

Instrukcja obsługi

Kuchenka mikrofalowa
z piekarnikiem

Numer modelu NN-DF38PB
NN-DF37PW

Tylko do użytku domowego



INVERTER



Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej przepisów
<https://www.panasonic.com/nn-df38p-df37p/>



Tarta jabłkowa



Quiche Lorraine

Polski

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem tego piekarnika przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję
i zachowaj ją na przyszłość

SPIS TREŚCI

Dziękujemy za zakup urządzenia Panasonic.

Instrukcje bezpieczeństwa.....	4-9
Utylizacja starego sprzętu.....	10
Instalacja i podłączenie.....	10
Ustawienie kuchenki.....	11
Ważne instrukcje bezpieczeństwa	12-17
Pielęgnacja i czyszczenie kuchenki.....	18-19
Porady dotyczące akcesoriów.....	20
Akcesoria do kuchenki.....	21
Części kuchenki.....	22
Zasady korzystania z mikrofali.....	23-24
Panel sterowania.....	25
Wybór góra/dół.....	26
Wyświetlacz.....	26
Ogólne wytyczne.....	27-29
Szybki przewodnik po przyborach kuchennych.....	30
Używane pojemniki.....	31-32
Tryby gotowania	33-34
Zacznijmy używać kuchenki	35
Wybór sygnału dźwiękowego	36
Zabezpieczenie przed dziećmi.....	37
Oświetlenie kuchenki.....	37
Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej.....	38-39
Wytyczne dotyczące rozmrażania	40
Tabele rozmrażania	41-42
Grillowanie.....	43-44

Korzystanie z piekarnika	45-47
Eco Combi.....	48-49
Gotowanie wieloetapowe.....	50-52
Używanie timera	53-56
Używanie funkcji dodawania czasu	57
Rozmrażanie	58-60
Programy automatycznego czujnika	61-65
Programy automatycznego gotowania	66-70
Ustawienie czyszczenia	71
 Wytyczne dotyczące gotowania i podgrzewania.....	 72-73
Tabele podgrzewania	74-79
Tabele gotowania	80-84
Tabele Eco Combi	85-88
Pytania i odpowiedzi	89-90
Przepisy.....	91-100
Specyfikacje	101

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ważne instrukcje bezpieczeństwa. Przed użyciem kuchenki prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie jej na przyszłość.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Po zainstalowaniu kuchenki powinno być możliwe łatwe odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub użycie wyłącznika obwodu.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych, które obejmują zdejmowanie osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla kogokolwiek innego niż osoba kompetentna. Należy sprawdzić, czy uszczelki drzwi i okolice uszczelek drzwi nie są uszkodzone. Jeśli drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone, kuchenki nie wolno używać, dopóki nie zostanie naprawiona przez osobę kompetentną.

- **OSTRZEŻENIE!** Nie próbuj manipulować ani dokonywać żadnych regulacji lub napraw drzwi, obudowy panelu sterowania, przełączników blokady bezpieczeństwa ani żadnej innej części kuchenki. Nie zdejmuj zewnętrznego panelu z kuchenki, który zapewnia ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy.
- **OSTRZEŻENIE!** Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ istnieje ryzyko ich eksplozji.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie umieszczaj tej kuchenki w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
- **OSTRZEŻENIE!** Dzieciom wolno używać kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, gdy udzielono im odpowiednich instrukcji, aby mogły bezpiecznie korzystać z kuchenki i zrozumiały zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Upewnij się, że dzieci nie dotykają gorącej obudowy zewnętrznej po uruchomieniu kuchenki.
- Ta kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczona do zabudowy ani do użytku wewnątrz szafki. Urządzenia nie należy umieszczać w szafce.

Do użytku na blacie:

- Kuchenka musi być umieszczona na płaskiej, stabilnej powierzchni 85 cm nad podłogą, z tylną częścią kuchenki ustawioną przy tylnej ścianie. Pozostaw 15 cm miejsca nad kuchenką, 10 cm z tyłu, 5 cm z jednej strony i otwartą drugą stronę.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach często sprawdzaj kuchenkę,

Instrukcje bezpieczeństwa

ponieważ tego typu pojemniki zapalają się w przypadku przegrzania.

- Jeśli z kuchenki wydobywa się dym lub wybuchnie pożar, dotknij przycisku **Stop/Cancel** i pozostaw drzwi zamknięte, aby stłumić płomienie. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpiecznika lub wyłącznika obwodu.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów w kuchence, może dojść do przegrzania płynu poza punkt wrzenia bez oznak bulgotania. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może skutkować opóźnionym wrzeniem, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę sprawdzić przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń.
- Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Regularnie czyść wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi i obszary uszczelki drzwi. Gdy jedzenie lub rozlane płyny przylgną do ścianek kuchenki, dna kuchenki, uszczelki drzwi i okolic uszczelki drzwi, wytrzyj je wilgotną ściereczką. Można użyć łagodnego detergentu, jeśli są bardzo zabrudzone. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów lub środków ściernych.

- **Nie używaj komercyjnych środków czyszczących do kuchenek.**
- Niektóre potrawy mogą rozpryskiwać tłuszcz na ściankach kuchenki podczas gotowania. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona od czasu do czasu, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- **OSTRZEŻENIE!** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas korzystania z **grilla, piekarnika i Eco Combi**. Małe dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala. Dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na generowane temperatury.
- **OSTRZEŻENIE!** Gdy urządzenie jest używane w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane temperatury.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać parownicy.
- Nie należy używać ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szyby drzwi kuchenki, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
- Zewnętrzne powierzchnie kuchenki, w tym otwory wentylacyjne w obudowie i drzwiach kuchenki, nagrzewają się podczas korzystania z trybów **grill, piekarnik i Eco Combi**, należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwi oraz wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.

Instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- W przypadku awarii elektroniki kuchenkę można wyłączyć tylko za pomocą gniazdka ściennego.
- Używaj wyłącznie naczyń, które nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Kuchenka ma elementy grzejne umieszczone na górze i na dnie kuchenki. Po użyciu funkcji **grill**, **piekarnik** i **Eco Combi**, wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą bardzo gorące. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać żadnych wewnętrznych powierzchni w pobliżu elementu grzejnego wewnątrz kuchenki.

N.B. Po gotowaniu za pomocą tych funkcji, akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.

- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać metalowych pojemników ani naczyń z metalowymi wykończeniami. Mogą spowodować iskrzenie.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywa, czekolady, ciastek i wypieków. Mogą one łatwo się spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli będą gotowane zbyt długo.
Nie zalecamy podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, takiej jak popcorn lub poppadoms. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek i podobnych może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

- Oświetlenie kuchenki musi zostać wymienione przez technika serwisowego przeszkolonego przez producenta. **Nie** próbuj zdejmować obudowy zewnętrznej z kuchenki.
- **Uwaga!** Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenie nie może być instalowane za dekoracyjnymi drzwiami.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości jedzenia.

Utylizacja starego sprzętu



Tylko dla Unii Europejskiej i krajów z systemami recyklingu

Ten symbol na produktach, opakowaniach i/lub dokumentach towarzyszących oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wolno mieszać z ogólnymi odpadami domowymi. Aby zapewnić właściwą obróbkę, odzysk i recykling starych produktów, należy je oddać do odpowiednich punktów zbiórki zgodnie z przepisami krajowymi.

Pozbywając się ich prawidłowo, pomagasz oszczędzać cenne zasoby i zapobiegasz potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska.

Aby uzyskać więcej informacji na temat zbiórki i recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem gminy.

Za nieprawidłową utylizację tych odpadów mogą zostać nałożone kary, zgodnie z przepisami krajowymi.

Instalacja i podłączenie

Sprawdź kuchenkę

Rozpakuj kuchenkę, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdź kuchenkę pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia, uszkodzone zatrzaski drzwi lub pęknięcia w drzwiach. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, natychmiast powiadom swojego dealera. Nie instaluj uszkodzonej kuchenki.



Ważne!

To urządzenie musi być prawidłowo uziemione dla osobistego bezpieczeństwa.

Instrukcje uziemienia

Jeśli gniazdko prądu zmiennego nie jest uziemione, klient jest osobiście odpowiedzialny za jego wymianę na prawidłowo uziemione gniazdko ściennie.

Napięcie robocze

Napięcie musi być takie samo, jak podano na etykiecie kuchenki. Jeśli zostanie użyte wyższe napięcie niż określone, może to spowodować pożar lub inne szkody.

Ustawienie kuchenki

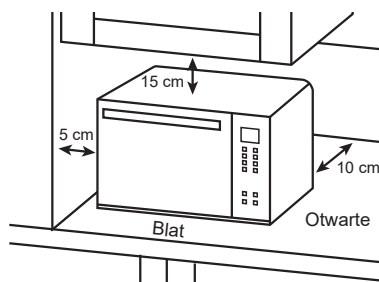
Ta kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczona do zabudowy ani do użytku wewnątrz szafki. Urządzenia nie należy umieszczać w szafce.

Używanie na blacie

Kuchenkę należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni 85 cm nad podłogą, a tył kuchenki należy umieścić przy tylnej ścianie.

Aby kuchenka działała prawidłowo, musi mieć wystarczający przepływ powietrza, np. 5 cm z jednej strony, druga strona musi być otwarta; 15 cm wolnej przestrzeni nad górą; 10 cm z tyłu.

1. Umieścić kuchenkę na płaskiej i stabilnej powierzchni ponad 85 cm nad podłogą.
2. Gdy drzwi kuchenki są otwarte, nie przeciągaj pojemnika po szybie drzwi, a obciążenie drzwi nie powinno przekraczać 3,5 kg.
3. Po zainstalowaniu kuchenki możliwe powinno być łatwe odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika obwodu.
4. Aby kuchenka działała prawidłowo, zapewnij wystarczającą cyrkulację powietrza.
5. Nie umieszczaj tej kuchenki w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
6. Nie używaj na zewnątrz.
7. Nie należy zdejmować nóżek.
8. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w warunkach wysokiej wilgotności.
9. Przewód zasilający nie powinien dotykać zewnętrznej części kuchenki. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani kuchenki w wodzie.
10. Nie blokuj otworów wentylacyjnych w kuchence. Jeśli otwory te zostaną zablokowane podczas pracy, kuchenka może się przegrzać. W takim przypadku kuchenka jest chroniona przez zabezpieczenie termiczne i wznowi pracę dopiero po ostygnięciu.
11. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.



Ważne instrukcje bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.



Ostrzeżenie!

Ważne instrukcje bezpieczeństwa.

1. Uszczelki drzwi i obszary uszczelnień należy czyścić wilgotną szmatką. Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi i obszarów uszczelnień drzwi. Jeśli drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone, kuchenki nie wolno używać, dopóki nie zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.
2. Nie próbuj manipulować ani dokonywać żadnych regulacji lub napraw drzwi, obudowy panelu sterowania, przełączników blokady bezpieczeństwa ani żadnej innej części kuchenki. Nie zdejmuj zewnętrznego panelu z kuchenki, który zapewnia ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
Naprawy powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany pracownik serwisu.
3. Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony **przewód lub wtyczkę**, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Jest ono niebezpieczne dla kogokolwiek innego niż technik serwisowy przeszkolony przez producenta w zakresie wykonywania napraw.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta,

jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

5. Dzieciom wolno używać kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, gdy udzielono im odpowiednich instrukcji, aby mogły bezpiecznie używać kuchenki i zrozumiały zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
6. Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.



Ostrzeżenie!

To urządzenie wytwarza wrzącą parę.

7. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia, w tym wydostającą się parę. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki w żadnym innym celu niż przygotowywanie jedzenia. Ta kuchenka jest specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania jedzenia. Nie używaj tej kuchenki do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem sprawdź, czy naczynia/pojemniki nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Zobacz strony 31-32.
3. Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywa, czekolady, ciastek i wypieków. Mogą one łatwo się spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli będą gotowane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, takiej jak popcorn lub poppadums. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności, gazet lub ubrań oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, worków z pszenicą, termoforów i podobnych może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj żadnych przedmiotów w środku, na wypadek gdyby została przypadkowo włączona.

5. Urządzenia nie wolno używać w trybie **mikrofalowym** lub **eco combi z mikrofalą bez jedzenia w kuchence**.

Eksplatacja w ten sposób może uszkodzić urządzenie. Wyjątkiem jest punkt 1 w części dotyczącej działania grzałki.

6. Jeśli z kuchenki wydobywa się dym lub wybuchnie pożar, dotknij przycisku Stop/Cancel i pozostaw drzwi zamknięte, aby stłumić płomienie. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na bezpieczniku lub panelu wyłącznika obwodu.

Działanie grzałki

1. Przed pierwszym użyciem funkcji **grill**, **Eco Combi** lub **piekarnik** uruchom kuchenkę bez jedzenia i akcesoriów w kuchence z temperaturą **200 °C** przez **10 minut**. Pozwoli to na spalenie oleju używanego do ochrony przed rdzą. Jest to jedyny raz, gdy kuchenka jest używana całkowicie pusta (poza momentem wstępnego nagrzewania).



Uwaga! **Gorące powierzchnie!**

Zewnętrzne powierzchnie piekarnika, w tym otwory wentylacyjne w szafce i drzwiach piekarnika, nagrzewają się podczas gotowania w trybie **Eco Combi/grill/piekarnik**. Po gotowaniu w tych trybach akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

2. Zewnętrzne powierzchnie kuchenki i drzwi kuchenki nagrzewają się podczas trybu **Eco Combi/grill/piekarnik**, należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwi oraz wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
3. Kuchenka ma elementy grzewcze umieszczone na górze i na podstawie kuchenki. Po użyciu funkcji **grill, piekarnik i Eco Combi**, wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą bardzo gorące. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać żadnej z wewnętrznych powierzchni w pobliżu elementu grzewczego wewnątrz kuchenki. N.B. Po gotowaniu za pomocą tych funkcji, akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.



Uwaga! Gorące powierzchnie!

Po gotowaniu w tych trybach, akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.

4. Dostępne elementy mogą się nagrzewać podczas korzystania z trybu **Eco Combi/grill/piekarnik**. Małe dzieci poniżej 8 roku życia powinny być trzymane z dala, a dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na generowane temperatury.

Działanie silnika wentylatora

Po użyciu kuchenki mikrofalowej może się uruchomić silnik wentylatora, aby schłodzić podzespoły elektryczne. Jest to normalne i możesz wyjąć jedzenie, nawet jeśli silnik wentylatora pracuje. W tym czasie możesz nadal korzystać z kuchenki.

Oświetlenie piekarnika

Jeśli konieczna będzie wymiana oświetlenia piekarnika, skontaktuj się ze sprzedawcą.

Czasy gotowania

Podane w tabelach czasy gotowania są przybliżone. Czas gotowania zależy od stanu, temperatury, ilości jedzenia i rodzaju naczyń kuchennych.

Zacznij od minimalnego czasu gotowania, aby zapobiec przegotowaniu.

Jeśli jedzenie nie jest wystarczająco ugotowane, zawsze możesz je gotować trochę dłużej.



Ważne

Jeśli zalecane czasy gotowania zostaną przekroczone, jedzenie zepsuje się, a w skrajnych przypadkach może się zapalić i uszkodzić wnętrze piekarnika.

Termometr do mięsa

Używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić stopień wysmażenia pieczenia i drobiu tylko wtedy, gdy mięso zostało wyjęte z kuchenki mikrofalowej. Jeśli jest niedogotowane, włóż do kuchenki i gotuj przez kilka minut na zalecanym poziomie mocy. Nie używaj konwencjonalnego termometru do mięsa w kuchenie podczas gotowania w mikrofali, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Małe ilości żywności

Małe ilości żywności lub żywności o niskiej zawartości wilgoci mogą się spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli są gotowane zbyt długo. Jeśli materiały wewnątrz kuchenki się zapalą, zostaw drzwi kuchenki zamknięte, wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Jajka

Nie gotuj jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo w kuchenie mikrofalowej. Może wzrosnąć ciśnienie i jajka mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchenie mikrofalowej.

Żywność ze skórą

Ziemniaki, jabłka, żółtka jaj, całe warzywa i kielbaski to przykłady żywności o nieporowatej skórce. Przed gotowaniem należy je przebić widelcem, aby zapobiec pęknięciu.



Ostrzeżenie!

Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

Płyny

Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów w kuchenie mikrofalowej, może dojść do przegrzania płynu poza punkt wrzenia bez oznak bulgotania. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy podjąć następujące kroki:

- Unikać używania pojemników o prostych bokach i wąskich szyjkach.
- Nie przegrzewać.
- Wymieszać płyn przed włożeniem pojemnika do kuchenki i ponownie w połowie czasu podgrzewania.
- Po podgrzaniu pozostawić w kuchenke na chwilę, ponownie mieszając przed ostrożnym wyjęciem pojemnika.

Podgrzewanie napojów w kuchenie mikrofalowej może skutkować opóźnionym wrzeniem, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.

Papier/Plastik

Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy obserwować kuchenkę ze względu na możliwość zapłonu. Nie należy używać opasek zaciskowych z workami do pieczenia, gdy tryb gotowania obejmuje moc mikrofal, ponieważ może dojść do łuku elektrycznego. Nie należy używać produktów z papieru pochodzącego z recyklingu, np. ręczników kuchennych, chyba że jest na nich napisane, że są specjalnie przeznaczone do użytku w kuchenie mikrofalowej. Produkty te zawierają zanieczyszczenia, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożary podczas użytkowania

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Naczynia/folia

Nie podgrzewaj żadnych zamkniętych puszek ani butelek, ponieważ mogą eksplodować. Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać metalowych pojemników ani naczyń z metalowymi wykończeniami. Może dojść do iskrzenia.

Jeśli używasz folii aluminiowej, szpikulców do mięsa lub metalowych naczyń, odległość między nimi a ściankami i drzwiami kuchenki powinna wynosić co najmniej 2 cm, aby zapobiec iskrzeniu.

Butelki dla niemowląt i słoiczki z jedzeniem

Podczas podgrzewania butelek dla niemowląt zawsze zdejmuj nakrętkę i smoczek. Płyn na górze butelki będzie znacznie gorętszy niż na dole i należy go dokładnie wstrząsnąć przed sprawdzeniem temperatury. Należy również zdjąć pokrywkę ze słoiczków z jedzeniem dla niemowląt, a zawartość należy również wymieszać lub wstrząsnąć przed sprawdzeniem temperatury. Należy to zrobić przed spożyciem, aby uniknąć oparzeń. Zobacz strony 73-74.

Krótki czas gotowania

Ponieważ czas gotowania w kuchence mikrofalowej jest znacznie krótszy niż w przypadku innych metod gotowania, zalecane czasy gotowania nie mogą zostać przekroczone bez wcześniejszego sprawdzenia żywności.

Podane w tabelach czasy gotowania są przybliżone. Czynniki, które mogą mieć wpływ na czas gotowania to:

preferowany stopień ugotowania, temperatura początkowa, wysokość, objętość, rozmiar i kształt żywności oraz używane naczynia. W miarę jak będziesz się oswajać z kuchenką, będziesz w stanie dostosować te czynniki.

Lepiej jest początkowo niedogotować żywności niż ją przegotować. Jeśli żywność jest niedogotowana, zawsze można ją włożyć z powrotem do kuchenki w celu dalszego gotowania. Jeśli żywność jest przegotowana, nic nie można zrobić. Zawsze zaczynaj od minimalnego czasu gotowania.



Ważne

Jeśli zalecane czasy gotowania zostaną przekroczone, jedzenie ulegnie zepsuciu, a w skrajnych przypadkach może się zapalić i uszkodzić wnętrze kuchenki.

Małe ilości jedzenia

Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania małych ilości jedzenia, ponieważ mogą się one łatwo spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli będą gotowane zbyt długo. Zawsze ustawiaj krótkie czasy gotowania i często sprawdzaj jedzenie.



Uwaga

Nigdy nie uruchamiaj kuchenki bez jedzenia w środku w trybie **mikrofalowym** lub **Eco Combi** z użyciem mikrofal.

Jajka gotowane

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence.

Pokrywki

Zawsze zdejmuj pokrywkę słoików i pojemników oraz pojemników na jedzenie na wynos przed podgrzewaniem ich w kuchence mikrofalowej. W przeciwnym razie para i ciśnienie mogą gromadzić się w środku i spowodować eksplozję nawet po zakończeniu gotowania w kuchence.

Smażenie na głębokim tłuszczu

Nie próbuj smażyć na głębokim tłuszczu w kuchence.

Podgrzewanie

Bardzo ważne jest, aby podgrzane jedzenie było podawane „gorące”. Wyjmij jedzenie z kuchenki i sprawdź, czy jest „gorące”, tzn. czy ze wszystkich części wydobywa się para, a sos bulgocze. (Jeśli chcesz, możesz sprawdzić termometrem do żywności, czy jedzenie osiągnęło temperaturę 72 °C – pamiętaj jednak, aby nie używać tego termometru w kuchence mikrofalowej.)

W przypadku potraw, których nie można mieszać, np. lasagne, zapiekanki pasterskiej, środek należy przeciąć nożem, aby sprawdzić, czy są dobrze podgrzane. Nawet jeśli instrukcje producenta zostały zastosowane, zawsze sprawdź przed podaniem, czy jedzenie jest gorące, a w razie wątpliwości włóż jedzenie z powrotem do kuchenki w celu dalszego podgrzania.

Czas oczekiwania

Czas oczekiwania odnosi się do okresu pod koniec gotowania lub podgrzewania, gdy jedzenie jest odstawione na chwilę przed zjedzeniem, tj. jest to czas odpoczynku, który pozwala ciepłu z jedzenia nadal przedostawać się do środka, eliminując w ten sposób zimne punkty.

Utrzymywanie kuchenki w czystości

Do bezpiecznego działania kuchenki niezbędne jest regularne wycieranie go. Użyj ciepłej wody z mydłem, dobrze wyciśnij ściereczkę i usuń tłuszcz lub resztki jedzenia z wnętrza. Zwróć szczególną uwagę na uszczelkę drzwi. Podczas czyszczenia kuchenkę należy odłączyć od zasilania.

Grillowanie

Kuchenka będzie działała tylko z funkcją **grilla**, gdy drzwi będą zamknięte.

Przechowywanie akcesoriów

Nie przechowuj wewnątrz kuchenki żadnych przedmiotów poza akcesoriami, na wypadek gdyby doszło do jego przypadkowego włączenia.

Łukowanie

Łukowanie może wystąpić, jeśli metalowy pojemnik został użyty nieprawidłowo, jeśli użyto nieprawidłowej wagi żywności lub jeśli akcesoria zostały uszkodzone. Łukowanie ma miejsce, gdy w kuchence mikrofalowej widoczne są niebieskie błyski światła. Jeśli tak się stanie, natychmiast zatrzymaj urządzenie. Jeśli kuchenka pozostanie bez nadzoru i to się powtórzy, może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Możesz kontynuować gotowanie tylko w trybie **grilla** lub **piekarnika**.

Pielęgnacja i czyszczenie kuchenki



Ważne

Do bezpiecznego działania kuchenki niezbędne jest utrzymanie go w czystości i wytarcie po każdym użyciu. Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

1. **Wyłącz kuchenkę przed czyszczeniem** i odłącz ją od gniazdka, jeśli to możliwe.
 2. **Utrzymuj wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi i okolice uszczelek drzwi w czystości.**
Gdy jedzenie lub rozlane płyny przylgną do ścianek kuchenki, uszczelki drzwi i okolice uszczelek drzwi należy przetrzeć wilgotną szmatką. Można użyć łagodnego detergentu, jeśli są bardzo brudne. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów lub środków ściernych.
 3. Po użyciu trybu **grill, piekarnik i Eco Combi** ścianki kuchenki należy wyczyścić miękką ściereczką i wodą z mydłem. Należy zachować szczególną ostrożność, aby utrzymać obszar okna w czystości, zwłaszcza po gotowaniu w trybie **grill, piekarnik i Eco Combi**. Uporczywe plamy wewnątrz kuchenki można usunąć, używając miękkiej, wilgotnej ściereczki spryskanej niewielką ilością konwencjonalnego środka do czyszczenia kuchenek.
- Przetrzyj problematyczne miejsca, pozostaw na zalecany czas, a następnie wytrzyj. **Nie spryskuj bezpośrednio wnętrza kuchenki.**
4. Nie używaj silnych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia **szklanych drzwiczek kuchenki**, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
 5. **Zewnętrzna powierzchnia kuchenki** należy wyczyścić wilgotną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, nie należy dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.
 6. Jeśli **panel sterowania** jest brudny, wyczyść go miękką, suchą ściereczką. **Nie** używaj silnych detergentów ani środków ściernych na panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania pozostaw drzwi piekarnika otwarte, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu kuchenki. Po czyszczeniu dotknij pola **Stop/Cancel**, aby wyczyścić okienko wyświetlacza.
 7. **Jeśli para gromadzi się wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki**, przetrzyj je miękką ściereczką. Może się tak zdarzyć, gdy kuchenka mikrofalowa jest używana w warunkach wysokiej wilgotności i w żaden sposób nie wskazuje to na awarię urządzenia lub wyciek z kuchenki mikrofalowej.
 8. **Dno komory kuchenki** należy regularnie czyścić. Wystarczy przetrzeć dolną powierzchnię kuchenki łagodnym detergentem i ciepłą wodą, a następnie osuszyć czystą ściereczką.

Pielęgnacja i czyszczenie kuchenki

- Opary z gotowania gromadzą się podczas wielokrotnego użytkowania, ale w żaden sposób nie wpływają na powierzchnię dna kuchenki.
9. Podczas trybu **grillowania**, **piekarnik** lub **Eco Combi** niektóre potrawy mogą rozpryskiwać tłuszcz na ściankach kuchenki. Jeśli kuchenka nie zostanie wyczyszczona w celu usunięcia tego tłuszczu, może się on gromadzić i powodować „**dymienie**” kuchenki podczas użytkowania. Te ślady będą trudniejsze do usunięcia później.
10. Nie należy używać **parownicy** do czyszczenia urządzenia.
11. Upewnij się, że półka emaliowana/ruszt jest czysty, szczególnie podczas korzystania z programów **Eco Combi**.
12. Zawsze utrzymuj **otwory wentylacyjne** w czystości. Sprawdź, czy żaden kurz lub inny materiał nie blokuje otworów wentylacyjnych w kuchenie. Jeśli otwory wentylacyjne zostaną zablokowane, może to spowodować przegrzanie, co wpłynie na działanie kuchenki i może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

Porady dotyczące akcesoriów

1. Nie gotuj jedzenia bezpośrednio na dnie kuchenki. Zawsze umieszczaj jedzenie w naczyniu bezpiecznym dla mikrofal.
2. Dostarczona emaliowana półka może być używana wyłącznie zgodnie z instrukcją dla trybu **grill** i **piekarnik**.
Nigdy nie używaj metalowych akcesoriów podczas gotowania w trybie wyłącznie mikrofalowym. Nie używaj, jeśli piekarnik obsługuje program Eco Combi z mniejszą niż 200 g żywności. Maksymalna waga, jaką można użyć w Akcesoria do piekarnika, wynosi 3,2 kg. Nieprawidłowe użycie akcesoriów może uszkodzić piekarnik.
3. Podczas gotowania z wykorzystaniem **mikrofal** może wystąpić łuk elektryczny, jeśli użyto nieprawidłowej wagi żywności, użyto nieprawidłowo metalowego pojemnika lub akcesoria kuchenki zostały uszkodzone. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Możesz kontynuować gotowanie wyłącznie w trybie **grill** lub w **piekarnik**.
4. Zawsze zapoznaj się z instrukcją dotyczącą prawidłowych akcesoriów do użycia we wszystkich programach automatycznych.

Ruszt

1. Ruszt służy do łatwego przyrumieniania małych potraw i pomaga w dobrej cyrkulacji ciepła.
2. Nie używaj żadnych metalowych pojemników bezpośrednio na ruszcie w **Eco Combi**.
3. Nie używaj rusztu tylko w trybie kuchenki **mikrofalowej**.

Półka emaliowana

1. Półka emaliowana jest przeznaczona wyłącznie do gotowania w trybie **piekarnika** lub **grilla**.
Nie używaj jej w trybie **mikrofalowym** ani **Eco Combi**.

Akcesoria do kuchenki

Poniższa tabela pokazuje prawidłowe używanie akcesoriów w kuchenice.

Tryby gotowania	Półka emaliowana	Ruszt
 Mikrofalówka	x	x
 Grill	✓	✓
 Piekarnik	✓	✓
 Eco Combi	x	✓

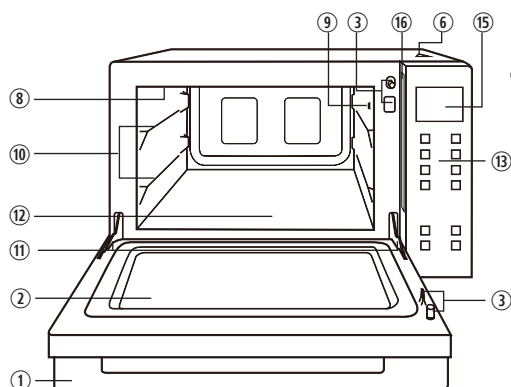
* Metalowych pojemników nie można umieszczać bezpośrednio na ruszcie.

Pielęgnacja akcesoriów piekarnika

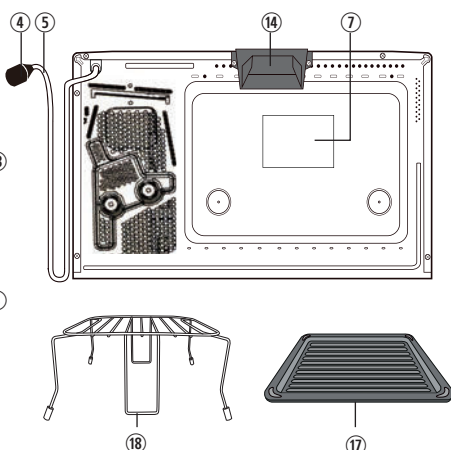
1. Nigdy nie używaj ostrych przyborów kuchennych na akcesoriach, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą.
2. Po użyciu umyj akcesoria w gorącej wodzie z mydłem i opłucz w gorącej wodzie. Nie używaj żadnych ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
3. Nie podgrzewaj wstępnie.
4. Zawsze zakładaj rękawice kuchenne podczas obsługi gorących akcesoriów.
5. Upewnij się, że wszystkie opakowania żywności zostały usunięte przed gotowaniem.
6. Nie kładź żadnych materiałów wrażliwych na ciepło na gorących akcesoriach, ponieważ może to spowodować oparzenia.

Części kuchenki

Widok z przodu



Widok z tyłu



① Uchwyt drzwi

Aby otworzyć, pociągnij uchwyt drzwi w dół. Gdy otwierasz drzwi kuchenki podczas gotowania, gotowanie zostaje tymczasowo zatrzymane bez wyczyszczenia zaprogramowanych ustawień. Gotowanie jest wznowiane natychmiast po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku Start/Set. Oświetlenie kuchenki zapala się natychmiast po otwarciu drzwi kuchenki.

② Okno kuchenki

③ System blokady bezpieczeństwa drzwi

Aby zapobiec obrażeniom, nie wkładaj palca, noża, łyżki ani innych przedmiotów do otworu zatrasku.

④ Wtyczka zasilania

⑤ Przewód zasilania

⑥ Symbol ostrzegawczy

⑦ Etykieta ostrzegawcza

⑧ Elementy grilla

⑨ Oświetlenie LED

Oświetlenie kuchenki zapala się natychmiast po otwarciu drzwi piekarnika.

⑩ Umiejscowienie półek

⑪ Zawiasy drzwi

Aby zapobiec obrażeniom podczas otwierania lub zamykania drzwi, trzymaj palce z dala od zawiasów drzwi.

⑫ Dolny nadajnik mikrofalowy (z elementami grilla wewnątrz) (patrz strona 39)

⑬ Panel sterowania

⑭ Wylot powietrza

⑮ Wyświetlacz

⑯ Etykieta identyfikacyjna

⑰ Półka emaliowana

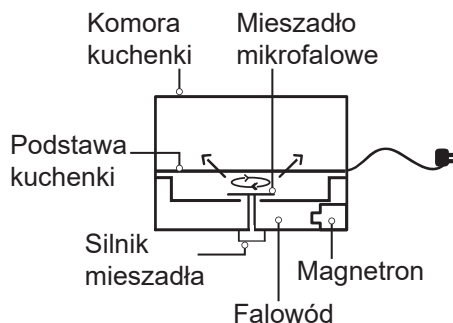
⑱ Ruszt

Uwaga

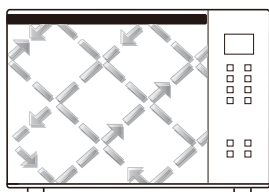
Powyższa ilustracja ma charakter wyłącznie poglądowy.

Zasady korzystania z mikrofali

Mikrofale są obecne w atmosferze cały czas, zarówno naturalnie, jak i ze źródeł sztucznych. Źródła sztuczne obejmują radar, radio, telewizję, łącza telekomunikacyjne i telefony komórkowe.

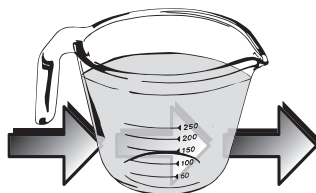


W kuchence mikrofalowej elektryczność jest zamieniana na mikrofae przez **magnetron**. Informacje na temat podawania od dołu znajdują się na stronie 39.



Odbicie

Mikrofale odbijają się od metalowych ścianek i metalowego ekranu drzwi.



Transmisja

Następnie przechodzą przez pojemniki do gotowania, aby zostać wchłonięte przez cząsteczki wody w jedzeniu, wszystkie produkty spożywcze zawierają wodę w większym lub mniejszym stopniu.



Ważne uwagi

Naczynie używane do gotowania lub podgrzewania jedzenia nagrzej się podczas gotowania od ciepła przewodzonego od jedzenia. Nawet przy kuchence mikrofalowej wymagane są rękawice kuchenne! **Mikrofale nie mogą przechodzić przez metal, dlatego metalowych naczyń kuchennych nigdy nie można używać w kuchence mikrofalowej, do gotowania tylko w trybie kuchenki mikrofalowej.**

Zasady korzystania z mikrofali

Jak mikrofałe gotują jedzenie

Mikrofałe powodują wibracje cząsteczek wody, co powoduje **tarcie**, czyli **ciepło**. To ciepło następnie gotuje jedzenie.

Mikrofałe są również przyciągane przez cząsteczki tłuszczu i cukru, a żywność o wysokiej zawartości tych substancji gotuje się szybciej. Mikrofałe mogą przenikać tylko na głębokość 4-5 cm, a ponieważ ciepło rozprzestrzenia się w żywności przez przewodzenie, tak jak w tradycyjnym piekarniku, żywność gotuje się od zewnątrz do wewnątrz.

Żywność nienadająca się do gotowania wyłącznie w trybie kuchenki mikrofalowej

Suflety. Ponieważ te potrawy wymagają suchego zewnętrznego ciepła, aby prawidłowo się ugotować, nie próbuj gotować ich w kuchenke mikrofalowej. Również nie można gotować żywności, która wymaga smażenia na głębokim tłuszczu.

Czas oczekiwania

Gdy kuchenka mikrofalowa jest wyłączona, żywność będzie nadal gotowana przez przewodzenie, a **nie przez energię mikrofalową**. Dlatego **czas oczekiwania** jest bardzo ważny w przypadku kuchenki mikrofalowej, szczególnie w przypadku potraw o dużej gęstości, takich jak mięso, ciasta i podgrzewane posiłki (patrz strona 27).

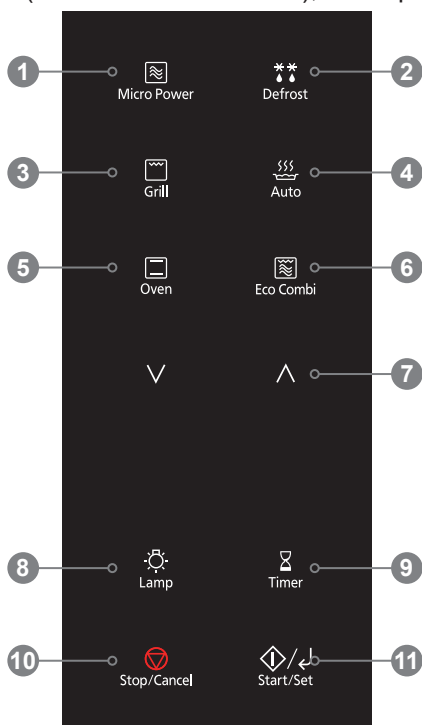


Gotowane jajka

Nie gotuj jajek w kuchenke mikrofalowej. Surowe jajka gotowane w skorupkach mogą eksplodować i spowodować poważne obrażenia.

Panel sterowania

* Projekt panelu sterowania może różnić się od wyświetlanego panelu (w zależności od koloru), ale napisy na panelu będą takie same.



1. **Mikrofala** (strony 38-39)
2. **Rozmrażanie** (strony 58-60)
3. **Grill** (strony 43-44)
4. **Ptogram auto** (strony 61-71)
5. **Piekarnik** (strony 45-47)
6. **Eco Combi** (strony 48-49)
7. **Wybór góra/dół** (strony 26, 57)
Wybierz moc, temperaturę, czas, wagę lub menu automatyczne, dotykając ∨ / ∧.
8. **Lampa** (strony 37)
9. **Timer** (strony 53-56)
10. **Stop/Cancel (Anuluj)**

Przed gotowaniem:

Jedno dotknięcie kasuje instrukcję.

Podczas gotowania:

Jedno dotknięcie tymczasowo zatrzymuje program gotowania. Kolejne dotknięcie anuluje wszystkie instrukcje, a na wyświetlaczu pojawi się „0”.

11. Start/Set (Ustaw)



Sygnal dźwiękowy

Po naciśnięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli ten sygnał dźwiękowy nie zabrmi, być może wyłączyłeś sygnał dźwiękowy. Możesz go włączyć, dotykając raz przycisku Start/Set, a następnie dotykając ∨ / ∧ po pierwszym podłączeniu (patrz strona 36). Gdy kuchenka zmienia jedną funkcję na drugą lub przypomina o mieszaniu jedzenia podczas gotowania, rozbrzmiewają dwa sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego na grillu lub w piekarniku rozbrzmiewają trzy sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego w niektórych menu automatycznych rozbrzmiewa długi sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu gotowania rozbrzmiewa pięć sygnałów dźwiękowych.



Uwaga

Jeśli ustawiono operację i przycisk **Start/Set** nie zostanie naciśnięty w ciągu 6 minut, kuchenka automatycznie anuluje operację. Wyświetlacz powróci do „0”.

Wybór góra/dół

Wybierz moc, temperaturę, czas, wagę lub menu automatyczne, dotykając $\nabla/\wedge$. Numer menu mocy, temperatury, czasu, wagi lub menu automatycznego pojawia się w oknie wyświetlacza. Czas/wagę/temperaturę można szybko dostosować, przytrzymując pad.

1 Wybór menu mocy/temperatury/czasu/wagi/automatycznego:

Wybierz moc, czas, wagę, temperaturę lub menu automatyczne, dotykając $\nabla/\wedge$.



2 Wybór dodawania czasu:

Użyj padu do funkcji dodawania czasu (patrz strona 57)

3 Wybór więcej/mniej:

Aby ustawić więcej/mniej dla programów czujników automatycznych (patrz strony 61-62).

Wyświetlacz



Czas odstania

Gęste potrawy, np. mięso, ziemniaki w mundurkach i ciasta, wymagają **odstania** (wewnątrz lub na zewnątrz piekarnika) po ugotowaniu, aby ciepło mogło dokończyć przewodzenie przez potrawę.

■ Ziemniaki w mundurkach

Zawinięte w folię aluminiową, gdy gotowane są wyłącznie w kuchenke mikrofalowej. Odstaw na 15 minut. Nie ma potrzeby odstawiania ziemniaków w mundurkach gotowanych w trybie **Eco Combi**.

■ Ryby

Odstaw na 2-3 minuty.

■ Dania jajeczne

Odstaw na 1-2 minuty.

■ Dania gotowe

Odstaw na 1-2 minuty.

■ Kawałki mięsa

Odstaw na 15 minut owinięte w folię aluminiową.

■ Dania na talerzu

Odstaw na 2-3 minuty.

■ Warzywa

Gotowane ziemniaki zyskują na odstaniu na 1-2 minuty, jednak większość innych rodzajów warzyw można podawać od razu.

■ Rozmrażanie

Niezbędne jest pozostawienie czasu odstania, aby zakończyć proces. Może się on wahać od 5 minut, np. maliny, do nawet 1 godziny w przypadku kawałka mięsa. Zobacz strony 41-42.

Jeśli jedzenie nie jest ugotowane po **odstaniu**, włóż je z powrotem do piekarnika i piecz jeszcze przez jakiś czas.



Zawartość wilgoci

Wiele świeżych produktów spożywczych, np. warzywa i owoce, różni się zawartością wilgoci w ciągu sezonu. Przykładem tego są ziemniaki w mundurkach. Z tego powodu czas gotowania może wymagać dostosowania w ciągu roku. Suche składniki, np. ryż, makaron, mogą wyschnąć podczas przechowywania, więc czas gotowania może się różnić od czasu gotowania świeżo zakupionych składników.



Nakłuwanie

Skórka lub błona niektórych produktów spożywczych powoduje gromadzenie się pary podczas gotowania. Produkty te należy przekłuć lub odciąć pasek skórki przed gotowaniem, aby umożliwić ucieczkę pary. Jajka, ziemniaki, jabłka, kiełbaski itp. należy przekłuć przed gotowaniem. Nie próbuj **gotować jajek w skorupkach**.

Ogólne wytyczne



Folia spożywcza

Folia spożywcza pomaga utrzymać wilgoć jedzenia, a uwięziona para pomaga przyspieszyć gotowanie. Jednak przed gotowaniem należy ją przebić, aby umożliwić wydostanie się nadmiaru pary. Zawsze zachowaj ostrożność podczas wyjmowania folii spożywczej z naczynia, ponieważ nagromadzona para będzie bardzo gorąca. Zawsze kupuj folię spożywczą, która na opakowaniu ma napis „nadaje się do gotowania w kuchenke mikrofalowej” i używaj jej wyłącznie jako przykrycia. Nie wyścielaj naczyń folią spożywczą. Nie przykrywaj potraw podczas gotowania w trybie **grill**, **piekarnik** lub **Eco Combi**.



Rozmiar naczynia

Przestrzegaj rozmiarów naczyń podanych w przepisach, ponieważ mają one wpływ na czas gotowania i podgrzewania. Pewna ilość jedzenia rozłożona w większym naczyniu gotuje się i podgrzewa szybciej.



Ilość

Małe ilości gotują się szybciej niż duże, a małe porcje podgrzewają się szybciej niż duże porcje.



Odstępy

Potrawy gotują się szybciej i równomiernie, jeśli są rozmieszczone w odstępach. Nigdy nie układaj potraw jedna na drugiej.



Kształt

Równe kształty gotują się równomiernie. Potrawy gotują się lepiej w kuchenke mikrofalowej, gdy są w okrągłym pojemniku, a nie w kwadratowym.



Gęstość

Potrawy porowate, przewiewne podgrzewają się szybciej niż gęste, ciężkie potrawy.



Przykrycie

Przykryj potrawy folią spożywczą do kuchenki mikrofalowej lub przylegającą pokrywką. Przykryj ryby, warzywa, zapiekanki, zupy. Nie przykrywaj ciast, sosów, ziemniaków w mundurkach, wypieków. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z tabelami gotowania i przepisami.



Przygotowanie

Pojedyncze potrawy, np. porcje kurczaka lub kotlety, należy umieścić w naczyniu tak, aby grubsze części znajdowały się na zewnątrz.



Składniki

Potrawy zawierające tłuszcz, cukier lub sól nagrzewają się bardzo szybko. Nadzienie może być znacznie gorętsze niż ciasto. Zachowaj ostrożność podczas jedzenia. Nie przegrzewaj, nawet jeśli ciasto nie wydaje się bardzo gorące.

5-8 °C

Temperatura początkowa

Im zimniejsze jedzenie, tym dłużej trwa jego podgrzanie. Podgrzewanie jedzenia z lodówki trwa dłużej niż tego w temperaturze pokojowej. Temperatura jedzenia przed gotowaniem powinna wynosić od 5 do 8 °C.



Obracanie i mieszanie

Niektóre potrawy wymagają mieszania podczas gotowania. Mięso i drób należy obrócić po upływie połowy czasu gotowania.



Płyny

Wszystkie płyny należy mieszać **przed, w trakcie i po podgrzaniu**. Szczególnie wodę należy mieszać przed i w trakcie podgrzewania, aby uniknąć erupcji. Nie podgrzewaj wcześniej zagotowanych płynów. **Nie przegrzewaj.**



Sprawdzanie żywności

Niezbędne jest sprawdzenie żywności w trakcie i po zalecanych czasie gotowania, nawet jeśli użyto programu **automatycznego** (tak jak sprawdza się żywność gotowaną w tradycyjnej kuchence). W razie potrzeby włóż żywność z powrotem do kuchenki w celu dalszego gotowania.



Czyszczenie

Ponieważ mikrofae działają na cząsteczki jedzenia, utrzymuj kuchenkę w czystości przez cały czas. Uporczywe plamy jedzenia można usunąć za pomocą miękkiej ściereczki spryskanej specjalnym środkiem do czyszczenia kuchenek. Zawsze wycieraj kuchenkę do sucha po czyszczeniu. Unikaj wszelkich plastikowych części i okolic drzwi. Klienci nie powinni spryskiwać bezpośrednio wnętrza.

Szybki przewodnik po przyborach kuchennych



Wybór odpowiedniego pojemnika jest bardzo ważnym czynnikiem decydującym o powodzeniu lub porażce gotowania.

Testowanie naczyń pod kątem przydatności — wyłącznie do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Jeśli nie masz pewności, czy pojemnik do gotowania nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej, sprawdź to za pomocą następującego testu:

1. Napełnij bezpieczny dla kuchenki mikrofalowej dzbanek pomiarowy 300 ml zimnej wody.
2. Umieść go na podstawie kuchenki obok naczynia, które ma zostać przetestowane. Jeśli testowane naczynie jest dużym naczyniem, postaw dzbanek pomiarowy na wierzchu pustego naczynia.
3. Podgrzewaj na **1000 W** przez 1 minutę.



Rezultat

Jeśli naczynie nadaje się do kuchenki mikrofalowej, pozostanie chłodne, podczas gdy woda w dzbanku zacznie wydawać się ciepła. Jeśli naczynie testowe wydaje się ciepłe, nie należy go używać, ponieważ ewidentnie pochłania energię mikrofalową.



Uwaga

Test ten nie dotyczy pojemników z tworzywa sztucznego lub metalu, np. naczyń w stylu Le Creuset®, których nie należy używać, ponieważ są wykonane z żeliwa pokrytego emalią.

Używane pojemniki



Szkło do kuchenki

Codzienne szkło odporne na ciepło, np. Pyrex®, jest idealne do gotowania w kuchenke mikrofalowej, piekarniku lub Eco Combi. Nie używaj delikatnego szkła lub szkła kryształowego, które może pęknąć lub wytworzyć łuk.



Porcelana i ceramika

Codzienna szklowana porcelana, porcelana lub ceramiczne talerze, miski, kubki i filiżanki mogą być używane, jeśli są odporne na ciepło. Cienka porcelana powinna być używana tylko do podgrzewania przez krótki czas. Nie używaj naczyń z metalową obręczą lub wzorem. Nie używaj dzbanków lub kubków z klejonymi uchwytyami, ponieważ klej może się stopić. Jeśli naczynia są odporne na ciepło, można ich używać w piekarniku i Eco Combi, ale nie bezpośrednio pod grillem.



Gлина, fajans, kamionka

Jeśli są całkowicie glazurowane, te naczynia są odpowiednie. Nie używaj ich, jeśli są częściowo glazurowane lub nieglazurowane, ponieważ mogą one wchłaniać wodę, która z kolei pochłania energię mikrofal, przez co pojemnik jest bardzo gorący i spowalnia gotowanie jedzenia.



Pojemniki foliowe/metalowe

Nigdy nie próbuj gotować w pojemnikach foliowych lub metalowych tylko trybie kuchenki mikrofalowej, ponieważ mikrofały nie mogą przez nie przejść, a jedzenie nie będzie równomiernie podgrzewane, co może również uszkodzić kuchenkę. Pojemniki foliowe i metalowe można stosować w trybie grill lub w piekarnik.



Plastik

Wiele pojemników plastikowych jest przeznaczonych do użytku w kuchenke mikrofalowej, ale nie należy ich używać do gotowania żywności o wysokiej zawartości cukru lub tłuszczu lub do żywności wymagającej długiego czasu gotowania, np. brązowego ryżu. Używaj pojemników Tupperware® wyłącznie, jeśli są przeznaczone do użytku w kuchenke mikrofalowej.



Nie używaj melaminy. Nigdy nie gotuj w kartonach po margarynie lub kubkach po jogurcie, ponieważ rozpuszczą się one pod wpływem ciepła z jedzenia. Jeśli są żaroodporne, można ich używać do grillowania, pieczenia w trybie piekarnika lub gotowania Eco Combi.

Używane pojemniki



Papier

Zwykły biały papier kuchenny (ręcznik kuchenny) można stosować wyłącznie do gotowania w trybie kuchenki mikrofalowej, np. do przykrycia bekonu, aby zapobiec rozpryskiwaniu.

Używaj go tylko przez krótki czas gotowania. Nigdy nie używaj ponownie kawałka ręcznika kuchennego. Zawsze używaj świeżego kawałka papieru do każdego dania.

Unikaj papieru kuchennego zawierającego włókna syntetyczne. Jeśli używasz markowego ręcznika kuchennego z recyklingu, sprawdź najpierw, czy jest on zalecany do użytku w kuchenke mikrofalowej. Nie używaj woskowanych lub plastikowych kubków lub talerzy, ponieważ wykończenie może się stopić. Papieru do pieczenia można używać do wyłożenia spodu naczyń i do przykrywania foremek do pieczenia ciast. Białe papierowe talerze można stosować do **krótkiego podgrzewania**, wyłącznie w trybie kuchenki mikrofalowej.



Koszyki wiklinowe, drewniane, słomiane

Naczynia popękają i mogą się zapalić. Nie używaj drewnianych naczyń w kuchenke mikrofalowej. **Nie używaj w żadnym trybie gotowania.**



Folia spożywcza

Folia spożywcza do kuchenki mikrofalowej może być stosowana wyłącznie do przykrycia żywności podgrzewanej w kuchenke mikrofalowej. Przydaje się również do przykrywania potraw do ugotowania, ale należy uważać, aby folia nie miała bezpośredniego kontaktu z potrawą, np. nie wykladać naczyń folią spożywczą. **Nie używać w żadnym innym trybie gotowania.**



Folia aluminiowa

Niewielkie ilości gładkiej folii aluminiowej można stosować do osłonięcia kawałków mięsa podczas rozmrażania i gotowania w trybie kuchenki mikrofalowej, ponieważ mikrofałe nie mogą przejść przez folię, co zapobiega przegotowaniu lub rozmrożeniu osłoniętych części. Należy uważać, aby folia nie dotykała boków ani górnej części kuchenki, ponieważ może to spowodować łuk elektryczny i uszkodzenie kuchenki. Folię aluminiową można używać do gotowania trybie piekarnika.

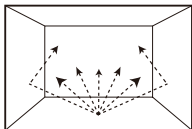
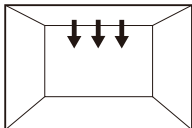


Torebki do pieczenia

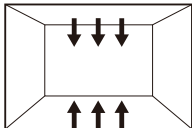
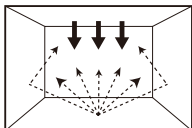
Torebki do pieczenia są przydatne, gdy rozcina się je z jednej strony, aby przykryć kawałek mięsa, do pieczenia w trybie kuchenki mikrofalowej i na czas. Nie należy używać dołączonych metalowych skrętów podczas korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej lub Eco Combi.

Tryby gotowania

Poniższe diagramy są przykładami akcesoriów. Mogą się różnić w zależności od użytego przepisu/dania.

Tryby gotowania		
MIKROFALA  Akcesoria -	Zastosowanie ■ Rozmrażanie. ■ Podgrzewanie. ■ Roztapianie: masła, czekolady, sera. ■ Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jajek. ■ Przygotowywanie: duszonych owoców, dżemu, sosów, kremów, ptysiów, ciast, karmelu, mięsa, ryb. ■ Pieczenie ciast bez koloru. Bez nagrzewania	
	Pojemniki Używaj własnych naczyń, talerzy lub misek Pyrex® bezpośrednio na podstawie kuchenki. Do używania w kuchenke mikrofalowej, bez metalu.	
GRILL  Akcesoria 	Zastosowanie ■ Grillowanie mięsa lub ryb. ■ Grillowanie tostów. ■ Dopiekanie zapiekanek lub ciast bezowych.	
	Pojemniki Żaroodporna, metalowa blaszka może być używana na półce emaliowanej w dolnych lub górnych pozycjach. Można też umieszczać żywność bezpośrednio na półce emaliowanej lub na ruszcie z żaroodpornymi naczyniami pod spodem.	

Tryby gotowania

Tryby gotowania		
PIEKARNIK  Akcesoria 	Zastosowania ■ Pieczenie małych produktów o krótkim czasie gotowania: ciasto francuskie, ciasteczka, bułki. ■ Specjalne wypieki: bułki lub brioszki, biszkopty. ■ Pieczenie pizzy i tart. Zalecane wstępne nagrzanie	
	Pojemniki Żaroodporna, metalowa blaszka może być używana na półce emaliowanej w dolnych lub górnych pozycjach. Można też umieszczać żywność bezpośrednio na półce emaliowanej lub drucianym ruszcie z żaroodpornymi naczyniami pod spodem. Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na dnie kuchenki.	
Eco Combi  Akcesoria 	Zastosowania ■ Przyrządzanie lasagne, zapiekanek mięsnych, ziemniaczanych lub warzywnych. Bez podgrzewania	
	Pojemniki Umieścić żywność bezpośrednio na ruszcie z naczyniami nadającymi się do mikrofalówki i odpornymi na ciepło pod spodem. Albo naczynia nadające się do mikrofalówki i odporne na ciepło umieszczone bezpośrednio na podstawie kuchenki, bez metalu.	

Zaczniemy używać kuchenki

1

Podłącz.

Podłącz do 13-amperowego gniazdka elektrycznego z bezpiecznikiem.

2



Wybierz 200 °C Oven (piekarnik), aby spalić olej.

( pojawi się w okienku wyświetlacza z temperaturą kuchenki) (ta procedura ma na celu spalenie oleju używanego do ochrony przed rdzą w kuchenke.) Wyjmij wszystkie akcesoria z kuchenki. (Szczegóły znajdują się na stronie 45)

3



Wprowadź czas.

Naciskaj „^”, aż w okienku wyświetli się 10 minut.

4



Naciśnij przycisk Start/Set (Start/Ustaw), aby rozpocząć.

Czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać. Kuchenka wyda sygnał dźwiękowy po zakończeniu programu. Kuchenka jest teraz gotowy do użycia.



Uwaga!

Elementy grilla i kuchenka będą gorące.



Uwaga

Ma to na celu umożliwienie eksperymentowania z ustawianiem różnych programów. („d” pojawi się w okienku wyświetlacza. Ma to na celu potwierdzenie, że nie jest wytwarzana moc mikrofal i można bezpiecznie używać piekarnika bez jedzenia). Aby ustawić tryb demonstracyjny: Stuknij raz **Micro Power (Mikrofala)**, a następnie stuknij 4 razy **Stop/Cancel**. Aby anulować tryb demonstracyjny: Stuknij raz **Micro Power (Mikrofala)**, a następnie stuknij 4 razy **Stop/Cancel**.

Wybór sygnału dźwiękowego

Kuchenka ma tryb „Beep On” (z dźwiękiem) i „Beep Off” (bez dźwięku). Ta wyjątkowa funkcja kuchenki mikrofalowej Panasonic umożliwia ustawienie początkowych funkcji kuchenki.

1



Dotknij pola Start/Set po pierwszym podłączeniu.

Na wyświetlaczu pojawi się „bEEP”.
Domyślny tryb to „On” (wł.).

2



Dotknij pola wyboru w górę/w dół.

Tryb zmieni się na „OFF” (wył.).

3



Po ustawieniu dotknij pola Stop/Cancel, aby wyjść.



Uwaga

1. Wybór można wybrać tylko po podłączeniu kuchenki do zasilania.
2. Dotknij **pola wyboru góra/dół**, aby powrócić do trybu początkowego.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Użycie tego systemu spowoduje, że sterowanie kuchenki nie będzie działać; jednak drzwiczki można otworzyć. Zabezpieczenie przed dziećmi można ustawić, gdy na wyświetlaczu pojawi się „0”.

1



Aby aktywować:

Dotknij 3 razy Start/Set.

„0” zniknie. Na wyświetlaczu pojawi się „”.

2



Aby dezaktywować:

Dotknij 3 razy Stop/Cancel.

Na wyświetlaczu pojawi się ponownie „0”.



Uwaga

Aby aktywować lub anulować blokadę rodzicielską, **Start/Set** i **Stop/Cancel** muszą zostać dotknięte 3 razy w ciągu 10 sekund. Zabezpieczenie przed dziećmi można ustawić, gdy wyświetla się „0”.

Oświetlenie kuchenki

Aby włączyć/wyłączyć oświetlenie kuchenki.



Dotknij Lamp, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie kuchenki.



Uwaga

Ta funkcja nie jest dostępna w trybie zabezpieczenia przed dziećmi.



Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej

Dostępnych jest 7 różnych poziomów mocy mikrofal. Nie umieszczaj jedzenia bezpośrednio na dnie kuchenki. Używaj własnych naczyń, talerzy lub misek przykrytych pokrywką lub perforowaną folią spożywczą bezpośrednio na dnie kuchenki.

1



Stuknij raz w pole Micro Power.

Pojawi się symbol mikrofal „”.

Po wybraniu 270 W pojawi się również „”.

2



Wybierz poziom mocy.

Stuknij w „v”/„^”, aż w okienku wyświetlacza pojawi się wymagana moc.

Poziom mocy
1000 W
800 W
600 W
440 W
300 W
270 W
100 W

3



Stuknij w pole Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



Wybierz czas gotowania, stukając w „v”/„^”.

Maksymalny czas gotowania dla 1000 W wynosi 30 minut, a dla innych poziomów mocy wynosi 1 godzinę 30 minut.

5



Dotknij pola Start/Set, aby rozpocząć.

Program gotowania zostanie uruchomiony, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać.



Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej



Uwaga

1. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania podczas gotowania. Dotknij „√”, „/”, „^”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w odstępach 1-minutowych, do 10 minut.
2. Nie próbuj używać wyłącznie trybu kuchenki mikrofalowej z metalowym pojemnikiem w kuchence.
3. Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na dnie kuchenki. Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej lub szklanym. Żywność podgrzewana lub gotowana w trybie kuchenki mikrofalowej powinna być przykryta pokrywką lub przekłutą folią spożywczą, chyba że podano inaczej.
4. W przypadku ręcznego czasu rozmrażania zapoznaj się z tabelą rozmrażania na stronach 41-42.
5. W przypadku gotowania wieloetapowego zapoznaj się ze stronami 50-52.
6. Czas oczekiwania można zaprogramować po ustawieniu mocy i czasu kuchenki mikrofalowej. Zapoznaj się z informacjami dotyczącymi korzystania z timera na stronach 55-56.

Technologia dolnego podawania

Należy pamiętać, że ten produkt wykorzystuje technologię emitowania mikrofal od dołu, która różni się od tradycyjnego emitowania z boku talerza obrotowego i zapewnia więcej miejsca do wykorzystania dla różnych rozmiarów naczyń.

Ten sposób emitowania mikrofal może powodować różnice w czasie nagrzewania (w trybie mikrofalowym) w porównaniu z urządzeniami z bocznym emitowaniem. Jest to całkowicie normalne i nie powinno budzić żadnych obaw. Zapoznaj się z tabelami na stronach 74-88.



Wytyczne dotyczące rozmrażania

Wybierając **270 W** i ustawiając czas, możesz rozmrozić jedzenie w kuchence mikrofalowej.

Największym problemem jest rozmrożenie wnętrza, zanim zewnętrzna część zacznie się gotować.

Z tego powodu program rozmrażania przełącza się między 270 W a czasem odstania. Taki tryb rozmrażania nazywa się rozmrażaniem cyklicznym. Podczas etapów odstania w kuchence nie ma mocy mikrofalowej, chociaż światło pozostanie włączone. Automatyczny czas odstania zapewnia bardziej równomierne rozmrażanie, ale nadal konieczne jest odczekanie przed użyciem.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty

1. Umieść żywność w odpowiednim pojemniku. Mięso i kurczaki należy umieścić na odwróconym spodku lub na plastikowej kratce, jeśli taką posiadasz.
2. Sprawdzaj żywność podczas rozmrażania, ponieważ żywność rozmraża się różnie.
3. Nie jest konieczne przykrywanie żywności.
4. Zawsze obracaj lub mieszaj żywność w połowie gotowania. W razie potrzeby osłoń (patrz punkt 6).
5. Mięso mielone, kotlety, kawałki kurczaka i inne małe produkty należy rozdrobnić lub rozdzielić na ile to możliwe i umieścić w jednej warstwie.
6. Osłona zapobiega gotowaniu się żywności. Jest niezbędna podczas rozmrażania kurczaków i kawałków mięsa.

Najpierw rozmraża się zewnętrzną część, więc zabezpiecz skrzydełka/pierś i tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej przymocowanymi wykałaczkami.

7. Pozostaw na czas odstania, aby środek żywności rozmroził się. (Minimum 1 godzina w przypadku kawałków mięsa i całych kurczaków).



Ułóż żywność w jednej warstwie.



Przewracaj lub rozdrabniaj jedzenie kiedy tylko będzie to możliwe.



Osłoń kurczaki i kawałki mięsa.



Tabele rozmrażania

Podane poniżej czasy są jedynie wskazówkami. Zawsze sprawdzaj postęp rozmrażania żywności, otwierając drzwi kuchenki, a następnie ponownie ją uruchamiając. W przypadku większych ilości dostosuj odpowiednio czasy. Żywność nie powinna być przykryta podczas rozmrażania.

Żywność	Waga/ Ilość	Czas i tryb rozmrażania	Czas odstania (minimalny)
Bagietka (3)	150 g	1000 W 30-50 sek.	-
Bułki (3)	1 kawałek (85 g)	1000 W 30-40 sek.	-
	3 x 125 g	1000 W 40-50 sek.	-
Chleb - kromka (3)	60 g	1000 W 20-30 sek.	-
Wypieki śniadaniowe (3)	2 x 50 g	1000 W 30-40 sek.	-
		270 W 3-4 min.	
Brioche (1,3)	30 g	270 W 1-2 min.	5 min.
	100 g	270 W 2-3 min.	5 min.
Masło (1)	250 g	270 W 2-3 min. 30 sek.	15 min.
Ser - twaróg (1)	250 g	270 W 12-14 min.	10 min.
Ryba w całości (1)	500 g	270 W 10-12 min.	15 min.
Filety rybne, cienkie (2)	260 g	270 W 8-10 min.	10 min.
Filety rybne, grube (2)	300 g	270 W 10-12 min.	15-20 min.
Stek rybny bez ości (2)	260 g	270 W 9-10 min.	15 min.
Hamburger (1)	200 g	270 W 5-6 min.	10 min.
	400 g	270 W 9-10 min.	10 min.
Kiełbaski wieprzowe (1)	300 g	270 W 9-10 min.	10 min.
Ciasto - francuskie (1)	280 g (1 rolka)	270 W 3-5 min.	15 min.
	250 g (1 blok)	270 W 6-8 min.	15 min.
Ciasto - kruche (1)	250 g (1 rolka)	270 W 3-5 min.	15 min.
	500 g (1 blok)	270 W 6-8 min.	10 min.
Ciasto - ciasto na pizzę (1)	400 g 1 kulka	270 W 5 min.	10 min.



Tabele rozmrażania

Żywność	Waga/ Ilość	Czas i tryb rozmrażania	Czas odstania (minimalny)
Czerwone owoce (2)	200 g	270 W 6-8 min.	15 min.
	300 g	270 W 10-12 min.	15 min.
	500 g	270 W 10-12 min.	15 min.
Salami (cienkie) (2)	250 g (12 plastrów)	270 W 4-5 min.	5 min.
Krewetki (2)	200 g	270 W 9-11 min.	10 min.
Desery			
Ciasto Black Forest (3)	600 g	270 W 10 min.	15 min.
Czekoladowy fondant (3)	1 szt. (500 g)	300 W 3 min.	10 min.
Ciasto kanapkowe Victoria (3)	400 g	270 W 6-7 min.	10 min.
Tarta owocowa (3)	1 kromka	270 W 3-4 min.	10 min.
	600 g	270 W 8-10 min.	15-20 min.
Gofry (3)	1 szt.	1000 W 30-40 sek.	-
	2 szt.	1000 W 50 sek.	-

(1) Obrócić lub zamieszać w połowie czasu.

(2) Przykryć.

(3) Zdjąć opakowanie i umieścić na żaroodpornym talerzu.



Grillowanie

System grillowania w kuchence umożliwia szybkie i wydajne gotowanie szerokiej gamy potraw, np. kotletów, kiełbasek, steków, tostów itp. Nie podgrzewaj wstępnie w trybie grilla, gdy akcesoria są na miejscu.

1



Stuknij raz w przycisk grilla.

2



Wybierz poziom mocy.

Stuknij „∨”/„∧”, aż wymagana moc pojawi się w okienku wyświetlacza.
Grill 3 (wysoki), Grill 2 (średni), Grill 1 (niski).

3



Stuknij w Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



Stuknij w Start/Set, aby wstępnie nagrzać.

Na wyświetlaczu pojawi się i będzie migać „P”.
Gdy kuchenka zostanie wstępnie nagrzana, wyda sygnał dźwiękowy, a „P” przestanie migać.
Następnie otwórz drzwiczki i włóż jedzenie do środka.

*** Pomiń ten krok, jeśli nie jest wymagane wstępne nagrzewanie.**

5



Wybierz czas gotowania, dotykając

„∨”/„∧”.

Maksymalny czas gotowania to 1 godzina i 30 minut.

6



Dotknij przycisku Start/Set, aby rozpocząć.

Program gotowania zostanie uruchomiony, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać.



Grillowanie

Używane akcesoria

Podczas grillowania ryb, kotletów lub małych produktów spożywczych, półka emaliowana powinna być umieszczona na górnej półce.

W przypadku większych produktów spożywczych, półka emaliowana powinna znajdować się na dolnej półce. Możesz również umieścić produkty bezpośrednio na ruszcie, umieszczając pod nimi naczynia żaroodporne.

Umieść jedzenie na półce emaliowanej

Półka emaliowana pozwoli tłuszczowi i sokom ściekać do cieku wodnego, aby zmniejszyć nadmiar rozpryskiwania i dymu podczas grillowania. Większość produktów spożywczych wymaga obrócenia w połowie pieczenia. Podczas obracania otwórz drzwi piekarnika i ostrożnie wyjmij półkę emaliowaną lub ruszt druciany, mocno trzymając. Po obróceniu włóż jedzenie z powrotem do piekarnika, zamknij drzwi i naciśnij przycisk **Start/Set**, aby rozpocząć. Piekarnik będzie kontynuował odliczanie pozostałego czasu pieczenia. Bezpiecznie jest w każdej chwili otworzyć drzwi piekarnika, aby sprawdzić postęp grillowania.



Do grillowania małych produktów spożywczych używaj półki emaliowanej na górnej półce.

Wytyczne

1. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania podczas gotowania. Stuknij „√”, „/”, „^”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w odstępach 1-minutowych, do 10 minut.
2. W programie **Grill** nie ma mocy mikrofal.
3. Użyj dostarczonej półki emaliowanej i rusztu, jak wyjaśniono.
4. **Grill** będzie działał tylko przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
5. Większość mięsnych produktów, np. bekon, kiełbaski, kotlety, można gotować na najgorętszym ustawieniu **Grill 3**. To ustawienie nadaje się również do tostowania chleba, muffinów i ciasteczek itp.
6. **Grill 2** i **Grill 1** są używane do delikatniejszych potraw lub takich, które wymagają dłuższego czasu grillowania, np. ryb lub porcji kurczaka.
7. **Nigdy nie przykrywaj jedzenia podczas grillowania.**
8. Półka emaliowana i ruszt oraz wnętrze kuchenki będą bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych.
9. Po grillowaniu ważne jest, aby półka emaliowana i ruszt zostały wyjęte do czyszczenia przed ponownym użyciem, a ściany i dno kuchenki zostały przetarte szmatką wyciśniętą w gorącej wodzie z mydłem, aby usunąć tłuszcz.
10. Podczas używania grilla do gotowania potraw, czas gotowania będzie podobny do tradycyjnego grillowania.



Korzystanie z piekarnika

Kuchenkę można używać jako piekarnik, używając trybu piekarnika, który wykorzystuje grzanie górne i dolne. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze umieszczaj jedzenie w rozgrzanej kuchence. Używając trybu piekarnika, półkę emaliowaną można umieścić na górnej lub dolnej półce. Możesz też umieścić jedzenie bezpośrednio na ruszcie z naczyniami żaroodpornymi pod spodem.

Zapoznaj się z indywidualnymi wytycznymi na stronach 46-47 dotyczącymi zalecanego użytkowania. Nie podgrzewaj wstępnie w trybie piekarnika, gdy włożona jest półka emaliowana.

1



Stuknij raz przycisk piekarnika.

2



Wybierz temperaturę piekarnika.

Stuknij „∨”, „∧”, aby wybrać temperaturę piekarnika.

Piekarnik zaczyna się od 180 °C, a temperatura będzie naliczana w krokach co 10 °C do 200 °C, a następnie z powrotem do 30 °C.

3



Stuknij w Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



Stuknij w Start/Set, aby podgrzać wstępnie.

Gdy rzeczywista temperatura osiągnie ustawioną temperaturę, kuchenka wyda sygnał dźwiękowy. Następnie otwórz drzwiczki i włóż jedzenie do środka.

*** Pomiń ten krok, jeśli nie jest wymagane wstępne nagrzewanie.**

5



Wybierz czas gotowania, dotykając

„∨”, „∧”.

Maksymalny czas gotowania w temperaturze 30–60 °C wynosi 9 godzin, a w temperaturze 70–200 °C wynosi 1 godzinę i 30 minut.

6



Dotknij przycisku Start/Set, aby rozpocząć.

Uwaga: Sprawdź, czy na wyświetlaczu nadal wyświetla się tylko symbol piekarnika „”. Jeśli wyświetlany jest symbol mikrofal „”, jest to nieprawidłowe i program należy anulować. Wybierz ponownie ustawienie piekarnika.



Korzystanie z piekarnika



Uwaga

1. Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby wyrastać ciasto w temperaturze 30/40 °C, w okienku wyświetlacza pojawi się „HOT”. Poczekaaj, aż komora ostygnie. Po zniknięciu „HOT” można ponownie użyć 30/40 °C, w przeciwnym razie możesz wyrastać ciasto w temperaturze pokojowej.
2. Otwórz drzwi za pomocą uchwytu, ponieważ jeśli zostanie dotknięty przycisk Stop/Cancel, program może zostać anulowany.
3. Kuchenka nie może się nagrzać do temperatury 30–60 °C.
4. Możesz zmienić czas gotowania podczas gotowania, jeśli jest to wymagane. Dotykając „√”/„/„^”, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można wydłużyć/skrócić w odstępach 1-minutowych, do 10 minut.
5. Wybraną temperaturę można przywołać i zmienić podczas gotowania i podgrzewania, jeśli jest to wymagane. Dotknij raz przycisku Oven, aby wskazać temperaturę w okienku wyświetlacza. Możesz zmienić temperaturę (oprócz 30-60 °C) dotykając „√”/„/„^”. Podczas gdy temperatura jest przywoływana w oknie wyświetlacza.
6. Kuchenka utrzyma wybraną temperaturę podgrzania przez około 30 minut. Jeśli w kuchence nie umieszczono żadnego jedzenia lub ustawiono czas pieczenia, program pieczenia zostanie automatycznie anulowany i powróci do „0”.

W trybie piekarnika możesz piec jedzenie bezpośrednio na półce emaliowanej na górnej lub dolnej półce. Możesz też umieścić standardowe metalowe formy do pieczenia i naczynia żaroodporne na półce emaliowanej na dolnej półce. Nie umieszczaj form i naczyń żaroodpornych bezpośrednio na dnie kuchenki w trybie piekarnika. Możesz również umieszczać jedzenie bezpośrednio na ruszcie z naczyniami żaroodpornymi pod spodem.

Pieczenie mięsa:

Półka emaliowana na dolnej półce.



Pieczenie:

Półka emaliowana na dolnej półce.





Korzystanie z piekarnika

Półkę emaliowaną można wykorzystać do pieczenia ziemniaków lub warzyw, a także do pieczenia babeczek i ciasteczek. Idealnie nadaje się również do podgrzewania wstępnie upieczonych wygodnych wypieków.

Pieczenie warzyw/ziemniaków:

Półka emaliowana na dolnej półce.



Podgrzewanie:

Półka emaliowana na dolnej półce.



Uwaga!

Półka emaliowana, ruszt i otaczający piekarnik będą bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych.

Wskazówki dotyczące temperatur piekarnika

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zawsze umieszczaj jedzenie w rozgrzanej kuchence. Nie zapomnij, że dla ułatwienia programowania najczęściej używanych temperatur, piekarnik rozpocznie pieczenie od 180 °C i będzie zwiększał temperaturę o 10 °C do 200 °C, a następnie z powrotem do 30 °C. Jedzenie jest zazwyczaj pieczone bez przykrycia – chyba że podano inaczej w instrukcji lub przepis.

Temp °C	Zastosowanie	Temp °C	Zastosowanie
30/40 °C	Wyrastanie ciasta chlebowego lub pizzy	180 °C	Kanapka Victoria, babeczki, bary mięsne
50 °C	Podgrzewanie dań	190 °C	Zapiekanki, lasagne, ciasta francuskie, kurczak, papryka faszerowana, rolada szwajcarska, muffiny
60/70 °C	Suszone owoce, suszona wołowina		
80/90 °C	Powolne gotowanie	200 °C	Paszteciki warzywne, chleb, chleb czosnkowy, pieczenie pizzy, smażenie w piekarniku niskotłuszczowym pałek, kotletów wieprzowych i słodkich ziemniaków itp.
100 °C	Czekoladowe ciasteczka		
110 °C	Bezy		
140 °C	Bogate ciasto owocowe		
150/160 °C	Makaroniki		
160/170 °C	Zapiekanki, małe tarty, ciasteczka		



Eco Combi

Na podstawie kuchenki w Twoich własnych naczyniach mikrofalowych i żaroodpornych, ten tryb nadaje się do gotowania lasagne, gratine, mięsa, ziemniaków. Aby gotować z powodzeniem w tym **Eco Combi**, zawsze należy używać co najmniej 200 g jedzenia. Małe ilości należy gotować w trybie **piekarnika** lub **grilla**. Nie można wstępnie nagrzewać podczas korzystania z trybu Eco Combi, a jedzenie należy zawsze gotować bez przykrycia.

Poziom Eco Combi	Typ Eco Combi	Zastosowania
Eco Combi 3	Grill 3 + MW 440 W	Panierowany kurczak, gotowe danie z zapiekanką, pasztety mięsne i ciastka.
Eco Combi 2	Grill 3 + MW 300 W	
Eco Combi 1	Grill 2 + MW 300 W	

1



Stuknij Eco Combi.

2



Wybierz poziom mocy.

Stukaj „v”/„^”, aż w okienku wyświetlacza pojawi się żądana moc.
(Pomiń ten krok w przypadku Eco Combi 3)

3



Stuknij Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



Wybierz czas gotowania, stukając „v”/„^”.

Maksymalny czas gotowania to 1 godzina i 30 minut.

5



Stuknij Start/Set, aby rozpocząć.

Program gotowania zostanie uruchomiony, a czas na wyświetlaczu będzie odliczany.



Uwaga

1. Podgrzewanie wstępne nie jest dostępne w **Eco Combi**.
2. Możesz zmienić czas gotowania w trakcie gotowania, jeśli jest to wymagane. Stuknij „√”/„/„^”, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w odstępach 1-minutowych, do 10 minut.
3. Aby obrócić jedzenie, po prostu pociągnij klamkę drzwi w dół, aby otworzyć, obróć jedzenie, wróć do piekarnika, zamknij drzwi i naciśnij **Start/Set**, aby rozpocząć. Piekarnik będzie nadal odliczał pozostały czas gotowania.

Informacje na temat czasu gotowania można znaleźć w tabelach gotowania i podgrzewania w tej książce. Zobacz strony 74-88. Jedzenie należy zawsze gotować, aż się zrumieni i będzie gorące.



Możesz umieszczać jedzenie bezpośrednio na ruszcie z naczyniami żaroodpornymi pod spodem.



Uwaga!

Naczynia i otaczająca je kuchenka będą bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych.



Wytyczne

Jedzenie zawsze gotuje się bez przykrycia.



Używane pojemniki

Nie używaj plastikowych pojemników do mikrofalówek w programach Eco Combi (chyba że nadają się do gotowania Eco Combi). Naczynia muszą być w stanie wytrzymać ciepło górnych elementów grilla — idealne są żaroodporne szkło, np. Pyrex® lub ceramika.

Gotowanie wieloetapowe

Gotowanie 2- lub 3-etapowe

1 Wybierz żądaną funkcję.

2 Dotknij „√”/„^”, aż w okienku wyświetlacza pojawi się żądana moc.

3 Dotknij pola Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4 Wybierz czas gotowania, dotykając „√”/„^”.

5 Wybierz żądaną funkcję.

6 Dotknij „√”/„^”, aż w okienku wyświetlacza pojawi się żądana moc.

7 Dotknij pola Start/Set, aby potwierdzić wybór.

8 Wybierz czas gotowania, dotykając „√”/„^”.

9 Dotknij pola Start/Set, aby rozpocząć. Program gotowania zostanie uruchomiony, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać.

Gotowanie wieloetapowe

Polski

Przykład: Grill 1 przez 4 minuty i gotować jedzenie na 440 W przez 5 minut.

1



Dotknij raz pola Grill.

2



Dotknij „V”/„^”, aby wybrać Grill 1 (niski).

3



Dotknij pola Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



Wybierz czas gotowania na 4 minuty, dotykając „V”/„^”.

5



Dotknij pola Micro Power raz.

6



Dotknij „V”/„^”, aby wybrać 440 W.

7



Dotknij pola Start/Set, aby potwierdzić wybór.

8



Wybierz czas gotowania na 5 minut, dotykając „V”/„^”.

9



Dotknij pola Start/Set, aby rozpocząć. Program gotowania zostanie uruchomiony, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać.

Gotowanie wieloetapowe

Przykład: Na **270 W** przez 2 minuty i gotuj jedzenie na **1000 W** przez 3 minuty.

1



Dotknij raz pola **Micro Power**.

2



Dotknij „V”, „I”, „^”, aby wybrać **270 W** (rozmrzanie).

3



Dotknij pola **Start/Set**, aby potwierdzić wybór.

4



Wybierz czas gotowania na **2 minuty**, dotykając „V”, „I”, „^”.

5



Dotknij pola **Micro Power** raz.

6



Dotknij pola **Start/Set**, aby potwierdzić wybór.

7



Wybierz czas gotowania na **3 minuty**, dotykając „V”, „I”, „^”.

8



Dotknij pola **Start/Set**, aby rozpocząć. Program gotowania zostanie uruchomiony, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać.



Uwaga

1. W przypadku gotowania trzyetapowego wprowadź inny program gotowania przed naciśnięciem przycisku **Start/Set**.
2. Podczas pracy, dotknięcie przycisku **Stop/Cancel** jeden raz zatrzyma pracę. Naciśnięcie przycisku **Start/Set** ponownie uruchomi zaprogramowaną operację. Dwukrotne dotknięcie przycisku **Stop/Cancel** zatrzyma i wyczyści zaprogramowaną operację.
3. Podczas przerwy w pracy, dotknięcie przycisku **Stop/Cancel** wyczyści wybrany program.
4. **Programy automatyczne i piekarnik** nie mogą być używane z gotowaniem wieloetapowym.

Korzystanie z timera

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

Dzięki timerowi możesz zaprogramować opóźnione rozpoczęcie gotowania.

1



Stuknij raz Timer.

2



Ustaw czas opóźnienia, stukając „v”/„^”.
(do 9 godzin).

3

Ustaw program gotowania, wchodząc w tryb gotowania i wymagany czas.

4



Stuknij Start/Set, aby rozpocząć.



Uwaga

1. Można zaprogramować gotowanie w trzech etapach, w tym gotowanie z opóźnionym rozpoczęciem.
2. Jeśli drzwi kuchni zostaną otwarte w czasie opóźnienia, czas w oknie wyświetlacza będzie nadal odliczany.
3. Jeśli zaprogramowany czas opóźnienia przekroczy jedną godzinę, czas będzie odliczany w minutach. Jeśli jest krótszy niż jedna godzina, czas będzie odliczany w sekundach.
4. Opóźnionego startu nie można używać przed **programami automatycznymi i piekarnikiem**.

Korzystanie z timera

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

Przykład:

Opóźnienie rozpoczęcia: 1 godzina, 1000 W: 10 minut, 300 W: 20 minut.

1



Dotknij raz Timer.

2



Ustaw czas opóźnienia na 1 godzinę, dotykając „↓”/„↑”.

3



Dotknij raz Micro Power.

4



Dotknij panelu Start/Set, aby potwierdzić wybór.

5



Ustaw czas gotowania na 10 minut, dotykając „↓”/„↑”.

6



Dotknij raz Micro Power.

7



Dotknij „↓”/„↑”, aby wybrać 300 W.

8



Dotknij Start/Set, aby potwierdzić wybór.

9



Ustaw czas gotowania na 20 minut, dotykając „↓”/„↑”.

10



Dotknij Start/Set, aby rozpocząć.

Korzystanie z timera

Aby ustawić czas odstania:

Używając timera, możesz zaprogramować czas odstania po zakończeniu gotowania lub użyć go do zaprogramowania kuchenki jako minutnika.

1

Wybierz tryb gotowania i czas

Ustaw program gotowania, wchodząc w tryb gotowania i wymagany czas.

2



Dotknij raz przycisku timera.

3



Ustaw czas odstania, dotykając „v”/„^”.
(do 9 godzin).

4



Dotknij panelu Start/Set, aby rozpocząć.



Uwaga

1. Można zaprogramować gotowanie w trzech etapach, w tym czas odstania.
2. Jeśli drzwi kuchenki zostaną otwarte podczas czasu stania lub minutnika, czas w oknie wyświetlacza będzie nadal odliczany.
3. Jeśli zaprogramowany czas odstania przekroczy jedną godzinę, czas będzie odliczany w minutach. Jeśli jest krótszy niż jedna godzina, czas będzie odliczany w sekundach.
4. Ta funkcja może być również używana jako minutnik. W takim przypadku dotknij Timer, ustaw czas i naciśnij **Start/Set**, aby rozpocząć.
5. Czasu odstania nie można użyć po **programach automatycznych i piekarniku**.

Korzystanie z timera

Aby ustawić czas odstania:

Przykład:

1000 W: 4 minuty, Czas odstania: 5 minut, 1000 W: 2 minuty

1



Stuknij raz Micro Power.

2



Stuknij Start/Set, aby potwierdzić wybór.

3



Ustaw czas gotowania na 4 minuty, stukając „v”/„^”.

4



Stuknij raz Timer.

5



Ustaw czas oczekiwania na 5 minut, stukając „v”/„^”.

6



Stuknij raz Micro Power.

7



Stuknij Start/Set, aby potwierdzić wybór.

8



Ustaw czas gotowania na 2 minuty, stukając „v”/„^”.

9



Stuknij Start/Set, aby rozpocząć.

Korzystanie z funkcji dodawania czasu

Ta funkcja umożliwia dodanie czasu gotowania pod koniec poprzedniego gotowania.



Po ugotowaniu dotknij „V”/„^”, aby wybrać funkcję **Add Time**.

Dotknij Start/Set, aby rozpocząć.
Czas zostanie dodany.
Czas w oknie wyświetlacza będzie odliczany.

Tryby	Maksymalny czas gotowania
Mikrofala 1000 W	30 minut
Inne moce mikrofal, Grill	1 godzina i 30 minut
Piekarnik (30-60 °C), Timer	9 godzina
Piekarnik (70-200 °C)	1 godzina i 30 minut
Eco Combi	1 godzina i 30 minut



Uwaga

1. Ta funkcja jest dostępna tylko dla funkcji **mikrofala, grill, piekarnik, Eco Combi i timer** i nie jest dostępna dla programów Auto.
2. Funkcja Add Time jest dostępna tylko w ciągu 1 minuty po gotowaniu.
3. Funkcja Add Time może być używana po gotowaniu wieloetapowym. Poziom mocy jest taki sam, jak w ostatnim etapie.



Rozmrażanie

Ta funkcja umożliwia rozmrażanie mielonego mięsa, kotletów, porcji kurczaka, kawałków mięsa i chleba. Dotknij pola Rozmrażanie, aby wybrać odpowiednią kategorię rozmrażania, a następnie wprowadź wagę żywności w gramach (patrz strony 59-60).

Żywność należy umieścić w odpowiednim naczyniu, całe kurczaki i kawałki mięsa powinny znajdować się na odwróconym spodku lub na talerzu bezpiecznym dla mikrofal. Kotlety, porcje kurczaka i kromki chleba należy układać w jednej warstwie. Nie jest konieczne przykrywanie żywności.

Zasada **teorii** jest wykorzystywana w programach automatycznego rozmrażania według wagi, aby zapewnić szybkie i bardziej równomierne rozmrażanie. System wykorzystuje losową sekwencję pulsującej energii mikrofalowej, która przyspiesza proces rozmrażania. Podczas programu kuchenka będzie wydawała sygnał dźwiękowy, aby przypomnieć o sprawdzeniu żywności. **Ważne jest, aby często obracać i mieszać żywność oraz w razie potrzeby ją osłaniać. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego należy obrócić i osłonić** (jeśli to możliwe).

Po drugim sygnale dźwiękowym należy obrócić żywność lub ją rozdrobnić.

1. sygnał dźwiękowy

Obróć



1. sygnał dźwiękowy

Lub osłoń



2. sygnał dźwiękowy

Obróć lub rozdrobnij



Uwaga

1. Sprawdzaj żywność podczas rozmrażania. Żywność rozmraża się różni.
2. Nie trzeba przykrywać żywności.
3. Zawsze obracaj lub mieszaj żywność, szczególnie gdy kuchenka „piszczy”. W razie potrzeby osłoń (patrz punkt 5).
4. Mięso mielone/kotlety/porcje kurczaka należy rozdrobnić lub rozdzielić tak szybko, jak to możliwe, i ułożyć w jednej warstwie.
5. Osłona zapobiega gotowaniu się żywności. Jest niezbędna podczas rozmrażania kurczaków i kawałków mięsa. Najpierw rozmraża się zewnętrzną część, więc zabezpiecz skrzydełka/pierś/tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej przymocowanymi wykałaczkami.
6. Pozostaw na czas, aby środek żywności rozmroził się (minimum 1-2 godziny w przypadku kawałków mięsa i całych kurczaków).
7. Jeśli w okienku wyświetlacza pojawi się „HOT”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od poprzedniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas nadal można ustawić ręcznie.



Rozmrażanie

Dzięki tej funkcji możesz rozmrażać mrożonki według wagi. Wybierz kategorię i ustaw wagę jedzenia. Waga jest zaprogramowana w gramach. W celu szybkiego wyboru waga zaczyna się od najczęściej używanej wagi dla każdej kategorii.

1



Dotknij raz przycisku rozmrażania.

2



Dotknij „↓”, „↑”, aby wybrać kategorię żywności. (Nr 1-3)

3



Dotknij Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



**Wybierz wagę, dotykając „↓”, „↑”.
„↓”, „↑” będzie zliczać w krokach co 10 g.**

5



Aby rozpocząć, dotknij panelu Start/Set.

Nr	Program	Waga/ Umiejscowienie	Instrukcje
1	Małe kawałki 	200 g - 1200 g Dno kuchenki	Aby rozmrozić małe kawałki mięsa, porcje kurczaka, kotlety, steki, mięso mielone. Umieść na talerzu lub płytkim naczyniu Pyrex®. Umieść pojemnik na dnie kuchenki. Wybierz program numer 1. Wprowadź wagę kawałków mięsa. Rozpocznij rozmrażanie. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i osłon.
2	Duży kawałek 	400 g - 2500 g Dno kuchenki	Aby rozmrozić całego kurczaka, kawałki mięsa. Umieść na talerzu lub płytkim naczyniu Pyrex®. Umieść pojemnik na dnie kuchenki. Wybierz program numer 2. Wprowadź wagę kawałków mięsa. Rozpocznij rozmrażanie. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i osłon.



Rozmrażanie

Nr	Program	Waga/ Umiejscowienie	Instrukcje
3	Chleb   	100 g - 900 g Dno kuchenki	Aby rozmrozić bułki, bułki, kromki chleba i bochenki. Umieść na talerzu. Umieść pojemnik na dnie kuchenki. Wybierz program numer 3. Wprowadź wagę chleba. Rozpocznij rozmrażanie. Obróć i ułóż ponownie po usłyszeniu sygnałów dźwiękowych.

1. Małe kawałki (mięso mielone/kotlety/porcje kurczaka)

Kotlety i kawałki kurczaka należy ułożyć w jednej warstwie i często obracać podczas rozmrażania. Konieczne jest częste rozdrabnianie mielonego mięsa podczas rozmrażania, a najlepiej jest to robić w dużym, płytym naczyniu. Czas oczekiwania 20-30 minut. **Nie nadaje się do kiełbasek, można je rozmrozić ręcznie.** Zapoznaj się z tabelą rozmrażania na stronach 41-42.

2. Duży kawałek

Całe kurczaki i kawałki mięsa będą wymagały osłonięcia podczas rozmrażania, szczególnie jeśli jest to szczególnie tłusty kawałek. Zapobiega to gotowaniu się jedzenia na zewnętrznych krawędziach. Zabezpiecz skrzydełka, pierś i tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej przymocowanymi wykałaczkami. **Nie dopuść, aby folia dotykała ścianek kuchenki.** Po rozmrożeniu kawałki powinny odstać co najmniej 1-2 godziny.

3. Chleb

Ten program jest odpowiedni dla małych produktów, które są potrzebne do natychmiastowego użycia, mogą być ciepłe zaraz po rozmrożeniu. Bochenki można również rozmrażać w tym programie, ale będą wymagały czasu odstania, aby umożliwić rozmrożenie środka. Czas odstania można skrócić, jeśli kromki są rozdzielone, a bułki i bochenki przekrojone na pół. Produkty należy obracać podczas rozmrażania. Czas odstania 10 - 30 minut. W przypadku dużych bochenków może być potrzebny dłuższy czas. **Ten program nie nadaje się do kremowych ciast lub deserów, np. sernika.**



Uwaga

1. Kształt i rozmiar jedzenia określają maksymalną wagę, jaką kuchenka może pomieścić.
2. Pozostaw jedzenie na czas, aby mieć pewność, że jest całkowicie rozmrożone.
3. Jeśli w okienku wyświetlacza pojawi się „HOT”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od poprzedniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas nadal można ustawić ręcznie.



Programy automatycznego czujnika

Ta funkcja umożliwia gotowanie lub podgrzewanie potraw bez wprowadzania wagi. Wbudowany czujnik mierzy wilgotność żywności i oblicza zalecany poziom mocy mikrofal wraz z sugerowanym czasem gotowania.

Jak to działa

Po wybraniu jedzenia i dotknięciu przycisku Start/Set jedzenie jest podgrzewane. Gdy jedzenie zaczyna się nagrzewać, wydziela się para. Gdy jedzenie osiągnie określoną temperaturę i zacznie się gotować, wydziela się jeszcze większa ilość pary. Wzrost emisji pary jest wykrywany przez czujnik wilgotności w kuchence. Działa to jako sygnał dla kucharki, aby obliczyć, ile czasu dłużej jedzenie musi się gotować. Pozostały czas gotowania pojawi się w okienku wyświetlacza po dwóch sygnałach dźwiękowych. Dopóki program czujnika jest nadal w okienku wyświetlacza, drzwi kucharki **nie należy otwierać**. Poczekaj, aż w okienku pojawi się czas gotowania, a następnie otwórz drzwi, jeśli to konieczne, aby zamieszać lub obrócić jedzenie.

1



Stuknij raz w panel Auto Program.

2



Wybierz numer menu, stukając „▼”/„▲”.
(Nr 4-9)

3



Stuknij Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



Stuknij Start/Set, aby rozpocząć.

5



Dostosuj smak, stukając „▼”/„▲” przez
14 sekund. (Opcjonalnie)



Programy automatycznego czujnika

Dostosuj do smaku

Preferencje dotyczące stopnia ugotowania różnią się u każdej osoby. Po kilkukrotnym użyciu programów Auto Sensor możesz zdecydować, że wolisz inny stopień ugotowania jedzenia. Po dotknięciu przycisku Start/Set na wyświetlaczu pojawi się „±”, dotknij „√”, „^”, aby wydłużyć lub skrócić czas. Ta operacja powinna zostać ukończona w ciągu 14 sekund. Jeśli jesteś zadowolony z rezultatu programów Auto Sensor, nie musisz używać tego elementu sterującego.



Uwaga

1. Programy Auto Sensor należy stosować wyłącznie do opisanych produktów spożywczych.
2. Kuchenka automatycznie oblicza czas podgrzewania lub pozostały czas podgrzewania.
3. Gotuj wyłącznie produkty spożywcze o podanych zakresach wagowych.
4. Nie należy otwierać drzwiczek, zanim w okienku wyświetlacza nie pojawi się czas.
5. Aby uniknąć błędów podczas programów Auto Sensor, upewnij się, że dno kuchenki i pojemnik są suche.
6. Temperatura w pomieszczeniu nie powinna przekraczać 35 °C i nie powinna być niższa niż 0 °C.
7. Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby używać jej w programach Auto Sensor, w okienku wyświetlacza pojawi się napis „HOT”. Po zniknięciu napisu „HOT” można użyć programów Auto Sensor. Jeśli się spieszysz, ugotuj jedzenie ręcznie, wybierając właściwy tryb gotowania i czas gotowania.
8. Zawsze waż jedzenie, a nie polegaj na informacjach na opakowaniu.
9. Większość potraw korzysta z czasu STANDING (odstania) po ugotowaniu z programami Auto Sensor, aby umożliwić dalsze przewodzenie ciepła do środka.
10. Aby uwzględnić zróżnicowanie w potrawie, sprawdź, czy jest ona dokładnie ugotowana i gorąca przed podaniem.



Programy automatycznego czujnika

Nr	Program	Waga/ Umiejscowienie	Instrukcje
4	Schłodzone danie   	200 g - 1000 g Dno kuchenki	Aby podgrzać świeży, wstępnie ugotowany posiłek. Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane. Potrawy powinny być w lodówce w temperaturze ok. +5 °C. Podgrzewaj w pojemniku, w którym zostały zakupione. Przebij folię przykrywającą ostrym nożem raz w środku i cztery razy wokół krawędzi. Jeśli przekładasz jedzenie do naczynia, przykryj je przebitą folią spożywczą. Wybierz program numer 4. Rozpocznij gotowanie. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Zamieszaj ponownie pod koniec programu i odczekaj kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Ten program nie nadaje się do skrobiowych potraw, takich jak ryż, makaron lub ziemniaki.
5	Mrożone danie    	200 g - 1000 g Dno kuchenki	Aby podgrzać zamrożone, podgotowane danie. Wszystkie potrawy muszą być podgotowane i zamrożone (-18 °C); Podgrzewaj w pojemniku, w którym zostały zakupione. Przebij folię przykrywającą ostrym nożem raz w środku i cztery razy wokół krawędzi. Jeśli przekładasz jedzenie do naczynia, przykryj je przebitą folią spożywczą. Wybierz program numer 5. Rozpocznij gotowanie. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i pokrój bloki na kawałki. Zamieszaj ponownie pod koniec programu i odczekaj kilka minut. Sprawdź temperaturę i gotuj kolejne minuty, jeśli to konieczne, przed spożyciem. Ten program nie nadaje się do porcjowanych mrożonych potraw.



Programy automatycznego czujnika

Nr	Program	Waga/ Umiejscowienie	Instrukcje
6	Świeże warzywa   	200 g - 1000 g Dno kuchenki	Aby ugotować świeże warzywa. Umieść przygotowane warzywa w pojemniku odpowiedniej wielkości. Skrop 1 łyżką zimnej wody na 100 g warzyw. Przykryj folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz w środku i cztery razy wokół krawędzi. Wybierz program numer 6. Rozpocznij gotowanie. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Odcedź po ugotowaniu i dopraw do smaku.
7	Zamrożone owoce    	200 g - 1000 g Dno kuchenki	Aby ugotować mrożone warzywa. Umieść warzywa w pojemniku odpowiedniej wielkości. Skrop 1-3 łyżkami zimnej wody. Jeśli gotujesz warzywa o wysokiej zawartości wody, takie jak szpinak lub pomidory, nie dodawaj wody. Przykryj folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz w środku i cztery razy wokół krawędzi. Wybierz program numer 7. Rozpocznij gotowanie. Wymieszaj pod koniec programu i odstaw na kilka minut. Odcedź i dopraw do smaku.
8	Makaron   	100 g - 450 g Dno kuchenki	Do gotowania makaronu suchego. Użyj dużej miski. Dodaj 1 łyżeczkę soli, 1 łyżkę oleju i wrzącą wodę. Do 100 g - 290 g makaronu dodaj 1 litr wrzącej wody. Do 300 g - 450 g makaronu dodaj 1½ litra wrzącej wody. Pozostaw co najmniej ½ głębokości objętości do odparowania, aby zapobiec wykipieniu. Przykryj folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz w środku i cztery razy wokół krawędzi. Wybierz program numer 8. Rozpocznij gotowanie. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Odcedź po ugotowaniu.



Programy automatycznego czujnika

Nr	Program	Waga/ Umiejscowienie	Instrukcje
9	Rice   	100 g - 300 g Base of oven	Do gotowania ryżu do dań wytrawnych, nie do puddingów ryżowych. (Ryż tajski, basmati, jaśminowy, surinamski, arborio lub śródziemnomorski). Dokładnie wypłucz ryż przed gotowaniem. Użyj dużej miski. Dodaj 2 razy wrzącą wodę do ryżu. Pozostaw co najmniej ½ głębokości objętości do odparowania, aby zapobiec wykipieniu. Przykryj folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz w środku i cztery razy wokół krawędzi. Wybierz program numer 9. Rozpocznij gotowanie. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Odstaw na 5 minut po ugotowaniu.



Programy automatycznego gotowania

Ta funkcja pozwala na gotowanie niektórych ulubionych potraw poprzez ustawienie tylko wagi. Wybierz kategorię i ustaw wagę potrawy. Waga jest zaprogramowana w gramach. Aby przyspieszyć wybór, waga zaczyna się od najczęściej używanej wagi dla każdej kategorii.

1



Stuknij raz Auto Program.

2



Wybierz numer menu, stukając „∨”/„∧”.
(Nr 10-16)

3



Stuknij Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



Naciśnij Start/Set, aby rozpocząć podgrzewanie wstępne. (Tylko nr 11).
Na wyświetlaczu pojawi się i zacznie migać „P”.
Gdy kuchenka zostanie podgrzana, wyda sygnał dźwiękowy, a „P” przestanie migać.
Następnie otwórz drzwiczki i włóż jedzenie do środka.

*** Pomiń ten krok, jeśli podgrzewanie wstępne nie jest wymagane.**

5



Wybierz wagę, dotykając „∨”/„∧”.
Pomiń ten krok dla menu 15-16.

6



Dotknij przycisku Start/Set, aby rozpocząć.

Po wybraniu programu automatycznego na wyświetlaczu pojawią się symbole, które pokażą tryb gotowania, który zostanie użyty i czy potrzebne są akcesoria. Zobacz poniżej, aby zidentyfikować symbole:



Półka emaliowana



Ruszt



Mikrofala



Grill



Piekarnik



Znak zamrożone/
rozmrzanie



Programy automatycznego gotowania



Wytyczne

1. Programy te należy stosować wyłącznie do opisanych produktów spożywczych.
2. Gotuj wyłącznie produkty spożywcze w opisanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż produkty spożywcze, a nie polegaj na informacjach o wadze opakowania.
4. Przyjmuje się, że temperatura mrożonej żywności wynosi od -18°C do -20°C .
Przyjmuje się, że temperatura schłodzonej żywności wynosi od $+5^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$ (temperatura lodówki).
5. Zawsze używaj akcesoriów zgodnie ze wskazówkami.
6. Większość produktów spożywczych korzysta z czasu oczekiwania po gotowaniu w programie automatycznym, aby umożliwić dalsze przewodzenie ciepła do środka.
7. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w produktach spożywczych, sprawdź, czy są one dokładnie ugotowane i gorące przed podaniem.
8. Jeśli w okienku wyświetlacza pojawi się napis „HOT”, temperatura piekarnika jest zbyt wysoka od poprzedniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas nadal można ustawić ręcznie.

Nr	Program	Waga/ Umiejscowienie	Instrukcje
10	Schłodzony quiche 	150 g - 500 g  Dno kuchenki	Do podgrzewania świeżego, wstępnie ugotowanego quiche. Usuń całe opakowanie i umieść quiche na ruszcie na spodzie kuchenki. Wybierz program numer 10. Wprowadź wagę schłodzonego quiche. Rozpocznij pieczenie. Przenieś quiche na kratkę chłodzącą pod koniec pieczenia i odczekaj kilka minut. Quiche z dużą zawartością sera może być cieplejszy niż quiche z warzywami. Ten program nie nadaje się do głębokiego quiche z nadzieniem.



Programy automatycznego gotowania

Nr	Program	Waga/ Umiejscowienie	Instrukcje
11	Mrożone produkty z ziemniaków 	200 g - 500 g  	Aby ugotować mrożone produkty ziemniaczane, np. placki ziemniaczane, ćwiartki, frytki itp. Wybierz program numer 11, dotknij Start/Set , aby rozgrzać kuchenkę. Rozłóż produkty ziemniaczane na półce emaliowanej. Po rozgrzaniu umieść półkę emaliowaną na górnej pozycji. Wprowadź wagę mrożonych produktów ziemniaczanych. Rozpocznij gotowanie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj w jednej warstwie i obracaj lub mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Uwaga: Produkty ziemniaczane znacznie się różnią. Zalecamy sprawdzenie na kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby ocenić poziom zrumienienia. Ten program nie nadaje się do galettes, Pom' Dauphine i Pom' Noisette.
12	Wypieki 	100 g - 600 g  Dno kuchenki	Do podgrzewania, podpiekania i brązowienia świeżych wypieków, np. friands, feuilleté tresse itp. Usuń wszystkie opakowania i umieść na kratce na spodzie kuchenki. Wybierz program numer 12. Wprowadź wagę wypieków. Rozpocznij gotowanie. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Przenieś wypiek na kratkę do studzenia i odczekaj kilka minut.
13	Schłodzona pizza 	100 g - 450 g  Dno kuchenki	Do podgrzewania i przyrumieniania schłodzonej pizzy (kupionej). Usuń całe opakowanie i umieść schłodzoną pizzę na ruszcie na podstawie kuchenki. Wybierz program numer 13. Wprowadź wagę schłodzonej pizzy. Rozpocznij gotowanie. Ten program nie nadaje się do pizzy deep dish ani bardzo cienkiej pizzy, takiej jak Flammekueche.



Programy automatycznego gotowania

Nr	Program	Waga/ Umiejscowienie	Instrukcje
14	Mrożona pizza 	100 g - 450 g  Dno kuchenki	Do podgrzewania i przyrumieniania mrożonej pizzy (kupionej). Usuń całe opakowanie i umieść mrożoną pizzę na ruszcie na dnie kuchenki. Wybierz program numer 14. Wprowadź wagę mrożonej pizzy. Rozpocznij pieczenie. Przenieś pizzę na kratkę chłodzącą po zakończeniu pieczenia. Ten program nie nadaje się do pizzy deep dish, ani bardzo cienkiej pizzy, takiej jak Flammekueche.
15	Zapiekanka ziemniaczana 	Porcje: 4 Dno kuchenki	Zobacz przepis na następnej stronie. Umieść na dnie kuchenki. Wybierz program numer 15. Rozpocznij gotowanie. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut.
16	Zapiekanka z makaronem 	Porcje: 4  Dno kuchenki	Zobacz przepis na następnej stronie. Umieść na ruszcie na dnie kuchenki. Wybierz program numer 16. Rozpocznij gotowanie. Po ugotowaniu odstaw na 2 minuty.



Programy automatycznego gotowania

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki

Porcje: 4

700 g	obrane ziemniaków
1	ząbek czosnku
100 g	sera emmental (startego)
	sól i pieprz
100 ml	śmietanki 18%
100 ml	mleka
50 g	ubitych jajek

Naczynie:

1 x 25 cm płytkie naczynie Pyrex®

Akcesoria:

brak

1. Pokrój ziemniaki w cienkie plasterki. Obierz i posiekaj czosnek.
2. Ułóż plasterki ziemniaków w płytkim naczyniu Pyrex®. Posyp czosnkiem, połową sera, solą i pieprzem.
3. Wymieszaj jajko, mleko, śmietanę i zalej mieszanką ziemniaki. Przykryj resztą startego sera. Umieść na dnie kuchenki.
4. Wybierz program numer 15. Rozpocznij gotowanie. Odstaw na 5 minut po ugotowaniu.

Gratin Pasta

Składniki

Porcje: 4

550 g	świeży sos do makaronu, np. pomidorowy
400 g	świeży makaron, np. tortellini/ravioli
50 g	starty twardy ser, np. cheddar, mozzarella, parmezan

Naczynie:

1 x 22 cm płytkie naczynie Pyrex®

Akcesoria:

ruszt

1. Wymieszaj sos do makaronu i makaron w dużym naczyniu, aż makaron będzie całkowicie pokryty sosem. Posyp startym serem na wierzchu.
2. Umieść naczynie do zapiekania na ruszcie na spodzie kuchenki. Wybierz program numer 16. Rozpocznij gotowanie. Odstaw na 2 minuty po ugotowaniu.

F1. Dezodoryzacja

Ta funkcja jest zalecana do usuwania zapachów z kuchenki.

1



Stuknij raz Auto Program.

2



Wybierz „F1”, stukając „↓”/„↑”.

3



Stuknij Start/Set, aby potwierdzić wybór.

4



Stuknij Start/Set, aby rozpocząć.

Wytyczne dotyczące gotowania i podgrzewania

Większość potraw podgrzewa się bardzo szybko w kuchence z mocą 1000 W. Posiłki można przywrócić do temperatury serwowania w ciągu kilku minut i będą smakować jak świeżo ugotowane.

Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest gorące i w razie potrzeby włóż je z powrotem do kuchenki.

Zasadniczo zawsze przykrywaj mokre potrawy, np. zupy, zapiekanki i dania na talerzu.

Nie przykrywaj suchych potraw, np. bułek, pasztecików, bułek z kielbasą itp.

Tabele na stronach 74–88 pokazują najlepszy sposób gotowania lub podgrzewania ulubionych potraw.

Najlepsza metoda zależy od rodzaju gotowanej lub podgrzewanej potrawy.

Pamiętaj, aby mieszać lub obracać potrawę, kiedykolwiek to możliwe, podczas gotowania lub podgrzewania.

Zapewnia to równomierne gotowanie lub podgrzewanie na zewnątrz i w środku.

Kiedy żywność jest podgrzewana?

Żywność, która została podgrzana lub ugotowana, powinna być podawana „gorąca”, tzn. para powinna być widocznie wydzielana ze wszystkich części. Jeśli podczas przygotowywania i przechowywania żywności przestrzegano dobrych praktyk higienicznych, gotowanie lub podgrzewanie nie stwarza zagrożenia dla bezpieczeństwa.

Żywność, której nie można mieszać, należy pokroić nożem, aby sprawdzić, czy jest odpowiednio podgrzana.

Nawet jeśli przestrzegano instrukcji producenta lub czasów podanych w tabeli, nadal ważne jest, aby sprawdzić, czy żywność jest dokładnie podgrzana.

W razie wątpliwości zawsze włóż do kuchenki w celu dalszego podgrzewania.

Jeśli nie możesz znaleźć równoważnej żywności w tabeli, wybierz podobny rodzaj i rozmiar i w razie potrzeby dostosuj czas gotowania.

Dania na talerzu

Apetyt każdego jest różny, a czas podgrzewania zależy od zawartości posiłku. Gęste potrawy, np. puree ziemniaczane, należy dobrze rozłożyć.

Jeśli dodasz dużo sosu, może być potrzebny dodatkowy czas. Umieść gęstsze potrawy na brzegu talerza. Podgrzanie przeciętnego posiłku na talerzu zajmuje 4-7 minut przy 1000 W. Nie układaj posiłków jeden na drugim.

Żywność w puszkach

Wyjmij żywność z puszki i umieść ją w odpowiednim naczyniu przed podgrzaniem. Wymieszaj żywność w połowie gotowania i ponownie pod koniec podgrzewania.

Zupy

Użyj miski i zamieszaj przed podgrzaniem i co najmniej raz podczas podgrzewania i ponownie pod koniec.

Zapiekanki

Wymieszaj w połowie gotowania i ponownie pod koniec podgrzewania.

Wytyczne dotyczące gotowania i podgrzewania



Uwaga - Mince pie

Pamiętaj, że nawet jeśli ciasto jest zimne w dotyku, nadzienie będzie bardzo gorące i rozgrzeje ciasto. Uważaj, aby nie przegrzać, w przeciwnym razie może dojść do poparzenia z powodu wysokiej zawartości tłuszczu i cukru w nadzieniu. Sprawdź temperaturę nadzienia przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia ust.



Uwaga - Butelki dla niemowląt

Mleko lub mieszanka mleczna muszą być dokładnie wstrząśnięte przed podgrzaniem i ponownie na końcu oraz dokładnie sprawdzone przed karmieniem dziecka. Płyn na górze butelki będzie znacznie cieplejszy niż na dole. Butelkę należy dokładnie wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę przed użyciem.



Uwaga

Nie zalecamy używania mikrofalówki do sterylizacji butelek dla niemowląt. Jeśli masz specjalny sterylizator mikrofalowy, zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności ze względu na niewielką ilość wody. Należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji producenta.

Tabele podgrzewania

Czasy podane w poniższych tabelach są jedynie wytycznymi i będą się różnić w zależności od POCZĄTKOWEJ temperatury, wielkości naczynia i ilości. Ciasta lub pieczywo podgrzewane w kuchence mikrofalowej będą miękkie, a nie chrupiące.

Punkty do sprawdzenia

Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest gorące po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej. W razie wątpliwości włóż je z powrotem do kuchenki.

Jedzenie nadal będzie wymagało czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można go wymieszać. Im gęstsze jedzenie, tym dłuższy czas odstania.

Jedzenie	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/ Wytyczne
Butelki dla niemowląt – OSTROŻNIE				
Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej płyn na górze butelki będzie znacznie cieplejszy niż na dole butelki i należy go dokładnie wstrząsnąć przed sprawdzeniem temperatury. Podczas sprawdzania temperatury mleka, wyciśnij odrobinę na wewnętrzną stronę nadgarstka. Krople mleka na skórze powinny być ciepłe, nie gorące. W przypadku 250 ml mleka o temperaturze lodówki zdejmij górę i smoczek. Podgrzewaj na 1000 W przez 40 sekund. SPRAWDŹ UWAŻNIE. W przypadku 100 ml mleka o temperaturze lodówki zdejmij górę i smoczek. Podgrzewaj na 1000 W przez 20 sekund. SPRAWDŹ UWAŻNIE.				
Chleb – Podgotowany – Świeży – Uwaga: Chleb podgrzany w kuchence mikrofalowej będzie miał miękki spód.				
Croissanty/ Brioche	4	1000 W	30 sek.	Na dnie kuchenki umieść naczynie nadające się do mikrofalówki.
Makaron w puszcze				
Ravioli/ Makaron z serem/ Spaghetti	400 g	1000 W	2 min. 30 sek.	Umieść w żaroodpornej misce i przykryj. Umieść na dnie kuchenki i zamieszaj w połowie podgrzewania.

Tabele podgrzewania

Jedzenie	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/ Wytyczne
Zupy w puszkach				
Skondenso- wane	295 g	1000 W	3-4 min.	Umieść w żaroodpor- nej misce i wymieszaj z jedną puszką wody. Przykryj i umieść na dnie kuchenki, mieszając w połowie podgrzewania.
Jarzynowe/ Bulion/ Krem	400 g / 415 g	1000 W	3 min.	Umieść w żaroodpor- nej misce i przykryj. Umieść na dnie kuchenki i zamieszaj w połowie.
Schłodzone zupy				
2 porcje	500 ml	1000 W	4 min.-4 min. 30 sek.	Umieść w żaroodpornej misce i przykryj. Umieść na dnie kuchenki i zamieszaj w połowie podgrzewania.
Warzywa w puszcze				
Fasola pieczona/ Fasola masłowa	200 g 415 g	1000 W	1 min. 30 sek. 2 min.-2 min. 30 sek.	Umieść w żaroodpornej misce i przykryj. Umieść na dnie piekarnika i zamieszaj w połowie.
Marchewki	300 g		4 min.	
Grzyby/ Groszek/ Pomidory/ Kukurydza cukrowa	300 g		2 min.-2 min. 30 sek.	
Dania lekkie i przekąski – schłodzone				
Naleśniki/ Paluszki francuskie z nadzieniem	120 g 1 kawałek 240 g 2 kawałki	Eco Combi 3 Eco Combi 3	1 min. 40 sek. 2 min. 40 sek.	Na dnie kuchenki umieść naczynie nadające się do mikrofalówki.

Tabele podgrzewania

Jedzenie	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/ Wytyczne
Hot dog	110 g 1 szt.	Eco Combi 2	3 min.	Na dnie kuchenki umieść naczynie nadające się do mikrofalówki.
Bułka z kielbasą	100 g - 130 g 1 szt.	Menu automatyczne nr 12		Zdejmij opakowanie, umieść bezpośrednio na ruszcie; w przy- padku mniejszych produktów połóż papier do pieczenia na ruszcie.
	200 g - 260 g 2 szt.			
Tost z szynką i serem	100 g 1 szt.	Eco Combi 2 następnie Grill 3	2 min. potem 3 min.	Zdejmij opakowanie, umieść bezpośrednio na ruszcie; w przypadku mniejszych produk- tów połóż papier do pieczenia na ruszcie. W połowie czasu podgrzewania obró- cić lub zamieszać.
	200 g 2 szt.	Eco Combi 2 następnie Grill 3	2 min. potem 4 min.	
Dania lekkie i przekąski – mrożone				
Naleśniki/ Paluszki francuskie z nadzieniem	120 g 1 szt.	Eco Combi 3	3 min. 30 sek.	Na dnie kuchenki umieść naczynie nadające się do mikrofalówki.
	240 g 2 szt.	Eco Combi 3	6 min.	
Hot dog	110 g 1 szt.	Eco Combi 3	2 min. 30 sek. potem 2 min. rest	Na dnie kuchenki umieść naczynie nadające się do mikrofalówki.
Bułka z kielbasą	100 g - 130 g 1 szt.	Eco Combi 3	2 min. 40 sek. i odstaw na 2 min.	Zdejmij opakowanie, umieść bezpośrednio na ruszcie; w przypadku mniejszych produk- tów połóż papier do pieczenia na ruszcie.
	200 g - 260 g 2 szt.	Eco Combi 3 następnie Grill 3	4 min. potem 2 min.	

Tabele podgrzewania

Jedzenie	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/ Wytyczne
Tost z szynką i serem	100 g 1 szt.	Eco Combi 3 następnie Grill 3	2 min. potem 2 min.	Zdejmij opakowanie, umieść bezpośrednio na ruszcie; w przypadku mniejszych produktów połóż papier do pieczenia na ruszcie. W połowie czasu podgrzewania obrócić lub zamieszać.
	200 g 2 szt.	Eco Combi 3 następnie Grill 3	3 min. potem 1 min. 30 sek.	
Napoje				
1 Kubek zimnego mleka	235 ml	1000 W	1 min. 30 sek.	Umieść w żaroodpornym pojemniku na dnie kuchenki. Zamieszaj w połowie podgrzewania i po podgrzaniu.
1 Dzbanek zimnego mleka	568 ml (1 pinta)		4 min.	
1 kubek zimnej kawy/herbaty	235 ml		1 min. 20 sek.	
1 kubek zimnej kawy z mlekiem			1 min. 20 sek.	
Dania gotowe – schłodzone. Przenieś jedzenie z pojemnika foliowego do podobnej wielkości żaroodpornego naczynia. Zdrowe opcje żywieniowe będą lekko brązowieć na eco combi ze względu na niższą zawartość tłuszczu.				
Lazania	450 g	1000 W	6 min.	Umieść na dnie kuchenki.
		Eco Combi 3	8 min.	
	800 g	Eco Combi 3	16 min.	
Makaron z serem	450 g	Eco Combi 3	10 min.	Umieść na dnie kuchenki.

Tabele podgrzewania

Jedzenie	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/ Wytyczne
Gotowe posiłki – mrożone. Przenieś jedzenie z pojemnika foliowego do podobnej wielkości żaroodpornego naczynia.				
Lazania/ cannelloni	400 g	1000 W	10 min.	Umieść na dnie kuchenki.
		Eco Combi 2	20 min.	
Makaron z serem	400 g	1000 W	10-12 min.	
		Eco Combi 2	18 min.	
Dodatki				
Schłodzone puree ziemniaczane	500 g	1000 W	4-5 min.	Przebij pokrywkę i umieść na dnie kuchenki. Wymieszaj w połowie podgrzewania.
Mięso i ryby – Schłodzone				
Plastry gotowanego białego mięsa	100 g 4 plastry	600 W	50-60 sek.	Na dnie kuchenki umieść naczynie nadające się do mikrofalówki. Przykryj naczynie.
Plastry gotowanego czerwonego mięsa	100 g 4 plastry	440 W	50-60 sek.	
Plastry gotowanych ud kurczaka	200 g 1 szt.	1000 W	2-2 min. 30 sek.	
Nuggetsy z kurczaka	100 g 5 szt.	Eco Combi 2	3-5 min.	

Tabele podgrzewania

Jedzenie	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/ Wytyczne
Desery – Schłodzone				
Słodkie naleśniki	50 g 1 szt.	1000 W	20-30 sek.	Użyj naczynia nadającego się do mikrofalówki na dnie kuchenki. Przykryj naczynie.
	100 g 2 szt.	1000 W	40-50 sek.	
Desery – Mrożone				
Pączki zwykłe	50 g 1 szt.	Eco Combi 2	2 min. i 2 min. odstania	Użyj naczynia nadającego się do mikrofalówki na dnie kuchenki.
	100 g 2 szt.	Eco Combi 2	3 min. i 2 min. odstania	
Słodkie naleśniki	50 g 1 szt.	1000 W	40 sek.	Użyj naczynia nadającego się do mikrofalówki na dnie kuchenki. Przykryj naczynie. W połowie czasu podgrzewania obrócić lub zamieszać.
	100 g 2 szt.	1000 W	1 min. 20 sek.	
Mini croissanty i bułeczka czekoladowa	200 g 6 szt.	1000 W następnie Grill 3	20 sek. potem 4 min.	Zdejmij opakowanie, umieść bezpośrednio na ruszcie; w przypadku mniejszych produktów połóż papier do pieczenia na ruszcie.
	300 g 10 szt.	1000 W następnie Grill 3	40 sek. potem 4 min.	

Tabele gotowania

Punkty do sprawdzenia

Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest gorące po gotowaniu w kuchence mikrofalowej. Jeśli nie masz pewności, włóż je z powrotem do kuchenki. Jedzenie nadal będzie wymagało czasu odstania, szczególnie jeśli nie można go wymieszać. Im gęstsze jedzenie, tym dłuższy czas odstania.

Jedzenie	Waga/Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)
Ryby – Świeże			
Ryba w cienkich filetach	500 g	600 W	5-7 min.
Ryba w grubych filetach	500 g	600 W	6-7 min.
Stek z ryby	500 g	600 W	6-8 min.
Cała ryba	500 g	600 W	6 min.
Krewetki	500 g	600 W	5-6 min.
Małże	500 g	600 W	4-6 min.
Przegrzebki	500 g	600 W	5-6 min.
Kalmary	500 g	600 W	6-7 min.
Krab	500 g	600 W	8-9 min.
Ryby – Mrożone			
Ryba w cienkich filetach	500 g	1000 W	8-9 min.
Ryba w grubych filetach	500 g	1000 W	9-10 min.
Stek z ryby	500 g	1000 W	8-9 min.
Cała ryba	500 g	1000 W	12 min.
Kalmary	500 g	1000 W	9-10 min.
Krokiety rybne	100 g 2 szt.	1000 W	1 min. 30 sek.
	200 g 4 szt.	1000 W	3 min.

Tabele gotowania

Jedzenie	Waga/Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)
Warzywa – Świeże			
Karczochy (całe)	500 g	1000 W	9-11 min.
Karchochoy (serca)	500 g	1000 W	8-10 min.
Szparagi (1)	500 g	1000 W	5-6 min.
Bakłażany	500 g	1000 W	7-8 min.
Buraki (1)	500 g	1000 W	18-20 min.
Liście chińskie	500 g	1000 W	4-6 min.
Brokuły	500 g	1000 W	7-8 min.
Grzyby	500 g	1000 W	7-8 min.
Marchewka (okrągłe plasterki)	500 g	1000 W	7-8 min.
Marchewka (paski)	500 g	1000 W	7-9 min.
Koper włoski (cały pokrojony na pół)	500 g	1000 W	8-10 min.
Koper włoski (cienkie kawałki)	500 g	1000 W	12-15 min.
Kapusta (1)	500 g	1000 W	9-10 min.
Brukselka	500 g	1000 W	8-10 min.
Kalafior	500 g	1000 W	8-10 min.
Seler naciowy	500 g	1000 W	7-9 min.
Seler (1)	500 g	1000 W	12-14 min.
Cukinia	500 g	1000 W	5-7 min.
Endywia	500 g	1000 W	10-12 min.
Szpinak (liście)	500 g	1000 W	6-7 min.
Groszek (1)	500 g	1000 W	14-16 min.
Groszek cukrowy	500 g	1000 W	7-9 min.

(1) W przypadku tych warzyw nie zalecamy gotowania w trybie automatycznym.

Tabele gotowania

Jedzenie	Waga/Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)
Bób (1)	500 g	1000 W	13-16 min.
Cienko pokrojony por	500 g	1000 W	10-12 min.
Fasolka szparagowa (1)	500 g	1000 W	8-10 min.
Fasolka karłowata	500 g	1000 W	9-12 min.
Kolba kukurydzy (1)	500 g 2 kolby	1000 W	8-10 min.
Rzepa	500 g	1000 W	8-10 min.
Cebula	500 g	1000 W	8-11 min.
Pasternak	500 g	1000 W	8-9 min.
Słodkie ziemniaki	500 g	1000 W	10 min.
Łodygi pora	500 g	1000 W	7-8 min.
Dynia	500 g	1000 W	8-10 min.
Papryka	500 g	1000 W	10-12 min.
Całe ziemniaki	500 g każdy <220 g	1000 W	10-12 min.
Pokrojone ziemniaki	500 g	1000 W	8-12 min.
Ratatouille	500 g	1000 W	14-18 min.
Salsefia	500 g	1000 W	10-14 min.
Pomidory (1)	500 g	1000 W	4-5 min.
Topinambur (1)	500 g	1000 W	7-9 min.

(1) W przypadku tych warzyw nie zalecamy gotowania w trybie automatycznym.

Tabele gotowania

Jedzenie	Waga/Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)
Warzywa – Mrożone			
Karczochy (serca)	500 g	1000 W	11-12 min.
Szparagi (1)	500 g	1000 W	10-11 min.
Chińskie liście	500 g	1000 W	12-13 min.
Brokuły	500 g	1000 W	9-10 min.
Grzyby	500 g	1000 W	11-12 min.
Marchew (okrągłe plasterki)	500 g	1000 W	9-10 min.
Brukselka	500 g	1000 W	10 min.
Kalafior	500 g	1000 W	9-10 min.
Cukinia	500 g	1000 W	10-12 min.
Endywia	500 g	1000 W	16-17 min.
Szpinak (siekany)	500 g	1000 W	8-10 min.
Szpinak (liście)	500 g	1000 W	8-10 min.
Groszek (1)	500 g	1000 W	10 min.
Bób (1)	500 g	1000 W	14-16 min.
Cienko pokrojony por	500 g	1000 W	13-14 min.
Szparaga zielona (1)	500 g	1000 W	9-10 min.
Wiosenna mieszanka warzyw (1)	500 g	1000 W	10 min.
Kolby kukurydzy (1)	500 g 2 kolby	1000 W	12 min.
Rzepa	500 g	1000 W	16-17 min.
Cebula	500 g	1000 W	10-12 min.

(1) W przypadku tych warzyw nie zalecamy gotowania w trybie automatycznym.

Tabele gotowania

Jedzenie	Waga/Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)
Łodygi pora	500 g	1000 W	12-13 min.
Papryka	500 g	1000 W	10 min.
Ratatouille	500 g	1000 W	12-15 min.
Salsefia	500 g	1000 W	12-15 min.
Mięso i drób			
Gulasz wołowy	Maksymalna waga 1.5 kg	1000 W następnie 300 W	10-12 min. potem 1 godz. 10 min.- 1 godz. 20 min.
Gulasz jagnięcy	Maksymalna waga 1.5 kg	1000 W następnie 300 W	10-12 min. potem 40-50 min.
Gulasz cielęcy	Maksymalna waga 1.5 kg	1000 W następnie 300 W	10-12 min. potem 40-50 min.
Kawałki kurczaka, bez kości	500 g	1000 W	7-9 min.

Tabele Eco Combi

Tabela ta zawiera 2 rodzaje metod gotowania, możesz wybrać tryb Eco Combi lub tryb piekarnika w zależności od potrzeb

Punkty do sprawdzenia

Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest gorące po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej. W razie wątpliwości włóż je ponownie do kuchenki. Potrawy nadal będą wymagały czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można ich mieszać. Im gęstsze jedzenie, tym dłuższy czas odstania.

Jedzenie	Waga/ Ilość	Efektywność czasowa i energetyczna vs. gotowanie w kuchence	Tryb Eco Combi i czas	Tryb i czas
Mięso				
Rostbef 	1 kg	 : 48-58%  : 32-43%	Eco Combi 3 30-35 min. (1) (5)	180 °C (z podgrzewaniem) 1 godz. 5 min.- 1 godz. 10 min. (2) (5)
Stek jagnięcy 	6 szt.	 : 57-64%  : 41-50%	Eco Combi 3 13-15 min. (4)	200 °C (z podgrzewaniem) 28-30 min. (3)
Polędwica wieprzowa 	1 kg	 : 54-63%  : 39-50%	Eco Combi 3 30-35 min. (1)	180 °C (z podgrzewaniem) 1 godz. 15 min.- 1 godz. 20 min. (2) (5)
Drób				
Pieczony cały kurczak 	1 kg	 : 36-46%  : 18-29%	Eco Combi 3 45-50 min. (1) (5)	190 °C (z podgrzewaniem) 1 godz. 15 min.- 1 godz. 20 min. (2) (5)

(1) Umieścić w naczyniu na dnie kuchenki. (2) Umieścić na dolnej półce emaliowanej. (3) Umieścić na górnej półce emaliowanej. (4) Umieścić na ruszcie z naczyniem pod spodem. (5) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele Eco Combi

Jedzenie	Waga/ Ilość	Efektywność czasowa i energetyczna vs. gotowanie w kuchence	Tryb Eco Combi i czas	Tryb i czas
Skrzydełka z kurczaka 	4 szt.	 : 61-70%  : 50-59%	Eco Combi 3 12-14 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 30-35 min. (1)
Pałki 	4 szt.	 : 52-60%  : 41-50%	Eco Combi 3 18-20 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 35-40 min. (1) (4)
Filety z piersi kaczki 	2 szt.	 : 61-70%  : 51-60%	Eco Combi 3 12-14 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 30-35 min. (1) (4)
Produkty panierowane mrożone				
Skrzydełka z kurczaka 	400 g	 : 61-70%  : 51-60%	Eco Combi 3 12-14 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 35-40 min. (2) (4)
Filety rybne 	400 g	 : 45-54%  : 31-46%	Eco Combi 3 21-23 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 35-40 min. (2) (4)

(1) Umieścić na dolnej półce emaliowanej. (2) Umieścić na górnej półce emaliowanej. (3) Umieścić na ruszcie z naczyniem pod spodem. (4) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele Eco Combi

Polski

Jedzenie	Waga/ Ilość	Efektywność czasowa i energetyczna vs. gotowanie w kuchence	Tryb Eco Combi i czas	Tryb i czas
Ziemniaki				
Pieczone ziemniaki 	500 g	 : 38-48%  : 26-37%	Eco Combi 3 24-26 min. (4) (5)	200 °C (z pod- grzewaniem) 35-40 min. (2) (5)
Ziemniaki w mundurkach 	4 szt.	 : 62-67%  : 52-58%	Eco Combi 3 24-26 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 1 godz. 5 min.- 1 godz. 10 min. (1)
Ziemniaki Hash Brown 	4 szt.	 : 40-50%  : 32-41%	Eco Combi 2 16-18 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 23-25 min. (2)
Inne				
Kiełbasa śniadaniowa 	4 szt.	 : 60-72%  : 47-61%	Eco Combi 3 6-8 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 13-15 min. (2)

(1) Umieścić na dolnej półce emaliowanej. (2) Umieścić na górnej półce emaliowanej. (3) Umieścić na ruszcie z naczyniem pod spodem. (4) Umieścić naczynie na ruszcie. (5) Obrócić lub zamieszać w połowie gotowania.

Tabele Eco Combi

Jedzenie	Waga/ Ilość	Efektywność czasowa i energetyczna vs. gotowanie w kuchence	Tryb Eco Combi i czas	Tryb i czas
Schłodzona pizza 	300 g	 : 55-69%  : 42-57%	Eco Combi 3 6-8 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 10-12 min. (2)
Mrożona pizza 	300 g	 : 53-65%  : 42-53%	Eco Combi 3 8-10 min. (3)	200 °C (z pod- grzewaniem) 14-16 min. (2)
Zapiekanki (dauphinois, lasagne, twarożek, musaka) schłodzone 	500 g	 : 55-64%  : 36-46%	Eco Combi 3 11-13 min. (4)	180 °C (z pod- grzewaniem) 25-27 min. (2)
Zapiekanka do podziału (kalafior, dauphinois, ser i ziemniaki) mrożona 	700 g	 : 47-57%  : 16-31%	Eco Combi 3 30-35 min. (1)	160 °C (z pod- grzewaniem) 1 godz. 5 min.- 1 godz. 10 min. (2)

Przetestowane przez wewnętrzne laboratorium Panasonic.

(1) Umieścić w naczyniu na dnie kuchenki. (2) Umieścić na półce emaliowanej na dolnej półce. (3) Umieścić na ruszcie z naczyniem pod spodem. (4) Umieścić naczynie na ruszcie.

P: Dlaczego moja kuchenka się nie włącza?

- O: Jeśli kuchenka się nie włącza, sprawdź następujące rzeczy:
1. Czy kuchenka jest prawidłowo podłączona?
Wymij wtyczkę z gniazdka, odczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
 2. Sprawdź wyłącznik obwodu i bezpiecznik. Zresetuj wyłącznik obwodu lub wymień bezpiecznik, jeśli jest wyłączony lub przepalony.
 3. Jeśli wyłącznik obwodu lub bezpiecznik jest w porządku, podłącz inne urządzenie do gniazdka. Jeśli inne urządzenie działa, prawdopodobnie problem dotyczy kuchenki. Jeśli inne urządzenie nie działa, prawdopodobnie problem dotyczy gniazdka. Jeśli wydaje się, że problem dotyczy kuchenki, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

P: Moja kuchenka powoduje zakłócenia w telewizorze. Czy to normalne?

- O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia w radiu, telewizorze, Wi-Fi, telefonie bezprzewodowym, monitorze dziecięcym, urządzeniu Bluetooth lub innym sprzęcie bezprzewodowym. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń powodowanych przez małe urządzenia, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki do włosów itp. Nie oznacza to problemu z kuchenką.

P: Kuchenka nie akceptuje mojego programu. Dlaczego?

- O: Kuchenka jest zaprojektowana tak, aby nie akceptować nieprawidłowego programu. Na przykład kuchenka nie akceptuje czwartego etapu.
- P: Czasami z otworów wentylacyjnych kuchenki wydobywa się ciepłe powietrze. Dlaczego?**
- O: Ciepło wydzielane podczas gotowania podgrzewa powietrze w komorze kuchenki. To ogrzane powietrze jest wyprowadzane z kuchenki przez przepływ powietrza w kuchence. W powietrzu nie ma mikrofal. Otwory wentylacyjne kuchenki nigdy nie powinny być blokowane podczas gotowania.

P: Nie mogę ustawić programu automatycznego gotowania, a na wyświetlaczu pojawia się „HOt”. Dlaczego?

- O: Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „HOt”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od poprzedniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas nadal można ustawić ręcznie.

P: Czy mogę używać konwencjonalnego termometru piekarnikowego w kuchence?

- O: Tylko wtedy, gdy używasz trybu grilla/piekarnika. Metal w niektórych termometrach może powodować łukowanie w kuchence i nie należy ich używać w trybach gotowania mikrofalowego i Eco Combi.

Pytania i odpowiedzi

P: Podczas gotowania w trybie Eco Combi z piekarnika dochodzą dźwięki buczenia i klikania.

Co powoduje te dźwięki?

O: Dźwięki te występują, gdy kuchenka automatycznie przełącza się z mocy mikrofal na grill, aby utworzyć ustawienie Eco Combi. Jest to normalne.

P: Podczas korzystania z funkcji Eco Combi, piekarnika i grilla z kuchenki wydobywa się zapach i dym. Dlaczego?

O: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie kuchenki, a następnie uruchomienie funkcji F1 Deodorization.

P: Kuchenka przestaje gotować w trybie mikrofal, a na wyświetlaczu pojawia się „H97” lub „H98”. Dlaczego?

O: Ten wyświetlacz wskazuje na problem z systemem generowania mikrofal. Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

P: Wentylator nadal się obraca po gotowaniu. Dlaczego?

O: Po użyciu kuchenki silnik wentylatora może się obracać, aby schłodzić podzespoły elektryczne. Jest to normalne i w tym momencie możesz kontynuować korzystanie z kuchenki.

P: Czy mogę sprawdzić wstępnie ustawioną temperaturę piekarnika podczas gotowania w kuchence?

O: Tak. Dotknij **Oven**, a temperatura piekarnika pojawi się w okienku wyświetlacza na 2 sekundy.

P: Na wyświetlaczu pojawia się „d”, a piekarnik nie piecze. Dlaczego?

O: Kuchenka została zaprogramowana w trybie demonstracyjnym. Ten tryb jest przeznaczony do ekspozycji w sklepie detalicznym. Wyłącz ten tryb, dotykając raz **Micro Power** i **Stop/Set** 4 razy.



Quiche Lorraine

Składniki

Porcje: 6
100 g wędzonego boczku
1 rolka ciasta francuskiego (ok. 300 g)
100 g startego sera gruyère
130 ml mleka
sól i pieprz
3 jajka
150 ml śmietany
starta gałka muskatołowa

Aksesoria

 Półka emaliowana
Naczynie: Forma na flan
średnicy 25 cm

Czas i ustawienia

ok. 41-46 minut
Piekarnik 180-200 °C
Mikrofala 1000 W

Metoda

1. Pokrój boczki na małe kawałki. Podgrzewaj w przykrytym naczyniu na **1000 W** przez 1 minutę. Odcedź.
2. Wyłóż ciasto do formy na flan. Rozgrzej kuchenkę z półką emaliowaną na dolnej półce w trybie **piekarnika** 200 °C. Piecz przez 15-20 minut w trybie **piekarnika** 200 °C.
3. Ułóż boczki i starty ser gruyère na rozwałkowanym cieście. Wymieszaj mleko doprawione solą i pieprzem, jajka, śmietanę i startą gałkę muskatołową za pomocą trzepaczki elektrycznej. Wlej ciasto do formy na flan. Piecz przez 25 minut w trybie **piekarnika** 180 °C.

Zupa pomidorowa z papryką



Składniki

Porcje: 4

5 dużych pomidorów

30 ml oliwy z oliwek

1 cebula, posiekana

450 g czerwonej lub pomarańczowej papryki, pokrojonej w cienkie plasterki

30 ml przecieru pomidorowego

Szczypta cukru

475 ml bulionu warzywnego

60 ml kwaśnej śmietany (opcjonalnie)

Sól i mielony czarny pieprz

Siekany świeży koperek, do dekoracji

Akcesoria

–

Naczynie: duża miska Pyrex®



Czas i ustawienia

ok. 11 minut

Mikrofala 1000 W



Metoda

1. Obierz pomidory, zanurzając je we wrzącej wodzie na 30 sekund. Pokrój miąższ i zachowaj sok.
2. Wlej połowę oliwy do miski z cebulą i przykryj ponakłuwaną folią spożywczą. Gotuj na **1000 W** przez 2 minuty, mieszając raz.
3. Dodaj paprykę i resztę oliwy, dobrze mieszając. Przykryj i gotuj na **1000 W** przez 5 minut, mieszając w połowie gotowania.
4. Dodaj pokrojone pomidory, przecier pomidorowy, przyprawy, cukier i kilka łyżek bulionu. Przykryj i gotuj na **1000 W** przez 4 minuty, mieszając w połowie gotowania, aż warzywa będą miękkie.
5. Dodaj resztę bulionu i zmiksuj w blenderze lub robocie kuchennym do uzyskania gładkiej konsystencji. Przecedź zupę, aby usunąć skórki i dopraw do smaku. Przelej do misek, w razie potrzeby dodaj kwaśną śmietanę i udekoruj koperkiem.





Grecki gulasz jagnięcy

Składniki

Porcje: 4

700 g polędwicy jagnięcej,
pokrojonej na kawałki
2 cebule, posiekane
1 czerwona papryczka chili
2 ząbki czosnku, zmiążdżone
1 gałązka rozmarynu
275 ml białego wina,
400 g puszka krojonych pomidorów
45 ml pokrojonych czarnych oliwek
100 g linguine, połamanego na małe
kawałki
150 g sera feta pokrojonego w kostkę
15 g świeżej posiekanej mięty

Akcesoria

—

Naczynie: 3-litrowe naczynie
żaroodporne z pokrywką

Czas i ustawienie

ok. 60 minut

Mikrofala 600W/440W

Metoda

1. Umieść jagnięcinę i cebulę w naczyniu żaroodpornym i przykryj. Umieść na dnie kuchenki i gotuj na **600 W** przez 10 minut.
2. Przekrój chili wzdłuż, pozostawiając górę nienaruszoną (usuń pestki) - doda to smaku gulaszowi bez zbytniego podgrzewania. Wymieszaj chili, czosnek, rozmaryn, wino i pomidory z jagnięciną, pod przykryciem. Gotuj na **440 W** przez 40 minut, mieszając w połowie gotowania.
3. Dodaj czarne oliwki i linguine i gotuj dalej na **440 W** przez kolejne 10 minut lub do momentu, aż linguine będzie ugotowane.
4. Wyjmij chili i rozmaryn i wyrzuć. Przed podaniem wymieszaj z serem feta i miętą.



Kurczak po normandzku

Składniki

Porcje: 4-5

800 g filetów z kurczaka

2 szalotki

40 g masła

1 kieliszek białego wina lub cyдру

sól i pieprz

4 duże jabłka

4 łyżki podwójnego sosu

śmietanowego

zagęszczacz

2 łyżki Calvadosu

Akcesoria

—

Naczynie: 1 naczynie Pyrex®
(średnica 25 cm)

Czas i ustawienie

ok. 21-24 minuty

Mikrofala 1000 W

Metoda

1. Pokrój filety z kurczaka na kawałki. Podsmaż posiekaną szalotkę na maśle, pod przykryciem, przez 2 minuty na **1000 W**.
2. Dodaj kawałki kurczaka, białe wino lub cydr, sól, pieprz i obrane, pozbawione pestek i pokrojone w kostkę jabłka. Przykryj i gotuj na **1000 W** przez 16-18 min, mieszając w połowie czasu gotowania. Odcedź kawałki kurczaka i odłóż je na bok, przykryte folią aluminiową.
3. Dodaj śmietanę i zagęszczacz sosu z Calvadosem do naczynia i gotuj, bez przykrycia, przez kolejne 3-4 min. na **1000 W**. Dopraw do smaku i włóż kawałki kurczaka z powrotem do sosu.

Lazania ze szpinakiem i ricottą

Składniki

Porcje: 4-6

2 cebule, posiekane
2 ząbki czosnku, zmiążdżone
30 ml oleju
2 czerwone papryki bez pestek, posiekane
400 g pomidorów w puszcze
15 ml przecieru pomidorowego
sól i pieprz
450 g szpinaku
450 g świeżego sera ricotta
6 arkuszy lasagne
300 ml jogurtu naturalnego
parmezan

Akcesoria

—

Naczynie: 2 duże miski, duże płytkie naczynie.

Czas i ustawienie

ok. 24-35 minut

Eco Combi 3

Mikrofała 1000W

Grill 3

Metoda

1. Umieść jedną cebulę i jeden ząbek czosnku w misce z 1 łyżką oleju, przykryj i gotuj przez 2-3 minuty na **1000 W** lub do miękkości.
2. Dodaj czerwoną paprykę, pomidory i przecier pomidorowy, dopraw i gotuj na **1000 W** przez 5-6 minut.
3. W drugiej misce umieść drugą cebulę i ząbek czosnku z 1 łyżką oleju. Gotuj na **1000 W** przez 2-3 minuty lub do miękkości.
4. Dodaj szpinak i dobrze wymieszaj. Gotuj na **1000 W** przez 2-3 minuty lub do miękkości. Odcedź.
5. Umieść warstwę szpinaku w płytkim naczyniu. Na wierzch połóż ser ricotta, następnie lasagne, a następnie sos pomidorowy i kolejną warstwę makaronu. Nałóż jogurt na wierzch i posyp parmezanem. Umieść naczynie na spodzie kuchenki i piecz na **Eco Combi 3** przez 10-15 minut, a następnie na **Grill 3** przez 3-5 minut lub do uzyskania złotego koloru i gorącego.



Faszerowane cukinie

Składniki

Porcje: 4

2 cukinie przekrojone wzdłuż na pół
2 łyżeczki oliwy z oliwek extra vergine

Do farszu:

30 g suchej białej bułki tartej

20 g orzeszków piniowych

3 cebulki dymki, przycięte i drobno pokrojone

1 ząbek czosnku, roznieciony

1 łyżeczka suszonych liści tymianku

20 g parmezanu, drobno startego

Aksesoria

 Półka emaliowana

Czas i ustawienie

ok. 25-32 minut

Piekarnik 200 °C

Metoda

1. Rozgrzej w trybie **piekarnik** do 200°C. Ułóż cukinię w jednej warstwie na emaliowanej półce, blisko siebie, przeciętą stroną do góry. Lekko posmaruj oliwą z oliwek. Umieść na dolnej półce i piecz przez 15-17 minut.
2. Na farsz wymieszaj wszystkie składniki w misce. Posyp mieszanką wierzch cukinii i skrop pozostałą oliwą z oliwek. Włóż z powrotem do piekarnika i piecz przez 10-15 minut w trybie **piekarnika** nagrzanym do 200°C.





Curry z rybą w sosie kokosowym

Składniki

Porcje: 4 - 5

1 cebula

1 czerwona papryka

200 ml mleka kokosowego

1 pomidor

1 łyżka pasty curry

sok z ½ cytryny

600 g dorsza lub mintaja

sól i pieprz

Akcesoria

—

Naczynie: 1 naczynie Pyrex®
(średnica 22 cm)

Czas i ustawienie

ok. 26-28 minut

Mikrofala 1000 W

Metoda

1. Podsmaż posiekaną cebulę z pokrojoną w kostkę papryką w naczyniu, przykrytym, przez 4-5 minut na **1000 W**.
2. Dodaj mleko kokosowe, obranego i pokrojonego w kostkę pomidora, pastę curry i sok z cytryny; gotuj na **1000 W** przez 3 minuty.
3. Przed dodaniem pokrój rybę w kostkę. Przykryj i gotuj na **1000 W** przez 6-7 minut, mieszając w połowie czasu gotowania.
4. Dopraw do smaku przed podaniem.
5. Jeśli używasz 4 mrożonych filetów rybnych, gotuj ok. 13 minut na **1000 W**, przewracając w połowie czasu gotowania.



Zapiekanka z owocami morza



Składniki

Porcje: 4
500 g mrożonych owoców morza
3 szalotki
1 marchewka
150 g pieczarek
30 g masła
3 łyżki mąki
250 ml mleka
1 łyżka owocowego białego wina
1 łyżka siekanego koperku
sól i pieprz
30 g startego emmentalera
(średnica 24 cm)

Akcesoria



Ruszt

Naczynie: 1 miska + 1 małe płytkie naczynie



Czas i ustawienie

ok. 30-33 minut

Microfala 600W/1000W

Eco Combi 3

Grill 3



Metoda

1. Gotuj owoce morza przez ok. 10 minut na **600 W**, mieszając kilka razy. Odcedź i zachowaj płyn, dodając do niego 250 ml mleka.
2. Pokrój szalotki, marchewkę i pieczarki i gotuj tę mieszankę w misce, przykrytej, z 30 g masła przez 4-5 minut na **1000 W**.
3. Dodaj 3 łyżki mąki, wymieszaj i gotuj ponownie przez 1 minutę na **1000 W**, a następnie dodaj mleko i sok z owoców morza. Gotuj ten sos przez 5-6 minut na **1000 W**, mieszając w połowie (jeśli sos nie jest wystarczająco gęsty, możesz dodać trochę zagęszczacza do sosu zmieszanego z białym winem).
4. Dodaj 1 łyżkę wina i koperek, sprawdź przyprawę po dodaniu owoców morza. Wlej do naczynia do pieczenia. Posyp startym serem, umieść na kratce i gotuj 6 minut na **Eco Combi 3**, a następnie 4-5 minut na **Grill 3**.

Tarta jabłkowa



Składniki

Porcje: 8-10

1 x rulon słodkiego kruchego ciasta

250 g prażonych jabłek

2 do 3 jabłek

Konfitura morelowa

Akcesoria



Półka emaliowana

Naczynie: naczynie do tarty
(Ø 28 cm)



Czas i ustawienie

ok. 31 minut

Piekarnik 200 °C

Mikrofała 1000 W



Metoda

1. Wyłóż formę do tarty ciastem. Rozgrzej w trybie **piekarnik** do 200 °C z emaliowaną półką na dolnej półce. Wlej kompot jabłkowy, a następnie ułóż obrane, wydrążone i pokrojone w cienkie plasterki jabłko w kształcie rozety.
2. Ułóż na emaliowanej blasze na dolnej półce i piecz przez około 30 minut w trybie **piekarnika** w 200°C. Wyjmij z formy i pozostaw do ostygnięcia na kratce.
3. Wymieszaj 3 łyżki dżemu morelowego z łyżką wody w misce i piecz na **1000 W** przez 1 minutę, a następnie posmaruj jabłko.





Małe babeczki



Składniki

Wykonanie 9 małych babeczek

100 g masła

100 g cukru

2 jajka, ubite

100 g mąki samorosnącej

Akcesoria

 Półka emaliowana

Naczynie: 1 blacha do pieczenia,
24 x 24 cm, każda z 9 otworami +
9 osobnych papierowych foremek



Czas i ustawienie

ok. 30-40 minut

Piekarnik 170 °C



Metoda

1. Rozgrzej w trybie **piekarnik do 170 °C**, ustawiając półkę emaliowaną na dolną półkę.
2. Ubij masło, które było utrzymywane w temperaturze pokojowej, i cukier, aż do uzyskania konsystencji musu. Dodawaj jajka jedno po drugim, dobrze ubijając po dodaniu każdego jajka. Wymieszać z mąką. Nappełnić każdą foremkę do dwóch trzecich masą. Piecz w trybie **piekarnika 170 °C** przez 30-40 minut.

Specyfikacje

Producent		Panasonic
Model		NN-DF38PB/NN-DF37PW
Zasilanie		230 V ~ / 50 Hz
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Moc wejściowa	Maksymalna	1680 W
	Miktofala	920 W
	Grill	930 W
	Piekarnik	1380 W
Moc wyjściowa	Mikrofala	1000 W (IEC-60705)
	Grill	900 W
	Piekarnik	1350 W
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)		483 mm x 412 (456*) mm x 313 mm
Wymiary wewnętrzne (szer. x gł. x wys.)		315 mm x 350 mm x 220 mm
Waga bez opakowania (w przybliżeniu)		12.2 kg
Hałas		60 dB

Podane wymiary i waga są przybliżone.

* 456 mm to wymiar z uchwytem.

412 mm to wymiar bez uchwyty.

Ten produkt jest urządzeniem spełniającym europejską normę dotyczącą zakłóceń EMC (EMC = kompatybilność elektromagnetyczna) EN 55011. Zgodnie z tą normą ten produkt jest urządzeniem grupy 2, klasy B i mieści się w wymaganych granicach. Grupa 2 oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania lub gotowania żywności. Klasa B oznacza, że ten produkt może być używany w normalnych pomieszczeniach domowych.

Wyprodukowano przez:

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Szanghaj, 201203, Chiny

Importowano przez:

Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:

Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy
ask.panasonic.safety@eu.panasonic.com



Curry z rybą
w sosie
kokosowym



Faszerowane
cukinie

Produkt firmy Panasonic

Ten produkt jest objęty e-gwarancją Panasonic.

Prosimy zachować dowód zakupu.

Warunki gwarancji oraz informacje dotyczące tego produktu są dostępne na www.panasonic.com/pl lub pod następującym numerem telefonu: 222953727 – numer do połączeń stacjonarnych (kablowych).

Zeskanuj kod QR, aby zobaczyć więcej przepisów.



<https://www.panasonic.com/nn-df38p-df37p/>



Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2023

F0003CX30EP
PA1123-0