

OMB6G261TT

CS	Uživatelská Příručka Mikrovlnná trouba	2
ET	Kasutusjuhend Mikrolaineahi	20
HU	Felhasználói útmutató Mikrohullámű sütő	38
LT	Mikrobangų krosnelė Naudotojo vadovas	57
LV	Lietotāja rokasgrāmata Mikroviļņu krāsns	75
PL	Instrukcja obsługi Kuchenka mikrofalowa	93
SK	Návod Na Obsluhu Mikrovlnná Rúra	113



Witamy w AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Uzyskaj porady dotyczące użytkowania, broszury oraz informacje dotyczące rozwiązywania problemów, serwisu i napraw na stronie aeg.com/support



Aby uzyskać więcej przepisów kulinarnych, wskazówek i informacji dotyczących rozwiązywania problemów, pobierz aplikację **My AEG Kitchen**.



Może ulec zmianie bez powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	93
2. MONTAŻ	97
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA	100
4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA	101
5. OBSŁUGA	102
6. TABELLE GOTOWANIA	105
7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI	110
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	111
9. DANE TECHNICZNE	111
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA	112
11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA	112

1. **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku na wysokości powyżej 2000 m.
- **WAŻNE! WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: NALEŻY PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.**

- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj urządzenia bez talerza obrotowego ani jego wspornika. Nie należy używać pustego urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszelkie czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu obudowy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.
- Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.
- Korzystanie z metalowych naczyń do przygotowania żywności i napojów w kuchenie mikrofalowej jest zabronione.
- Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.
- Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, **NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi**. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar.

- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczków z żywnością dla dzieci powinna być przed podaniem do spożycia zamieszana lub wstrząśnięta, a ich temperatura sprawdzona, żeby uniknąć oparzeń.
- W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.

1.1 Konserwacja i czyszczenie

Drzwi:

- Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwi oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką. Do czyszczenia szyby drzwi nie należy używać agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych druciaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

Wnętrze kuchenki:

- W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki.
- We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu. Kuchenkę należy regularnie

podgrzewać, używając grilla. Pozostawione resztki żywności i tłuste plamy mogą spowodować powstawanie dymu lub nieprzyjemnych zapachów. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

Obudowa kuchenki:

- Obudowę kuchenki można łatwo wyczyścić łagodnym roztworem wody i mydła. Mydło należy wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć obudowę miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy otworzyć drzwi w celu wyłączenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zachować ostrożność. Należy użyć tylko ściereczki zwilżonej wodą i delikatnie przetrzeć aż do wyczyszczenia. Nie należy używać nadmiernej ilości wody. Nie należy używać środków chemicznych ani ściernych.

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej:

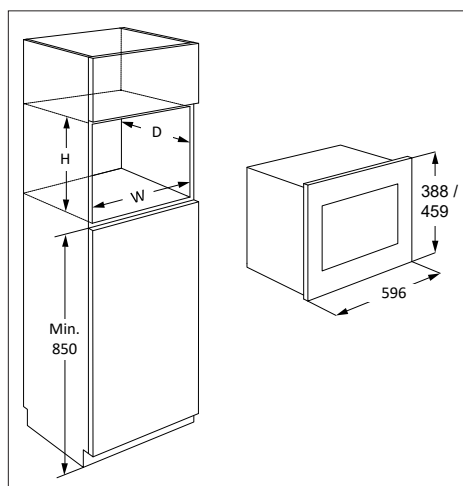
- Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.

Ruszt:

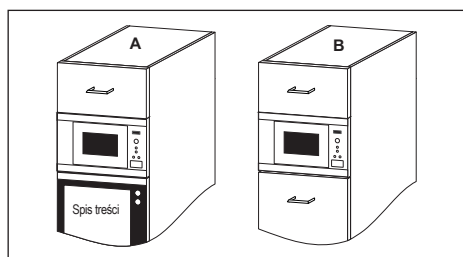
- Ruszt można je myć w łagodnym roztworze płynu do naczyń i wysuszyć. Ruszt można myć w zmywarce do naczyń.
- **WAŻNE!** Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać resztki żywności. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.
- Wyjmując naczynia z kuchenki, należy zachować szczególną ostrożność, żeby nie przesunąć talerza obrotowego.

- **WAŻNE!** Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.
- Ta kuchenka jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.
- Nie wolno umieszczać urządzenia wewnątrz szafki.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać.
- **OSTRZEŻENIE!** Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia. Nie wolno dotykać drzwiczek kuchenki, zewnętrznej obudowy, panelu tylnego, ścianek komory, otworów wentylacyjnych, akcesoriów ani naczyń podczas pracy w trybie.
- **WAŻNE!** Do czyszczenia jakiegokolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, żrących środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu lub druciaków.

2. MONTAŻ



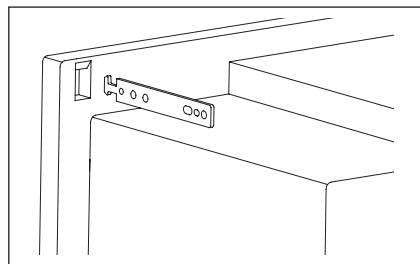
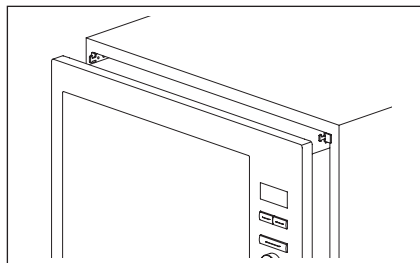
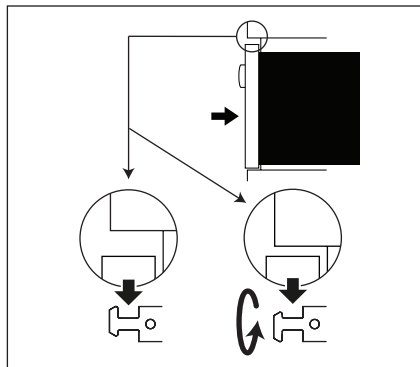
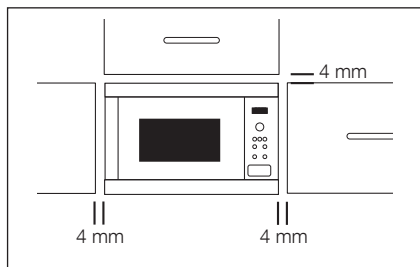
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



Pozycja	Wymiary wewnętrzne szer. głęb. wys.
A	562 x 550 x 380
B	562 x 500 x 380

Wymiary w mm

2.1 Montaż urządzenia

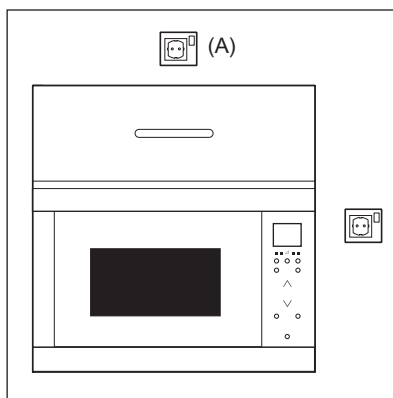


1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
3. Powoli wsunąć urządzenie do szafki

kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. W przypadku problemów w trakcie montażu haczyk można odwrócić. Przednia obudowa kuchenki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.

4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

2.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 220-240 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego

i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 16 A.

- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

2.3 Dodatkowe wskazówki

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

Osoby korzystające z ROZRUSZNIKÓW SERCA powinny skontaktować się lekarzem lub producentem rozrusznika, aby uzyskać informacje o środkach ostrożności dotyczących korzystania z kuchenek mikrofalowych.

Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych. W przypadku zalania kuchenki należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej i porozumieć się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

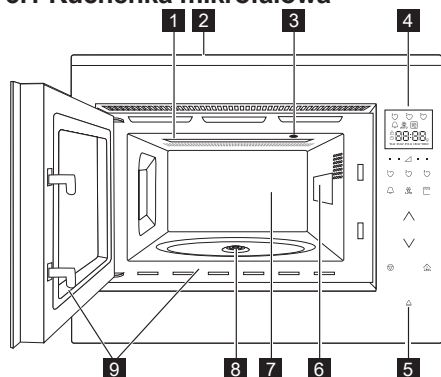
Do pracy z mikrofalami nie należy używać plastikowych naczyń, jeśli kuchenka jest nadal gorąca po pracy w trybie GRILLOWANIA lub PODWÓJNYM, ponieważ mogłoby to spowodować ich stopienie. Nie należy korzystać z plastikowych naczyń w powyższych trybach, chyba że ich producent określi, że są odpowiednie.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

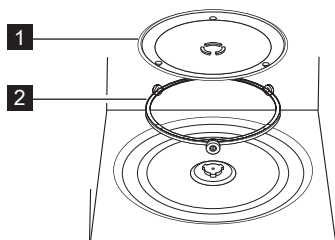
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

3.1 Kuchenka mikrofalowa



- 1 Grzałka grilla
- 2 Płyta czołowa
- 3 Oświetlenie kuchenki
- 4 Panel sterowania
- 5 Przycisk otwierania drzwi
- 6 Osłona generatora mikrofal (nie usuwać)
- 7 Wnętrze kuchenki
- 8 Uszczelka
- 9 Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające

3.2 Akcesoria



Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1 Podstawa obrotowa
 - 2 Podpórka podstawy obrotowej
- Ułóż podpórkę podstawy obrotowej na dnie komory kuchenki.
 - Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
 - Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

i Korzystając z kuchenki mikrofalowej, należy zawsze używać poszczególnych elementów talerza obrotowego.



Tych części należy używać wyłącznie w trybie pracy z grillem.

3

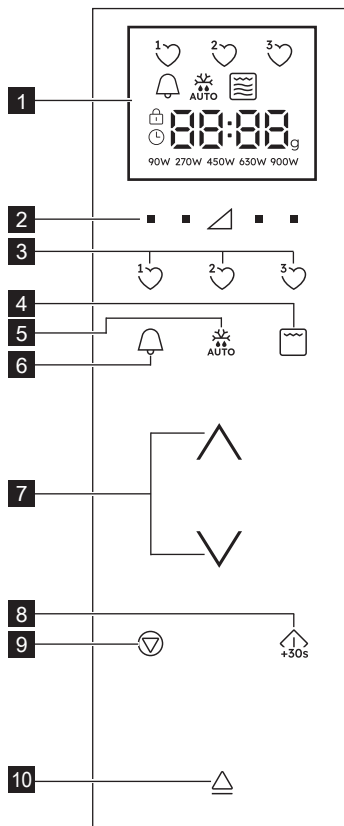


3 Ruszt

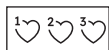


Zamawiając akcesoria, należy podać sprzedawcy lub pracownikowi autoryzowanego serwisu ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.

3.3 Panel sterowania



1 Wskaźniki na wyświetlaczu:



Ulubione



Timer kuchenny



Automatyczne rozmrażanie



Grill



Podwójny



Mikrofone



Zatrzymaj/anuluj



Zabezpieczenie przed dziećmi



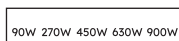
Ustaw zegar



Elementy wyświetlacza



Masa



Poziomy mocy

- 2 Przyciski poziomów mocy
- 3 Przyciski ulubionych dań
- 4 Przycisk grillowania
- 5 Przycisk automatycznego rozmrażania
- 6 Przycisk Timer
- 7 Przyciski Góra/Dół
- 8 Przycisk Start/Zatwierdź/Przycisk Szybki start
- 9 Przycisk Stop
- 10 Przycisk otwierania drzwi

4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

4.1 Podłączenie

Przy pierwszym włączeniu kuchenki istnieje możliwość ustawienia zegara. Kuchenka wyposażona jest w 24-godzinny zegar.

1. Kuchenka wysłała sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "on" lub "oFF".
- 2a. Żeby wyłączyć zegar, naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ** dopóki nie pojawi się "oFF", a następnie naciśnij przycisk **START**. Kuchenka jest gotowa do pracy.



Jeśli zegar został wyłączony i chcesz go ponownie włączyć, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY** i przejdź do punktu 2b.

- 2b. Żeby włączyć zegar, naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ** dopóki nie pojawi się "on", a następnie naciśnij przycisk **START**.

Przykład: Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.
3. Naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**, ustaw

wskazanie minut.

4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.



Jeśli zegar jest ustawiony, jego bieżące wskazanie będzie widoczne na wyświetlaczu.

4.2 Tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

Kuchenka przełączy się automatycznie do trybu czuwania, jeśli nie będzie używana przez ponad 5 minut.

Przykład: Jeśli zegar nie został jeszcze ustawiony:

Wyświetlacz się wyłączy. Żeby wyjść z trybu czuwania, otwórz drzwiczki, naciśnij dowolny przycisk lub obróć pokrętko.

Przykład: Jeśli zegar został już ustawiony: Po upływie 5 minut wskazanie zegara będzie widoczne.

4.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

Przykład: Zmiana ustawienia z 18:45 na 19:50.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.

2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "19".
4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "50".
6. Naciśnij przycisk **START**.

4.4 Żeby wyłączyć zegar i ustawić tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "OFF".
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

4.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

Kuchenka wyposażona jest w funkcję zabezpieczającą, która chroni przed jej przypadkowym uruchomieniem przez dzieci. Jeśli zabezpieczenie zostanie włączone, nie będzie można uruchomić żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia zabezpieczenia.

Włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia jest możliwe tylko wtedy, gdy kuchenka nie znajduje się w trakcie pracy.

Przykład: Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie pojawi się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".

Przykład: Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie wyłączy się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".

 Gdy zabezpieczenie jest włączone, wszystkie przyciski oprócz przycisku **STOP** są wyłączone.

4.6 Początkowe oczyszczenie

 **OSTRZEŻENIE!**
Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja”

- Wyjmij wszystkie akcesoria z kuchenki mikrofalowej.
- Ostrożnie oczyść komorę operacyjną wilgotną miękką ściereczką.

4.7 Rozgrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać puste urządzenie.

1. Ustaw funkcję .
2. Pozostaw urządzenie włączone przez 30 minut.
3. Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.
4. Oczyść komorę operacyjną wilgotną miękką ściereczką i dokładnie osusz.

Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Upewnij się, że przepływ powietrza w pomieszczeniu jest wystarczający.

5. OBSŁUGA

5.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

Przykład: Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W.

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie "630 W".
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 W trybie pracy z mikrofalami możesz wyregulować poziom mocy kuchenki, naciskając przycisk znajdujący się bezpośrednio poniżejżądanego ustawienia.

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i

przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki nie owe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

Jeśli wybrany zostanie poziom mocy 900 W, maksymalny czas procesu, który można ustawić, zostanie ograniczony do 15 minut.

Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu

drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

Po zakończeniu gotowania talerz obrotowy będzie obracał się do momentu, w którym naczynie z potrawą nie znajdzie się w położeniu początkowym. Oświetlenie

kuchenki będzie pozostawało włączone do póki obrót się nie zakończy lub przez 5 sekund (w zależności od tego, co będzie trwało dłużej). Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte w trakcie tego procesu, obroty zostaną zatrzymane.

5.2 Poziomy mocy

Ustawienie mocy	Zalecane użycie
900 W/ WYSOKA	Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszek, gorące napoje, warzywa, ryba itp).
630 W	Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach.
450 W	Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzania, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.
270 W/ ROZMRAŻ- ANIE	W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek.
90 W	Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).
0 W	Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.

W = WATT

5.3 Obniżony poziom mocy

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofale 900 W	15 minut	Mikrofale 630 W
Grill	10 minut	Grill 500 W
Podwójne grillowanie	10 minut	Grill 500 W

5.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.

Przykład: Wydłużenie procesu o 2 minuty (120 sekund) przy pomocy przycisku **START**.

1. Naciśnij przycisk **START** cztery razy. Czas gotowania wydłuży się o 120 sekund.

5.5 Korzystanie z przycisku STOP

Naciśnij jeden raz przycisk **STOP**, żeby włączyć pauzę.

Naciśnij ponownie przycisk **STOP**, żeby anulować ustawiony czas procesu.

5.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**. Timer automatycznie rozpocznie odliczanie.



Czas można wydłużyć w trakcie pracy timera poprzez obrót pokrętki lub naciśnięcie przycisku **START**. Funkcja timera jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

5.7 Szybki start

Kuchenkę można uruchomić bezpośrednio z mocą 900 W/WYSOKA na 30 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **START**.

 Żeby dodatkowo wydłużyć czas, naciśnij przycisk **START**.

5.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "off".
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "on".
3. Naciśnij przycisk **START**.

5.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

1. Naciśnij przycisk **STOP** lub otwórz drzwiczki.
2. Kuchenka przełączy się w tryb pauzy trwający maksymalnie 5 minut.
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby kontynuować gotowanie.

5.10 Tryb Grillowania i Podwójny

Kuchenka mikrofalowa udostępnia dwa tryby grillowania:

Tylko grillowanie

Podwójne grillowanie (grillowanie z użyciem mikrofal)

 **WAŻNE!** Do grillowania zalecane jest użycie rusztu. Podczas pierwszego grillowania może być widoczny dym lub wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to normalny objaw i nie oznacza usterki kuchenki. Aby uniknąć tego problemu, podczas pierwszego użycia kuchenki należy włączyć grill na bez wkładania potraw na 30 minut.

1. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
2. Naciśnij jeden raz przycisk **GRILLOWANIA**, żeby włączyć tryb podwójny (grill + mikrofałe), a następnie

naciśnij przycisk **START**. Naciśnij ponownie przycisk **GRILLOWANIA**, żeby wybrać tryb pracy z samym grillem.

3. Naciśnij przycisk **START**.

 W trybie podwójny poziomy mocy mikrofal 90 W i 900 W są niedostępne. Żeby anulować tryb podwójny lub grillowania, naciskaj przycisk **GRILLOWANIA**, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol pracy wyłącznie z mikrofalami.

5.11 Ulubione

Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

-  Zmiękczenie masła
-  Topienie czekolady
-  Ciasto w kubku

Przykład: Zmiękczenie masła.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ULUBIONE 1**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Poziomów mocy w zaprogramowanych programach ulubionych nie można zmieniać. Można ugotować jednocześnie od 1 do 4 ciastek w kubku.

 **OSTRZEŻENIE!** Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żądaną moc.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

1. Naciśnij przycisk **STOP**.
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **POZIOM MOCY 450 W** przez 3 sekundy. Kuchenka przywróci fabryczne ustawienia ulubionych programów.

5.12 Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego rozmrażania automatycznie dobiera właściwy tryb i czas gotowania na podstawie masy potrawy. Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

1. Automatyczne rozmrażanie: Mięso/Ryby/Drób
2. Automatyczne rozmrażanie: Pieczywo

Przykład: Rozmrażanie 0,2 kg steka.

1. Wybierz menu programów automatycznego rozmrażania, naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Ustawienia czasu/mocy są niedostępne w trybie automatycznego rozmrażania.

6. TABELE GOTOWANIA

6.1 Ulubione

Ulubione	Ciężar	Przycisk	Procedura
Zmiękczenie masła	0.05-0.25 kg	1 	• Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.
Topienie czekolady	0.1-0.2 kg	2 	• Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.  OSTRZEŻENIE: Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.
Ciasto w kubku	1-4 kubki	3 	• Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

6.2 Przepisy na ciasto w kubku

Czekoladowe ciasto w kubku

Składniki na 1 kubek:

2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (12 g)	kakao
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ♡. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Udekoruj masłem czekoladowym.

Wskazówka: Żeby przygotować czekoladowo-pomarańczowe ciasto w kubku, zastąp aromat waniliowy ½ łyżeczki aromatu pomarańczowego.

Ciasto z masłem orzechowym w kubku

Składniki na 1 kubek:

2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
2 łyżki (30 g)	gładkiego masła orzechowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy, masło orzechowe i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ♡. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

Ciasto z dżemem malinowym w kubku

Składniki na 1 kubek:

2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko
1½ łyżki	malinowego bez pestek

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj dżem tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
5. Gotuj, używając: ♡. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Udekoruj masłem waniliowym.

Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym

Składniki na 1 kubek:

2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1 łyżeczka	startej skórki cytrynowej
1	średnie jajko
Poncz:	1 łyżka soku z cytryny zmieszana z 2 łyżkami cukru do wypieków

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, startą skórkę cytrynową i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ♡. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj poncz, mieszając sok z cytryny z cukrem do wypieków.
6. Po zakończeniu pieczenia, wyjmij ciasto, ponakłujaj je od góry patyczkiem do pieczenia, a następnie polej je ponczem i odstaw na 30 sekund.

Angielska szarlotka (apple crumble) w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1	średnie jajko
1½ łyżki (30 g)	musu jabłkowego
pół (7 g)	herbatnika, rozkruszonego

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka (oprócz herbatnika) i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj mus jabłkowy tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Posyp okruskami z herbatnika
5. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
6. Gotuj, używając: . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.



OSTRZEŻENIE: Mus jabłkowy będzie gorący.

Ciasto marchewkowe w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki (30 g)	cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
¼ łyżeczki	tartej gałki muszkatołowej
1 łyżka	startych migdałów
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
Starta skórka z ½ pomarańczy	
30 g	startej marchewki
1	średnie jajko
Masa kremowa do pokrycia:	15 g masła, miękkiego, 40 g cukru pudru, 40 g pełnotłustego kremowego twarogu, ½ łyżeczki soku z pomarańczy

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej słonecznikowy, tartą skórkę pomarańczową, tartą marchewkę i jajko; dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj pokrycie, mieszając masło, cukier puder, kremowy twaróg i sok pomarańczowy.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie.

6.3 Automatyczne rozmrażanie

Automatyczne rozmrażanie	Ciężar	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurze, piersi kurze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0.2-1.0 kg	 x1	• Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. • Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. • Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.
			Nieodpowiednie dla całego kurczaka.

Chleb	0.1-1.0 kg	 x2	- Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. - Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.
-------	------------	---	---

 Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia. W przypadku potraw o masie/iłości innej niż podano w tabeli należy stosować ustawienia ręczne. Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Steki i kotlety rozmrażanie w jednej warstwie. Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

6.4 Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/napój	Ilość -g/ml-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda
Mleko 1 filiżanka	150	Mikrofale	900 W	1	nie przykrywać
Woda, 1 filiżanka 6 filiżanek 1 naczynie	150	Mikrofale	900 W	2	nie przykrywać
	900	Mikrofale	900 W	8-10	nie przykrywać
	1000	Mikrofale	900 W	9-11	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu	400	Mikrofale	900 W	4-6	polać sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa/gulasz	200	Mikrofale	900 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu
Warzywa	500	Mikrofale	900 W	3-5	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Mięso, 1 plaste ¹⁾	200	Mikrofale	900 W	3	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć
Filet rybny ¹⁾	200	Mikrofale	900 W	3-5	przykryć
Ciasto, 1 kawałek	150	Mikrofale	450 W	½-1	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik	190	Mikrofale	450 W	½-1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła ¹⁾	50	Mikrofale	900 W	½	przykryć
Rozpuszczanie czekolady	100	Mikrofale	450 W	3-4	mieszać co pewien czas

¹⁾ zamrożone

6.5 Rozmrażanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Gulasz	500	Mikrofale	270 W	8-9	wymieszać w połowie rozmrażania	10-30
Ciasto, 1 kawałek	150	Mikrofale	90 W	1-3	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce	250	Mikrofale	270 W	3-5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Filet rybny	300	Mikrofale	900 W	9-11	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	Mikrofale	900 W	8-10	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2

6.7 Gotowanie i grillowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Brokuły/ Groszek	500	Mikrofale	900 W	6-8	dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Marchewka	500	Mikrofale	900 W	9-11	pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Pieczeń	1000	Mikrofale Podwójne-grillowanie Mikrofale Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	doprawić do smaku, umieścić na podstawie obrotowa, odwrócić po ¹⁾	10
Steki 2 kawałki	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	umieścić na ruszt, odwrócić po ¹⁾ , doprawić po grillowaniu	
Przysmażanie w naczyniu do zapiekania		Grill		12-15	umieścić naczynie na ruszt	
Tosty z serem	1 porcja	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	umieścić 2 kromki chleba na ruszt, przykryć jedną kromkę serem i rozpocznij proces ¹⁾ , ułóż stosowaną kromkę na plasterze sera i rozpocznij proces ²⁾	
Mrożona pizza	400	Mikrofale Podwójne-grillowanie	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	umieścić na podstawie obrotowa ¹⁾ umieścić naczynie na ruszt ²⁾	



Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

7.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

Pojemnik	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	Uwagi
Folia aluminiowa/ pojemniki z folii	✓ / X	Małych kawałków folii aluminiowej można użyć do zabezpieczenia potrawy przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki, w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego. Stosowanie pojemników z folii nie jest zalecane, chyba że producent określił model. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji.
Porcelana i ceramika	✓ / X	Porcelana, wyroby ceramiczne, garnki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami.
Szkoło np. Pyrex®	✓	Należy zachować ostrożność podczas korzystania z cienkich pojemników szklanych, ponieważ mogą pęknąć po nagłym podgrzaniu.
Metal	X	Stosowanie pojemników metalowych w kuchenkach mikrofalowych nie jest zalecane, ponieważ powodują one powstawanie łuku elektrycznego, co może spowodować pożar.
Plastik/polistyren np. pojemniki na potrawy typu fastfood	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre pojemniki odkształcają się, topią i odbarwiają w wysokiej temperaturze.
Woreczki do zamrażania/pieczenia	✓	Należy je przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary. Należy upewnić się, że woreczki można stosować w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych ani metalowych opasek, ponieważ mogą się stopić lub zapalić z powodu powstania łuku elektrycznego.
Papier - talerze, kubki i papier śniadaniowy	✓	Należy używać tylko do podgrzewania lub pochłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Pojemniki ze słomy lub drewna	✓	Korzystając z tych materiałów należy zawsze nadzorować kuchenkę, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Papier makulaturowy i gazety	X	Może zawierać cząsteczki metalu, które spowodują powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do pożaru.

7.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej	
Skład	Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Wielkość	W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Temperatura potraw	Początkowa temperatura potrawy z nadzieniem wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy z nadzieniem (np. pączki) należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.
Rozmieszczenie	Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczynia.
Przykrycie	Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki.
Przekłuwanie	Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować wybuch potrawy, (np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kielbaski).
 WAŻNE! Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.	
Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia	W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka.

Pozostawienie	Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.
Oslona	Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałe, (np. uduka i skrzydełka kurczaka).



Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń. Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami. Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem. Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy . . .
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	- Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. - Nie występuje przerwa w dostawie energii. - Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	- Drzwi są prawidłowo zamknięte. - Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. - Naciśnięty został przycisk START.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	- Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. - Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. - Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. - We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	- Odłącz urządzenie od źródła zasilania. - Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX. Lampkę podświetlającą wnętrze kuchenki mogą wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	- Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub - Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub - Ustaw wyższą moc.
Drzwiczki nie otwierają się z powodu przerwy w dostawie prądu?	Otwórz drzwiczki ostrożnie, ciągnąc je na zewnątrz za prawy dolny narożnik szklanej powłoki drzwi.

9. DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne	220-240 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik	Minimalny 16 A
Pobór mocy:	Mikrofałe 1.4 kW Grill 0.85 kW Mikrofałe/Grill 2.20 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofałe 900 W (IEC 60705) Grill 800 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	OMB6G261TT 596 mm (szer.) x 388 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)

Wymiary wnętrza	342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) ²⁾
Pojemność kuchenki	26 litrów ²⁾
Podstawa obrotowa	ø 325 mm, szkło
Masa	ok. 19,5 kg

- ¹⁾ To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011. Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw. Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.
- ²⁾ Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Informacje o urządzeniu dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Pobór mocy w trybie czuwania przy włączonym wyświetlaczu	0.8 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy wyłączonym wyświetlaczu	0.5 W
Maksymalny czas potrzebny urządzeniu na automatyczne przejście do trybu niskiego poboru mocy	5 minut

11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła o klasie efektywności energetycznej F.

Materiały oznaczone symbolem ♻️ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia ponownego przetworzenia.

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.