

Panasonic®

Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Instruções de funcionamento
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató
Instruțiuni de operare

Grill / Microwave Oven
Grill / Mikrowellengerät
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas / Grill
Forno micro-ondas / Forno com grelhador
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlnná / trouba / Gril
Grillezős / mikrohullámú sütő
Cuptor cu microunde

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
APENAS PARA USO DOMÉSTICO
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO
URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA
EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC



NN-GT45KW

Model No.
NN-GT45KW

INVERTER

English

Nederlands

Français

Italiano

Español

Português

Polski

Česky

Magyar

Română

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA. Antes de utilizar este forno, leia atentamente as instruções e guarde-as para consulta futura.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtete a uložte pro pozdější použití.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

Dziękujemy, że wybraлиe kuchenki mikrofalowej Panasonic

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa.....	2-6	Stosowanie timera	24-25
Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych	7	Gotowanie wielostopniowe	26
Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej.....	8	Rozmrażanie w trybie turbo.....	27-28
Ustawianie kuchenki.....	8	Programy z automatycznym czujnikiem.....	29-31
Ważne instrukcje użytkownika.....	9-11	Programy automatycznego gotowania wg wagi	32
Akcesoria do kuchenki.....	12	Programy automatycznego podgrzewania napojów wg wagi.....	32
Części kuchenki.....	13	Programy automatycznego gotowania wg wagi Junior Menu	33
Panel kontrolny.....	14	Programy automatycznego rozpuszczania i zmiękczenia wg wagi.....	34
Ustawianie zegara w kuchenkach	15	Programy automatyczne w trybie mieszanym	35-36
Zabezpieczenie przed dziećmi	15	Pytania (P) i Odpowiedzi (O)	37-38
Gotowanie i rozmrażanie Mikrofalowe w kuchenkach.....	16	Konserwacja kuchenki mikrofalowej.....	39
Rozmrażanie	17	Dane techniczne.....	40
Pieczenie na rożnie	18-19		
Gotowanie kombinacyjne	20-21		
Zastosowanie funkcji Quick 30.....	22		
Zastosowanie funkcji Add Time	23		

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ważne instrukcje bezpieczeństwa. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją i zachowanie jej.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i umysłowej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi tego typu urządzenia, pod warunkiem nadzorowania lub poinstruowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego używania danego urządzenia i zrozumienia niebezpieczeństwa związanego z użytkowaniem urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru. Urządzenie wraz z kablem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.
- Ostrzeżenie! Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelki należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi oraz powierzchni przylegających do niej i, jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ostrzeżenie! Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających ani jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej obudowy z kuchenki, gdyż zapewnia ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
- Ostrzeżenie! Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
- Płynów lub innego rodzaju żywności nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
- Ostrzeżenie! Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone, jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome, jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.
- Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do wykorzystywania zewnętrznego. Nie jest zaprojektowana do wykorzystania jako element w zabudowie lub wewnątrz szafki. Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.

Użytkowanie na blacie:

- Kuchenkę mikrofalową należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni, 85 cm nad poziomem podłogi. Do poprawnego działania kuchenka wymaga odpowiedniego przepływu powietrza, tj. 5 cm przestrzeni z jednej strony, z drugiej strony przestrzeń otwarta, 15 cm ponad górną powierzchnią, 10 cm z tyłu.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, o ile zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/anulowania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik obwodu zasilającego kuchenkę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchence mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta. Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie **mikrofal**. Nawet, jeżeli podgrzewanie przy pomocy mikrofal jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.
- Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelki. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelki wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Nie używaj dostępnych w handlu środków czyszczących do zwykłych kuchenek.**
- Podczas korzystania z **Grilla** lub trybu **kombinacyjnego** z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
- Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.
- Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.
- Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
- Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
- Zewnętrzne powierzchnie kuchenki i drzwiczki kuchenki nagrzewają się, gdy kuchenka pracuje w trybie mieszanym i grilla. Należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
- Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.
- Stosować tylko przybory kuchenne nadające się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Kuchenka posiada dwie grzałki grillowe usytuowane u góry. Po użyciu trybu kombinacyjnego i grilla powierzchnie tej części urządzenia są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych w kuchence.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Mikrofalowa kuchenka mieszana jest przeznaczona tylko do podgrzewania potraw i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywo, czekolada, herbatniki i ciastka. Żywność ta może się łatwo spalić, przesuszyć lub zapalić, jeśli jest podgrzewana zbyt długo. Nie zaleca się podgrzewać żywności o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy poppadom. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek ocieplających, pantofli, gąbek, ścierek, woreczków z pszenicą, termoforów itp. grozi uszkodzeniem ciała lub pożarem.
- Niniejszym zalecamy użytkownikom, aby unikali wywierania nacisku w dół na drzwiczki kuchenki mikrofalowej znajdujące się w położeniu otwartym. Stwarza to ryzyko przechylenia kuchenki do przodu.
- Lampkę kuchenki może wymienić tylko serwisant przeszkolony przez producenta. Nie próbować zdejmować obudowy zewnętrznej kuchenki.
- Uwaga! W celu uniknięcia zagrożenia z powodu przypadkowego zresetowania automatycznego wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego takiego jak timer ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę mediów. Należy zachować ostrożność, aby nie przemieszczać talerza obrotowego podczas wyjmowania pojemników z kuchenki.

Pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Dotyczy wyłącznie obszaru Unii Europejskiej oraz krajów posiadających systemy zbiórki i recyklingu.

Niniejszy symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/ lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że nie wolno mieszać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych z innymi odpadami domowymi/komunalnymi.

W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, utylizacji oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, należy oddawać je do wyznaczonych punktów gromadzenia odpadów zgodnie z przepisami prawa krajowego.

Poprzez prawidłowe pozbywanie się zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych pomagasz oszczędzać cenne zasoby naturalne oraz zapobiegać potencjalnemu negatywnemu wpływowi na zdrowie człowieka oraz na stan środowiska naturalnego.

W celu uzyskania informacji o zbiórce oraz recyklingu zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

Za niewłaściwe pozbywanie się tych odpadów mogą grozić kary przewidziane przepisami prawa krajowego

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

Sprawdź kuchenkę mikrofalową. Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy nie ma widocznych uszkodzeń, jak na przykład wgniecień, wyłamanych rygli drzwiczek albo zarysowań drzwiczek. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, skontaktuj się natychmiast z punktem sprzedaży. Nie instaluj uszkodzonego urządzenia.

Przepisy dotyczące uziemienia
Jeśli gniazdko sieciowe nie posiada uziemienia, klient musi, we własnym zakresie, wymienić je na gniazdko prawidłowo uziemione.



Ważne!

Dla bezpieczeństwa użytkowników, urządzenie to musi być prawidłowo uziemione.

Napięcie zasilające

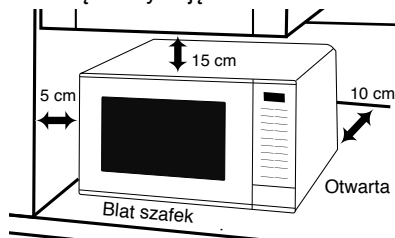
Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

Ustawianie kuchenki

Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do wykorzystywania zewnętrznego. Nie jest zaprojektowana do wykorzystania jako element w zabudowie lub wewnątrz szafki. Kuchenki mikrofalowej nie należy umieszczać w szafce.

Ustawienie między szafkami:

1. Ustaw kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
3. Do prawidłowego działania kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację.



4. Zostaw 5 cm przestrzeni z jednej strony, z drugiej strony przestrzeń otwartą, 15 cm ponad górną powierzchnią, 10 cm z tyłu.

5. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
6. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
7. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.
8. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
9. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwiisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
10. Nie blokować odpowietrzników na bokach i z tyłu kuchenki. Zablockowanie tych otworów podczas pracy kuchenki może spowodować jej przegrzanie. W takim przypadku kuchenka wykorzystuje termiczny mechanizm zabezpieczający, dzięki któremu wznowi pracę dopiero po schłodzeniu.

Ważne instrukcje użytkownika

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywanie posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Kiedy kuchenka nie jest użytkowana, nie należy przechowywać w niej żadnych przedmiotów z uwagi na możliwość przypadkowego włączenia.
3. Nie należy włączać kuchenki **mikrofalowej** w trybie **mikrofal lub kombinacyjnym bez żywności w kuchence**. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
4. Przed użyciem sprawdź, czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej.
5. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i umysłowej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi tego typu urządzenia, pod warunkiem nadzorowania lub poinstruowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego używania danego urządzenia i zrozumienia niebezpieczeństwa związanego z użytkowaniem urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru. Urządzenie wraz z kablem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
6. Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/ anulowania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomień. Następnie

należy odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik obwodu zasilającego kuchenkę.

Praca grilla

1. Przed pierwszym użyciem trybu mieszanego lub grilla należy uruchomić kuchenkę na 1 do 5 minut bez żywności i akcesoriów (również bez szklanej tacy i pierścienia z rolkami). Dzięki temu olej zabezpieczający przed rdzewieniem zostanie wypalony. Jedynie w tym przypadku można uruchomić pustą kuchenkę.



Uwaga! Gorące powierzchnie
Wszystkie wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą gorące.

2. Zewnętrzne powierzchnie kuchenki i drzwiczki kuchenki nagrzewają się, gdy kuchenka pracuje w trybie mieszanym i grilla. Należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
3. Kuchenka posiada dwie grzałki grillowe usytuowane u góry.



Uwaga!
Po użyciu trybu kombinacyjnego i grilla powierzchnie tej części urządzenia są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grzejnego w piecyku.

4. Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.



Uwaga! Gorące powierzchnie
Po gotowaniu z użyciem tych trybów piekarnik i akcesoria będą bardzo gorące.

Ważne instrukcje użytkownika

Oświetlenie kuchenki

Kiedy zajdzie konieczność wymiany oświetlenia kuchenki, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Czasy gotowania

Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są wartościami przybliżonymi. Czas gotowania zależy od rodzaju żywności, temperatury i ilości żywności oraz rodzaju naczynia.

Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania potrawy. Jeśli potrawa będzie niedogotowana, zawsze możesz dogotować ją, ponownie ustawiając parametry.



Uwaga!

Jeżeli przekroczysz zalecany czas gotowania, żywność zostanie zniszczona (spieczona), a w ekstremalnym przypadku może się zapalić i spowodować uszkodzenie wnętrza kuchenki.

Małe ilości żywności

Małe porcje żywności lub potraw zawierające mało wody mogą się przypalić, wyschnąć lub nawet zapalić się, jeśli będą gotowane zbyt długo. Jeśli żywność w kuchence zapali się, pozostaw drzwiczki kuchenki zamknięte, wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Przebijanie skórki

Produkty z pozbawioną porów skórką, takie jak ziemniaki, żółtka jajek i kiełbaski muszą być przekłute przed gotowaniem w trybie **mikrofal**, aby nie uległy rozerwaniu.

Termometr do mięsa

Używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić stopień ugotowania pieczeni lub drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj do mięsa zwykłego termometru, w trybie **mikrofal** lub **kombinacyjnym**, gdyż mogłoby to spowodować iskrzenie.

Jajka

Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie mikrofal. Nawet, jeżeli podgrzewanie przy pomocy mikrofal jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.

Ważne instrukcje użytkownika

Płyny

Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchenke mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy.

Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

- a) Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
- b) Nie przegrzewaj płynów.
- c) Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
- d) Po podgrzaniu pozostaw naczynie z płynem w kuchenke na krótki czas, a następnie wymieszaj jeszcze raz, zanim ostrożnie wyjmiesz naczynie.

Papier/Plastik

Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, jeżeli zostaną nadmiernie rozgrzane.

Nie używaj wyrobów papierniczych z wtórnego przerobu (np. ręczników kuchennych), chyba że na takim wyrobie jest naklejka informująca, że produkt można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej. Wyroby papiernicze z wtórnego przerobu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą być przyczyną zaiskrzenia lub ognia podczas korzystania z kuchenki.

Przed włożeniem do kuchenki torebek do prażenia, usuń z nich wykonane z drutu zapinki.

Naczynia/Folie

Nie ogrzewaj w kuchenke żanych zamkniętych puszek ani butelek, ponieważ mogłyby eksplodować.

Metalowe pojemniki oraz naczynia z metalowymi ozdobami nie powinny być używane podczas gotowania w trybie mikrofal. Mogłyby to spowodować iskrzenie.

Jeśli użyjesz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub innych metalowych elementów, odległość między nimi a ściankami i drzwiczkami kuchenki powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby nie doszło do iskrzenia.

Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt

Nakrętki lub smoczki muszą być zdejmowane z butelek do karmienia lub słoiczków z żywnością dla niemowląt przed włożeniem ich do kuchenki.

Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta.

Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć oparzenia.

Praca silnika wentylatora

Po użyciu kuchenki wentylator może obracać się przez kilka minut, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne i można wyjąć żywność, chociaż silnik wentylatora nadal pracuje. W tym czasie można nadal używać kuchenki.

Akcesoria do kuchenki

Akcesoria

Kuchenka wyposażona jest w szereg akcesoriów. Zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użycia tych akcesoriów.

Szklany talerz obrotowy

1. Nie włączaj kuchenki bez włożonego na miejsce talerza szklanego i pierścienia z rolkami.
2. Nigdy nie używaj innego talerza szklanego niż dostarczony i specjalnie zaprojektowany do tej kuchenki.
3. Jeśli talerz jest gorący, pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub włożeniem do wody.
4. Talerz szklany może obracać się zarówno w prawo, jak i w lewo.
5. Jeśli żywność lub naczynie, w którym gotujesz żywność, dotknie ścianki kuchenki i zatrzyma obracanie się talerza, wtedy talerz zacznie automatycznie obracać się w stronę przeciwną. Jest to normalny objaw pracy.
6. Nie gotuj żywności bezpośrednio na szklanym talerzu.

Pierścień z rolkami

1. Pierścień z rolkami oraz dno kuchenki winny być często czyszczone, aby zapobiec szmerom oraz nagromadzeniu się resztek żywności.
2. Podczas gotowania pierścienia z rolkami musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem.

Ruszt

1. Rusztu używamy do przyrumienienia niewielkich porcji żywności oraz ułatwienia cyrkulacji gorącego powietrza.
2. Nie używaj pojemników metalowych postawionych bezpośrednio na ruszcie w trybie **kombinacyjnym z mikrofalami**.
3. Nie używaj metalowego rusztu w trybie samych **mikrofal**.

Części kuchenki

1 Przycisk zwalniający blokadę drzwiczek

Naciśnij w celu otwarcia drzwiczek. W razie otwarcia drzwiczek w czasie gotowania, proces gotowania zostaje tymczasowo wstrzymany bez kasowania wcześniej wprowadzonych ustawień. Gotowanie zostanie wznowione natychmiast po zamknięciu drzwi i wciśnięciu przycisku Start.

2 Okienko kuchenki

3 System blokady zabezpieczającej drzwi

4 Otwór wentylacyjny kuchenki

5 Osłona falowodu (nie usuwać)

6 Zewnętrzne otwory wentylacyjne

7 Panel sterowania

8 Kabel zasilający

9 Wtyczka

10 Etykieta identyfikacyjna

11 Szklany talerz obrotowy

12 Pierścień z rolkami

13 Elementy grilla

14 Etykieta ostrzegawcza (Gorąca powierzchnia)

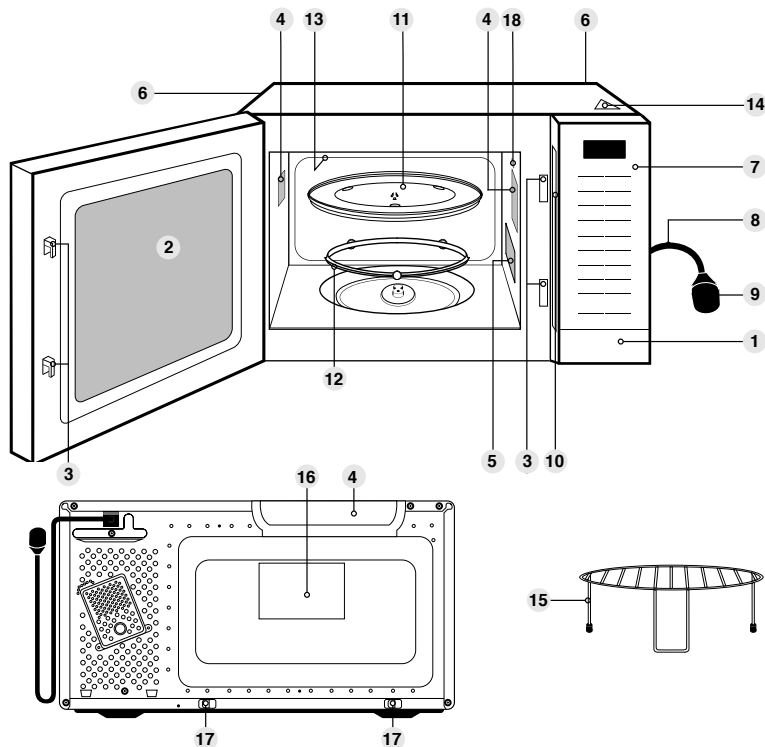
15 Ruszt

16 Etykieta ostrzegawcza

17 Stoper (nieusuwalny)

Stoper zapewnia miejsce z tyłu kuchenki do właściwej wentylacji.

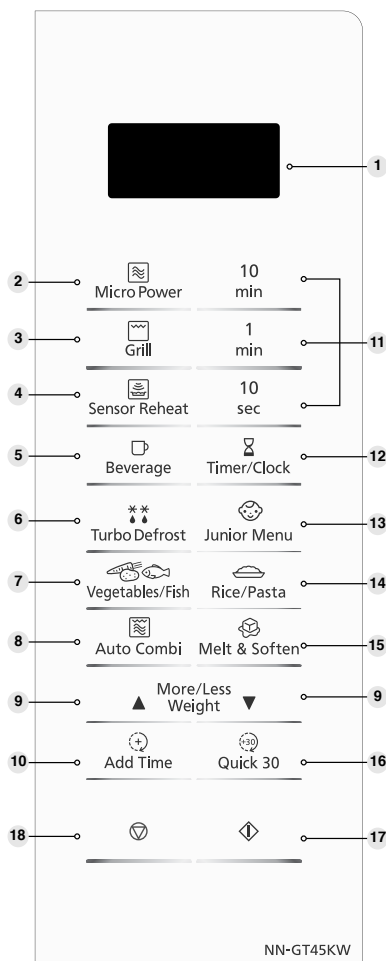
18 Światło kuchenki



Uwaga

1. Ta ilustracja jest tylko w celach informacyjnych.
2. Szklana taca i kratka są jedynymi akcesoriami w komplecie z tą kuchenką. Inne akcesoria wspomniane w tej instrukcji obsługi należy nabyć osobno.

Panel kontrolny



Uwaga

Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zredukowana. Kuchenka przejdzie do trybu czuwania po pierwszym podłączeniu do zasilania oraz po zakończeniu danej pracy. Jeśli operacja została wybrana, ale nie naciśnięto Startu, po 6 minutach operacja zostanie anulowana automatycznie. Wyświetlacz powróci do trybu zegara.

- 1 Wyświetlacz
- 2 Przycisk poziomu mocy mikrofal (strona 16)
- 3 Przycisk grilla (strona 18)
- 4 Przycisk programów automatycznego podgrzewania z czujnikiem (strona 30)
- 5 Przycisk programów automatycznego podgrzewania napojów wg wagi (strona 32)
- 6 Przycisk szybkiego rozmrażania (strona 27-28)
- 7 Przycisk automatycznego programu gotowania warzyw/ryb (strona 31)
- 8 Przyciski programów automatycznych w trybie mieszanym (strona 35-36)
- 9 Przyciski wprowadzania wagi „więcej/mniej” (strony 28-29, 32, 35)
- 10 Przycisk dodawania czasu (strona 23)
- 11 Przyciski czasu
- 12 Przycisk timera/zegara (strona 15, 24-25)
- 13 Przycisk programów automatycznego gotowania wg wagi Junior (strona 33)
- 14 Przycisk automatycznego programu gotowania ryżu/makaronu (strona 31)
- 15 Płytki programów automatycznego rozpuszczania i zmiękczenia wg wagi (strona 34)
- 16 Przycisk szybkiego wybierania 30 (strona 22)
- 17 Przycisk Start
Naciśnij, aby rozpocząć korzystanie z kuchenki. Jeśli podczas gotowania dojdzie do otwarcia drzwiczek lub jednokrotnego naciśnięcia przycisku zatrzymania anulowania, należy ponownie nacisnąć Start, aby kontynuować gotowanie.
- 18 Przycisk zatrzymania/anulowania:

Przed gotowaniem:

Jedno naciśnięcie kasuje instrukcje.

W czasie gotowania:

Jedno naciśnięcie czasowo wstrzymuje program gotowania. Kolejne naciśnięcie kasuje wszystkie instrukcje i na wyświetlaczu pojawi się godzina.

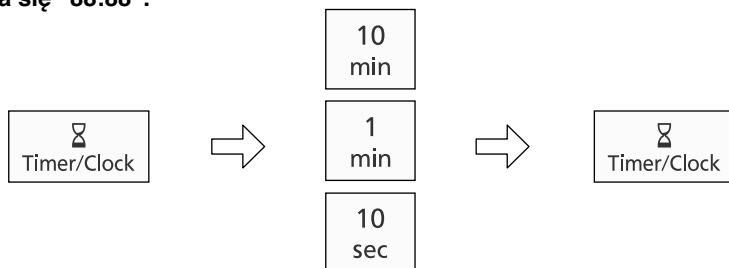


Sygnał dźwiękowy

Po prawidłowym naciśnięciu usłyszysz sygnał dźwiękowy. Jeśli przycisk zostanie naciśnięty i nie słychać sygnału dźwiękowego, urządzenie nie przyjęło lub nie może przyjąć instrukcji. Po zakończeniu programu kuchenka wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.

Ustawianie zegara w kuchenkach

Gdy kuchenkę po raz pierwszy włącza się do sieci, w okienku wyświetlacza pojawia się "88:88".



Naciśnij dwa razy timer/zegar

Dwukropek zacznie migać.

Naciśnij przyciski czasu

Wprowadź godzinę, naciskając przyciski czasu. Użyj przycisku „10 min”, aby ustawić godziny, i „1 min” i „10 sekund”, aby ustawić minuty.

Naciśnij timer/zegar

Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.



Uwaga

1. W celu ponownego ustawienia czasu należy powtarzać czynności od 1 do 3.
2. Zegar wskazywać będzie prawidłowy czas, dopóki kuchenka będzie włączona do gniazdka i zasilana prądem.
3. Zegar jest 24-godzinny, tzn. 2 po południu = 14:00, a nie 2:00.

Polski

Zabezpieczenie przed dziećmi

Użycie tej funkcji zablokuje regulatory kuchenki, jednakże drzwiczki nadal będzie można otworzyć. Funkcję zabezpieczenia przed dziećmi można włączyć, gdy na wyświetlaczu widoczny jest dwukropek lub czas.

Aby włączyć zabezpieczenie:



Naciśnij trzykrotnie przycisk start. Czas przestanie być wyświetlany. Poprawna godzina zostanie zachowana. Na wyświetlaczu widoczny będzie symbol klucza ➞

Aby wyłączyć zabezpieczenie:



Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie. Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.



Uwaga

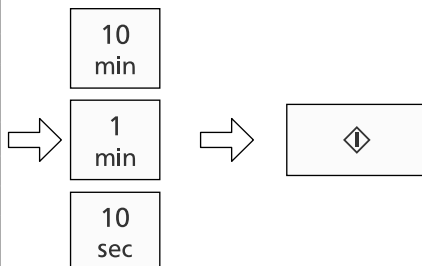
Aby włączyć blokadę, należy w czasie 10 sekund trzykrotnie nacisnąć przycisk startu.

Gotowanie i rozmrażanie mikrofalowe w kuchenkach

Przy korzystaniu z kuchenki szklany talerz obrotowy musi być zawsze na swoim miejscu.



Naciśnij	Poziom mocy	Moc (W)
1 Naciśnięcie	Duża	1000 W
2 Naciśnięcia	Średnia – Wysoka	800W
3 Naciśnięcia	Rozmrażanie	270 W
4 Naciśnięcia	Średnia	600 W
5 Naciśnięć	Niska	440 W
6 Naciśnięć	Powolne gotowanie	300 W
7 Naciśnięć	Utrzymywanie ciepła	100 W



Wybierz żądany poziom mocy mikrofal

Ustaw czas gotowania

Maksymalny czas gotowania: moc 1000 W: do 30 minut, inne moce: do 99 minut 50 sekund.

Naciśnij start

Program gotowania rozpocznie się, zaś na okienku wyświetlaczu pokazywane będzie odliczanie "w dół".



Ostrzeżenie!

Kuchenka mikrofalowa automatycznie rozpocznie pracę w pozycji 1000 W, jeżeli czas gotowania zostanie wybrany bez uprzedniego ustawienia poziomu mocy.



Uwaga

- Aby dowiedzieć się więcej o gotowaniu wielostopniowym, przejdź do strony 26.
- Czas pozostawienia można zaprogramować po wybraniu mocy mikrofal i ustawieniu czasu. Więcej informacji na stronie 24-25 dotyczącej timera.
- W razie potrzeby można zwiększyć czas podczas gotowania. Czas można zwiększać w krokach co 1 minutę, do 10 minut. Naciśnij jeden raz przycisk „Dodaj czas”, a następnie naciśnij przycisk „1 min” do maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji „Dodaj czas” czas powinien zostać dodany w ciągu 5 sekund. Podczas gotowania nie można skrócić czasu.
- Nie stosować** pojemników metalowych w trybie mikrofal.

Rozmrażanie

Jak rozmrażać

Postęp rozmrażania należy sprawdzać kilkakrotnie, nawet jeśli korzysta się z funkcji automatycznych. Pamiętaj o konieczności zachowania czasu dochodzenia.

Czasy dochodzenia

Pojedyncze porcje jedzenia można gotować (piec) niemal natychmiast po rozmrożeniu. Normalną rzeczą jest, że duże porcje żywności będą w środku zamrożone. Przed pieczeniem należy pozostawić je na dochodzenie przez okres co najmniej 1 godziny. W czasie dochodzenia temperatura zostaje rozprowadzana równomiernie, a jedzenie rozmraża się w wyniku przewodnictwa. Uwaga: Jeżeli jedzenie nie ma być przyrządzane natychmiast (pieczone), należy włożyć je do lodówki.

Pieczeń z kością i drób

Zaleca się położenie pieczeni na odwróconym talerzu lub plastikowej kratce, aby nie leżała w soku z mięsa. Ważne jest, aby zapewnić ochronę delikatnym lub wystającym częściom tej potrawy, używając do tego celu kawałków folii aluminiowej, co zapobiegnie nadmiernemu spieczeniu tych części. **Używanie małych kawałków folii aluminiowej w kuchenie nie jest niebezpieczne pod warunkiem, że nie dotykają one ścianek kuchenki.**

Mielone mięso lub kawałki mięsa oraz owoce morza

Z uwagi na to, że tego rodzaju żywność szybciej rozmraża się po stronie zewnętrznej, należy pamiętać, aby je rozdzielać, rozbijając bloki na mniejsze kawałki przez cały czas rozmrażania i wyjmować pojedynczo, gdy się rozmroziły.

Małe porcje żywności

Kotlety schabowe i porcje kurczaka należy możliwie najszybciej porozdzielać, aby rozmrażanie mogło postępować równomiernie. Części tłuste oraz wystające rozmrażają się szybciej. Należy umieścić je w środku talerza lub osłonić.

Chleb

Bochenki chleba wymagają czasu odstawienia od 5 do 30 minut, aby rozmroziły się w środku. Czas odstawienia można skrócić, jeśli kromki są od siebie oddzielone, a bułki i bochenki przekrojone na pół.

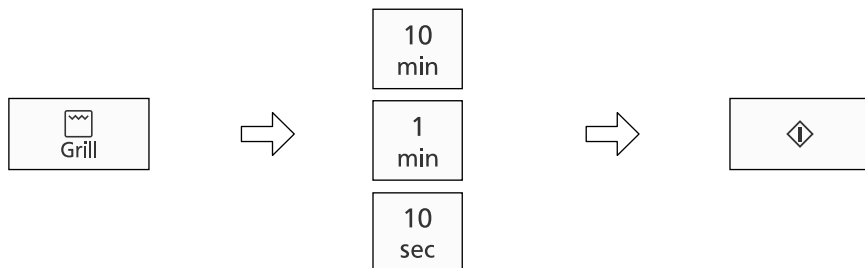
Sygnały dźwiękowe

Sygnały dźwiękowe stosowane są w programach automatycznego rozmrażania. Sygnał dźwiękowy przypomina o konieczności sprawdzenia potrawy, zamieszania, oddzielenia kawałków lub osłonięcia mniejszych kawałków. Niezastosowanie się do tego może skutkować nierównomiernym rozmrożeniem produktu.



Pieczenie na rożnie

System grillowania w kuchence zapewnia szybkie i wydajne gotowanie szerokiej gamy produktów spożywczych, np. kotletów, kiełbasek, steków, tostów itp. Dostępne są 3 różne ustawienia grillowania. Podczas korzystania z kuchenki należy zawsze stosować szklaną tacę obrotową.



Naciśnij Grill

Wskaźnik rożna zapala się i na wyświetlaczu pojawia się poziom rożna (1, 2 lub 3).

Ustaw czas gotowania

Maksymalny czas gotowania: do 99 minut 50 sekund.

Naciśnij Start Czas

pokazywany będzie przez odliczanie "w dół".

Naciśnij	Poziom mocy
1 Naciśnięcie	Grill 1 (wysoki)
2 Naciśnięcia	Grill 2 (średni)
3 Naciśnięcia	Grill 3 (niski)

Zmiana czasu podczas gotowania

W razie potrzeby można zwiększyć czas podczas gotowania. Czas można zwiększać w krokach co 1 minutę, do 10 minut. Naciśnij jeden raz przycisk „Dodaj czas”, a następnie naciśnij przycisk „1 min” do maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji „Dodaj czas” czas powinien zostać dodany w ciągu 5 sekund. Podczas gotowania nie można skrócić czasu.



Uwaga

1. Umieść potrawę na kratce na szklanej tacy. Pod spodem ustawić należy żaroodporne naczynie, do którego ściekać będzie tłuszcz i soki.
2. Potrawy grillowanej nie należy nigdy przykrywać.
3. Grilla **nie wolno** wstępnie podgrzewać.
4. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach. Używanie grilla przy otwartych drzwiczkach nie jest możliwe.
5. Przy programie tylko **grill** żadna energia mikrofalowa nie jest wydzielana.
6. Większość potraw wymaga odwrócenia w połowie czasu przyrządzania. Przy przewracaniu potrawy otworzyć należy drzwiczki i **ostrożnie** wyjąć ruszt, używając przy tym rękawic do pieca.

Pieczenie na rożnie



Uwaga

7. Po przewróceniu włożyć potrawę z powrotem do kuchenki i zamknąć drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć jeszcze należy przycisk **start**. W okienku wyświetlacza wznowione zostanie odliczanie "w dół" pozostałego czasu pieczenia. W trakcie pieczenia można otworzyć drzwiczki kuchenki w dowolnym momencie, aby sprawdzić stan potrawy.
8. W czasie pieczenia wskaźnik Grill będzie zapalać się i gasnąć - jest to normalne. Po każdorazowym użyciu grilla, a przed ponownym gotowaniem mikrofalowym lub metodą kombinowaną, kuchenkę należy umyć.



Ostrzeżenie!

Ruszt do grilla musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem obrotowym znajdującym się na właściwym miejscu. Wyjąć ruszt do grilla z kuchenki, trzymając mocno ruszt razem z żaroodpornym naczyniem. Do wyjmowania akcesoriów używać rękawic ochronnych do pieca. Ze względu na wysokie temperatury nigdy nie dotykaj zewnętrznej powierzchni okienka ani żadnych elementów metalowych drzwiczek lub wnętrza pieca przy wkładaniu lub wyjmowaniu pieczonych porcji.

Gotowanie kombinacyjne

Ten tryb mieszany przeznaczony jest do potraw, które zazwyczaj przygotowuje się na grillu oraz do odgrzewania niewielkich potraw na słono. Grill będzie się na przemian świecił na czerwono i wyłączał - jest to normalne.

Przy przyrządzaniu potrawy metodą kombinacyjną energia mikrofalowa szybko gotuje potrawę, zaś grill daje jej tradycyjne przypieczenie i chrupkość.



Naciśnij	Grill
1 Naciśnięcie	Grill 1
2 Naciśnięcia	Grill 2
3 Naciśnięcia	Grill 3

Naciśnij	Poziom	MW
1 Naciśnięcie	Średnia	600 W
2 Naciśnięcia	Niska	440 W
3 Naciśnięcia	Powolne gotowanie	300 W
4 Naciśnięcia	Utrzymywanie ciepła	100 W

Wybierz żądany poziom grilla.

Wybierz żądany poziom mocy

Mocy 1000 W / 800 W / 270 W nie można ustawić w programach mieszanych.

10
min

1
min

10
sec



Ustaw czas gotowania

Maksymalny czas gotowania: do 99 minut 50 sekund.

Naciśnij start.

Czas pokazywany będzie przez odliczanie "w dół".

Zmiana czasu podczas gotowania

W razie potrzeby można zwiększyć czas podczas gotowania. Czas można zwiększać w krokach co 1 minutę, do 10 minut. Naciśnij jeden raz przycisk „Dodaj czas”, a następnie naciśnij przycisk „1 min” do maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji „Dodaj czas” czas powinien zostać dodany w ciągu 5 sekund. Podczas gotowania nie można skrócić czasu.

Gotowanie kombinacyjne



Uwaga

1. Ruszt do grilla jest przeznaczony do używania przy przyrządzaniu potraw metodą kombinacyjną oraz przy pieczeniu na grillu. W żadnym przypadku nie należy używać jakichkolwiek innych metalowych akcesoriów niż te, jakie wchodzi w skład wyposażenia kuchenki. Pod spodem umieszczać należy żaroodporne naczynie na tłuszcz i soki.
2. Ruszt do grilla używać jedynie we wskazany sposób. **Nie używać**, jeżeli waga potrawy w kuchence nie przekracza 200 g na programie ustawianym ręcznie. Niewielkich ilości jedzenia nie należy gotować metodą kombinacyjną, najlepiej używać **samego grilla** albo **samego gotowania mikrofalowego**.
3. Przy gotowaniu kombinacyjnym potraw nie należy nigdy przykrywać.
4. Przy metodzie kombinacyjnej **nie podgrzewać** wstępnie grilla.
5. Jeżeli waga potrawy będzie niewłaściwa, uszkodzony będzie ruszt do grilla lub jeżeli omyłkowo używany będzie w kuchence pojemnik metalowy - może pojawić się iskrzenie. Iskrzenie objawia się niebieskim światłem we wnętrzu kuchenki. W takim przypadku kuchenkę należy natychmiast wyłączyć.
6. Niektóre potrawy należy gotować metodą kombinacyjną bez używania rusztu do grilla, np. pieczenie, zapiekanki, ciasta z nadzieniem czy puddingi. Potrawę należy umieścić w żaroodpornym niemetalowym naczyniu i ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.
7. **Nie używaj** plastikowych naczyń przeznaczonych do kuchenek **mikrofalowych** przy programach kombinacyjnych (chyba że nadają się one do gotowania metodą kombinacyjną). Naczynia muszą być zdolne do wytrzymywania temperatury znajdującego się u góry rożna - idealnie do tego celu nadaje się szkło żaroodporne - np. Pyrex lub naczynia ceramiczne.
8. **Nie używaj** w kuchence własnych metalowych naczyń kuchennych ani puszek, gdyż mikrofałe nie będą wówczas równomiernie penetrować całej porcji żywności.



Ostrzeżenie!

Ruszt do grilla musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem obrotowym znajdującym się na właściwym miejscu. Wyjąć ruszt do grilla z kuchenki, trzymając mocno ruszt razem z żaroodpornym naczyniem. Do wyjmowania akcesoriów używać rękawic ochronnych do pieca. Ze względu na wysokie temperatury nigdy nie dotykaj zewnętrznej powierzchni okienka ani żadnych elementów metalowych drzwiczek lub wnętrza pieca przy wkładaniu lub wyjmowaniu pieczonych porcji.

Zastosowanie funkcji Quick 30

Ta funkcja pozwala szybko ustawić czas w 30-sekundowych odstępach.



Naciśnij Quick 30, aby ustawić wymagany czas (do 5 minut). Każde naciśnięcie wydłuża czas o 30 sekund. Czas pojawia się na wyświetlaczu. Poziom mocy grzewczej jest ustawiony na 1000 W.

Naciśnij Start

Rozpoczyna się gotowanie i odliczanie czasu do końca gotowania. Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane pięcioma sygnałami dźwiękowymi.

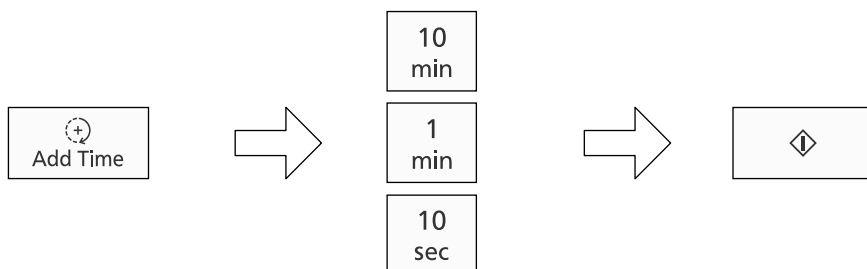


Uwaga

1. Można też wybrać inne poziomy mocy grzewczej. Ustaw pożądaną moc przed naciśnięciem **Quick 30**.
2. Po ustawieniu czasu przy pomocy funkcji **Quick 30** nie można już zastosować pokrętła.

Zastosowanie funkcji Add Time

Ta funkcja pozwala na dodanie czasu gotowania do czasu poprzedniego gotowania.



**Po gotowaniu
naciśnij przycisk
„Dodaj czas”**

**Naciśnij przyciski czasu, aby
dodać czas gotowania.**

Maksymalny czas gotowania:
Moc 1000W: do 30 minut, inne
moce: do 99 minut 50 sekund.
Grill, Kombinacyjne: 99 minut 50
sekund.

Naciśnij Start

Czas zostanie
dodany.
Rozpocznie się
odliczanie czasu
widocznego na
wyświetlaczu.



Uwaga

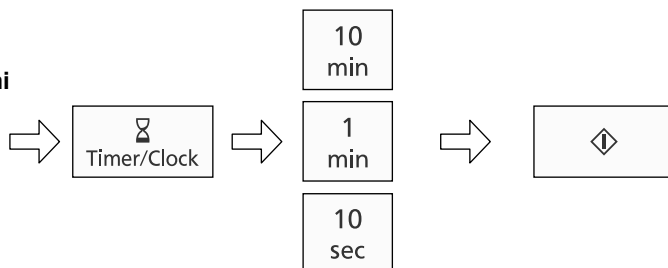
1. Ta funkcja jest dostępna jedynie dla trybu mikrofal, grilla i trybu mieszanego i czasu odstawienia. Ta funkcja jest niedostępna dla programów automatycznych.
2. Funkcja dodawania czasu zostanie anulowana, jeśli nie wykonasz żadnej operacji przez 1 minutę po ugotowaniu.
3. Funkcja Dodaj czas może być używana po gotowaniu wielostopniowym.
4. Poziom mocy będzie taki sam, jak poziom na ostatnim etapie gotowania.

Stosowanie timera

Programator może być używany przed, w trakcie lub po programie gotowania. Ta funkcja może służyć do ustawienia czasu odstawienia po gotowaniu lub opóźnienia rozpoczęcia gotowania.

1. Aby ustawić czas odstawienia:

Ustaw odpowiedni program gotowania, wybierając poziom mocy i wymagany czas.



Naciśnij timer/zegar

Ustaw żądany czas odstawienia (maks. 9 godz. 59 min „10 min” dla godzin, „1 min” i „10 sekund” dla minut). Na wyświetlaczu pojawi się „H” oznaczające godziny.

Naciśnij Start
Rozpocznie się program gotowania, a następnie rozpocznie się odliczanie czasu odstawienia.

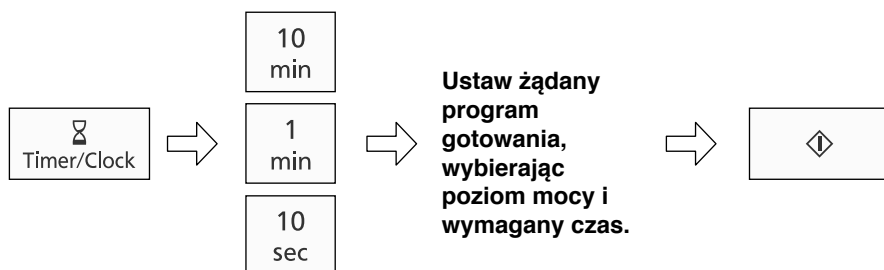


Uwaga

1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy funkcji Zatrzymania.
2. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte przy uruchomionej funkcji Czas Zatrzymania lub Timer minutowy, czas na monitorze będzie nadal odliczany.
3. Funkcja ta służy także jako czasomierz minutowy. W takim przypadku naciśnij timer/zegar, ustaw czas i naciśnij Start.
4. Czas odstawienia nie może być zaprogramowany po programie automatycznym.

Stosowanie timera

2. Aby ustawić początek opóźnienia:



Naciśnij timer/zegar

Ustaw żądany czas opóźnienia (maks. 9 godz. 59 min. „10 min” dla godzin, „1 min” i „10 sekund” dla minut). Na wyświetlaczu pojawi się „H” oznaczające godziny.

Naciśnij Start
Rozpocznie się program gotowania, a następnie rozpocznie się odliczanie czasu opóźnienia.

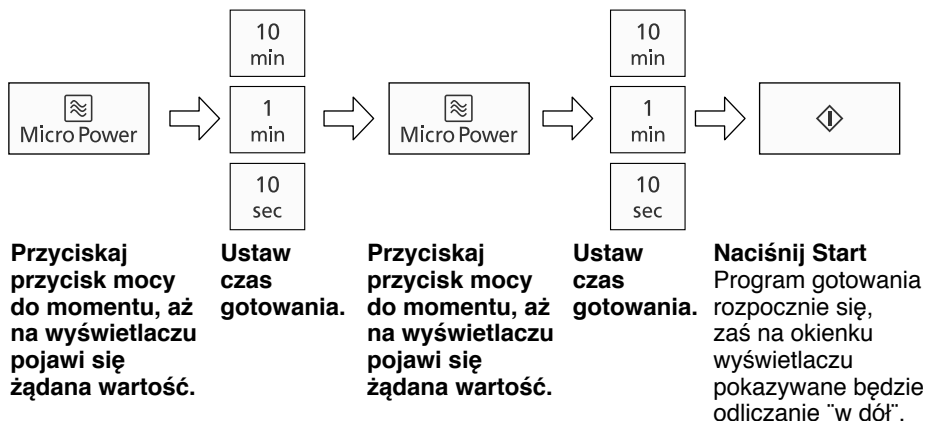


Uwaga

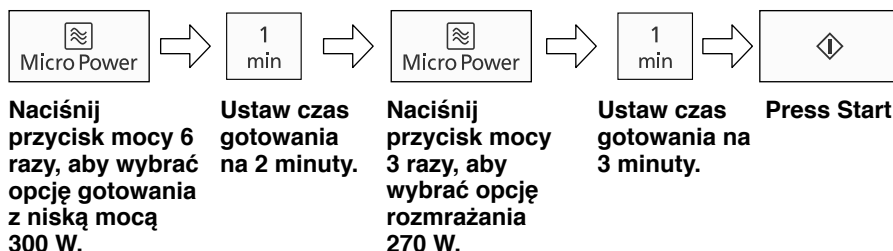
1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy gotowania z timerem.
2. Jeśli zaprogramowany czas timera przekracza 1 godzinę, odliczanie następuje w minutach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach.
3. Opóźnienie Startu nie może być ustawione przed wyborem programu automatycznego (Auto Program).

Gotowanie wielostopniowe

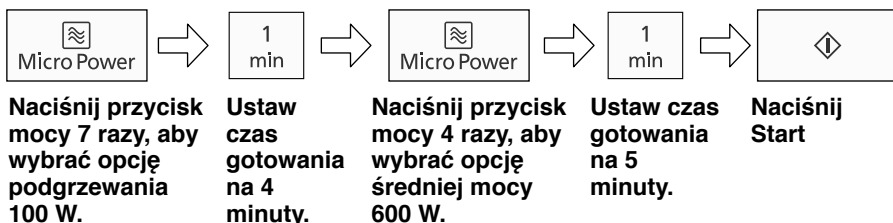
Gotowanie dwu- i trzystopniowe



Przykład: gotowanie z niską mocą 300 W przez 2 minuty i rozmrażanie 270 W przez 3 minuty.



Przykład: podgrzewanie 100 W przez 4 minuty i na średniej mocy 600 W przez 5 minut.



Uwaga

1. Dla gotowania trzystopniowego wybierz kolejny program gotowania przed naciśnięciem przycisku start.
2. Podczas pracy naciśnięcie zatrzymania/anulowania zatrzymuje operację. Naciśnięcie Startu spowoduje wznowienie działania. Drugie naciśnięcie zatrzymania/anulowania anuluje wybrany program.
3. Jeśli kuchenka w danym momencie nie pracuje, jedno naciśnięcie zatrzymania/anulowania anuluje wybrany program.
4. Podczas gotowania wielostopniowego nie jest możliwe zastosowanie programów automatycznych.

Rozmrażanie w trybie turbo

Funkcja ta pozwala szybko rozmrozić mięso mielone, porcje kurczaka, kawałki mięsa i chleb. Naciśnij przycisk szybkiego rozmrażania i wybierz rodzaj, a następnie podaj wagę potrawy w gramach (patrz strona 28).

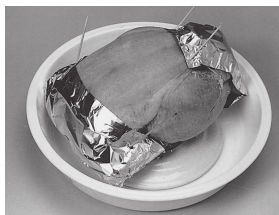
Potrawy należy umieścić w odpowiednim naczyniu, cały kurczak i kawałki mięsa należy położyć na odwróconym talerzyku lub talerzu do użytku w kuchence mikrofalowej. Kotlecki, porcje kurczaka i kromki chleba rozłożyć w jednej warstwie. Potraw nie trzeba przykrywać.

W programach automatycznego rozmrażania stosuje się zasadę **teorii chaosu**, aby zapewnić szybsze i równomierne rozmrażanie. Zasada chaosu wykorzystuje losową sekwencję pulsującej energii mikrofalowej, która przyspiesza proces rozmrażania. Podczas programu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności sprawdzenia jedzenia. **Bardzo ważne jest częste mieszanie potrawy i jej osłonięcie, jeśli jest to konieczne. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego obróć i osłoń (jeśli to możliwe).** Po drugim sygnale obróć lub podziel na mniejsze części.

1. Sygnał
Obróć lub osłoń



1. Sygnał
Obróć lub osłoń



2. Sygnał
Obróć lub podziel na
mniejsze części.



Uwaga

1. Sprawdzaj żywność podczas rozmrażania. Różne rodzaje żywności mają różne czasy rozmrażania.
2. Potraw nie trzeba przykrywać.
3. Obracaj lub mieszaj potrawy, zwłaszcza po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Osłoń, jeśli jest to konieczne. (zobacz punkt 5)
4. Mięso mielone/kotlecki/ porcje kurczaka należy rozdzielić lub odseparować, gdy tylko jest to możliwe, a następnie rozłożyć w jednej warstwie.
5. Osłona zapobiega gotowaniu się żywności. Jest ona niezbędna przy rozmrażaniu kurczaka i kawałków mięsa. Zewnętrzna warstwa rozmraża się szybciej, dlatego należy osłonić skrzydełka/pierś/tłuszcz gładką folią aluminiową przypiętą wykałaczkami.
6. Odstaw, aby żywność rozmroziła się w środku (minimum 1-2 godziny dla kawałków mięsa lub całego kurczaka).

Rozmrażanie w trybie turbo

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie żywności stosownie do jej wagi.



Wybierz żądany program szybkiego rozmrażania.

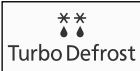
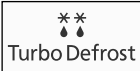
Numer programu automatycznego pojawi się na wyświetlaczu. Zapalą się wskaźniki gotowania w trybie mikrofal, automatycznego gotowania i rozmrażania.

Wprowadź wagę, naciskając przyciski „więcej/mniej”.

Przycisk „więcej” zaczyna się od minimalnej wagi danej potrawy.

Naciśnij Start

Pamiętaj o zamieszaniu lub odwróceniu potrawy w czasie rozmrażania.

Program	Waga	Instrukcje
5. Chleb  1 naciśnięcie	100 g - 800 g	Małe lub duże bochenki chleba białego lub pełnoziarnistego. Naciśnij szybkie rozmrażanie jeden raz i przewrót po usłyszeniu sygnału. Odstaw chleb na 5 minut (lekkie białe pieczywo) do 30 minut (gęsty chleb żytni). Duże bochenki należy przekroić na pół w czasie odstawienia.
6. Małe kawałki  2 naciśnięć	200 g - 1200 g	Małe kawałki mięsa, eskalopki, kielbaski, mięso mielone, stek, kotlety, filety rybne (każdy kawałek 100 g – 400 g). Naciśnij dwukrotnie przycisk szybkiego rozmrażania. Obróć/zmieszaj po usłyszeniu sygnału.
7. Duży kawałek  3 naciśnięć	400 g - 2000 g	Duże kawałki mięsa, cały kurczak, pieczeń. Naciśnij 3 razy przycisk szybkiego rozmrażania. Cały kurczak lub pieczeń wymagają osłonięcia podczas rozmrażania. Osłoń skrzydełka, pierś i tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej i przymocuj wykałaczkami. Folia aluminiowa nie może dotykać ścianek kuchenki. Przed gotowaniem należy odstawić potrawę na 1 do 2 godzin. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć i ponownie osłoń potrawę.



Uwaga

Zob. wskazówki dot. rozmrażania podane na str. 17.

Programy z automatycznym czujnikiem

Wiele potraw możemy ugotować bez podawania czasu gotowania, wagi lub wymaganej mocy.

Np.



Wybierz odpowiedni program automatyczny z czujnikiem.



Naciśnij przycisk Start.

Wybór wagi więcej/mniej:

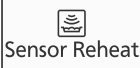
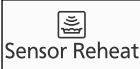
Każdy ma swoje preferencje dotyczące stopnia ugotowania potrawy. Gdy wypróbujesz program z automatycznym czujnikiem, może okazać się, że wolisz, aby potrawa była mniej lub bardziej ugotowana. Korzystając z funkcji wyboru wagi „więcej/mniej”, można gotować jedzenie przez dłuższy lub krótszy czas. Naciśnij przycisk wprowadzenia wagi „więcej/mniej” przed naciśnięciem Start. Jeśli rezultaty gotowania z użyciem programu z automatycznym czujnikiem są zadowalające, nie trzeba używać tego przycisku.



Uwagi

1. Kuchenka automatycznie oblicza czas gotowania lub pozostały czas gotowania.
2. Nie należy otwierać drzwiczek przed pojawieniem się czasu na wyświetlaczu.
3. Przyjmuje się, że temperatura zamrożonej żywności wynosi od -18 °C do -20 °C. W przypadku innych rodzajów żywności od +5 °C do +8 °C (temperatura lodówki).
4. Aby uniknąć pomyłek przy gotowaniu na automatycznych programach z czujnikiem, należy wcześniej osuszyć szklany talerz obrotowy i pojemnik na potrawę.
5. Temperatura pokojowa nie powinna być wyższa niż 35 °C, ani niższa niż 0 °C.
6. Nie należy gotować żywności, której waga przekracza wytyczne podane na stronie 30-31.
7. W przypadku z programów z automatycznym czujnikiem, świeżych warzyw, mrożonych warzyw, świeżych ryb, mrożonych ryb, przykryj potrawę folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Podgrzewając z użyciem programów dla schłodzonego posiłku i mrożonego posiłku należy pozostawić żywność w pojemniku, w jakim została zakupiona. Nakłuj folię na pojemniku. Przekładając potrawę do innego naczynia, należy nałożyć folię kuchenną i nakłuć ją. Gotowane ryżu i makaronu z użyciem programu z automatycznym czujnikiem wymaga przykrycia pokrywką.
8. W przypadku żywności pokrytej folią, należy przebić folię ostrym nożem, raz w środku i cztery razy wokół krawędzi. Jeśli folia nie zostanie przebita, para nie uchodzi, co może doprowadzić do przegotowania.
9. Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby zastosować program z automatycznym czujnikiem, na wyświetlaczu pojawi się komunikat 'H0E'. Program z automatycznym czujnikiem można uruchomić po zniknięciu komunikatu 'H0E'. W razie pośpiechu można zastosować program bez automatycznego czujnika.

Programy z automatycznym czujnikiem

Program	Waga	Instrukcje
1. Potrawy schłodzone  1 naciśnięcie	200 g - 1000 g	Odgrzewanie świeżej uprzednio ugotowanej potrawy lub zapiekanki. Potrawa musi być wcześniej ugotowana. Żywność powinna mieć temperaturę jak w lodówce, ok. +5°C. Należy odgrzewać żywność w pojemniku, w jakim została zakupiona. Ten program nie nadaje się do pojemników w kształcie miski. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Przekładając żywność do innego naczynia, należy nałożyć folię kuchenną i nakłuć ją. Naciśnij jeden raz przycisk podgrzewania z czujnikiem, a następnie naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego czasu gotowania. Ten program nie nadaje się do potraw o dużej zawartości skrobi, takich jak ryż, makarony i ziemniaki.
2. Potrawy mrożone  2 naciśnięć	200 g - 1000 g	Odgrzewanie wcześniej ugotowanej i zamrożonej potrawy lub zapiekanki; Potrawa musi być uprzednio ugotowana i zamrożona w temp. -18°C. Podgrzewaj w oryginalnym pojemniku, w jakim potrawa została zakupiona. Ten program nie nadaje się do pojemników w kształcie miski. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Przekładając żywność do innego naczynia, należy nałożyć folię kuchenną i nakłuć ją. Naciśnij dwukrotnie przycisk podgrzewania z czujnikiem, a następnie naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego zamieszaj i rozdrobniej na mniejsze kawałki. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Sprawdź temperaturę potrawy i podgrzej bardziej, jeśli jest to konieczne. Program ten nie jest odpowiedni dla porcjowanych potraw mrożonych.
11. Świeże warzywa  1 naciśnięcie	200 g - 1000 g	Gotowanie świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w naczyniu odpowiednich rozmiarów. Spryskaj wodą; jedna łyżka wody na 100 g warzyw. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij jeden raz przycisk automatycznego programu gotowania warzyw/ryb z czujnikiem. Naciśnij Start. Jeśli potrawa ma dużą wagę, zmieszaj po usłyszeniu sygnału. Po ugotowaniu odcedź i dopraw do smaku.

Programy z automatycznym czujnikiem

Program	Waga	Instrukcje
12. Mrożone warzywa  Vegetables/Fish 2 naciśnięć	200 g - 1000 g	Gotowanie warzyw mrożonych. Umieść warzywa w naczyniu odpowiednich rozmiarów. Spryskaj 1-3 łyżkami stołowymi wody. Gotując warzywa z dużą zawartością wody, np. szpinak lub pomidory, nie dodawaj wody. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij dwa razy przycisk automatycznego programu gotowania warzyw/ryb z czujnikiem. Naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odcedź.
13. Świeża ryba  Vegetables/Fish 3 naciśnięć	200 g - 800 g	Gotowanie świeżych filetów lub steków rybnych. Umieść w pojemniku o odpowiednich rozmiarach, dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) wody. Pokrój masło w kostkę i włóż do naczynia. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij trzy razy przycisk automatycznego programu gotowania warzyw/ryb z czujnikiem. Naciśnij Start.
14. Mrożona ryba  Vegetables/Fish 4 naciśnięć	250 g - 800 g	Gotowanie mrożonych filetów lub steków rybnych. Umieść w pojemniku o odpowiednich rozmiarach, dodaj 1 łyżkę stołową (15 ml) wody. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij cztery razy przycisk automatycznego programu gotowania warzyw/ryb z czujnikiem. Naciśnij Start.
15. Ryż  Rice/Pasta 1 naciśnięcie	100 g - 300 g	Gotowanie ryżu do dań głównych (ten program nie jest przeznaczony do gotowania ryżu do deserów). (ryż tajski, Basmati, jaśminowy, z Surinamu, Arborio lub ryż śródziemnomorski). Ten program nie nadaje się do ryżu brązowego. Przed gotowaniem dokładnie opłucz ryż. Weź dużą miskę. Wlej podwójną ilość wody w stosunku do ryżu. Przykryj pokrywką. Naciśnij jeden raz przycisk automatycznego programu gotowania ryżu/makaronu z czujnikiem. Naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut. Po ugotowaniu odcedź.
16. Makaron  Rice/Pasta 2 naciśnięć	100 g - 450 g	Gotowanie suchego makaronu. Weź dużą miskę. Dodaj 1 łyżeczkę soli, 1 łyżkę oleju i wrzącą wodę. Do 100-290 g makaronu dodaj 1 litr wrzątku. Do 300-450 g makaronu dodaj 1½ litra wrzątku. Przykryj pokrywką. Naciśnij dwa razy przycisk automatycznego programu gotowania ryżu/makaronu z czujnikiem. Naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odcedź.

Programy automatycznego gotowania wg wagi

Funkcja ta umożliwia gotowanie potraw stosownie do wagi. Wagę należy wprowadzać w gramach.

Przykład



Wybierz żadaną kategorię

Kontrolki trybu mikrofalowego i automatycznego, wskaźnik zamrożenia zapalają się również w programach automatycznych dla potraw mrożonych. Na wyświetlaczu pojawi się numer programu.

Wprowadź wagę, naciskając klawisze góra i dół. Przycisk „więcej” zaczyna wyświetlanie od minimalnej wagi danej potrawy.

Naciśnij Start



Uwaga

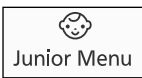
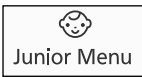
1. Programy zależne od wagi produktu można stosować tylko do wymienionych produktów.
2. Gotuj potrawy wyłącznie w zakresie wagowym opisanym na stronach 32-34.
3. Należy zawsze zważyć produkt, nie polegać tylko na wadze podanej na opakowaniu.
4. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu odstawienia, co umożliwia dotarcie ciepła do środka potrawy.
5. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące..

Programy automatycznego podgrzewania napojów wg wagi

Program	Waga	Instrukcje
3. Napoje  Beverage 1 naciśnięcie	200 ml lub 400 ml	Do podgrzania jednego napoju w temperaturze pokojowej o objętości 200 ml lub dwóch napojów po 200 ml każdy, np. kawa, herbata lub gorąca czekolada. Naciśnij przycisk podgrzewania napojów jeden raz, wybierz 200 ml dla 1 napoju lub 400 ml dla dwóch napojów i naciśnij Start. Zamieszaj przed i po podgrzaniu.
4. Mleko  Beverage 2 naciśnięć	200 ml lub 600 ml	Do podgrzania jednego kubka mleka z lodówki o objętości 200 ml lub jednego dzbanka mleka o objętości 600 ml. Ten program jest odpowiedni dla mleka pełnotłustego, półtłustego i odtłuszczonego. Gorące mleko można wykorzystać do przygotowania mlecznej kawy lub gorącej czekolady. Naciśnij przycisk podgrzewania napojów dwa razy, wybierz 200 ml dla 1 kubka lub 600 ml dla jednego dzbanka i naciśnij Start. Mleko w kubku zamieszaj przed i po podgrzaniu. Mleko w dzbanku mieszaj po usłyszeniu sygnałów dźwiękowych podczas podgrzewania i po podgrzaniu.

Pogromy automatycznego gotowania wg wagi Junior Menu

Przeciery owocowe i warzywne to idealne pierwsze potrawy dla dzieci odstawianych od piersi. Domowe przeciery smakują jak prawdziwe jedzenie i kosztują mniej niż słoiki lub torebki. Dodatkowe porcje można zamra na tacach na kostki lodu, a nastepnie rozmra i ogrzewa.

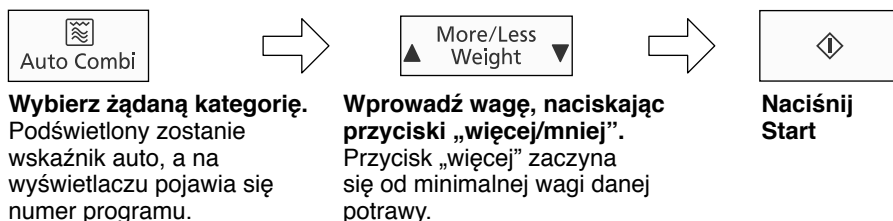
Program	Waga	Instrukcje
8. Przecier warzywny  Junior Menu 1 naciśnięcie	100 g - 400 g	Ten program nadaje się do gotowania pietruszki, ziemniak, dyni piżmowej, marchwi, słodkich ziemniak i brukwi. Ugotowane warzywa po zmiksowaniu nadają się dla dzieci odstawianych od piersi. Obierz i pokrój warzywa na rowne kawałki. Umie w naczyniu Pyrex. Dodaj nastepujce ilości wody: 100 g - 150 g warzyw 75 ml wody. 155 g - 300 g warzyw 100 ml wody. 305 g - 400 g warzyw 150 ml wody. Przykryj pokryw. Naciśnij przycisk Junior Menu jeden raz. Wprowadz wagę warzyw. Naciśnij Start. Wymieszaj w połowie czasu gotowania. Po ugotowaniu odstaw na 10 minut. Zmiksuj warzywa z płynem z gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby można dodać niewielką ilość wody w celu rozrzedzenia lub kleik ryżowy w celu zagęszczenia. Sprawdź temperatur przed karmieniem.
9. Przecier owocowy  Junior Menu 2 nacinici	100 g - 400 g	Program do gotowania jblek, gruszek, brzoskwii, papai i mango. Ugotowane owoce po zmiksowaniu nadają się dla dzieci odstawianych od piersi. Obierz i pokrój owoce na kawałki o rownej wielkości. Umie w naczyniu Pyrex. Dodaj nastepujce ilości wody: 100 g -150 g owoc 75 ml wody. 155 g - 300 g owoc 100 ml wody. 305 g - 400 g owoc 150 ml wody. Przykryj pokryw. Naciśnij przycisk Junior Menu dwa razy. Wprowadz wagę owoc. Naciśnij Start. Wymieszaj w połowie czasu gotowania. Po ugotowaniu odstaw na 10 minut. Zmiksuj owoce z płynem z gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby można dodać niewielką ilość wody w celu rozrzedzenia lub kleik ryżowy w celu zagęszczenia. Sprawdź temperatur przed karmieniem.
10. Owsianka  Junior Menu 3 nacinici	50 g - 200 g	Program do gotowania owsianki przy użyciu zwykłych patk owsianych. Korzystają z instrukcji z tyłu opakowania dodaj odpowiednią ilość mleka do patk owsianych. Można użyc mleka pełnotłustego, półtłustego lub odtłuszczonego. Ten program nie nadaje się do gotowania owsianki na wodzie. Nie przykrywaj. Naciśnij przycisk Junior Menu trzy razy. Podaj wagę patk owsianych. Naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnał zamieszaj. Odstaw na 2 minuty. Zamieszaj przed podaniem.

Programy automatycznego rozpuszczania i zmiękczenia wg wagi

Program	Waga	Instrukcje
21. Serek śmietankowy  Melt & Soften 1 naciśnięcie	50 g - 300 g	Do zmiękczenia sera śmietankowego. Umieść w naczyniu Pyrex®. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij przycisk rozpuszczania i zmiękczenia jeden raz. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Po zmięczeniu ubijaj drewnianą łyżką.
22. Czekolada  Melt & Soften 2 naciśnięć	50 g - 300 g	Do rozpuszczania mlecznej lub gorzkiej czekolady o zawartości kakao do 50%. Ten program nie nadaje się do białej czekolady ani czekolady z zawartością kakao powyżej 50%. Umieść w naczyniu Pyrex®. Naciśnij przycisk rozpuszczania i zmiękczenia dwa razy. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Zamieszaj w połowie rozpuszczania i ponownie pod koniec rozpuszczania.
23. Masło  Melt & Soften 3 naciśnięć	50 g - 300 g	Do topienia masła. Pokrój masło w kostkę i umieść w naczyniu Pyrex®. Przykryj naczynie folią kuchenną. Nakłuj folię ostrym nożem w środku i w czterech miejscach na brzegach potrawy. Naciśnij przycisk rozpuszczania i zmiękczenia trzy razy. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Zamieszaj w dwóch trzecich czasu rozpuszczania i ponownie pod koniec rozpuszczania.
24. Lody  Melt & Soften 4 naciśnięć	300 g - 1100 g	Do zmiękczenia lodów. Pozostaw lody w oryginalnym pojemniku, zdejmij pokrywkę. Naciśnij przycisk rozpuszczania i zmiękczenia cztery razy. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start.

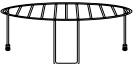
Programy automatyczne w trybie mieszanym

Funkcja ta umożliwia gotowanie potraw stosownie do wagi. Wagę należy wprowadzać w gramach.

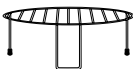


Uwaga

1. Programy automatyczne w trybie mieszanym można stosować tylko do opisanych produktów spożywczych.
2. Waga gotowanych produktów musi mieścić się w podanym zakresie.
3. Należy zawsze zważyć produkt, nie polegać tylko na wadze podanej na opakowaniu.
4. Należy używać akcesoriów do gotowania wskazanych na stronach 35-36.
5. **NIE** przykrywać produktów gotowanych w trybie mieszanym, ponieważ pokrywa uniemożliwia zarumienienie potraw, a wysoka temperatura grilla stopi plastikową pokrywę.
6. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu **odstawienia**, co umożliwia dotarcie ciepła do środka potrawy.
7. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
17. Mrożona pizza  1 naciśnięcie	200 g - 500 g		Odgrzewanie i zrumienienie gotowej mrożonej pizzy. Zdejmij opakowanie i umieść pizzę na kratce na szklanej tacy. Nie przykrywaj. Naciśnij jeden raz program automatyczny w trybie mieszanym. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na grubym cieście oraz pizzy na bardzo cienkim cieście typu Flammekueche.
18. Pizza schłodzona  2 naciśnięć	200 g - 500 g		Odgrzewanie i zrumienienie gotowej świeżej pizzy. Zdejmij opakowanie i umieść pizzę na kratce na szklanej tacy. Nie przykrywaj. Naciśnij dwa razy program automatyczny w trybie mieszanym. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na bardzo cienkim cieście typu Flammekueche.

Programy automatyczne w trybie mieszanym

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
19. Mrożone dania z ziemniaków  Auto Combi 3 naciśnięć	200 g - 400 g		Podgrzewanie, przypiekanie i zarumienianie mrożonych produktów ziemniaczanych. Naciśnij trzy razy program automatyczny w trybie mieszanym. Rozłóż produkty ziemniaczane w płytłym naczyniu Pyrex®. Umieść naczynie na kratce na szklanej tacy. Nie przykrywaj. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj pojedyncze warstwy i mieszaj po usłyszeniu sygnałów dźwiękowych. Ten program nie nadaje się do placków, ziemniaczków Dauphine (dufinki) i Noisette (kulki ziemniaczane).
20. Quiche schłodzony  Auto Combi 4 naciśnięć	150 g - 450 g		Odgrzewanie i zrumienienie góry gotowego świeżego quicha. Naciśnij cztery razy program automatyczny w trybie mieszanym. Zdejmij opakowanie i umieść quiche na kratce na szklanej tacy. Nie przykrywaj. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Po zakończeniu podgrzewania przełóż quiche na kratkę do chłodzenia i odstaw na kilka minut. Quiche o dużej zawartości sera może być bardziej gorący niż quiche z warzywami. Program ten nie jest odpowiedni dla dań z podwójnym ciastem.

Pytania (P) i Odpowiedzi (O)

P: Dlaczego kuchenka nie włącza się?

O: Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:

1. Czy wtyczka jest dokładnie włożona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
 2. Sprawdź specjalnie zainstalowany zwykły lub automatyczny bezpiecznik. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
 3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawa jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko. Jeśli okaże się, że niesprawa jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- P: Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?
- O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia w działaniu niektórych urządzeń, takich jak radia, telewizory, Wi-Fi, telefony

beprzewodowe, elektroniczne urządzenia blue tooth lub inne urządzenia bezprzewodowe. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń spowodowanych przez małe urządzenia domowe, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Zakłócenia nie oznaczają problemu z kuchenką.

P: Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?

O: Kuchenka mikrofalowa jest zaprojektowana tak, aby nie przyjmować nieprawidłowego programu. Na przykład kuchenka nie zaakceptuje czwartego etapu gotowania.

P: Czasami z otworów wentylacyjnych wypływa ciepłe powietrze. Dlaczego?

O: Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchence. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.

Pytania (P) i Odpowiedzi (O)

- P: Czy mogę używać w kuchenie mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?
- O: Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu opiekania na **grillu**. W niektórych termometrach metal może powodować iskrzenie w kuchenie i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania **mikrofalowego i kombinacyjnego**.
- P: Gdy gotuję w trybie **kombinacyjnym**, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?
- O: Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z **mikrofal** na **grill**, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.
- P: Z kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach i dym podczas korzystania z funkcji **grilla** oraz trybu **kombinacyjnego**. Dlaczego?
- O: Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włączyć ją na 5 minut w trybie **grilla** bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i nieprzyjemnego zapachu.
- P: Moja kuchenka przerywa gotowanie z użyciem mikrofal, a na wyświetlaczu pojawiają się napisy 'H00', 'H97' i 'H98'?
- O: Oznacza to, że wystąpił problem z systemem emisji mikrofal. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- P: Wentylator nadal obraca się po zakończeniu gotowania. Dlaczego?
- O: Po użyciu kuchenki wentylator może obracać się przez kilka minut, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne. W tym czasie można używać kuchenki.
- P: Nie mogę ustawić programu z automatycznym czujnikiem, a na wyświetlaczu pojawił się komunikat 'H0E'. Dlaczego?
- O: Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby zastosować program z automatycznym czujnikiem, na wyświetlaczu pojawi się komunikat 'H0E'. Program z automatycznym czujnikiem można uruchomić po zniknięciu komunikatu 'H0E'. W razie pośpiechu można zastosować program bez automatycznego czujnika.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelkę drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane. **Nie używaj dostępnych w handlu środków czyszczących do zwykłych kuchenek.**
3. Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
4. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Uważaj, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
5. Jeżeli panel sterowania zabrudzi się, należy oczyścić go miękką, suchą szmatką. Na panelu nie należy używać mocnych detergentów lub proszków ściernych. Przy czyszczeniu panelu kontrolnego pozostawić drzwiczki kuchenki otwarte, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu kuchenki. Po oczyszczeniu nacisnąć przycisk stop/anuluj, aby wyzerować okno wyświetlacza, lub przekręcić wyłącznik czasowy z powrotem do pozycji zero. Po czyszczeniu dotknij płytki **zatrzymania/anulowania**, aby wyczyścić okno wyświetlacza.
6. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
7. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
8. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ścianie kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścień z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym. Po wielokrotnym użyciu kuchenki zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami. Pamiętaj, aby po umyciu założyć na miejsce pierścień z rolkami.
9. Podczas korzystania z Grilla lub trybu **kombinacyjnego** z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
10. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
11. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
12. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.
13. Otwory wentylacyjne powinny być utrzymywane w czystości. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia nie są zatkane przez kurz lub inne zanieczyszczenia. Jeżeli otwory wentylacyjne są zatkane, istnieje możliwość przegrzania się kuchenki, co może wpłynąć negatywnie na jej działanie i możliwe jest narażenie się na niebezpieczne sytuacje.

Dane techniczne

Producent		Panasonic
Model		NN-GT45KW
Zasilanie		230V / 50Hz
Częstotliwość:		2450 MHz
Moc wejściowa:	Maksymalna początkowa	2120 W
	Mikrofale	1000 W
	Grill	1160 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1100 W
Wymiary zewnętrzne		525 mm (szer.) x 401 mm (gł.) x 310 mm (wys.)
Całkowity wymiary komory kuchenki		359 mm (szer.) x 362 mm (gł.) x 247 mm (wys.)
Waga (bez opakowania) w przybliżeniu		13.2 kg
Poziom dźwięku		66 dB

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Produkt ten jest wyrobem, który spełnia wymagania norm europejskich dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej (EMC). Stosownie do tych wymagań urządzenie zaliczone jest do grupy „2” i posiada klasę bezpieczeństwa „B”. Grupa „2” oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest z założenia generowana w formie fal elektromagnetycznych, przeznaczonych do podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych. Klasa „B” oznacza, że urządzenie może być użytkowane w typowych warunkach domowych.

Wyprodukowane przez: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.

888, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Chiny.

Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH

Kontakt: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy.

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

© Panasonic Corporation 2019

F0003CB20SU
PA0319-0
Printed in P.R.C.