

Instrukcja obsługi (oryginalna)

Kuchenka mikrofalowa / Grill

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Nr modelu
NN-GD35QB
NN-GD34QW

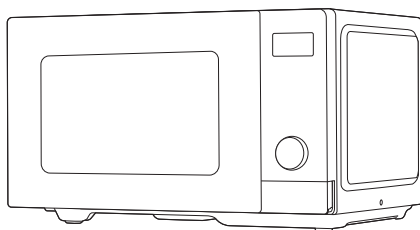
INVERTER



NN-GD35QB



NN-GD34QW



WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed uruchomieniem piekarnika należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa.....	2-6	Korzystanie z funkcji dodawania czasu.....	19
Utylizacja odpadów.....	7	Grillowanie.....	20
Instalacja i połączenie.....	8	Gotowanie w trybie łączonym.....	21
Umieszczenie piekarnika.....	8	Korzystanie z timera.....	22
Ważne instrukcje dla użytkownika.....	9-11	Wielostopniowe gotowanie.....	23
Akcesoria do piekarników.....	12	Automatyczne Rozmrażanie.....	24-25
Części piekarnika.....	13	Programy menu automatycznego.....	26-28
Panel sterowania.....	14	Tabele podgrzewania i gotowania.....	29-32
Ustawienie zegara.....	15	Przepisy.....	33
Blokada przed dziećmi.....	15	Pytania i odpowiedzi.....	34
Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej.....	16	Pielęgnacja piekarnika.....	35
Funkcja szybkiego uruchamiania.....	17	Korzystanie z programu Aqua Clean.....	36
Wskazówki dotyczące rozmrażania.....	17	Dane techniczne.....	37
Tabela rozmrażania.....	18		

Dziękujemy za zakup tego urządzenia Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japonia
 Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH
 Centrum testowe Panasonic,
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy
ask.panasonic.safety@eu.panasonic.com

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Przed uruchomieniem piekarnika należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją 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, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Po zainstalowaniu piekarnika odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub użycie wyłącznika automatycznego powinno być łatwe.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie powinno być sprawdzane pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi i obszarów uszczelnienia drzwi, a jeśli obszary te są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy przez technika serwisu przeszkolonego przez producenta.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno manipulować ani dokonywać żadnych regulacji lub napraw drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników blokady bezpieczeństwa ani żadnych innych części kuchenki.
Nie wolno zdejmować z piekarnika panelu zewnętrznego, który zapewnia ochronę przed działaniem energii mikrofalowej.

- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie należy umieszczać piekarnika w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych.
- **OSTRZEŻENIE!** Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- **OSTRZEŻENIE!** Dzieci mogą korzystać z piekarnika bez nadzoru wyłącznie po udzieleniu odpowiednich instrukcji, tak aby dziecko było w stanie korzystać z piekarnika w bezpieczny sposób i rozumiało zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
- Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczony do zabudowy ani do użytku wewnątrz szafki.
- **OSTRZEŻENIE!** Podczas serwisowania i wymiany części urządzenie powinno być odłączone od źródła zasilania. Po odłączeniu wtyczki zasilania powinna ona pozostać widoczna dla operatora serwisu, aby uniknąć przypadkowego ponownego podłączenia.

Do użytku na blacie:

- Piekarnik musi być umieszczony na płaskiej, stabilnej powierzchni 85 cm nad podłogą, z tylną częścią piekarnika umieszczoną przy tylnej ścianie. Jeśli jedna strona piekarnika jest umieszczona równo ze ścianą, druga strona lub górna część nie może być zablokowana. W górnej części piekarnika należy pozostawić 15 cm wolnej przestrzeni.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać piekarnik, ponieważ tego typu pojemniki zapalają się w przypadku przegrzania.
- W przypadku pojawienia się dymu lub pożaru w piekarniku naciśnij przycisk Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj) i pozostawić drzwiczki zamknięte w celu stłumienia płomieni. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłącznika automatycznego.

Instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - domy wiejskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - środowiska typu bed and breakfast.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może powodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy mieszać lub wstrząsać. Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.
- Nie należy gotować **w kuchence mikrofalowej** jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo. Może dojść do wzrostu ciśnienia i eksplozji jaj, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.
- Regularnie czyść wnętrze piekarnika, uszczelki drzwiczek i obszary uszczelek drzwiczek. Gdy resztki jedzenia lub rozlane płyny przylegają do ścianek piekarnika, uszczelek drzwiczek i obszarów uszczelek drzwiczek, należy je wytrzeć wilgotną szmatką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć należy używać detergentu. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów lub środków ściernych.
- **Nie używaj komercyjnych środków do czyszczenia piekarników.**
- Podczas korzystania z **grilla** lub trybu **kombinowanego** niektóre potrawy mogą nieuchronnie rozpryskiwać tłuszcz na ściankach piekarnika. Jeśli piekarnik nie będzie od czasu do czasu czyszczony, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.

- Nieutrzymywanie piekarnika w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i może spowodować niebezpieczną sytuację.
- **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać odkurzacza parowego.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Zewnętrzne powierzchnie piekarnika, w tym otwory wentylacyjne na obudowie i drzwiczki piekarnika nagrzewają się podczas **łączenia i grillowania**, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwiczek oraz wkładania i wyjmowania potraw i akcesoriów.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Należy używać wyłącznie przyborów, które nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Piekarnik posiada dwie grzałki grilla umieszczone w górnej części piekarnika.
Po użyciu grilla i funkcji kombinowanych wewnętrzne powierzchnie piekarnika będą bardzo gorące.
Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec poparzeniom, należy unikać dotykania wewnętrznych powierzchni piekarnika.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ten piekarnik wielofunkcyjny jest przeznaczony wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej wilgotności, np. pieczywa, czekolady, herbatników i ciastek. Mogą się one łatwo przypalić, wysuszyć lub zapalić, jeśli będą zbyt długo gotowane. Nie zalecamy podgrzewania produktów o niskiej wilgotności, takich jak popcorn lub poppadoms. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, terapeutycznych worków pszennych, butelek z gorącą wodą itp. może prowadzić do ryzyka obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Użytkownikom zaleca się unikanie nacisku w dół na drzwiczki kuchenki mikrofalowej w pozycji otwartej. Istnieje ryzyko, że kuchenka przechyli się do przodu.
- Lampa piekarnika musi zostać wymieniona przez technika serwisowego przeszkolonego przez producenta. Nie należy próbować zdejmować zewnętrznej obudowy z piekarnika.
- Metalowe pojemniki lub naczynia z metalowymi wykończeniami nie powinny być używane podczas gotowania w kuchence mikrofalowej. Spowoduje to iskrzenie.

Informacje dotyczące utylizacji



dla użytkowników
zużytego sprzętu
elektrycznego i
elektronicznego
(gospodarstwa
domowe).

Ten symbol na produktach i/lub dokumentach towarzyszących oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie należy mieszać z ogólnymi odpadami domowymi.

W celu właściwego przetworzenia, odzysku i recyklingu, prosimy o oddanie tych produktów do wyznaczonych punktów zbiórki, gdzie będą one przyjmowane bezpłatnie.

Alternatywnie, w niektórych krajach istnieje możliwość zwrotu produktów do lokalnego sprzedawcy detalicznego po zakupie równoważnego nowego produktu.

Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiegnie potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzkiego i środowiska, które mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami.

Aby uzyskać więcej informacji na temat najbliższego wyznaczonego punktu zbiórki, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

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

Dla użytkowników biznesowych w Unii Europejskiej

Jeśli chcesz pozbyć się sprzętu elektrycznego i elektronicznego, skontaktuj się ze sprzedawcą lub dostawcą w celu uzyskania dalszych informacji.

Informacje dotyczące utylizacji w innych krajach poza Unią Europejską

Ten symbol jest ważny tylko w Unii Europejskiej.

Jeśli chcesz pozbyć się tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą i zapytaj o prawidłową metodę utylizacji.

Instalacja i podłączenie

Sprawdź swój piekarnik

Rozpakuj piekarnik, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdź piekarnik pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia, wylamane zatrzaski drzwiczek lub pęknięcia drzwiczek. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy natychmiast powiadomić sprzedawcę. Nie wolno instalować uszkodzonego piekarnika.

Instrukcje dotyczące uziemienia

Jeśli gniazdko AC nie jest uziemione, to Ty jako klient ponosisz odpowiedzialność za jego wymianę na prawidłowo uziemione gniazdko ściennie.

■ Ważne!

W celach bezpieczeństwa urządzenie musi być prawidłowo uziemione.

Napięcie robocze

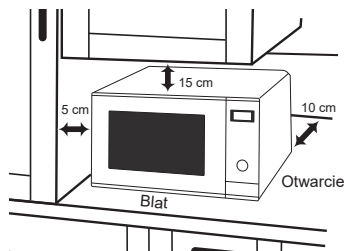
Napięcie musi być takie samo, jak podane na etykiecie na piekarniku. Użycie napięcia wyższego niż podane może spowodować pożar lub inne uszkodzenia.

Umieszczenie piekarnika

Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczony do zabudowy ani do użytku wewnątrz szafki.

Zastosowanie na blacie:

1. Piekarnik należy umieścić na płaskiej i stabilnej powierzchni ponad 85 cm nad podłogą.
2. Po zainstalowaniu piekarnika odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub użycie wyłącznika automatycznego powinno być łatwe.
3. Aby zapewnić prawidłowe działanie, należy zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza w piekarniku.
4. Należy pozostawić 15 cm wolnej przestrzeni na górze piekarnika, 10 cm z tyłu, 5 cm z jednej strony, a druga strona musi być otwarta na więcej niż 40 cm.



5. Nie należy umieszczać piekarnika w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych.
6. Nie należy zdejmować nóżek.
7. Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie używać na zewnątrz.
8. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - domy wiejskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - środowiska typu bed and breakfast.
9. Przewód zasilający nie powinien dotykać zewnętrznej części piekarnika. Przewód należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Przewód nie powinien zwiisać z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Nie zanurzać przewodu, wtyczki ani piekarnika w wodzie.
10. Nie należy blokować otworów wentylacyjnych po bokach i z tyłu piekarnika. Jeśli otwory te zostaną zablokowane podczas pracy, piekarnik może się przegrzać. W takim przypadku piekarnik jest chroniony przez zabezpieczenie termiczne i wznawia pracę dopiero po ostygnięciu.

Ważne instrukcje dla użytkownika

Korzystanie z piekarnika

1. Nie należy używać piekarnika do celów innych niż przygotowywanie żywności. Piekarnik został zaprojektowany specjalnie do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj piekarnika do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów niespożywczych.
2. Gdy piekarnik nie jest używany, nie należy przechowywać w nim żadnych przedmiotów na wypadek przypadkowego włączenia.
3. Urządzenia nie wolno używać w trybie mikrofalowym lub kombinowanym bez złożonej do niego żywności. Takie działanie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
4. Przed użyciem należy sprawdzić, czy naczynia/pojemniki nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
5. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej wilgotności, np. pieczywa, czekolady, herbatników i ciastek. Mogą się one łatwo przypalić, wysuszyć lub zapalić, jeśli będą gotowane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania produktów o niskiej wilgotności, takich jak popcorn lub poppodums. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin, worków z pszenicą terapeutyczną, butelek z gorącą wodą itp. może prowadzić do ryzyka obrażeń, zapłonu lub pożaru.
6. Jeśli w piekarniku pojawi się dym lub dojdzie do pożaru, należy nacisnąć przycisk Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj) i pozostawić drzwiczki zamknięte w celu stłumienia płomieni. Odłączyć przewód zasilający lub wyłączyć zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłącznika automatycznego.

Działanie grzałki

1. Przed pierwszym użyciem funkcji łączonej lub grilla należy włączyć piekarnik bez żywności i akcesoriów (w tym szklanej tacy) na grillu 3 na 5 minut. Pozwoli to na wypalenie oleju używanego do ochrony przed rdzą. Jest to jedyny raz, gdy piekarnik jest pusty.



Uwaga!

Gorące powierzchnie

Wszystkie wewnętrzne powierzchnie piekarnika będą gorące.

2. Zewnętrzne powierzchnie piekarnika, w tym otwory wentylacyjne na obudowie i drzwiczki piekarnika nagrzewają się podczas grillowania i trybów kombinowanych, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
3. Piekarnik posiada dwie grzałki grilla umieszczone w górnej części komory piekarnika.

■ Uwaga!

Po użyciu grilla i funkcji łączonej wewnętrzne powierzchnie piekarnika będą bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

4. Dostępne części mogą się nagrzewać podczas grillowania i użytkowania kombinowanego. Małe dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z daleka, a dzieci powinny korzystać z piekarnika wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane temperatury.



Uwaga!

Gorące powierzchnie

Po gotowaniu w tych trybach akcesoria piekarnika będą bardzo gorące.

Ważne instrukcje dla użytkownika

Oświetlenie piekarnika

W przypadku konieczności wymiany oświetlenia piekarnika należy skonsultować się ze sprzedawcą.

Czasy gotowania

Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są przybliżone.

Czas gotowania zależy od warunków, temperatury, ilości żywności i rodzaju naczynia.

Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby zapobiec rozgotowaniu. Jeśli potrawa nie jest wystarczająco ugotowana, zawsze można gotować ją nieco dłużej.

■ Ważne!

Jeśli zalecany czas gotowania zostanie przekroczony, żywność ulegnie zepsuciu, a w skrajnych przypadkach może się zapalić i uszkodzić wnętrze piekarnika.

Małe ilości żywności

Małe ilości żywności lub żywność o niskiej zawartości wilgoci mogą się przypalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli będą gotowane zbyt długo. Jeśli dojdzie do zapłonu materiałów wewnątrz piekarnika, należy zamknąć drzwiczki piekarnika, wyłączyć piekarnik i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Przebijanie skóry

Żywność o nieporowatej skórce, taką jak ziemniaki, żółtka jaj i kielbasy, należy przekłuć przed gotowaniem w kuchence mikrofalowej, aby zapobiec jej pęknięciu.

Termometr do mięsa

Termometru do mięsa należy używać do sprawdzania stopnia upieczenia pieczeni i drobiu wyłącznie po wyjęciu mięsa z piekarnika. Nie używaj konwencjonalnego termometru do mięsa w piekarniku, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Jajka

Nie należy gotować w kuchence mikrofalowej jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo. Może dojść do wzrostu ciśnienia i eksplozji jaj, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.

Płynny

Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów w piekarniku, może dojść do przegrzania płynu powyżej temperatury wrzenia bez oznak bulgotania.

Może to spowodować nagłe zagotowanie gorącego płynu.

Aby temu zapobiec, należy podjąć następujące kroki:

- a Należy unikać stosowania pojemników o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
- b Nie należy dopuszczać do przegrzania.
- c Wymieszać płyn przed włożeniem pojemnika do piekarnika i ponownie w połowie czasu gotowania.
- d Po podgrzaniu odstawić na krótki czas do piekarnika i ponownie zamieszać przed ostrożnym wyjęciem pojemnika.
- e Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.

Papier/plastik

Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać piekarnik, ponieważ tego typu pojemniki zapalają się w przypadku przegrzania.

Nie należy używać produktów papierowych pochodzących z recyklingu (np. rolek kuchennych), chyba że produkt papierowy jest oznaczony jako bezpieczny do użytku w kuchence mikrofalowej. Produkty z papieru makulaturowego mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar podczas użytkowania.

Należy usunąć druciane opaski zaciskowe z torebek do pieczenia przed włożeniem ich do piekarnika.

Przybory kuchenne/Folia

Nie należy podgrzewać zamkniętych puszek lub butelek, ponieważ mogą one eksplodować.

Metalowe pojemniki lub naczynia z metalowymi wykończeniami nie powinny być używane podczas gotowania w kuchence mikrofalowej. Spowoduje to iskrzenie.

Butelki do karmienia/słoiki na pokarm dla niemowląt

Przed włożeniem do piekarnika z butelek do karmienia lub słoiczek z jedzeniem dla niemowląt należy zdjąć górną część i smoczek lub pokrywkę.

Zawartość butelek do karmienia i słoiczek z jedzeniem dla niemowląt należy mieszać lub wstrząsać.

Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.

Działanie silnika wentylatora

Po użyciu piekarnika silnik wentylatora może obracać się przez kilka minut w celu schłodzenia podzespołów elektrycznych. Jest to normalne zjawisko i można wyjąć potrawę, nawet jeśli silnik wentylatora pracuje. W tym czasie można kontynuować korzystanie z piekarnika.

Akcesoria

Piekarnik jest wyposażony w różne akcesoria. Należy zawsze postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi korzystania z akcesoriów.

Szklana taca

1. Nie należy używać piekarnika bez założonego pierścienia rolkowego i szklanej tacy.
2. Nigdy nie należy używać innego rodzaju szklanej tacy niż ta specjalnie zaprojektowana dla tego piekarnika.
3. Jeśli szklana taca jest gorąca, przed czyszczeniem lub umieszczeniem w wodzie należy odczekać, aż ostygnie.
4. Szklana taca może obracać się w dowolnym kierunku.
5. Jeśli potrawa lub naczynie do gotowania na szklanej tacy dotknie ścianek piekarnika i zatrzyma obracanie się tacy, taca automatycznie obróci się w przeciwnym kierunku. Jest to normalne zjawisko.
6. Nie należy gotować żywności bezpośrednio na szklanej tacy.
7. Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej lub w trybie łączonym szklana taca może wibrować. Nie wpłynie to na wydajność gotowania.

Pierścień rolkowy

1. Nie należy zdejmować pierścienia rolkowego z dna komory piekarnika.
2. Pierścień rolkowy i dno komory piekarnika powinny być często czyszczone, aby zapobiec hałasowi i gromadzeniu się resztek jedzenia.
3. Pierścień rolkowy musi być zawsze używany do gotowania razem ze szklaną tacą.
4. W razie przypadkowego zdjęcia pierścienia rolkowego należy delikatnie umieścić go w otworze na środku piekarnika i umieścić go na wrzecionie pod spodem. Płaska obróbka jest stosowana na wrzecionie, aby mocno przytrzymać pierścień rolkowy podczas pracy.

Ruszt

1. Ruszt służy do ułatwienia przyrumieniania małych potraw i pomaga w dobrej cyrkulacji ciepła.
2. Nie należy używać żadnych metalowych pojemników bezpośrednio na ruszcie **w połączeniu z kuchenką mikrofalową**.
3. Nie należy używać rusztu tylko w trybie **mikrofalowym**.

Części piekarnika

1. Odblokowanie drzwi

Naciśnij, aby otworzyć drzwiczki. Otwarcie drzwiczek piekarnika podczas gotowania spowoduje tymczasowe zatrzymanie gotowania bez kasowania wcześniejszych ustawień. Gotowanie zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

2. Okno piekarnika

3. System blokady bezpieczeństwa drzwi

4. Odpowietrznik piekarnika

5. Prowadnica podawania mikrofal (nie wyjmować)

6. Zewnętrzne otwory wentylacyjne piekarnika

7. Panel sterowania

8. Przewód zasilający

9. Wtyczka

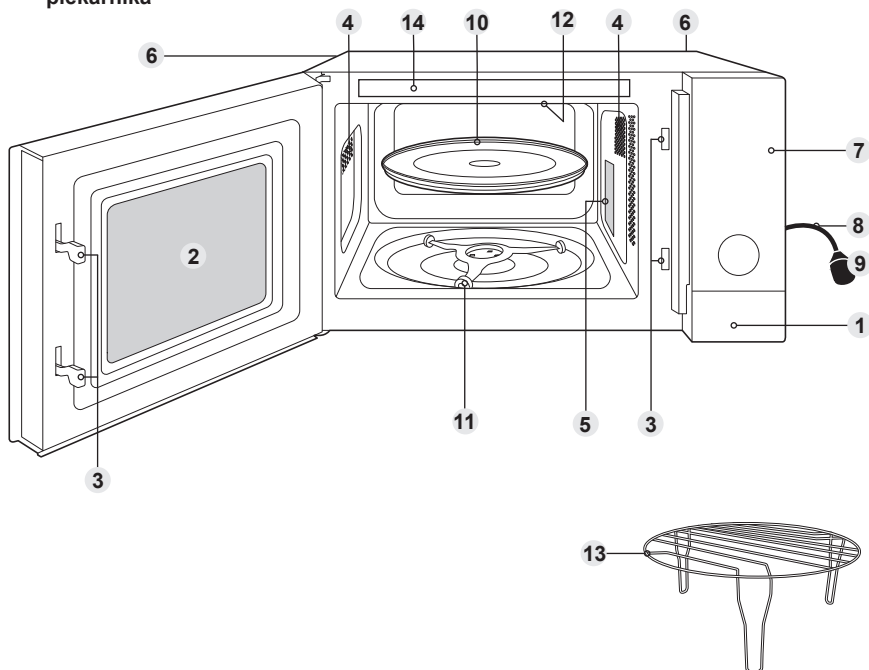
10. Szklana taca

11. Pierścień rolkowy

12. Elementy grilla

13. Ruszt

14. Etykieta menu

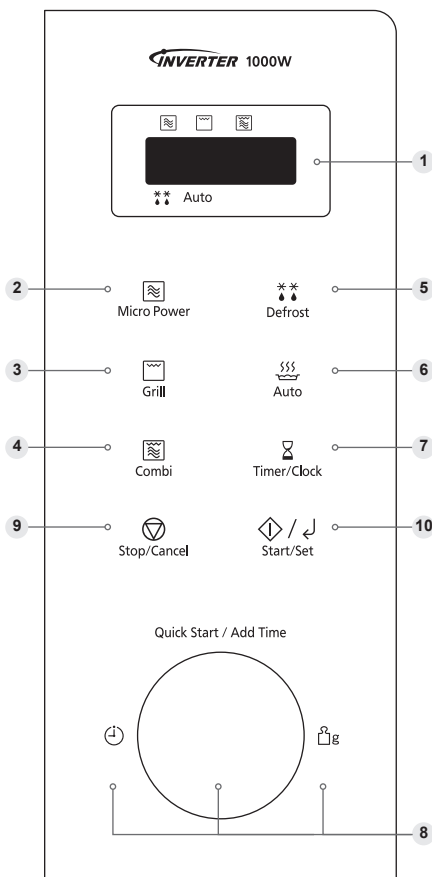


Na piekarniku znajdują się etykiety identyfikacyjne i ostrzegawcze.

■ Uwagi

1. Ilustracja ma charakter poglądowy.
2. Szklana taca i ruszt są jedynymi akcesoriami dołączonymi do tego piekarnika. Wszystkie inne przybory kuchenne wymienione w niniejszej instrukcji należy zakupić osobno.

Panel sterowania



- Panel sterowania może różnić się wyglądem, ale słowa na klawiaturach i funkcjonalność będą takie same.

■ Sygnał dźwiękowy

Po prawidłowym naciśnięciu przycisku rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli przycisk zostanie naciśnięty i nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, oznacza to, że urządzenie nie przyjęło lub nie może przyjąć instrukcji. Po zakończeniu każdego pełnego programu piekarnik wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.

1. Okno wyświetlacza
2. Przycisk zasilania micro (strona 16)
3. Przycisk grillowania (strona 20)
4. Przycisk trybu łączonego (strona 21)
5. Przycisk rozmrażania automatycznego (strony 24-25)
6. Automatyczny panel menu (strony 26-28)
7. Wyłącznik czasowy/blokada (strona 15, 22)
8. Wybór

Wprowadź czas lub wagę żywności, obracając pokrętko. Użyj pokrętki dla funkcji szybkiego startu i dodawania czasu. (Strona 17, 19)

9. Przycisk Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj):

Przed gotowaniem:

Jedno naciśnięcie czyści instrukcje

Podczas gotowania:

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

10. Przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw)

Naciśnij, aby rozpocząć pracę piekarnika.

Jeśli podczas pieczenia drzwiczki zostaną otwarte lub zostanie naciśnięty przycisk Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj), należy ponownie nacisnąć przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby kontynuować pieczenie.

Naciśnij przycisk, aby potwierdzić ustawienie po wybraniu poziomu mikrofal, poziomu grilla, poziomu kombinacji lub numeru programu Auto.

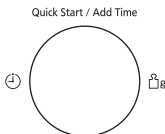
Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję oszczędzania energii.

■ Uwagi

1. Jeśli ustawiono operację i nie naciśnięto przycisku Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), po 6 minutach piekarnik automatycznie anuluje operację. Wyświetlacz powróci do zegara lub „0”.
2. Umieść piekarnik tak, aby okienko wyświetlacza znajdowało się nie wyżej niż na wysokości oczu, co zapewni optymalną widoczność.

Ustawianie zegara

Gdy piekarnik zostanie podłączony po raz pierwszy, w oknie wyświetlacza pojawi się „88 • 88”.

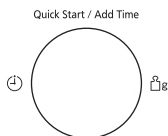


Naciśnij dwukrotnie przycisk Timer/Clock (Timer/Zegar).

Godziny zaczynają migać.

Obróć pokrętkę, aby ustawić godziny.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Minuta zaczyna mrugać.



Obróć pokrętkę, aby ustawić minuty.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

Godzina jest teraz zablokowana na wyświetlaczu.

■ Uwagi

1. Aby zresetować godzinę, powtórz cały powyższy krok.
2. Zegar będzie wskazywał godzinę, dopóki piekarnik jest podłączony do zasilania.
3. Jest to zegar 24-godzinny, tj. 14:00 = 14:00, a nie 2:00.

Blokada rodzicielska

Korzystanie z tego systemu spowoduje, że elementy sterujące piekarnika nie będą działać; można jednak otworzyć drzwiczki.

Blokadę rodzicielską można ustawić, gdy wyświetlacz pokazuje „0” lub godzinę.

Aby ustawić:



Naciśnij trzykrotnie przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

Godzina zniknie. Czas rzeczywisty nie zostanie utracony.

Na wyświetlaczu pojawi się „L ---”.

Aby anulować:



Naciśnij Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj) trzy razy.

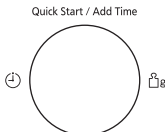
Godzina pojawi się ponownie na wyświetlaczu.

■ Uwaga

Aby aktywować blokadę rodzicielską, przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw) należy nacisnąć 3 razy w ciągu 10 sekund.

Gotowanie i rozmrażanie w kuchenke mikrofalowej

Podczas korzystania z piekarnika szklana taca musi zawsze znajdować się na swoim miejscu.



Naciśnij przycisk zasilania micro.

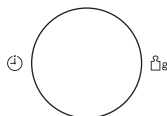
Na wyświetlaczu pojawi się moc.

Obróć pokrętkę, aby wybrać żądany poziom mocy.

(Można również nacisnąć przycisk zasilania micro kilkakrotnie, aby wybrać poziom mocy).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Quick Start / Add Time



Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

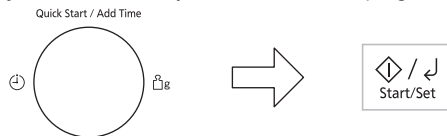
Poziom mocy		Maksymalny czas
1000 W	Wysoki	30 minut
800 W	Średnio wysoki	95 minut
600 W	Średni	
440 W	Niski	
300 W	„Duszenie”	
160 W	Rozmrażanie	
100 W	Podgrzewanie	

■ Uwagi

1. Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj). Podczas wyświetlania można korzystać z funkcji Add Time (Dodaj czas), patrz strona 19. Aby anulować funkcję Add Time (Dodaj czas), naciśnij dowolny przycisk, gdy wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj).
2. Informacje na temat gotowania wieloetapowego znajdują się na stronie 23.
3. Czas gotowości można zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu. Patrz: korzystanie z timera na stronie 22.
4. W razie potrzeby można zmienić czas gotowania podczas gotowania. Obróć pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać co 10 sekund, aż do 10 minut.
5. **Nie używaj** metalowych pojemników w trybie mikrofalowym.
6. Gdy kuchenka mikrofalowa pracuje z mocą 1000 W (wysoką) przez dłuższy czas, kuchenka mikrofalowa automatycznie dostosowuje moc, aby chronić podzespoły kuchenki mikrofalowej.

Funkcja szybkiego uruchamiania

Funkcja ta umożliwia szybkie uruchomienie programu mikrofalowego o mocy 1000 W.



Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.

Poziom mocy mikrofal jest automatycznie ustawiany na 1000 W.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

Rozpocznie się program mocy mikrofal 1000 W, a czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

■ Uwagi

1. Maksymalny czas gotowania dla funkcji Quick Start wynosi 30 minut.
2. Za pomocą funkcji Quick Start można ustawić pierwszy etap gotowania wieloetapowego. Ustaw drugi lub trzeci etap po obrocie pokrętki. Informacje na temat gotowania wieloetapowego znajdują się na stronie 23.

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Sprawdź rozmrażanie kilka razy, nawet jeśli używasz programów automatycznych. Należy przestrzegać czasów odstawienia.

Czas odstawienia

Pojedyncze porcje żywności mogą być gotowane niemal natychmiast po rozmrożeniu. Normalne jest, że duże porcje żywności są zamrożone w środku. Przed gotowaniem należy odstawić urządzenie **na co najmniej godzinę**. W tym czasie temperatura zostanie równomiernie rozłożona, a żywność zostanie rozmrożona przez przewodzenie. Jeśli żywność nie będzie natychmiast gotowana, należy przechowywać ją w lodówce. Nigdy nie zamrażaj ponownie rozmrożonej żywności bez uprzedniego jej ugotowania.

Większe kawałki mięsa i drób

Najlepiej jest umieścić większe kawałki mięsa na odwróconym talerzu lub plastikowym stojaku, aby nie spoczywały w sokach.

Mięso mielone lub kostki mięsa i owoców morza

Ponieważ zewnętrzna część tych produktów szybko się rozmraża, konieczne jest ich oddzielenie, częste łamanie bloków na kawałki podczas rozmrażania i usuwanie ich po rozmrożeniu.

Małe porcje jedzenia



Kotlety i kawałki kurczaka należy jak najszybciej rozdzielić, aby rozmrażały się równomiernie. Tłuste części i końce rozmrażają się szybciej. Umieść je w pobliżu środka szklanej tacy.

Chleb

Bochenki będą wymagały odstawienia na 5-30 minut, aby umożliwić rozmrożenie środka. Czas leżakowania można skrócić, oddzielając plastry, a bułki i bochenki przecinając na pół.

Sygnaly dźwiękowe

Podczas programów automatycznego rozmrażania będą emitowane sygnały dźwiękowe. Sygnały dźwiękowe przypominają o konieczności sprawdzenia, wymieszania lub rozdzielania kawałków. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować nierównomierne rozmrażanie.

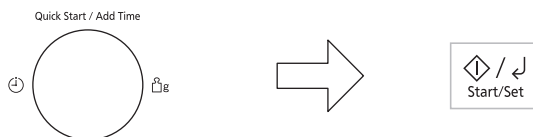
Tabela rozmrażania

Żywność	Waga/ ilość	Czas i tryb	Metoda
Bułki (3)	1 sztuka 85 g	1000 W 20-30 sek.	Odstaw na 5 minut.
Ser (camembert) (3)	1 sztuka 250 g	160 W 6 min. 20 sek.	Odstaw na minimum 1 godzinę.
Ser (feta) (3)	1 plaster 200 g	160 W 6-7 min.	Odstaw na minimum 20 minut.
Ser twarogowy (twaróg) (3)	1 garnek 250 g	160 W 7-8 min. 30 sek.	Odstaw na 10 minut.
Cienkie filety rybne (2, 3)	4 szt. 500 g	160 W 8 min. 30 sek. - 12 min. 30 sek.	Odstaw na 15 minut.
Filety rybne grube (2, 3)	1 sztuka 380 g	160 W 10-12 min.	
Stek rybny bez ości (2, 3)	1 sztuka 450 g	160 W 8 min. 30 sek. - 10 min.	
Malina owocowa (1)	200 g	160 W 5-7 min.	Odstaw na 15 minut.
Owoce śliwki/morele (1)	300 g	160 W 9-11 min.	Odstaw na 15 minut.
	700 g	160 W 17-19 min.	
Krucze ciasto (1, 3)	1 rolka 500 g	160 W 3-4 min.	Odstaw na 20 minut do lodówki.
Ciasto do pizzy (1, 3)	1 kulka 240 g	160 W 4 min.	Odstaw na 10 minut.
Krewetki małe (2)	200 g	160 W 6-7 min. 30 sek.	Rozbij lód i odsącz kilka razy. Odstaw na 10 minut.
	450 g	160 W 8 min. 30 sek. - 10 min.	
Krewetki duże (2)	300 g	160 W 12 min. 30 sek.	
Szynka gotowana, chuda (2)	4 plastry 200 g	160 W 4-5 min.	Odstaw na 5 minut.
Salami (2)	12 plastrów 250 g	160 W 6 min. 30 sek. - 7 min. 30 sek.	
Desery			
Czarny las (1)	1 sztuka 600 g	160 W 8 min. 30 sek. - 12 min. 30 sek.	Odstaw na 15 minut.
Pomada czekoladowa (1)	1 sztuka 450 g	440 W 3 min.	Odstaw na 10 minut.
Tarta owocowa (3)	470 g	160 W 7-8 min. 30 sek.	Odstaw na 10 minut.

(1) Obróć lub wymieszaj w połowie czasu. (2) Oddziel i obróć kilka razy. (3) Usuń opakowanie i umieść na żaroodpornym talerzu. (4) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym.

Korzystanie z funkcji dodawania czasu

Ta funkcja umożliwia dodanie czasu gotowania pod koniec poprzedniego gotowania.



Po zakończeniu gotowania obróć pokrętkę, aby ustawić dodatkowy czas.

Maksymalny czas gotowania:
Moc mikrofal 1000 W: 30 minut
Inne moce mikrofal: 95 minut
Grill, tryb łączony: 95 minut

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

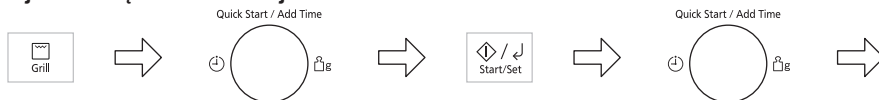
Czas zostanie dodany.
Czas w oknie wyświetlacza będzie odliczany w dół.

■ Uwagi

1. Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj). Podczas wyświetlania można ponownie użyć funkcji Add Time (Dodaj czas).
2. Funkcja Add Time (Dodaj czas) zostanie anulowana, jeśli przez 1 minutę po zakończeniu gotowania nie zostanie wykonana żadna operacja lub jeśli podczas wyświetlania komunikatu „Add” (Dodaj) zostanie naciśnięty dowolny przycisk.
3. Ta funkcja jest dostępna tylko dla mikrofal, grilla i funkcji łączonej i nie jest dostępna dla programów automatycznych.
4. Funkcji dodawania czasu można używać po gotowaniu wieloetapowym. Poziom mocy jest taki sam jak na ostatnim etapie. Funkcja ta nie będzie działać, jeśli ostatnim etapem był czas oczekiwania.

Grillowanie

System grillowania w piekarniku zapewnia szybkie i wydajne gotowanie szerokiej gamy potraw, np. kotletów, kiełbasek, steków, tostów itp. Dostępne są 3 różne ustawienia grilla. Podczas korzystania z piekarnika szklana taca musi zawsze znajdować się na swoim miejscu.



Press Grill.

Na wyświetlaczu pojawi się poziom grillowania (3, 2 lub 1).



Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

Obróć pokrętkę, aby wybrać żądany poziom mocy.

(Można również nacisnąć przycisk Grill, aby wybrać poziom mocy).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.

Poziom mocy		Maksymalny dostępny czas
1000 W	Grill 3 (Wysoki)	95 minut
850 W	Grill 2 (Średni)	
700 W	Grill 1 (Niski)	

Regulacja czasu podczas gotowania

W razie potrzeby można zmienić czas gotowania podczas gotowania. Obróć pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać co 10 sekund, aż do 10 minut.

■ Uwagi

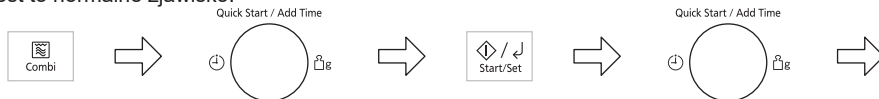
- Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj). Podczas wyświetlania można korzystać z funkcji Add Time (Dodaj czas), patrz strona 19. Aby anulować funkcję Add Time (Dodaj czas), naciśnij dowolny przycisk, gdy wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj).
- Umieść żywność na ruszcie na szklanej tacy. Umieść żaroodporną płytkę (np. Pyrex®) pod spodem, aby złapać tłuszcz i krople.
- Nigdy nie przykrywaj żywności podczas grillowania.
- Nie** próbuj rozgrzewać grilla.
- Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Nie jest możliwe korzystanie z funkcji grilla przy otwartych drzwiczkach.
- W programie tylko **grill** nie jest dostępna moc mikrofal.
- Większość potraw wymaga obrócenia w połowie gotowania. Podczas obracania potrawy należy otworzyć drzwiczki piekarnika i **ostrożnie** wyjąć ruszt, używając rękawic kuchennych.
- Po obróceniu włóż potrawę z powrotem do piekarnika i zamknij drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika naciśnij przycisk **Start/Set (Rozpocznij/Ustaw)**. Wyświetlacz piekarnika będzie kontynuował odliczanie pozostałego czasu grillowania. W każdej chwili można bezpiecznie otworzyć drzwiczki piekarnika, aby sprawdzić postęp grillowania potrawy.
- Grill będzie się włączał i wyłączał podczas gotowania - jest to normalne zjawisko.
- Nie** dotykaj urządzenia grzewczego na gorze wnęki, gdy wnęka jest gorąca. Urządzenie grzewcze może być nadal gorące.
- Po użyciu Grilla produkt może nie działać przez pewien czas, aby zapobiec przegrzaniu.

■ UWAGA!

Ruszt musi być zawsze używany ze szklaną tacą na swoim miejscu. Wyjmij ruszt z piekarnika, mocno przytrzymując ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów używaj rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej szyby ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek lub piekarnika podczas wkładania lub wyjmowania potraw ze względu na wysokie temperatury.

Gotowanie w trybie łączonym

Ten tryb łączony jest odpowiedni do potraw, które są zwykle grillowane oraz do odgrzewania małych pikantnych potraw. Podczas gotowania wskaźnik Grill będzie się włączał i wyłączał - jest to normalne zjawisko.



Naciśnij Combi.
Na wyświetlaczu pojawi się poziom kombinacji (3, 2 lub 1).

Obróć pokrętkę, aby wybrać żądany poziom kombinacji.
(Można również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Combi, aby wybrać poziom łączenia).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.



Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

Poziom	Microwave	Grill	Maksymalny dostępny czas
Poziom 3	440 W (Niska moc)	1000 W (Wysoka moc)	95 minut
Poziom 2	300 W („Duszenie”)	1000 W (Wysoka moc)	
Poziom 1	300 W („Duszenie”)	850 W (Średnia moc)	

Regulacja czasu podczas gotowania

W razie potrzeby można zmienić czas gotowania podczas gotowania. Obróć pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać co 10 sekund, aż do 10 minut.

■ Uwagi

- Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj). Podczas wyświetlania można korzystać z funkcji Add Time (Dodaj czas), patrz strona 19. Aby anulować funkcję Add Time (Dodaj czas), naciśnij dowolny przycisk, gdy wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj).
- Ruszt jest przeznaczony do łączenia i grillowania. Nigdy nie próbuj używać żadnych innych metalowych akcesoriów poza tymi dostarczonymi wraz z piekarnikiem. Umieść pod spodem naczynie żaroodporne, aby złapać tłuszcz lub krople.
- Rusztu należy używać wyłącznie zgodnie z opisem. **Nie używaj**, jeśli używasz piekarnika z mniej niż 200 g żywności na programie ręcznym. W przypadku niewielkich ilości nie należy gotować w trybie kombinowanym, **a jedynie** przy użyciu **grilla** lub **kuchenki mikrofalowej**.
- Nigdy nie przykrywaj żywności podczas gotowania w trybie kombinowanym.
- Nie** rozgrzewać grilla w trybie kombinowanym.
- Wyładowanie łukowe może wystąpić w przypadku użycia żywności o niewłaściwej wadze, uszkodzenia rusztu lub przypadkowego użycia metalowego pojemnika. Wyładowania łukowe to błyski niebieskiego światła widoczne w kuchenke mikrofalowej. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć kuchenkę.
- Niektóre potrawy powinny być gotowane bez użycia rusztu, np. pieczenie, zapiekanki, ciasta i puddingi. Potrawy należy umieścić w żaroodpornym niemetalowym naczyniu i umieścić bezpośrednio na szklanej tacy.
- Nie używaj** plastikowych pojemników **mikrofalowych** w programach kombinowanych (chyba że nadają się do gotowania kombinowanego). Naczynia muszą być w stanie wytrzymać ciepło górnego grilla - idealne jest szkło żaroodporne, np. Pyrex® lub ceramika.
- Nie używaj** własnych metalowych naczyń lub puszek, ponieważ mikrofałe nie będą równomiernie przenikać przez żywność.

■ UWAGA!

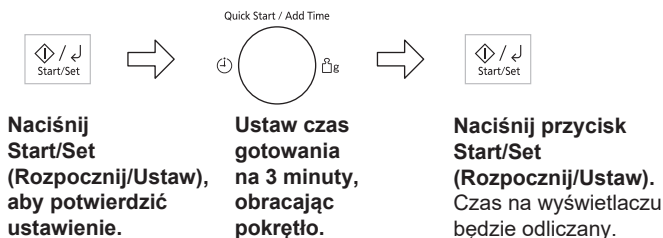
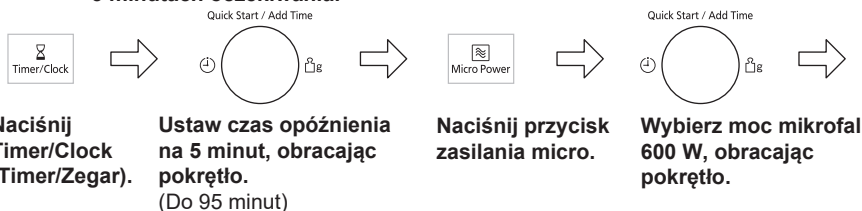
Ruszt musi być zawsze używany ze szklaną tacą na swoim miejscu. Wyjąć ruszt z piekarnika, mocno przytrzymując ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykać zewnętrznej szyby ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek lub piekarnika podczas wkładania lub wyjmowania potraw ze względu na wysokie temperatury.

Korzystanie z timera

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

Za pomocą timera możesz zaprogramować opóźnienie rozpoczęcia gotowania.

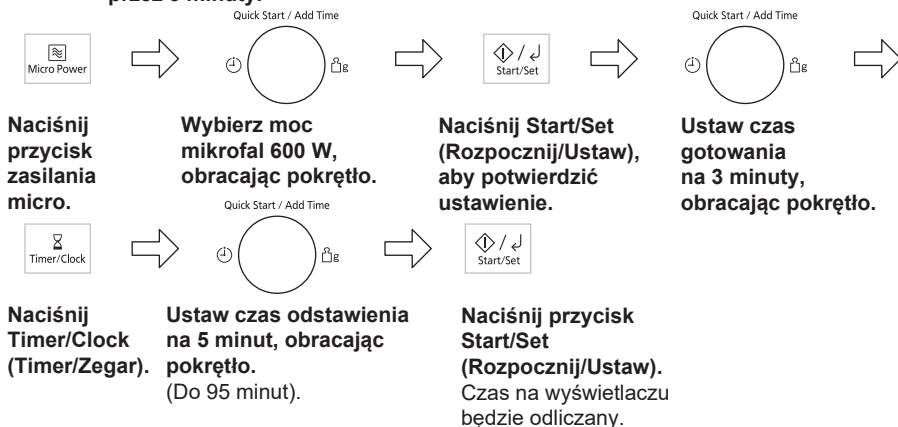
Przykład: Aby rozpocząć gotowanie z mocą mikrofal 600 W (średnią) przez 3 minuty po 5 minutach oczekiwania.



Czas odstawienia

Za pomocą timera można zaprogramować czas podtrzymania po zakończeniu gotowania lub użyć go do zaprogramowania piekarnika jako minutnika.

Przykład: Aby odstawić na 5 minut po gotowaniu z mocą mikrofal 600 W (Średnia) przez 3 minuty.



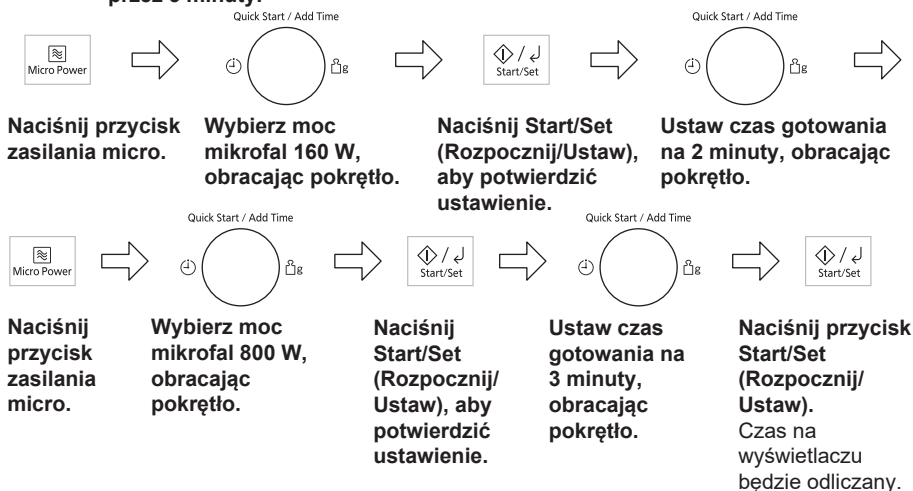
Uwagi

1. Możliwość zaprogramowania trzech etapów gotowania, w tym opóźnienia rozpoczęcia gotowania lub czasu oczekiwania.
2. Jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte podczas odliczania czasu lub minutnika, czas w okienku wyświetlacza będzie nadal odliczany.
3. Funkcja ta może być również używana jako minutnik. W takim przypadku naciśnij Timer/Clock (Timer/Zegar), ustaw czas i naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
4. Po zakończeniu programu automatycznego nie można zaprogramować opóźnienia rozpoczęcia gotowania ani czasu oczekiwania.

Gotowanie wieloetapowe

Gotowanie w 2 lub 3 etapach

Przykład: Aby rozmrażać przez 2 minuty i gotować żywność na mocy mikrofal 800 W przez 3 minuty.



Przykład: Aby grillować na funkcji Grill 3 przez 4 minuty i gotować jedzenie na mocy mikrofal 800 W przez 5 minut.



■ Uwagi

1. W przypadku gotowania 3-stopniowego przed naciśnięciem przycisku Start/Set (Rozpocznij/Ustaw) należy wprowadzić inny program gotowania.
2. Jednokrotne naciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj) podczas działania urządzenia spowoduje jego zatrzymanie. Naciśnięcie przycisku Start/Set (Rozpocznij/Ustaw) spowoduje ponowne uruchomienie zaprogramowanej operacji. Dwukrotne naciśnięcie Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj) zatrzyma i wyczyści zaprogramowaną operację.
3. Programy automatyczne nie mogą być używane z gotowaniem wieloetapowym.
4. Podczas pracy między poszczególnymi etapami emitowane są 2 sygnały dźwiękowe, a po zakończeniu wszystkich etapów emitowanych jest 5 sygnałów dźwiękowych.
5. Moc mikrofal 1000 W (Wysoka) można ustawić tylko raz w przypadku gotowania wieloetapowego.

Automatyczne rozmrażanie

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie mięsa mielonego, kotletów, porcji kurczaka, kawałków mięsa i chleba. Naciśnij Auto Defrost (Automatyczne rozmrażanie), wybierz odpowiednią kategorię rozmrażania, a następnie wprowadź wagę żywności w gramach (patrz strona 25).

Żywność powinna być umieszczona w odpowiednim naczyniu, całe kurczaki i kawałki mięsa powinny znajdować się na odwróconym spodku lub na talerzu bezpiecznym dla mikrofalówki. Kotlety, porcje kurczaka i kromki chleba powinny być ułożone w jednej warstwie. Nie jest konieczne przykrywanie żywności.

Podczas trwania programu piekarnik będzie emitował sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności sprawdzenia potrawy. **Konieczne jest częste obracanie i mieszanie potrawy. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego należy obrócić potrawę.** Po usłyszeniu drugiego sygnału należy obrócić potrawę lub ją rozdrobnić.

1. sygnał dźwiękowy

Obróć potrawę



2. sygnał dźwiękowy

Odwróć lub rozdrobnij potrawę



■ Uwagi

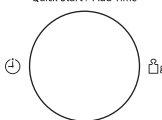
1. Sprawdź żywność podczas rozmrażania. Żywność różni się szybkością rozmrażania.
2. Nie jest konieczne przykrywanie żywności.
3. Zawsze obracaj lub mieszaj potrawę, zwłaszcza gdy piekarnik wyda sygnał dźwiękowy.
4. Porcje mięsa mielonego / kotletów / kurczaka należy jak najszybciej rozbić lub oddzielić i ułożyć w jednej warstwie.
5. Odczekać, aż środek potrawy rozmrozi się (minimum 1-2 godziny w przypadku kawałków mięsa i całych kurczaków).

Automatyczne rozmrażanie

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie mrozonek w zależności od ich wagi.



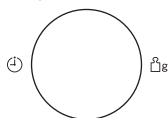
Quick Start / Add Time



Naciśnij przycisk Auto Defrost (Automatyczne rozmrażanie).

Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego.

Quick Start / Add Time



Wybierz żądany program automatycznego rozmrażania, obracając pokrętkę.

Aby wybrać program automatycznego rozmrażania, można również nacisnąć przycisk Auto Defrost (Automatyczne rozmrażanie).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Ustaw wagę mrozonek, obracając pokrętkę.

Waga odlicza w górę/w dół w krokach co 10 g.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

Pamiętaj, aby mieszać lub obracać żywność podczas rozmrażania.

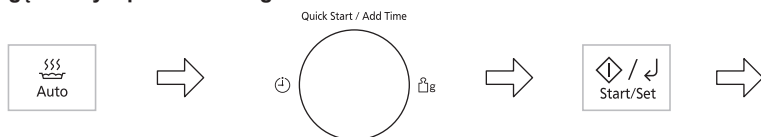
Program	Waga/Aksesoria	Instrukcje
1. Małe kawałki  	150-1000 g 	Małe kawałki mięsa, eskalopki, kielbaski, mięso mielone, steki, kotlety, filety rybne (od 100 g do 400 g). Naciśnij Auto Defrost (Automatyczne rozmrażanie), wybierz program 1 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obracaj/mieszaj, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
2. Duży kawałek  	400-2000 g 	Duże kawałki mięsa, całe kurczaki, kawałki mięsa. Naciśnij Auto Defrost (Automatyczne rozmrażanie), wybierz program 2 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Przed gotowaniem należy odczekać 1-2 godziny, aby środek potrawy rozmroził się. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
3. Chleb  	100-800 g 	Małe lub duże bochenki chleba, białego lub pełnoziarnistego. Nacisnąć przycisk Auto Defrost (Automatyczne rozmrażanie), wybrać program 3 za pomocą pokrętki, a następnie nacisnąć przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Pozostaw chleb na 5 minut (biały lekki chleb) do 30 minut (gęsty chleb żytni). Podczas odstawiania duże bochenki należy przeciąć na pół. Ten program nie jest odpowiedni dla chleba krojonego lub słodkiego chleba i bułek.

Uwaga

Wtyczne dotyczące rozmrażania znajdują się na stronie 17.

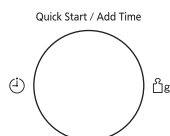
Programy menu automatycznego

Dzięki tej funkcji żywność może być gotowana lub odgrzewana w zależności od wagi. Wagę należy wprowadzić w gramach.



Naciśnij przycisk Auto w menu.

Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego.



Wybierz żądany program menu Auto, obracając pokrętko.

(Można również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Auto menu, aby wybrać program Auto menu).



Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Ustaw wagę żywności, obracając pokrętko.

Waga odlicza w górę/w dół w krokach co 10 g.

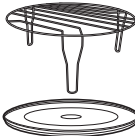
Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

■ Uwagi

1. Programy automatycznego ważenia **mogą być używane wyłącznie** do opisanych potraw.
2. Potrawy należy gotować wyłącznie w opisanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacjach podanych na opakowaniu.
4. Należy używać wyłącznie akcesoriów wskazanych na stronach 26-28.
5. **Nie** przykrywaj żywności podczas korzystania z programu 4-8, ponieważ zapobiegnie to przyrumienieniu żywności, a ciepło grilla stopi wszelkie plastikowe osłony.
6. Dla większości potraw korzystny jest czas **odstawienia** po gotowaniu w programie automatycznym, aby umożliwić dalsze przewodzenie ciepła do środka.
7. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w żywności, przed podaniem należy sprawdzić, czy żywność jest dokładnie ugotowana i gorąca.

Program	Waga/Akcesoria	Instrukcje
4. Świeże kawałki kurczaka  	200-700 g 	Do gotowania świeżych kawałków kurczaka z kością, np. udek, podudzi, ćwiartek. Umieść kawałki kurczaka skórą do dołu bezpośrednio na ruszcie na szklanej tacy. Umieść pod spodem naczynie żaroodporne, aby zbierać kapące krople. Naciśnij Auto w menu, wybierz program 4 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Nie przykrywaj. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu programu odczekaj kilka minut.

Programy menu automatycznego

Program	Waga/Aksesoria	Instrukcje
5. Mrożona pizza  	120-440 g 	Do odgrzewania i przyrumieniania wierzchu zakupionej mrożonej pizzy. Usuń wszystkie opakowania i umieść na ruszcie na szklanej tacy. Naciśnij Auto w menu, wybrać program 5 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Nie przykrywaj. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, średnica pizzy nie powinna przekraczać 20 cm.
6. Pieczone ziemniaki  	200-1400 g 	Aby ugotować ziemniaki w mundurkach z bardziej chrupiącą, suchą skórką. Wybierz ziemniaki średniej wielkości 200-250 g, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Umyj i osusz ziemniaki, a następnie nakłuj je kilkakrotnie widelcem. Umieść na ruszcie na szklanej tacy. Naciśnij Auto w menu, wybierz program 6 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Nie przykrywaj.
7. Schłodzony quiche  	150-400 g 	Do odgrzewania i przyrumieniania wierzchu świeżo zakupionego quiche. Usuń wszystkie opakowania i umieść na ruszcie na szklanej tacy. Naciśnij przycisk Auto menu, wybrać program 7 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Nie przykrywaj.
8. Chłodzony chrupiący blat  	300-600 g 	Do odgrzewania i przyrumieniania schłodzonych dań pikantnych, np. lasagne lub zapiekanek. Zdejmij pokrywkę lub przykrycie. Jeśli potrawa znajduje się w pojemniku foliowym, przełożyć ją do żaroodpornego naczynia o podobnej wielkości i umieścić na ruszcie na szklanej tacy. Jeśli używasz żaroodpornego naczynia z tworzywa sztucznego, w którym zakupiono żywność, zachowaj ostrożność i podeprzyj je pod spodem podczas wyjmowania. Naciśnij Auto w menu, wybierz program 8 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Nie przykrywaj.
9. Schłodzony posiłek  	200-800 g 	Do odgrzewania świeżo podanego posiłku lub zapiekanki. Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane. Żywność powinna mieć temperaturę lodówki około +5°C. Przykryj folią spożywczą lub pokrywką. Naciśnij Auto w menu, wybierz program 9 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Mieszaj po sygnale dźwiękowym. Wymieszaj ponownie po zakończeniu programu i odczekaj kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Ten program nie jest odpowiedni do potraw zawierających skrobię, takich jak ryż, makaron lub ziemniaki.

Programy menu automatycznego

Program	Waga/Aksesoria	Instrukcje
10. Mrożony posiłek  	200-500 g 	Aby odgrzać zamrożony, wstępnie ugotowany posiłek lub zapiekanekę; Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane i zamrożone (-18 °C); Przykryj przebitą folią spożywczą lub pokrywką. Naciśnij Auto w menu, wybierz program 10 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wymieszaj po sygnale dźwiękowym i pokrój bloki na kawałki. Ponownie zamieszaj pod koniec programu i odczekaj kilka minut. Sprawdź temperaturę i w razie potrzeby gotuj jeszcze przez kilka minut przed spożyciem. Ten program nie jest odpowiedni do porcjowania mrożonek.
11. Świeże warzywa  	200-800 g 	Gotowanie świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości. Skropić 1 łyżką wody na 100 g warzyw. Przykryj przebitą folią spożywczą lub pokrywką. Naciśnij Auto w menu, wybierz program 11 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wymieszaj po sygnale dźwiękowym. Po ugotowaniu odcedź i dopraw do smaku.
12. Świeże ryby  	200-800 g 	Do gotowania filetów lub steków rybnych. Umieścić w pojemniku o odpowiedniej wielkości, dodać 1-3 łyżki (15-45 ml) wody lub bulionu. Przykryć przebitą folią spożywczą lub pokrywką. Naciśnij Auto w menu, wybierz program 12 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
13. Zapiekanka ryżowa  	100-300 g 	Do gotowania ryżu do pikantnych potraw, a nie puddingów ryżowych (ryż tajski, basmati, jaśminowy, surinamski, arborio lub śródziemnomorski). Dokładnie opłucz ryż przed gotowaniem. Użyj naczyń do gotowania w kuchenie mikrofalowej o odpowiedniej wielkości. Pozostawić co najmniej ½ głębokości na odparowanie, aby zapobiec wykipieniu. Dodaj 2 razy więcej wrzącej wody do ryżu. W razie potrzeby dodać sól. Przykryj pokrywką lub przebitą folią spożywczą. Naciśnij Auto w menu, wybierz program 13 za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętki, a następnie naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wyieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu gotowania odstaw na 5 minut.
14. Aqua Clean  	—	Program czyszczenia. Patrz: strona 36.

Tabele odgrzewania i gotowania

Żywność	Waga/iłość	Świeże	Zamrożone
Napoje - Kawa - Mleko			
1 kubek	240 ml	1000 W 1 min. 30 sek.	–
2 kubki	470 ml	1000 W 2 min. 30 sek.	–
1 dzbanek	600 ml	1000 W 4 min. 30 sek. - 5 min.	–
Zupa (schłodzona) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min.	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min.	–
Zupa (temp.pokojowa) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min. 40 sek. - 3 min.	1000 W 5-6 min.
	1000 ml	1000 W 7-8 min.	1000 W 15-16 min.
Posiłki serwowane - domowe			
Warzywa (gotowane) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min.	–
	700 g	1000 W 5-6 min.	–
Przecier ziemniaczany (1, 2)	250 g	1000 W 2 min.	1000 W 3 min. 30 sek.
	500 g	1000 W 3 min. 30 sek.	1000 W 7-8 min.
Przecier warzywny (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 10 sek.	1000 W 5-6 min.
	600 g	1000 W 5 min. 30 sek.	1000 W 8-9 min.
Ryż, komosa ryżowa, kuskus (schłodzone) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sek.	1000 W 4 min.
	300 g	1000 W 2 min. 20 sek.	1000 W 5 min.
Naleśniki (grube) (1, 2)	1 szt.	1000 W 45-55 sek.	1000 W 1 min. 30-40 sek.
	2 szt.	1000 W 55 sek.- 1 min. 5 sek.	–
Paupiette z sosem (1, 2)	1 szt.	1000 W 4 min 30 min i stojak	–
	2 szt.	1000 W 7 min i stojak	–
Gołąbki nadziewane kapustą (1, 2)	2 szt. 310 g	–	1000 W 10 min.
	4 szt. 710 g	–	1000 W 16-17 min.
1 ćwiartka pieczonego kurczaka	1 sztuka 300 g	1000 W 3-4 min.	–
Pieczone mięso (1, 2)	2 plastry 250 g	600 W 3 min.	–
Sos bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 min. 20 sek. (temp. pokojowa)	–
Sos holenderski (1, 2)	100 g 2 kostki	–	1000 W 1 min. 50 sek.
	300 g 6 kostek	–	1000 W 4 min. 10 sek.
Pokarm dla niemowląt (1, 2) (mały garnek w temp. pokojowej)	120 g	600 W 40 sek.	–
	200 g	600 W 1 min.	–
	250 g	600 W 1 min.-1 min. 30 sek.	–
Pokarm dla niemowląt (przecier warzywny) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min. 40 sek.

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu. (2) Przykryj (3) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Umieść w naczyniu żaroodpornym lub na talerzu.

■ Uwaga

Po podgrzaniu w kuchenke mikrofalowej należy zawsze sprawdzić, czy jedzenie jest gorące. Jeśli nie jest to pewne, włóż je z powrotem do piekarnika. Potrawy będą wymagały **czasu odstawienia**, zwłaszcza jeśli nie można ich mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstawiania.

Tabele odgrzewania i gotowania

Żywność	Waga/ilość	Świeże	Zamrożone
Chleb			
Brioche duża (4)	1 sztuka 400 g	–	Tryb łączony 2; 3 min. 30 sek., Stand 5 min.
Rogaliki - brioche małe (1, 3)	2 szt. 100 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. i 2 min. Grill 3, Stand 1 min.
Bułka z rodzynkami (1, 3)	1 sztuka 120 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. 30 sek. i 3 min. Grill 3, Stand 1 min.
Gratins			
Ryba bordelaise	400 g	–	Tryb łączony 3; 16-18 min.
Lasagne	400 g	Tryb łączony 3; 8 min. (3)	Tryb łączony 3; 13-14 min.
	600 g	Tryb łączony 3; 9-10 min. i odstawić na 3 min.	1000 W 13 min. & 4 min. Grill 3 na ruszcie
Moussaka	350 g	Tryb łączony 3; 7-8 min. (3)	Tryb łączony 3; 10-11 min.
	450-500 g	Tryb łączony 3; 8-9 min. (3)	1000 W 11 min. & 3 min. Grill 3 na ruszcie
Zapiekanka makaronowa z szynką/tuńczykiem	300-350 g	Tryb łączony 3; 8 minut (3)	Tryb łączony 3; 10-11 min.
Placek pasterski	400 g	Tryb łączony 3; 6-7 min.	Tryb łączony 3; 14 min.
	600 g	Tryb łączony 3; 11 min. i 4 min. Grill 3 na ruszcie	1000 W 13 min. & 5 min. Grill 3 na ruszcie
Żywność wygodna			
Pieczone ziemniaki z surowego ziemniaka (1, 3)	2 szt. 350 g	Tryb łączony 3; 13 min.	–
Bagietka z serem na wierzchu (3)	1 sztuka 150 g	Tryb łączony 2; 2 min.	Automatycznie mrożona pizza
Bretzel z serem/ boczkiem (4)	1 sztuka 130 g	Tryb łączony 2; 1 min 30 sek.	Tryb łączony 3; 3 min.
	2 szt. 250 g	–	Tryb łączony 3; 3 min. 30 sek.
Ryż kantoński (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min.
Skrzydółka/kąski z kurczaka	6 szt. 250 g	1000 W 1 min. 40 sek.	1000 W 2 min. 30 sek.
	8 szt. 400 g	1000 W 3 min.	1000 W 5-6 min.
Nuggetsy z kurczaka (1, 4)	8 szt. 100 g	–	Tryb łączony 3; 3 min.
Rogalik z serem (4)	1 sztuka 70 g	Tryb łączony 2; 1 min. 30 sek.	Tryb łączony 2; 2 min. 30 sek.
	2 szt. 140 g	Tryb łączony 2; 2 min.	Tryb łączony 2; 3 min.
Cordon bleu (1, 4)	1 sztuka 100 g	Tryb łączony 2; 5 min.	Tryb łączony 3; 4 min. 30 sek.
	2 szt. 300 g	Tryb łączony 2; 6 min.	Tryb łączony 3; 8 min.
Croque monsieur (1, 3)	1 sztuka 150 g	Tryb łączony 2; 4 min. 30 sek.	Tryb łączony 3; 4 min. 30 sek.

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu. (2) Przykryj (3) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Umieść jedzenie w naczyniu żaroodpornym lub na talerzu.

■ Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej należy zawsze sprawdzić, czy jedzenie jest gorące. Jeśli nie jest to pewne, włóż je z powrotem do piekarnika. Potrawy będą wymagały **czasu odstawiania**, zwłaszcza jeśli nie można ich mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstawiania.

Tabele odgrzewania i gotowania

Żywność	Waga/iłość	Świeże	Zamrożone
Żywność wygodna			
Ryba panierowana (1, 4)	1 sztuka 140 g	Tryb łączony 2; 4 min. 30 sek.	Tryb łączony 3; 5 min. 30 sek.
	2 szt. 280 g	Tryb łączony 2; 5-6 min.	Tryb łączony 3; 8 min.
Galette, warzywa (1, 4)	4 szt. 150 g	–	Tryb łączony 3; 4 min.
Hamburger (4)	1 sztuka 200 g	–	160 W 5-6 min., Stand 10 min.
	2 szt. 400 g	–	160 W 8 min. 30 sek.-10 min., Stand 10 min.
Kiełbaski Knackis (1, 2)	3 szt. 100 g	1000 W 30-40 sek.	600 W 2 min. 30 sek.
	6 szt. 200 g	1000 W 1 min.	600 W 3 min. 30 sek.
Paszteciki mięsne (1, 2)	1 sztuka 100 g	600 W 1 min. i odstawić na 2 min.	600 W 1 min. 40 sek.-2 min.
	2 szt. 200 g	600 W 2 min.	600 W 5 min.
Bułka z mięsem/ kiełbasą (4)	2 szt. 160 g	Tryb łączony 2; 5-6 min.	Tryb łączony 3; 4 min.
Ciasto francuskie (1, 4)	1 bułka 375 g	160 W 3-4 min.	Czas przechowywania: 20 min. w lodówce
Naleśniki nadziewane, zwijane (1, 4)	2 szt. 240 g	Tryb łączony 3; 3 min.	Tryb łączony 3; 5 min. i odstaw na 3 min.
Pizza freshup (4)	1 sztuka 300 g	Tryb łączony 2; 3-5 min.	Tryb łączony 2; 8-10 min.
Pizza piccolinis (4)	9 szt. 270 g	–	Tryb łączony 3; 6 min. i 5 min. grill 3
Placki wieprzowe (4)	1 sztuka 100 g	Tryb łączony 3; 2 min. 30 sek.	Tryb łączony 3; 5 min.
	2 szt. 200 g	Tryb łączony 3; 3 min.	Tryb łączony 3; 4 min.
Ziemniaki nadziewane serem (3)	1 sztuka 140 g	–	Tryb łączony 3; 7 min.
	2 szt. 240 g	–	Tryb łączony 3; 9-10 min.
Cebula do quiche (4)	1 sztuka 160 g	Tryb łączony 3; czas oczekiwania 2 min.	Tryb łączony 3; 7 min. i odstaw na 2 min.
Quiche ze szpinakiem (4)	1 sztuka 400 g		Tryb łączony 3; 8 min. i odstaw na 3 min.
Risotto z grzybami (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min.

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu. (2) Przykryj (3) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Umieść jedzenie w naczyniu żaroodpornym lub na talerzu.

■ Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej należy zawsze sprawdzić, czy jedzenie jest gorące. Jeśli nie jest to pewne, włóż je z powrotem do piekarnika. Potrawy będą wymagały **czasu odstawienia**, zwłaszcza jeśli nie można ich mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstawiania.

Tabele odgrzewania i gotowania

Żywność	Waga/ ilość	Świeży	Zamrożony
Żywność wygodna			
Kielbasa w plasterkach z sosem (2)	2 szt. 220 g	1000 W 1 min. 30 sek.- 2 min.	–
Samosy (1, 3)	4 szt. 240 g	Tryb łączony 2; 5 min.	Tryb łączony 3; 8 min 30 sek.
Kiełbasa surowa (1, 3)	Grubość x 4 240 g	Tryb łączony 2; 8 min.	–
	Cienki x 4 140 g	Tryb łączony 2; 7 min.	–
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 20 sek.	1000 W 5 min.
Tortilla (1, 4)	1 sztuka 250 g	Tryb łączony 3; 5 min.	Tryb łączony 3; 7 min.
	1 sztuka 500 g	Tryb łączony 3; 6 min.	Tryb łączony 3; 10 min.
Desery			
Pączki (1, 3)	1 sztuka 50 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. 20 sek., 3 min. w piekarniku
	2 szt. 100 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. 30 sek., 3 min. w piekarniku
Gofry (1, 3)	1 sztuka 20 g	–	Tryb łączony 2; 50-60 sek., dodać 1 min. grillowania dla większej chrupkości
	2 szt. 40 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. 30 sek., dodaj 1 min. grillowania dla większej chrupkości

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu. (2) Przykryj (3) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Umieść jedzenie w naczyniu żaroodpornym lub na talerzu.

■ Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej należy zawsze sprawdzić, czy jedzenie jest gorące. Jeśli nie jest to pewne, włóż je z powrotem do piekarnika. Potrawy będą wymagały **czasu odsrawienia**, zwłaszcza jeśli nie można ich mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstawiania.

Croque Monsieur

Składniki

Liczba porcji: 1

4 kromki chleba posmarowane masłem
5 ml musztardy Dijon
2 plastry wędzonej szynki
100 g sera w plastrach

Naczynie: Brak

Akcesoria: Ruszt

1. Umieść chleb posmarowaną masłem stroną do góry na ruszcie i piecz na grillu 3 przez 5 minut lub do zrumienienia.
2. Na jednej kromce chleba posmaruj przypieczoną stronę musztardą, a na wierzchu ułóż szynkę i ser. Przykryj drugą kromką, zrumienioną stroną do góry. Umieść z powrotem na ruszcie i gotuj w Trybie łączonym 2 przez 1 minutę 30 sekund do 2 minut lub do momentu roztopienia sera.

Lasagne

Składniki

Liczba porcji: 4

Sos mięsny:

1 cebula, posiekana
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
5 ml oleju
400 g pomidorów w puszcze, posiekanych
150 ml czerwonego wina
30 ml przecieru pomidorowego
5 ml mieszanki ziół
500 g mielonej wołowiny
sól i pieprz

Lasagne:

500 ml sosu beszamelowego
100 g twardego sera, np.
Cheddar, starty
5 ml musztardy
sól i pieprz
50 g startego parmezanu
250 g świeżej lasagne

Naczynie: 1 x zapiekanka o pojemności 1,5 litra z pokrywką + 1 x duże prostokątne naczynie

1. Umieść cebulę, czosnek i olej w naczyniu żaroodpornym. Przykryj pokrywką i umieść na szklanej tacy. Gotuj na 600 W przez 3 minuty. Umieść wszystkie pozostałe składniki sosu mięsnego w naczyniu żaroodpornym. Dobrze wymieszaj. Przykryj pokrywką i gotuj na 1000 W przez 10 minut. Wymieszać. Następnie gotować na 600 W przez 15-20 minut lub do momentu ugotowania.
2. Do sosu beszamelowego dodaj musztardę, przyprawy i starty ser. Przykryj dno naczynia warstwą sosu bolońskiego, następnie warstwą lasagne (nie nakładaj zbyt dużo płatów lasagne), a następnie warstwą sosu beszamelowego. Powtórz te warstwy jeszcze dwa razy, kończąc warstwą sosu beszamelowego. Posyp wierzch parmezanem. Umieść na szklanej tacy i gotuj w Trybie łączonym 3 przez 10-15 minut lub do uzyskania złotobrazowego koloru.

Boston Brownies

Składniki

Liczba porcji: 6

100 g czekolady do gotowania
100 g masła
100 g brązowego cukru
100 g mąki
50 g posiekanych orzechów włoskich
2 łyżki kakao w proszku
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 saszetka cukru waniliowego
2 roztrzepane jajka

Naczynie: Naczynie Pyrex® o wymiarach 16x20 cm wyłożone papierem do pieczenia.

1. Umieść czekoladę i masło w misce i gotuj na 600 W przez 2 minuty lub do rozpuszczenia czekolady.
2. Wymieszaj wszystkie pozostałe składniki i dobrze ubić.
3. Wlej do naczynia i gotuj przez około 6 minut na kombinacji 3 lub do uzyskania twardej konsystencji.
4. Pozostaw do ostygnięcia przed pokrojeniem na kwadraty.

Pytania i odpowiedzi

P: Dlaczego mój piekarnik się nie włącza?

O: Jeśli piekarnik nie włącza się, sprawdź następujące elementy:

1. Czy piekarnik jest dobrze podłączony?
Wyjmij wtyczkę z gniazdka, odczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
2. Sprawdź wyłącznik automatyczny i bezpiecznik Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik, jeśli jest uszkodzony lub przepalony.
3. Jeśli wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik są w porządku, podłącz inne urządzenie do gniazdka.
Jeśli inne urządzenie działa, prawdopodobnie wystąpił problem z piekarnikiem. Jeśli inne urządzenie nie działa, prawdopodobnie występuje problem z gniazdkiem. Jeśli wydaje się, że problem dotyczy piekarnika, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

P: Mój piekarnik zakłóca działanie telewizora. Czy to normalne?

O: Podczas gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia spowodowane przez radio, telewizor, Wi-Fi, telefon bezprzewodowy, niania, niebieski ząb lub inne urządzenia bezprzewodowe. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń powodowanych przez małe urządzenia, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznacza to problemu z kuchenką.

P: Piekarnik nie akceptuje mojego programu. Dlaczego?

O: Piekarnik został zaprojektowany tak, aby nie akceptować nieprawidłowego programu. Na przykład piekarnik nie zaakceptuje czwartego etapu.

P: Czasami z otworów wentylacyjnych piekarnika wydobywa się ciepłe powietrze. Dlaczego?

O: Ciepło wydzielane przez gotującą się żywność ogrzewa powietrze w komorze piekarnika. To ogrzane powietrze jest odprowadzane z piekarnika dzięki wzorcowi przepływu powietrza w piekarniku. W powietrzu nie ma mikrofal. Otwory wentylacyjne piekarnika nigdy nie powinny być blokowane podczas gotowania.

P: Czy mogę używać konwencjonalnego termometru w piekarniku?

O: Tylko w przypadku korzystania z trybu grillowania. Metal w niektórych termometrach może powodować wylądowania łukowe w piekarniku i nie powinien być używany w trybie mikrofalowym i łączonym.

P: Podczas gotowania w trybie łączonym z mojego piekarnika dochodzą odgłosy buczenia i klikania. Co powoduje te odgłosy?

O: Odgłosy pojawiają się, gdy piekarnik automatycznie przełącza się z mocy mikrofal na grill, aby utworzyć ustawienie trybu łączonego. Jest to normalne zjawisko.

P: Mój piekarnik wydziela nieprzyjemny zapach i dym podczas korzystania z trybu łączonego i grilla. Dlaczego?

O: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie piekarnika, a następnie uruchomienie piekarnika bez żywności i szklanej tacy na grillu przez 5 minut. Spowoduje to spalenie żywności, resztek lub oleju, które mogą powodować nieprzyjemny zapach i/lub dymienie.

P: Po zakończeniu gotowania wentylator nadal się obraca. Dlaczego?

O: Po użyciu piekarnika silnik wentylatora może się obracać w celu schłodzenia podzespołów elektrycznych. Jest to normalne i w tym czasie można kontynuować korzystanie z piekarnika.

1. Wyłącz piekarnik przed czyszczeniem.
2. Regularnie czyść wnętrze piekarnika, uszczelki drzwiczek i obszary uszczelki drzwiczek. Gdy resztki jedzenia lub rozlane płyny przylegają do ścianek piekarnika, uszczelki drzwi i obszarów uszczelki drzwi, należy je wytrzeć wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów lub środków ściernych. Należy unikać czyszczenia obszaru prowadnicy mikrofal znajdującej się po prawej stronie ściany wewnątrz. Nie używaj komercyjnych środków do czyszczenia piekarników.
3. Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
4. Zewnętrzną powierzchnię piekarnika należy czyścić wilgotną szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz piekarnika, nie należy dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.
5. Jeśli panel sterowania ulegnie zabrudzeniu, należy wyczyścić go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj ostrych detergentów ani środków ściernych na panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy pozostawić drzwiczki piekarnika otwarte, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu piekarnika. Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj), aby wyczyścić okno wyświetlacza.
6. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek piekarnika gromadzi się para, należy przetrzeć je miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy piekarnik jest używany w warunkach wysokiej wilgotności i w żaden sposób nie wskazuje na nieprawidłowe działanie piekarnika.
7. Czasami konieczne jest wyjęcie szklanej tacy w celu jej wyczyszczenia. Tacę należy myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
8. Pierścień rolkowy i podłogę komory piekarnika należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy przetrzeć pierścień rolkowy i dno komory piekarnika łagodnym detergentem i gorącą wodą, a następnie osuszyć czystą szmatką. Opary powstające podczas gotowania zbierają się podczas wielokrotnego użytkowania, ale w żaden sposób nie wpływają na podłogę komory piekarnika ani na kółka pierścienia rolkowego. Nie należy zdejmować pierścienia rolkowego z dna komory piekarnika w celu czyszczenia.
9. Podczas korzystania z grilla lub trybu kombinowanego niektóre potrawy mogą rozpryskiwać tłuszcz na ściankach piekarnika. Jeśli piekarnik nie będzie od czasu do czasu czyszczony, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
10. Do czyszczenia nie wolno używać odkurzacza parowego.
11. Ten piekarnik powinien być serwisowany wyłącznie przez wykwalifikowany personel. W celu konserwacji i naprawy piekarnika należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym sprzedawcą.
12. Nieutrzymywanie piekarnika w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i może spowodować niebezpieczną sytuację.
13. Otwory wentylacyjne należy zawsze utrzymywać w czystości. Sprawdź, czy żaden kurz lub inny materiał nie blokuje otworów wentylacyjnych. Jeśli otwory wentylacyjne zostaną zablokowane, może to spowodować przegrzanie, co wpłynie na działanie piekarnika i może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

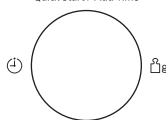
Korzystanie z programu Aqua Clean

Ten program ma na celu wyczyszczenie wnętrza i usunięcie wszelkich zapachów żywności z kuchenki mikrofalowej.

Umieść 200 ml wody z kranu z 1 łyżką soku z cytryny w pojemniku nadającym się do mikrofalówki (np. dzbanku lub misce Pyrex®).
Użyj dzbanka lub miski o pojemności co najmniej 500 ml.



Quick Start / Add Time



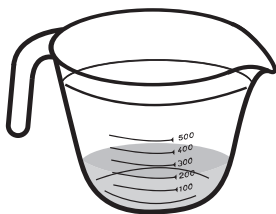
Naciśnij przycisk Auto w menu.

Wybierz Program 14 w menu Auto, obracając pokrętko.
(Można również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Auto w menu, aby wybrać program 14).



Po zakończeniu programu rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych. Otwórz drzwiczki piekarnika i wytrzyj komorę oraz obszar drzwiczek miękką ściereczką.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Program trwa 20 minut.



Lub



■ Uwagi

1. Podczas tego programu nie należy wyjmować szklanej tacy ani pierścienia rolki.
2. Aby wyczyścić szklaną tacę i pierścień rolki, patrz strona 35.
3. Powtórz powyższą procedurę w razie potrzeby.

Specyfikacje techniczne

Zasilanie		230 V 50 Hz
Częstotliwość pracy		2450 MHz
Zużycie energii	Maksimum	1550 W
	Mikrofalówka	1550 W
	Grill	1000 W
Moc wyjściowa	Mikrofalówka	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Wymiary zewnętrzne		495 mm (szer.) x 378 mm (gł.) x 292 mm (wys.)
Wymiary wnęki piekarnika		330 mm (szer.) x 347 mm (gł.) x 251 mm (wys.)
Całkowita objętość wnęki		29 L
Średnica szklanej tacy		288 mm
Waga netto		11 kg
Hałas		L_{WA} 63 dB

Informacje o zużyciu energii w trybie niskiego zużycia energii i maksymalnym czasie osiągnięcia trybu niskiego zużycia energii.

Tryb gotowości	0,8 W
Maksymalny czas przejścia do trybu gotowości	20 minut

Podana waga i wymiary są przybliżone.

Niniejszy produkt jest urządzeniem spełniającym wymagania europejskiej normy dotyczącej zakłóceń elektromagnetycznych (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Zgodnie z tą normą niniejszy 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 produkt ten może być używany w normalnych warunkach domowych.

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).

Panasonic Corporation

<https://www.panasonic.com>