Thinking of you
Electrolux

EMT 38409

CS Mikrovinná
PL Mikrofalowa

Uživatelská příručka 2
Instrukcja obsługi 35

OBSAH

POKYNY K INSTALACI....3
BEZPEČNOST PŘI MIKROVLNNÉM OHŘEVU....4
VÝHODY MIKROVLN....6
POPIS TROUBY....7
ZÁKLADNÍ OVLÁDACÍ PRVKY....9
SPECIÁLNÍ FUNKCE....16
KDYŽ JE TROUBA V PROVOZU....20
ROZMRAZOVÁNÍ....21
VAŘENÍ S MIKROVLNNOU TROUBOU....22
PŘÍPRAVA POKRMŮ S GRILEM....25
PEČENÍ....27
JAKÝ TYP NÁDOBÍ MŮŽETE POUŽÍVAT....29
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY....31
CO MÁM DĚLAT, KDYŽ TROUBA NEPRACUJE?....33
TECHNICKÉ ÚDAJE....34
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ....34
INSTALACE....73

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:

Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací: **www.electrolux.com**

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis: **www.electrolux.com/productregistration**

Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič: **www.electrolux.com/shop**

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

⚠ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.
ⓘ Všeobecné informace a rady
Poznámky k ochraně životního prostředí.
Změny vyhrazeny.

POKYNY K INSTALACI

PŘED INSTALACÍ

Zkontrolujte, že napětí uvedené na typovém štítku je stejné, jako napětí v zásuvce, kterou budete používat.
Otevřete dvířka trouby, **vyjměte všechno příslušenství a** odstraňte obalové materiály.
Neodstraňujte slídový kryt na stropě vnitřku trouby! Tento kryt zabraňuje tomu, aby tuk a kousky pokrmů nepoškodily generátor mikrovln.

VÝSTRAHA!

Povrch předního panelu trouby může být obalen **ochranným filmem**. Před prvním použitím trouby pečlivě odstraňte tento film, začněte od vnitřku.
Zkontrolujte, zda trouba není žádným způsobem poškozena. Ujistěte se, že dvířka trouby se správně zavírají a že vnitřek dvířek a přední panel trouby není poškozen. Pokud naleznete jakékoli poškození, obraťte se na odborný servis.

NEPOUŽÍVEJTE TROUBU, jestliže je poškozen síťový přívod nebo síťová vidlice, pokud trouba správně nefunguje, nebo pokud byla poškozená či upadla. Obraťte se na odborný servis.
Položte troubu na rovný stabilní povrch. Troubu neumisťujte do blízkosti zdrojů tepla, rozhlasového přijímače či televizoru.
Při instalaci se ujistěte, že síťový přívod nepřichází do styku s jakoukoli vlhkostí a že za troubou nejsou žádné předměty s ostrými hranami. Vysoké teploty mohou kabel poškodit.
Výstraha: po instalaci trouby musí být přístup k vidlici síťového přívodu.

PO INSTALACI

Tato trouba je vybavena síťovým přívodem a vidlicí pro připojení do klasické jednofázové zásuvky.
Pokud má být tato trouba instalována jako pevně vestavěný spotřebič a připojena kabelem, musí tuto instalaci provést odborný technik. V takovém případě musí být v přívodním vedení instalován vypínač (jistič) všech pólů sítě, přičemž vzdálenost kontaktů v rozpojeném stavu musí být minimálně 3 mm.

UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.

Výrobce a prodejce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakákoli poškození, způsobená lidmi, zvířaty nebo nedodržením těchto pokynů k instalaci.
Trouba funguje pouze tehdy, když jsou její dvířka správně zavřena.
Při prvním použití očistěte vnitřek trouby a příslušenství, přičemž dbejte pokynů v odstavci "Čištění a údržba trouby".
Nasaďte čep otočného talíře (1) do středového otvoru ve dně trouby, nahoru položte kruhový nosič (2) a otočný talíř (3), přičemž se ujistěte, že zapadly do svých drážek. Při každém použití mikrovlnné trouby musí být otočný talíř a další příslušenství uvnitř trouby správně nasazené. Otočný talíř se může otáčet oběma směry.

Při instalaci se řiďte samostatnými přiloženými pokyny.



BEZPEČNOST PŘI MIKROVLNNÉM OHŘEVU

POZOR!

Nikdy nenechávejte troubu bez dozoru, zvláště když používáte papír, umělou hmotu nebo jiné hořlavé materiály. Tyto materiály se mohou začít pálit a hořet. NEBEZPEČÍ OHNĚ!

POZOR!

Pokud zpozorujete kouř nebo oheň, nechejte dvířka zavřená, aby se plameny udusily. Vypněte troubu a vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky, nebo vypněte jistič.

POZOR!

V mikrovlnné troubě nezahřívejte čistý líh nebo alkoholické nápoje. NEBEZPEČÍ OHNĚ!

POZOR!

Neohřívejte tekutiny ani jiné potraviny v uzavřených nádobách, jelikož mohou snadno explodovat.

POZOR!

Děti smí používat troubu bez dozoru dospělých pouze tehdy, pokud byly důkladně seznámeny s tím, jak troubu bezpečně používat a uvědomují si nebezpečí, plynoucí z nesprávného používání trouby.

POZOR!

Jestliže má trouba kombinovaný režim (mikrovlny s ostatními prostředky ohřevu), děti by neměly troubu používat bez dohledu dospělých, protože může být dosahováno vysokých teplot.

POZOR!

Trouba se nesmí používat v případě, že:

- dvířka jsou nesprávně zavřená;
- panty dvířek jsou poškozené;
- povrch trouby, na který dvířka dosedají, nebo přední panel trouby je poškozený;
- sklo dvířek je poškozené;
- často vzniká v troubě elektrický oblouk, i když uvnitř nejsou žádné kovové předměty. Trouba se smí opět používat až po odborné opravě v autorizovaném servisním středisku.

VÝSTRAHA!

- Nikdy nezahřívejte dětskou stravu nebo nápoje v kojeneckých lahvích, uzavřených víčkem nebo dudlíkem. Po ohřátí potravu dobře zamíchejte, aby se teplo rozšířilo rovnoměrně. Před podávání dětem zkontrolujte teplotu potravy. NEBEZPEČÍ SPÁLENÍ!
- Abyste zabránili přehřátí pokrmu nebo spálení, je velmi důležité nevolit příliš dlouhou dobu ohřevu nebo úroveň výkonu, zvláště při ohřívání malého množství potravin. Například rohlík se může spálit za méně než 3 minuty, pokud je zvolený výkon příliš vysoký.
- Pro opékání a toastování použijte pouze funkci grilu a troubu po celou dobu sledujte. Pokud při toastování chleba použijete kombinovanou funkci, chléb může za velmi krátkou dobu shořet.
- Dbejte na to, aby se horkých dvířek trouby nikdy nedotýkaly síťové kabely od jiných elektrických zařízení. Izolace kabelu se tím může poškodit. Nebezpečí zkratu!

DÁVEJTE POZOR PŘI OHŘEVU TEKUTIN!



Když se tekutiny (voda, káva, čaj, mléko apod.) dostanou v troubě do bodu varu a rychle je vyjmete ven, může vroucí tekutina vystříknout. NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ A OPAŘENÍ! Abyste této situaci při ohřevu tekutin předešli, vložte do nádoby s tekutinou před vyjmutím lžičku nebo skleněnou tyčinku.

Tato trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti!
Používejte tuto troubu pouze pro přípravu jídel.
Řiďte se následujícími pokyny, abyste předešli poškození trouby nebo jiným nebezpečným situacím:

- Nezapínejte troubu bez vloženého čepu otočného talíře, kruhového nosiče a příslušného talíře.
- Nikdy nezapínejte troubu, když je prázdná. Pokud není dovnitř vložen žádný pokrm, může dojít k přetížení spotřebiče, jeho přehřátí a poškození. NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!
- Při testování naprogramování trouby vložte do trouby sklenici vody. Voda absorbuje mikrovlny a nedojde k poškození trouby.
- Nezakrývejte a neucpávejte ventilační otvory.
- Používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Před použitím jakéhokoli nádobí zkontrolujte, zda je vhodné pro mikrovlny (viz kapitolu o typech nádobí).
- Nikdy nesnímejte slídový kryt stropu vnitřního prostoru trouby! Tento kryt zabraňuje tukům a částečkám pokrmů poškodit generátor mikrovln.
- Uvnitř trouby nenechávejte žádné hořlavé předměty, jelikož by se mohly při zapnutí trouby vznítit.
- Nepoužívejte troubu jako spižírnu.
- Celá vejce ve skořápce a celá vařená vejce nesmí být v mikrovlnné troubě ohřívána, protože by mohla explodovat.
- Nepoužívejte troubu pro smažení, protože při ohřívání mikrovlnami není možné kontrolovat teplotu oleje.
- Abyste předešli popálení, vždy při manipulaci s nádobím a troubou používejte ochranné rukavice.
- Neopírejte se ani si nesedejte na dvířka trouby. Trouba by se tím mohla poškodit, zvláště panty. Dvířka unesou maximálně 8 kg.
- Otočný talíř a mřížky unese maximální zátěž 8 kg. Nepřekračujte tuto zátěž, mohlo by to troubu poškodit.

⚠ **POZOR!**

ČIŠTĚNÍ:

Mikrovlnnou troubu musíte čistit pravidelně. Všechny zbytky pokrmů je třeba odstranit (viz kapitolu Čištění trouby). Pokud nebudete mikrovlnnou troubu udržovat v čistotě, může se její povrch poškozovat a může se zkrátit životnost trouby a dokonce docházet k nebezpečným situacím.
Povrchy, kde přiléhají dvířka (přední panel vnitřku trouby a vnitřní část dvířek) musí být udržována v perfektní čistotě, aby byla zajištěna správná činnost trouby.
Řiďte se prosím pokyny v kapitole “Čištění trouby a údržba”.

⚠ **VÝSTRAHA – MIKROVLNY!**

OPRAVY:

Vnější ochranný plášť trouby nesmí být sejmut. Jakékoli opravářské nebo údržbové práce smí provádět pouze kvalifikovaný technik autorizovaného servisu, jinak hrozí nebezpečí poškození či úrazu.
Jestliže je poškozen síťový kabel, smí být vyměněn pouze výrobcem autorizovaným technikem, kvalifikovaným k této činnosti, aby nemohlo dojít k potenciálně

nebezpečným situacím. Navíc je pro tuto práci nutné speciální nářadí.

Opravy a údržbu, speciálně dílů pod proudem, smí provádět pouze technik autorizovaný výrobcem.

VÝHODY MIKROVLN

U běžných trub je teplo vyzařováno elektrickými topnými články nebo plynovými hořáky a proniká pomalu z vnějšku do vnitřku potraviny. Následkem toho je velké množství energie vyplýtváno, protože se ohřívá i vzduch, díly trouby a nádoba s pokrmem.
V mikrovlnné troubě se teplo vytváří v pokrmu samotném a šíří se z vnitřku směrem ven. Žádné teplo se neztrácí ohřevem vzduchu, stěn trouby nebo nádobí (pokud je použito nádobí vhodné do mikrovlnné trouby). Jinými slovy, zahřívá se pouze pokrm.

Mikrovlnné trouby mají následující výhody:

- Kratší dobu vaření; obecně platí, že tato doba je až o 3/4 kratší, než doba potřebná při běžném vaření.
- Ultra rychlé rozmrazování pokrmů, čímž se snižuje nebezpečí bakteriálního znečištění.
- Úspora energie.
- Uchování nutričních hodnot potravin díky kratší době přípravy.
- Snadné čištění.

Jak mikrovlnná trouba pracuje

V mikrovlnné troubě je vysokonapěťový prvek, zvaný magnetron, který přeměňuje elektrickou energii v mikrovlnnou energii. Tyto elektromagnetické vlny jsou vedeny vlnovodem do vnitřku trouby. Rovnoměrného působení těchto elektromagnetických vln se dosahuje umístěním pokrmů na otočný talíř nebo pomocí distribučního elementu.
Uvnitř trouby se mikrovlny šíří všemi směry a odrážejí se od kovových stěn trouby, rovnoměrně pronikají potravinami.

Proč se potraviny zahřívají

Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody vibrují, když na ně působí mikrovlny.
Toto tření mezi molekulami produkuje teplo, které zvyšuje teplotu pokrmu, rozmrazuje je, vaří je, nebo je udržuje horké.
Jelikož teplota vzrůstá uvnitř pokrmu:

- Potraviny se mohou vařit s malým nebo žádným množstvím tuku/oleje;
- Rozmrazování, ohřívání nebo vaření je v mikrovlnné troubě rychlejší, než v běžné;
- Vitaminy, minerály a živiny jsou zachovány;
- Přirozená barva a vůně potravin zůstávají nezměněny.

Mikrovlny procházejí porcelánem, sklem, papírem a umělou hmotou, ale neprocházejí skrz kov. Proto se nesmí kovové nádoby nebo nádoby s kovovými částmi v mikrovlnné troubě používat.
Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

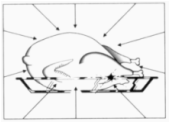
Mikrovlny jsou odráženy kovem...



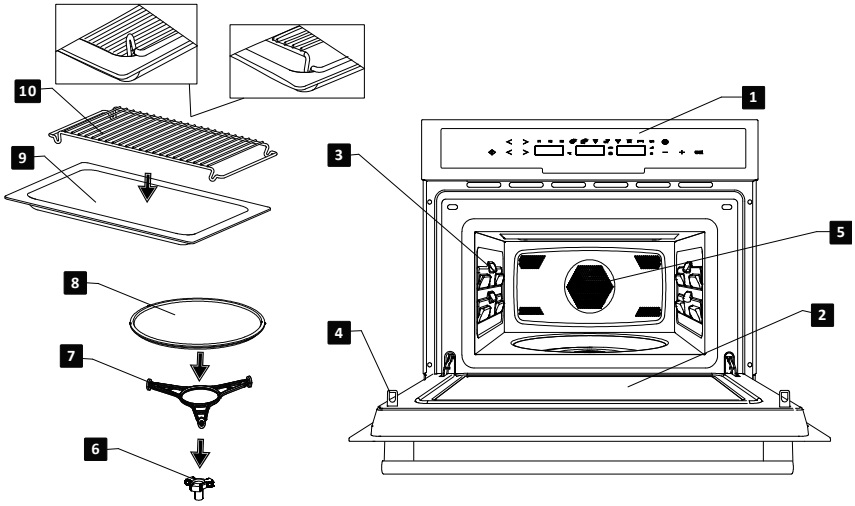
... ale procházejí skrz sklo a porcelán...



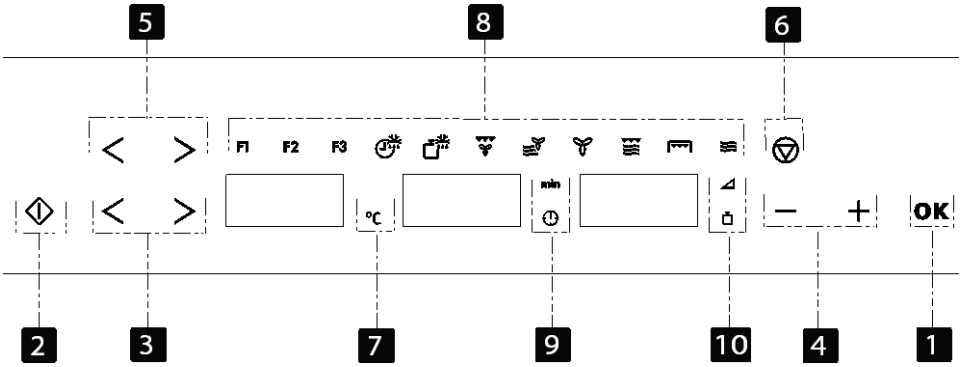
... a jsou absorbovány pokrmem.



POPIS TROUBY



1	Kontrolní panel	6	Otočný stůl podpora
2	Sklo dvířka	7	Otočný stůl kroužek
3	Boční podpora	8	Otočný stůl deska
4	Úlovky	9	Obdélníkový skleněný talíř
5	Horkovzdušná výkon	10	Obdélníkový racku



1	Potvrzovacího tlačítka	6	Tlačítko Storno/ Bezpečnost zablokovat
2	Tlačítka Start /Rychl start	7	Světlo teploty
3	Tlačítek volby parametrů	8	Funkce světla
4	Tlačítek plus a minus	9	Světla hodin/doby
5	Tlačítek volby funkcí	10	Světla výkonu / hmotnosti

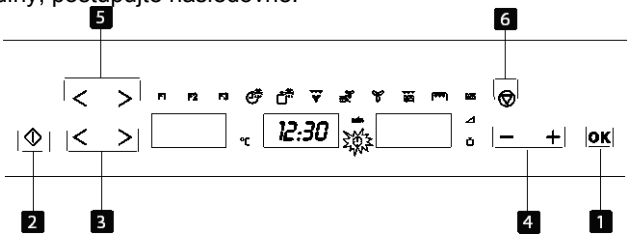
POPIS FUNKCÍ

Symbol	Funkce	Mikrovlnný výstupní výkon	Potravina
	Mikrovlny	200	Pomalé rozmrazování choulostivých potravin; udržování teplého pokrmu
		400	Vaření při nízké teplotě; vaření rýže Rychlé rozmrazování, ohřev dětské stravy
		600	Ohřev a vaření potravin
		800	Vaření zeleniny a pokrmů Vařte a ohřívejte opatrně, zvláště při přípravě malých porcí
		1000	Rychlý ohřev tekutin
	Mikrovlny + gril	---	Zapékání pokrmů
	Gril	200	Grilování drůbeže a masa
		400	Příprava zapečeného masa a pokrmů posypaných sýrem
		600	Grilování potravin
	Gril + horký vzduch	---	Grilování masa a ryb
	Horký vzduch	600	Grilování drůbeže
	Mikrovlny + Horký vzduch	---	Brambory – hlubokozmrazené, rozmrazování a pečení
			Pečení
			Rychlé pečení masa, ryb a drůbeže. Pečení koláčů

ZÁKLADNÍ OVLÁDACÍ PRVKY

NASTAVENÍ HODIN

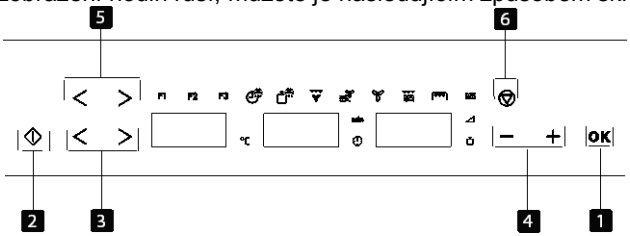
Displej hodin bude blikat, což znamená, že zobrazený čas není správný. Chcete-li nastavit hodiny, postupujte následovně:



1. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte symbol hodin (není nutné při prvním zapnutí mikrovlnné trouby nebo po výpadku proudu). **3**.
2. Pomocí tlačítek plus a minus nastavte hodiny **4**.
3. Nastavení potvrďte potvrzovacím tlačítkem. **1**.
4. Pomocí tlačítek plus a minus nastavte minuty. **4**.
5. Nastavení potvrďte potvrzovacím tlačítkem. **1**.

SKRYTÍ A ZOBRAZENÍ HODIN

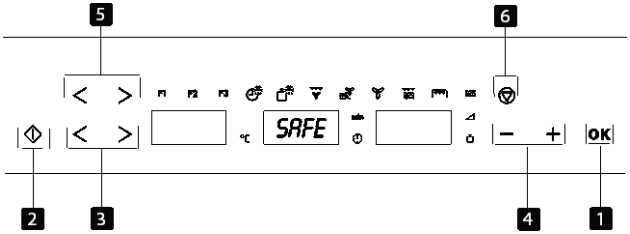
Pokud vás zobrazení hodin ruší, můžete je následujícím způsobem skrýt:



1. Stiskněte a podržte potvrzovací tlačítko po dobu **1** 3 sekund. Hodiny budou skryté, ale tečky mezi hodinami a minutami budou jednou za sekundu blikat.
2. Chcete-li hodiny znovu zobrazit, zopakujte popsaný postup.

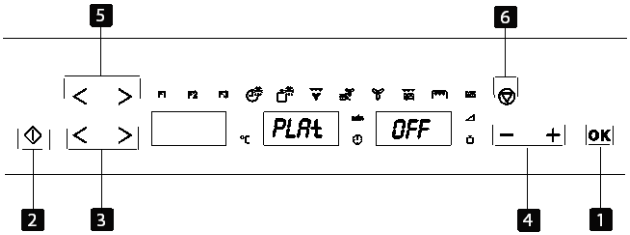
BEZPEČNOSTNÍ BLOKOVÁNÍ

Fungování trouby lze zablokovat (například aby ji nepoužívaly děti). Postupujte následovně:



1. Chcete-li troubu zablokovat, stiskněte **6** na 3 sekundy tlačítko Storno. Uslyšíte zvukový signál a na displeji hodin se zobrazí slovo „SAFE“. Trouba je v tomto stavu zablokovaná a nelze ji použít.
2. Chcete-li troubu odblokovat, stiskněte znovu **6** na 3 sekundy tlačítko Storno. Uslyšíte zvukový signál a na displeji hodin se opět zobrazí čas.

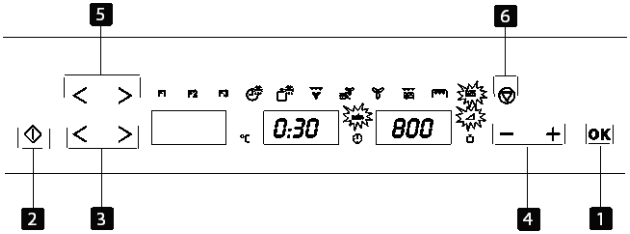
ZASTAVENÍ OTÁČENÍ TALÍŘE



1. Pokud chcete zastavit otáčení talíře, stiskněte **1** na 3 sekundy potvrzovací **6** tlačítko a tlačítko Storno. Na displeji se zobrazí nápis PLATE OFF.
2. Chcete-li znovu spustit otáčení talíře, zopakujte výše uvedený postup.

MIKROVLNY

Tuto funkci použijte k vaření a ohřívání zeleniny, brambor, rýže, ryb a masa.

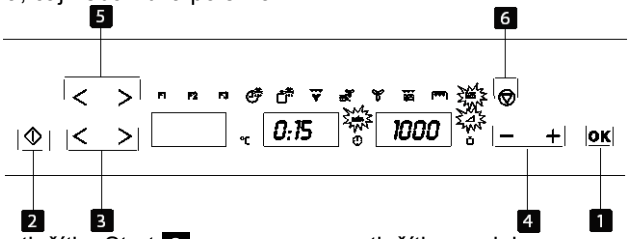


1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Mikrovlny **5**
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte výkon. Symbol výkonu a displej začnou blikat **3**. Pokud výkon nezměníte, bude mikrovlnná trouba fungovat s výchozím výkonem 800 W.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte výkon. **4**.
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** výkon potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu **3**. Symbol doby a displej začnou blikat.
6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte dobu **4**.
7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2** .

POZNÁMKA: Když je zvolen výkon 1000 W, je doba omezena na maximálně 15 minut.

MIKROVLNNÁ TROUBA – RYCHLÝ START

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

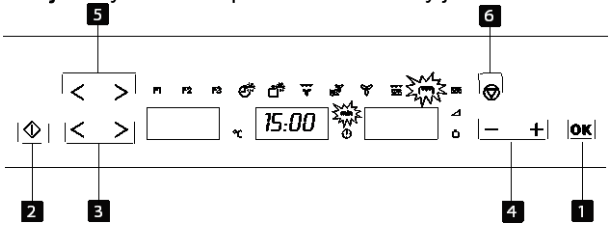


1. Stiskněte tlačítko Start **2**. Mikrovlnná trouba bude pracovat 30 sekund na plný výkon.
2. Pokud chcete dobu ohřívání prodloužit, stiskněte znovu tlačítko Start **2** Každým stisknutím tohoto tlačítka se doba provozu prodlouží o 30 sekund.

POZNÁMKA: Když je zvolen výkon 1000 W, je doba omezena na maximálně 15 minut.

GRIL

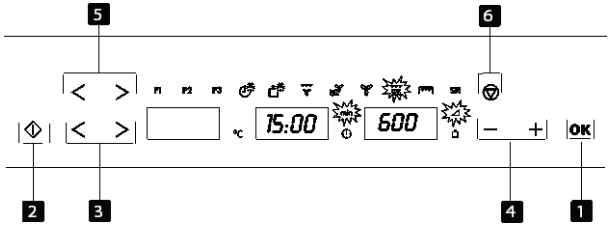
Tuto funkci použijte k rychlému zapečení horní strany jídla.



1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Gril **5**
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu **3**. Symbol doby a displej začnou blikat.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte dobu **4**.
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
5. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2**.

MIKROVLNY + GRIL

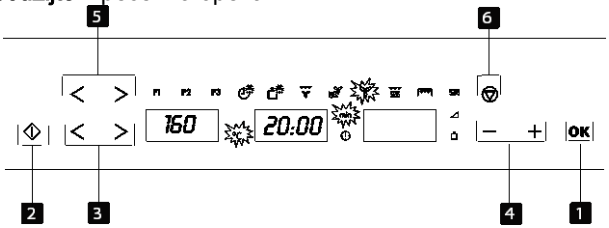
Tuto funkci použijte k vaření lasagní, drůbeže, pečených brambor a opékaných jídel.



1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Mikrovlny + Gril **5**.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte výkon **3**. Symbol výkonu a displej začnou blikat. Pokud výkon nezměníte, bude mikrovlnná trouba fungovat s výchozím výkonem 600 W.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte výkon **4**
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** výkon potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu **3**. Symbol doby a displej začnou blikat.
6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte dobu **4**.
7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2**.

HORKÝ VZDUCH

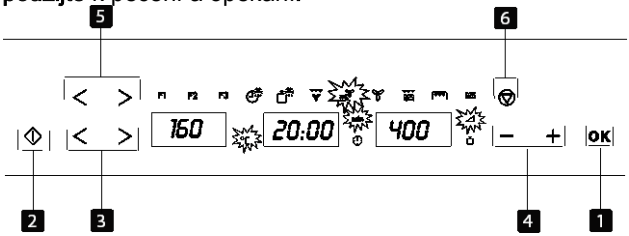
Tuto funkci použijte k pečení a opékání.



1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Horký vzduch **5**.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte teplotu **3**. Symbol teploty a displej začnou blikat. Pokud teplotu nezměníte, bude trouba fungovat s výchozí teplotou 160 C.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte teplotu **4**.
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** teplotu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu **3**. Symbol doby a displej začnou blikat.
6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte dobu **4**.
7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2**.

MIKROVLNY + HORKÝ VZDUCH

Tuto funkci použijte k pečení a opékání.

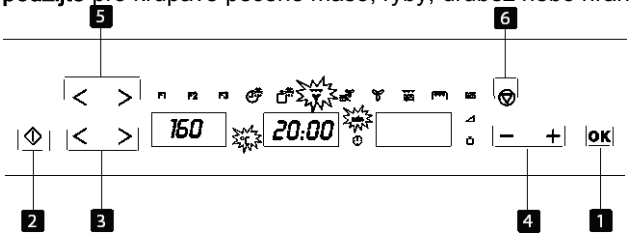


1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Horký vzduch + mikrovlny **5**.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte teplotu **3**. Symbol teploty a displej začnou blikat. Pokud teplotu nezměníte, bude trouba fungovat s výchozí teplotou 160°C.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte teplotu **4**.
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** teplotu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte výkon **3**. Symbol výkonu a displej začnou blikat. Pokud výkon nezměníte, bude mikrovlnná trouba fungovat s výchozím výkonem 600 W.
6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte výkon **4**.

7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka 1 výkon potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu 3. Symbol doby a displej začnou blikat.
9. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte dobu 4.
10. Stisknutím potvrzovacího tlačítka 1 dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
11. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření 2.

GRIL SVENTILÁTOREM

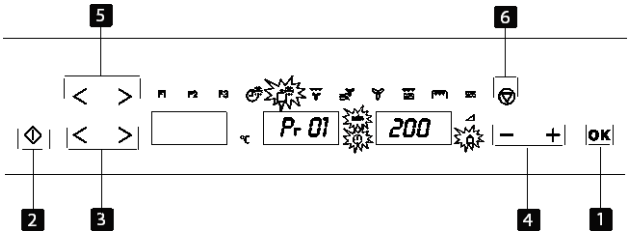
Tuto funkci použijte pro křupavé pečené maso, ryby, drůbež nebo hranolky.



1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Gril s ventilátorem 5.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte teplotu 3. Symbol teploty a displej začnou blikat. Pokud teplotu nezměníte, bude trouba fungovat s výchozí teplotou 160 C.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte teplotu 4.
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka 1 teplotu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu 3. Symbol doby a displej začnou blikat.
6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte dobu 4.
7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka 1 dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření 2.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI (AUTOMATICKÉ)

Tuto funkci použijte k rychlému rozmrazení masa, drůbeže, ryb, ovoce a chleba.



1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Rozmrazování podle hmotnosti **5**.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte program **3**. Displej a symboly doby a hodin začnou blikat.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte program **4** (viz tabulka níže).
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** program potvrďte. Displej a symboly přestanou blikat..
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte hmotnost **3**. Symbol hmotnosti a displej začnou blikat.
6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte hmotnost **4**.
7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** hmotnost potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2**.

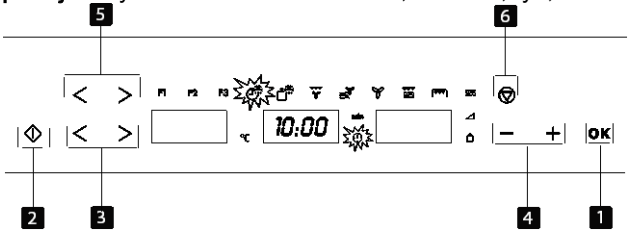
V tabulce níže jsou uvedeny programy funkce rozmrazování podle hmotnosti, včetně rozmezí hmotnosti a doby rozmrazování a odstání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu).

Program	Potravina	Hmotnost (g)	Čas (min.)	Doba odstání (min.)
Pr 01	Maso	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Drůbež	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Ryby	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Ovoce	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Chléb	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Důležitá poznámka: viz „Obecné pokyny k rozmrazování**“.**“

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU (RUČNÍ)

Tuto funkci použijte k rychlému rozmrazení masa, drůbeže, ryb, ovoce a chleba.

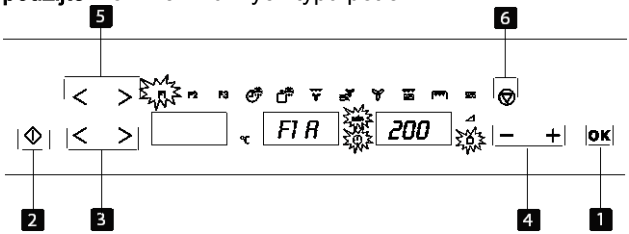


1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Rozmrazování podle času **5**.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu **3**. Symbol doby a displej začnou blikat.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte dobu **4**.
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
5. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2**.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

SPECIÁLNÍ FUNKCE F1: OHŘÍVÁNÍ JÍDLA

Tuto funkci použijte k ohřívání různých typů potravin.



1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte Speciální funkci F1 **5**.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte program **3**. Displej a symboly doby a hodin začnou blikat.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte program (viz tabulka níže).**4**
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** program potvrďte. Displej a symboly přestanou blikat.
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte hmotnost **3**. Symbol hmotnosti a displej začnou blikat.
6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte hmotnost **4**.
7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** hmotnost potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2**.

V tabulce níže jsou uvedeny programy Speciální funkce F1, včetně rozmezí hmotnosti a doby rozmrazování a odstání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu).

Program	Potravina	Hmotnost (g)	Čas (min.)	Doba odstání (min.)
F1 A	Polévka	200 – 1500	3 – 15	Otočte 1–2x, nechte zakryté, 1–2 min
F1 B	Předem připravené husté jídlo	200 – 1500	3 – 20	Otočte 1–2x, nechte zakryté, 1–2 min
F1 C	Předem připravené jídlo, např. guláš	200 – 1500	3 – 18	Otočte 1–2x, nechte zakryté, 1–2 min
F1 D	Zelenina	200 – 1500	2,6 – 14	Otočte 1–2x, nechte zakryté, 1–2 min

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY:

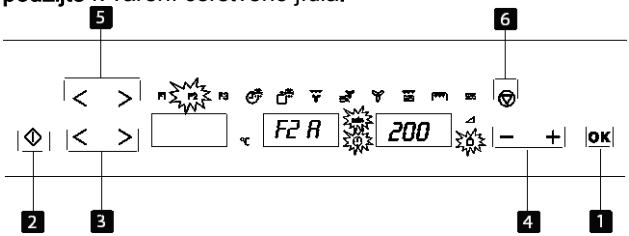
1. Vždy používejte nádobí určené do mikrovlnné trouby a víčko nebo kryt, abyste předešli ztrátě tekutin.
2. Jídlo při ohřívání několikrát promíchejte, zvlášť když trouba zapípá a na displeji bliká nápis: turn
3. Čas potřebný k ohřátí jídla bude záviset na jeho počáteční teplotě. Ohřátí jídla vyndaného přímo z lednice bude trvat déle než u jídla, které má pokojovou teplotu. Pokud teplota pokrmu neodpovídá požadavkům, příště při ohřívání jídla zvolte větší nebo menší hmotnost.
4. Po ohřátí jídlo promíchejte nebo protřeste nádobu a nechte jídlo nějakou dobu stát, aby se vyrovnala teplota v celém pokrmu.

VAROVÁNÍ!

Po ohřívání může být nádoba velmi horká. I když mikrovlny většinu nádob neohřívají, může dojít k ohřátí následkem přenosu tepla z potraviny.

SPECIÁLNÍ FUNKCE F2: VAŘENÍ

Tuto funkci použijte k vaření čerstvého jídla.



1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte Speciální funkci F2 **5**.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte program **3**. Displej a symboly doby a hodin začnou blikat.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte program **4** (viz tabulka níže).
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** program potvrďte. Displej a symboly přestanou blikat.
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte hmotnost **3**. Symbol hmotnosti a displej začnou blikat.

6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte hmotnost weight with the Plus and Minus keys **4**.
7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** hmotnost potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2**.

V tabulce níže jsou uvedeny programy Speciální funkce F2, včetně rozmezí hmotnosti a doby rozmrazování a odstání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu).

Program	Potravina	Hmotnost (g)	Čas (min.)	Poznámka
F2 A	Brambory	200 – 1000	4 – 17	Otočte 1–2x, nechte zakryté
F2 B	Zelenina	200 – 1000	4 – 15	Otočte 1–2x, nechte zakryté
F2 C	Rýže	200 – 500	13 – 20	Jeden díl rýže, dva díly vody, nechte zakryté
F2 D	Ryby	200 – 1000	4 – 13	Nechte zakryté

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

- Vždy používejte nádobí určené do mikrovlnné trouby a víčko nebo kryt, abyste předešli ztrátě tekutin.
- Jídlo při ohřívání několikrát promíchejte, zvlášť když trouba zapípá a na displeji bliká nápis: turn

VAROVÁNÍ!

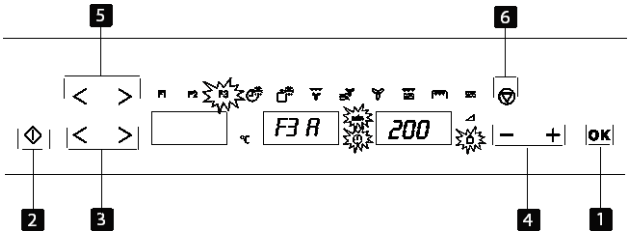
Po ohřívání může být nádoba velmi horká. I když mikrovlny většinu nádob neohřívají, může dojít k ohřátí následkem přenosu tepla z potraviny.

Pokyny k přípravě:

- **Kusy ryb – Přidejte** 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.
- **Rýže** – Přidejte vodu odpovídající dvoj- až trojnásobku množství rýže.
- **Neloupané brambory** – Použijte brambory stejné velikosti. Omyjte je a slupku několikrát propíchněte. Nepřidávejte vodu.
- **Loupané brambory a čerstvá zelenina** – Rozkrájejte na stejně velké kousky. Přidejte jednu polévkovou lžíci vody na každých 100 g zeleniny a podle chuti osolte..

SPECIÁLNÍ FUNKCE F3: ROZMRAZOVÁNÍ A OPÉKÁNÍ

Tuto funkci použijte k vaření a opékání různých typů potravin.



1. Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte Speciální funkci F3 **5**.
2. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte program **3**. Displej a symboly doby a hodin začnou blikat.
3. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte program **4** (viz tabulka níže).
4. Stisknutím potvrzovacího tlačítka key **1** program potvrďte. Displej a symboly přestanou blikat.
5. Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte hmotnost **3**. Symbol hmotnosti a displej začnou blikat..
6. Pomocí tlačítek „-“ a „+“ nastavte hmotnost **4**.
7. Stisknutím potvrzovacího tlačítka **1** hmotnost potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
8. Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření **2**.

V tabulce níže jsou uvedeny programy Speciální funkce F3, včetně rozmezí hmotnosti a doby rozmrazování a odstání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu).

Program	Potravina	Hmotnost (kg)	Čas (min.)	Poznámka
F3 A	Pizza	300 – 550	3 – 9	Předehřejte pekáč
F3 B	Hluboce zmrazené potraviny	400 –1000	8 – 14	Otočte 2x, nechte zakryté
F3 C	Jídla z brambor, zmrazená	200 – 450	10 – 12	Otočte 1x

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

- Vždy používejte nádobí určené do mikrovlnné trouby a víčko nebo kryt, abyste předešli ztrátě tekutin.
- Jídlo při ohřívání několikrát promíchejte, zvlášť když trouba zapípá a na displeji bliká nápis: turn

VAROVÁNÍ!

After heating, the container Po ohřívání může být nádoba velmi horká. I když mikrovlny většinu nádob neohřívají, může dojít k ohřátí následkem přenosu tepla z potraviny.

Pokyny k přípravě:

1.**Mražená pizza** – Použijte předpřipravenou zmrazenou pizzu a pizzové závitky.

2.**Hluboce zmrazené potraviny** – Použijte lasagne, cannelloni, krevetový koktejl, vše zmrazené. Nechte zakryté.

3.**Jídla z brambor, zmrazená** – Hranolky, bramborové krokety a smažené brambory musí být vhodné k přípravě v troubě.

KDYŽ JE TROUBA V PROVOZU...

PŘERUŠENÍ PROGRAMU VAŘENÍ

Proces vaření můžete kdykoli zastavit jedním stisknutím tlačítka **Stop**, nebo otevřením dvířek trouby.

V obou případech:

1. Emise mikrovln se okamžitě zastaví.
2. Gril se vypne, ale stále je velmi horký. Nebezpečí popálení!
3. Časovač se zastaví a displej ukáže zbývající dobu provozu.

Pokud chcete, můžete nyní:

1. Otočit nebo zamíchat pokrm, aby se prohříval stejnoměrně.
2. Změnit parametry přípravy pokrmu.
3. ka Stop.
4. Chcete-li proces vaření obnovit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko Start.

ZMĚNA PARAMETRŮ

Provozní parametry (čas, hmotnost, výkon atd.) lze změnit, když je trouba v provozu, nebo po přerušení procesu vaření, a to následujícím způsobem:

1. Abyste změnili čas, stiskněte tlačítko “-“ a “+”. Nově nastavený čas je okamžitě platný.
2. Abyste změnili výkon, stiskněte tlačítko volby výkonu.
3. Displej a odpovídající indikace začnou blikat. Změňte tento údaj tisknutím tlačítek “-“ a “+” a potvrďte opětovným stisknutím tlačítka volby výkonu.

ZRUŠENÍ CYKLU VAŘENÍ

Chcete-li zrušit proces vaření, stiskněte tlačítko Stop na 3 sekundy. Pak uslyšíte pípnutí a na displeji se objeví čas.

KONEC CYKLU VAŘENÍ

Po ukončení cyklu vaření se ozvou tři pípnutí a na displeji se objeví slovo “End”.
Tato pípnutí se opakují každých 30 sekund, dokud nejsou otevřena dvířka nebo nestisknete tlačítko Stop.

ROZMRAZOVÁNÍ

V tabulce níže jsou uvedeny doby rozmrazování a odstátí (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu) pro různé typy a hmotnosti potravin, plus doporučení.

Potravina	Hmotnost (g)	Doba rozmrazování (min)	Doba odstátí (min)	Doporučení
Porce masa, telecí, hovězí, vepřové	100	2-3	5-10	Otočit jednou
	200	4-5	5-10	Otočit jednou
	500	10-12	10-15	Otočit dvakrát
	1000	21-23	20-30	Otočit dvakrát
	1500	32-34	20-30	Otočit dvakrát
	2000	43-45	25-35	Otočit třikrát
Guláš	500	8-10	10-15	Zamíchat dvakrát
	1000	17-19	20-30	Zamíchat třikrát
Mleté maso	100	2-4	10-15	Otočit jednou
	500	10-14	20-30	Otočit dvakrát
Párky	200	4-6	10-15	Otočit jednou
	500	9-12	15-20	Otočit dvakrát
Drůbež (porce)	250	5-6	5-10	Otočit jednou
Kuře	1000	20-24	20-30	Otočit dvakrát
Poulard	2500	38-42	25-35	Otočit třikrát
Rybí filet	200	4-5	5-10	Otočit jednou
Pstruh	250	5-6	5-10	Otočit jednou
Krevety	100	2-3	5-10	Otočit jednou
	500	8-11	15-20	Otočit dvakrát
Ovoce	200	4-5	5-10	Otočit jednou
	300	8-9	5-10	Otočit jednou
	500	11-14	10-20	Otočit dvakrát
Chléb	200	4-5	5-10	Otočit jednou
	500	10-12	10-15	Otočit jednou
	800	15-17	10-20	Otočit dvakrát
Máslo	250	8-10	10-15	
Krémový sýr	250	6-8	10-15	
Krémy	250	7-8	10-15	

OBECNÉ POKYNY K ROZMRAZOVÁNÍ

1. Při rozmrazování používejte pouze nádobí, vhodné do mikrovlnné trouby (porcelán, sklo, vhodná umělá hmota).
2. Funkce rozmrazování podle hmotnosti a tabulky se vztahují k rozmrazování syrových potravin.
3. Doba rozmrazování závisí na množství a tloušťce potravin. Proto na to myslete při zmrazování potravin. Rozložte pokrm v nádobě rovnoměrně.
4. Rozložte pokrm v troubě co možná nejlépe. Nejsilnější části ryby nebo kuřecích stehýnek dejte k vnějšímu okraji. Nejchoulostivější a nejtenčí části můžete chránit kouskem hliníkové fólie.

   DŮLEŽITÉ:

   Hliníková fólie se nesmí dotýkat vnitřních stěn trouby, mohlo by dojít k jiskření.
5. Silnější porce je třeba několikrát otočit.
6. Rozložte zmrazené potraviny co možná nejrovnoměrněji, protože úzké a tenké porce se rozmrazí rychleji, než silnější a větší části.
7. Tučné potraviny, jako máslo, sýry, smetana a krémy se nedoporučuje úplně rozmrazovat. Ponecháte-li je při pokojové teplotě, budou za několik málo minut vhodné pro podávání. U hlubokozmrazených krémů, pokud v nich najdete kousky ledu, je vhodné je před podáváním zamíchat.
8. Drůbež položte na otočený talíř, aby mohla šťáva z masa snadněji odtékat.
9. Chléb je vhodné zabalit do ubrousku, aby příliš nevyschnul.
10. Otočte pokrm, kdykoli trouba pípne a na displeji bude blikat slovo: turn.
11. Vyjměte zmrazený pokrm z obalu a nezapomeňte odstranit jakékoli kovové spony apod. U nádob, které slouží ke zmrazování, ohřevu i mikrovlnnému vaření potravin, sejměte pouze víčko. V ostatních případech pokrm umístěte do nádoby, vhodné pro mikrovlnné použití.
12. Tekutiny, které roztají při rozmrazování, obzvláště z drůbeže, ihned zlikvidujte. Dbejte na to, aby nikdy nepřišly do styku s ostatními pokrmy.
13. Nezapomeňte, že při použití funkce rozmrazování je třeba nechat potraviny odstát, aby úplně rozmrzly..

VAŘENÍ S MIKROVLNNOU TROUBOU

⚠ POZOR!

Přečtěte si kapitolu “Bezpečnost při mikrovlnném ohřevu” před tím, než začnete v mikrovlnné troubě vařit.
Při vaření v mikrovlnné troubě se řiďte následujícími doporučeními:

1. Před ohřevem nebo vařením potravin se slupkou (např. jablek, rajčat, brambor, párků) je vždy propíchněte, aby nepraskly. Než pokrm začnete připravovat, je vhodné potraviny nakrájet.
2. pro mikrovlnný provoz (viz odstavec o druzích nádobí).
3. Když připravujete potravinu s velmi malým množstvím vlhkosti (např. rozmrazujete chléb, připravujete popcorn atd.), může velmi rychle dojít k vypaření vody. Trouba pak pracuje, jako by byla prázdná a potravina se může spálit. Může tak i dojít k poškození trouby nebo varné nádoby. Proto vždy nastavte nejkratší potřebnou dobu a pozorně sledujte proces vaření.

4. V mikrovlnné troubě není možné zahřívat velké množství oleje (smažit).
5. Vyjměte hotový pokrm z obalu, ve kterém se prodávají, jelikož často nejsou tepelně odolné. Řiďte se pokyny výrobce.
6. Pokud vkládáte do trouby několik menších nádob, jako např. šálků, uspořádejte je na otočný talíř rovnoměrně.
7. Neuzavírejte umělohmotné částky pomocí kovových sponek. Místo toho používejte umělohmotné sponky. Sáček vždy několikrát propíchněte, aby mohla pára snadno unikat.
8. Při ohřívání nebo vaření pokrmů zkontrolujte, že dosáhly teploty nejméně 70°C.
9. Během vaření se může na okénku dvířek srážet pára a může začít i odkapávat. Toto je normální a dochází k tomu především tehdy, když je teplota v místnosti nízká. Bezpečnost trouby tím není nijak ovlivněna. Po ukončení vaření zkondenzovanou vlhkost otřete.
10. Při ohřívání tekutin používejte nádoby se širokým otvorem, aby mohla pára snadno odcházet.
11. Připravujte pokrmy podle instrukcí a mějte na paměti doby vaření a úrovně výkonu uvedené v tabulkách.
12. Upozorňujeme, že uvedená čísla jsou pouze doporučení a mohou se lišit v závislosti na počátečním stavu, teplotě, vlhkosti a typu pokrmu. Doporučujeme nastavit dobu i výkon na nižší hodnotu. Podle individuálních charakteristik daného pokrmu bude možná třeba prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy a zvýšit nebo snížit výkon.

VAŘENÍ POMOCÍ MIKROVLN...

Větší množství potravin, delší doba vaření. Pamatujte, že:

- Dvojnásobné množství » dvojnásobný čas
- Poloviční množství » poloviční čas
- Nižší teplota pokrmu, delší doba vaření.
- Pokrmy obsahující mnoho tekutiny se ohřívají rychleji.
- Vaření bude rovnoměrnější, pokud jsou potraviny rovnoměrně rozmístěny na otočném talíři. Pokud umístíte větší potraviny nebo potraviny o větší hustotě na vnější obvod talíře a menší do středu talíře, můžete ohřívat různé typy potravin současně.
- Dvířka trouby můžete kdykoli otevřít. Jakmile tak učiníte, trouba se vypne automaticky. Mikrovlny začnou působit až tehdy, když zavřete dvířka a stisknete tlačítko start.
- Potraviny, které jsou zakryté, vyžadují kratší dobu vaření a lépe si uchovávají své vlastnosti. Víčko musí propouštět mikrovlny a musí být ponechán malý otvor, aby mohla unikat pára..

Tabulky a doporučení – Vaření zeleniny

Potravina	Množství (g)	Přidání tekutiny	Výkon (Watt)	Doba (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Květák Brokolice Houby	500 300 250	100ml 50ml 25ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Nakrájejte na plátky. Nechejte zakryté. Jednou zamíchejte.
Hrášek & karotka	300	100ml	800	7-9	2-3	Nakrájejte na kousky nebo plátky. Nechejte zakryté. Jednou zamíchejte.
Zmrazené karotky	250	25ml	800	8-10	2-3	
Brambory	250	25ml	800	5-7	2-3	Oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Nechejte zakryté. Jednou zamíchejte.
Paprika Pórek	250 250	25ml 50ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Nakrájejte na kousky nebo plátky. Nechejte zakryté. Jednou zamíchejte.
Zmrazený chřest	300	50ml	800	6-8	2-3	Nechejte zakryté. Jednou otočte
Kysané zelí	250	25ml	800	8-10	2-3	Nechejte zakryté. Jednou zamíchejte.

Tabulky a doporučení – Vaření ryb

Potravina	Množství (g)	Výkon (Watt)	Úroveň výkonu	Doba (min.)	Pokyny
Rybí filety	500	600	10-12	3	Vařte zakryté. Otočte v polovině doby vaření.
Celá ryba	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Vařte zakryté. Otočte v polovině doby vaření. Můžete přikrýt tenké kraje ryby.

PŘÍPRAVA POKRMŮ S GRILEM

Abyste dosáhli dobrých výsledků, používejte kovovou mřížku (rošt) přiloženou k troubě.
Umístěte mřížku tak, aby se nedotýkala kovového povrchu vnitřku trouby, jinak by mohlo dojít ke vzniku elektrického oblouku a poškození trouby

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY:

1. Při prvním použití grilu se může objevit trochu kouře a zápach, vznikající z olejů použitých během výroby trouby.
2. Okénko dvířek trouby je při grilování velmi horké. Držte děti v bezpečné vzdálenosti.
3. Když je gril v provozu, vnitřní stěny trouby a kovová mřížka je velmi horká. Používejte ochranné rukavice.
4. Pokud je gril v provozu delší dobu, je normální, že se topné jednotky sami vypínají, což je způsobeno činností bezpečnostního termostatu.
5. Důležité! Pokud je pokrm, který chcete grilovat nebo vařit, vložen do nádoby, musíte zkontrolovat, zda je tato nádoba vhodná pro mikrovlnné vaření. Viz odstavec o typech nádobí!
6. Při grilování se může stát, že tuk vystřikuje na topné prvky, kde shoří. To je normální a neznamená to, že se jedná o provozní závadu.
7. Po skončení vaření vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství, aby se nečistoty nezapekly..

Tabulky a doporučení – Grilování bez mikrovln

Potravina	Množství (g)	Doba (min.)	Pokyny
Ryby			
Okoun	800 6-8 ryb.	18-24 15-20	Slabě potřete máslem. V polovině doby přípravy otočte a okořeňte.
Sardinky/štítník			
Maso	6-8 kusů	22-26	V polovině doby přípravy propíchněte a obraťte.
Klobásy	3 kusy	18-20	V polovině doby přípravy propíchněte.
Zmrazené hamburgery	400	25-30	Potřete olejem. V polovině doby přípravy podlijte a otočte.
Žebírka (cca 3 cm silná)			
Ostatní	4 kusy	1½-3	Sledujte zapékání. Otočte
Toast	2 kusy	5-10	Sledujte zapékání.

Gril předehřívejte 2 minuty. Pokud není uvedeno jinak, použijte kovovou mřížku (rošt). Pod mřížku umístěte vhodnou nádobu, do které odkapává tuk a šťáva z grilovaného pokrmu. Uvedené časy jsou přibližné a liší se v závislosti na složení a množství potravin a také na tom, jakou chcete mít konečnou úpravu pokrmu. Ryby a maso chutnají výborně, pokud je před grilováním potřete rostlinným olejem, kořením a bylinkami a necháte několik hodin marinovat. Po grilování pouze osolte.
Klobásy neprasknou, pokud je před grilováním několikrát propíchnete vidličkou.
Polovině doby grilování pokrm zkontrolujte a pokrm případně otočte nebo potřete olejem.
Gril je zvláště vhodný pro přípravu tenkých porcí masa a ryb. Tenké porce masa je třeba obrátit pouze jednou, kdežto silnější porce se musí obrátit

několikrát. V případě ryb můžete spojit oba konce ryby, vložit ocas ryby do tlamy a pak položit rybu na grilovací mřížku.

Tabulky a doporučení – Mikrovlny + gril

Funkce mikrovlny + gril je ideální pro rychlé uvaření pokrmu a současně jeho opečení (zhnědnutí). Také se hodí pro zapékání pokrmů posypaných sýrem.Mikrovlny a gril pracují současně. Mikrovlny potravinu vaří a gril zapéká.

Potravina	Množství (g)	Nádoba	Výkon (Watt)	Doba (min.)	Doba odstátí (min.)
Těstoviny zapečené se sýrem	500	Nízká nádoba	400	12-17	3-5
Brambory zapečené se sýrem	800	Nízká nádoba	600	20-22	3-5
Lasagne	cca 800	Nízká nádoba	600	15-20	3-5
Zapečený sýr	cca 500	Nízká nádoba	400	18-20	3-5
2 kuřecí stehna (na grilování)	200 každé	Nízká nádoba	400	10-15	3-5
Kuře	cca 1000	Nízká a široká nádoba	400	35-40	3-5
Cibulačka zapékaná se sýrem	2 x 200 g šálek	Polévkové misky	400	2-4	3-5

Před použitím nádobí v mikrovlnné troubě se ujistěte, že je vhodné pro použití s mikrovlnami. Používejte pouze takové nádoby, které jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
Nádoba, kterou chcete použít při kombinované funkci, musí být vhodné pro použití mikrovln i grilu. Viz odstavec o typech nádobí!

Upozorňujeme, že uvedená čísla jsou pouze doporučení a mohou se lišit v závislosti na počátečním stavu, teplotě, vlhkosti a typu pokrmu.
Pokud doba nestačí k dostatečnému zhnědnutí povrchu pokrmu, dejte jej pod gril na dalších 5 nebo 10 minut.
Dodržujte prosím dobu odstátí a nezapomeňte maso otáčet.
Pokud není uvedeno opačně, používejte pro vaření otočný talíř.
Hodnoty uvedené v tabulkách jsou platné, když je vnitřek trouby studený (troubu není třeba předehřívat).

PEČENÍ

TABULKY A DOPORUČENÍ – PŘÍPRAVA MASA A ZÁKUSKŮ

Mikrovlny / horký vzduch

Potravina	Množství		Potravina	Množství	
Hovězí pečeně	1000-1500	400	200	30-40	20
Vepřové kotlety Vepřová pečeně	800-1000	200	180-190	50-60	20
Celé kuře	1000/1200	400	200	30-40	10
Polovina kuřete	500-1000	400	200	25-35	10
Telecí	1500/2000	200	180	60-65	20
Hovězí kýta	1500-1800	200	200	80-90	20

Mikrovlny / Pečení

Pečivo	Výkon (W)	Teplota °C	Doba (Min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Koláč s třešněmi a čokoládou	200	200	30	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm
Tvarohový dort s ovocem	400	180	40-45	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm
Jablečný koláč	200	185	40-45	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm
Dort s ovocem	400	180	40-50	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm
Tvarohový dort s drobenkou	200	170	30-35	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm

Rady pro pečení

Otočte porce masa v polovině doby pečení. Po skončení pečení nechte maso odstát ve vypnuté a zavřené troubě po dobu 20 minut. Díky tomu bude maso rovnoměrně šťavnaté.
Teplota a doba pečení záleží na typu a množství připravovaného masa.
Pokud hmotnost masa, které budete péci, není uvedena v tabulce, zvolte nastavení podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu pečení.

Poznámky k nádobí

Zkontrolujte, zda nádobí pasuje do vnitřku trouby.
Horké skleněné nádoby položte na suchou utěrku. Pokud byste takovou nádobu položili na studený nebo mokrý povrch, mohlo by sklo prasknout. Při vyjímání nádoby z trouby použijte ochranné rukavice.

Tabulka a rady – pečení/horký vzduch

Typ	Nádoba	Umístění	Teplota	Doba (min.)
Ořechový dort	Dortová forma	Otočný talíř	170/180	30/35
Ovocný koláč	Dortová forma Ø 28 cm	Otočný talíř, malý kruhový rošt	150/160	35/45
Skládaný dort	Dortová forma	Otočný talíř	170/190	30/45
Slaný koláč, např. bramborová pizza	Kulatá skleněná forma	Otočný talíř, malý kruhový rošt	160/180	50/70
Piškot	Dortová forma Ø 26 cm	Otočný talíř, malý kruhový rošt	160/170	40/45
Roláda	Skleněná pánev	1	110	35/45
Třešňový koláč	Skleněná pánev	1	170/180	35/45

VHODNÉ NÁDOBÍ NA PEČENÍ

Nejběžnější formy na pečení jsou vyrobeny z plechu. Pokud chcete použít i mikrovlny, použijte sklo, keramiku nebo speciální plast. Toto nádobí musí být odolné do teploty až 250ºC. Pokud používáte takovéto nádobí, koláče tolik nezhnědnou.

JAK PÉCI ZÁKUSKY

Teplota a doba pečení závisí na typu pečiva a na jeho množství. Nejprve vždy zkuste nastavit raději nižší teplotu, v případě potřeby ji příště zvýšíte. Nižší teplota zajistí rovnoměrnější pečení. Vždy položte moučník do středu otočného talíře.

RADY PRO PEČENÍ

Jak zkontrolovat, že je pokrm správně propečen
Zapíchněte dřevěnou špejli do nejvyšší části moučníku 10 minut před koncem doby pečení. Pokud na dřívku neulpí žádné těsto, je moučník upečený.

Moučník je příliš tmavý:
Příště zvolte nižší teplotu a nechte moučník péci déle.

Moučník je příliš suchý
Špejlí nebo párátkem moučník po upečení několikrát propíchněte. Pak moučník pokropte trochou džusu nebo alkoholického nápoje. Příště zvyšte teplotu o cca 10º a zkraťte dobu pečení.

Pokud nejde moučník vyklopit
Po upečení nechte moučník 5 až 10 minut vychladnout, pak půjde z formy lépe vyndat. Pokud to ani potom nejde, opatrně ořízněte nožem okraje. Příště dobře vymastěte formu.

RADY PRO ÚSPORU ENERGIE

Pokud pečete více moučníků, doporučujeme je vložit do trouby hned za sebou, dokud je trouba ještě horká. Tím se zkrátí doba pečení druhého a dalšího moučníku.
Dávejte přednost tmavě zbarvené pečící nádobě, lakované nebo smaltované černě, protože toto nádobí lépe absorbuje teplo.
Při delší době pečení můžete troubu vypnout 10 minut před koncem doby pečení a k dopečení využít zbytkové teplo.

JAKÝ TYP NÁDOBÍ MŮŽETE POUŽÍVAT

FUNKCE MIKROVLN

U mikrovlnné funkce mějte na mysli, že kovové povrchy mikrovlny odrážejí. Sklo, porcelán, keramika, umělé hmoty a papír umožňují mikrovlnám volně procházet.
Z tohoto důvodu nelze nádoby, formy a pánve s kovovými částmi nebo dekorem v mikrovlnné troubě používat. Stejně tak nelze v mikrovlnné troubě používat skleněné a keramické nádobí s kovovým dekorem nebo s obsahem kovu (např. olovnatý křišťál).
Ideálním materiálem pro použití v mikrovlnné troubě je sklo, ohnivzdorný porcelán a keramika, nebo tepelně odolná umělá hmota. Velmi tenké křehké sklo nebo porcelán se smí používat jen na krátkou dobu (např. na ohřev).
Horké potraviny přenášejí teplo do nádoby, která pak může být také velmi horká. Proto vždy používejte **ochranné rukavice!**

Jak testovat nádobí, které chcete použít
Vložte nádobí, které chcete použít, do trouby na 20 sekund při maximálním mikrovlnném výkonu. Pokud je po této době studené nebo jen slabě zahřáté, je vhodné do mikrovlnné trouby. Pokud se však ohřeje nebo způsobuje jiskření, nepoužívejte jej do mikrovlnné trouby.

⚠ VAROVÁNÍ!

Pokud mikrovlnnou troubu používáte, ujistěte se, že uvnitř nejsou žádné nevhodné věci, včetně táců, kovových poliček nebo kontaktního grilu. Toto jsou součástí spotřebiče, ale měli by se používat pouze při funkci grilu nebo při funkcích trouby.

GRIL A HOZKOVZDUŠNÉ FUNKCE

Při gril a hozkovzdušné funkce musí být nádobí tepelně odolné do nejméně 300°C.Umělohmotné nádobí není při grilování vhodné používat.

KOMBINOVANÉ FUNKCE (S MIKROVLNAMI)

Při kombinované funkce musí být nádobí vhodné jak pro použití v mikrovlnné troubě, tak pro grilování.

HLINÍKOVÉ NÁDOBY A FÓLIE

Hotové pokrmy v hlinkových miskách nebo fólii lze dát do mikrovlnné trouby při splnění níže uvedených podmínek. Dbejte také doporučení výrobce uvedené na obalu.
Hliníková nádoba nesmí být vyšší než 3 cm, ani se dotýkat vnitřních stěn trouby (minimální vzdálenost 3 cm).
Případné aluminiové víčko nebo kryt se musí vždy sejmout.
Položte hliníkovou misku přímo na otočný talíř. Pokud používáte kovový rošt, položte misku na porcelánový talíř. Nikdy nepokládejte tuto misku přímo na kovový rošt!
Doba vaření je delší, protože mikrovlny procházejí do pokrmu pouze shora.
Pokud máte jakékoli pochybnosti, je lépe použít pouze nádobí vhodné pro mikrovlny.
Hliníkovou fólii lze využít pro odrážení mikrovln během procesu rozmrazování. Tenké části a okraje choulostivých potravin, jako např. drůbeže nebo mleté maso, přikryjte kouskem alobalu.
Důležité:
hliníková fólie nesmí přijít do kontaktu s vnitřními stěnami trouby, protože by to mohlo vést k jiskření.

VÍČKA

Doporučujeme používat skleněná nebo umělohmotná víčka, nebo potravinářskou fólii, protože:

- Zabrání nadměrnému vypařování vlhkosti (zvláště při velmi dlouhé době vaření);
- Doby vaření jsou kratší;
- Potravina se nevysušuje;
- Vůně je zachována.

Víčko musí mít vždy otvory nebo je třeba ponechat mezeru, aby v nádobě nevzrůstal tlak. Umělohmotné sáčky musí být otevřené. Kojenecké láhve nebo dětské pokrmy v lahvičkách se smí ohřívat pouze bez jejich uzávěrů/víček, jinak mohou prasknout.

Tabulka nádob

Tato tabulka uvádí obecný přehled, jaký typ nádobí je vhodný pro různé způsoby přípravy pokrmů.

Provozní režim / Typ nádobí	Mikrovlny		Gril a hozkovzdušné funkce	Kombinované funkce
	Rozmrazování/ ohřev	Vaření		
Sklo a porcelán 1)				
Domácí použití, není ohnivzdorné, lze použít v myčce nádobí	ano	ano	ne	ne
Glazovaný porcelán				
Ohnivzdorné sklo a porcelán	ano	ano	ano	ano
Porcelán, kamenina 2)				
Neglazovaný nebo glazovaný, bez kovového dekoru	ano	ano	ne	ne
Keramika 2)				
Glazovaná	ano	ano	ne	ne
Neglazovaná	ne	ne	ne	ne
Nádoby z umělé hmoty 2)				
Tepelně odolné do 100°C	ano	ne	ne	ne
Tepelně odolné do 250°C	ano	ano	ne	ne
Plastikové fólie 3)				
Potravinářská fólie	ne	ne	ne	ne
Celofán	ano	ano	ne	ne
Papír, karton, pergamen 4)	ano	ne	ne	ne
Kov				
Hliníková fólie	ano	ne	ano	ne
Hliníkové obaly 5)	ne	ano	ano	ano
Příslušenství (kovový rošt, smaltovaný plech)	ne	ne	ano	ne

- Bez jakýchkoli stříbrných nebo zlatých ozdob. Ne olovnaté sklo.
- Dodržujte pokyny výrobce!
- Nepoužívejte kovové svorky na uzavření sáčků. Sáčky propíchněte. Fólie použijte pouze pro přikrytí pokrmu.
- Nepoužívejte papírové talíře.
- Pouze mělké aluminiové misky bez víčka/krytu. Hliník se nesmí dostat do styku s vnitřními stěnami trouby.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Troubu je třeba pouze čistit.

⚠ POZOR!

Je třeba čistit mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy pečlivě odstranit všechny zbytky pokrmů. Pokud není trouba čištěna pravidelně, může se poškodit její povrch, zkrátit životnost a může i dojít k potenciálně nebezpečným situacím.

⚠ VÝSTRAHA!

Čištění provádějte pouze při vypnutém napájení trouby. Vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky nebo vypněte jistič. Nepoužívejte agresivní ani brusné čistící prostředky, brusné houbičky nebo ostré předměty, může dojít k poškrábání nebo vzniku skvrn.

PŘEDNÍ PANEL

Obvykle stačí na otření povrchu trouby použít navlhčený hadřík. Pokud je trouba velmi špinavá, přidejte několik kapek jemného mycího prostředku na nádobí. Potom troubu otřete suchým hadříkem.
U trouby s hliníkovým předním panelem používejte čistící prostředky na sklo a měkký hadřík, který nepouští chloupky. Otírejte ze strany na stranu, přičemž na povrch netlačte.
Okamžitě odstraňte skvrny od citrónové šťávy, tuku, škrobu nebo vaječného bílku. Pod těmito skvrnami může docházet ke korozi.
Dbejte na to, aby dovnitř trouby nenatekla voda.

VNITŘEK TROUBY

Ihned po každém použití očistěte vnitřní stěny trouby navlhčeným hadříkem. Je to nejsnadnější způsob, jak odstranit zbytky tuku a potravin, které by jinak mohly zaschnout.
Pro odstranění odolnějšího zašpinění použijte jemný mycí prostředek.
Nepoužívejte spreje na čištění trub ani jiné agresivní či brusné čistící prostředky.
Vždy udržujte dvířka a přední panel v čistotě, aby bylo zajištěno správné těsnění dvířek.
Dbejte na to, aby nevnikla do ventilačních otvorů trouby voda.
Pravidelně vyndejte otočný talíř a jeho nosič a vyčistěte dno trouby, zvláště v případě, že v troubě vytekla nějaká tekutina.
Nezapínejte troubu bez vloženého kruhového nosiče a otočného talíře.
Pokud je vnitřek trouby velmi špinavý, položte na otočný talíř sklenici vody a zapněte troubu na 2 až 3 minuty na plný výkon. Uvolňující se pára změkčí nečistoty a vy je pak budete moci měkkým hadříkem snadněji vyčistit.
Nežádoucí zápach (např. po vaření ryby) lze snadno odstranit. Kápněte několik kapek citrónové šťávy do šálku s vodou. Dejte do šálku plnou lžíci kávy, aby voda nepřekypěla. Vařte vodu 2 až 3 minuty při plném mikrovlnném výkonu.

STROP VNITŘKU TROUBY

Pokud je strop trouby zašpiněný, můžete sklopit těleso grilu, abyste jej mohli snadněji vyčistit.
Abyste se nespálili, počkejte, až gril vychladne, než jej budete sklápět.
Postupujte následovně:

1. Otočte držák grilu o 180º (1).
2. Jemně gril sklopte (2). Nepoužívejte nadměrnou sílu, mohli byste gril poškodit.
3. Po vyčištění stropu vraťte gril (2) opatrně zpět na jeho místo.

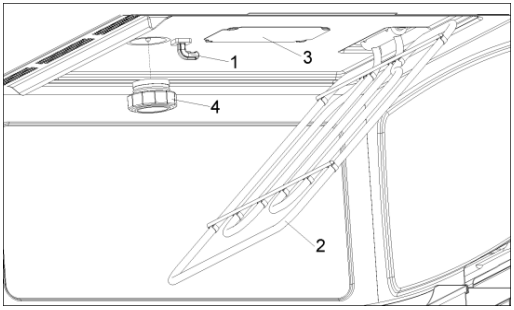
⚠ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Držák (1) žhavicí spirály grilu může při otáčení spadnout. V tomto případě vsuňte držák (1) do otvoru na stropě trouby a otočte jím o 180 º do úchytné polohy žhavicí spirály (2).

Slídový kryt (3) umístěný na stropě se musí vždy udržovat v čistotě. Jakékoli zbytky pokrmů nahromaděné na slídovém krytu mohou způsobit poškození nebo způsobovat jiskření.
Nepoužívejte brusné čistící prostředky nebo ostré předměty.
Slídový kryt se nikdy nesnažte sejmout, jinak hrozí nebezpečí poškození.
Skleněný kryt žárovky (4) je umístěn na stropě trouby a lze jej za účelem vyčištění snadno sejmout. Jednoduše jej odšroubujte a umyjte vodou s mycím prostředkem na nádobí.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Očistěte příslušenství po každém použití. Pokud je silně zašpiněné, nechte jej chvíli namočené a pak použijte kartáček a houbu.
Příslušenství můžete mýt v myčce nádobí.
Dbejte na to, aby otočný talíř a nosič talíře byly vždy čisté. Nezapínejte troubu, pokud není otočný talíř a nosič na svých místech.



CO MÁM DĚLAT, KDYŽ TROUBA NEPRACUJE?

⚠ VÝSTRAHA!

Jakékoli opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Opravy provedené osobou neautorizovanou výrobcem jsou nebezpečné.

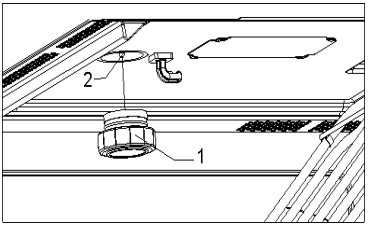
Než se obrátíte na odborný servis, zkontrolujte, zda se nejedná o některý z níže uvedených případů:

- **Displej neukazuje! Zkontrolujte, zda:**
  – Nebylo vypnuto zobrazování hodin (viz kapitola Základní ovládací prvky).
- **Nic se nestane, když stisknu tlačítka! Zkontrolujte, zda:**
  – Není aktivováno bezpečnostní blokování (viz kapitola Základní ovládací prvky).
- **Trouba nepracuje! Zkontrolujte, zda:**
  – Vidlice síťového přívodu je správně zapojena do zásuvky;
  – Je zapnuto napájení trouby;
  – Dvířka jsou zcela zavřená. Dvířka se uzavřou se slyšitelným klapnutím.;
  – Mezi dvířky a předním rámem trouby nejsou nějaké cizí předměty.
- **Když je trouba v provozu, slyším nějaké divné zvuky! Zkontrolujte, zda:**
  – Nedochází uvnitř trouby k jiskření nebo vzniku elektrického oblouku, způsobeného kovovými předměty (viz kapitolu o vhodném nádobí)
  – Se nádobí nedotýká vnitřních stěn trouby
  – Není uvnitř trouby nějaké volné kuchyňské náčiní, příbor, apod.
- **Potravina se neohřívá, nebo se ohřívá velmi pomalu! Zkontrolujte, zda:**
  – jste nepoužili nevhodné kovové nádobí.
  – jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
  – Pokrmu vloženého do trouby je velké množství, nebo je studenější, než obvykle.
- **Pokrm je příliš horký, vysušený nebo spálený!:**
  – Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
- **Jsou slyšet nějaké zvuky po ukončení vaření!**
  – To není problém. Ochlazovací větrák nějakou dobu běží. Když teplota v troubě dostatečně poklesne, větrák se sám vypne.
- **Trouba se zapne, ale vnitřní osvětlení nesvítí!**
  – Pokud všechny ostatní funkce pracují správně, pravděpodobně praskla žárovka. Můžete pokračovat v používání trouby.

VÝMĚNA ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ

Při výměně žárovky postupujte následujícím způsobem:

1. Odpojte troubu od elektrické sítě. Vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky nebo vypněte jistič.
2. Odšroubujte a sejměte skleněný kryt osvětlení (1).
3. Vyjměte halogenovou žárovku (2). Pozor! Žárovka může být velmi horká.
4. Nasaďte novou G4/12V/10W halogenovou žárovku. Pozor! Nedotýkejte se povrchu žárovky přímo prsty, mohli byste ji poškodit. Řiďte se pokyny výrobce.
5. Našroubujte skleněný kryt zpět na své místo (1).
6. Připojte troubu opět k napájení z elektrické sítě.



TECHNICKÉ ÚDAJE

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí sítě	(viz typový štítek)
Příkon	3400 W
Příkon grilu.	1500 W
Příkon horkovzdušné jednotky	1600W
Mikrovlnný výstupní výkon	1000 W
Kmitočet mikrovln	2450 MHz
Vnější rozměry (Š×V×H).	595 × 455 × 542 mm
Vnitřní rozměry (Š×V×H)	420 × 210 × 390 mm
Vnitřní objem trouby	32 l
Hmotnost	35 kg

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.
Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SPIS TREŚCI

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI....36
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....37
ZALETY KUCHENKI MIKROFALOWEJ....39
OPIS KUCHENKI MIKROFALOWEJ....41
PODSTAWOWE FUNKCJE KONTROLNE....43
GŁÓWNY FUNKCJE....45
FUNKCJE SPECJALNE....50
PODCZAS DZIAŁANIA KUCHENKI....54
ROZMRAŻANIE....56
GOTOWANIE I PIECZENIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ....58
GRILOWANIE....61
PIECZENIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ....63
OF JAKICH NACZYŃ NALEŻY UŻYWAĆ?....66
CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA KUCHENKI....69
JAK POSTĄPIĆ, JEŚLI KUCHENKA NIE DZIAŁA?....71
DANE TECHNICZNE....72
OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO....72
MONTAŻ....73

Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Odwiedź naszą witrynę internetową, 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

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

- Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.
- Ogólne informacje i wskazówki
- Informacje dotyczące środowiska naturalnego.

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI

PRZED PODŁĄCZENIEM

Należy sprawdzić czy napięcie wejściowe, określone na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci zasilającej gniazdko do którego zamierzamy podłączyć urządzenie.
Kuchenkę mikrofalową należy otworzyć, z jej wnętrza usunąć wszystkie narzędzia pomocnicze, oraz opakowanie.
Nie wolno usuwać wykładziny z miki znajdującej się w górnej części kuchenki tj. komorze kuchenki. Wykładzina ta zapobiega by tłuszcz lub cząstki żywności uszkodziły generator mikrofali..

OSTRZEŻENIE!

Przednia część kuchenki mikrofalowej może być powleczona powłoką zabezpieczającą. Przed pierwszym użytkowaniem kuchenki należy tę powłokę usunąć. Usuwanie należy rozpocząć od wnętrza. Należy sprawdzić czy kuchenka mikrofalowa nie jest uszkodzona i czy drzwi kuchenki zamykają się. Czy wnętrze drzwi oraz przednia część otworu kuchenki nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy zgłosić się do zakładu serwisowego.

NIE WOLNO KORZYSTAĆ Z KUCHENKI MIKROFALOWEJ, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka jest uszkodzona, jeśli kuchenka nie działa prawidłowo, jeżeli jest uszkodzona lub stłuczona. Należy zwrócić się do zakładu serwisowego.
Zaleca się, aby kuchenkę mikrofalową umieścić na twardej, stabilnej powierzchni poziomej. Nie wolno jej umieścić w pobliżu źródeł ciepła lub w pobliżu odbiorników radiowych lub telewizyjnych.
Podczas podłączania należy uważać aby przewód zasilający nie znalazł się w kontakcie z wilgocią lub ostrymi przedmiotami znajdującymi się poza kuchenką. Wysokie temperatury mogą uszkodzić przewód zasilający.
Ostrzeżenie: Po umieszczeniu kuchenki mikrofalowej, wtyczka przewodu zasilającego musi być dostępna.

PO PODŁĄCZENIU

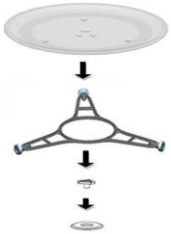
Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wtyczkę oraz przewód zasilający jednofazowy. Jeżeli zaistnieje konieczność podłączenia kuchenki mikrofalowej do sieci zasilania na stałe, należy zwrócić się do elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia. W takim wypadku należy zainstalować wyłącznik z rozwarciem styków przynajmniej 3mm.

OSTRZEŻENIE: KUCHENKĘ MIKROFALOWĄ NALEŻY UZIEMIĆ.

Producent i sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za uszkodzenia lub zranienia powstałe wskutek nie liczenia się z w/w wskazówkami dotyczącymi instalacji. Kuchenka działa wyłącznie wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są odpowiednio zamknięte.
Po pierwszym użytkowaniu kuchenki jej wnętrze należy oczyścić, umyć narzędzia pomocnicze zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdzaile »Czyszczenie i konserwacja kuchenki mikrofalowej«.
Kolejnie należy umieścić nośnik talerza obrotowego (1) w samym środku wnętrza (komory) kuchenki, na nim umieścić pierścień łożyska talerza obrotowego (2) oraz podstawkę talerza obrotowego (3), przy czym trzeba zwrócić szczególną uwagę, aby przylegały do siebie.

Przy użytkowaniu kuchenki mikrofalowej należy uważać aby talerz obrotowy oraz narzędzia pomocnicze były prawidłowo umieszczone we wnętrzu kuchenki. Talerz obrotowy może kręcić się we wszystkich kierunkach.

Podczas instalacji należy uwzględnić specjalną instrukcję dotyczącą podłączenia



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE!

Nie należy pozostawić kuchenki mikrofalowej bez nadzoru, zwłaszcza w przypadkah używania pojemników papierowych, plastykowych lub innych wykonanych z materiałów łatwopalnych. Materiały te mogą z łatwością zapalić się. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

OSTRZEŻENIE!

W przypadku pojawienia się dymu lub płomieni należy wyłączyć kuchenkę lub odłączyć ją od źródła zasilania i nie otwierać drzwiczek, by stłumić możliwe płomienie.

OSTRZEŻENIE!

W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać czystego alkoholu lub napojów alkoholowych. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

OSTRZEŻENIE!

Cieczy i innych artykułów żywnościowych nie wolno ogrzewać w szczelnych pojemnikach, gdyż są one podatne na eksplozję.

OSTRZEŻENIE!

Dzieciom można zezwolić na obsługę urządzenia tylko wtedy, gdy uzyskały one odpowiednie wskazówki, umożliwiające bezpieczne używanie kuchenki i gdy zdaja sobie sprawę z zagrożeń wynikających z niewłaściwego użytkowania.

OSTRZEŻENIE!

Jeżeli kuchenka posiada możliwość kombinacji sposobów gotowania (mikrofala + inne) nie powinny jej używać dzieci bez nadzoru osoby dorosłej, kuchenka przy takim sposobie gotowania osiąga bardzo wysokie temperatury.

OSTRZEŻENIE!

Nie należy użytkować kuchenki jeżeli:

- Drzwiczki kuchenki nie są zamknięte;
- Zawiasy są uszkodzone;
- Jeżeli drzwiczki lub uszczelnienie drzwiczek jest uszkodzone;
- Okno kuchenki jest uszkodzone;
- Wewnątrz kuchenki pojawią się iskry, mimo iż nie ma w niej żadnego metalowego przedmiotu.

Kuchenka może być powtórnie uruchomiona dopiero wtedy gdy zostanie ona fachowo naprawiona przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

⚠ UWAGA!

- Nie wolno podgrzewać pożywienia lub napojów dla dzieci (niemowląt) w zamkniętych butelkach lub słoikach (zakrętka, smoczek). Po podgrzaniu pożywienia dla dzieci należy zawartość dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem pożywienia należy sprawdzić jego temperaturę, aby uniknąć MOŻLIWYCH OPARZEŃ!
- Należy bardzo ostrożnie wybierać czas podgrzewania szczególnie przy mniejszej ilości pożywienia. Na przykład bułka lub mały bochenek chleba już po upływie trzech minut może spalić się jeśli wybrana temperatura jest za wysoka.
- Jeżeli pożywienie ma być tylko zapieczone, należy wybrać funkcję grill ciągle kontrolując przebieg zapiekania. Zapiekając chleb w kombinacji grill + mikrofala może w bardzo krótkim czasie ulec zwęgleniu.
- Należy bardzo uważać aby przewód zasilający innego urządzenia elektrycznego nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiczkami kuchenki mikrofalowej gdyż mogłoby to spowodować uszkodzenie izolacji przewodu i wywołać zwarcie elektryczne!

NALEŻY BYĆ BARDZO OSTROŻNYM PRZY PODGRZEWANIU NAPOJÓW!

Mikrofalowe nagrzewanie napojów (woda, kawa, herbata, mleko itd) może powodować opóźnione nagłe wykipienie, dlatego też trzeba uważać przy wyjmowaniu ich z kuchenki mikrofalowej.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

Podgrzewając płyny, należy włożyć do naczynia małą łyżeczkę lub szklaną pałeczkę aby zapobiec wylewaniu się wody poza naczynie podczas wrzenia.



Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym!

Kuchenki używamy wyłącznie do przygotowania dań żywnościowych. Aby zapobiec powstaniu uszkodzeń lub niebezpiecznych sytuacji:

- Nie wolno włączać kuchenki mikrofalowej jeśli nośnik, pierścień oraz podstawek nie zostały umieszczone na swoim miejscu.
- Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Jeżeli kuchenka jest pusta może dojść do przeciążenia elektrycznego (za duży nabój), może ona ulec uszkodzeniu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- W celu przeprowadzenia testu programowania kuchenki należy w jej wnętrzu ustawić szklankę z wodą. Woda absorbuje mikrofale co uniemożliwi uszkodzenie kuchenki.
- Należy upewnić się, że są otwory wentylacyjne zawsze odsłonięte.
- Do gotowania należy używać wyłącznie naczyń specjalnie przeznaczonych do zastosowania w kuchenkach mikrofalowych. Przed ich użyciem należy sprawdzić czy nadają się one do gotowania mikrofalowego (patrz rozdział Jakich naczyń należy używać).
- Nie wolno usuwać wykładziny z miki znajdującej się w górnej części kuchenki! Wykładzina ta zapobiega by tłuszcz lub cząstki żywności uszkodziły generator mikrofali.
- Do kuchenki mikrofalowej nie wolno wkładać przedmiotów łatwopalnych, gdyż po włączeniu kuchenki mogą ulec zapaleniu.
- Nie wolno używać kuchenki do składowania przedmiotów.
- Nie należy gotować jajek w skorupie ani podgrzewać ugotowanych jajek na twardo, gdyż mogą pęknąć,

nawet po zakończonym już podgrzewaniu.
- Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia. Nadzorowanie procesu nagrzewania oleju przez mikrofale i wzrost jego temperatury jest niemal niemożliwe.
- Aby uniknąć oparzeń, zaleca się, by do przesuwania naczyń oraz dotykania kuchenki używaćrękawic ochronnych.
- Nie wolno opierać się oraz siadać na otwartych drzwiczkach kuchenki. Zawiasy kuchenki mogą ulec uszkodzeniu. Nośność drzwiczki kuchenki wynosi maksymum 8 kg.
- Nośność talerza obrotowego oraz rusztu wynosi maksimum 8 kg. Aby kuchenka nie uległa uszkodzeniom nie należy przekraczać tego obciążenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!

CZYSZCZENIE:

Kuchnka mikrofalowa powinna być systematycznie czyszczona. Wszystkie odpryski oraz okruszki należy usunać (patrz rozdział Czyszczenie i pielęgnacja kuchenki mikrofalowej). Jeżeli kuchenka nie jest oczyszczona może ulec uszkodzeniu. Zabrudzenia mogą doprowadzić do zużycia jej powierzchni, co może skrócić jej wiek trwania lub wywołać niebezpieceństwo.

Powierzchnie stykające się - powierzchnia drzwiczek kuchenki oraz front wnętrza (komory) muszą być zupełnie czyste; jedynie to może zapewnić niezawodne działanie kuchenki.
Prosimy o uwzględnianie rad i wskazówek dotyczących pielęgnacji kuchenki mikrofalowej podanych w rozdziale Czyszczenie i pielęgnacja kuchenki mikrofalowej.

⚠ OSTRZEŻENIE – MIKROFALE!

USUWANIE USTEREK:

Nie wolno usuwać zewnętrznego zabezpieczenia kuchenki mikrofalowej. Jakiekolwiek usuwanie usterek przez osoby nieupoważnione do tego ze strony producenta jest niebezpieczne. Jeżeli kabel zasilania jest uszkodzony, wymiany powinien dokonać producent, osoba upoważniona ze strony producenta lub elektryk posiadający odpowiednie uprawnienia. Jedynie w ten sposób uniknie się niebezpieczeństwa. Do wykonania tych czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
Usunięcia usterek oraz wykonywania czynnośi konserwacyjnych, szczególnie tych dotyczących elektryki, mogą dokonać fachowcy posiadający odpowiednie upoważnienia ze strony producenta.

ZALETY KUCHENKI MIKROFALOWEJ

W zwykłym piekarniku ciepło emitowane przez elektryczny lub gazowy palnik, powoli przenika do produktu żywnościowego w kierunku od zewnątrz do wewnątrz. To ogrzewanie powietrza, ścianek piekarnika i naczynia zużywa energię na marne.

Zaś w przeciwieństwie do tego, w przypadku kuchenki mikrofalowej ciepło powstaje wewnątrz żywności samej. Ciepło rozprzestrzenia się w kierunku od wewnątrz ku zewnątrz, co eliminuje utratę energii, gdyż mikrofale nie ogrzewają powietrza, wewnętrznych ścian kuchenki ani

naczyń (jeśli jest to oczywiście naczynie przeznaczone do użytku w kuchence mikrofalowej), innymi słowy ogrzewa się wyłącznie zywność.

Zalety kuchenki mikrofalowej:

- Oszczędność czasu gotowania: w ogóle przygotowanie żywności w kuchence mikrofalowej zabiera ¾ czasu zużywanego podczas tradycyjnego gotowania.
- Bardzo szybkie rozmrażanie żywności nie pozwalające na rozmnażanie się bakterii.
- Oszczędność w zużyciu energii elektrycznej.
- Z powodu krótszego czasu przygotowywania żywności, zachowuje ona swoją wartość żywnościową.
- Proste utrzymywanie czystości.

Jak działa kuchenka mikrofalowa

W kuchence mikrofalowej umieszczony jest magnetron. Pod wpływem wysokiego napięcia przetwarza on energię elektryczną w mikrofalową. Specjalny kanał prowadzący fale, kieruje powstałe elektromagnetyczne fale do wnętrza czyli do komory kuchenki, gdzie za pomocą talerza obrotowego zostają one rozproszone we wszystkich kierunkach.
Mikrofale odbijają się od stalowych ścian kuchenki, co umożliwia równoczesne ich przenikanie do wnętrza żywności.

Dlaczego jedzenie się ogrzewa?

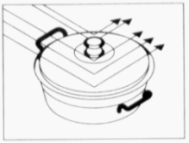
Większość produktów żywnościowych zawiera wodę, której cząsteczki po zetknięciu się z mikrofalami ulegają drganiom.

W wyniku tarcia pomiędzy molekułami powstaje ciepło, co powoduje wzrost temperatury w produkcie żywnościowym. A to umożliwia jego odmrożenie, ugotowanie, upieczenie czy też podgrzanie.
Ponieważ ciepło powstaje wewnątrz żywności:

- Do przygotowanie jej nie jest konieczna ani woda ani tłuszcz;
- Rozmrażanie, podgrzewanie, gotowanie i pieczenie w kuchence mikrofalowej przebiega szybciej niż w zwykłym piekarniku;
- Witaminy, minerały i inne pożyteczne substancje nie ulatniają się;
- Zachowuje ona swój swoisty i naturalny kolor i zapach.

Mikrofale przenikają przez porcelanę, szkło, karton i plastyk. Natomiast odbijają się od stali. Z tego powodu naczynia stalowe czy też naczynia ze stalowymi częściami nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej.

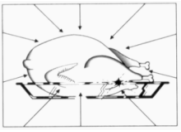
Stal odbija mikrofale,...



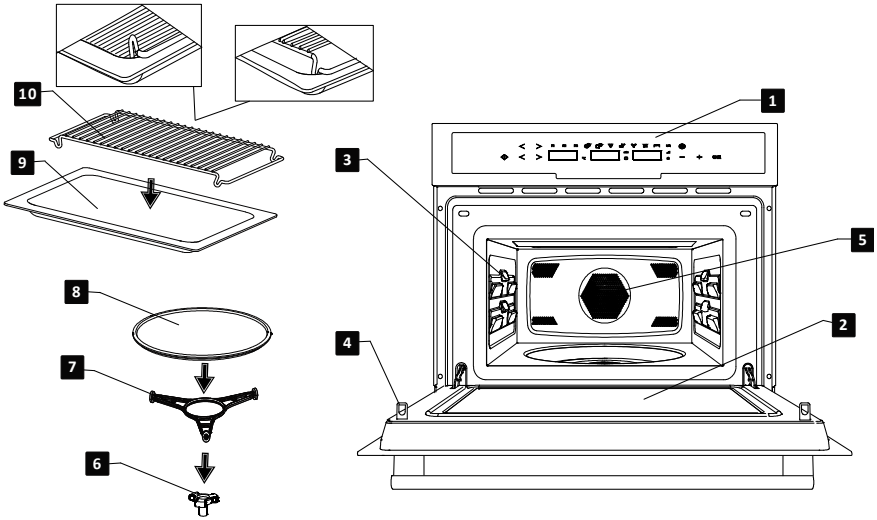
... przez szkło i porcelanę przenikają,...



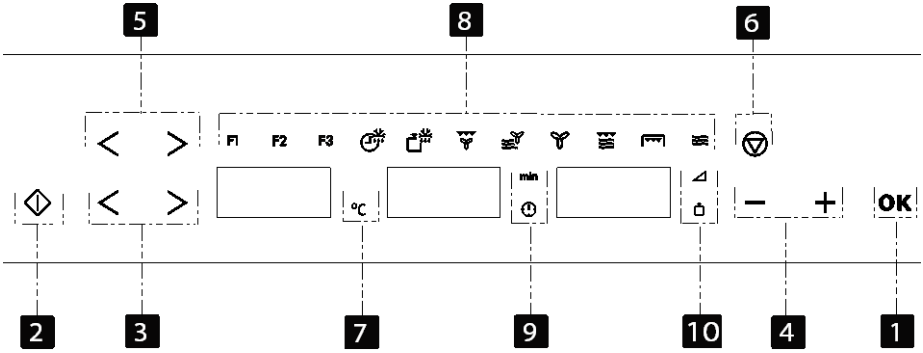
... żywność ich pochłania (absorbuje).



OPIS KUCHENKI MIKROFALOWEJ



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



1 Przycisk potwierdzenia (OK.)
2 Przycisk Start / Szybki start
3 Przyciski wyboru parametru
4 Przyciski „plus” i „minus”
5 Przyciski wyboru funkcji
6 Przycisk Anuluj / Blokada bezpieczeństwa
7 Wyświetlacz temperatury
8 Wyświetlacze funkcji
9 Wyświetlacze zegara/czasu trwania
10 Wyświetlacze zasilania/wagi

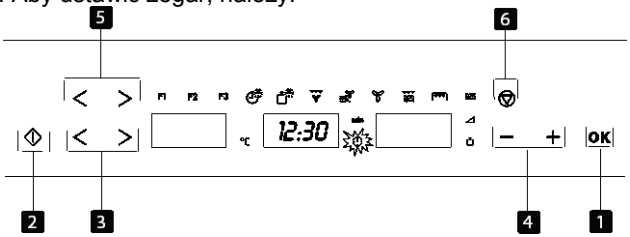
OPIS FUNKCJI

Symbol	Funkcja	Moc wyjściowa mikrofal	Żywność
	Mikrofale	200	Powolne rozmrażanie delikatnej żywności; utrzymywanie dania w cieple
		400	Gotowanie „na wolnym ogniu”; gotowanie ryżu Szybkie rozmrażanie, podgrzewanie żywności dla małych dzieci
		600	Podgrzewanie i gotowanie żywności
		800	Gotowanie warzyw i innych dań Powolne gotowanie i podgrzewanie Podgrzewanie i gotowanie niewielkich porcji.
		1000	Szybkie podgrzewanie płynów
	Grill	---	Przypiekanie
	Mikrofale + Grill	200	Opiekanie.
		400	Przypiekanie drobiu i mięsa
		600	Gotowanie zapiekanek i dań z kołderką serową
	Gorące powietrze	---	Pieczenie
	Mikrofale + Gorące powietrze	600	Szybkie pieczenie mięsa, ryb i drobiu. Pieczenie ciast
	Grill + Wentylator	---	Przypiekanie mięsa i ryb Przypiekanie drobiu Ziemniaki głęboko mrożone – rozmrażanie i pieczenie

PODSTAWOWE FUNKCJE KONTROLNE

USTAWIANIE ZEGARA

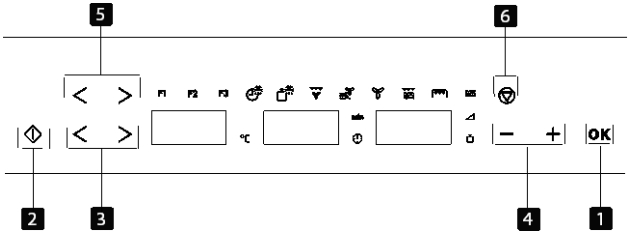
Wyświetlacz zegara będzie migać, sygnalizując, że pokazywana godzina nie jest prawidłowa. Aby ustawić zegar, należy:



1. Wybrać symbol zegara za pomocą przycisków wyboru parametru (nie jest to konieczne, jeśli kuchenka mikrofalowa została najpierw podłączona do sieci lub jeśli wcześniej miała miejsce awaria zasilania) **3**.
2. Ustawić godziny za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
3. Potwierdzić wybór przyciskiem „OK” **1**.
4. Ustawić minuty za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
5. Potwierdzić wybór przyciskiem „OK” **1**.

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE ZEGARA

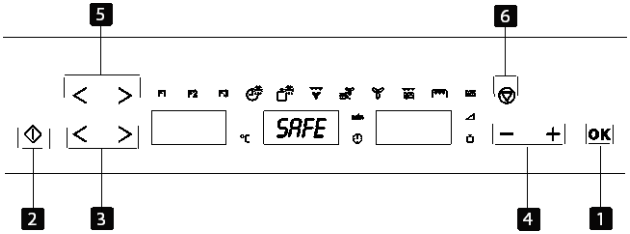
Jeżeli wyświetlanie godziny nie jest konieczne, można je wyłączyć postępując w poniższy sposób:



1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk „OK” **1** przez 3 sekundy. Zegar zostanie wyłączony, jednak kropki między godzinami a minutami będą migać co sekundę.
2. Aby ponownie włączyć zegar, należy powtórzyć opisaną procedurę

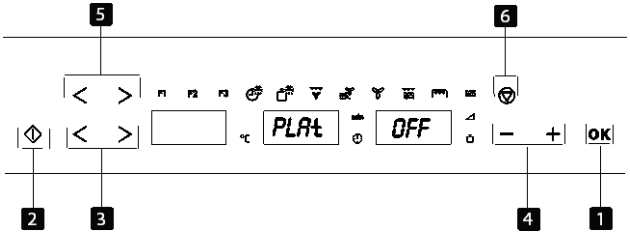
BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA

Działanie kuchenki można zablokować (na przykład, aby nie używały jej dzieci). Sposób postępowania:



1. Aby zablokować kuchenkę, nacisnąć przycisk Anuluj **6** i przytrzymać przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zegara pojawi się słowo „SAFE”. Kuchenka w tym stanie będzie zablokowana i nie będzie można jej używać.
2. Aby odblokować kuchenkę, nacisnąć przycisk Anuluj **6** i przytrzymać przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zegara ponownie pojawi się godzina.

ZATRZYMANIE TALERZA OBROTOWEGO

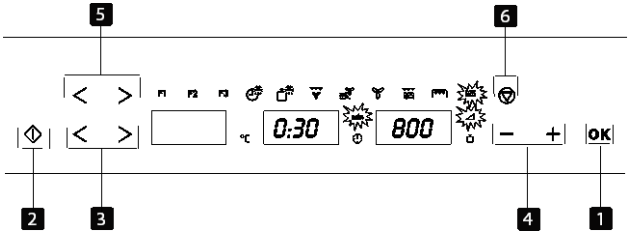


1. Aby zatrzymać talerz obrotowy, należy nacisnąć jednocześnie przycisk “OK” **1** i **6** przycisk Anuluj i przytrzymać je przez 3 sekundy, aby na wyświetlaczu pojawił się wyraz “PLATE OFF”.
2. Aby ponownie uruchomić talerz, należy powtórzyć powyższą procedurę.

GŁÓWNY FUNKCJE

MIKROFALE

Funkcja ta służy do gotowania i podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb i mięsa.

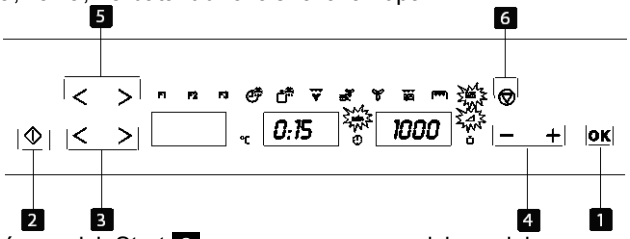


1. Wybrać funkcję Mikrofale za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**
2. Wybrać poziom mocy za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol poziomu mocy i wyświetlacz zaczynają migać. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, mikrofale będą działać z domyślną mocą 800 W.
3. Ustawić poziom mocy za pomocą przycisków „plus" i „minus" **4**.
4. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić poziom mocy. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
5. Wybrać czas trwania za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol czasu trwania i wyświetlacz zaczynają migać.
6. Ustawić czas trwania za pomocą przycisków „plus" i „minus" **4**.
7. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić czas trwania. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
8. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**

WSKAZÓWKA: Po wybraniu mocy 1000 W można ustawić czas trwania maksymalnie na 15 minut.

KUCHENKA MIKROFALOWA – SZYBKI START

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

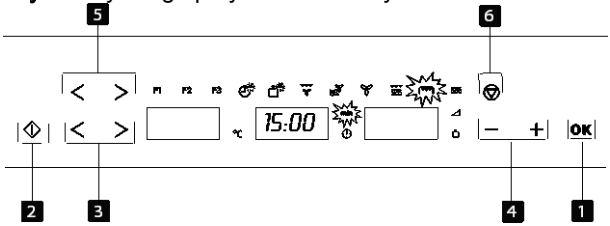


1. Nacisnąć przycisk Start **2**. Kuchenka mikrofalowa będzie działać przez 30 sekund z maksymalną mocą.
2. Aby zwiększyć czas działania, należy ponownie nacisnąć przycisk Start. **2** Każde naciśnięcie tego przycisku zwiększy czas działania o 30 sekund.

WSKAZÓWKA: When Po wybraniu mocy 1000 W można ustawić czas przygotowania maksymalnie na 15 minut.

GRILL

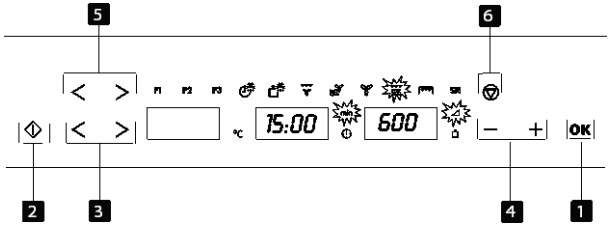
Funkcja ta służy do szybkiego przyrumieniania żywności z wierzchu.



1. Wybrać funkcję Grill za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**.
2. Wybrać czas trwania za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol czasu trwania i wyświetlacz zaczynają migać.
3. Ustawić czas trwania za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
4. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić czas trwania. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
5. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**.

MIKROFALE + GRILL

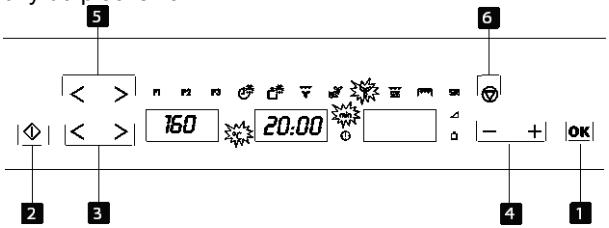
Funkcja ta służy do przyrządzania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków lub zapiekanek.



1. Wybrać funkcję Mikrofale + Grill za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**.
2. Wybrać poziom mocy za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol poziomu mocy i wyświetlacz zaczynają migać. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, mikrofale będą działać z domyślną mocą 600 W.
3. Ustawić poziom mocy za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
4. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić poziom mocy. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
5. Wybrać czas trwania za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol czasu trwania i wyświetlacz zaczynają migać.
6. Ustawić czas trwania za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
7. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić czas trwania. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
8. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**.

GORĄCE POWIETRZE

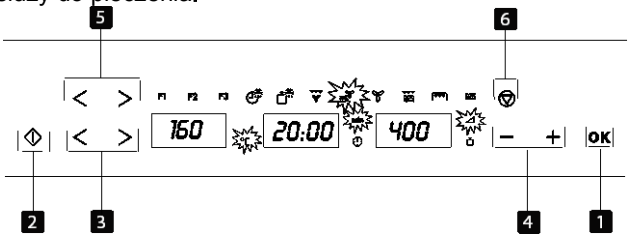
Funkcja ta służy do pieczenia.



1. Wybrać funkcję Gorące powietrze za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**.
2. Wybrać temperaturę za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol temperatury i wyświetlacz zaczynają migać. Jeśli temperatura nie zostanie zmieniona, kuchenka będzie działać przy domyślnej temperaturze 160ºC.
3. Ustawić temperaturę za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
4. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić temperaturę. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
5. Wybrać czas trwania za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol czasu trwania i wyświetlacz zaczynają migać..
6. Ustawić czas trwania za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
7. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić czas trwania. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
8. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**.

MIKROFALE + GORĄCE POWIETRZE

Funkcja ta służy do pieczenia**.**

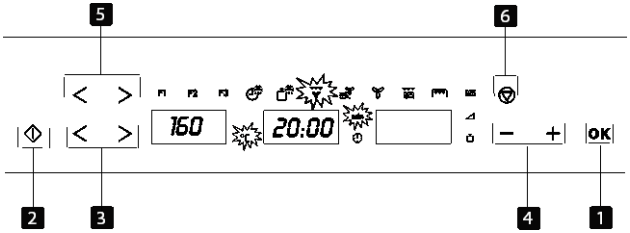


1. Wybrać funkcję Gorące powietrze + Mikrofale za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**.
2. Wybrać temperaturę za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol temperatury i wyświetlacz zaczynają migać. Jeśli temperatura nie zostanie zmieniona, kuchenka będzie działać przy domyślnej temperaturze 160ºC.
3. Ustawić temperaturę za pomocą przycisków „plus” i „minus”**4**.
4. Nacisnąć przycisk OK **1** Symbol poziomu mocy i wyświetlacz zaczynają migać. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, mikrofale będą działać z domyślną mocą 600 W.
5. Wybrać poziom mocy za pomocą przycisków wyboru parametru **3**.

Symbol poziomu mocy i wyświetlacz zaczynają migać. Jeśli poziom mocy nie zostanie zmieniony, mikrofale będą działać z domyślną mocą 600 W.
6. Ustawić poziom mocy za pomocą przycisków„plus" i „minus" 4.
7. Nacisnąć przycisk OK 1 aby potwierdzić poziom mocy. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
8. Wybrać czas trwania za pomocą przycisków wyboru parametru 3. Symbol czasu trwania i wyświetlacz zaczynają migać.
9. Ustawić czas trwania za pomocą przycisków „plus" i „minus " 4.
10. Nacisnąć przycisk OK 1 aby potwierdzić czas trwania. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
11. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start 2.

GRILL Z WENTYLATOREM

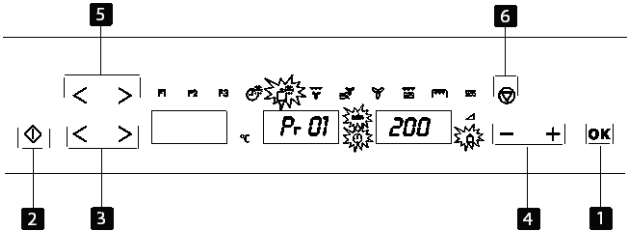
Funkcja ta służy do przyrządzania chrupiącego pieczonego mięsa, ryb, drobiu lub frytek.



1. Wybrać funkcję Gorące powietrze za pomocą przycisków wyboru funkcj 5.
2. Wybrać temperaturę za pomocą przycisków wyboru parametru 3. Symbol temperatury i wyświetlacz zaczynają migać. Jeśli temperatura nie zostanie zmieniona, kuchenka będzie działać przy domyślnej temperaturze 160ºC.
3. Ustawić temperaturę za pomocą przycisków „plus" i „minus" 4.
4. Nacisnąć przycisk OK 1 aby potwierdzić temperaturę. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
5. Wybrać czas trwania za pomocą przycisków wyboru parametru 3. Symbol czasu trwania i wyświetlacz zaczynają migać.
6. Ustawić czas trwania za pomocą przycisków „plus" i „minus" 4.
7. Nacisnąć przycisk OK 1 aby potwierdzić czas trwania. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
8. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start 2.

ROZMRAŻANIE WG WAGI (AUTOMATYCZNE)

Funkcja ta służy do szybkiego rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, owoców i pieczywa.



1. Wybrać funkcję Rozmrażanie wg wagi za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**.
2. Wybrać program za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbole czasu trwania i zegara oraz wyświetlacz zaczynają migać.
3. Ustawić program za pomocą przycisków „plus” i „minus **4** (patrz tabela poniżej).
4. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić program. Wyświetlacz i symbole przestają migać.
5. Wybrać wagę za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol wagi i wyświetlacz zaczynają migać.
6. Ustawić wagę za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
7. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić wagę. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
8. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**.

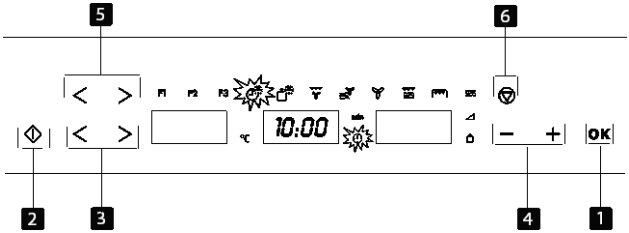
Poniższa tabela przedstawia programy trybu rozmrażania według wagi, przedziały wagowe oraz czasy rozmrażania i odstawienia (w celu zapewnienia równomiernej temperatury całej porcji żywności).

Program	Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)
Pr 01	Mięso	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Drób	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Ryby	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Owoce	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pieczywo	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Ważne wskazówki: patrz „Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania“.

ROZMRAŻANIE WG CZASU (RĘCZNIE)

Use Funkcja ta służy do szybkiego rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, owoców i pieczywa.

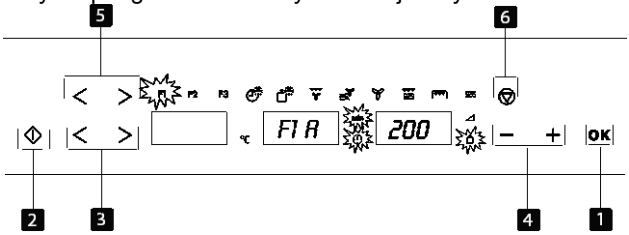


6. Wybrać funkcję Rozmrażanie wg czasu za pomocą przycisków wyboru funkcj **5**.
7. Wybrać czas trwania za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol czasu trwania i wyświetlacz zaczynają migać.
8. Ustawić czas trwania za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
9. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić czas trwania. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
10. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**.

FUNKCJE SPECJALNE

FUNKCJA SPECJALNA F1: PODGRZEWANIE ŻYWNOŚCI

Funkcja ta służy do podgrzewania różnych rodzajów żywności.



1. Wybrać funkcję specjalną F1 za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**.
2. Wybrać program za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbole czasu trwania i zegara oraz wyświetlacz zaczynają migać.
3. Ustawić program za pomocą przycisków „plus” i „minus **4**. (patrz tabela poniżej).
4. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić program. Wyświetlacz i symbole przestają migać.
5. Wybrać wagę za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol wagi i wyświetlacz zaczynają migać.
6. Ustawić wagę za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
7. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić wagę. Wyświetlacz i symbol przestają migać.

8. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**.

Poniższa tabela przedstawia programy funkcji specjalnej F1, przedziały wagowe oraz czasy rozmrażania i odstawienia (w celu zapewnienia równomiernej temperatury całej porcji żywności).

Program	Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)
F1 A	Zupa	200 – 1500	3 – 15	Obrócić 1-2 razy, trzymać pod przykryciem
F1 B	Dania wcześniej ugotowane, dania gotowe	200 – 1500	3 – 20	1 – 2 min.
F1 C	Dania wcześniej ugotowane, np. gulasz	200 – 1500	3 – 18	Obrócić 1-2 razy, trzymać pod przykryciem
F1 D	Warzywa	200 – 1500	2,6 – 14	1 – 2 min.

WAŻNE WSKAZÓWKI::

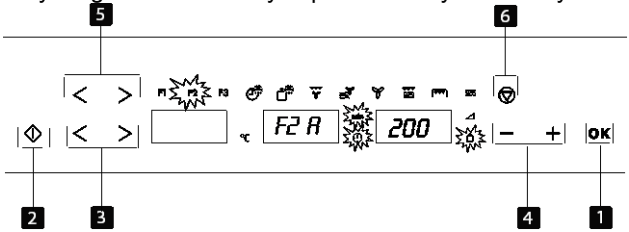
- Zawsze korzystać z naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych i stosować przykrycie, aby uniknąć wycieków płynów.
- Kilkakrotnie mieszać lub miksować podgrzewaną żywność, szczególnie, gdy kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu mruga symbol: turn
- Czas potrzebny do podgrzania żywności zależy od jej początkowej temperatury. Żywność wyjęta prosto z lodówki będzie podgrzewać się dłużej niż żywność w temperaturze pokojowej. Jeżeli temperatura podgrzanej żywności nie jest zgodna z oczekiwaniami, należy podczas następnego podgrzewania wybrać w ustawieniach mniejszą lub większą wagę.
- Po podgrzaniu należy zamieszać podgrzaną żywność lub potrząsnąć pojemnikiem i odstawić żywność na jakiś czas, aby jej temperatura rozłożyła się równomiernie.

UWAGA!

Po podgrzaniu pojemnik z żywnością może być bardzo gorący. Chociaż mikrofale nie podgrzewają większości pojemników, to pojemniki te mogą nagrzać się od znajdującej się w nich żywności.

FUNKCJA SPECJALNA F2: GOTOWANIE

Funkcja ta służy do gotowania świeżych produktów żywnościowych.



1. Wybrać funkcję specjalną F2 za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**.
2. Wybrać program za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbole czasu trwania i zegara oraz wyświetlacz zaczynają migać.
3. Ustawić program za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4** (patrz tabela poniżej).
4. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić program . Wyświetlacz i symbole przestają migać.
5. Wybrać wagę za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol wagi i wyświetlacz zaczynają migać.
6. Ustawić wagę za pomocą przycisków „plus” i „minus **4**.
7. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić wagę. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
8. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**.

Poniższa tabela przedstawia programy funkcji specjalnej F2, przedziały wagowe oraz czasy rozmrażania i odstawienia (w celu zapewnienia równomiernej temperatury całej porcji żywności).

Program	Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas (min.)	Wskazówka
F2 A	Ziemniaki	200 – 1000	4 – 17	Odwrócić 1-2 razy, trzymać pod przykryciem
F2 B	Warzywa	200 – 1000	4 – 15	Odwrócić 1-2 razy, trzymać pod przykryciem
F2 C	Ryż	200 – 500	13 – 20	Jedna część ryżu, dwie części wody; trzymać pod przykryciem
F2 D	Ryby	200 – 1000	4 – 13	Trzymać pod przykryciem

WAŻNE WSKAZÓWKI:

- Zawsze korzystać z naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych i stosować przykrycie, aby uniknąć wycieków płynów.
- Kilkakrotnie mieszać lub miksować podgrzewaną żywność, szczególnie, gdy kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu mruga symbol:. turn

UWAGA!

Po podgrzaniu pojemnik z żywnością może być bardzo gorący. Chociaż mikrofale nie podgrzewają większości pojemników, to pojemniki te

mogą nagrzać się od znajdującej się w nich żywności.

Wskazówki dotyczące przygotowania żywności:

Kawałki ryb – Dodać 1 do 3 łyżek wody lub soku cytrynowego.

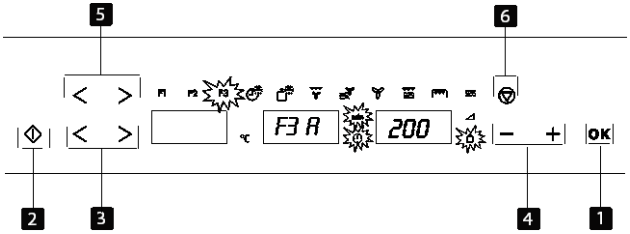
Ryż _ Dodać wodę w ilości odpowiadającej dwukrotnej lub trzykrotnej ilości ryżu.

Nieobrane ziemniaki – Używać ziemniaków tej samej wielkości. Umyć je i nakłuć w kilku miejscach. Nie należy dodawać wody.

Obrane ziemniaki i świeże warzywa – Pociąć na kawałki tej samej wielkości. Dodać łyżkę wody na każde 100 g warzyw i przyprawić solą.

FUNKCJA SPECJALNA F3: ROZMRAŻANIE I ZAPIEKANIE

Funkcja ta Funkcja ta służy do gotowania i zapiekania różnych rodzajów żywności.



1. Wybrać funkcję specjalną F3 za pomocą przycisków wyboru funkcji **5**.
2. Wybrać program za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbole czasu trwania i zegara oraz wyświetlacz zaczynają migać.
3. Ustawić program za pomocą przycisków „plus” i „minus **4** (patrz tabela poniżej).
4. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić program. Wyświetlacz i symbole przestają migać.
5. Wybrać wagę za pomocą przycisków wyboru parametru **3**. Symbol wagi i wyświetlacz zaczynają migać.
6. Ustawić wagę za pomocą przycisków „plus” i „minus” **4**.
7. Nacisnąć przycisk OK **1** aby potwierdzić wagę. Wyświetlacz i symbol przestają migać.
8. Rozpocząć gotowanie poprzez naciśnięcie przycisku Start **2**.

Poniższa tabela przedstawia programy funkcji specjalnej F3, przedziały wagowe oraz czasy rozmrażania i odstawienia (w celu zapewnienia równomiernej temperatury całej porcji żywności).

Program	Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas (min.)	Wskazówka
F3 A	Pizza	300 – 550	3 – 9	Uprzednio zagrzać piekarnik
F3 B	Żywność głęboko zamrożona / mrożonki	400 –1000	8 – 14	Uprzednio zagrzać piekarnik
F3 C	Dania z ziemniaków, zamrożona	200 – 450	10 – 12	Uprzednio zagrzać piekarnik

WAŻNE WSKAZÓWKI:

- Zawsze korzystać z naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych i stosować przykrycie, aby uniknąć wycieków płynów.
- •Kilkakrotnie mieszać lub miksować podgrzewaną żywność, szczególnie, gdy kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu mruga symbol: turn

UWAGA!

Po podgrzaniu pojemnik z żywnością może być bardzo gorący. Chociaż mikrofale nie podgrzewają większości pojemników, to pojemniki te mogą nagrzać się od znajdującej się w nich żywności.

Wskazówki dotyczące przygotowania żywności:

Pizza zamrożona – Należy użyć gotowych pizz oraz pizz zapakowanych.

Dania głęboko zamrożone / mrożonki – Należy użyć zamrożonych lazanji, naleśników nadziewanych, omeltów z krewetkami. Podczas przygotowania, żywność musi być pokryta.

Zamrożone dania z ziemniaków – Czipsy, krokiety oraz frytki muszą nadawać się do przygotowania w kuchence mikrofalowe

PODCZAS DZIAŁANIA KUCHENKI…

PRZERWANIE DZIAŁANIA

W celu przerwania działania kuchenki, mimo iż ustawiony czas przygotowania nie zakończył się, należy nacisnąć przycisk **STOP** lub otworzyć drzwiczki kuchenki.

W obu przypadkach:

1. Emisja mikrofali natychmiast zatrzyma się.
2. Grill zostanie wyłączony, ale wciąż jeszcze jest gorący. Niebezpieczeństwo oparzeń!
3. Zegar (ustawienie czasu przygotowywania) zatrzyma się, wyświetlony zostanie pozostały czas gotowania.

W między czasie można:

1. Pomieszać żywność, by podgrzewanie lub pieczenie potrawy było bardziej jednolite;
2. Zmienić parametry procesu przygotowywania żywności.
3. Anulować proces przygotowania żywności przez naciśnięcie przycisku Stop.
4. Po zakończeniu czynności, należy poprostu zamknąć drzwiczki kuchenki i nacisnąć przycisk START . Kuchenka zostanie włączona, a czynność kontynuowana.

ZMIANA PARAMETRÓW

Podczas pracy kuchenki mikrofalowej lub przerwania jej działania można zmienić parametry przygotowania żywności takie jak - czas, waga, moc itp.

1. Aby zmienić czas, należy nacisnąć przyciski "–" i "+". Nowo ustawiony czas jest uwzględniony natychmiast.
2. Aby zmienić moc oddziaływania mikrofali, należy nacisnąć przycisk ustawienia mocy. Wyświetlacz oraz odpowiednia lampka sygnalizacyjna zaczną mrugać. Parametry zmienią się przez naciśnięcie przyciskiów "–" i "+"
3. Zmiana zostaje potwierdzona przez powtórne naciśnięcie przycisku ustawienia mocy.

ANULOWANIE PROCESU PRZYGOTOWANIA ŻYWNOŚCI

Aby zanulować proces przygotowania żywności należy nacisnąć przycisk Stop i przytrzymać go przez trzy sekundy.
Włączy się sygnał dźwiękowy , na wyświetlaczu pojawi się zegar.

ZAKOŃCZENIE PROCESU PRZYGOTOWANIA ŻYWNOŚCI

Na zakończenie procesu przygotowywania żywności włączy się sygnał 3 krotnie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (koniec). Sygnał dźwiękowy będzie powtarzany co 30 sekund, dopóki drzwiczki kuchenki nie zostaną otwarte lub nie zostanie naciśnięty przycisk Stop.

ROZMRAŻANIE

W tabeli poniżej umieszczone zostały poszczególne czasy rozmrażania i rozdzielania się ciepła w zależności od rodzaju żywności i jej ciężaru oraz rady dotyczące rozmrażania.

Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas rozdzielania się ciepła (min)	Rada
Kawałki mięsa, cielęciny, wołowiny, wieprzowiny	100	2-3	5-10	Odwrócić raz
	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	500	10-12	10-15	Odwrócić dwa razy
	1000	21-23	20-30	Odwrócić dwa razy
	1500	32-34	20-30	Odwrócić dwa razy
	2000	43-45	25-35	Odwrócić trzy razy
Gulasz	500	8-10	10-15	Odwrócić dwa razy
	1000	17-19	20-30	Odwrócić trzy razy
Mięso mielone	100	2-4	10-15	Odwrócić raz
	500	10-14	20-30	Odwrócić dwa razy
Kiełbasa	200	4-6	10-15	Odwrócić raz
	500	9-12	15-20	Odwrócić dwa razy
Drób (kawałki)	250	5-6	5-10	Odwrócić raz
Kurczak	1000	20-24	20-30	Odwrócić dwa razy
Kapłon	2500	38-42	25-35	Odwrócić trzy razy
Filet rybny	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
Pstrąg	250	5-6	5-10	Odwrócić raz
Raki	100	2-3	5-10	Odwrócić raz
	500	8-11	15-20	Odwrócić dwa razy
Owoce	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	300	8-9	5-10	Odwrócić raz
	500	11-14	10-20	Odwrócić dwa razy
Chleb	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	500	10-12	10-15	Odwrócić raz
	800	15-17	10-20	Odwrócić dwa razy
Masło	250	8-10	10-15	
Sery kremowe	250	6-8	10-15	
Śmietana, masy	250	7-8	10-15	

UWAGI OGÓLNE

1. Do rozmrażania żywności należy używać naczyń przeznaczonych do użytku w kuchence mikrofalowej (porcelana, szkło, odpowiedni plastyk).
2. Wartości ustawione w funkcji rozmrażania zależne od ciężaru i podane tabelach, dotyczą wartości żywności surowej.
3. Czas rozmrażania zależny jest od ilości żywności i wielkości kęsów (porcji). Podczas zamrażania żywności należy pamiętać o późniejszym jej rozmrażaniu. Żywność należy równomiernie ułożyć w naczyniu lub brytwance.
4. Artykuły żywnościowe należy umieścić w kuchence w następujący sposób: najgrubsze części ryby lub kurze nóżki należy umieścić po zewnętrznej stronie talerza. Najdelikatniejsze części należy zabezpieczyć folią aluminiową. Ostrzeżenie: Należy zwrócić uwagę, by folia aluminiowa nie stykała się ze ściankami komory kuchenki, gdyż może to spowodować iskrzenie.
5. Grubsze kęsy żywności należy częściej odwracać.
6. Zamrożoną żywność należy równomiernie ułożyć i pamiętać, że cieńsze i węższe części rozmrażają się szybciej od szerszych i grubszych.
7. Artykułów żywnościowych o wielkiej zawartości tłuszczu np. masło, sery kremowe, śmietana, nie należy rozmrażać zupełnie. Jeśli przechowywane są na temperaturze pokojowej, będą gotowe do spożycia w przeciągu kilku minut. Jeśli w zamrożonej śmietanie wciąż znajdować się będą grudki lodu, należy śmietanę przed podaniem pomieszać.
8. Drób należy położyć na talerzu. Aby umożliwić łatwe ściekanie soków, musi być odwrócony w dół.
9. Chleb należy zawinąć w serwetkę, by zapobiec jego wysuszeniu.
10. Po każdym usłyszeniu sygnału i gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat , należy artykuł żywnościowy odwrócić.
11. Zamrożony artykuł żywnościowy należy wyciągnąć z opakowania. Nie wolno zapomnieć o usunięciu metalowych spinek, którymi zamknięte są worki. Jeśli opakowanie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej, należy usunąć tylko przykrywkę. W pozostałych przypadkach należy żywność przełożyć do naczynia, przystosowaniego do użytku w kuchence mikrofalowej.
12. Ciecz, która wydostanie się z żywności podczas jej rozmrażania, a zwłaszcza drobiu, należy wyrzucić. Nie wolno dopuścić by dostała się ona do innej żywności.
13. Należy pamiętać, że żywność po zakończonym procesie rozmrażania musi kilka minut stać/ »odpocząć«. Umożliwi to równomierne rozdzielenie się temperatury i całkowite rozmrożenie żywności..

GOTOWANIE I PIECZENIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przed użyciem kuchenki mikrofalowej należ zapoznać się z rozdziałem dotyczącym bezpiecznego użytkowania/ eksploatacji kuchenki mikrofalowej. Podczas gotowania lub pieczenia żywności w kuchence mikrofalowej należy uwzględnić kolejne rady:

1. Artykuły żywnościowe posiadające nieporowatą powłokę lub skórkę (np. jabłka, pomidory, ziemniaki, kiełbasy) wymagają wcześniejszego nakłucia, aby zapobiec ich pękaniu podczas podgrzewania, gotowania lub pieczenia. Artykuły te należy przed przygotowaniem poćwiartować na kawałki.
2. Przed użyciem naczynia należy sprawdzić jego przydatność (patrz rozdział Jakich naczyń należy używać).
3. Podczas przygotowywania żywności o niskiej zawartości wody (np. rozmrażanie chleba, przygotowywanie popkornu (kukurydzy)) należy pamiętać, że w tym wypadku proces wyparowywania jest bardzo szybki. Kuchenka może zachowywać się jakby była pusta. Artykuły żywnościowe mogą przypalić się, natomiast kuchenka i naczynia mogą ulec uszkodzeniu. Dlatego nie należy ustawiać zbyt długiego czasu działania, a sam proces musi być nadzorowany.
4. W kuchence mikrofalowej nie należy podgrzewać większych ilości oleju/ tłuszczu (smażenie).
5. Wcześniej ugotowaną żywność należy wyciągnąć z opakowania, ponieważ nie zawsze ono jest odporne na wysokie temperatury. Należy uwzględnić wskazówki i rady producenta tegoż artykułu żywnościowego.
6. W przypadku podgrzewania potraw i napojów równocześnie np. w kilku oddzielnych naczyniach, należy naczynia te równomiernie umieścić na talerzu obrotowym.
7. Worków foliowych nie należy zamykać metalowymi klamrami/ spinkami. Zaleca się używanie plastykowych spinek. Worek należy nakłuć w kilku miejscach, by umożliwić ulatnianie się pary.
8. Podczas podgrzewania lub gotowania należy przekonać się, że żywność osiągnęła odpowiednią temperaturę - przynajmniej 70°C.
9. Podczas gotowania na drzwiczkach kuchenki może pojawić się kondens, który może się skraplać. Jest to rzecz normalna, częściej występująca w przypadkach, kiedy temperatura pomieszczenia jest niższa. Objaw ten nie zagraża bezpieczeństwu działania kuchenki. Po zakończonym cyklu przygotowywania żywności należy wodę powstałą z kondensu starannie wysuszyć.
10. Do podgrzewania cieczy należy używać naczynia z wielkimi otworami, by umożliwić ulatnianie się pary.
11. Przygotowując żywność należy uwzględnić podane wskazówki, jak również rady dotyczące czasu gotowania i mocy oddziaływania mikrofali podane w tabeli.
12. Należy uwzględnić, iż wartości podane w tabeli są wartościami ogólnymi. Wartości te są zmiennymi, zależnymi od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności. Zaleca się, aby czas i moc oddziaływania mikrofali dostosować do konkretnej sytuacji. W zależności od w/w charakterystyk żywności należy przedłużyć lub skrócić czas

gotowania, a moc oddziaływania mikrofali zwiększyć lub zmniejszyć

PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOŚCI W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Im większa jest ilość żywności, tym dłuższy jest czas jej przygotowania. Należy uwzględnić co następuje:

- Podwójna ilość >> podwójny czas przygotowania
- Połowa ilości >> połowa czasu przygotowania
- Im niższa temperatura artykułu żywnościowego, tym dłuższy jest czas jego gotowania czy pieczenia.
- Artykuły zawierające większą ilość cieczy, szybciej się ogrzewają.
- Aby żywność równomiernie podgrzać należy ułożyć ją na talerzu obrotowym zgodnie z zasadą – im gęstsza konsystencja artykułu żywnościowego, tym dalej od środka talerza. Rzadsze artykuły należy umieścić po środku talerza. Takie układanie pozwala na przygotowywanie różnych potraw jednocześnie.
- Podczas przygotowywania żywności drzwiczki kuchenki można w każdej chwili otworzyć. Po otwarciu drzwiczek kuchenka automatycznie wyłącza się. Natomiast po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku Start, kuchenka ponownie włączy się.
- Przykryta żywność podgrzewa się szybciej i zachowuje swoją wartość. Przykrywki, które nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej muszą umożliwiać przenikanie mikrofali. Muszą też posiadać dziurki lub otwory, które pozwolą na ulatnianie się pary..

Tabele i rady – Gotowanie warzyw

Rodzaj żywności	Ilość(g)	Dodana ciecz	Moc (Watt)	Czas (min.)	Czas rozdzielania się ciepła (min)	Rady
Kalafior Brokuły Grzyby	500 300 250	100ml 50ml 25ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Naciąć na płatki. Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Groszek i marchewka Zamrożona marchew	300 250	100ml 25ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Naciąć na kawałki lub płatki. Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Ziemniaki	250	25ml	800	5-7	2-3	Obrać i pokroić na jednakowe kawałki. Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Papryka Por	250 250	25ml 50ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Naciąć na kawałki lub płatki. Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Zamrożona brukselka	300	50ml	800	6-8	2-3	Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.
Kiszona kapusta	250	25ml	800	8-10	2-3	Gotować pod przykryciem. Raz odwrócić.

Tabele i rady – Gotowanie ryby

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Dodana ciecz	Moc (Watt)	Czas (min.)	Rady
Filet rybny	500	600	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić po upływie połowy czasu gotowania.
Ryba w całości	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić po upływie połowy czasu gotowania. Mniejsze czy cieńsze części należy zawinąć (zabezpieczyć).

GRILOWANIE

By zapewnić jak najlepsze przygotowanie potraw grilowanych, należy użyć rusztu do grilowania, który znajduje się w wyposażeniu dodatkowym kuchenki mikrofalowej. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby ruszt do grilowania nie dotykał metalowych powierzchni komory kuchenki. Może to doprowadzić do przeskoczenia iskry elektrycznej, która spowoduje powstanie usterek czy uszkodzeń.

WAŻNE OSTRZEŻENIA:

1. Podczas pierwszego grilowania powstawanie dymu i nieprzyjemnych zapachów jest rzeczą normalną. Dzieje się tak z powodu obecności specjalnych olei, które są używane w procesie produkcji urządzenia.
2. Podczas grilowania dochodzi do silnego nagrzania szkła na dzwiach kuchenki. Należy zwrócić szczególną uwagę, by dzieci nie znalazły się w pobliżu rozgrzanych drzwiczek kuchenki.
3. Podczas grilowania dochodzi do silnego nagrzania wewnętrznych ścian komory kuchenki oraz rusztu do grilowania, dlatego zaleca się używanie rękawiczek do gotowania.
4. Kuchenka wyposażona jest w bezpiecznik, który ogranicza (reguluje) wzrost temperatury w komorze kuchenki. Dlatego podczas długotrwałego działania grilla, grzałki automatycznie wyłączają się na krótką chwilę.
5. Ważne! Przed rozpoczęciem gotowania lub pieczenia żywności w naczyniu, należy upewnić się czy naczynie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej. Patrz rozdział Jakich naczyń należy używać.
6. Podczas grilowania tłuszcz wyciekający z żywności może prysnąć na grzałkę grilową i przypalić się. Jest to normalne i nie oznacza usterki czy błędu w działaniu.
7. Po zakończonym grilowaniu wnętrze kuchenki oraz pozostałe części wyposażenia należy starannie oczyścić, by resztki jedzenia nie zaschły.

Tabele i rady – Grill bez mikrofali

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Czas (min.)	Rady
Ryba			
Płastuga Szprotki	800 6-8 ryb.	18-24 15-20	Lekko nasmarować masłem. Po upływie połowy czasu należy odwrócić i dodać przyprawy
Mięso			
Kiełbasy	6-8 sztuk	22-26	Po upływie połowy czasu należy nakłuć i odwrócić
Zamrożone nacięte kotlety	3 sztuk	18-20	Po upływie połowy czasu należy nakłuć.
Żeberka (grubość około 3 cm)	400	25-30	Nasmarować olejem. Po upływie połowy czasu należy podlać wytopionym tłuszczem i odwrócić.
Inne			
Grzanka	4 kromki	1½-3	Spremljajte potek priprave. Obrnite.
Zapiekanki	2 kromki	5-10	Spremljajte potek priprave.

Przed rozpoczęciem grilowania należy rozgrzać grzałkę grilową, pozostawiając ją aby działała przez 2 minuty. Jeśli nie zaleca się inaczej, należy użyć rusztu do grilowania. Ruszt powinien być umieszczony powyżej naczynia, do którego ściekać będzie woda i tłuszcz.
Podane wyżej rozpiętości czasowe są ogólne. Czas przygotowywania zależy od ilości i rodzaju żywności, jak również od oczekiwanego efektu końcowego.
Smak ryb i mięsa będzie lepszy, jeżeli kawałki zostaną przed grilowaniem nasmarowane olejem roślinnym, przyprawami i ziołami (najlepiej zostawić kawałki kilka godzin w marynacie). Po zakończonym grilowaniu należy potrawę tylko posolić.

Aby zapobiec popękaniu kiełbas podczas grilowania, należ je przed grilowaniem nakłuć widelcem.
Po upływie połowy czasu przygotowywania potrawy, należy sprawdzić przebieg gotowania czy pieczenia. Artykuł żywnościowy należy według potrzeb odwrócić lub nasmarować tłuszczem/ olejem.
Grill jest szczególnie przydatny do przygotowywania cieńszych kawałków mięsa i ryb. W przypadku cieńszych kawałków, wystarczy mięso odwrócić raz, w przypadku grubszych kawałków kilkakrotnie.
Przygotowując rybę, zaleca się by połączyć końce wkładając ogon do pyska. Następnie ułożyć ją na metalowym ruszcie.

Tabele i rady – Mikrofale + grill

Funkcja Mikrofale + Grill jest idealnym sposobem na szybkie przygotowywanie żywności, szczególnie jeśli ma być ona chrupiąco zapieczona. Nadaje się także do przygotowywania potraw zapiekanych ze serem.
Mikrofale i grill włączone są jednocześnie. Mikrofale żywność gotują, grill zaś piecze.

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Naczynie	Moc (Watt)	Czas (min.)	Czas rozdzielania się ciepła (min)
Makaron ze serem	500	Płytkie naczynie	400	12-17	3-5
Ziemniaki ze serem	800	Płytkie naczynie	600	20-22	3-5
Lazanie	około. 800	Płytkie naczynie	600	15-20	3-5
Topiony ser kremowy	około. 500	Płytkie naczynie	400	18-20	3-5
Dwie surowe kurze nóżki (do grilowania)	200 każda	Płytkie naczynie	400	10-15	3-5
Kurczak	około. 1000	Płytkie i szerokie naczynie	400	35-40	3-5
Zupa cebulowa ze serem	2 filiżanki po 200 g	Miska lub miseczki na zupę	400	2-4	3-5

Przed użyciem naczynia w kuchence mikrofalowej należy sprawdzić, czy ono się do tego nadaje. Należy używać wyłącznie naczyń

przystosowanych do użytku w kuchence mikrofalowej.
Podczas korzystania z funkcji mikrofale + grill, należy używać naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej, jak również muszą one być żaroodporne. Patrz rozdział Jakich naczyń należy używać.
Należy uwzględnić, iż wartości podane w tabeli są wartościami ogólnymi. Wartości te są zmiennymi, zależnymi od stanu początkowego, temperatury, wilgotności i rodzaju żywności.
Jeśli po zakończeniu ustawionego cyklu artykuł żywnościowy wciąż jeszcze nie jest wystarczająco zapieczony, należy przedłużyć czas grilowania o 5 do 10 minut.
Należy uwzględnić również wskazówki dotyczące czasu rozdzielania się ciepła i nie wolno zapominać o odwracaniu żywności podczas jej przygotowywania.
Do pieczenia należy używać talerza obrotowego, jeśli nie jest wskazane inaczej.
Wartości podane w tabeli odnoszą się do przypadków przygotowywania żywności, w których kuchenka rozpoczynająca działanie jest chłodna (kuchenki nie trzeba przed korzystaniem ogrzać).

PIECZENIE W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

TABELA I RADY– PRZYGOTOWYWANIE MIĘSA I CIASTA Kuchenka mikrofalowa/ Gorące powietrze

Rodzaj żywności	Ilość (g)	Moc (W)	Temperatura ºC	Czas (Min.)	Czasrozdzielania się ciepła (min)
Pieczeń wołowa	1000-1500	400	200	30-40	20
Żeberka wieprzowe / kotlet z kością lub bez Pieczeń wieprzowa	800-1000	200	180-190	50-60	20
Kurczak w całości	1000/1200	400	200	30-40	10
Połówka kurczaka	500-1000	400	200	25-35	10
Pieczeń cielęca	1500/2000	200	180	60-65	20
Karczek wołowy	1500-1800	200	200	80-90	20

Mikrofale / Pieczenie

Ciasto	Moc (W)	Temperatura ºC	Czas (Min.)	Czas rozdzielania się ciepła (min)	Rady
Szarlotka czekoladowo-czereśniowa	200	200	30	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Zawijaniec drożdżowy z owocami	400	180	40-45	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Szarlotka (jabłkowa)	200	185	40-45	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Tort z śmietaną i owocami	400	180	40-50	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm
Zawijaniec drożdżowy z kruszanką	200	170	30-35	5-10	Talerz obrotowy, lekki grill, tortownica Ø 28 cm

Rady

Mięso należy odwrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Po zakończeniu pieczenia należy pozostawić mięso w wyłączonej i zamkniętej kuchence przez kolejnych 20 minut. Zapewni to równomierne rozprzestrzenienie się soków w mięsie. Temperatura i czas pieczenia zależne są od rodzaju i ilości mięsa.
Jeżli ciężar mięsa nie jest podany w tabeli, należy wybrać najbliższą ale niższą wartość podaną w tabeli i neco przedłużyć czas pieczenia.

Rady dotyczące naczyń

Należy upewnić się, że jest pojemność kuchenki odpowiednio wielka, by w niej umieścić naczynie.
Gorące szklane naczynie należy (po wyciągnięciu z kuchenki) postawić na suchej ścierce. W przypadku postawienia rozgrzanego naczynia na zimnej lub mokrej powierzchni, szkło może pęknąć.
Do wyciągania naczynia z kuchenki należy użyć rękawiczek ochronnych.

Tabela i rady – pieczenie gorącym powietrzem

Rodzaj żywności	Naczynie	Poziom	Temperatura	Czas (min.)
Tort orzechowy	Tortownica blaszana	Talerz obrotowy	170/180	30/35
Ciasto owocowe	Tortownica blaszana Ø 28 cm	Talerz obrotowy	150/160	35/45
Ciasto wigilijne	Tortownica blaszana	Talerz obrotowy	170/190	30/45
Ciasto pikantne, np. pizza z ziemniakami	Okrągła szklana forma	Talerz obrotowy	160/180	50/70
Ciasto biszkoptowe	Tortownica blaszana Ø 26 cm	Talerz obrotowy	160/170	40/45
Rolada z ciasta biszkoptowego z marmoladą	Szklana forma	1	110	35/45
Szarlotka z czereśni	Szklana forma	1	170/180	35/45

RADY DOTYCZĄCE NACZYŃ DO PIECZENIA CIAST

Najczęściej używanymi naczyniami są czarne blachy do piczenia. W przypadku korzystania z mikrofali, należy użyć szklanego, ceramicznego lub plastykowego naczynia do pieczenia. Naczynie to musi być odporne na temperaturę do 250°C. Korzystając z tego rodzaju naczyń skórka ciasta będzie mniej zapieczona czy chrupiąca.

RADY DOTYCZĄCE PIECZENIA CIAST

Temperatura i czas pieczenia zmienia się w zależności od ilości i rodzaju ciast. Podczas pierwszego pieczenia należy ustawić krótszy czas i niższą temperaturę. Wartości te należy według potrzeby zmieniać. Ciasto pieczone na niższej temperaturze upieczone będzie bardziej równomiernie. Blachę do pieczenia należy umieścić po środku talerza obrotowego.

RADY DOTYCZĄCE PIECZENIA

Jak sprawdzić, czy ciasto jest upieczone

Dziesięć minut przed końcem pieczenia należy wbić wykałaczkę do ciasta w miejscu, w którym ono jest najwyższe. Jeśli po wyciągnięciu wykałaczka pozostanie sucha (nie obklejona ciastem), oznacza to że ciasto jest upieczone.

Jeśli ciasto jest bardzo ciemne:

Podczas kolejnego pieczenia należy zmniejszyć temperaturę, ale nieco przedłużyć czas pieczenia.

Jeśli ciasto jest zbyt suche

Po wyciągnięciu ciasta z kuchenki należy nakłuć go wykałaczką w kilku miejscach i polać (nasączyć) go sokiem owocowym lub napojem alkoholowym.

Podczas kolejnego pieczenia należy podwyższyć temperaturę o około 10°C i skrócić czas pieczenia.

Jeśli ciasto nie chce odkleić się od formy/ blachy
Po zakończeniu pieczenia należy pozostawić ciasto w blaszy 5-10 minut, by ono wystygło. Zapewni to łatwiejsze wyciągnięcie ciasta z formy. Jeśli ciasto zostało przyklejone do blachy, należy go delikatnie podwarzyć nożem.
Podczas kolejnego pieczenia należy blachę dokładnie wysmarować tłuszczem.

OSZCZĘDZANIE ENERGI ELEKTRYCZNEJ

W przypadku pieczenia większej ilości ciast, zaleca się, by piec je jedno za drugim. Kuchenka po zakończeniu pieczenia pierwszego ciasta nie ostudzi się, więc wkładając kolejne ciasto do ciepłej kuchenki skracamy czas potrzebny do jego wypieczenia. Zaleca się, by używać ciemnych blach do pieczenia – przemalowanych na czarno lub przykrytych czarną emalią – ponieważ lepiej absorbują ciepło. Podczas dłuższego czasu pieczenia można kuchenkę wyłączyć dziesięć minut przed zakończeniem cyklu. Ciasto należy zostawić w rozgrzanej kuchence, gdzie pozostała temperatura upiecze ciasto do końca..

JAKICH NACZYŃ NALEŻY UŻYWAĆ?

PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOŚCI MIKROFALAMI

Podczas przygotowywania żywności mikrofalami należy pamiętać, że powierzchnie metalowe odbijają mikrofale. Zaś szkło, porcelana, ceramika, plastyk i papier umożliwiają przenikanie mikrofali.
Stąd wszelkie naczynia metalowe, naczynia z częściami lub dekoracjami metalowymi nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej. Również szklane i ceramiczne naczynia z dekoracjami metalowymi lub dodatkiem surowców metalopochodnych (np. kryształ ołowiowy) nie nadają się. Idealnymi materiałami nadającymi się do użytku w kuchence mikrofalowej są szkło, porcelana, ceramika lub plastyk, **odporne na wysoką temperaturę.**
Naczynia z bardzo cieńkiego i kruchego szkła lub porcelany można użyć podczas krótkich cykli przygotowywania żywności (np. podgrzewanie)

Należy pamiętać, że podczas działania kuchenki, ciepło żywności oddziałowuje na naczynie, nagrzewając go. Dlatego należy używać rękawiczek ochronnych

Jak należy sprawdzić naczynie, które ma być użyte
Naczynie, które ma być użyte w kuchence mikrofalowej należy włożyć do kuchenki i ustawić najwyższą moc oddziaływania mikrofali przez 20 sek. Naczynie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej, jeśli po upływie tego czasu pozostało chłodne lub nie nagrzało się zbytnio.

W przeciwnym razie, gdy naczynie bardzo nagrzeje się lub zaczyna iskrzeć, nie nadaje się.

UWAGA!
Korzystając z urządzenia w trybie pracy mikrofale, należy upewnić się, że wewnątrz komory nie znajdują się niewłaściwe akcesoria, takie jak brytfanna, ruszt lub naczynie do zapiekania, które należy stosować, gdy

urządzenie działa w trybie pracy grill bądź w funkcji piekarnika.

TRYBY PRACY GRILL ORAZ TERMOOBIEG

W przypadku grilowania naczynie musi być żaroodporne (do 300°C). Naczynia plastykowe nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej, jeśli włączona zostanie grzałka grilowa.

FUNKCJE ŁĄCZONE (Z MIKROFALAMI)

Podczas korzystania z funkcje łączone l, należy używać naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej, jak również muszą one być żaroodporne.

NACZYNIA ALUMINIOWE I FOLIA

Gotową żywność w naczyniu aluminiowym lub folii aluminiowej można włożyć do kuchenki jeśli:

- Uwzględnione zostały wskazówki i rady producenta, podane na opakowaniu.
- Głębokość naczynia aluminiowego nie przewyższa 3 cm i nie dotyka ono ścian komory (minimalna odległość 3 cm). Przykrywkę aluminiową należy usunąć.
- Naczynie aluminiowe zostanie umieszczone bezpośrednio na talerzu obrotowym. W przypadku korzystania z rusztu metalowego, naczynie aluminiowe należy umieścić na talerzu porcelanowym. Nie wolno położyć go bezpośrednio na metalowym ruszcie!
- Czas przygotowywania żywności jest dłuższy, ponieważ mikrofale odbijają się od aluminium, a do żywności przenikają wyłącznie górą. W przypadku jakich klowiek wątpliwości, należy użyć naczyń nadających się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Aby ochronić żywność przed mikrofalami podczas rozmrażania, należy użyć folii aluminiowej. Delikatne artykuły żywnościowe, takie jak drób czy mięso mielone, można zabezpieczyć przed gorącem, przykrywając cieńsze lub wystające części folią aluminiową.
- Ważne: folia aluminiowa nie może przylegać do ścian komory kuchenki, gdyż może spowodować iskrzenie.

PRZYKRYWKI

Zaleca się by używać szkalanych lub plastykowych przykrywek lub folii PCV, ponieważ:

1. Zapobiega to zbytniemu wyparowywaniu (szczególnie podczas dłuższego czasu przygotowywania);
2. Czas przygotowywania będzie krótszy;
3. Żywność nie wysuszy się;
4. Zapobiega to utracie smaku potrawy.

Przykrywka musi posiadać dziury lub otwory, które zapobiegają wzrostowi ciśnienia pod nimi.
Worki plastykowe należy otworzyć.
Butelki lub słoiki z żywnością dla dzieci i niemowląt i tym podobne naczynia, należy podgrzewać bez przykrywek. W przeciwnym razie grozi to ich pęknięciem.

Rodzaje naczyń - tabela

W tabeli niżej podane zostały ogólne informacje dotyczące rodzaju naczyń nadających się do użycia w kuchence mikrofalowej.

Sposób działania / Rodzaj naczynia	Mikrofale		Tryby pracy grill oraz termoobieg	Funkcje łączone
	Rozmrażanie/ Podgrzewanie	Gotowanie/ Pieczenie		
Szkło i porcelana 1) Do użytku domowego, nieodporne na wysoką temperaturę, nadające się do zmywania w zmywarce	tak	tak	nie	nie
Glazurowana porcelana Szkło i porcelana odporna na wysoką temperaturę	tak	tak	tak	tak
Porcelana, (z krzemionki) 2) Glazurowane lub nieglazurowane, bez ozdób metalowych	tak	tak	nie	nie
Naczynia ceramiczne 2)				
Glazurowane	tak	tak	nie	nie
Nieglazurowane	nie	nie	nie	nie
Naczynia plastykowe 2)				
Odporne na temperaturę do 100°C	tak	nie	nie	nie
Odporne na temperaturę do 250°C	tak	tak	nie	nie
Folia plastykowa 3)				
Żywnościowa folia plastykowa	nie	nie	nie	nie
Celofan	tak	tak	nie	nie
Papier, karton, pergamin 4)	tak	nie	nie	nie
Metal Folia aluminiowa	tak	nie	tak	nie
Opakowanie aluminiowe 5)				
Części wyposażenia (ruszt metalowy, emaliowana blacha)	nie	tak	tak	tak
	nie	nie	tak	nie

1. Naczynia bez złotych lub srebrnych ozdób lub wykończeń; kryształ ołowiowy nie nadaje się do użytku.
2. Należy uwzględnić rad i wskazówek producenta!
3. Nie należy używać klamer (spinek) drucianych do wiązania worków z żywnością. Należy kilkakrotnie nakłuć worek z żywnością. Folii plastykowej należy używać tylko do przykrycia żywności.

4. Nie należy używać talerzy z papieru/ kartonu.
5. Należy używać wyłącznie płytkich naczyń aluminiowych bez przykrywki. Aluminium nie może przylegać do ścian wnętrza (komory) kuchenki.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA KUCHENKI

Jedyną zalecaną czynnością pielęgnacyjną jest czyszczenie kuchenki.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Kuchenkę mikrofalową należy systematycznie i dokładnie czyścić, oraz usunąć z jej wnętrza resztki jedzenia. Nieregularna pielęgnacja kuchenki mikrofalowej może spowodować uszkodzenia jej powierzchni, co z kolei może ujemnie wpłynąć na wiek trwania urządzenia, oraz może wywołać niebezpieczeństwo.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Przed rozpoczęciem pielęgnacii kuchenki, należy upewnić się, że została ona odłączona od sieci zasilania elektrycznego. Neleży wyciągnąć przewód z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik.
Nie wolno stosować ostrych lub szorstkich środków czyszczących, które mogłyby spowodować powstanie matowych plam. Nie należy też używać do czyszczenia ostrych przedmiotów gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.
Do mycia kuchenki mikrofalowej nie wolno stosować urządzeń wysokociśnieniowych i czyszczących strumieniem pary!.

FRONT KUCHENKI

Wystarczy przetrzeć kuchenkę wilgotną szmatką. W przypadku, gdy kuchenka jest bardzo zabrudzona, należy dodać kilka kropli płynu do naczyń. Po zakończonym czyszczeniu z wodą (i płynem do naczyń) należy kuchenkę starannie wytrzeć suchą szmatką.

Natychmiast należy usunąć plamy powstałe z tłuszczu, skrobii, białka (jajko) lub kamienia wodnego, gdyż pod nimi łatwo dochodzi do korozii. Uwaga! Należy uważać, by woda nie dostała się do wnętrza kuchenki.

WNĘTRZE (KOMORA) KUCHENKI

Wnętrze kuchenki należy po każdym jej użytkowaniu oczyścić wilgotną szmatką; jest to najłatwiejszy sposób usunięcia plam powstałych wskutek pryskania różnych cieczy lub resztek żywności, które przykleiły się do wnętrza kuchenki.
W celu usunięcia trudniejszych plam należy użyć łagodnych środków czyszczących. **Nie wolno używać środków czyszczących w aerozolu lub innych szorstkich lub szorujacych środków.**
Powierzchnia drzwiczek i frontu kuchenki powinna być zawsze czysta, zapewni to poprawne otwieranie i zamykanie się drzwiczek.
Należy uważać, by woda nie przedostała się do otworów wentylacyjnych kuchenki.
Zwłaszcza w przypadkach rozlania się cieczy w kuchence, należy systematycznie usunąć talerz obrotowy wraz z jego nośnikiem i starannie oczyścić wnętrze kuchenki.
Nie wolno włączyć kuchenki jeśli talerz obrotowy i jego nośnik nie zostały poprawnie umiejscowione.

Jeżli komora kuchenki jest bardzo zabrudzona, należy umieścić szklankę wody na talerzu obrotowym i gotować ją przez 2-3 minuty, przy maksymalnej mocy działania mikrofali. Spowoduje to osadzanie się pary na ściankach kuchenki, co ułatwi jej oczyszczenie. W celu usunięcia nieprzyjemnych zapachów w kuchence (np. po przygotowywaniu ryby) należy postąpić jak następuje. Do naczynia z wodą należy dodać kilka kropli soku z cytryny i łyżkę kawy, co pozwoli zapobiec wykipieniu wody. Po czym naczynie należy umieścić w kuchence i gotować przez 2-3 minuty maksymalną mocą mikrofali.

GÓRNA CZĘŚĆ KOMORY KUCHENKI

Jeśli górna część (sufit) kuchenki zabrudzi się, można obniżyć grzałkę grilową, by ułatwić jej czyszczenie. By zapobiec oparzeniom, należy zaczekać aż grzałka grilowa ochłodzi się. Dopiero wtedy można ją obniżyć. Należy postąpić jak opisane poniżej:

1. Odwrócić nośnik grzałki o 180º (1).
2. Powoli obniżyć grzałkę (2). Nie wolno użyć do tego siły, aby nie uszkodzić kuchenki.
3. Po oczyszczeniu górnej części komory kuchenki należy wrócić grzałkę grilową (2) na pierwotne miejsce. Grzałkę należy wrócić tym samym sposobem jakim została obniżona.

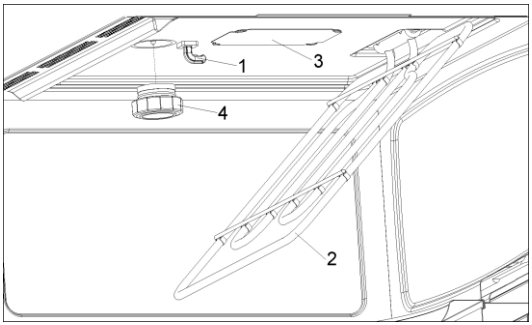
⚠ WAŻNA INFORMACJA:

Wspornik grzejnika grilla (1) może się zupełnie odkręcić i wypaść. W takiej sytuacji trzeba wsunąć wspornik (1) do otworu w suficie komory kuchenki i przekręcić go o 180º w stronę elementu grzejnego grilla (2).

Wykładzina z miki (3), która znajduje się w górnej części komory (na suficie) musi zawsze być czysta. Resztki żywności, które gromadzą się na wykładzinie mogą spowodować usterki lub iskrzenie.
Nie wolno używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych przedmiotów i narzędzi.
By uniknąć ryzyka niebezpieczeństwa, wykładziny z miki nie wolno usuwać.
Osłona żarówki czy lampy (4) znajduje się w górnej części kuchenki (sufit). Podczas czyszczenia może ona zostać usunięta. Należy ją odkręcić i umyć wodą i płynem do naczyń.

CZĘŚCI WYPOSAŻENIA

Części wyposażenia należy czyścić po każdym ich użyciu. Jeśli są bardzo zabrudzone można je namoczyć, a później wyszorować szczotką i gąbką. Można je umyć w zmywarce do naczyń.
Talerz obrotowy i jego nośnik musi być zawsze czysty. Nie wolno włączyć kuchenki jeśli talerz obrotowy i jego nośnik nie zostały poprawnie umiejscowione.



JAK POSTĄPIĆ, JEŚLI KUCHENKA NIE DZIAŁA?

⚠ OSTRZEŻENIE!

Any type of repair must only be ! Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych należy zlecić producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie. W przeciwnym razie, grozi to niebezpieczeństwem.

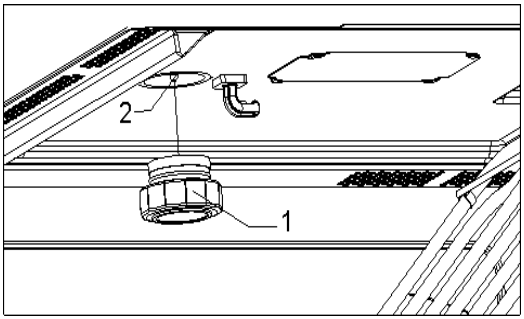
W celu usunięcia poniższych usterek, być może nie będzie potrzebna pomoc serwisu:

- **Wyświetlacz nie działa! Należy sprawdzić:**
  - Czy nie została włączona funkcja wyłączenia wyświetlania zegara (patrz rozdział Podstawowe sterowanie kuchenki mikrofalowej).
- **Kuchenka nie reaguje na naciśnięcie jakiegokolwiek z przycisków! Należy sprawdzić:**
  - Czy włączona jest blokada bezpieczeństwa (patrz rozdział Podstawowe sterowanie kuchenki mikrofalowej).
- **Kuchenka nie działa! Należy sprawdzić:**
  - Czy jest przewód zasilania kuchenki poprawnie podłączony do sieci energii elektrycznej.
  - Czy kuchenka jest włączona.
  - Czy drzwiczki kuchenki są szczelnie zamknięte. Przy zamknięciu drzwiczek słychać charakterystyczny dźwięk zamknięcia.
  - Czy jest przestrzeń pomiędzy drzwiczkami i frontem kuchenki zabrudzona.
- **Podczas działania kuchenki słychać dziwne dźwięki! Należy sprawdzić:**
  - Czy w kuchence przypadkiem nie iskrzy. Iskrzenie powodują metalowe przedmioty (patrz rozdzał Jakich naczyń należy używać).
  - Czy naczynie nie przylega do ścian komory kuchenki.
  - Czy w kuchence nie znajdują się przypadkiem sztućce lub inne przedmioty kuchenne.
- **Żywność nie podgrzewa się lub podgrzewa się bardzo powoli! Należy sprawdzić:**
  - Czy przypadkiem do podgrzewania nie zostało użyte metalowe naczynie.
  - Czy wybrana została poprawna moc oddziaływania mikrofali i czas trwania.
  - Czy temperatura żywności nie jest niższa a jej ilość większa niż zwykle..
- **Artykuły żywnościowe są za gorące, wysuszone lub przypalone! Należy sprawdzić:**
  - Czy wybrana została poprawna moc oddziaływania mikrofali i czas trwania.
- **Po zakończeniu gotowania czy pieczenia słychać dźwięki z kuchenki!**
  - To nie jest usterka. Po zakończeniu gotowania czy pieczenia wentylator działa jeszcze przez chwilę, Gdy temperatura w kuchence odpowiednio obniży się, wentylator automatycznie wyłączy się.
- **Po włączeniu się kuchenki, światło w komorze nie zapala się!**
  - Jeśli pozostałe funkcje dzałają, należy zmienić żarówkę. W między czasie kuchenka możemy być używana.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. W celu wymiany żarówki należy:
2. Wyłączyć kuchenkę. Wyciągnąć przewód zasilania elektrycznego z gniazdka sieci lub wyłączyć zasilanie.
3. Odkręcić i usunąć osłonę żarówki (1).
4. Usunąć żarówkę halogenową (2). Ostrzeżenie! Żarówka może być gorąca.

5. Umieścić nową żarówkę halogenową G4 /12V / 10-20 W
6. **Ostrzeżenie**! Powierzchni żarówki nie wolno dotykać palcami, aby jej nie uszkodzić. Należy dostosować się do rad i wskazówek producenta żarówki.
7. Wkręcić osłonę żarówki (1).
8. Podłączyć kuchenkę do sieci energii elektrycznej.



DANE TECHNICZNE

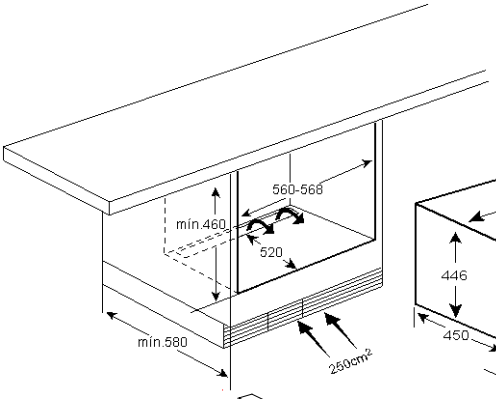
CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

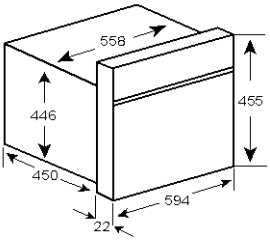
Zasilanie elektryczne	(Patrz tabliczka znamionowa)
Łączny pobór mocy	3400 W
Moc grilowania	1500 W
Moc peczenia przy pomocy gorącego powietrza	1600W
Wyjściowa moc mikrofali	1000 W
Częstotliwość mikrofali	2450 MHz
Wymiary zewnętrzne (Sz×W×G).	595 × 455 × 542 mm
Wymiary wnętrza (komory) (Sz×W×G).	420 × 210 × 390 mm
Pojemność kuchenki	32 l
Waga	35 kg

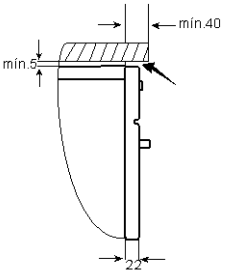
OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

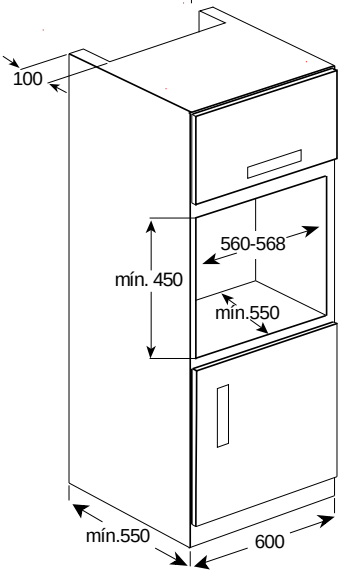
Materiały oznaczone symbolem ♲. należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

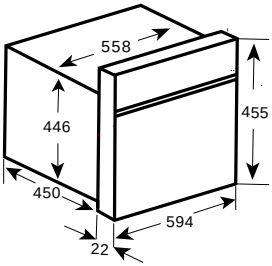
INSTALACE / MONTAŻ





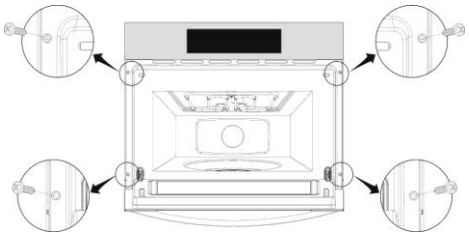






CS

- Zasuňte troubu do rámečku a vycentrujte ji.
- Otevřte dvířka a přípevněte troubu k rámečku pomocí 4 přiložených šroubů. Šrouby vložte srz čelní otvory.



PL

- Kuchenkę należy w całości wsunąć i umieścić po środku otworu, który znajduje się w szafce do zabudowy.
- Należy otworzyć drzwiczki kuchenki i przymocować ją do szafki czterema śrubami, które zostały dołączone do wyposażenia kuchenki. Dziurki do tego przeznaczone widoczne są na przodzie kuchenki.

www.electrolux.com/shop

Cód: 1630354



CE