuje vlákna. Otírejte ze strany na stranu a nevyvíjejte přitom tlak na povrch. Bezodkladně odstraňujte vodní kámen, tuky, škrob a vaječný bílek. Pod nimi může dojít ke korozi. Nenechte do trouby vniknout žádnou vodu.

## VNITŘEK TROUBY

Po každém použití trouby očistěte vnitřní stěny vlhkým hadříkem, jelikož takto se nejsnadněji odstraní skvrny po jídle, které se případně na vnitřku přichytily.

K odstranění silněji přilnutých nečistot, použijte neagresivní čisticí prostředek. **Nepoužívejte spreje na trouby, ani jiné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.**

**Udržujte dvířka a čelní stranu trouby stále v čistotě, aby byla zajištěna správná funkce otevírání a zavírání dvířek.**

Pozor, aby se do větracích otvorů trouby nedostala voda.

Pravidelně vyjměte otočný talíř a jeho podpěru a vyčistěte dno vnitřního prostoru trouby, obzvláště po vylitých kapalinách.

**Troubu nezapínejte bez správně umístěného otočného talíře a jeho podpěry.**

Jestliže je vnitřek trouby velmi znečištěn, dejte na otočný talíř sklenici vody a zapněte mikrovlnný ohřev na maximální výkon po 2 až 3 minuty. Uvolněná pára nečistotu změkčí a tu lze potom snadněji odstranit měkkým hadříkem.

Nepříjemné pachy (např. po vaření ryby) lze snadno odstranit. Dejte do šálku s vodou několik kapek citronové šťávy. Dejte do šálku lžičku kávy, aby voda nevykypěla. Vodu ohřívejte 2 až 3 minuty na maximální mikrovlnný výkon.

## HORNÍ PLOCHA VNITŘKU TROUBY

Pokud je horní plocha vnitřku trouby znečištěná, je možné vykoplit gril, aby bylo čištění snadnější.

**Abyste zabránili popálení, počkejte s vyklopením grilu na jeho vychladnutí.**

**Postupujte následovně:**

1. Otočte držákem grilu o 180° (1).
2. Opatrně gril vykoplete směrem dolů (2). **Nepoužívejte nadměrnou sílu, aby nedošlo k poškození.**
3. Po vyčištění horní plochy vraťte gril (2) do své původní polohy obráceným postupem.

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Když s ním otáčíte, může držák topného tělesa grilu (1) vypadnout. Pokud k tomuto dojde, vsuňte držák topného tělesa grilu (1) do otvoru v horní ploše vnitřku trouby a otočte jím o 180° do polohy držení topného tělesa grilu (2).

**Slídový kryt (3) na horní ploše vnitřku trouby musí být vždy čistý.** Jakékoliv zbytky jídel, které se nahromadí na

slídovém krytu, mohou způsobit škodu nebo jiskření.

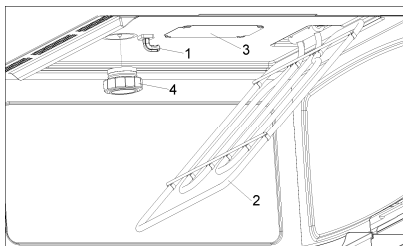
**Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré předměty.**

Neodstraňujte slídový kryt, protože jeho odstranění vytváří nebezpečí. V horní části vnitřního prostoru trouby se nachází skleněný kryt osvětlení (4), který lze snadno za účelem čištění vyjmout. Je potřeba jej pouze odšroubovat a umýt vodou s prostředkem na mytí nádobí.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Po každém použití příslušenství očistěte. Pokud je velmi znečištěné, nejprve jej namočte a pak použijte kartáč a mycí houbu. Příslušenství je možné mýt v myčce nádobí.

Dbejte na to, aby otočný talíř a jeho podpěra byly vždy čisté. Troubu nezapínejte bez správně umístěného otočného talíře a jeho podpěry.



## CO MÁM DĚLAT, JESTLIŽE TROUBA NEFUNGUJE?



### VÝSTRAHA!

Jakékoli opravy může provádět pouze specializovaný technik. Jakákoli oprava, provedená osobou bez oprávnění výrobce, je nebezpečná.

K vyřešení následujících potíží není nutné volat technickou pomoc:

- **Displej nezobrazuje. Zkontrolujte, zda:**

- nebylo vypnuto zobrazování času (viz kapitola Základní nastavení).
- **Když stisknu nějaké tlačítko, nic se nestane. Zkontrolujte, zda:**
  - není aktivní bezpečnostní zablokování trouby (viz kapitola Základní nastavení).
- **Trouba se nespustí. Zkontrolujte, zda:**
  - je zásuvka správně zapojena do zásuvky.

- je zapnuto napájení trouby.
- jsou zcela zavřena dvířka. Dvířka by se měla zavřít se slyšitelným cvaknutím.
- jsou mezi dvířky a čelními plochami trouby nějaká cizí tělesa.
- **Během činnosti trouby je slyšet zvláštní zvuky. Zkontrolujte, zda:**
  - nedochází v troubě k elektrickým výbojům způsobeným cizími kovovými předměty (viz kapitola o typech nádobí).
  - se nádoby nedotýká vnitřních stěn trouby.
  - nejsou uvnitř trouby nějaké volné předměty, jako součásti přístroje nebo jiné kuchyňské náčiní.
- **Jídlo se neohřívá nebo se ohřívá velmi pomalu. Zkontrolujte, zda:**
  - jste nedopatřením nepoužili kovové nádoby.
  - jste správně nastavili čas přípravy a výkon.
  - jídlo, které jste vložili do trouby, je větší porce nebo studenější než obvykle.
- **Pokrm je příliš horký, vysušený nebo spálený.**

jste správně nastavili čas přípravy a výkon.
- **Po dokončení tepelné úpravy jsou slyšet nějaké zvuky.**

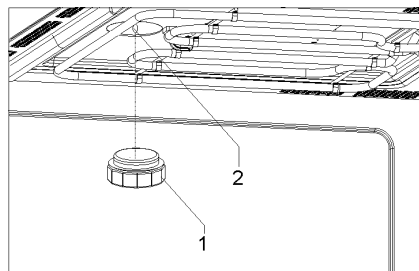
Nejedná se o problém. Chladicí ventilátor je i nadále po nějakou dobu v provozu. Ventilátor se sám vypne při dostatečném poklesu teploty.
- **Trouba se zapne, ale nezapne se vnitřní osvětlení.**

Pokud jsou všechny funkce v pořádku, je pravděpodobné, že praskla žárovka. Troubu lze i nadále používat.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovku vyměňte následovně:

1. Odpojte troubu od napájení. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte troubu vypínačem v přívodu napájení.
2. Odšroubujte a sejměte skleněný kryt osvětlení (1).
3. Vyjměte halogenovou žárovku (2). **Výstraha!** Žárovka může být velmi horká.
4. Osadte novou halogenovou žárovku G4, 12V, 10 až 20 W. **Výstraha! Nedotýkejte se povrchu žárovky, protože může dojít k jejímu poškození.** Řiďte se pokyny výrobce žárovky.
5. Přišroubujte skleněný kryt osvětlení (1).
6. Připojte troubu k napájení.



## TECHNICKÉ VLASTNOSTI TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Střídavé napětí	220-240 V / 50 Hz
Potřebný příkon	3300 W
Příkon grilu	1500 W
Mikrovlnný výkon	1000 W
Mikrovlnný kmitočet	2450 MHz
Vnější rozměry (Š V H)××	595 × 455 × 472 mm
Vnitřní rozměry (Š V H)××	420 × 210 × 390 mm
Objem trouby	35 l
hmotnost	32 kg

## ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály se symbolem




Obal vyhoďte do příslušné nádoby k recyklaci.

Pomozte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických spotřebičů a

elektronických zařízení. Nevyhazujte spotřebiče označené



symbolem  společně s domovním odpadem.

Vraťte výrobek do místního systému recyklování nebo se spojte s orgánem zodpovídající samosprávou.



## SPIS TREŚCI

INSTRUKCJA INSTALACJI .....	27
BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS KORZYSTANIA Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ ...	28
ZALETY GOTOWANIA MIKROFALAMI .....	31
OPIS KUCHENKI .....	33
USTAWIENIA PODSTAWOWE .....	35
PODSTAWOWE FUNKCJE .....	36
PRACA KUCHENKI .....	38
GOTOWANIE W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ .....	39
PIECZENIE Z UŻYCIEM GRILLA .....	42
JAKICH NACZYŃ UŻYWAĆ? .....	44
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHENKI .....	47
CO ROBIĆ, KIEDY KUCHENKA NIE DZIAŁA? .....	48
DANE TECHNICZNE .....	50
INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA .....	50
INSTALACJA .....	51

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy na naszą witrynę, aby uzyskać:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem należy przygotować poniższe dane.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer PNC, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki.



Informacje dotyczące środowiska naturalnego.

Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian bez uprzedzenia.

## INSTRUKCJA INSTALACJI



### OSTRZEŻENIE:

Korzystając z kuchenki mikrofalowej upewnić się, że wewnątrz nie znajdują się nieodpowiednie przedmioty, np. druciane ruszty lub ruszty stanowiące część urządzenia i przeznaczone wyłącznie do stosowania z funkcją grilla lub piekarnika.

### PRZED ROZPOCZĘCIEM INSTALACJI

**Sprawdzić, czy napięcie** wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci zasilającej, do której ma być podłączone urządzenie.

Otworzyć drzwi urządzenia, **wyjąć z niego wszystkie akcesoria** oraz usunąć materiały opakowania, między innymi styropianowy element chroniący talerz obrotowy.

**Nie zdejmować pokrywy z miki** zamontowanej na górnej ściance komory urządzenia! Pokrywa ta chroni generator mikrofal przed uszkodzeniem wskutek zachłapania tłuszczem lub potrawami



### OSTRZEŻENIE!

Powierzchnia czołowa kuchenki może być zabezpieczona **folią ochronną**. Przed pierwszym użyciem kuchenki folię tę należy ostrożnie zdjąć, począwszy od wewnątrz.

**Należy uważać, aby w żaden sposób nie uszkodzić kuchenki.** Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki zamykają się prawidłowo i czy ich wewnętrzna strona oraz powierzchnia czołowa nie są uszkodzone. W razie stwierdzenia

jakiegokolwiek uszkodzenia należy skontaktować się z serwisem.

**NIE UŻYWAĆ KUCHENKI**, jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie nie działa prawidłowo, zostało uszkodzone lub upuszczone. Skontaktować się z serwisem. Ustawić kuchenkę na płaskiej i stabilnej powierzchni. Kuchenki nie należy ustawiać zbyt blisko źródeł ciepła, odbiorników radiowych lub telewizyjnych.

Podczas instalacji należy się upewnić, że kabel zasilania nie jest narażony na działanie wilgoci ani nie dotyka przedmiotów o ostrych krawędziach znajdujących się za kuchenką.

Wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie kabla.



### UWAGA

Po zainstalowaniu kuchenki należy sprawdzić, czy jest dostęp do wtyczki.

## INSTALACJA ELEKTRYCZNA

Podłączenia do sieci elektrycznej musi dokonać wykwalifikowany elektryk, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed podłączeniem kuchenki do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość sieci zasilającej odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej z przodu, wewnątrz kuchenki oraz na karcie gwarancyjnej, którą należy przechowywać wraz z niniejszą instrukcją.

Urządzenie przyłącza się do sieci za pomocą wtyczki (jeśli jest w zestawie) lub za pośrednictwem wyłącznika wielobiegunowego dostosowanego do występującego natężenia prądu o odległości pomiędzy stykami co

najmniej 3 mm, który zapewni odłączenie urządzenia w razie awarii lub podczas czyszczenia. Połączenie powinno obejmować prawidłowe uziemienie, zgodnie z obowiązującymi normami.

**UWAGA:**  
**KUCHENKĘ NALEŻY BEZWZGLĘDNIIE UZIEMIĆ.**

Jeśli zajdzie konieczność dokonania wymiany elastycznego przewodu elektrycznego kuchenki mikrofalowej, należy ją zlecić serwisowi producenta, ponieważ wymaga to użycia specjalnych narzędzi.

**Producent i sprzedawcy detaliczni nie odpowiadają za** jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom lub mieniu, w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji instalacji.

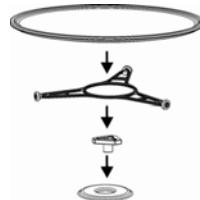
## PO INSTALACJI

**Kuchenka mikrofalowa działa tylko wtedy**, gdy drzwiczki są prawidłowo zamknięte.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić komorę kuchenki oraz akcesoria zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie.”

Ustawić podstawkę talerza obrotowego na środku komory i umieścić na niej pierścień talerza oraz talerz obrotowy tak, aby znalazły się na właściwym miejscu. Przy każdym użyciu kuchenki mikrofalowej talerz obrotowy i odpowiednie akcesoria muszą znajdować się wewnątrz i być poprawnie zamontowane. **Talerz obrotowy może obracać się w obu kierunkach.**

**i** **Podczas instalacji, należy postępować zgodnie z oddzielną instrukcją.**



## BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS KORZYSTANIA Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ

**!** **OSTRZEŻENIE!**  
 Nigdy nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru, zwłaszcza gdy wewnątrz znajduje się papier, tworzywo sztuczne lub inne materiały palne. Materiały te mogą się zwęglić i zapalić.  
**ZAGROŻENIE POŻAREM!**

### **OSTRZEŻENIE!**

W razie zauważenia dymu lub ognia, nie otwierać drzwiczek, aby zdusić płomień. Wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć zasilanie.

**!** **OSTRZEŻENIE!**

Nie podgrzewać czystego alkoholu lub napojów alkoholowych w

kuchence mikrofalowej.  
**ZAGROŻENIE POŻAREM!**  
**Ostrzeżenie!**

Nie podgrzewać płynów lub potraw w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one wybuchnąć.

**!** **OSTRZEŻENIE!**

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat

korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

### **OSTRZEŻENIE!**

Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Ostrzeżenie!

Jeśli kuchenka ma funkcję pracy łączonej (podgrzewanie mikrofalami wraz z innym sposobem grzania), dzieci nie powinny korzystać z kuchenki bez nadzoru osoby dorosłej ze względu na występującą wysoką temperaturę w urządzeniu.



### **OSTRZEŻENIE!**

Kuchenki nie można użytkować jeżeli:

- Drzwi nie są prawidłowo zamknięte;
- Zawiasy w drzwiach są uszkodzone;
- Powierzchnie styku drzwi z przednią częścią kuchenki są uszkodzone;
- Szyba drzwi jest uszkodzona;
- Często przeskakuje łuk elektryczny
- wewnątrz kuchenki, chociaż w środku nie ma metalowych przedmiotów.

Kuchenkę można ponownie użytkować dopiero, gdy technik serwisu dokona naprawy.

Podczas użytkowania urządzenie mocno się nagrzewa. Należy zachować ostrożność i nie dotykać grzałek znajdujących się wewnątrz kuchenki.



### **OSTRZEŻENIE!**

Odkryte części mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

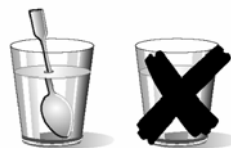
Do czyszczenia szyby w drzwiach kuchenki nie stosować proszków do szorowania ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą

porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.



### **ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ!**

- **Nigdy nie podgrzewać żywności lub napojów dla dzieci w butelkach lub słoiczkach z założonym smoczkami lub pokrywką. Po podgrzaniu dobrze wymieszać żywność lub wstrząsnąć zawartość tak, aby temperatura była równomierna. Przed karmieniem dziecka sprawdzić temperaturę posiłku. ZAGROŻENIE OPARZENIEM!**
- Aby uniknąć przegrzania lub przypalenia żywności nie należy wybierać długiego czasu lub dużej mocy grzania, nieodpowiednich do **podgrzewania małych ilości żywności**. Na przykład, bułka może spalić się po 3 minutach, jeśli wybrano zbyt dużą moc grzania.
- Do opiekania używać tylko funkcji grillowania i nadzorować kuchenkę przez cały czas. Chleb opiekany przy użyciu połączonych funkcji mikrofal i grilla może zapalić się w bardzo krótkim czasie.
- Należy uważać, aby drzwiami kuchenki nie przytrzasnąć kabli zasilania innych urządzeń elektrycznych. Izolacja może się stopić. **Zagrożenie wystąpieniem zwarcia!**



Zachować ostrożność podczas podgrzewania płynów!

Jeśli płyny (woda, kawa, herbata, mleko, itp.) mają w kuchenke prawie temperaturę wrzenia i zostaną nagle wyjęte, mogą wykipieć z naczynia. **NIEBEZPIECZYSTWO ZRANIENIA I OPARZENIA!**

Aby uniknąć takiego zagrożenia, podczas ogrzewania płynów włożyć do naczynia łyżeczkę lub szklaną pałeczkę.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym!

### **Korzystać z kuchenki mikrofalowej wyłącznie do przygotowywania posiłków.**

Należy unikać uszkodzenia kuchenki i sytuacji niebezpiecznych, postępując zgodnie z poniższymi wytycznymi:

- Nie włączać kuchenki, jeżeli talerz obrotowy i jego podstawa nie znajdują się na miejscu
- Nigdy nie włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Jeśli wewnątrz nie ma żywności może nastąpić przepięcie elektryczne i kuchenka może ulec uszkodzeniu. **ZAGROŻENIE USZKODZENIEM!**
- Do przeprowadzania prób ustawień należy wstawić do kuchenki szklaną wodę. Woda pochłonie mikrofałę i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.
- Nie wolno zakrywać lub zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Przed użyciem naczyń i pojemników w kuchenke mikrofalowej, sprawdzić czy są one odpowiednie (patrz rozdział dotyczący rodzajów naczyń). Nigdy nie zdejmować pokrywy z miki zamontowanej na górnej ściance komory urządzenia! Pokrywa ta chroni generator mikrofal przed uszkodzeniem wskutek zachłapania tłuszczem lub potrawami
- Nie składować żadnych łatwopalnych przedmiotów wewnątrz kuchenki, gdyż może dojść do zapłonu po jej włączeniu.
- Nie używać kuchenki do składowania przedmiotów.
- W kuchenke mikrofalowej nie wolno podgrzewać jaj w skorupkach i

całych gotowanych jaj, ponieważ mogą wybuchnąć.

- Nie wolno używać kuchenki do smażenia, ponieważ niemożliwe jest kontrolowanie temperatury oleju ogrzewanego mikrofalami.
- Aby uniknąć poparzenia, należy zawsze używać rękawic kuchennych do chwytania naczyń, pojemników i dotykania kuchenki.
- Nie opierać się i nie siedzieć na otwartych drzwiczkach kuchenki. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki, a zwłaszcza zawiasów. Drzwi można obciążyć maksymalnie ciężarem 8 kg.
- Talerz obrotowy i grill druciany można obciążyć maksymalnie ciężarem 8 kg. Aby uniknąć uszkodzenia kuchenki nie należy przekraczać tego obciążenia.



### **OSTRZEŻENIE!**

#### **Czyszczenie:**

Kuchenkę mikrofalową należy regularnie czyścić. Wszystkie pozostałości żywności należy usunąć (patrz rozdział dotyczący czyszczenia kuchenki). Jeśli kuchenka mikrofalowa nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia niszczy się, **skraccając jej żywotność i stwarzając potencjalne zagrożenia.**

Do czyszczenia szyby w drzwiach kuchenki nie stosować proszków do szorowania ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.

Powierzchnie styku (przód komory kuchenki i wewnętrzna część drzwi) należy utrzymywać w czystości, aby zapewnić poprawną pracę kuchenki. Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja.”



#### **UWAGA**

Naprawy:

**Mikrofa! Nie zdejmować zewnętrznych zabezpieczeń kuchenki mikrofalowej.** Osoby nieupoważnione przez producenta prowadzące prace naprawcze lub konserwacyjne narażają się na niebezpieczeństwo. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, należy zlecić producentowi urządzenia,

autoryzowanemu punktowi serwisowemu lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach. Ponadto do tego zadania potrzebne są specjalne narzędzia. Naprawę i konserwację, a w szczególności części przewodzących elektryczność, mogą przeprowadzać wyłącznie technicy upoważnieni przez producenta.

## ZALETY GOTOWANIA MIKROFALAMI

W tradycyjnych piekarnikach ciepło wydzielane przez grzałki elektryczne lub palniki gazowe powoli wnika z zewnątrz do wnętrza potrawy. Z tego względu dużo energii marnuje się na ogrzanie powietrza, elementów piekarnika i pojemników bądź naczyń z potrawami.

W kuchenke mikrofalowej ciepło wydzielane jest przez samą potrawę i przenika z jej wnętrza na zewnątrz. Nie następuje utrata ciepła na ogrzewanie powietrza, ścianek komory kuchenki lub naczyń i pojemników (jeżeli nadają się do stosowania w kuchenke mikrofalowej) — innymi słowy, podgrzewana jest tylko potrawa.

Kuchenki mikrofalowe mają następujące zalety:

- Czas gotowania może być nawet o 3/4 krótszy niż przy wykorzystaniu tradycyjnych metod.
- Bardzo szybkie rozmrażanie żywności, co zmniejsza niebezpieczeństwo rozwoju bakterii.
- Oszczędność energii.
- Zachowanie wartości odżywczych produktów ze względu na krótszy czas gotowania.
- Łatwość czyszczenia.

### Jak działa kuchenka mikrofalowa?

W kuchenke mikrofalowej znajduje się urządzenie wysokonapięciowe

nazywane magnetronem, który przekształca energię elektryczną w energię mikrofalową. Fale elektromagnetyczne są kierowane do wnętrza kuchenki przez falowód i rozpraszane przez metalowy dyfuzor lub talerz obrotowy.

Wewnątrz kuchenki mikrofa!e rozchodzą się we wszystkich kierunkach i odbijają się od metalowych ścianek, równomiernie przenikając do potrawy.

### Dlaczego potrawa się podgrzewa

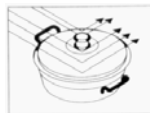
Większość żywności zawiera wodę, a cząsteczki wody wystawione na działanie mikrofa!a zaczynają drgać. Tarcie między cząsteczkami wytwarza ciepło, które podnosi temperaturę potraw, rozmrażając je, gotując lub piekąc, bądź umożliwiając utrzymanie ich wysokiej temperatury. Ponieważ ciepło powstaje wewnątrz żywności:

- żywność można gotować z niewielką ilością wody, oleju lub tłuszczu, bądź bez ich dodatku;
- rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie i pieczenie w kuchenke mikrofalowej przebiega szybciej, niż w tradycyjnym piekarniku
- zachowane zostają witaminy, sole mineralne oraz składniki odżywcze potrawy

- potrawy nie zmieniają koloru i zapachu.

Mikrofałe przenikają przez porcelanę, szkło, karton i tworzywa sztuczne, ale nie przez metal. Z tego względu w kuchence mikrofalowej nie wolno stosować naczyń lub pojemników wykonanych z metalu i posiadających metalowe części

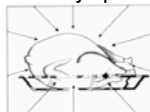
Metal odbija mikrofałe...



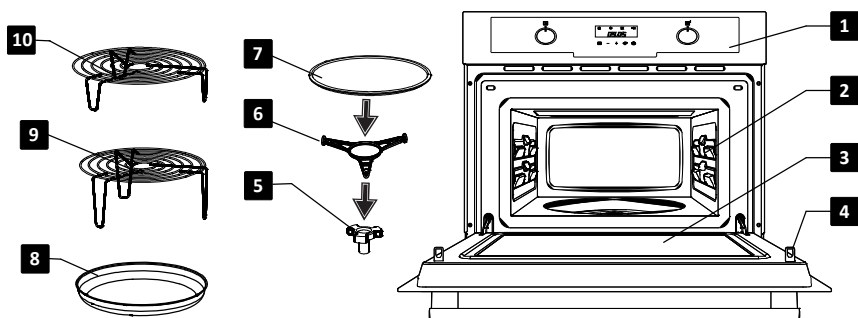
...ale mikrofałe przenikają przez szkło i porcelanę...



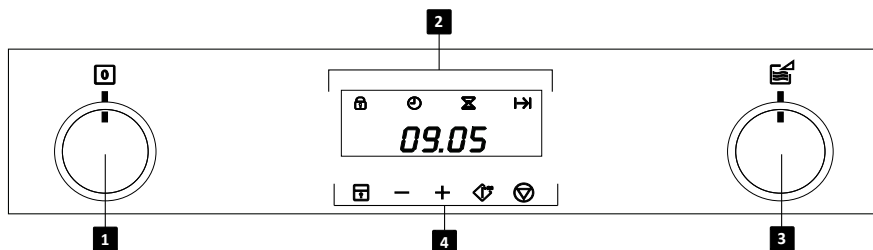
...i żywność je pochłania.







## OPIS KUCHENKI








- |                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>1</b> Panel sterujący           | <b>6</b> Obracany pierścień          |
| <b>2</b> Szklane okienko drzwiczek | <b>7</b> Obracany talerz             |
| <b>3</b> Boczne wsporniki          | <b>8</b> Naczynie do przyrumieniania |
| <b>4</b> Zatrzaski                 | <b>9</b> Wysoki grill                |
| <b>5</b> Obracany wspornik         | <b>10</b> Niski grill                |






- |                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| <b>1</b> Pokrętko wyboru funkcji | <b>3</b> Pokrętko wyboru mocy |
| <b>2</b> Wyświetlacz             | <b>4</b> Przyciski ustawień   |

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
|  | Kontrolka blokady uruchomienia |
|  | Kontrolka zegara               |
|  | Minutnik                       |
|  | Kontrolka czasu pracy          |

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
|  | Przycisk blokady uruchomienia  |
|  | Przycisk minus                 |
|  | Przycisk plus                  |
|  | Przycisk Start/Szybki Start/OK |
|  | Przycisk Stop                  |



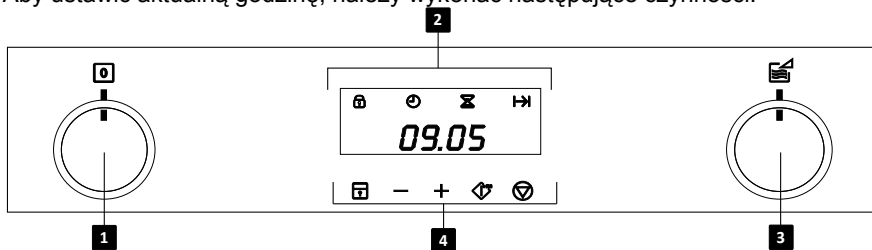
## OPIS FUNKCJI

Funkcja	Moc mikrofal	Potrawy
 Mikrofałe	150 W	Powolne rozmrażanie delikatnych potraw; utrzymywanie ciepła potraw.
	300 W	Gotowanie na małej mocy; gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie.
	550 W	Topienia masła. Podgrzewanie żywności dla niemowląt.
	750 W	Gotowanie warzyw i innych dań. Powolne gotowanie i odgrzewanie. Odgrzewanie i gotowanie małych porcji żywności. Odgrzewanie delikatnych produktów żywnościowych.
	1000 W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie płynów i gotowych potraw.
 Gotowanie mikrofalowe + Grill	150 W	Opiekanie potraw.
	300 W	Grillowanie drobiu i mięsa.
	550 W	Pieczenie placków i potraw oprószonych serem.
	750 W	Ostrożnie: żywność może się przypalić.
	1000 W	Ostrożnie: żywność może się przypalić.
 Grill	---	Grillowanie potraw.

## USTAWIENIA PODSTAWOWE

### USTAWIANIE AKTUALNEJ GODZINY

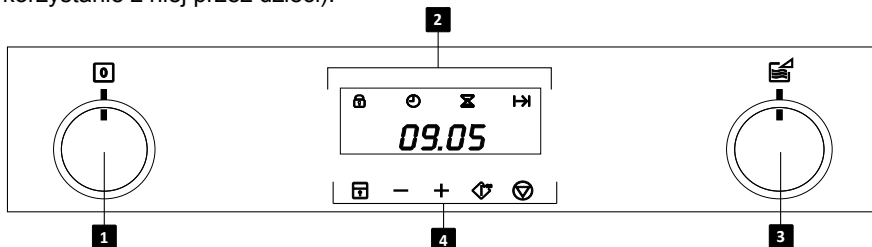
Po pierwszym podłączeniu kuchenki mikrofalowej do zasilania lub w przypadku zaniku zasilania wskaźnik zegara pulsuje, wskazując, iż wyświetlana godzina nie jest prawidłowa. Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki mikrofalowej, ustawić zegar zgodnie z procedurą opisaną poniżej, ale począwszy od kroku 3. Aby ustawić aktualną godzinę, należy wykonać następujące czynności:



1. Nacisnąć przycisk plus, aż kontrolka zegara zacznie migać.
2. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start/OK**.
3. Ustawić właściwą godzinę za pomocą przycisków „Plus” i „Minus.”
4. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start/OK**, aby zatwierdzić godzinę. Cyfry minut zaczną migać.
5. Za pomocą przycisków „Plus” i „Minus” ustawić właściwą minutę.
6. Aby zakończyć, nacisnąć ponownie przycisk **Start/Szybki Start/OK**

### BLOKADA URUCHOMIENIA

Kuchenkę mikrofalową można zablokować (na przykład, aby uniemożliwić korzystanie z niej przez dzieci).

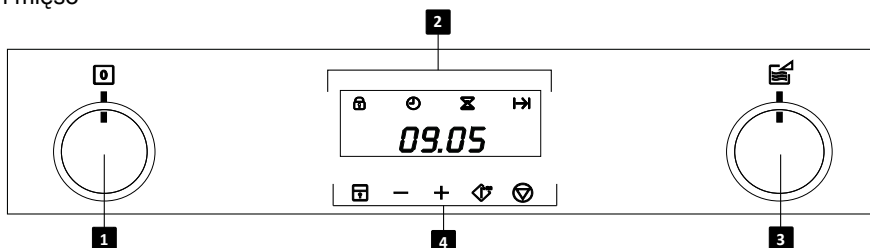


1. Aby zablokować kuchenkę, nacisnąć i przytrzymać przycisk blokady uruchomienia przez 3 sekundy. Po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się symbol kłódki (kontrolka blokady uruchomienia), a kuchenka mikrofalowa nie będzie wykonywać żadnej funkcji.
2. Aby odblokować kuchenkę, ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk blokady uruchomienia przez 3 sekundy.

## PODSTAWOWE FUNKCJE

### GOTOWANIE MIKROFALOWE

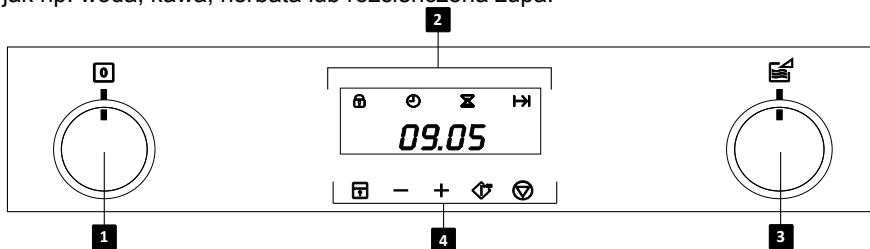
Za pomocą tej funkcji można gotować i podgrzewać warzywa, ziemniaki, ryż, ryby i mięso



1. Obrócić **pokrętko wyboru funkcji** w położenie odpowiadające gotowaniu mikrofalowemu.
2. **Kontrolka czasu pracy** miga.
3. Za pomocą z przycisków „Plus” i „Minus” ustawić żądany czas pracy.
4. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start/OK**, aby zatwierdzić.
5. Za pomocą pokrętki wyboru mocy ustawić żądaną moc mikrofal.
6. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start/OK**. Kuchenka rozpocznie pracę.

### KUCHENKA MIKROFALOWA – SZYBKI START

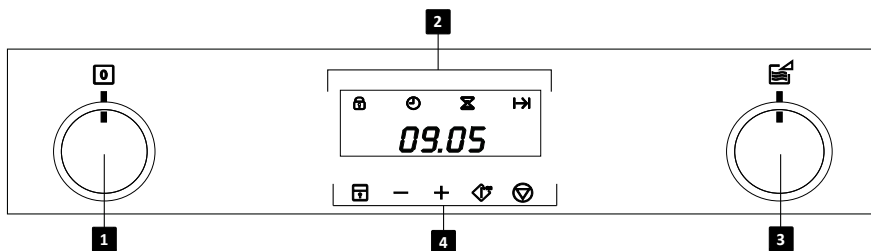
**Funkcja ta służy** do szybkiego podgrzewania żywności z dużą zawartością wody, jak np. woda, kawa, herbata lub rozcieńczona zupa.



1. Nacisnąć przycisk Start. Kuchenka mikrofalowa będzie działać przez 30 sekund z maksymalną mocą.
  2. Aby zwiększyć czas działania, należy ponownie nacisnąć przycisk Start. Każde naciśnięcie tego przycisku zwiększy czas działania o 30 sekund.
- WSKAZÓWKA:** Po wybraniu mocy 1000 W można ustawić czas przygotowania maksymalnie na 15 minut.

### GRILL

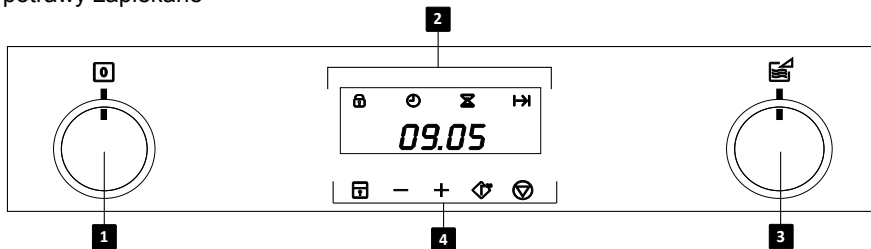
Za pomocą tej funkcji można szybko przyrumienić wierzch potrawy.



1. Obrócić **pokrętko wyboru funkcji** w położenie odpowiadające grillowaniu.
2. **Kontrolka czasu pracy i wyświetlacz** zaczynają migać.
3. Za pomocą z przycisków „Plus” i „Minus” ustawić żądany czas pracy.
4. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start**, aby zatwierdzić.
5. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start**. Kuchenka rozpocznie pracę.

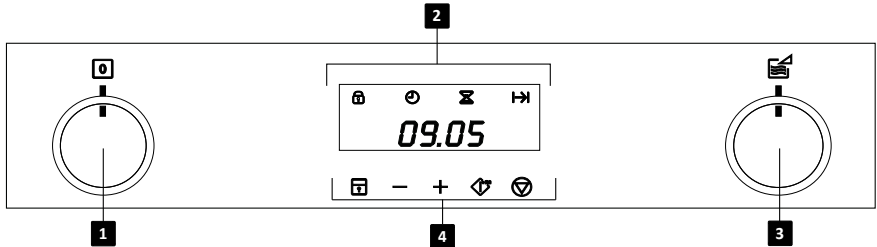
## GOTOWANIE MIKROFALOWE + GRILL

Za pomocą tej funkcji można przyrządzać lasagne, drób, pieczone ziemniaki oraz potrawy zapiekane



1. Obrócić **pokrętko wyboru funkcji** w położenie odpowiadające gotowaniu mikrofalowemu i grillowaniu.
2. **Kontrolka czasu pracy** miga. Na wyświetlaczu zacznie migać czas pracy.
3. Za pomocą z przycisków „Plus” i „Minus” ustawić żądany czas pracy.
4. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start**, aby zatwierdzić.
5. Za pomocą pokrętki wyboru mocy ustawić żądaną moc mikrofal.
6. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start**. Kuchenka rozpocznie pracę.

## MINUTNIK



1. Za pomocą przycisków plus i minus, wybrać kontrolkę czasu pracy.
2. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start**.
3. Wyświetlana wartość zacznie migać. Za pomocą przycisków „Plus” i „Minus” ustawić właściwy czas.
4. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start**, aby zatwierdzić.
5. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start**. Kuchenka rozpocznie pracę

## PRACA KUCHENKI...

### PRZERYWANIE GOTOWANIA

Proces gotowania można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk „**Stop**” lub otwierając drzwi kuchenki

W obu przypadkach:

- następuje **niezwłoczne wyłączenie emisji mikrofal**
- Następuje wyłączenie grilla, lecz jest on **nadal bardzo gorący. Zagrożenie poparzeniem!**
- Zegar zatrzymuje się automatycznie, wskazując pozostały czas pracy.

W tym momencie można:

- Obrócić lub wymieszać potrawę, aby ugotowała się równomiernie.
- Zmienić ustawienia gotowania.

Aby wznowić gotowanie należy zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start/OK**.

obracając odpowiednie pokrętko na nowe ustawienie.

Aby zmienić moc i czas pracy, należy wykonać następujące czynności:

1. Za pomocą przycisków „Plus” i „Minus” bezpośrednio zmienić czas pracy.
2. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start/OK**, aby umożliwić zmianę mocy. **Kontrolka mocy** zacznie migać.
3. Za pomocą przycisków „Plus” i „Minus” nastawić moc.
4. Nacisnąć przycisk **Start/Szybki Start**.

### ZMIANA PARAMETRÓW

Funkcję i temperaturę można zmienić podczas pracy kuchenki lub po przerwaniu procesu gotowania

## ANULOWANIE GOTOWANIA

Aby anulować gotowanie, obrócić **pokrętko wyboru funkcji** na zero lub dwukrotnie nacisnąć przycisk **Stop**.

## ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA.

Po upływie nastawionego czasu, kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis **KONIEC**.

Po zakończeniu gotowania, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji i termostat na zero.

# GOTOWANIE W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ



### OSTRZEŻENIE!

**Przed rozpoczęciem gotowania w kuchenke mikrofalowej należy zapoznać się z rozdziałem „Bezpieczeństwo podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej.”**

Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej należy postępować według następujących zaleceń:

- Przed podgrzaniem lub gotowaniem potraw ze **skórką** (np. jabłek, pomidorów, ziemniaków, kiełbasek) należy **skórkę naktuć**, aby uwolnić ciśnienie i nie dopuścić do rozerwania potrawy. Przed gotowaniem pokroić produkty.
- Przed użyciem upewnić się, że pojemnik lub naczynie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (patrz rozdział poświęcony typom naczyń i pojemników)
- Podczas gotowania potraw z niewielką zawartością wody (np. podczas **rozmrzania chleba**, przyrządzania popcornu itp.) bardzo szybko dochodzi do parowania. Kuchenka działa wtedy tak, jakby była pusta i potrawa może się przypalić. W takiej sytuacji może dojść do uszkodzenia kuchenki i pojemnika. Dlatego należy ustawić

odpowiedni czas gotowania i bacznie obserwować przebieg gotowania.

- W kuchenke mikrofalowej nie można podgrzewać dużych ilości oleju (**smażenie**).
- Wyjąć **dania gotowe** z pojemników w które są zapakowane, gdyż nie zawsze są one odporne na działanie wysokich temperatur. Przestrzegać zaleceń producenta potrawy
- **Wstawiając do kuchenki kilka pojemników**, jak np. filiżanki, należy je równomiernie ułożyć na talerzu obrotowym.
- Nie zamykać **plastikowych woreczków** metalowymi klipsami. Należy je zastąpić plastikowymi. Ponakłuwać woreczki w kilku miejscach, aby para mogła łatwo uchodzić.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw, sprawdzić czy osiągnęły **temperaturę przynajmniej 70°C**.
- Podczas gotowania, **para** może skroplić się na drzwiach kuchenki i zacząć kapać. Jest to normalne zjawisko i może się nasilać, gdy w pomieszczeniu panuje niska temperatura. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo pracy kuchenki. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skroploną wodę.

- Do podgrzewania płynów używać **naczyń z dużym otworem**, aby ułatwić uchodzenie pary.
  - Podczas przyrządzania potraw według przepisu należy przestrzegać zaleceń dotyczących czasu gotowania oraz ustawienia mocy kuchenki, przedstawionych w tabelach
  - Należy pamiętać, że podane wartości mają wyłącznie charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od początkowego stanu, temperatury, wilgotności oraz rodzaju żywności. Wskazane jest każdorazowe dostosowanie czasu gotowania i ustawienia mocy W zależności od właściwości danej potrawy może się okazać konieczne wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania bądź zwiększenie lub zmniejszenie mocy.
2. Podwojenie ilości, to dwukrotnie dłuższy czas
  3. Zmniejszenie ilości żywności o połowę, to o połowę krótszy czas
  4. Im niższa temperatura, tym dłuższy czas gotowania.
  5. Żywność zawierająca dużo wody ogrzewa się szybciej.
  6. Potrawa ugotuje się bardziej równomiernie, jeżeli zostanie równomiernie rozłożona na talerzu obrotowym. Umieszczenie gęstych produktów na obrzeżu talerza, a mniej gęstych na jego środku pozwala na równoczesne podgrzewanie różnych produktów.
  7. Drzwi kuchenki można otworzyć w każdej chwili. Kuchenka wyłączy się automatycznie. Kuchenka wznowi pracę dopiero po ponownym zamknięciu drzwi i wciśnięciu przycisku Start/Szybki Start/OK.
  8. Żywność pod przykryciem gotuje się szybciej i lepiej zachowuje swoje właściwości. Stosowane pokrywki muszą przepuszczać mikrofałę i mieć niewielkie otwory umożliwiające odprowadzenie pary.

## GOTOWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL...

1. Im więcej żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać, że:

### Tabele i sugestie - gotowanie warzyw

Potrawa	Ilość (g)	Dodatek wody	Moc W	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Instrukcje
Kalafior	500	100 ml	800	9-11	2-3	Pokroić w plasterki.
Brokuły	300	50 ml	800	6-8	2-3	Gotować pod przykryciem
Grzyby	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Groszek i marchew	300	100 ml	800	7-9	2-3	Pokroić w kawałki lub plastry. Gotować pod przykryciem
Mrożona marchew	250	25 ml	800	8-10	2-3	

Ziemniaki	250	25 ml	800	5-7	2-3	Obrać i pokroić na kawałki równej wielkości. Gotować pod przykryciem
Papryka	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pokroić w kawałki lub plastry. Gotować pod przykryciem.
Por	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Mrożona brukselka	300	50 ml	800	6-8	2-3	Gotować pod przykryciem
Bigos	250	25 ml	800	8-10	2-3	Gotować pod przykryciem

#### Tabele i sugestie - gotowanie ryby

Potrawa	Ilość (g)	Moc W	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Instrukcje
Filet z ryby	500	600	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić w połowie czasu gotowania.
Ryba, cała	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić w połowie czasu gotowania. Można przykryć małe brzegi porcji ryb.



## PIECZENIE Z UŻYCIEM GRILLA

Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotując z użyciem grilla, korzystać z metalowego drucianego grilla dostarczonego wraz z kuchenką.

### WAŻNE WSKAZÓWKI:

1. Podczas pierwszego użytkowania grilla kuchenki będzie wydzielać się dym i zapach pochodzący z olejów używanych podczas produkcji.
2. Podczas działania grilla okno drzwi kuchenki ulega silnemu nagrzananiu. **Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia.**
3. Podczas działania grilla ścianki komory kuchenki i druciany grill ulegają silnemu nagrzananiu. Z tego względu należy zawsze używać rękawic kuchennych.
4. Jeśli grill jest używany przez dłuższy okres czasu, grzałki mogą się czasowo samoczynnie wyłączać wskutek zadziałania termostatu bezpieczeństwa.
5. **WAŻNA UWAGA!**  
Przed upieczeniem potrawy na grillu lub jej ugotowaniu w pojemniku lub naczyniu należy sprawdzić, czy dany pojemnik lub naczynie nadaje się do użytku w kuchenke mikrofalowej. Patrz rozdział poświęcony typom naczyń i pojemników do kuchenek mikrofalowych!
6. Podczas korzystania z grilla tłuszcz może przyskać na elementy grzejne

i ulegać spaleniu. Jest to normalne zjawisko i nie świadczy o usterce.

7. Po zakończeniu gotowania/pieczenia należy wyczyścić komorę kuchenki oraz akcesoria usuwając nagromadzone resztki żywności.

Przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzewać grill przez 2 minuty. O ile nie wskazano inaczej, należy użyć drucianego grilla. Umieścić druciany grill w misce, tak aby skapywały do niej woda i tłuszcz. Podane wartości czasu mają wyłącznie charakter orientacyjny, gdyż mogą się różnić w zależności od składu i ilości potrawy, a także od oczekiwanego rezultatu. Ryby i mięso zyskają wyborny smak, jeżeli przed grillowaniem zostaną posmarowane olejem roślinnym, przyprawami i ziołami, a wcześniej będą przez kilka godzin moczone w marynacie. Po grillowaniu wystarczy potrawę posolić.

Kiełbaski nie popękają jeśli przed grillowaniem nakłuje się je widelcem. Po upływie połowy czasu grillowania sprawdzić potrawę i w razie potrzeby przewrócić potrawę na drugą stronę. Grill doskonale nadaje się do przyrządzania cienkich porcji mięsa i ryb. Cienkie porcje mięsa wystarczy odwrócić na drugą stronę jeden raz, lecz grubsze porcje należy obrócić kilka razy.

## Tabele i sugestie - grillowanie bez mikrofal

Potrawa	Ilość (g)	Czas (min)	Instrukcje
<b>Ryba</b>			
Strzępiel	800	18-24	Posmarować cienko masłem. Odwrócić w połowie czasu gotowania.
Sardynki / kurek	6-8 ryb	15-20	
<b>Mięso</b>			
Kielbaski	6-8 sztuk	22-26	Nakłuć w połowie czasu gotowania i odwrócić.
Mrożone hamburgery	3 szt.	18-20	
Żeberka (grubości ok. 3 cm)	400	25-30	Podlać i odwrócić w połowie czasu gotowania.
<b>Inne</b>			
Tosty	4 szt.	1½-3	Nadzorować w czasie opiekania.
Zapiekane kanapki	2 szt.	5-10	Nadzorować w czasie opiekania.

## Tabele i sugestie - mikrofales + grill

Potrawa	Ilość (g)	Potrawa	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekiwania w min.
Makaron z serem	500	Niskie naczynie	400	12-17	3-5
Ziemniaki oprószone serem	800	Niskie naczynie	600	20-22	3-5
Lasagne	ok. 800	Niskie naczynie	600	15-20	3-5
Grillowany ser twarogowy	ok. 500	Niskie naczynie	400	18-20	3-5
2 świeższe udka z kurczaka (z grilla)	200 każde	Niskie naczynie	400	10-15	3-5
Kurczak	ok. 1000	Niskie i szerokie naczynie	400	35-40	3-5
Zupa cebulowa oprószone serem	2 filiżanki x 200 g	Miseczka do zupy	400	2-4	3-5

Funkcja gotowania mikrofalami i grilem doskonale nadaje się do szybkiego przyrządzania i równoczesnego zrumieniania potraw. Ponadto można również grillować i gotować potrawy oprószone serem żółtym.

Mikrofales i grill działają jednocześnie. Mikrofales gotują, a grill opieka.

Przed włożeniem naczynia należy się upewnić, że nadaje się ono do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy używać wyłącznie naczyń i pojemników

przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Naczynie wykorzystywane w łączonej funkcji mikrofal i grilla musi nadawać się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych i do grilla. Patrz rozdział poświęcony typom naczyń i pojemników do kuchenek mikrofalowych! Należy pamiętać, że podane wartości mają wyłącznie charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od początkowego stanu, temperatury, wilgotności oraz typu potrawy

Jeżeli po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest wystarczająco przyrumieniona, należy ustawić ją pod grilllem na kolejnych 5-10 minut. Należy przestrzegać podanego czasu oczekiwania i nie zapomnieć o odwracaniu porcji mięsa. O ile nie wskazano inaczej, do gotowania należy użyć talerza obrotowego. Wartości podane w tabelach obowiązują odnośnie wyłącznie do zimnej komory kuchenki (nie jest wymagane jej nagrzewanie wstępne).

## JAKICH NACZYŃ UŻYWAĆ?

### FUNKCJA GOTOWANIA MIKROFALOWEGO

Korzystając z funkcji gotowania mikrofalowego należy pamiętać, że metalowe powierzchnie odbijają mikrofałe. Mikrofałe przenikają przez szkło, porcelanę, glinę, plastik i papier. Z tego względu, **w kuchenke mikrofalowej nie wolno stosować naczyń lub pojemników z metalowymi elementami i ozdobami**. W kuchenke mikrofalowej nie wolno stosować naczyń szklanych i glinianych z **metalowymi ozdobami lub zawierających metal** (np. kryształy zawierające ołów).

**Idealne** materiały do stosowania w kuchenkach mikrofalowych to szkło, żaroodporna porcelana lub ceramika lub tworzywa sztuczne odporne na działanie wysokich temperatur. Naczynia i pojemniki z bardzo cienkiego, kruchego szkła lub porcelany można używać tylko przez krótki czas (np. do podgrzewania). Gorąca potrawa ogrzewa naczynie, które się silnie nagrzać. Należy zawsze używać **rękawic kuchennych!**

**Jak sprawdzić czy naczynie nadaje się do kuchenki mikrofalowej?**

Umieścić wybrane naczynie w komorze i włączyć kuchenkę na 20 sekund ustawiając maksymalną moc mikrofal. Jeżeli po upływie tego czasu naczynie będzie zimne lub lekko ciepłe, nadaje się ono do użytku w kuchenke mikrofalowej. Jeśli jednak nagrzało się mocno lub powoduje iskrzenie w kuchenke, nie nadaje się do użycia w kuchenke mikrofalowej.



### OSTRZEŻENIE:

Korzystając z kuchenki mikrofalowej upewnić się, że wewnątrz nie znajdują się nieodpowiednie przedmioty, np. druciane ruszty lub ruszty stanowiące część urządzenia i przeznaczone wyłącznie do stosowania z funkcją grilla lub piekarnika.

### FUNKCJA GRILLOWANIA

Naczynia wykorzystywane do grillowania muszą być odporne na działanie wysokich temperatur wynoszących min. 300°C. W żadnym wypadku do grillowania nie wolno używać naczyń i pojemników z tworzywa sztucznych.

## FUNKCJE POŁĄCZONEGO GOTOWANIA/PIECZENIA

Korzystając z połączonych funkcji gotowania i pieczenia, naczynia i pojemniki muszą się nadawać zarówno do kuchenki mikrofalowej, jak i do grilla.

## POJEMNIKI ALUMINIOWE I FOLIA ALUMINIOWA

Gotowe potrawy pakowane do aluminiowych pojemników lub do folii aluminiowej można wkładać do kuchenki mikrofalowej pod następującymi warunkami:

- Należy przestrzegać zaleceń producenta umieszczonych na opakowaniu
- Wysokość pojemników aluminiowych nie może przekraczać 3 cm i nie mogą się one stykać ze ściankami kuchenki (**minimalna odległość 3 cm**). Należy zdjąć aluminiowe wieko lub górną część opakowania.
- Umieścić aluminiowy pojemnik bezpośrednio na talerzu obrotowym. Jeśli korzysta się z się drucianego rusztu, umieścić pojemnik na porcelanowym talerzu. Nigdy nie kłaść pojemnika bezpośrednio na drucianym ruszcie!
- Czas gotowania ulega wydłużeniu, ponieważ mikrofałe wnikają do potrawy tylko od góry. W razie wątpliwości najlepiej używać naczyń i pojemników przeznaczonych do kuchenki mikrofalowej.
- Folia aluminiowa odbija mikrofałe, dlatego może być wykorzystywana podczas procesu rozmrażania. Delikatne potrawy, takie jak drób lub mięso mielone, można chronić przed nadmiernym ciepłem, przykrywając ich krawędzie/końce.

- **Ważne:** folia aluminiowa nie może się stykać ze ściankami komory kuchenki, gdyż mogłoby to spowodować powstanie łuku elektrycznego

## POKRYWKI

Zaleca się korzystanie z pokryw szklanych lub plastikowych bądź folii kuchennej, gdyż Zapobiega to nadmiernemu parowaniu (zwłaszcza przy dłuższym czasie gotowania)

- Czas gotowania jest krótszy;
  - Potrawy nie wysychają;
  - Potrawy zachowują aromat.
- Pokrywka powinna mieć otwory zapobiegające podnoszeniu się ciśnienia w naczyniu. Plastikowe woreczki należy otworzyć. Butelki lub słoiczki z jedzeniem dla niemowląt i podobne naczynia należy podgrzewać bez pokrywek / zakrętek, gdyż w przeciwnym razie mogą wybuchnąć.

## TABELA NACZYŃ

W poniższej tabeli zawarto ogólne wskazówki, jakiego rodzaju naczynia należy stosować w każdej sytuacji.

- Bez złożonych lub posrebrzanych obramowań; nie stosować kryształów zawierających ołów.
- Należy przestrzegać zaleceń producenta.
- Nie stosować metalowych klipsów do zamykania plastikowych woreczków. Woreczki nakłuć. Używać folii tylko do przykrywania potraw.
- Nie używać papierowych talerzyków.
- Stosować jedynie płytkie pojemniki aluminiowe bez pokrywek. Aluminium nie może stykać się ze ściankami komory.

Tryb pracy Rodzaj naczynia	Mikrofale		Grill	Funkcje połączonego gotowania /pieczenia
	Rozmrażanie / podgrzewanie	Gotowanie		
Szkoło i porcelana 1) Do użytku domowego, nie żaroodporne, można myć w zmywarce	tak	tak	nie	nie
Szklowana porcelana Żaroodporne szkło i porcelana	tak	tak	tak	tak
Porcelana, kamionka 2) Szklowane lub nieszklowane bez metalowych zdobień	tak	tak	nie	nie
Naczynia gliniane 2) Szklowane	tak	tak	nie	nie
Nieszklowane	nie	nie	nie	nie
Naczynia plastikowe 2) Odporne na temperaturę do 100°C	tak	nie	nie	nie
Odporne na temperaturę do 250°C	tak	tak	nie	nie
Folia plastikowa 3) Folia do żywności	nie	nie	nie	nie
Celofan	tak	tak	nie	nie
Papier, tektura, pergamin 4)	tak	nie	nie	nie
Metal Folia aluminiowa Opakowania aluminiowe 5)	tak	nie	tak	nie
Akcesoria (taca szklana, prostokątny stojak, naczynie do opiekania).	nie	tak	tak	tak
	tak	tak	tak	tak

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHENKI

Czyszczenie jest jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.



### OSTRZEŻENIE!

Należy regularnie czyścić kuchenkę mikrofalową, usuwając z niej wszelkie resztki potraw. Jeśli kuchenka mikrofalowa nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnie niszczą się, **skracając jej żywotność i stwarzając potencjalne zagrożenia.**



### OSTRZEŻENIE!

Odłączyć zasilanie przed czyszczeniem kuchenki. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć obwód zasilający kuchenkę. Nie wolno stosować żrących środków czyszczących, proszków do szorowania lub myjek rysujących powierzchnię lub ostrych przedmiotów, ponieważ mogą pojawić się plamy. Do czyszczenia nie stosować myjek ciśnieniowych ani parowych.

### POWIERZCHNIA CZOŁOWA

Zwykle wystarczy przetrzeć kuchenkę wilgotną ściereczką. Jeżeli jest bardzo zabrudzona, do wody można dodać kilka kropli płynu do naczyń. Następnie wytrzeć kuchenkę suchą ściereczką.

**Do kuchenek z frontem aluminiowym,** stosować łagodny środek do czyszczenia szkła i miękką niestrzępiącą się ściereczkę.

Przecierać od jednej strony do drugiej nie naciskając na powierzchnię.

Natychmiast usuwać białe plamy kamienia, tłuszczu, skrobi lub białka jaj. Pod plamami może wystąpić korozja.

Nie dopuścić do przedostania się wody do wnętrza kuchenki.

### WNĘTRZE KUCHENKI

Po każdym użyciu kuchenki przetrzeć ścianki wewnętrzne wilgotną ściereczką, gdyż jest to najłatwiejszy sposób usunięcia plam i resztek żywności, które mogły przykleić się wewnątrz komory.

Do usuwania silniejszych zabrudzeń należy użyć łagodnego środka czyszczącego. **Nie należy stosować środków w aerozolu lub żrących środków czyszczących i proszków do szorowania.**

**Aby drzwiczki otwierały się i zamykały prawidłowo, należy front piekarnika i drzwiczki utrzymywać w nienaganniej czystości.**

Nie dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.

Regularnie wyjmować talerz obrotowy wraz z jego podstawką, aby wyczyścić podstawę komory, zwłaszcza po wylaniu się na nią jakiegokolwiek cieczy. **Nie włączać kuchenki, jeżeli talerz obrotowy i jego podstawka nie są właściwie zamocowane.**

Jeżeli komora kuchenki jest mocno zabrudzona, należy umieścić na talerzu obrotowym szklankę wody i włączyć na 2-3 minuty kuchenkę ustawioną na maksymalną moc. Wytworzona para zmiękczy zabrudzenia i ułatwi ich usunięcie miękką ściereczką.

Nieprzyjemne zapachy (np. po przyrządzeniu ryby) można łatwo usunąć. Do filiżanki wody należy dodać kilka kropli soku z cytryny. Do filiżanki dodać łyżkę kawy, aby woda nie wykypiała. Podgrzewać wodę przez 2-3 minuty z kuchenką ustawioną na maksymalną moc.

## GÓRNA ŚCIANKA KOMORY KUCHENKI

Jeżeli górna ścianka kuchenki jest zabrudzona, należy opuścić grill, aby ułatwić czyszczenie.

**Aby uniknąć poparzenia, przed opuszczeniem grilla, poczekać aż ostygnie.** Sposób postępowania:

1. Obrócić podstawę grilla o 180° (1).
2. Ostrożnie opuścić grill (2). **Nie stosować nadmiernej siły, gdyż może spowodować uszkodzenie.**
3. Po oczyszczeniu górnej ścianki komory, umieścić grill (2) z powrotem na właściwym miejscu.

### ! WAŻNE OSTRZEŻENIE:

Wspornik elementu grzejnego grilla (1) może wypaść po jego obróceniu. Jeśli tak się stanie, włożyć wspornik elementu grzejnego grilla (1) do otworu w górnej ściance komory i obrócić go o 180° w położenie wspornika elementu grzejnego grilla (2).

**Pokrywę z miki (3) zamontowaną w górnej ściance komory kuchenki**

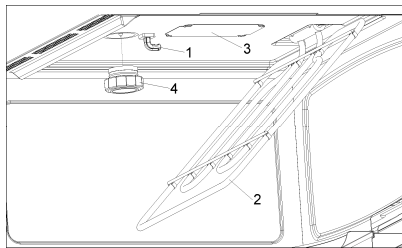
**należy zawsze utrzymywać w czystości.** Resztki żywności zbierające się na pokrywie z miki mogą spowodować uszkodzenie lub iskrzenie.

**Nie stosować szorstkich zmywaków, proszków do szorowania oraz ostrych przedmiotów.**

Aby uniknąć zagrożenia nie zdejmować pokrywy z miki. Szklany kloz żarówki (4) znajduje się na górnej ściance komory kuchenki i można go łatwo zdjąć do wyczyszczenia. Należy go odkręcić i umyć wodą z płynem do mycia naczyń.

## AKCESORIA

Aksesoria należy czyścić po każdym użyciu. Jeśli są bardzo zabrudzone, należy je najpierw namoczyć, a później wyczyścić szczotką lub gąbką. Akcesoria można myć w zmywarce. Upewnić się, że talerz obrotowy i jego podstawka są zawsze czyste. Nie włączać kuchenki, jeżeli talerz obrotowy i jego podstawka nie są właściwie zamocowane.



## CO ROBIĆ, KIEDY KUCHENKA NIE DZIAŁA?

### ! UWAGA!

Wyłącznie wykwalifikowany serwisant może dokonać naprawy urządzenia. Naprawy wykonywane przez osoby nieupoważnione przez

producenta grożą niebezpieczeństwem. Nie ma potrzeby kontaktować się z Serwisem Technicznym, aby rozwiązać następujące problemy:

- **Wyświetlacz nie działa! Sprawdzić, czy:**
  - Wyświetlanie czasu zostało wyłączone (patrz rozdział Ustawienia podstawowe).
- **Po naciśnięciu przycisków nic się nie dzieje! Sprawdzić, czy:**
  - Aktywna jest blokada uruchomienia (patrz rozdział Ustawienia podstawowe).
- **Kuchenka nie działa! Sprawdzić, czy:**
  - Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
  - Kuchenka jest włączona.
  - Drzwi są prawidłowo zamknięte. Zamknięciu drzwiczek towarzyszy charakterystyczny odgłos „kliknięcia”
  - Pomiędzy drzwiczkami a przednią stroną komory znajdują się ciała obce
- **Podczas pracy kuchenki słychać dziwne odgłosy. Sprawdzić, czy:**
  - W komorze kuchenki doszło do powstania łuku elektrycznego spowodowanego przez metalowe przedmioty (patrz rozdział Rodzaj naczyń).
  - Naczynie dotyka ścianki komory kuchenki
  - Wewnątrz kuchenki znajdują się sztućce lub przybory kuchenne.
- **Żywność nie podgrzewa się lub podgrzewa się bardzo powoli! Sprawdzić, czy:**
  - Przypadkowo nie użyto metalowych naczyń.
  - Wybrano prawidłowe ustawienie czasu pracy i mocy.
  - Do kuchenki włożono więcej żywności lub jest ona zimniejsza niż zwykle.
- **Potrava jest zbyt gorąca, wysuszona lub przypalona!**  
Sprawdzić czy wybrano prawidłowe ustawienie czasu pracy i mocy.
- **Po zakończeniu gotowania słychać jakieś odgłosy!**

Jest to normalne. Wentylator chłodzący nadal pracuje przez pewien czas. Gdy temperatura spadnie wystarczająco, wentylator wyłączy się.

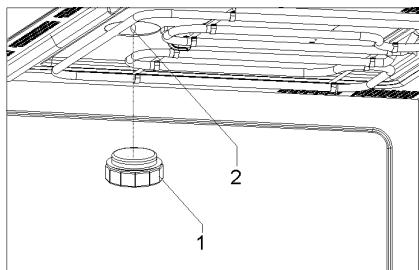
- **Kuchenka włącza się, ale oświetlenie wewnętrzne nie działa!**

Jeżeli wszystkie funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie przepaliła się żarówka. Nadal można korzystać z kuchenki.

## WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić żarówkę, należy postępować w następujący sposób:

1. Odłączyć kuchenkę od zasilania. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć obwód zasilający kuchenkę.
2. Odkręcić i zdjąć klosz żarówki (1).
3. Wyjąć żarówkę halogenową (2).  
**Ostrzeżenie! Żarówka może być bardzo gorąca.**
4. Założyć nową żarówkę halogenową G4 / 12V / 10 - 20W.  
**Ostrzeżenie! Nie dotykać powierzchni żarówki palcami, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.** Przestrzegać zaleceń producenta żarówki.
5. Wkręcić klosz żarówki (1).
6. Podłączyć piekarnik do zasilania.





## DANE TECHNICZNE

### DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne	220-240 V / 50 Hz
Moc znamionowa	3300 W
Moc grilla	1500 W
Moc mikrofal	1000 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (S×W×G)	595 × 455 × 472 mm
Wymiary wewnętrzne (S×W×G)	420 × 210 × 390 mm
Pojemność kuchenki	35 l
Ciężar	32 kg

## INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem należy poddać recyklingowi.




Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu utylizacji.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

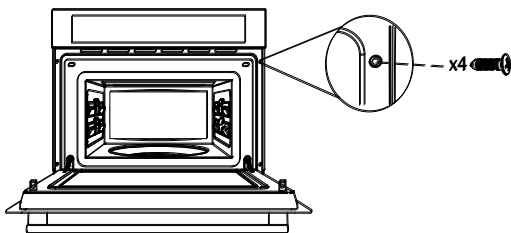
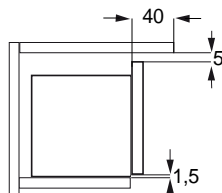
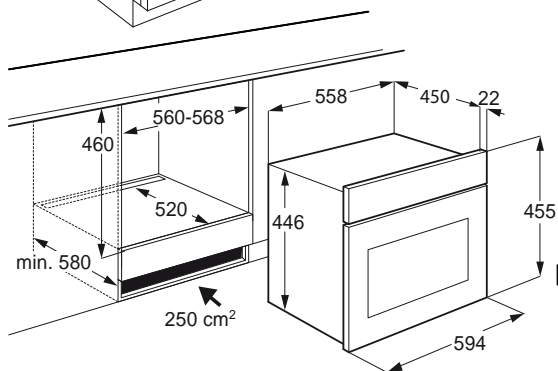
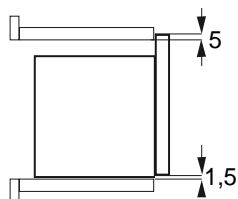
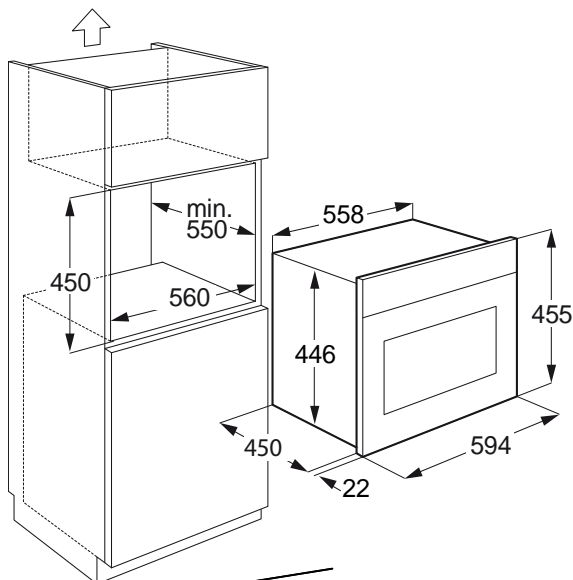
Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych



symbolem  wraz z odpadami domowymi.

Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu zbiórki materiałów do przerobu wtórnego lub skontaktować się z odpowiednim urzędem miejscowym.

# INSTALACJA / INSTALACE



- PL**
- Wsunąć kuchenkę do szafki i wypośrodkować.
  - Otworzyć drzwi kuchenki mikrofalowej i przykręcić ją do szafki za pomocą czterech załączonych śrub. Włożyć śruby poprzez otwory z przodu.
- CS**
- Zasuňte troubu zcela do skříně a vystředte ji.
  - Otevřete dvířka trouby a připevněte ji ke skříně pomocí čtyřech dodaných šroubů. Šrouby prostrčte skrz přední otvory.



