



Thinking of you
Electrolux



EMT 38419

CS Mikrovinná
PL Mikrofalowa

Uživatelská příručka 2
Instrukcja obsługi 35

OBSAH

POKYNY K INSTALACI	3
BEZPEČNOST U MIKROVLNNÉ ENERGIE.....	4
VÝHODY MIKROVLNNÉ ENERGIE	7
POPIS TROUBY	9
ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ	12
ZÁKLADNÍ FUNKCE.....	13
BĚHEM ČINNOSTI TROUBY.....	18
VAŘENÍ S MIKROVLNNOU TROUBOU	18
VAŘENÍ S GRILEM.....	21
JAKÉ LZE POUŽÍVAT NÁDOBÍ?	23
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY	26
CO MÁM DĚLAT, JESTLIŽE TROUBA NEFUNGUJE?.....	27
TECHNICKÉ VLASTNOSTI	29
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	29
INSTALACE	59

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme za zakoupení spotřebiče Electrolux. Vybrali jste si výrobek, který představuje několik desetiletí odborných zkušeností a inovace. Byl navržen geniálně a ve stylu 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



Zaregistrujte svůj výrobek a získajte lepší služby:
www.electrolux.com/productregistration



nakoupit příslušenství, spotřební položky a původní náhradní díly na naše spotřebiče:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKA A SLUŽBY

Doporučujeme používat původní 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 uvedená na typovém štítku souhlasí s napětím síťové zásuvky, která bude sloužit k napájení trouby. Otevřete dvířka trouby, vyjměte veškeré příslušenství odstraňte obalový materiál včetně polystyrénového 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!

Na povrchu přední strany trouby může být nanesena ochranná fólie. Než začnete troubu používat, odstraňte opatrně tuto fólii, přičemž začněte uvnitř trouby (je-li fólie zakončena 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, měl výměnu provést oficiální autorizovaný servis, jelikož jsou k tomu zapotřebí speciální nástroje.

BEZPEČNOST U MIKROVLNNÉ ENERGIE



VÝSTRAHA!

Nikdy nenechávejte troubu bez dozoru, obzvláště při používání hořlavých materiálů, jako jsou např. Plasty nebo papír. Tyto materiály mohou zuhelnatět nebo vzplanout.
NEBEZPEČÍ POŽÁRU!



VÝSTRAHA!

Jestliže uvidíte v prostoru trouby kouř nebo oheň, nechte zavřená dvířka na utlumení plamenů. 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 dvířek 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 protřepte, aby se teplo rovnoměrně rozložilo. Před podáním dítěti zkontrolujte teplotu pokrmu. NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**
- **Při ohřevu malých množství stravy 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 OPAŘENÍ!**

Tomuto jevu při ohřevu kapalin zabráníte vložením lžičky nebo skleněné tyče do nádoby s kapalinou.

Lžice se nesmí dotýkat stěn vnitřku trouby – minimální vzdálenost jsou 3 cm.

Tato trouba je určena výhradně pro domácí používání! Troubu požívejte 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 zabrání poškození trouby.
- **Nezakrývejte ani neblokuje větrací otvory.**
- **Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.** Před použitím nádobí nebo nádob v mikrovlnné 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 ohřívajícího 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.

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 (vířič vln) je 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.

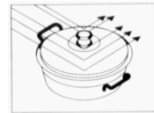
Jelikož teplo vzniká uvnitř pokrmu:

- 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.

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.

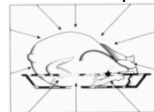
Mikrovlnná energie se na kovů odráží...



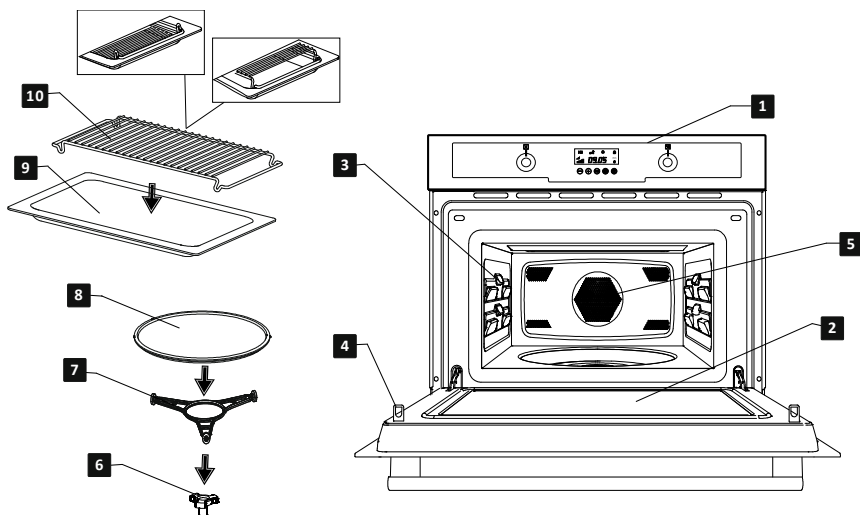
... ale prochází sklem a keramikou...



... a je vstřebávána potravinami.

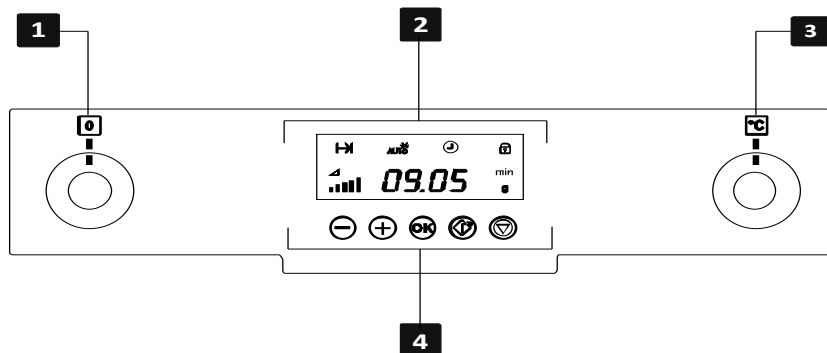


POPIS TROUBY



- 1** Kontrolní panel
- 2** Sklo dvířka
- 3** Boční podpora
- 4** Úlovky
- 5** Horkovzdušná výkon







- 6** Otočný stůl podpora
- 7** Otočný stůl kroužek
- 8** Otočný stůl deska
- 9** Obdélníkový skleněný talíř
- 10** Obdélníkový racku



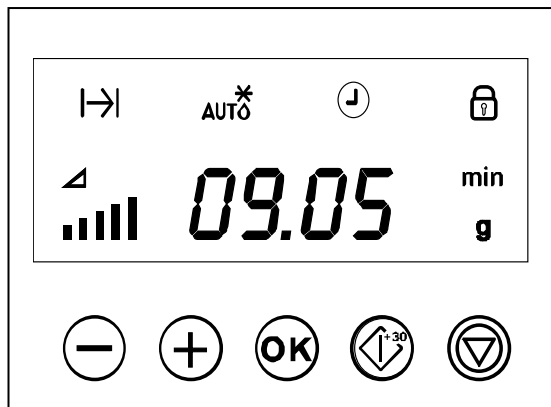
- 1** Přepínač funkcí
- 2** Displej

- 3** Přepínač teploty
- 4** Tlačítka pro nastavení

POPIS FUNKCÍ

Funkce	Příkon	Potraviny
 Mikrovlnná energie	200 W	Pomalé rozmrazování choulostivých potravin; udržování teploty jídla.
	400 W	Tepelná příprava s malým množstvím tepla; vaření rýže. Rychlé rozmrazování.
	600 W	Rozpouštění másla. Ohřívání kojenecké stravy.
	800 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.
 Mikrovlny + gril	200 W	Opékání jídla.
	400 W	Grilování drůbeže a masa.
	600 W	Tepelná příprava plněného pečiva a jídel posypaných sýrem.
	800 W	Používejte opatrně: Jídlo by se mohlo spálit.
	1000 W	Používejte opatrně: Jídlo by se mohlo spálit.
 Gril	---	Grilování pokrmů.
 Mikrovlny + horký vzduch	200 W	Opékání a dušení masa.
	400 W	Opékání drůbeže.
	600 W	Jiné rychlé opékání.
	800 W	Používejte opatrně: Jídlo by se mohlo spálit.
	1000 W	Používejte opatrně: Jídlo by se mohlo spálit.
 Horkovzdušný ohřev	---	Opékání a pečení.
 Gril + ventilátor	---	Rovnoměrné opékání povrchu pokrmu.

DISPLEJ



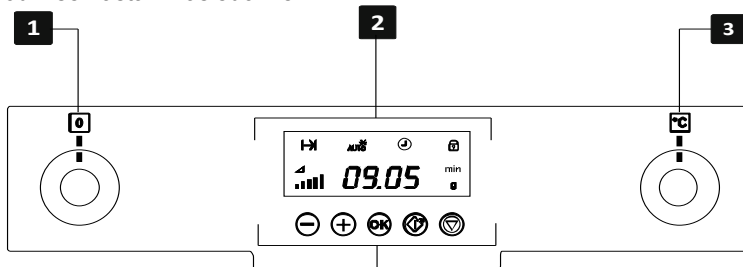
- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|------------------------------|
|  | Kontrolka děskové pojistky |  | Tlačtko mínus |
|  | Kontrolka hodin |  | Tlačtko plus |
|  | Kontrolka automatického rozmrazování |  | Tlačtko Start / Rychlý Start |
|  | Kontrolka času účinnosti |  | Tlačtko Stop |
| | | OK | Tlačtko Ok na potvrzení |

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.

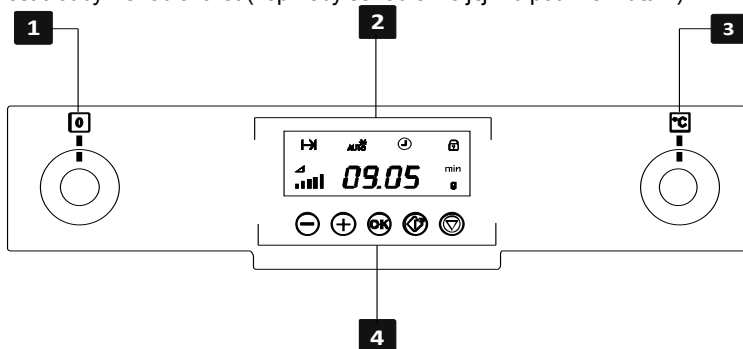
Čas hodin se nastaví následovně:



1. Držte stisknuté tlačítko plus, dokud nezačne blikat **kontrolka hodin**.
2. Stiskněte tlačítko **Ok**.
3. Tlačítky plus a mínus nastavte údaj hodin.
4. Stiskem **tlačítka Ok** potvrďte údaj hodin. Začne blikat údaj minut.
5. Tlačítky plus a mínus nastavte údaj minut.
6. Ukončete stiskem **Tlačítka Start / Rychlý Start**.

DĚTSKÁ POJISTKA

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

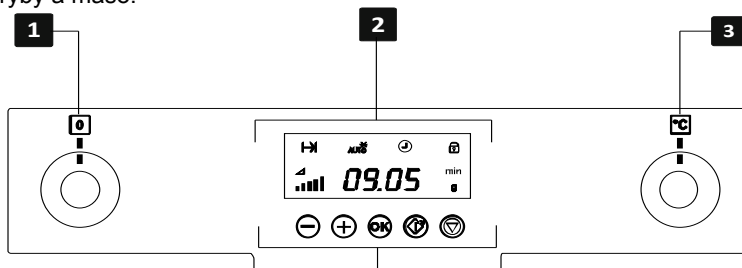


1. Troubu zablokuje stisknutím **tlačítka Stop** na 3 sekundy. Po stisknutí tlačítka se na displeji zobrazí symbol **zámku** (Kontrolka dětské pojistky) a trouba v tomto stavu neprovádí žádné funkce.
2. Troubu odblokuje opětovným stisknutím **tlačítka Stop** na 3 sekundy.

ZÁKLADNÍ FUNKCE

MIKROVLNY

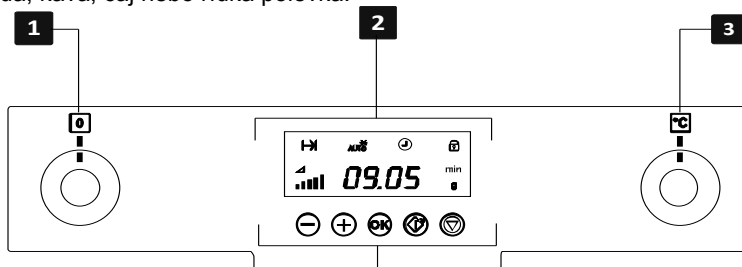
Pomocí této funkce můžete tepelně upravovat a ohřívat zeleninu, brambory, rýži, ryby a maso.



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

MIKROVLNNÁ TROUBA – RYCHLÝ START

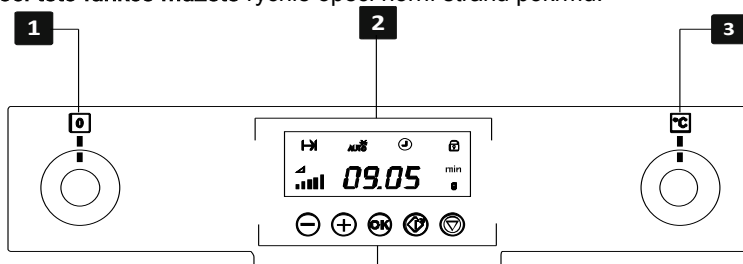
Tuto funkci použijte k rychlému ohřívání potravin s vysokým obsahem vody, jako je voda, káva, čaj nebo řídká polévka.



1. Stiskněte **Tlačítko Start / Rychlý Start**. Mikrovlnná trouba bude pracovat 30 sekund na plný výkon.
 2. Pokud chcete dobu ohřívání prodloužit, stiskněte znovu **Tlačítko Start / Rychlý 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

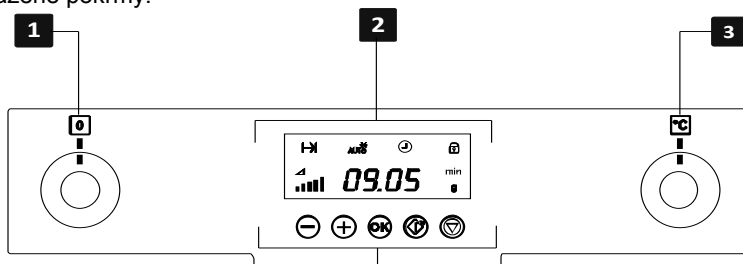
Pomocí této funkce můžete rychle opéci horní stranu pokrmu.



1. Otáčejte **přepínačem funkcí** do polohy funkce grilu.
2. Začne blikat **kontrolka času činnosti** a displej.
3. Pomocí tlačítek plus a minus nastavte požadovanou dobu funkce.
4. Stiskněte **Tlačítko Start / Rychlý Start**.. Trouba se spustí

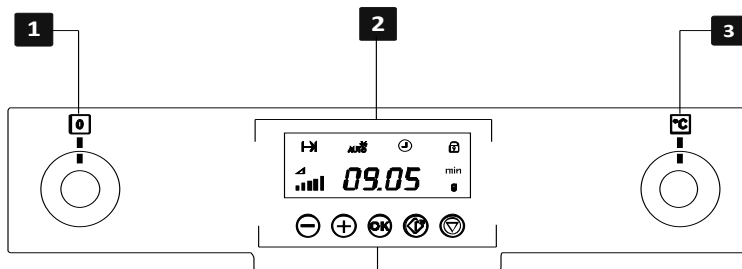
MIKROVLNY + GRIL

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 minus nastavte požadovanou dobu funkce.
4. Potvrďte stisknutím tlačítka Ok.
5. Pomocí tlačítek plus a minus změňte nastavení výkonu.
6. Potvrďte stisknutím tlačítka Ok.
7. Stiskněte **Tlačítko Start / Rychlý Start**.. Trouba se spustí.

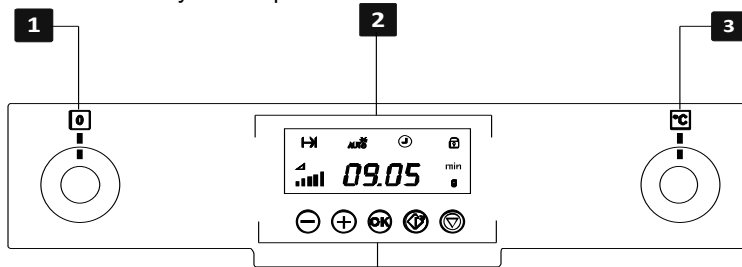
HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV



1. Pomocí této funkce můžete připravovat pokrmy pečením.
2. Otáčejte **přepínačem funkcí** do polohy funkce horkého vzduchu.
3. Začne blikat kontrolka času činnosti a displej.
4. Pomocí tlačítek **plus** a **mínus** nastavte požadovanou dobu funkce.
5. Potvrďte stisknutím **tlačítka Ok**.
6. Pomocí přepínacího termostatu nastavte požadovanou teplotu trouby.
7. Stiskněte **Tlačítko Start / Rychlý Start**.. Trouba se spustí.

MIKROVLNÝ + HORKÝ VZDUCH

Tato funkce slouží k rychlému pečení.

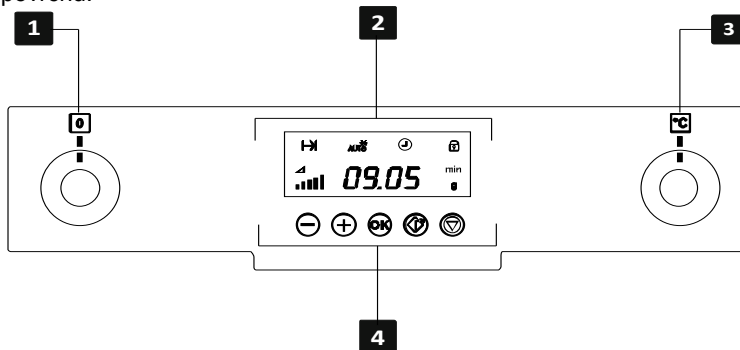


1. Otáčejte **přepínačem funkcí** do polohy funkce mikrovln a horkého vzduchu.
2. Bude blikat **kontrolka času činnosti** a bude svítit **údaj nastaveného výkonu**. Na displeji bliká čas činnosti.
3. Pomocí tlačítek plus a mínus nastavte požadovanou dobu funkce.
4. Stiskněte tlačítko **Ok**.
5. Začne blikat **údaj nastaveného výkonu**.
6. Pomocí tlačítek plus a mínus změňte nastavení výkonu.

7. Stiskněte tlačítko **Ok**.
 8. Pomocí přepínacího **termostatu** nastavte požadovanou teplotu trouby.
 9. Stiskněte **Tlačítko Start / Rychlý Start**.. Trouba se spustí.
- Poznámka: při dosažení nastavené teploty zhasne kontrolka termostatu.**

GRIL + VENTILÁTOR

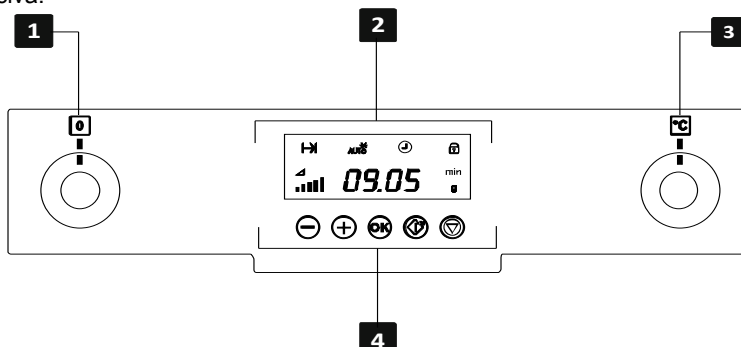
Tato funkce slouží k rovnoměrnému pečení pokrmu za současného opečení jeho povrchu.



1. Otočte **přepínačem funkcí** do polohy funkce grilu a ventilátoru.
2. Začne blikat **kontrolka času činnosti** a displej.
3. Pomocí tlačítek plus a minus nastavte požadovanou dobu funkce.
4. Potvrďte stisknutím **tlačítka Ok**.
5. Stiskněte **Tlačítko Start / Rychlý Start**.. Trouba se spustí.

AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce slouží k automatickému rozmrazování masa, drůbeže, ryb, zeleniny a pečiva.



1. Otáčejte **přepínačem funkcí** do polohy funkce **mikrovl.**
2. Na displeji svítí **kontrolka času činnosti**.
3. Pomocí tlačítek plus a mínus vyberte funkci automatického rozmrazování, která bude blikat. **AUTŮ**
4. Stiskněte tlačítko **Ok**. Na displeji se zobrazí typ jídla „F 01“.
5. Pomocí tlačítek plus a mínus můžete přepínat mezi „F 01“ až „F 05“.
6. Stiskněte tlačítko **Ok**. Bude blikat symbol „g“.
7. Pomocí tlačítek plus a mínus zadejte hmotnost zmrazeného jídla v gramech.
8. Potvrďte stisknutím **tlačítka Ok**.
9. Stiskněte **Tlačítko Start / Rychlý Start**. Trouba se spustí. Jídlo otočte kdykoliv trouba **zapne** a na displeji zobrazí slovo **TURN**. Pak pokračujte stisknutím tlačítka Start.

Následující tabulka ukazuje programy rozmrazování podle hmotnosti s uvedením intervalů hmotnosti a časů

vaření a odstavení (s cílem zajistit rovnoměrnou teplotu jídla).

Program	Potravina	Hmotnost (g)	Doba (minut)	Doba odstavení (minut)
F 01	Maso	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
F 02	Drůbež	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
F 03	Ryby	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F 04	Ovoce	100 – 500	2 – 13	10 – 20
F 05	Pečivo	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Důležitá poznámka: prostudujte si kapitolu „Obecné pokyny k rozmrazování“.

BĚHEM ČINNOSTI TROUBY...

PŘERUŠENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

Tepelnou přípravu 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.

Výkon a čas činnosti změníte následovně:

1. Pomocí tlačítek plus a mínus přímo změníte čas činnosti.
2. Změnu výkonu zahájíte stisknutím **Tlačítko Start / Rychlý Start**. Začne blikat údaj nastaveného výkonu.
3. Pomocí tlačítek plus a mínus změníte nastavení výkonu.
4. Stiskněte **Tlačítko Start / Rychlý Start**.

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 zapípá 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 chleba** 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 uvedenými výrobcem potravin.

- **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 unikat 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 použijte **nádoby s velkým otvorem**, aby mohla snadno unikat pára.
- Potraviny 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. Potraviny, 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 dostatečné 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	
Hrášek a mrkev	300	100 ml	800	7-9	2-3	Nakrájet na kousky nebo plátky. Zakrýt.
Mražená mrkev	250	25 ml	800	8-10	2-3	Zakrýt.
Brambory	250	25 ml	800	5-7	2-3	Oloupat a nakrájet na stejně velké kousky. Zakrýt.
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	Zakrýt.
Kysané zelí	250	25 ml	800	8-10	2-3	Zakrýt.

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.

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.
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 odšťikujícím 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
Ryby			
Okoun	800	18-24	Lehce potřete máslem. Po uplynutí poloviny času přípravy obraťit.
Sardinky	6-8 ryb	15-20	
Maso			
Klobásy	6-8 kusů	22-26	Po uplynutí poloviny času přípravy propíchejte a otočte.
Mražené plněné housky	3 kusy	18-20	
Žebírka (v tloušťce přibližně 3 cm)	400	25-30	Po uplynutí poloviny času přípravy podlít a obraťit
Jiné			
topinky	4 kusy	1½-3	Sledujte opékání.
Zapékané sendviče	2 kusy	5-10	Sledujte opékání.

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 přehřívát).

Tabulky a doporučení – mikrovlny + gril

Potravina	Množství (g)	Nádoba	Výkon (W)	Čas (min.)	Doba odstavení (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

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 tvoření 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.

FUNKCE GRILU A HORKÉHO VZDUCHU

Při použití s funkcemi grilu a horkého vzduchu musí být nádobí odolné vůči teplotám nejméně 300 °C. Plastové nádobí není vhodné při používání grilu.

KOMBINOVANÁ FUNKCE

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

HLINÍKOVÉ NÁDOBY A FÓLIE

Předvařená jídla v hliníkových obalech nebo fóliích lze ohřívat 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 nádobí vhodné do mikrovlnných trub.

- Aluminiové fólie lze používat na odrazení 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 bání 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	Mikrovlnná energie		Gril a horký vzduch	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 Neglazurované	ano ne	ano ne	ne ne	ne ne
Plastové nádobí 2) Odolné teplotám do 100 °C Odolné teplotám do 250 °C	ano ano	ne ano	ne ne	ne ne
Plastové fólie 3) Plastové potravinářské fólie Celofán	ne ano	ne ano	ne ne	ne ne
Papír, karton, pergamen 4)	ano	ne	ne	ne
Kov Hliníková fólie Hliníkové balení 5) Příslušenství (skleněný podnos, obdélníkový rošt, opékací talíř).	ano ne ano	ne ano ano	ano ano ano	ne ano ano

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Jediná údržba, která je ze strany uživatele nutná, 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 přítom tlak na povrch.

Bezodkladně odstraňujte vodní kámen, tuky, škrob a vejecný 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 nejnadhěji 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 vykloupat gril, aby bylo čištění snadnější.

Abyste zabránili popálení, počkejte s vykloupením grilu na jeho vychladnutí.

Postupujte následovně:

1. Otočte držákem grilu o 180° (1).

2. Opatrně gril vyklopte 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)**.

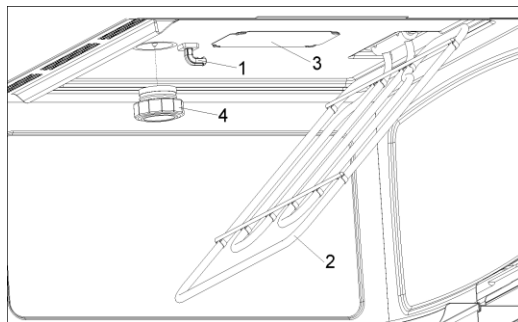
Slídový kryt (3) na horní ploše vnitřku trouby musí být vždy čistý. Jakékoliv zbytky jídel, které se nahromadí na slídovém krytu, mohou způsobit škodu nebo jiskření.

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.
- nejsou 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 nádobí nedotýká vnitřních stěn trouby.
 - nejsou uvnitř trouby nějaké volné předměty, jako součásti příboru nebo jiné kuchyňské náčiní.
- **Jídlo se neohřívá nebo se ohřívá velmi pomalu. Zkontrolujte, zda:**
 - jste nedopatřením nepoužili kovové nádobí.
 - 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.**
Nenastavili jste správně 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.

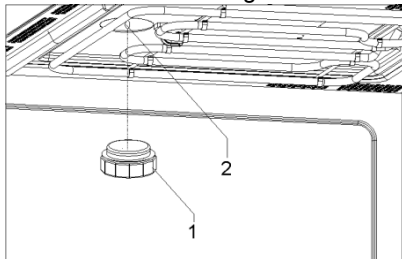
- **Trouba se zapne, ale nezapne se vnitřní osvětlení.**

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	3400 W
Příkon grilu	1500 W
Příkon horkovzdušného ohřevu	1500 W
Mikrovlnný výkon	1000 W
Mikrovlnný kmitočet	2450 MHz
Vnější rozměry (Š×V×H)	595 × 455 × 542 mm
Vnitřní rozměry (Š×V×H)	420 × 210 × 390 mm
Objem trouby	35 l
hmotnost	38 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 místní sběrný se systémem recyklování nebo se spojte s orgánem příslušné obecní samosprávy.

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJA INSTALACJI	31
BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS KORZYSTANIA Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ	32
ZALETY GOTOWANIA MIKROFALAMI	36
OPIS KUCHENKI	38
USTAWIENIA PODSTAWOWE	41
PRACA KUCHENKI	47
GOTOWANIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ	48
PIECZENIE Z UŻYCIEM GRILLA	50
JAKICH NACZYŃ UŻYWAĆ?	52
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA KUCHENKI	55
CO ROBIĆ, KIEDY KUCHENKA NIE DZIAŁA?	56
DANE TECHNICZNE	58
INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA	58
INSTALACJA	59

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



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:

www.electrolux.com/productregistration



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

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/przystroga – 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 ścianie 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 wielobiegowego 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 BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ.

Jeśli zajdzie konieczność dokonania wymiany elastycznego przewodu elektrycznego kuchenki mikrofalowej,

należy ją zlecić serwisowi producenta, ponieważ wymaga to użycia

specjalnych narzędzi.

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 zduścić płomień. Wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć zasilanie.

OSTRZEŻENIE!

Nie podgrzewać czystego alkoholu lub napojów alkoholowych w kuchenke 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 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 zbliżyć 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 smoczkiem lub pokrywką. Po podgrzaniu dobrze wymieszać żywność lub wstrząsnąć zawartość tak, aby temperatura była równomierna. Przed karmieniem dziecka sprawdzić temperaturę posiłku. ZAGROŻENIE POPARZENIEM!**
- 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 mikrofali 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 kuchence prawie temperaturę wrzenia i zostaną nagle wyjęte, mogą wykipieć z naczynia.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO
 ZRANIENIA I OPARZENIA!**

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

Łyżka nie może stykać się ze ściankami komory - minimalna odległość 3 cm.

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 **podstawka 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 szklankę wody. 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 kuchence mikrofalowej, sprawdzić czy są one odpowiednie (patrz rozdział dotyczący rodzajów naczyń).
- **Nie wolno zdejmować pokrywy z miki na górnej powierzchni wewnątrz kuchenki!** Pokrywa ta chroni generator mikrofał 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 powierzchnie niszczą się, **skracając 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:

- **Mikrofale! 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 kuchence 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 kuchence 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 kuchence 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 mikrofałe rozchodzą się we wszystkich kierunkach i odbijają się od metalowych ścianek, równomiernie przenikając do potrawy.

Dlaczego potrawa się podgrzewa

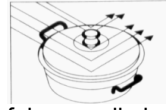
Większość żywności zawiera wodę, a cząsteczki wody wystawione na działanie mikrofal zaczynają drgać. Tarcie między cząsteczkami wytwarza ciepło, które podnosi temperaturę potraw, rozmrażając je, gotując lub piekąc, bądź umożliwiając utrzymanie ich wysokiej temperatury. Ponieważ ciepło powstaje wewnątrz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

- żywność można gotować z niewielką ilością wody, oleju lub tłuszczu, bądź bez ich dodatku;
- rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie i pieczenie w kuchence 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

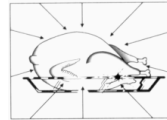
Metal odbija mikrofałe...



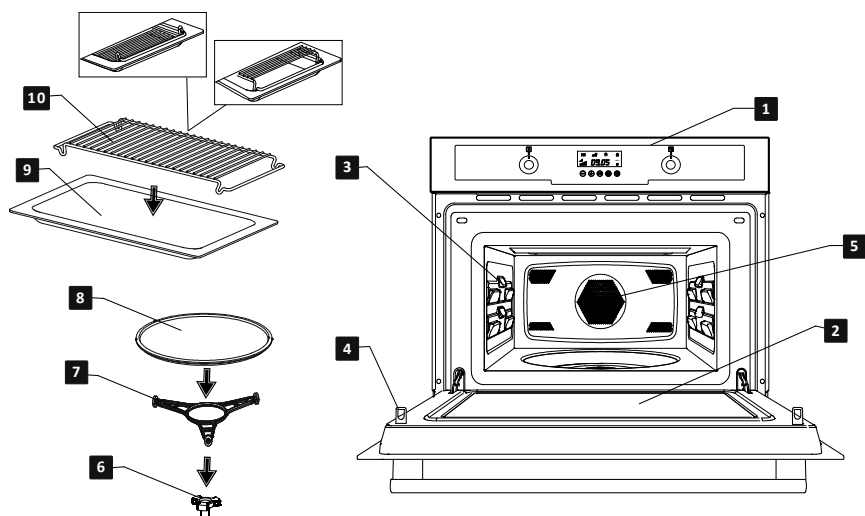
...ale mikrofałe przenikają przez szkło i porcelanę...



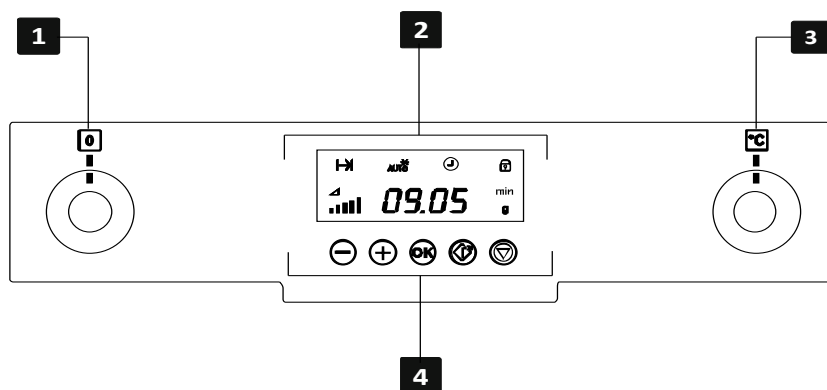
...i żywność je pochłania.



OPIS KUCHENKI









- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Panel sterujący | 6 Obracany wspornik |
| 2 Szklane okienko drzwiczek | 7 Obracany pierścień |
| 3 Boczne wsporniki | 8 Obracany talerz |
| 4 Zatrzaski | 9 Prostokątna taca szklana |
| 5 Wylot gorącego powietrza | 10 Prostokątna kratka |

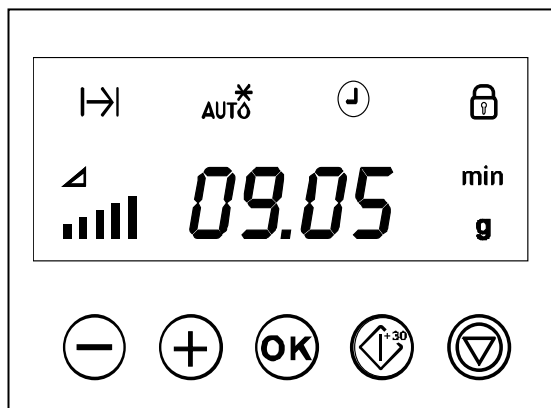











- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 Pokrętko wyboru funkcji | 3 Pokrętko nastawiania temperatury |
| 2 Wyświetlacz | 4 Przyciski ustawień |

OPIS FUNKCJI

Funkcja	Moc	Potrawy
 Mikrofalowe	200 W	Powolne rozmrażanie delikatnych potraw; utrzymywanie ciepła potraw.
	400 W	Gotowanie na małej mocy; gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie.
	600 W	Topienia masła. Podgrzewanie żywności dla niemowląt.
	800 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	200 W	Opiekanie potraw.
	400 W	Grillowanie drobiu i mięsa.
	600 W	Pieczenie placków i potraw oprószonych serem.
	800 W	Ostrożnie: żywność może się przypalić.
	1000 W	Ostrożnie: żywność może się przypalić.
 Grill	---	Grillowanie potraw.
 Gotowanie mikrofalowe + termoobieg	200 W	Pieczone i duszone mięso.
	400 W	Pieczeń drobiowa.
	600 W	Inne szybkie pieczenie.
	800 W	Ostrożnie: żywność może się przypalić.
	1000 W	Ostrożnie: żywność może się przypalić.
 Termoobieg	---	Pieczenie.
 Grill + wentylator	---	Równomierne przyrumienianie potraw.

WYŚWIETLACZ

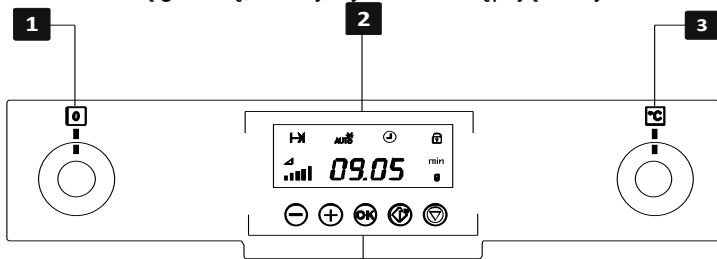


- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|-----------------------------|
|  | Kontrolka blokady uruchomienia |  | Przycisk minus |
|  | Kontrolka zegara |  | Przycisk plus |
|  | Kontrolka automatycznego rozmrażania |  | Przycisk Start/Szybki Start |
|  | Kontrolka czasu pracy |  | Przycisk Stop |
| | |  | Przycisk OK |

USTAWIENIA PODSTAWOWE

USTAWIANIE AKTUALNEJ GODZINY

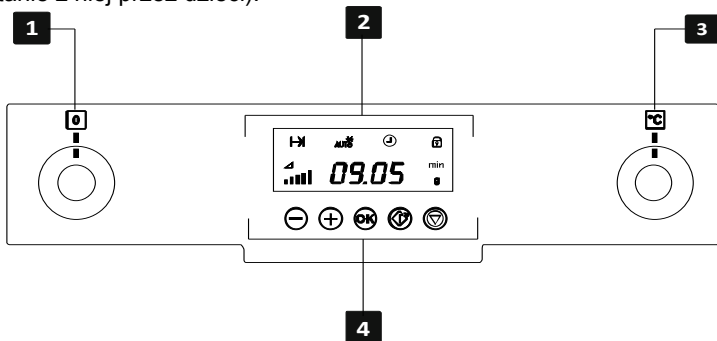
Po pierwszym podłączeniu kuchenki mikrofalowej do zasilania lub w przypadku zaniku zasilania wskaźnik zegara pulsuje, wskazując, iż wyświetlana godzina nie jest prawidłowa. Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki mikrofalowej, ustawić zegar zgodnie z procedurą opisaną poniżej, ale począwszy od kroku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



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

BLOKADA URUCHOMIENIA

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

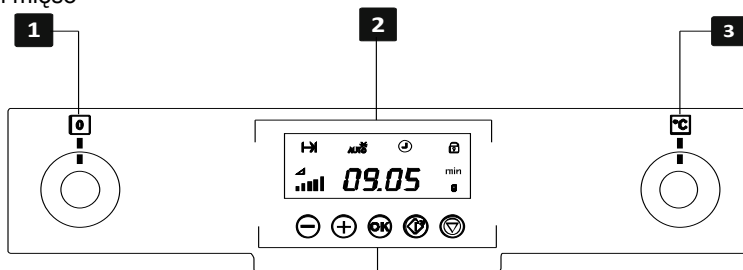


1. Aby zablokować kuchenkę, nacisnąć i przytrzymać **przycisk Stop** przez 3 sekundy. Po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się symbol kłódki (kontrolka blokady uruchomienia), a kuchenka mikrofalowa nie będzie wykonywać żadnej funkcji.
2. Aby odblokować kuchenkę, ponownie nacisnąć i przytrzymać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

PODSTAWOWE FUNKCJE

GOTOWANIE MIKROFALOWE

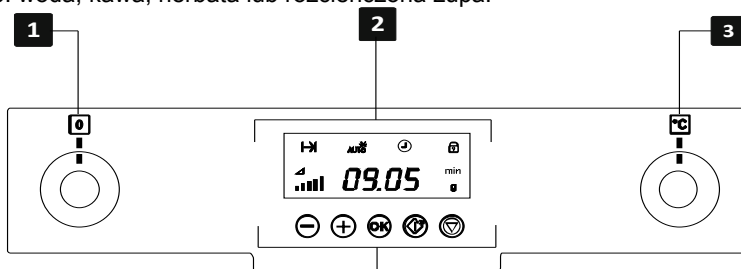
Za pomocą tej funkcji można gotować i podgrzewać warzywa, ziemniaki, ryż, ryby i mięso



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 OK, aby potwierdzić.
5. Za pomocą pokrętki wyboru mocy ustawić żądaną moc mikrofal.
6. Nacisnąć **przycisk Start/Szybki Start**. Kuchenka rozpocznie pracę.

KUCHENKA MIKROFALOWA – SZYBKI START

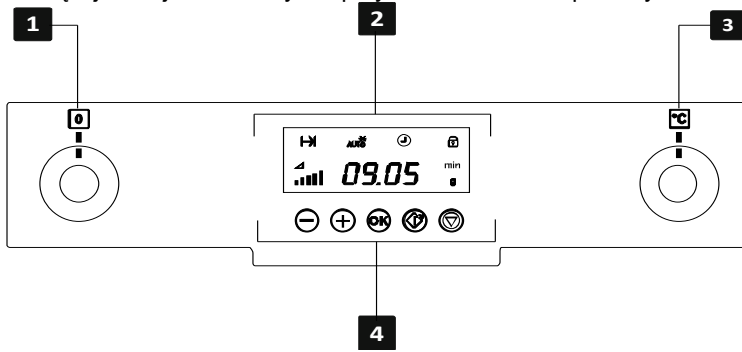
Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania żywności z dużą zawartością wody, jak np. woda, kawa, herbata lub rozcieńczona zupa.



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

GRILL

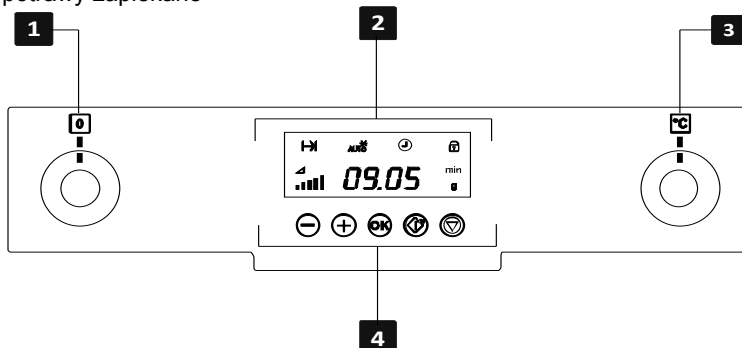
Za pomocą tej funkcji można szybko przyrumienić wierzch potrawy.



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**. Kuchenka rozpocznie pracę

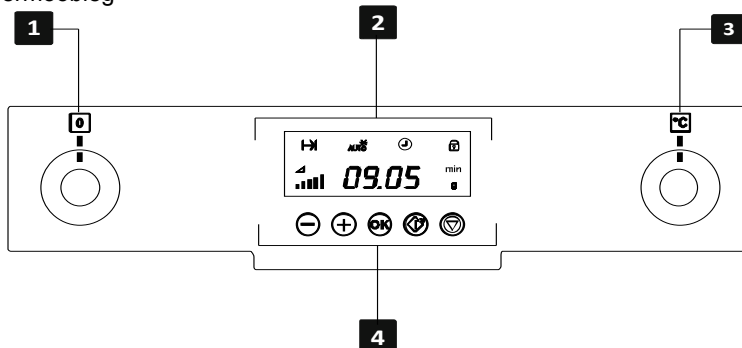
GOTOWANIE MIKROFALOWE + GRILL

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 OK**, aby potwierdzić.
5. Za pomocą przycisków **Minus** i **Plus** ustawić żądaną moc mikrofal.
6. Nacisnąć **przycisk OK**, aby potwierdzić.
7. Nacisnąć **przycisk Start/Szybki Start**. Kuchenka rozpocznie pracę.

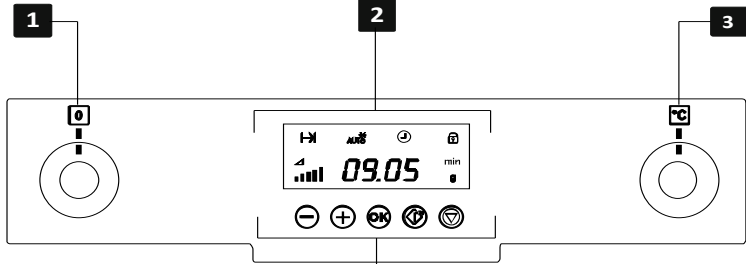
Termoobieg



1. Funkcja ta służy do gotowania potraw.
2. Obrócić **pokrętko wyboru funkcji** w położenie odpowiadające gotowaniu z termoobiegiem.
3. Kontrolka czasu pracy i wyświetlacz zaczynają migać.
4. Za pomocą z przycisków **Minus** i **Plus** ustawić żądany czas pracy.
5. Nacisnąć **przycisk OK**, aby potwierdzić.
6. Za pomocą pokrętkła nastawiania temperatury wybrać żądaną temperaturę.
7. Nacisnąć **przycisk Start/Szybki Start**. Kuchenka rozpocznie pracę.

GOTOWANIE MIKROFALOWE + TERMOOBIEG

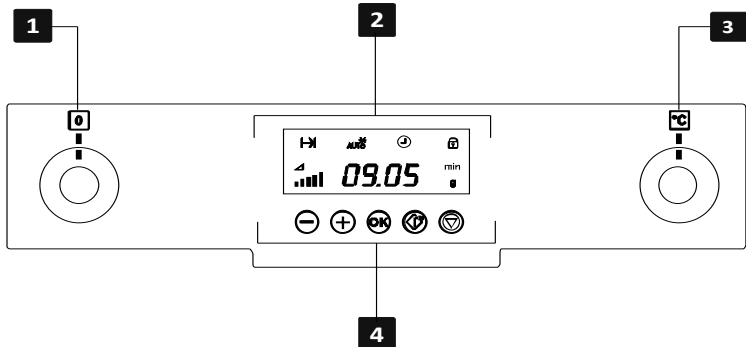
Funkcja ta służy do szybkiego pieczenia potraw.



1. Obrócić **pokrętko wyboru funkcji** w położenie odpowiadające gotowaniu mikrofalowemu z termoobiegiem.
 2. **Kontrolka czasu pracy** będzie migać, a **Kontrolka mocy** będzie się świecić. Na wyświetlaczu zacznie migać czas pracy.
 3. Za pomocą z przycisków „**Plus**” i „**Minus**” ustawić żądany czas pracy.
 4. Nacisnąć **Przycisk OK**.
 5. **Kontrolka mocy** miga.
 6. Za pomocą przycisków **Minus** i **Plus** ustawić żądaną moc mikrofal.
 7. Nacisnąć **Przycisk OK**.
 8. Za pomocą pokrętła **nastawiania temperatury** wybrać żądaną temperaturę.
 9. Nacisnąć **przycisk Start/Szybki Start**. Kuchenka rozpocznie pracę.
- UWAGA:** Po osiągnięciu **nastawionej temperatury**, kontrolka termostatu **wyłączy się**.

GRILL + WENTYLATOR

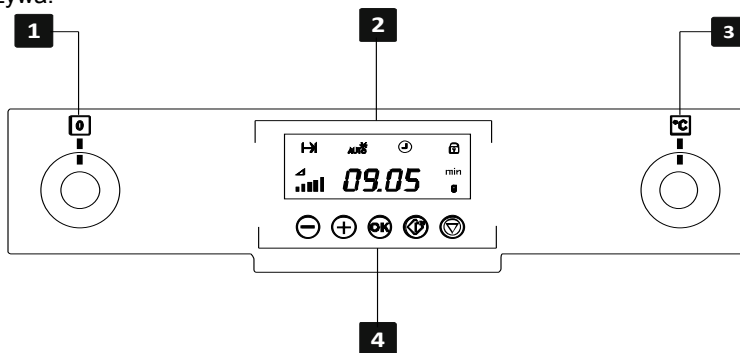
Funkcja ta służy do równomiernego pieczenia żywności i jednoczesnego przyrumieniania skórki.



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

AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

Funkcja ta służy do automatycznego rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i pieczywa.



1. Obrócić **pokręto wyboru funkcji** w położenie odpowiadające **gotowaniu mikrofalowemu**.
 2. Na wyświetlaczu zaświeci się **kontrolka czasu pracy**.
 3. Za pomocą z przycisków „**Plus**” i „**Minus**” wybrać funkcję automatycznego rozmrażania, która zacznie migać. **AUTO**
 4. Nacisnąć **Przycisk OK**. Wyświetlacz pokaże rodzaj żywności „F 01”.
 5. Za pomocą z przycisków „**Plus**” i „**Minus**” wybrać żądany rodzaj żywności z listy "F 01" - "F 05".
 6. Nacisnąć **Przycisk OK**. Zacznie migać symbol „g”
 7. Za pomocą z przycisków „**Plus**” i „**Minus**” wprowadzić ciężar zamrożonej żywności w gramach.
 8. Nacisnąć **przycisk OK**, aby potwierdzić.
 9. Nacisnąć **przycisk Start/Szybki Start**. Kuchenka rozpocznie pracę.
- Odwrócić potrawę za każdym razem, gdy kuchenka emituje sygnał dźwiękowy **na** na wyświetlaczu miga słowo: **ŁERN** Nacisnąć przycisk Start, aby kontynuować.

W poniższej tabeli przedstawiono programy rozmrażania według ciężaru, zakresy ciężaru oraz czas rozmrażania i oczekiwania (w celu zapewnienia jednolitej temperatury potrawy).

Program	Potrawa	Ciężar (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
F 01	Mięso	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
F 02	Drób	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
F 03	Ryba	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F 04	Owoce	100 – 500	2 – 13	10 – 20
F 05	Chleb	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Ważna uwaga: więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania”

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**.

ZMIANA PARAMETRÓW

Funkcję i temperaturę można zmienić podczas pracy kuchenki lub po przerwaniu procesu gotowania obracając odpowiednie pokrętkę na nowe ustawienie.

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

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

ANULOWANIE GOTOWANIA

Aby anulować gotowanie, obrócić **pokrętkę 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 pokrętkę wyboru funkcji i termostat na zero.

GOTOWANIE W KUCHEŃCE 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 **nakuć**, 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.

GOTOWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL...

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

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.

Tabele i sugestie - gotowanie warzyw

Potrawa	Ilość (g)	Dodatek wody	Moc W	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Instrukcje
Kalafior	500	100 ml	800	9-11	2-3	Pokroić w plasterki. Gotować pod przykryciem
Brokuły	300	50 ml	800	6-8	2-3	
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 kuchence mikrofalowej. Patrz

rozdział poświęcony typom naczyń i pojemników do kuchenek mikrofalowych!

6. Podczas korzystania z grilla tłuszcz może pryskać 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
Ryba			
Strzępiel	800	18-24	Posmarować cienko masłem. Odwrócić w połowie czasu gotowania.
Sardynki / kurek	6-8 ryb	15-20	
Mięso			
Kiełbaski	6-8 sztuk	22-26	Nakłuć w połowie czasu gotowania i odwrócić.
Mrożone hamburgery	3 szt.	18-20	Podlać i odwrócić w połowie czasu gotowania.
Żeberka (grubości ok. 3 cm)	400	25-30	
Inne			
Tosty	4 szt.	1½-3	Nadzorować w czasie opiekania.
Zapiekane kanapki	2 szt.	5-10	Nadzorować w czasie opiekania.

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

Mikrofałe i grill działają jednocześnie. Mikrofałe 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

Tabele i sugestie - mikrofałe + grill

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 grillem 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 odnoszą się wyłącznie do zimnej komory kuchenki (nie jest wymagane jej nagrzewanie wstępne).

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 świeże 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

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 kuchence mikrofalowej nie wolno stosować naczyń lub pojemników z metalowymi elementami i ozdobami**. W kuchence mikrofalowej nie wolno stosować naczyń szklanych i glinianych z **metalowymi ozdobami lub zawierających metal** (np. kryształ 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, kruchej 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 mikrofał. Jeżeli po upływie tego czasu naczynie będzie zimne lub lekko ciepłe, nadaje się ono do użytku w kuchence mikrofalowej. Jeśli jednak nagrzało się mocno lub powoduje iskrzenie w kuchence, nie nadaje się do użycia w kuchence 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 GRILL + TERMOOBIEG

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

Rodzaj naczyń	Tryb pracy	Mikrofała		Grill + termoobieg	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 Nieszklowane		tak nie	tak nie	nie nie	nie nie
Naczynia plastikowe 2) Odporne na temperaturę do 100°C Odporne na temperaturę do 250°C		tak tak	nie tak	nie nie	nie nie
Folia plastikowa 3) Folia do żywności Celofan		nie tak	nie tak	nie nie	nie nie
Papier, pergamin 4) tektura,		tak	nie	nie	nie
Metal Folia aluminiowa		tak	nie	tak	nie
Opakowania aluminiowe 5) Akcesoria (taca szklana, prostokątny stojak, naczynie do opiekania).		nie tak	tak tak	tak tak	tak tak

ściankami komory.

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 nienagannej 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 szklaną wodę 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 wykpiiała. 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).

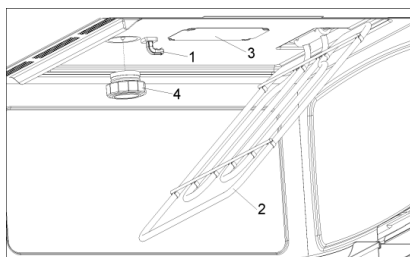
Pokrywę z miki (3) zamontowaną w górnej ściance komory kuchenki należy zawsze utrzymywać w czystości. Resztki żywności zbierające się na pokrywie z miki mogą spowodować uszkodzenie lub iskrzenie.

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

Aby uniknąć zagrożenia nie zdejmować pokrywy z miki. Szklany klosz 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

Akcesoria 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.
- **Potrawa 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.

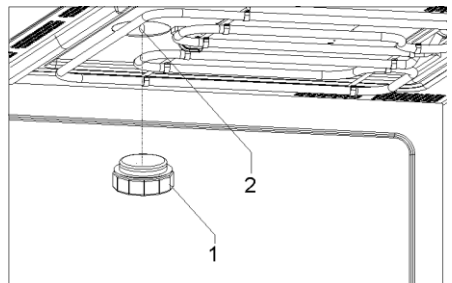
- **Kuchenka włącza się, ale oświetlenie wewnętrzne nie działa!**

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	3400 W
Moc grilla	1500 W
Moc termoobiegu	1500 W
Moc mikrofal	1000 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (S×W×G)	595 × 455 × 542 mm
Wymiary wewnętrzne (S×W×G)	420 × 210 × 390 mm
Pojemność kuchenki	35 l
Ciężar	38 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.

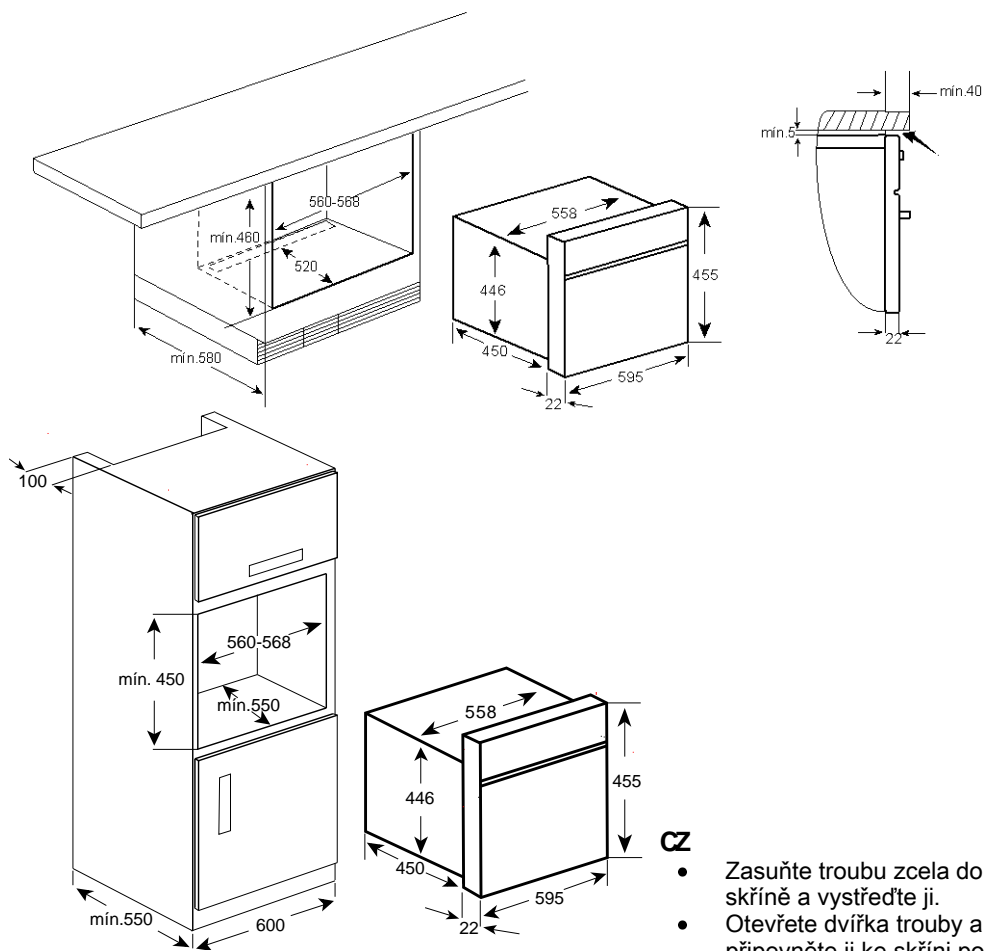
oraz elektroniczne. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych oznaczonych



symbolem  wraz z odpadami domowymi.

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

INSTALACE / INSTALACJA



CZ

- 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.

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.

