

Panasonic®

**Instrukcja obsługi i książka kucharska
Kuchenka z funkcją gotowania na parze**

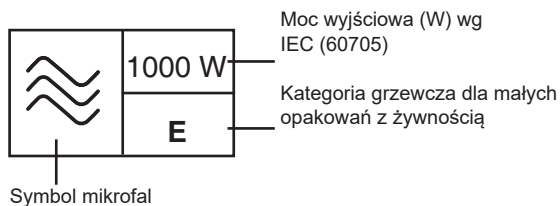
Numer modelu: NN-CS894S

Wyłącznie do użytku domowego



**WAŻNE INFORMACJE DOT. BEZPIECZEŃSTWA
PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ**

Ważna uwaga



Dziękujemy za zakup kuchenki mikrofalowej Panasonic.

Moc znamionowa kuchenki wynosi 1000 W (wg IEC). Przy korzystaniu z innych książek kucharskich należy odpowiednio skorygować czas przyrządzania potraw. Symbol określa kategorię grzewczą kuchenki istotną przy gotowaniu lub odgrzewaniu potraw gotowych do spożycia.

Kuchenka ma oznaczenie znamionowe „E”, co wskazuje na jej wysoką efektywność. W związku z tym należy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu potrawy gotowej do spożycia.

Niektóre instrukcje podają informacje wyłącznie dla kuchenek o oznaczeniu znamionowym „B” lub „D”. Dlatego też na str. **76-91** instrukcji znajdują się dodatkowe zalecenia dot. odgrzewania i gotowania.

Należy **ZAWSZE** kontrolować stan potraw w trakcie ich gotowania lub odgrzewania przez otwarcie drzwiczek.

Po sprawdzeniu stanu potraw należy nacisnąć Start, aby kontynuować gotowanie.

Postępowanie niezgodne z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi i książce kucharskiej może wpłynąć na to, jak potrawa będzie przyrządzona, a nawet może zagrażać bezpieczeństwu.

■ Ważne informacje dot. bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.

■ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych i sensorycznych oraz przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, o ile będą nadzorowane lub przeszkolone przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia, i będą rozumieć ewentualne zagrożenia. Zabrania się dzieciom bawienia się kuchenką. Bez właściwego nadzoru, zabrania się dzieciom czyszczenia i konserwacji urządzenia. Urządzenie i przewód zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8-go roku życia.

■ Kuchenkę należy zainstalować w taki sposób, aby można ją było łatwo odłączyć od sieci zasilającej przez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika automatycznego.

■ Gdy przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta producenta lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia ewentualnego zagrożenia.

■ Uwaga! Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzenia uszczelek drzwiczek oraz miejsc wokół nich, a w przypadku ich uszkodzenia, nie należy korzystać z urządzenia do czasu jego naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.

■ Uwaga! Nie należy próbować samodzielnie regulować ani naprawiać drzwiczek, panelu sterowania, obudowy, blokady bezpieczeństwa ani innych części kuchenki, ani manipulować przy nich. Nie należy usuwać zewnętrznego panelu kuchenki, który chroni przed działaniem promieniowania mikrofalowego. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez odpowiednio wykwalifikowanych pracowników serwisu.

- Uwaga! Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach ze względu na ryzyko wybuchu.
- Uwaga! Urządzenia nie należy umieszczać w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej.
- Uwaga! Dzieciom można pozwolić na używanie kuchenki bez nadzoru wyłącznie po ich wcześniejszym przeszkoleniu, upewniwszy się, że umieją używać jej w sposób bezpieczny i rozumieją niebezpieczeństwo związane z niewłaściwym użyciem.
- Kuchenka może być używana na blacie lub w zabudowie. Nie jest przeznaczona do używania wewnątrz szafki. Kuchenkę można zabudować w szafce ściennej, korzystając z odpowiedniego zestawu montażowego (NN-TK816CSCP z nierdzewnej stali), który można nabyć od lokalnego sprzedawcy produktów Panasonic.

Przy użytkowaniu na blacie roboczym:

- Kuchenkę należy umieścić na płaskiej i stabilnej powierzchni, 85 cm nad podłogą, tyłem do ściany. Prawidłowa praca kuchenki wymaga odpowiedniego przepływu powietrza, tzn. należy zapewnić odstęp 5 cm z jednej strony, druga strona musi być wolna. Należy również zapewnić odstęp 15 cm nad kuchenką i 10 cm z tyłu.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać urządzenie, gdyż przy nadmiernym podgrzaniu mogą się one zapalić.
- W przypadku pojawienia się dymu lub płomienia w kuchence należy nacisnąć przycisk Stop/Anuluj (Stop/Cancel) i nie otwierać drzwiczek, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć przewód zasilający lub odciąć dopływ prądu na tablicy rozdzielczej.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

- Podczas podgrzewania w kuchence potraw płynnych - np. zup, sosów czy napojów - może dojść do przegrzania płynu powyżej temperatury wrzenia bez widocznego uwalniania bąbelków gazu. Może to doprowadzić do gwałtownego wykipienia gorącego płynu.
- Zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z żywnością dla dzieci należy zamieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.
- Nie gotować jajek w skorupkach ani nie podgrzewać jajek ugotowanych na twardo za pomocą MIKROFAL, gdyż może to spowodować wzrost ciśnienia w środku i wybuch jajka, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.
- Należy regularnie czyścić wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek i miejsca wokół uszczelek. W przypadku, gdy rozpryskująca się potrawa lub wylany płyn przylgnie do ścianek kuchenki, jej spodu, uszczelek drzwi lub miejsc wokół uszczelek, należy wyczyścić je wilgotną szmatką. W przypadku mocnych zabrudzeń można użyć łagodnego detergentu. Odradzamy stosowanie ostrych detergentów i ściernych środków czyszczących.
- **NIE STOSOWAĆ ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW I KUCHENEK DO GASTRONOMII.**
- Podczas używania trybu GRILLA, PIEKARNIKA, PARY, lub trybu MIESZANEGO, niektóre potrawy ochłapią ścianki kuchenki tłuszczem. Brak okresowego czyszczenia kuchenki może spowodować dymienie urządzenia w trakcie pracy.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do zużycia jej powierzchni, co może skutkować skróconą żywotnością urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Uwaga! Niektóre części urządzenia mogą być gorące podczas używania trybów GRILL, PIEKARNIK, PARA i trybu

MIESZANEGO. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia. Ze względu na wysoką temperaturę dzieci mogą używać kuchenki jedynie pod nadzorem osoby dorosłej. Nie stosować myjek parowych do czyszczenia urządzenia.

■ Nie stosować silnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek, gdyż może spowodować to jej zarysowanie, co z kolei może doprowadzić do pęknięcia szkła.

■ Zewnętrzne powierzchnie kuchenki, łącznie z otworami wentylacyjnymi w obudowie oraz drzwiczkami, nagrzewają się podczas używania trybu GRILLA, PIEKARNIKA, PARY lub trybu MIESZANEGO. Stąd należy zachować ostrożność przy otwieraniu i zamykaniu drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania potraw oraz akcesoriów.

■ Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

■ Należy używać jedynie przyborów kuchennych przeznaczonych do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

■ Uwaga! Urządzenie wytwarza parę o temperaturze wrzenia.

■ W trakcie gotowania w trybie pary i zaraz po nim nie należy trzymać twarzy blisko otwieranych drzwiczek. Podczas otwierania drzwiczek należy zachować szczególną ostrożność, gdyż para może spowodować poważne oparzenia.

■ Uwaga! W momencie otwarcia drzwiczek może nastąpić wyrzut kłębow pary. Nie należy wkładać nieosłoniętych rąk do kuchenki, dopóki jest w niej para. Ryzyko poparzenia! Należy korzystać z rękawic kuchennych.

■ Instrukcja instalacji akcesoriów – półek – znajduje się na str. 12.

■ Kuchenka jest wyposażona w dwie grzałki grilla znajdujące się u jej góry oraz grzałkę piekarnika znajdującą się z tyłu urządzenia. Po użyciu trybów GRILL, PIEKARNIK, PARA

i trybu MIESZANEGO, nie należy dotykać wewnętrznych powierzchni kuchenki ze względu na ich bardzo wysoką temperaturę. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki. Aby zapobiec poparzeniom, należy zachować ostrożność i nie dotykać wewnętrznych powierzchni kuchenki.

■ Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie kompresów ogrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, woreczków rozgrzewających z pszenicą, termoforów itp. grozi poparzeniem, zapaleniem się artykułu lub pożarem.

■ Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej wilgotności, np. chleba, czekolady, herbatników i produktów w cieście. Można je łatwo przypalić, wysuszyć, lub mogą zająć się ogniem przy zbyt długim podgrzewaniu. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy poppadom.

■ Wymianę żarówki kuchenki należy zlecić serwisantowi przeszkolonemu przez producenta. NIE NALEŻY próbować zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.

■ Przed użyciem kuchenki należy umieścić tackę ociekową na swoim miejscu.

■ Instrukcja odpowiedniej instalacji znajduje się na str. 14.

■ Tacka ociekowa służy do zbierania nadmiaru wody podczas pracy w trybie PARY i MIKROFAL. Każdorazowo po pracy w trybie PARY i MIKROFAL należy ją opróżnić.

■ Nie należy używać zbiornika na wodę, gdy jest pęknięty lub uszkodzony, gdyż wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i grozi porażeniem prądem. W przypadku uszkodzenia zbiornika na wodę prosimy skontaktować się ze sprzedawcą.

Spis treści

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa	7-8	Tryb piekarnika	35-38
Przed użyciem kuchenki	9	Pieczenie i grillowanie	39-40
Ustawienie kuchenki	9	Gotowanie na parze	41-42
Zabudowa kuchenki	9	Wyrzut pary	43
Dbanie o kuchenkę i jej czyszczenie	10	Tryb mieszany gotowania z parą	44-45
Konserwacja kuchenki	11	Gotowanie turbo	46-47
Akcesoria do kuchenki	11-13	Tryb mieszanie gotowania z mikrofalami	48-56
Części kuchenki	13-14	Gotowanie wieloetapowe	57-58
Rysunek poglądowy	14	Używanie minutnika	59-60
Ważne informacje	15-17	Rozmrażanie chaotyczne	61-62
Zasady podgrzewania w trybie mikrofal	18	Automatyczne programy gotowania na parze	63-65
Panel sterowania	19	Programy do czyszczenia systemu	66
Zalecenia ogólne	20-21	Czyszczenie zbiornika na wodę	67
Stosowanie pojemników	22-23	Automatyczne programy gotowania na parze z trybem turbo	68-70
Tryby gotowania	24	Programy dobierane automatycznie	71-75
Tryby gotowania mieszanego	25	Zalecenia dot. gotowania i odgrzewania	76
Zaczynamy korzystać z kuchenki	26	Wykresy odgrzewania potraw	77-82
Ustawienie zegara	27	Wykresy gotowania	83-91
Blokada rodzicielska	27	Zwiększanie i zmniejszanie porcji	92
Ustawianie instrukcji użytkownika	28	Korzystanie z przepisów z innych książek kucharskich	92
Korzystanie z suwaka	28	Gotowanie dla jednej osoby	92
Gotowanie i rozmrażanie w trybie mikrofal	29	Pytania i odpowiedzi	93-94
Zalecenia dot. rozmrażania	30	Specyfikacje techniczne	95
Wykres rozmrażania	31-32		
Grillowanie	33-34		

Dziękujemy za zakup kuchenki mikrofalowej Panasonic.

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

Dla bezpieczeństwa i wygody użytkownika urządzenie zostało wyposażone w z trójwtykową, odlewaną wtyczkę zasilającą. Wtyczka wyposażona jest w bezpiecznik topikowy 13 A. W przypadku konieczności wymiany bezpiecznika należy się upewnić, że nowy bezpiecznik ma moc 13 A, i że spełnia wymogi ASTA lub BSI BS1362.

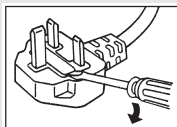
Należy sprawdzić, czy na korpusie bezpiecznika jest znak ASTA  lub BSI .

Jeśli osłonka bezpiecznika jest zdejmowana, nie należy używać wtyczki bez osłonki.

Osłonkę bezpiecznika można nabyć u lokalnego sprzedawcy Panasonic.

■ WYMIANA BEZPIECZNIKA

Wkrętakiem zdjąć osłonkę i wymienić bezpiecznik topikowy.



JEŻELI WTYCZKA ZNAJDUJĄCA SIĘ NA WYPOSAŻENIU NIE PASUJE DO GNIAZDKA SIECIOWEGO W DOMU, NALEŻY WYJĄĆ Z WTYCZKI BEZPIECZNIK, A WTYCZKĘ ODCIĄĆ I BEZPIECZNIE ZUTYLIZOWAĆ. NASTĘPNIE NALEŻY ZAMONTOWAĆ WŁAŚCIWĄ WTYCZKĘ. WŁĄCZENIE ODCIĘTEJ WTYCZKI DO GNIAZDKA SIECIOWEGO O MOCY 13 A GROZI POWAŻNYM PORAŻENIEM PRĄDEM.

W przypadku konieczności zamontowania nowej wtyczki należy zachować zgodność przewodów, jak to pokazano obok. W przypadku wątpliwości należy zasięgnąć rady wykwalifikowanego elektryka (dot. tylko modeli na rynek Wielkiej Brytanii).

■ Uwaga!

Urządzenie musi być uziemione.

Prosimy uważnie przeczytać i zachować na przyszłość

■ Ważne

Izolacja pojedynczych żył w przewodzie zasilającym ma następujące kolory:
żółta-zielona: uziemienie, niebieska: zero, brązowa: faza.

Ponieważ kolory żył w przewodzie zasilającym urządzenia mogą nie być zgodne z oznaczeniami kolorystycznymi określającymi końcówki wtyczki użytkownika, należy postępować zgodnie z niniejszymi zasadami:

Żyłę oznaczoną kolorem ŻÓŁTO-ZIELONYM należy przyłączyć do końcówki wtyczki oznaczonej literą E lub symbolem uziemienia  lub kolorem ZIELONYM lub ŻÓŁTO-ZIELONYM.

Żyłę oznaczoną kolorem NIEBIESKIM należy przyłączyć do końcówki wtyczki oznaczonej literą N lub kolorem CZARNYM.

Żyłę oznaczoną kolorem BRĄZOWYM należy przyłączyć do końcówki wtyczki oznaczonej literą L lub kolorem CZERWONYM.

Kuchenkę należy zainstalować w taki sposób, aby można ją było łatwo odłączyć od sieci zasilającej przez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika automatycznego.

■ Napięcie zasilania

Napięcie musi być zgodne z podanym na kuchenke mikrofalowej. Eksploatacja kuchenki przy wyższym napięciu niż podane wiąże się z niebezpieczeństwem pożaru lub innego uszkodzenia.

Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani kuchenki w wodzie. Przewód należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie należy pozostawić przewodu zwisającego z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Nie należy podłączać kuchenki do sieci zasilającej przez przedłużacz, gdyż wiąże się to z niebezpieczeństwem. Kuchenkę należy podłączyć bezpośrednio do gniazdka sieciowego.

Tył urządzenia nagrzewa się w trakcie pracy. Nie należy dopuścić do kontaktu przewodu zasilającego z tyłem urządzenia lub powierzchnią szafki.

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

1. W przypadku awarii elektroniki, kuchenkę można wyłączyć jedynie przy gniazdku sieciowym.

■ Uwaga!

Dzieciom można pozwolić na używanie kuchenki bez nadzoru wyłącznie po ich wcześniejszym przeszkoleniu, upewniwszy się, że umieją używać jej w sposób bezpieczny i rozumieją niebezpieczeństwo związane z niewłaściwym użyciem. Nie należy pozwalać, by dzieci dotykały gorącej obudowy kuchenki po jej pracy.

2. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych i sensorycznych oraz przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, o ile będą nadzorowane lub przeszkolone przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia, i będą rozumieć ewentualne zagrożenia.
3. Zabrania się dzieciom bawienia się kuchenką. Bez właściwego nadzoru, zabrania się dzieciom czyszczenia i konserwacji urządzenia.
4. W trakcie gotowania w trybie pary i zaraz po nim nie należy trzymać twarzy blisko otwieranych drzwiczek. Podczas otwierania drzwiczek należy zachować szczególną ostrożność, gdyż para może spowodować poważne oparzenia.
5. Należy uważać na gorące powierzchnie, które mogą się nagrzać w trakcie przyrządzania potraw, aby uniknąć poparzeń.

■ Uwaga!

W momencie otwarcia drzwiczek może nastąpić wyrzut kłębow pary. Nie należy wkładać nieosłoniętych rąk do kuchenki, dopóki jest w niej para. Ryzyko poparzenia! Należy korzystać z rękawic kuchennych.

Przechowywanie akcesoriów

6. Poza akcesoriami kuchenki, nie należy w niej przechowywać żadnych przedmiotów na wypadek, gdyby kuchenka została przypadkowo włączona.

Zewnętrzne powierzchnie kuchenki

7. Zewnętrzne powierzchnie kuchenki, łącznie z otworami wentylacyjnymi z tyłu i u dołu kuchenki oraz drzwiczki, nagrzewają się podczas używania trybu GRILLA, PIEKARNIKA, PARY lub trybu MIESZANEGO. Dlatego też należy zachować ostrożność przy otwieraniu i zamykaniu drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania potraw oraz akcesoriów.

Grzałka

8. Kuchenka jest wyposażona w dwie grzałki grilla znajdujące się u jej góry oraz grzałkę piekarnika znajdującą się z tyłu urządzenia. Po użyciu trybów GRILL, PIEKARNIK, PARA i trybu MIESZANEGO, wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą miały bardzo wysoką temperaturę. Należy zachować szczególną ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

■ Uwaga! Gorące powierzchnie



Po gotowaniu w tych trybach akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.

9. Przed pierwszym użyciem kuchenki w trybie GRILL, PIEKARNIK, PARA lub w trybie MIESZANYM należy włączyć kuchenkę bez potraw ani akcesoriów na 5 min w trybie PIEKARNIK w temp. 230°C. Umożliwi to wypalenie oleju używanego jako zabezpieczenie antykorozyjne. Jest to jedyna sytuacja, kiedy kuchenka jest używana pusta.

■ Uwaga!

Elementy grilla oraz piekarnik nagrzewają się do wysokiej temperatury. URZĄDZENIA NIE NALEŻY WŁĄCZAĆ, GDY JEST PUSTE, z wyjątkiem przypadku opisanego w pkt. 9 powyżej. Urządzenia nie należy włączać w trybie MIKROFAL ani w trybie mieszanym z wykorzystaniem mikrofal BEZ POŻYWIENIA W ŚRODKU. Praca pustej kuchenki spowoduje jej uszkodzenie.

Niektóre części urządzenia mogą być gorące podczas pracy w trybie mieszanym. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia. Ze względu na wysoką temperaturę dzieci mogą używać kuchenki jedynie pod nadzorem osoby dorosłej.

Przed użyciem kuchenki

Sprawdzenie kuchenki

1. Rozpakować kuchenkę, usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdzić, czy kuchenka nie jest uszkodzona, nie ma wgnieceń, złamanych zaczepów drzwiczek ani pękniętych drzwiczek. Wykryte uszkodzenia należy natychmiast zgłosić sprzedawcy. Jeśli kuchenka jest uszkodzona, **NIE NALEŻY JEJ INSTALOWAĆ**.

Gwarancja

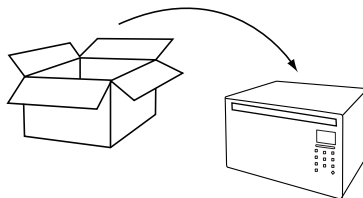
2. Rachunek stanowi gwarancję, więc należy go przechowywać w bezpiecznym miejscu.

Przewód zasilający

3. W przypadku, gdy przewód zasilający urządzenia ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta producenta lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia ewentualnego zagrożenia.

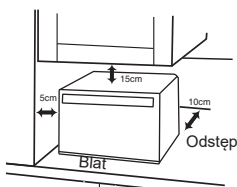
■ Uwaga

Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzenia uszczelek drzwiczek oraz miejsc wokół nich. W przypadku ich uszkodzenia nie należy korzystać z urządzenia do czasu jego naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.



Ustawienie kuchenki

Kuchenka może być używana na blacie lub w zabudowie. Nie jest przeznaczona do używania wewnątrz szafki. Kuchenkę można zabudować w szafce ściennej, korzystając z odpowiedniego zestawu montażowego (NN-TK816CSCP z nierdzewnej stali), który można nabyć od lokalnego sprzedawcy Panasonic.



1. Kuchenkę należy umieścić na płaskiej i stabilnej powierzchni, 850 mm nad podłogą, tyłem do ściany. Prawidłowa praca kuchenki wymaga odpowiedniego przepływu

powietrza, tzn. należy zapewnić odstęp 5 cm z jednej strony, druga strona musi być wolna. Należy również zapewnić odstęp 15 cm nad kuchenką i 10 cm z tyłu.

2. Nie umieszczać urządzenia na półce bezpośrednio nad kuchenką gazową lub elektryczną. Umieszczenie takie stanowi niebezpieczeństwo, a kuchenka może ulec uszkodzeniu.
3. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych z tyłu, u dołu i u góry kuchenki. W przypadku ich zasłonięcia w trakcie pracy może nastąpić przegrzanie kuchenki. W przypadku jej przegrzania termiczne urządzenie zabezpieczające wyłączy kuchenkę. Wyświetlacz będzie ciemny, a kuchenki nie będzie można używać, dopóki nie ostygnie.
4. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Zabudowanie kuchenki

1. W przypadku zabudowy urządzenia w szafce do kuchenek należy skorzystać z zestawu montażowego NN-TK816CSCP ze stali nierdzewnej firmy Panasonic.
2. Kuchenek mikrofalowych nie należy umieszczać w modułach kuchennych bezpośrednio nad tradycyjną kuchenką, w przestrzeni stanowiącej jej kanał wentylacyjny. Nieprzestrzeganie powyższego zalecenia może stanowić niebezpieczeństwo, a kuchenka może

ulec uszkodzeniu. Spowoduje to utratę 12 miesięcznej gwarancji.

3. Zabudowana kuchenka mikrofalowa musi znajdować się więcej niż 850 mm nad poziomem podłogi. Przed instalacją należy szczegółowo zapoznać się z instrukcją zestawu montażowego. Zaleca się, aby umieścić kuchenkę mikrofalową poniżej tradycyjnej kuchenki w celu uniknięcia uszkodzeń frontu kuchenki mikrofalowej spowodowanych wysoką temperaturą.

Dbanie o kuchenkę i jej czyszczenie

■ Ważne

Do bezpiecznego działania kuchenki niezbędne jest utrzymywanie jej w czystości i wycieranie po każdym użyciu. Brak utrzymywania kuchenki w czystości może prowadzić do zużycia jej powierzchni, co może skutkować skróconą żywotnością urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

1. **Wylączyć kuchenkę przed przystąpieniem do czyszczenia** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeśli jest to możliwe.
2. **Utrzymywać wewnątrz kuchenki, uszczelki drzwiczek i miejsca wokół uszczelek w czystości.** W przypadku, gdy rozpryskujące się potrawa lub wylany płyn przylgnie do ścianek kuchenki, uszczelek drzwi lub miejsc wokół uszczelek, należy wyczyścić je wilgotną szmatką. W przypadku mocnych zabrudzeń można użyć łagodnego detergentu. Nie zalecamy stosowania ostrych detergentów i ściernych środków czyszczących.
3. Tył i góra komory kuchenki **pokryte są katalityczną powłoką samoczyszczącą.** Nie ma zatem konieczności czyszczenia tych miejsc.
4. Po gotowaniu w trybie **GRILLA, PIEKARNIKA, PARY** i w trybie **MIESZANYM** ścianki kuchenki należy wyczyścić miękką szmatką oraz wodą z mydłem. Szczególną uwagę należy przykładać podczas czyszczenia okolic szyby, zwłaszcza po gotowaniu w trybie GRILLA, PIEKARNIKA, PARY i w trybie MIESZANYM. Uciążliwe zabrudzenia wewnątrz kuchenki można usunąć za pomocą niewielkiej ilości środka do mycia piekarników umieszczonego na miękkiej, wilgotnej szmatce. Środek należy wetrzeć w uporczywe plamy, pozostawić przez zalecany czas, a następnie zetrzeć. **NIE NALEŻY PRYSKAĆ ŚRODKA BEZPOŚREDNIO DO WĘTRZA KUCHENKI.**
5. Po gotowaniu z **funkcją pary** sprawdzić i wytrzeć nadmiar wody, która mogła skroplić się w komorze. Opróżnić tacę ociekową (zob. str. 14).
6. Nie stosować silnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek, gdyż może spowodować to jej zarysowanie, co z kolei może doprowadzić do pęknięcia szkła.
7. **Zewnętrzna powierzchnia kuchenki** należy wyczyścić wilgotną szmatką. Należy uważać, aby woda nie dostała się do otworów wentylacyjnych i aby nie uszkodzić części podzespołów kuchenki.
8. Zabrudzony **panel sterowania** należy wyczyścić miękką, suchą szmatką. **NIE NALEŻY** stosować silnych detergentów ani ściernych środków czyszczących. Na czas czyszczenia panelu sterowania należy otworzyć drzwiczki kuchenki, aby nie dopuścić do przypadkowego jej włączenia. Po zakończeniu czyszczenia nacisnąć przycisk Stop/Anuluj (Stop/Cancel), aby skasować zawartość okna wyświetlacza.
9. **Zaparowaną** wewnętrzną lub zewnętrzną stronę drzwiczek kuchenki należy wytrzeć miękką szmatką. Para może osiadać, gdy kuchenka jest używana w warunkach dużej wilgotności. Zachowanie takie nie jest oznaką jej wadliwego działania lub nieszczelności.
10. Regularnie należy wyczyścić **dno komory kuchenki**. Wystarczy wytrzeć dolną powierzchnię komory łagodnym środkiem czyszczącym z ciepłą wodą, a następnie osuszyć czystą szmatką. Podczas ciągłego użytkowania zbiera się para, co nie wpływa na powierzchnię dna kuchenki.
11. Podczas używania trybu **GRILLA** i przygotowując potrawy w trybie **PIEKARNIKA, PARY**, lub w trybie **MIESZANYM** niektóre potrawy ochładzają ścianki kuchenki tłuszczem. Jeśli okresowo nie będzie usuwać się tłuszczu, może to spowodować jego nagromadzenie i **DYMIENIE** urządzenia w trakcie pracy. Ślady takie będzie później trudno usunąć. **Nie ma konieczności czyszczenia katalitycznej powłoki z tyłu i u góry komory kuchenki.**
12. Nie należy stosować **myjek parowych** do czyszczenia urządzenia.
13. Wszystkie **akcesoria** należy utrzymywać w czystości, zwłaszcza podczas pracy w trybie mikrofal i w trybie mieszanym.
14. Nigdy nie należy zasłaniać **otworów wentylacyjnych**. Należy regularnie sprawdzać, czy w otworach wentylacyjnych po bokach, u dołu i z tyłu urządzenia nie gromadzi się kurz lub nie ma innych materiałów. Jeśli otwory się zatkają, może dojść do przegrzania kuchenki, co może mieć negatywny wpływ na jej pracę, a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
15. W przypadku pojawienia się odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu należy uruchomić program czyszczenia. Zob. str. 66. Przynajmniej raz w tygodniu należy wymyć zbiornik na wodę, aby nie osadził się kamień. Zob. str. 67.

Konserwacja kuchenki

Serwis

1. W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI WYKONANIA CZYNNOŚCI SERWISOWYCH należy skontaktować się z lokalnym serwisem Panasonic (**Centrum Obsługi Klienta pod numerem 0344 844 3899** może polecić serwisanta).

■ Uwaga!

Wykonywanie przez osoby nieprzeszkolone jakichkolwiek czynności serwisowych i napraw wymagających usunięcia osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym jest niebezpieczne.

Uszczelki drzwiczek

2. Nie należy próbować samodzielnie regulować ani naprawiać drzwiczek, panelu sterowania, obudowy, blokady bezpieczeństwa ani innych części kuchenki, ani manipulować przy nich. Nie należy zdejmować zewnętrznego panelu kuchenki. Uszczelki drzwiczek i miejsca wokół nich należy utrzymywać w czystości – czyścić wilgotną szmatką.

■ Uwaga!

Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzenia uszczelek drzwiczek oraz miejsc wokół nich. W przypadku ich uszkodzenia nie należy korzystać z urządzenia do czasu jego naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.

Akcesoria kuchenki

1. Nie należy przyrządzać potraw bezpośrednio na spodzie kuchenki. Potrawy należy umieszczać zawsze w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.
2. Dołączone akcesoria metalowe można stosować WYŁĄCZNIE zgodnie z opisem w trybie GRILLA, PIEKARNIKA, PARY lub w trybie MIESZANYM. **Nigdy nie należy używać metalowych akcesoriów w trybie MIKROFAL.** Nie należy stosować akcesoriów w kuchenke, jeśli jest w niej mniej niż 200 g (7 uncji) potraw w ręcznym trybie Mieszanym. **Nie korzystać z półki emaliowanej w trybie MIESZANYM z funkcją MIKROFAL.** Maksymalna waga produktów, które można umieścić na półce emaliowanej wynosi 4 kg (8 funtów i 14 uncji). **NIEWŁAŚCIWE UŻYWANIE AKCESORIÓW MOŻE USZKODZIĆ KUCHENKĘ.**
3. W trybie MIKROFAL może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego, jeśli wprowadzi się nieprawidłową wagę potrawy, metalowy pojemnik jest używany nieprawidłowo lub jeśli akcesoria kuchenki są uszkodzone. Gdy coś takiego wystąpi, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Gotowanie można kontynuować wyłącznie w trybie GRILLA, PARY lub PIEKARNIKA.
4. We wszystkich programach automatycznych należy wybrać odpowiednie akcesoria zgodnie z instrukcją obsługi.

Zbiornik na wodę

3. Nie należy używać zbiornika na wodę, gdy jest pęknięty lub uszkodzony, gdyż wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i grozi porażeniem prądem. W przypadku uszkodzenia zbiornika na wodę prosimy skontaktować się ze sprzedawcą.

Oświetlenie kuchenki

4. Wymianę żarówki kuchenki należy zlecić serwisantowi przeszkolonemu przez producenta. **NIE NALEŻY** próbować zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.

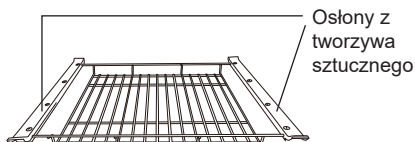
Wybrane części zamienne i akcesoria

5. Części zamienne i akcesoria można zamówić przez stronę internetową **www.panasonic.co.uk** lub telefonicznie, dzwoniąc do **Centrum Obsługi Klienta pod numer 0344 844 3899**. Płatność można zrealizować większością kart kredytowych i debetowych. Należy pamiętać, by podać właściwy numer modelu urządzenia.

Akcesoria kuchenki

Półka druciana

1. Półkę drucianą można stosować w położeniu górnym i środkowym do GRILLOWANIA potraw. Można ją stosować w położeniu górnym, środkowym i dolnym w trybie PIEKARNIKA i MIESZANYM.
2. Nie stosować żadnych metalowych pojemników bezpośrednio na półce drucianej w trybie MIESZANYM z funkcją MIKROFAL.
3. Nie stosować półki drucianej tylko w trybie MIKROFAL.
4. Maksymalna waga produktów, które można umieścić na półce drucianej wynosi 4 kg (8 funtów i 14 uncji) (obejmuje to łączną wagę potrawy i naczynia).



Półka druciana

Ważna informacja dla użytkownika – nie należy zdejmować specjalnie zaprojektowanych osłon z tworzywa sztucznego znajdujących się na półce drucianej. Nie stanowią one elementu opakowania i nie należy ich wyrzucać.

Półka emaliowana

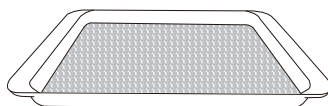
1. Półka emaliowana przeznaczona jest do przyrządzania potraw w trybie GRILLA, PIEKARNIKA lub PARY łącznie z trybem GRILLA lub PIEKARNIKA. Nie należy jej stosować w trybie MIKROFALI ani a trybie MIESZANYM z trybami MIKROFAL.
2. W trybie pracy PIEKARNIKA na poziomie 2, półkę drucianą można użyć na górnym poziomie, natomiast półkę emaliowaną na niskim poziomie.
3. Maksymalna waga produktów, które można umieścić na półce emaliowanej wynosi 4 kg (8 funtów i 14 uncji) (jest to łączna waga potrawy i naczynia).



Półka emaliowana

Półka szklana

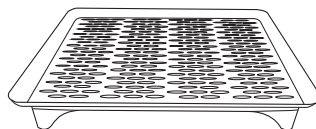
1. Półkę szklaną można stosować w każdym położeniu w każdym trybie pracy kuchenki.
2. W trybie PARA lub PARA i MIKROFALE, półka szklana stosowana jest razem z plastikową podstawką.
3. W przypadku, gdy półka szklana jest gorąca, przed jej wyczyszczeniem lub włożeniem do zimnej wody należy pozwolić jej ostygnąć. W przeciwnym razie może pęknąć.
4. Maksymalna waga produktów, które można umieścić na półce szklanej wynosi 4 kg (8 funtów i 14 uncji) (jest to łączna waga potrawy i naczynia).



Półka szklana

Podkładka plastikowa

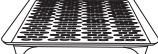
1. Podkładka plastikowa stosowana jest do przyrządzania potraw na półce szklanej w trybie PARA lub PARA i MIKROFALE. Potrawy można umieszczać bezpośrednio na podkładce plastikowej.
2. Nie należy stosować podkładki plastikowej w trybie GRILLA, PIEKARNIKA lub trybach MIESZANYCH.
3. Plastikowa podkładka nadaje się do mycia w zmywarkach.



Podkładka plastikowa

Akcesoria kuchenki

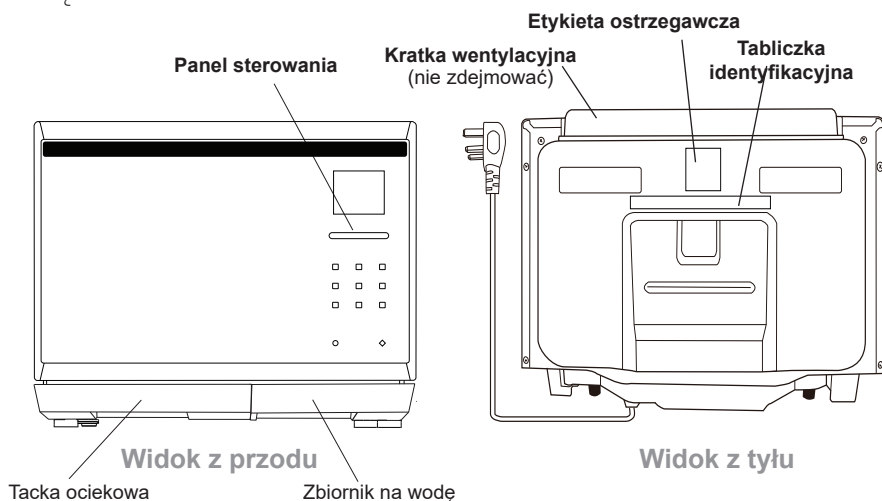
Poniższa tabela pokazuje dozwolone użycie akcesoriów w kuchence.

	Półka druciana	Półka szklana	Półka emaliowana	Podkładka plastikowa
				
Mikrofale	✗	✓	✗	✗
Grill	✓	✓	✓	✗
Piekarnik	✓	✓	✓	✗
Para	✗	✓	✗	✓
Gotowanie turbo	✓*	✓	✗	✗
Piekarnik + Mikrofale	✓*	✓	✗	✗
Grill + Mikrofale	✓*	✓	✗	✗
Para + Mikrofale	✗	✓	✗	✓
Para + Grill	✓	✓	✓	✗
Para + Piekarnik	✓	✓	✓	✗
Piekarnik + Mikrofale + Grill	✓*	✓	✗	✗
Grill lub Piekarnik + Mikrofale + Para	✓*	✓	✗	✗
Grill + piekarnik + mikrofale + para	✓*	✓	✗	✗

*: Nie należy umieszczać metalowych pojemników bezpośrednio na półce drucianej.

Potrawy należy umieścić bezpośrednio na półce drucianej lub należy je umieścić w szklanym naczyniu na półce drucianej.

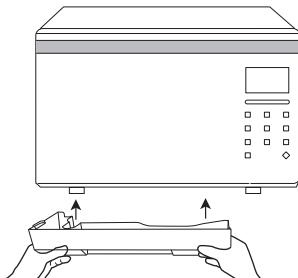
Części kuchenki



Części kuchenki

Tacka ociekowa

1. Przed użyciem kuchenki należy w niej umieścić tackę ociekową, która zbiera nadmiar wody powstały podczas przyrządzania potraw. Tacka ociekowa powinna być regularnie wyjmowana i myta.
2. Wsunąć tackę ociekową, trzymając ją oburącz, i zaczepić o przednie nóżki kuchenki.
3. Aby wyjąć tackę ociekową, należy ją chwycić oburącz i delikatnie wysunąć do siebie. Myć w ciepłej wodzie z mydłem. Z powrotem wstawić tackę, zaczepiając o nóżki kuchenki.
4. **NIE NALEŻY MYĆ TACKI OCIEKOWEJ W ZMYWARCE.**



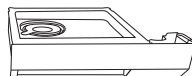
Z powrotem wstawić tackę, zaczepiając o nóżki kuchenki.

Zbiornik na wodę

Zalecenia dot. zbiornika na wodę znajdują się na str. 42.

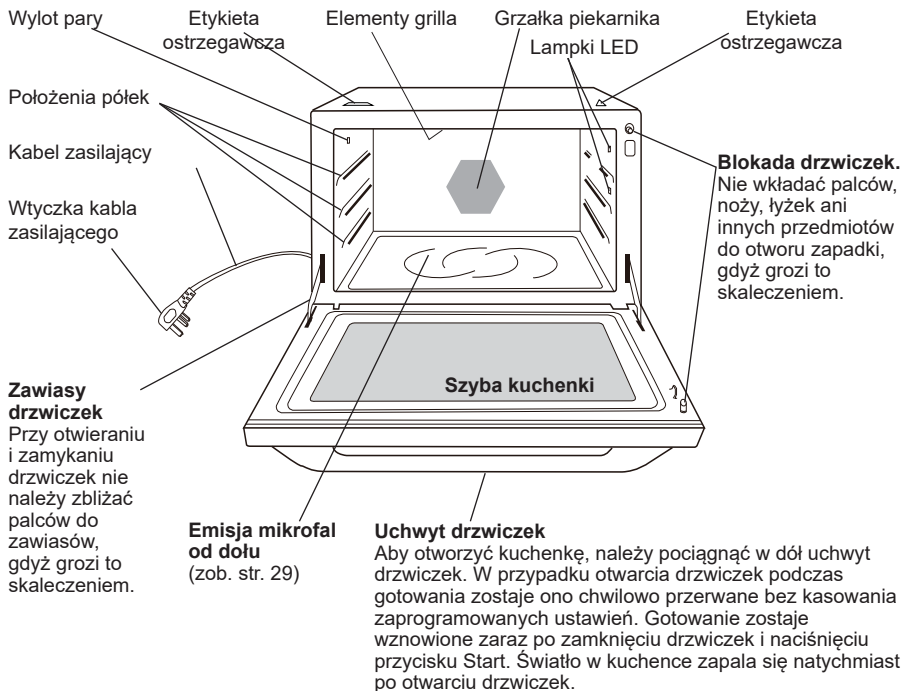


Tacka ociekowa



Zbiornik na wodę

Rysunek poglądowy



Ważne informacje – przeczytać dokładnie

Bezpieczeństwo

W przypadku pojawienia się dymu lub płomienia w kuchence należy nacisnąć przycisk Stop/Anuluj (Stop/Cancel) i nie otwierać drzwiczek, aby zdławić płomienie. Następnie należy odłączyć przewód zasilający lub odciąć dopływ prądu na tablicy rozdzielczej.

Krótki czas gotowania

Ponieważ czas gotowania z wykorzystaniem mikrofal jest dużo krótszy niż inne metody przyrządzania potraw, należy pamiętać, by nie przekraczać zalecanych czasów gotowania bez wcześniejszego sprawdzenia potrawy.

Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są przybliżone. Do czynników wpływających na czas gotowania zaliczamy preferowany stopień ugotowania potrawy, temperaturę początkową, wysokość bezwzględna, objętość, wielkość i kształt potrawy oraz użyte naczynia. Wraz z użytkowaniem kuchenki użytkownik nauczy się korygować powyższe czynniki.

Lepiej na początku nie dogotować potrawy, niż gotować ją za długo. W przypadku niedogotowania potrawy można ją zawsze włożyć ponownie i dogotować. W przypadku rozgotowania potrawy już nic nie można zrobić. Należy zawsze zaczynać od najkrótszych czasów gotowania.

■ Ważne

W przypadku przekroczenia zalecanych czasów gotowania potrawa ulegnie zniszczeniu, a w sytuacji ekstremalnej może nawet się zapalić i zniszczyć wnętrze kuchenki.

Niewielkie ilości potraw

Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania niewielkich ilości potraw, gdyż można je łatwo przypalić, wysuszyć, lub mogą zająć się one ogniem przy zbyt długim podgrzewaniu. Należy zawsze nastawić krótki czas gotowania i często sprawdzać potrawę.

■ **NIGDY NIE NALEŻY WŁĄCZAĆ KUCHENKI BEZ POTRAW W ŚRODKU W TRYBIE MIKROFAL LUB W TRYBIE MIESZANYM Z WYKORZYSTANIEM MIKROFAL.**

Potrawy o niskiej zawartości wilgoci

Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej wilgotności, np. chleba, czekolady, herbatników i produktów w cieście. Można je łatwo przypalić, wysuszyć lub mogą zająć się one ogniem przy zbyt długim podgrzewaniu. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy poppadom. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie kompresów ogrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, woreczków rozgrzewających z pszenicą, termoforów itp. grozi poparzeniem, zapaleniem się artykułu lub pożarem.

Pudding bożonarodzeniowy (Christmas pudding)

Nie można dopuścić do przegrzania potraw takich jak pudding bożonarodzeniowy (*Christmas pudding*) i innych produktów o dużej zawartości tłuszczu lub cukru, np. dżemów, babeczek z nadzieniem bakaliowym. Potrawy takie należy odgrzewać zawsze pod nadzorem, ponieważ w przypadku przegrzania mogą się zapalić.

Jaja gotowane

Nie należy gotować jajek w skorupkach ani nie należy podgrzewać jajek ugotowanych na twardo w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ może to spowodować wybuch jajka, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.

Produkty żywnościowe ze skórą

Przykładami produktów spożywczych o nieporowatej skórze są ziemniaki, jabłka, żółtka jaj, warzywa w całości oraz kielbasy. Przed ich przyrządzeniem produkty takie należy przebiec widelcem, aby nie wybuchły.

■ Uwaga

Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach ze względu na ryzyko wybuchu.

Ważne informacje – przeczytać dokładnie

Płyny

Przy podgrzewaniu w kuchenke płynów, np. zup, sosów lub napojów, może nastąpić ich podgrzanie powyżej temperatury wrzenia bez pojawienia się pęcherzyków.

Może to doprowadzić do gwałtownego wykipienia gorącego płynu. Aby zapobiec powyższemu, należy postępować w następujący sposób:

- a. Unikać pojemników o prostych ściankach z wąskimi szyjkami.
- b. Nie przegrzewać płynów.
- c. Zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchenke oraz ponownie w połowie czasu podgrzewania.
- d. Po podgrzaniu pozostawić w kuchenke przez chwilę, ponownie zamieszać i wylać ostrożnie z pojemnika.
- e. Podgrzewanie mikrofalowe napoju może spowodować opóźnione gwałtowne jego zagotowanie, w związku z czym z pojemnikiem należy postępować ostrożnie.

Wieczka

Przed podgrzaniem mikrofalowym należy zawsze zdjąć wieczka i zakrętki ze słoików i pojemników, również tych z gotową żywnością. W przeciwnym wypadku w środku może powstać para i wysokie ciśnienie, co może doprowadzić do wybuchu, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.

Smażenie w głębokim tłuszczu

Nie należy próbować smażyć w głębokim tłuszczu w kuchenke.

Termometr do mięsa

Termometr do mięsa można stosować do sprawdzenia stopnia ugotowania pieczeni lub drobiu wyłącznie po wyjęciu mięsa z kuchenki. W przypadku niedogotowania potrawy należy ją ponownie włożyć na kilka minut do kuchenki i podgrzewać zgodnie z zalecaną mocą. Nie należy zostawiać tradycyjnego termometru do mięsa w kuchenke w trybie mikrofal.

Papier, tworzywa sztuczne

Podgrzewając pożywienie w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy często sprawdzać urządzenie ze względu na możliwość zapalenia się pojemnika.

Przed umieszczeniem rękawów do pieczenia należy z nich zdjąć druciane zapinki, jeśli gotowanie wymaga użycia mikrofal, ze względu na niebezpieczeństwo powstania łuku elektrycznego. Nie używać wyrobów z papieru makulaturowego, np. ręczników kuchennych, chyba że produkt taki posiada oznaczenie jako bezpieczny do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Wyroby z papieru makulaturowego mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą spowodować iskrzenie lub pojawienie się płomieni.

Odgrzewanie

Ważne jest, by odgrzane potrawy przy podaniu były gorące. W tym celu należy wyjąć potrawę z kuchenki i sprawdzić, czy paruje, tzn. czy ze wszystkich części potrawy wydobywa się para, oraz czy sos gotuje się. (Można również sprawdzić, czy potrawa osiągnęła 72°C termometrem do żywności – ale nie należy zostawiać go w kuchenke mikrofalowej.)

Jeśli potrawy nie można mieszać, np. w przypadku zapiekank lub lasagne, środek należy naciąć nożem, żeby sprawdzić czy potrawa jest cała gorąca. Nawet przy postępowaniu zgodnie z instrukcją na opakowaniu przed podaniem potrawy należy zawsze sprawdzić, czy jest ona odpowiednio gorąca, a w razie wątpliwości należy ją dogrzać w kuchenke.

Czas dochodzenia potrawy

Czas dochodzenia potrawy to okres pod koniec gotowania lub odgrzewania, na który odkłada się potrawę przed jej zjedzeniem, tzn. jest to czas, w którym ciepło przenika do środka potrawy, eliminując zimne obszary w środku.

Utrzymanie kuchenki w czystości

Do bezpiecznego działania kuchenki niezbędne jest jej regularne wycieranie. W tym celu należy użyć ciepłej wody z mydłem, odcisnąć dobrze szmatkę i usunąć tłuszcz lub resztki potraw ze środka. Należy zwrócić szczególną uwagę na miejsca wokół uszczelek drzwiczek. Na czas czyszczenia należy odłączyć kuchenkę z sieci.

- Tył i góra komory kuchenki pokryte są katalityczną powłoką samoczyszczącą. Nie ma zatem konieczności czyszczenia tych miejsc.

Ważne informacje – przeczytać dokładnie

Grillowanie

Kuchenka będzie działać w trybie GRILL wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach.

Działanie silnika wentylatora

Po zakończeniu pracy kuchenki wentylator chłodzący może obracać się w celu schłodzenia elementów elektrycznych. Jest to rzecz całkowicie normalna i można wyjąć potrawę, gdy wentylator jest jeszcze w ruchu. W tym czasie można nadal korzystać z kuchenki.

Przybory / pojemniki

Przed użyciem należy sprawdzić, czy przybory kuchenne / pojemniki przeznaczone są do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Zob. str. 22-23.

Butelki dla niemowląt / słoiczki z jedzeniem dla niemowląt

Przy podgrzewaniu butelek dla niemowląt należy zawsze zdjąć zakrętkę i smoczek. Potrawy płynne u góry butelki będą bardziej gorące niż u dołu, więc należy je dokładnie wstrząsnąć przed sprawdzeniem temperatury. Należy również zdjąć zakrętkę ze słoiczków z jedzeniem dla niemowląt, a zawartość należy zamieszać lub wstrząsnąć przed sprawdzeniem temperatury. Czynności te należy wykonać przed podaniem jedzenia w celu uniknięcia poparzeń. Zob. str. 76.

Łuk elektryczny

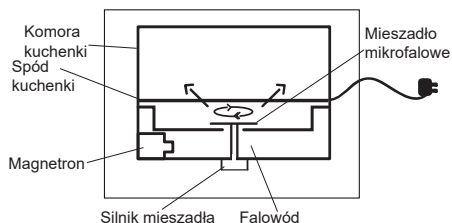
W kuchence może pojawić się zjawisko łuku elektrycznego, jeśli w sposób nieprawidłowy użyje się metalowego pojemnika, poda się nieprawidłową wagę potrawy lub jeśli akcesoria kuchenki są uszkodzone. Łuk elektryczny ma postać pojawiających się w środku kuchenki niebieskich błysków światła. Gdy coś takiego wystąpi, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Pozostawienie kuchenki bez nadzoru i pojawienie się łuku elektrycznego może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Gotowanie można kontynuować wyłącznie w trybie GRILLA, PARY lub PIEKARNIKA.

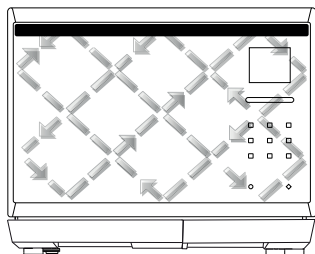
Zasady podgrzewania w trybie mikrofal

Energia mikrofalowa jest używana w tym kraju do gotowania i podgrzewania potraw od wczesnych eksperymentów z radarem w czasie II Wojny Światowej.

Mikrofałe, zarówno ze źródeł naturalnych, jak i tych stworzonych przez człowieka, znajdują się cały czas w powietrzu. Mikrofalami wytwarzanymi przez człowieka są fale radarowe, radiowe, telewizyjne, oraz fale połączeń telekomunikacyjnych i telefonów komórkowych.

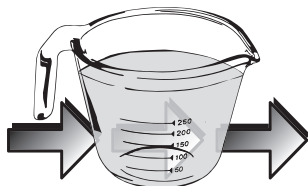


W kuchence mikrofalowej elektryczność zmieniana jest w mikrofałe przez **MAGNETRON**. Emisję mikrofal od dołu opisano na str. 29.



ODBIJANIE

Mikrofałe odbijają się od metalu ścianek i ekranowanych drzwiczek kuchenki.



PRZENIKANIE

Następnie przenikają przez pojemniki z potrawami i są absorbowane przez cząsteczki wody znajdujące się w produktach spożywczych (wszystkie produkty spożywcze zawierają pewną ilość wody).

■ Ważne uwagi

Naczynie do gotowania i odgrzewania potraw nagrzej się w czasie przyrządzania potraw, ponieważ przewodzi ciepło z potrawy. Nawet przy podgrzewaniu w trybie mikrofal należy korzystać z rękawic! **MIKROFALE NIE PRZECHODZĄ PRZEZ METAL, STĄD W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ NIE WOLNO STOSOWAĆ NACZYŃ METALOWYCH, GDY ODGRZEWA SIĘ W TRYBIE MIKROFAL.**

Zasada działania kuchenek mikrofalowych

Mikrofałe wprowadzają cząsteczki wody w wibrację, co powoduje **TARCIE**, a to z kolei generuje **CIEPŁO**. Ciepło to ogrzewa potrawy. Mikrofałe są również pochłaniane przez cząsteczki tłuszczu i cukru, więc potrawy o dużej zawartości cukru i tłuszczu będą nagrzewać się szybciej. Mikrofałe przenikają produkty jedynie do głębokości 4-5 cm (1½-2 cale), więc wraz z rozchodzeniem się ciepła wewnątrz produktu spożywczego na skutek przewodzenia, podobnie jak ma to miejsce w tradycyjnych kuchenkach, gotowanie produktu spożywczego odbywa się z zewnątrz do wewnątrz.

Produkty spożywcze nienadające się do gotowania mikrofalowego

Yorkshire pudding i suflety. Wynika to z faktu, że potrawy te wymagają działania wysokiej temperatury od zewnątrz, więc nie należy próbować ich przyrządzać z użyciem mikrofal. Podobnie, nie uda się przyrządzić potraw wymagających smażenia w głębokim tłuszczu.

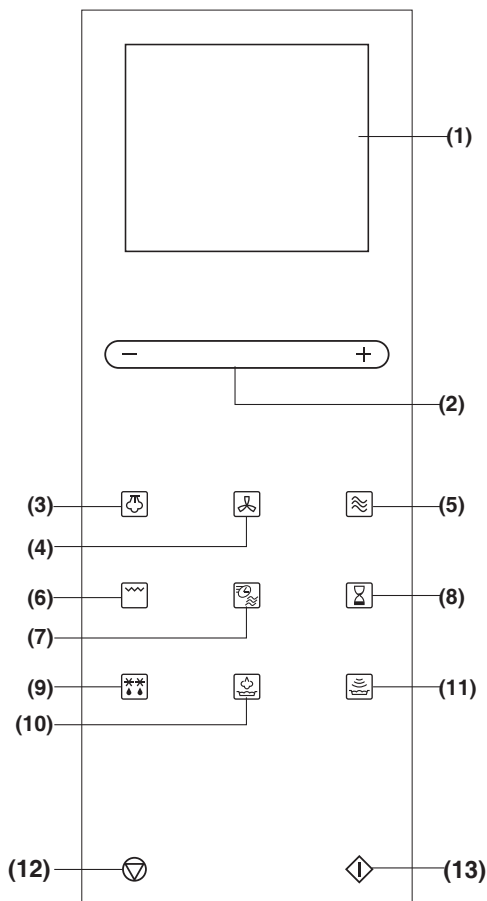
Czas dochodzenia potrawy

Po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej potrawa będzie nadal się podgrzewać w wyniku przewodnictwa cieplnego – **NIE NA SKUTEK DZIAŁANIA ENERGII MIKROFALOWEJ**. Dlatego też w przypadku gotowania mikrofalowego bardzo ważny jest czas dochodzenia, w szczególności w przypadku potraw o dużej gęstości - takich jak mięsa, ciasta i potrawy odgrzewane (zob. str. 20).

■ Jaja gotowane

Nie należy gotować jaj w kuchence mikrofalowej. Surowe jaja gotowane w skorupkach mogą wybuchnąć i spowodować poważne obrażenia.

Panel sterowania



- (1) **Wyświetlacz**
- (2) **Suwak (plus/minus)** (str. 28)
Ustawianie czasu lub wagi poprzez wciskanie symboli „+”/ „-” lub przeciąganie suwaka.
Maksymalny czas gotowania wynosi 9 godz.
- (3) **Para** (str. 41-43)
- (4) **Tryb pary mieszany** (str. 44-45)
- (5) **Piekarnik** (str. 35-38)
- (6) **Moc mikrofal** (str. 29)
- (7) **Grill** (str. 33-34)
- (8) **Gotowanie turbo** (str. 46-47)
- (9) **Programator/Zegar** (str. 27, 59-60)
- (10) **Rozmrażanie chaotyczne** (str. 61-62)
- (11) **Automatyczne programy gotowania na parze** (str. 63-65)
Czyszczenie systemu (str. 66)
- (12) **Programy dobierane automatycznie** (str. 71-75)
- (13) **Stop/Anuluj:**
Przed gotowaniem:
Pojedyncze naciśnięcie kasuje polecenia.
W trakcie gotowania:
Pojedyncze naciśnięcie wstrzymuje program gotowania. Następne naciśnięcie kasuje polecenia, a na wyświetlaczu pojawia się dwukropek lub zegar.

■ Uwaga:

1. Po zakończeniu ostatniej operacji kuchenka przejdzie do trybu czuwania. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona.
2. Jeśli kuchenka jest w trybie czuwania, przed jej włączeniem należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.
3. Jeśli od wybrania czynności w ciągu 6 minut nie zostanie naciśnięty przycisk Start, kuchenka automatycznie anuluje działanie. Wyświetlacz powróci do trybu zegara lub wyświetli się dwukropek.

■ Dzwonek:

Przy każdym naciśnięciu przycisku rozlega się dzwonek. Brak dzwonka oznacza niewłaściwe ustawienie. Przy zmianie funkcji kuchenki na inną rozlegają się dwa dzwonki. Po zakończeniu gotowania rozlega się pięć dzwonków.

Zalecenia ogólne

Czas dochodzenia potrawy

Potrawy o dużej gęstości, np. mięso, ziemniaki w mundurkach czy ciasta wymagają **CZASU DOCHODZENIA** (w kuchence lub na zewnątrz) po przyrządzeniu, aby ciepło skończyło rozchodzić się przez potrawę.

■ Ziemniaki w mundurkach

Po ugotowaniu ich tylko w trybie mikrofal wyjąć je z kuchenki, owinąć w folię aluminiową i pozostawić, by doszły. Ziemniaki pieczone w mundurkach w trybie MIESZANYM nie wymagają dochodzenia. Pozostawić na 15 min, by doszły.

■ Ryby

Pozostawić na 2-3 min, by doszły.

■ Potrawy z jaj

Pozostawić na 1-2 min, by doszły.

■ Wcześniej przyrządzone potrawy gotowe do spożycia

Pozostawić na 2-3 min, by doszły.



Wilgotność

Wiele produktów spożywczych, np. warzyw i owoców ma różną wilgotność w zależności od pory roku. Przykładem tego są ziemniaki w mundurkach. Dlatego też w zależności od pory roku może zachodzić konieczność zmiany czasu przyrządzania potrawy. Składniki suche, np. ryż, makaron, mogą ulec wysuszeniu w trakcie przechowywania, stąd czas przyrządzania może również być inny niż w przypadku produktów świeżo kupionych.



Nakłuwanie produktów

Skórka lub membrana niektórych produktów spożywczych może spowodować nagromadzenie się pary podczas gotowania. Tego rodzaju produkty należy nakłuć lub należy z nich zdjąć pasek skórki przed gotowaniem, aby pozwolić na wydostawanie się pary. Jaja, ziemniaki, jabłka, kielbasy, itp. przed gotowaniem należy nakłuć. **NIE PRÓBOWAĆ GOTOWAĆ JAJ W SKORUPKACH.**

■ Sztuki mięsa

Pozostawić na 15 min. owinięte w folię aluminiową, by doszły.

■ Kompletnie posiłki

Pozostawić na 2-3 min, by doszły.

■ Warzywa

Gotowane ziemniaki będą lepsze, jeśli pozostawi się je na 1-2 min, ale większość innych warzyw można podawać natychmiast.

■ Rozmrażanie

Należy pamiętać o konieczności zachowania czasu dochodzenia. Czas ten może się wahać od 5 min dla np. malin, aż do 1 godz. dla sztuki mięsa. Zob. str. 31-32.

Gdy po CZASIE DOCHODZENIA potrawa nie jest jeszcze ugotowana, należy ją umieścić ponownie w kuchence i dogotować przez jakiś czas.



Folia spożywcza

Folia spożywcza pomaga utrzymać wilgoć w żywności, a para, która nie może uciec, skraca czas gotowania. Folię należy jednak nakłuć przed gotowaniem, aby nadmiar pary mógł znaleźć ujście. Podczas zdejmowania foli z naczynia należy zachować ostrożność ze względu na wysoką temperaturę nagromadzonej pod nią pary. Należy zawsze stosować folię spożywczą, która jest oznaczona jako „do użytku w kuchenkach mikrofalowych” i stosować wyłącznie do przykrycia naczynia. Nie należy wykladać naczyń folią spożywczą. Nie należy przykrywać potraw folią spożywczą w trybie GRILLA, PIEKARNIKA lub w trybie MIESZANYM.

Zalecenia ogólne



Wielkość naczynia

Należy postępować zgodnie z wielkością naczyń podanych w przepisach, ponieważ mają one wpływ na czasy gotowania i odgrzewania. Ta sama ilość potrawy rozłożona w większym naczyniu ugotuje się i odgrzeje szybciej, niż gdyby była w mniejszym naczyniu.



Ilość

Małe ilości potraw gotują się szybciej niż duże. Podobnie mała porcja całego dania odgrzeje się szybciej niż duża.



Rozmieszczenie

Produkty spożywcze gotują się szybciej i bardziej równomiernie, jeśli nie są blisko siebie. NIGDY nie należy umieszczać produktów jeden na drugim.



Kształt

Produkty o równych kształtach gotują się bardziej równomiernie. Produkty w trybie mikrofal gotują się lepiej, jeśli znajdują się w pojemniku okrągłym, niż w pojemniku kwadratowym.



Gęstość

Produkty porowate, zawierające więcej powietrza, podgrzeją się szybciej niż produkty ciężkie, o dużej gęstości.



Przykrycie

Produkty należy zakryć folią do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub pokrywką. Przykrywać należy ryby, warzywa, zapiekanki, zupy. Nie należy przykrywać ciast, sosów, ziemniaków w mundurkach, produktów w cieście. Więcej informacji znajduje się w tabelach przyrządzania potraw i przepisach.



Układ produktu

Poszczególne produkty, np. porcje kurczaka czy kotlety, należy umieścić w naczyniu grubszymi częściami na zewnątrz.



Składniki

Potrawy zawierające tłuszcz, cukier lub sól podgrzewają się bardzo szybko. Nadzienie może mieć dużo wyższą temperaturę, niż ciasto. Należy uważać podczas jedzenia. NIE NALEŻY przegrzewać potraw, nawet jeśli ciasto nie wydaje się gorące.



Temperatura początkowa

Im potrawa zimniejsza, tym dłużej trwa podgrzanie. Potrawy z lodówki będą podgrzewały się dłużej niż potrawy w temperaturze pokojowej. Przed gotowaniem potrawy powinny mieć temperaturę 5-8°C.



Obracanie i mieszanie

Niektóre potrawy wymagają mieszania w trakcie ich przyrządzania. Mięso i drób należy przewrócić na drugą stronę w połowie czasu gotowania.



Płynny

Wszelkie produkty płynne należy zamieszać **przed, w trakcie i po podgrzaniu**. Dotyczy to w szczególności wody, którą należy mieszać przed i w trakcie podgrzewania, aby uniknąć jej wybuchu. Nie należy podgrzewać płynów, które wcześniej zagotowano. NIE PRZEGRZEWać.



Sprawdzanie potrawy

Ważne jest sprawdzanie potrawy w trakcie gotowania i po upływie zalecanego czasu, nawet przy korzystaniu z PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO (podobnie, jak w przypadku sprawdzania potraw w piekarniku tradycyjnym). W razie konieczności należy ponownie włożyć potrawę do kuchenki.



Czyszczenie

Ponieważ mikrofałe działają na cząsteczki pożywienia, kuchenkę należy utrzymywać w czystości. Uciążliwe zabrudzenia spożywcze można usunąć za pomocą środka do czyszczenia piekarników naniesionego na miękką szmatkę. Po czyszczeniu należy kuchenkę zawsze wytrzeć do sucha. Należy unikać części plastikowych i miejsc wokół drzwiczek. Nie należy spryskiwać bezpośrednio wnętrza kuchenki. Katalityczna powłoka z tyłu i u góry komory kuchenki jest samoczyszcząca. Zob. str. 10, pkt. 3.

Rodzaje pojemników, których można używać



Wybór właściwego pojemnika jest istotnym czynnikiem, od którego zależy to, czy uda się przyrządzić potrawę, czy nie.

Sprawdzenie, czy naczynia są odpowiednie – tylko do użytku w kuchence mikrofalowej.

Jeśli użytkownik nie ma pewności, czy naczynie nadaje się do przyrządzania potraw w kuchence mikrofalowej, powinien wykonać następujący test:

1. Napełnić dzbanek z atestem do kuchenek mikrofalowych 300 ml ($\frac{1}{2}$ pinty) zimnej wody.
2. Umieścić na spodzie kuchenki przy naczyniu do sprawdzenia. Jeśli sprawdzane naczynie jest duże, dzbanek należy umieścić na pustym naczyniu.
3. Włączyć poziom mocy WYSOKI na 1 min.

■ Wyniki

Naczynie nadaje się do kuchenek mikrofalowych, jeśli pozostanie zimne, a woda w dzbanku zagrzeje się. Jeśli sprawdzane naczynie jest w dotyku ciepłe, nie należy używać go, ponieważ pochłania energię mikrofalową.

■ Uwaga

Powyższy test nie ma zastosowania do pojemników z tworzyw sztucznych lub metalowych, np. do naczyń typu Le Creuset®, których nie należy stosować, ponieważ wykonane są one z żeliwa pokrytego emalią.

Szybki przewodnik po naczyniach do gotowania



Szklane naczynia żaroodporne

Zwykle naczynia żaroodporne, np. typu Pyrex®, idealnie nadają się do gotowania w trybie Mikrofal, Piekarnika i w trybie Mieszanym.

Nie należy stosować szkła delikatnego ani ołowiowego, ponieważ może pęknąć lub spowodować łuk elektryczny.



Naczynia porcelanowe i ceramiczne

Zwykle glazurowane naczynia porcelanowe lub ceramiczne, miski, kubki i filiżanki mogą być używane, o ile są odporne na wysoką temperaturę. Naczynia z chińskiej porcelany kostnej należy stosować wyłącznie do odgrzewania przez krótki czas. Nie stosować naczyń z metalizowanymi wykończeniami lub wzorami. Nie stosować dzbanków ani kubków z przyklejanym uchem, ponieważ klej może ulec stopieniu. Naczynia żaroodporne można stosować w trybie Piekarnika i w trybie Mieszanym, ale nie bezpośrednio pod Grilem.



Naczynia ceramiczne, fajansowe, kamionkowe

Można stosować, o ile są w całości glazurowane. Nie stosować naczyń częściowo glazurowanych, ponieważ mogą nasiąknąć wodą, która z kolei pochłania energię mikrofalową, co powoduje nagrzanie naczynia do bardzo wysokiej temperatury i spowalnia proces gotowania potrawy.



Folia / pojemniki metalowe

NIGDY NIE NALEŻY PRÓBOWAĆ GOTOWAĆ W FOLII ANI W METALOWYCH pojemnikach tylko w trybie Mikrofal, ponieważ mikrofałe nie przenikają przez metal, stąd potrawy nie nagrzeją się równomiernie, a kuchenka może ulec uszkodzeniu. Folię i metalowe opakowania można stosować w trybie Grill, Piekarnik oraz w trybach Grill + Piekarnik, a także, z zachowaniem ostrożności, w niektórych trybach mieszanych, pod warunkiem, że nie są uszkodzone, ani wgniecione.

Rodzaje pojemników, których można używać



Tworzywo sztuczne

Wiele pojemników z tworzyw sztucznych jest przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy ich jednak stosować do gotowania potraw o dużej zawartości cukru lub tłuszczu lub potraw wymagających długich czasów przygotowania, np. ryżu brązowego. Naczynia typu Tupperware® można stosować wyłącznie, jeśli są przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.



Nie stosować naczyń z melaminy. Nie należy nigdy gotować w pojemnikach po margarynie lub kubkach po jogurcie, ponieważ roztopią się one pod wpływem wysokiej temperatury potrawy. O ile są żaroodporne, to można je stosować do gotowania w trybie Piekarnika lub w trybie Mieszanym. **NIE STOSOWAĆ POD GRILLEM.**



Papier

Zwykłe, białe ręczniki papierowe (kuchenne) można stosować do gotowania mikrofalowego, np. do przykrycia boczku, żeby nie przyskała.

STOSOWAĆ TYLKO DLA KRÓTKICH CZASÓW GOTOWANIA. NIE UŻYWAĆ PONOWNIE. DLA KAŻDEGO NACZYNIA I POTRAWY STOSOWAĆ ŚWIEŻY KAWAŁEK RĘCZNIKA PAPIEROWEGO.

Unikać ręczników papierowych zawierających włókna sztuczne.

W przypadku stosowania markowych ręczników kuchennych z makulatury, należy sprawdzić, czy mogą być stosowane w kuchenkach mikrofalowych. Nie stosować kubeczków lub talerzyków woskowanych i powlekanych tworzywami sztucznymi, gdyż wykończenie takie może się stopić. Papier tłuszczoodporny można stosować do wyłożenia spodu naczyń i do osłonięcia przy podpiekaniu spodów do ciast. Białe talerzyki papierowe można stosować **DO KRÓTKIEGO ODGRZEWANIA**, wyłącznie w trybie Mikrofal.



Koszyczki wiklinowe, drewniane, słomiane

Naczynia takie popękają i mogą się zapalić. Nie stosować drewnianych naczyń w kuchenke mikrofalowej. **NIE STOSOWAĆ W ŻADNYCH TRYBACH PRACY KUCHENKI.**



Folia spożywcza

Folia spożywcza do mikrofal może być stosowana wyłącznie do przykrycia potrawy odgrzewanej przez mikrofae.

Przydaje się również do przykrycia potrawy do przyrządzenia, ale należy uważać by bezpośrednio nie dotykała jedzenia, np. nie należy nią wykładać naczynia. **NIE STOSOWAĆ W ŻADNYCH INNYCH TRYBACH PRACY KUCHENKI.**



Folia aluminiowa

Niewielkie kawałki gładkiej folii aluminiowej można stosować do **OSŁONIĘCIA** sztuk mięsa w trakcie rozmrażania i gotowania mikrofalowego, ponieważ mikrofae nie przenikają przez folię, dzięki czemu osłonięta część jest zabezpieczona przed nadmiernym ugotowaniem lub rozmrożeniem. Należy uważać, by folia nie dotykała ścianek i góry kuchenki, gdyż może to spowodować powstanie łuku elektrycznego i uszkodzić kuchenkę. Folia aluminiowa może być stosowana w trybie Piekarnika.



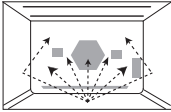
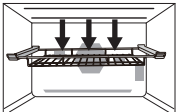
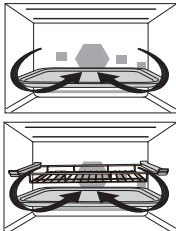
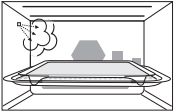
Rękawy do pieczenia

Rękawy, woreczki lub torby do pieczenia przydają się po rozcięciu jednego boku, żeby osłonić sztukę mięsa.

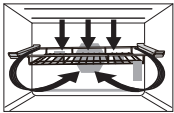
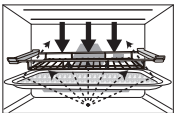
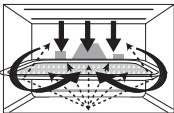
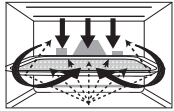
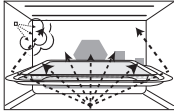
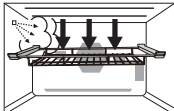
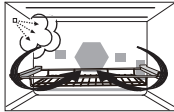
Nie stosować metalowych zapinek w trybie Mikrofal, Mieszanym i Gotowaniu turbo.

Tryby gotowania

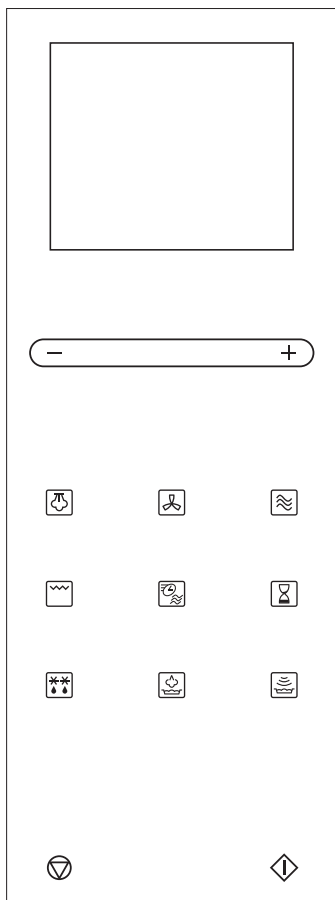
Poniższe schematy przedstawiają przykładowe użycie akcesoriów. Może się ono różnić w zależności od zastosowanego przepisu lub dania. Dalsze informacje można znaleźć w książce kucharskiej.

Tryby gotowania	Zastosowania	Zastosowane akcesoria	Pojemniki
MIKROFALE 	■ Rozmrażanie ■ Odgrzewanie ■ Rozpuszczanie: masła, czekolady, sera. ■ Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jaj. ■ Przygotowywanie: kompotów owocowych, dżemów, sosów, kremów, ciasta parzonego, produktów w cieście, karmelu, mięsa, ryb. ■ Pieczenie ciast bez koloru. Bez wstępnego nagrzania	Użyć własnych naczyń, talerzy lub misek Pyrex®, stawiając je bezpośrednio na spodzie kuchenki.	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, bez metalu.
GRILL 	■ Grillowanie mięsa lub ryb. ■ Opiekanie tostów. ■ Nadawanie koloru zapiekankom lub bezom. Zalecane nagrzanie	Półka druciana i półka emaliowana	Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.
PIEKARNIK 	■ Pieczenie małych ciast o krótkich czasach pieczenia: ciasta francuskiego, produktów w cieście, ciasta ptysiowego, ciasta kruchego, rolad. ■ Pieczenie specjalne: suflety, bezy, paszteciki, małe chlebki lub bułeczki, biszkopty, mięsa w cieście, itp. ■ Pieczenie quiche, pizzy i tarty. Zalecane nagrzanie	Półka emaliowana, druciana i szklana.	Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.
PARA 	■ Gotowanie ryb, warzyw, kurczaka, ryżu i ziemniaków. Bez wstępnego nagrzania	Podkładka plastikowa i półka szklana.	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.

Tryby gotowania mieszanego

Tryby gotowania	Zastosowania	Zastosowane akcesoria	Pojemniki
GRILL + PIEKARNIK 	- Pieczenie czerwonych mięs, grubych steków (żeberek lub z wołowiny, steków z kością). - Przyrządzanie ryb. Zalecane nagrzanie	Półka druciana lub półka emaliowana.	Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.
GRILL + MIKROFALE  PIEKARNIK + MIKROFALE  GRILL + PIEKARNIK + MIKROFALE 	- Pieczenie mięsa i drobiu. - Rozmrażanie, odgrzewanie i przypiekanie (quiche, pizza, chleb, lasagne, zapiekanki). - Przyrządzanie lasagne, mięsa, zapiekanek ziemniaczanych lub warzywnych. - Pieczenie ciast i puddingów z podrumienianiem, pieczenie quiche, pizzy i tart. Zalecane nagrzanie (Nagrzanie jest niedostępne w trybie Grill + Mikrofałe.)	Półka druciana i / lub półka szklana.	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych i żaroodporne. Metalowe foremki stosować wyłącznie na półce szklanej. NIE STOSOWAĆ tortownic.
PARA + MIKROFALE 	Gotowanie ryb, warzyw, kurczaka, ryżu i ziemniaków. Bez wstępnego nagrzania	Podkładka plastikowa i półka szklana	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
GRILL + PARA 	- Przyrządzanie zapiekanek - Kebab	Półka druciana lub półka szklana	Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.
PIEKARNIK + PARA 	- Pieczenie ciast - Tarty z ciasta francuskiego - Suflety	Półka druciana lub półka szklana	Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.

Zaczynamy korzystać z kuchenki



1 Włączanie do gniazdka

Włączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego 13 A z bezpiecznikiem. Kuchenka przypomni o konieczności przeczytania instrukcji obsługi.

2 Wcisnąć dwa razy Programator/Zegar, by ustawić godzinę

Wybrać 24-godzinny format godziny. (Patrz informacje szczegółowe na str. 27)

3 Wcisnąć przycisk Piekarnika

() W okienku wyświetlacza pojawi się () z temperaturą kuchenki) (ta procedura ma na celu wypalenie oleju zabezpieczającego kuchenkę przed korozją.) Wcisnąć Piekarnik, aż w okienku wyświetlacza pojawi się 230°C. Wyjąć z kuchenki wszelkie akcesoria.

4 Wprowadzić Czas

Przyciskami „+”/”-” lub suwakiem ustawić 5 min.

5 Nacisnąć Start

W okienku wyświetlacza będzie odliczany pozostały czas. Na zakończenie programu rozlegnie się dzwonek. Teraz kuchenka jest gotowa do użycia.

■ Uwaga!

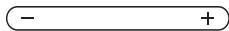
Elementy grilla i kuchenki będą gorące.

Uwaga: Tryb demonstracyjny

Umożliwia on sprawdzanie różnych ustawień programów. (W okienku wyświetlacza pojawi się komunikat „TRYB DEMONSTRACYJNY WCIŚNIJ DOWOLNY PRZYCISK” („*DEMO MODE PRESS ANY KEY*”)) Ma to na celu zapewnienie, że kuchenka nie będzie generowała mikrofal i że można jej używać bez wkładania żadnych produktów). Włączanie *Trybu demonstracyjnego*: wcisnąć raz *Moc mikrofal*, a następnie 4 razy *Stop/Anuluj*. *Tryb demonstracyjny* jest anulowany poprzez jedno wciśnięcie *Mocy mikrofal* i 4-krotne wciśnięcie *Stop/Anuluj*.

Ustawianie zegara

Po pierwszym włączeniu kuchenki do prądu w okienku wyświetlacza pojawi się komunikat „PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI” („REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE”).



Wcisnąć dwa razy Programator/Zegar.

W okienku wyświetlacza pojawi się „USTAW ZEGAR” („SET TIME”), a dwukropek zacznie migać.

Należy ustawić godzinę przyciskami „+”/“-” lub suwakiem.
np. 1:25 po południu (zegar 24-godzinny)

Wcisnąć Programator/Zegar.

Dwukropek przestanie migać. Teraz na wyświetlaczu będzie wyświetlana aktualna godzina.

■ Uwaga

1. Jedno wciśnięcie „+”/“-” zwiększa lub zmniejsza godzinę o 1 minutę. Wciśnięcie i przytrzymanie „+”/“-” szybko zwiększa lub zmniejsza godzinę.
2. By zresetować godzinę, należy powtórzyć powyższą procedurę.
3. Zegar w kuchenie pozostaje ustawiony tak długo, jak jest ona włączona do prądu i jest zasilanie.
4. Zegar jest zegarem 24-godzinny.

Blokada rodzicielska

Ta funkcja umożliwia wyłączenie przycisków sterowania, choć wciąż możliwe będzie otwarcie drzwiczek. Blokadę rodzicielską można włączać, gdy na wyświetlaczu jest dwukropek lub pokazywana jest godzina.

Włączenie:



Wcisnąć trzy razy Start.

Godzina zniknie z wyświetlacza.
Ustawienia czasu nie zostaną utracone.
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „BLOKADA” („LOCK”).

Anulowanie:



Wcisnąć trzy razy Stop/Anuluj.

Na wyświetlaczu pojawi się z powrotem aktualna godzina.

■ Uwaga

1. Włączenie blokady rodzicielskiej wymaga 3-krotnego wciśnięcia przycisku Start w ciągu 10 sekund.
2. Blokadę rodzicielską można włączać, gdy na wyświetlaczu jest dwukropek lub pokazywana jest aktualna godzina.

Ustawianie Wskazówek dot. użytkowania

W celu ułatwienia programowania kuchenki w okienku jej wyświetlacza pojawi się poniższy komunikat. Po zapoznaniu się z procedurami programowania wskazówki dotyczące użytkowania można wyłączyć.

Wyłączanie:



OPERATION GUIDE OFF



Wcisnąć *Programator/Zegar* cztery razy.

Okienko wyświetlacza

W okienku wyświetlacza pojawi się dwukropek lub aktualna godzina.

Włączanie:



OPERATION GUIDE ON



Wcisnąć *Programator/Zegar* cztery razy.

Okienko wyświetlacza

W okienku wyświetlacza pojawi się dwukropek lub aktualna godzina.

Używanie suwaka

Ustawianie czasu lub wagi poprzez wciskanie symboli „+”/ „-” lub przeciąganie suwaka. W okienku wyświetlacza pojawi się godzina/waga.



- Ustawianie czasu:
Służy do ustawiania czasu gotowania lub zegara.
- Ustawianie wagi:
Służy do ustawiania wagi produktów do programów rozmrażania chaotycznego, automatycznego gotowania na parze lub automatycznego gotowania na parze z trybem turbo. (patrz strony 62-65 i 69-70)
- Zwiększanie/Zmniejszanie wartości:
Służy do wydłużania / skracania programów dobieranych automatycznie. (patrz strona 71)

Gotowanie i rozmrażanie w trybie mikrofal

Dostępnych jest 6 różnych poziomów mocy mikrofal. Nie należy umieszczać produktów bezpośrednio na spodzie kuchenki. Użyć własnych naczyń, talerzy lub misek Pyrex®, stawiające je bezpośrednio na spodzie kuchenki.

Wciśnięcia	Poziom mocy	Moc
Jedno	Wysoka	1000 W
Dwa	Rozmrażanie	270 W
Trzy	Średnia	600 W
Cztery	Niska	440 W
Pięć	Duszenie	300 W
Sześć	Utrzymanie ciepła	100 W



Wcisnąć *Moc mikrofal*, aż w okienku wyświetlacza pojawi się wymagany poziom mocy.

Ustawić czas gotowania, wciskając „+”/„-” lub przeciągając suwak.

Nacisnąć Start. Rozpoczęty zostanie program przygotowywania potrawy, a na wyświetlaczu będzie odliczany pozostały czas.

■ Uwaga

1. Maksymalny czas, jaki można wybrać dla mocy WYSOKIEJ to 30 min. Dla wszystkich innych poziomów mocy maksymalny czas to 1 godz. 30 min.
2. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużać / skrócić o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakiem.
3. NIE WOLNO włączać mikrofal, gdy w kuchence jest tylko jakieś metalowe akcesorium.
4. NIE WOLNO umieszczać produktów bezpośrednio na spodzie kuchenki. Należy je włożyć do naczynia szklanego lub innego przystosowanego do używania z kuchenką mikrofalową. Produkty odgrzewane lub gotowane z użyciem MIKROFAL powinny być przykrywane lub owijane ponakłuwaną folią plastikową, chyba że zaznaczono inaczej.
5. Czasy rozmrażania programowanego ręcznie są podane w tabeli rozmrażania na stronach 31-32.
6. Wieloetapowe przyrządzanie potraw jest omówione na stronach 57-58.
7. Po ustawieniu mocy mikrofal i czasu gotowania można zaprogramować czas dochodzenia potrawy. Patrz używanie programatora na stronie 60.

Technologia emisji mikrofal od dołu

Należy pamiętać, że w tym urządzeniu jest stosowana technologia emitowania mikrofal od dołu, a nie tak jak w standardowych kuchenkach z obrotowym talerzem - z boku. Dzięki temu w komorze jest więcej miejsca na różnej wielkości naczyń i potraw.

Taki rodzaj emitowania mikrofal może oznaczać inne czasy gotowania (w trybie mikrofal), niż w urządzeniach z emisją boczną. Jest to normalne i nie powinno być powodem do obaw. Patrz tabele odgrzewania i gotowania potraw na stronach 76-91.

Zalecenia dotyczące rozmrażania

Kuchenka umożliwia rozmrażanie produktów - należy wybrać poziom mocy ROZMRAŻANIA w ustawieniach mocy kuchenki i wprowadzić czas rozmrażania. Największą trudnością jest rozmrożenie produktów w środku, zanim nie rozpocznie się ich gotowanie lub pieczenie z zewnątrz.

Z tego powodu na program rozmrażania składa się naprzemiennie rozmrażanie mikrofalami i dochodzenie. Tego rodzaju rozmrażanie jest nazywane rozmrażaniem cyklicznym. W okresach dochodzenia mikrofałe nie są emitowane, jednak światło będzie włączone.

Automatyczne okresy dochodzenia zapewniają bardziej równomierne rozmrażanie, jednak wciąż przez użyciem produktu konieczne jest jego odstawienie, by doszedł.

Najlepsze praktyki

1. Umieścić produkty w odpowiednim pojemniku. Sztuki mięsa i kurczaki należy układać na odwróconym spodku lub plastikowej kratce, jeżeli jest dostępna.
2. Podczas rozmrażania sprawdzać żywność, gdyż różne produkty rozmrażają się z różną prędkością.
3. Nie ma potrzeby żywności przykrywać.
4. Zawsze odwracać lub mieszać potrawę, zwłaszcza po dzwonku. W razie potrzeby potrawę osłonić (patrz punkt 6).
5. Mielone mięso, kotlety, kawałki kurczaka i inne mniejsze produkty powinny zostać rozdzielone i rozłożone w jedną warstwę, gdy tylko będzie to możliwe.
6. Osłanianie zapobiega gotowaniu/pieczeniu żywności. Jest ono niezbędne w przypadku rozmrażania drobiu i sztuk mięsa. Żywność najpierw rozmraża się z zewnątrz, a więc skrzydełka / piersi / tłuste miejsca należy osłonić kawałkami gładkiej folii aluminiowej przymocowanej wykałaczkami.
7. Żywność pozostawić, by doszła i rozmroziła się także w środku. (W przypadku sztuk mięsa i całych kurczaków - przynajmniej godzinę).



Produkty ułożyć w jednej warstwie.



Obrócić lub porozdzielać produkty, gdy tylko będzie to możliwe.



Osłonić kurczaka i sztuki mięsa.

Tabela rozmrażania

Podawane czasy są jedynie orientacyjne. Zawsze należy sprawdzać stan potrawy, otwierając drzwiczki, a następnie wznowiając proces. W przypadku większej ilości odpowiednio dostosować parametry. Podczas rozmrażania produktów nie należy przykrywać.

Rodzaj potrawy	Waga	Czas rozmrażania	Metoda	Czas dochodzenia potrawy
Mięso				
Wołowina / jagnięcina / sztuka mięsa wieprzowego	700 g (1 funt 8 uncji)	20 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu lub na odwróconym spodku lub kratce. Obrócić 3 - 4 razy.	60 min
Wołowina / jagnięcina / sztuka mięsa wieprzowego	1,0 kg (2 funty 4 uncje)	25-30 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu lub na odwróconym spodku lub kratce. Obrócić 3 - 4 razy.	60 min
Polędwica / rumszyk	500 g (1 funt 2 uncje)	12 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić dwa razy.	15 min
Siekane mięso wołowe	60 g (2 uncje) (x1)	2 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić.	5 min
	227 g (8 uncji) (x2)	5 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić dwa razy.	15 min
	454 g (1 funt) (x4)	8 min		30 min
Wołowina mielona	500 g (1 funt 2 uncje)	14 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić 3-4 razy.	15 min
Mięso gulaszowe	500 g (1 funt 2 uncje)	12 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Rozdzielić i obrócić 2 razy.	20 min
Kotlety jagnięce	300 g (10,5 uncji)	7 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Obrócić dwa razy.	15 min
Filety jagnięce	400 g (14 uncji)	10 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Obrócić dwa razy.	20 min
Gicze jagnięce x 2	900 g (1 funt 9 uncji)	18 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Rozdzielić i obrócić dwa razy. W razie potrzeby osłonić.	45 min
Żeberka wieprzowe	700 g (1 funt 8 uncji)	15 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić dwa razy.	30 min
Kotlety wieprzowe	500 g (1 funt 2 uncje)	10 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić dwa razy.	15 min
Bekon	300 g (10,5 uncji)	8 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić 2-3 razy.	15 min
Wędliny	100 g (2)	3 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić.	5 min
	454 g (8)	10 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić dwa razy.	10 min
Cały kurczak	1,5 kg (3 funty 5 uncji)	35 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu lub na odwróconym spodku lub kratce. Obrócić 3 - 4 razy. W razie potrzeby osłonić.	60 min

Tabela rozmrażania

Podawane czasy są jedynie orientacyjne. Zawsze należy sprawdzać stan potrawy, otwierając drzwiczki, a następnie wznowiając proces. W przypadku większej ilości odpowiednio dostosować parametry. Podczas rozmrażania produktów nie należy przykrywać.

Rodzaj potrawy	Waga	Czas rozmrażania	Metoda	Czas dochodzenia potrawy
Kawałki kurczaka	x 1 200 g (7 uncji)	6 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić.	15 min
	x 2 350 g (12 uncji)	8 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić dwa razy.	20 min
	x 4 600-650 g (1 funt 3 uncje - 1 funt 4 uncje)	15 min		40 min
Filety z piersi kaczki	350 g (12 uncji)	10 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić dwa razy.	15 min
Cała ryba x 2	500 g (1 funt 2 uncje)	16 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić dwa razy rozdzielić w razie potrzeby.	20 min
Filety rybne	100-150 g (4-5 uncji)	3-4 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić w razie potrzeby i obrócić dwa razy.	5 min
	550 g (1 funt 2 uncje)	2 min		5 min
Steki rybne	100 g (4 uncje)	4 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić.	10 min
	250 g (9 uncji)	7 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić w razie potrzeby i obrócić dwa razy.	15 min
	500 g (1 funt 1 uncja)	12-14 min		20 min
Krewetki	230 g (8 uncji)	7 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Podczas rozmrażania zamieszać dwa razy.	15 min
INFORMACJE OGÓLNE				
Chleb krojony	400 g (14 uncji)	6 min	Umieścić na talerzu. Rozdzielić i rozłożyć na czas rozmrażania.	10 min
	40 g (1 uncja)	1 min	Umieścić na talerzu.	2 min
Owoce miękkie	500 g (1 funt 2 uncje)	13 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Podczas rozmrażania zamieszać dwa razy.	30 min
Torcik	350 g (12 uncji)	3 min	Umieścić na talerzu.	20 min
Sernik	500 g (1 funt 1 uncja)	6 min	Umieścić na talerzu.	20 min
Deser bezowy	450 g (1 funt)	4 min	Umieścić na talerzu.	20 min
Masło:	250 g (9 uncji)	3 min	Umieścić na talerzu.	20 min
Kruche ciasto / ciasto francuskie	500 g (1 funt 2 uncje)	4 min	Umieścić na talerzu. Odwrócić po upływie połowy czasu.	30 min

Grillowanie

Grillowanie to funkcja kuchenki umożliwiająca szybkie i skuteczne przyrządzanie wielu różnych potraw - np. kotletów, kiełbasek, steków, tostów itp. Dostępne są 3 różne ustawienia grilla.



Wciśnięcia	Poziom mocy	Moc
Jedno	Grill 1 (Wysoki)	1300 W
Dwa	Grill 2 (Średni)	950 W
Trzy	Grill 3 (Niski)	700 W

Wcisnąć *Grill*, aż w okienku wyświetlacza pojawi się wymagany poziom mocy.



Wcisnąć Start, by nagrzać kuchenkę. Na ekranie wyświetlacza pojawi się litera „P”. Po nagraniu się kuchenki rozlega się dzwonek, a „P” na ekranie zaczyna migać. Następnie otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę.

* Jeżeli nie ma potrzeby nagrzewać wstępnie kuchenki, to krok ten należy pominąć.



Ustawić czas gotowania, wciskając „+”, „-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.



Nacisnąć Start. Rozpoczęty zostanie program przygotowywania potrawy, a na wyświetlaczu będzie odliczany pozostały czas.

■ Uwaga

1. Grill będzie działał wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
2. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużyć / skrócić o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakiem.

■ PRZESTROGI

AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NICH BĘDĄ BARDZO GORĄCE. NALEŻY KORZYSTAĆ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH.

■ Czas grillowania

Przy przyrządzaniu w kuchenie potraw z użyciem grilla czas grillowania jest podobny do czasu tradycyjnego grillowania. Większość produktów należy po upływie połowy czasu obrócić (patrz sekcja dotycząca akcesoriów kuchenki na stronie 34).

Grillowanie

Akcesoria kuchenki, z których można korzystać

Podczas grillowania produktów druciana półka powinna być w położeniu górnym. W położenie środkowe należy wstawić półkę szklaną, by mógł do niej skapywać tłuszcz. Zamiast tego można użyć półki emaliowanej w położeniu górnym lub środkowym. Podczas wkładania półki drucianej elementy pionowe powinny być poniżej boków półki.

Umieścić żywność na drucianej półce



Druciana półka umożliwia skapywanie tłuszczu i soków do półki szklanej, ograniczając przyskanie i dymienie podczas grillowania.

Podczas przyrządzania większość produktów należy po upływie połowy czasu obrócić. Podczas obracania produktów należy otworzyć drzwiczki i OSTROŻNIE wyjąć drucianą półkę, mocno ją trzymając.

Zalecenia

1. Używać dostarczanych akcesoriów zgodnie z powyższymi zaleceniami.
2. Większość potraw mięsnych, np. boczek, kielbaski, kotlety, można przyrządzać na najgorętszym z ustawień mocy - GRILL 1. Poziom ten jest odpowiedni także do tostowania pieczywa, muffinek, słodkich bułeczek itp.
3. Poziomy GRILL 2 i GRILL 3 są używane do delikatniejszych potraw lub produktów wymagających dłuższego czasu grillowania - np. ryb lub kawałków kurczaka.
4. NIGDY NIE WOLNO PRZYKRYWAĆ GRILLOWANYCH POTRAW.

Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych, gdyż akcesoria oraz ścianka górna i ścianki boczne kuchenki są bardzo gorące.

Po obróceniu potrawę wstawić z powrotem do kuchenki, zamknąć drzwiczki i wcisnąć Start. Kuchenka będzie dalej odmierzała pozostały czas przyrządzania dania. Raczej bezpieczne jest otwieranie drzwiczek w dowolnym momencie grillowania, by sprawdzić stan potrawy.

W przypadku grillowania ryb, kotletów i mniejszych produktów należy włożyć emaliowaną półkę w górne położenie.



5. ZAWSZE PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY I AKCESORIÓW PO GRILLOWANIU NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ KUCHENKA I AKCESORIA SĄ BARDZO GORĄCE.
6. Ważne, aby po grillowaniu akcesoria do grillowania wyjąć z kuchenki i oczyścić przed ponownym użyciem i by ścianki i spód komory kuchenki zostały przetrarte ściereczką wyciśniętą w gorącej wodzie z dodatkiem mydła, by usunąć resztki tłuszczu.
NIE WOLNO WKŁADAĆ AKCESORIÓW DO ZMYWAREK. **Nie ma potrzeby czyścić tylnej i górnej ścianki kuchenki, które pokryte są katalityczną powłoką samoczyszczącą.**

Przygotowywanie potraw w piekarniku

Tej kuchenki wielofunkcyjnej można używać jak zwykłej kuchenki dzięki funkcji PIEKARNIKA, w której wykorzystywana jest grzałka i rozprowadzający ciepło wentylator. Najlepszą praktyką jest wstawianie potraw do wstępnie nagrzanej kuchenki.

Grill się włączy po nagraniu kuchenki. Potrawy można przyrządzać w piekarniku na trzy sposoby

1. Na emaliowanej półce w dowolnym położeniu.
2. Na drucianej półce w dowolnym położeniu.
3. Korzystając z obu powyższych opcji podczas pieczenia dwupoziomowego.

Patrz zalecenia dotyczące używania konkretnych akcesoriów na stronach 36-37.

Kuchenkę można wstępnie nagrzewać z włożoną półką emaliowaną i drucianą i bez nich.



Wcisnąć symbol *Piekarnika*. Temperatura w kuchenke zaczyna się od 150°C. Wcisnięcie przycisku *Piekarnika* powoduje zwiększanie temperatury co 10°C do 230°C, a następnie spadek do 40°C i 100°C.

Wcisnąć Start, by nagrzać kuchenkę. Na ekranie wyświetlacza pojawi się litera „P”. Po nagraniu się kuchenki rozlega się dzwonek, a „P” na ekranie zaczyna migać. Następnie otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę.
* Jeżeli nie ma potrzeby nagrzewać wstępnie kuchenki, to krok ten należy pominąć.

Ustawić czas gotowania, wciskając „+” / „-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas gotowania wynosi 9 godz.



Nacisnąć Start.

Uwaga: Upewnić się, że na wyświetlaczu jest jedynie symbol piekarnika (P). Jeżeli wyświetlany jest także symbol mikrofal (M), to ustawienia są nieprawidłowe i program należy anulować. Wybrać ponownie ustawienia piekarnika.

■ PRZESTROGI

AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NICH BĘDĄ BARDZO GORĄCE. NALEŻY KORZYSTAĆ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH.

■ Uwaga

1. Drzwiczki otwierać, po prostu pociągając w dół za uchwyt - wciśnięcie przycisku Stop/Anuluj może spowodować anulowanie programu.
2. Kuchenki nie można wstępnie nagrzewać do 40°C.
3. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużyć / skrócić o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakami.
4. Ustawioną temperaturę można wyświetlać i zmieniać - należy wcisnąć przycisk Start. By wyświetlić temperaturę w okienku wyświetlacza, należy wcisnąć *Piekarnik*. Tak długo, jak temperatura jest wyświetlana, można ją zmieniać, wciskając symbol piekarnika.
5. Kuchenka będzie utrzymywała zadaną temperaturę wstępnego nagrzania przez około 30 minut. Jeżeli do kuchenki nie zostanie włożona żadna potrawa i nie zostanie ustawiony czas przyrządzania, to program gotowania zostanie automatycznie anulowany i wyświetli się dwukropek lub aktualna godzina.

Przygotowywanie potraw w piekarniku

Zalecenia

Kiedy kuchenka jest używana jako **PIEKARNIK**, a więc gdy nie są emitowane **ŻADNE MIKROFALE**, to działa ona jak standardowy piekarnik konwekcyjny i można do niej wkładać wszelkie normalne metalowe naczynia i akcesoria do pieczenia i gotowania.

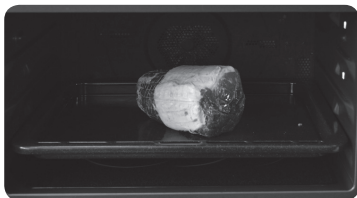
W piekarniku można przyrządzać potrawy umieszczone na jednym lub na dwóch poziomach.

Akcesoria kuchenki, z których można korzystać:

PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE

W przypadku gotowania na jednym poziomie można korzystać z półki emaliowanej lub półki drucianej na dowolnym poziomie.

Pieczenie mięsa: Półka emaliowana w dolnym położeniu.



Pieczenie: Półka emaliowana w dolnym położeniu.



Półki emaliowanej można używać jako naczyń do pieczenia ziemniaków lub warzyw i babeczek, bułeczek i ciastek. Idealnie nadaje się również do odgrzewania wcześniej upieczonych produktów w cieście.

Pieczenie warzyw / ziemniaków: półka emaliowana w dolnym położeniu.



Odgrzewanie: półka emaliowana w dolnym położeniu.



Przygotowywanie potraw w piekarniku

Pieczenie na dwóch poziomach

Podczas pieczenia na dwóch poziomach należy wstawiać półkę emaliowaną w położenie dolne, a półkę drucianą - w górne.

Pieczenie wielu produktów: Babeczki



W zależności od przepisu, można wstępnie nagrzewać kuchenkę z akcesoriami wstawionymi lub bez nich. Informacje szczegółowe są podane w konkretnych przepisach.

Przyrządzanie pełnego posiłku: Mrożona pizza na górnej półce, mrożone frytki na dolnej półce.



■ Pieczenie na dwóch poziomach idealnie nadaje się do:

1. Pieczenia wielu produktów, babeczek, ciastek i bułeczek na dwóch poziomach.
2. Jednoczesnego przyrządzania pełnego posiłku. Mrożona pizza na górnej półce, mrożone frytki na dolnej półce.
3. Pieczenia ziemniaków na górnej półce i pieczenia warzyw na dolnej półce.
4. Odgrzewania małych produktów w dużych ilościach - kiełbasek w cieście, zapiekanek w cieście, porcji quiche (wszystkie z nich muszą być wcześniej upieczone). Upewnić się wcześniej, że półki są prawidłowo i stabilnie włożone. Nie stawiać na półce naczyń i potraw ważących więcej niż 4 kg (8 funtów 14 uncji).

■ PRZESTROGI

1. **ZAWSZE PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY I AKCESORIÓW PO GOTOWANIU NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ KUCHENKA I AKCESORIA SĄ BARDZO GORĄCE.**
2. **PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY Z KUCHENKI NACZYNIE I/LUB PÓLKĘ CHWYTAĆ PEWNIE, MOCNO I DWIEMA RĘKAMI.**

Przygotowywanie potraw w piekarniku

Zalecenia dotyczące temperatur w piekarniku

Najlepszą praktyką jest wstawianie potraw do wstępnie nagrzanego piekarnika.

Należy pamiętać, że w celu ułatwienia programowania pieczenia ustawianie temperatury w kuchence zaczyna się od 150°C i zwiększa co 10°C do 230°C, a następnie spada do 40°C i 100°C. Potrawy zasadniczo piecze się BEZ PRZYKRYCIA, chyba że jest to zapiekanka lub stosowane są rękawy do pieczenia mięsa.

Temperatura w °C	Zastosowanie	Temperatura w °F	Poziom w piecu gazowym
40°C	Wyrastanie chleba	90°F	1/8
100°C	Pavlova	200°F	1/4
110°C	Bezy	225°F	1/4
140°C	Ciasto z dużą ilością owoców	275°F	1
150°C	Cytrynowe ciasto bezowe, rolada bezowa, sernik	300°F	2
160/170°C	Zapiekanki, pierniki, małe tarty, ciastka	325°F	3
180°C	Suflety, strudle, przekładane biszkoptowe ciasta, babeczki, sztuki mięsa	350°F	4
190°C	Ciasto filo, quiche, zapiekanki gratin, lasagne, zapiekanki w cieście, kurczak	375°F	5
200°C	Nadziewane papryki, bułeczki, eklerki, rolady biszkoptowe	400°F	6
220°C	Zawijańce warzywne, Yorkshire pudding, chleb	425°F	7
230°C	Pieczyno czosnkowe, pieczone ziemniaki, pieczenie pizzy.	450°F	8

Pieczenie i grillowanie

Tego trybu można używać do pieczenia lub odgrzewania potraw przy jednoczesnym używaniu grilla i grzania konwekcyjnego, by nadać potrawom chrupkości i koloru. Może to też skrócić czas potrzebny do przyrządzania ich w sposób tradycyjny. Nie używać tego programu dla potraw w ilości mniejszej niż 200 g (7 uncji).



Wcisnąć symbol *Piekarnika*. Temperatura w kuchence zaczyna się od 150°C. Wcisnięcie przycisku Piekarnika powoduje zwiększanie temperatury co 10°C do 230°C, a następnie spadek do 40°C i 100°C. W trybie mieszanym nie można wybrać temperatury 40°C.

Wcisnąć, by wybrać moc grilla.
1 wciśnięcie - Grill 2 (średnia moc),
2 wciśnięcie - Grill 3 (niska moc),
3 wciśnięcie - Grill 1 (wysoka moc),
(domyślnym ustawieniem jest Grill 2)

Wcisnąć Start, by nagrzać kuchenkę. Na ekranie wyświetlacza pojawi się litera „P”. Po nagrzeniu się kuchenki rozlega się dzwonek, a „P” na ekranie zaczyna migać. Następnie otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę.
* Jeżeli nie ma potrzeby nagrzewać wstępnie kuchenki, to krok ten należy pominąć.



Ustawić czas przyrządzania, wciskając „+” / „-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas przyrządzania wynosi 9 godz.

Nacisnąć Start.

Uwaga: Upewnić się, że na wyświetlaczu jest jedynie symbol piekarnika () i symbol grilla (). Jeżeli wyświetlany jest także symbol mikrofal (), to ustawienia są nieprawidłowe i program należy anulować. Ponowne wprowadzanie ustawień dla piekarnika i grilla

■ Uwaga

1. Zalecane jest wstawianie potraw do wstępnie nagrzonej kuchenki.
2. Drzwiczki otwierać, po prostu pociągając w dół za uchwyt - wciśnięcie przycisku Stop/Anuluj może spowodować anulowanie programu.
3. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużać / skracać o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakiem.
4. Ustawioną temperaturę można wyświetlać i zmieniać - należy wcisnąć przycisk Start. By wyświetlić temperaturę w okienku wyświetlacza, należy wcisnąć *Piekarnik*. Tak długo, jak temperatura jest wyświetlana, można ją zmieniać, wciskając symbol piekarnika.
5. Kuchenka będzie utrzymywała zadaną temperaturę wstępnego nagrzania przez około 30 minut. Jeżeli do kuchenki nie zostanie włożona żadna potrawa i nie zostanie ustawiony czas przyrządzania, to program gotowania zostanie automatycznie anulowany i wyświetli się dwukropek lub aktualna godzina.

■ PRZESTROGI

PRZY WYJMOWANIU POTRAW Z KUCHENKI, ODWRACANIU ICH LUB MIESZANIU ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NIEJ SĄ BARDZO GORĄCE.

Pieczenie i grillowanie

Akcesoria kuchenki, z których można korzystać:

Do pieczenia z grillowaniem używać półki emaliowanej lub drucianej.



Kawalki mięsa są umieszczane na półce emaliowanej w położeniu dolnym. Potrawy mięsne są umieszczane na półce emaliowanej w położeniu górnym.



Pizzę można kłaść bezpośrednio na drucianą półkę w położeniu górnym.

Sugerowane opcje gotowania

Rodzaj potrawy	Waga	Tradycyjna kuchenka	Pieczenie w trybie turbo
Podudzia z kurczaka	800 g	40 min 200°C	28 min 230°C + GRILL 2
Filety z piersi kaczki	350 g	30-35 min 220°C	18 min 230°C + GRILL 2
Grube kielbaski	300 g	25-30 min 190°C	15 min 230°C + GRILL 2
Kotlety wieprzowe	800 g	20-25 min 200°C	18 min 230°C + GRILL 2
Udka z kurczaka	800 g	40 min 200°C	25 min 230°C + GRILL 2
Pizza	310 g	8-10 min 180°C	6 min 230°C + GRILL 2

■ Zalecenia

Zalecane jest wstawianie potraw do wstępnie nagrzanej kuchenki.

Potrawy są przyrządzane BEZ PRZYKRYCIA. NIE UŻYWAĆ PLASTIKOWYCH POJEMNIKÓW.

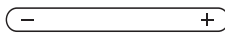
Gotowanie na parze

Kuchenki można używać do gotowania na parze warzyw, ryb, kurczaków i ryżu. Dostępne są 3 różne ustawienia gotowania na parze.



Wciśnięcia	Poziom mocy	Tempera- tura
Jedno	Para 1 (Steam 1)	Wysoka
Dwa	Para 2 (Steam 2)	Średnia
Trzy	Para 3 (Steam 3)	Niska

Wcisnąć symbol *Gotowania na parze*, aż w okienku wyświetlacza pojawi się wymagany poziom mocy.



Ustawić czas gotowania, wciskając „+” / „-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas gotowania wynosi 30 minut.

Nacisnąć Start. Rozpoczęty zostanie program przygotowywania potrawy, a na wyświetlaczu będzie odliczany pozostały czas.

■ Uwaga

1. Przed włączeniem funkcji GOTOWANIA NA PARZE napełnić zbiornik na wodę.
2. Maksymalny czas przyrządzania potrawy w tym trybie to 30 minut. Jeżeli danie wymaga dłuższego czasu do przyrządzenia, to należy uzupełnić wodę w zbiorniku i powtórzyć powyższą procedurę, wprowadzając brakujący czas.
3. Jeżeli podczas pracy kuchenki skończy się woda w zbiorniku, to praca urządzenia zostanie wstrzymana. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat z prośbą o uzupełnienie wody w zbiorniku. Po dolaniu do zbiornika wody i włożeniu go z powrotem do kuchenki należy wcisnąć *Start*. Bez dolania wody do zbiornika i wciśnięcia przycisku *Start* kuchenka nie wznowi pracy.
4. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużać / skracać o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakiem.
5. Wody do zbiornika można dolewać w dowolnym momencie bez konieczności wciskania przycisku *Stop/Anuluj*.
6. Po gotowaniu na parze konieczne może być starcie nadmiaru wody z komory kuchenki.

■ PRZESTROGI

AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NICH BĘDĄ BARDZO GORĄCE. NALEŻY KORZYSTAĆ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH.

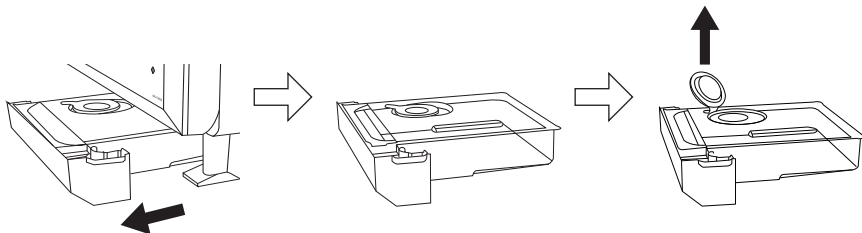
PODZAS WYJMOWANIA POTRAWY LUB AKCESORIÓW DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW Z GÓRNEJ ŚCIANKI KUCHENKI MOŻE KAPĄĆ GORĄCA WODA.

W MOMENCIE OTWARCIA DRZWICZEK MOŻE NASTĄPIĆ WYRZUT KŁĘBÓW PARY. NIE NALEŻY WKŁADAĆ NIEOSŁONIĘTYCH RĄK DO KUCHENKI, DOPÓKI JEST W NIEJ PARA. RYZYKO POPARZENIA! NALEŻY KORZYSTAĆ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH.

PODZAS WYJMOWANIA TACY OCIEKOWEJ NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ. ZETRZEĆ WODĘ, KTÓRA MOGŁA SKAPYWAĆ PO LEWEJ STRONIE KUCHENKI. JEST TO NORMALNE.

Gotowanie na parze

Zalecenia dot. zbiornika na wodę



Ostrożnie wyjąć zbiornik na wodę z kuchenki. Zdjąć pokrywę i napełnić wodą z kranu (nie używać wody mineralnej). Nałożyć pokrywę i włożyć z powrotem do kuchenki. Sprawdzić, czy pokrywa szczelnie i stabilnie przylega do zbiornika - nieszczelność mogłaby powodować wycieki. Zalecane jest czyszczenie zbiornika na wodę w ciepłej wodzie raz na tydzień.

Korzystanie z akcesoriów

Podczas gotowania potraw na parze należy wkładać plastikową podkładkę do szklanej półki w położeniu środkowym. Bezpośrednio na podkładce plastikowej można umieszczać potrawy.

Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych, gdyż akcesoria oraz ścianka górna i ścianki boczne kuchenki są bardzo gorące.

Układanie produktów na plastikowej podkładce



Zalecenia

1. W programie przyrządzania potraw tylko NA PARZE mikrofałe nie są emitowane.
2. Używać dostarczanych akcesoriów zgodnie z powyższymi zaleceniami.
3. Gotowanie NA PARZE działa jedynie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
4. W TRAKCIE GOTOWANIA W TRYBIE PARY I ZARAZ PO NIM NIE NALEŻY TRZYMAĆ TWARZY BLISKO OTWIERANYCH DRZWICZEK. PODCZAS OTWIERANIA DRZWICZEK NALEŻY ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ, GDYŻ PARA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE OPARZENIA.
5. ZAWSZE PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY I AKCESORIÓW PO GOTOWANIU NA PARZE NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ KUCHENKA I AKCESORIA SĄ BARDZO GORĄCE.
6. Po każdym użyciu funkcji gotowania na parze należy ostrożnie wyjąć tacę ociekową z przodu kuchenki. Delikatnie nieco wysunąć, trzymając dwiema rękami. Po opróżnieniu umyć w ciepłej wodzie z mydłem. By włożyć z powrotem, nałożyć na nóżki kuchenki aż do kliknięcia. (patrz strona 14)

Wyrzut pary

Ta funkcja umożliwia zwiększenie ilości pary podczas gotowania (do 3 minut). Zwiększenie ilości pary podczas gotowania poprawia rozprowadzanie ciepła i ułatwia rośnięcie chleba, ciast i potraw w cieście.

Wyrzutu pary można używać w siedmiu trybach: mikrofales, grill, piekarnik, grill + piekarnik, mikrofales + grill, mikrofales + piekarnik, mikrofales + grill + piekarnik.

Wybrać i włączyć odpowiedni program.



(opcjonalnie)

W zależności od sposobu przyrządzania potrawy - wcisnąć przycisk pary na 2 sekundy, by dodać 1-minutowy wyrzut pary.

By dodać 2 lub 3 minuty zwiększonego wytwarzania pary, należy wcisnąć przycisk Pary (*Steam*) dwa lub trzy razy w ciągu 3 sekund po czynności 2.

■ Uwaga

1. Wyrzut pary nie jest dostępny w trybie nagrzewania wstępnego.
2. Przed użyciem napełnić zbiornik na wodę.
3. Podczas wykonywania wyrzutu pary włączony program wciąż odlicza czas do zakończenia.
4. Czas wyrzutu pary nie może być dłuższy niż pozostały czas przyrządzania potrawy.
5. By dodać 2 lub 3 minuty, przycisk pary musi zostać wcisnięty 2 lub 3 razy w ciągu 3 sekund.

■ PRZESTROGI

AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NICH BĘDĄ BARDZO GORĄCE. NALEŻY KORZYSTAĆ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH.

PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY LUB AKCESORIÓW DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW Z GÓRNEJ ŚCIANKI KUCHENKI MOŻE KAPAĆ GORĄCA WODA.

W MOMENCIE OTWARCIA DRZWICZEK MOŻE NASTĄPIĆ WYRZUT KŁĘBÓW PARY. NIE NALEŻY WKŁADAĆ NIEOSŁONIĘTYCH RĄK DO KUCHENKI, DOPÓKI JEST W NIEJ PARA. RYZYKO POPARZENIA! NALEŻY KORZYSTAĆ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH.

Rodzaj potrawy	Tryb przyrządzania potrawy	Wyrzut pary
Produkty w cieście	Piekarnik	Po upłygnięciu 2/3 całkowitego czasu dodać 3 minuty wyrzutu pary
Pieczywo	Piekarnik	Po upłygnięciu 2/3 całkowitego czasu dodać 3 minuty wyrzutu pary
Biszkopt	Piekarnik	Po upłygnięciu 1/2 całkowitego czasu dodać 3 minuty wyrzutu pary
Częściowo upieczone bułeczki	Piekarnik + grill	Po upłygnięciu 2/3 całkowitego czasu dodać 3 minuty wyrzutu pary

Tryb mieszany z parą

Parę można używać podczas przyrządzania potraw w trybie mikrofal, grilla lub w piekarniku. Często może to też skracać czas potrzebny do przyrządzania ich w sposób tradycyjny i pomaga utrzymać ich wilgotność.

Akcesoria kuchenki, z których można korzystać:



Para + mikrofałe

Podkładka plastikowa na szklanej półce w położeniu środkowym



Można wybrać niską moc mikrofal, duszenie lub utrzymanie ciepła

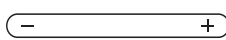


Para + grill lub piekarnik

Półka druciana lub półka emaliowana w dolnym lub środkowym położeniu



+



Można wybrać poziomy grilla 1, 2 lub 3

lub



Można wybrać Piekarnik 100°C - 230°C.

Wcisnąć symbol Gotowania na parze, aż w okienku wyświetlacza pojawi się wymagany poziom mocy. (patrz tabela poniżej)

Wybrać drugi tryb przyrządzania potrawy i temperaturę / poziom mocy.

Ustawić czas gotowania, wciskając „+”/„-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas gotowania wynosi 30 minut.

Nacisnąć Start. Rozpoczęty zostanie program przygotowywania potrawy, a na wyświetlaczu będzie odliczany pozostały czas.

Zakres temperatury i mocy

Wciśnięcia	Poziom mocy	Temperatura
Jedno	Para 1 (<i>Steam 1</i>)	Wysoka
Dwa	Para 2 (<i>Steam 2</i>)	Średnia
Trzy	Para 3 (<i>Steam 3</i>)	Niska

Tryb mieszany z parą

■ Uwaga

1. Maksymalny czas przyrządzania potrawy w tym trybie to 30 minut. Jeżeli danie wymaga dłuższego czasu do przyrządzenia, to należy uzupełnić wodę w zbiorniku i powtórzyć powyższą procedurę, wprowadzając brakujący czas.
2. Jeżeli podczas pracy kuchenki skończy się woda w zbiorniku, to praca urządzenia zostanie wstrzymana. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat z prośbą o uzupełnienie wody w zbiorniku. Po dolaniu do zbiornika wody i włożeniu go z powrotem do kuchenki należy wcisnąć *Start*. Bez dolania wody do zbiornika i wciśnięcia przycisku *Start* kuchenka nie wznowi pracy.
3. Nagrzewanie jest niedostępne w trybie Para + Mikrofale i Para + Grill.
4. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużać / skracać o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakami.
5. Wody do zbiornika można dolewać w dowolnym momencie bez konieczności wciskania przycisku *Stop/Anuluj*.
6. Po gotowaniu na parze konieczne może być starcie nadmiaru wody z komory kuchenki.

Zalecenia

1. W TRAKCIE GOTOWANIA W TRYBIE PARY I ZARAZ PO NIM NIE NALEŻY TRZYMAĆ TWARZY BLISKO OTWIERANYCH DRZWICZEK. PODCZAS OTWIERANIA DRZWICZEK NALEŻY ZACHOWAĆ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ, GDYŻ PARA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE OPARZENIA.
2. ZAWSZE PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY I AKCESORIÓW PO GOTOWANIU NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ KUCHENKA I AKCESORIA SĄ BARDZO GORĄCE.

3. PO KAŻDYM UŻYCIU FUNKCJI PARY NALEŻY OSTROŻNIE WYJĄĆ TACĘ OCIEKOWĄ Z PRZODU KUCHENKI. DELIKATNIE NIECO WYSUNĄĆ, TRZYMAJĄC DWIEMA RĘKAMI. PO OPRÓŻNIENIU UMYĆ W CIEPŁEJ WODZIE Z MYDŁEM. BY WŁOŻYĆ Z POWROTEM, NAŁOŻYĆ NA NÓŻKI KUCHENKI AŻ DO KLIKNIĘCIA. (patrz strona 14).

■ PRZESTROGI

AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NICH BĘDĄ BARDZO GORĄCE. NALEŻY KORZYSTAĆ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH.

PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY LUB AKCESORIÓW DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW Z GÓRNEJ ŚCIANKI KUCHENKI MOŻE KAPĄĆ GORĄCA WODA.

W MOMENCIE OTWARCIA DRZWICZEK MOŻE NASTĄPIĆ WYRZUT KŁĘBÓW PARY. NIE NALEŻY WKŁADAĆ NIEOSŁONIĘTYCH RĄK DO KUCHENKI, DOPÓKI JEST W NIEJ PARA. RYZYKO POPARZENIA! NALEŻY KORZYSTAĆ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH.

NIE UŻYWAĆ PLASTIKOWEJ PODKŁADKI W PRZYPADKU KORZYSTANIA Z TRYBU MIESZANEGO GOTOWANIA NA PARZE I GRILLA LUB PIEKARNIKA.

Gotowanie turbo

Kuchenkę można zaprogramować na wydajniejsze przyrządzanie lub odgrzewanie potraw dzięki funkcji gotowania turbo, którą można łączyć z ręcznym trybem gotowania na parze, piekarnikiem, grillem lub grillowaniem z piekarnikiem.

Włączenie gotowania turbo po piekarniku, grillu lub mieszanym cyklu tych trybów powoduje jednocześnie dodanie trybu duszenia z mikrofalami (moc 300 W) skracającego czas przyrządzania potrawy.



i/lub



i/lub

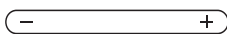


Najpierw należy wybrać tryb przyrządzania potrawy i poziom mocy.

Nacisnąć Gotowanie turbo (*Turbo-cook*).

Wcisnąć Start, by nagrzać kuchenkę. Na ekranie wyświetlacza pojawi się litera „P”. Po nagrzeniu się kuchenki rozlega się dzwonek, a „P” na ekranie zaczyna migać. Następnie otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę.

* Jeżeli nie ma potrzeby nagrzewać wstępnie kuchenki, to krok ten należy pominąć.



Ustawić czas gotowania, wciskając „+” / „-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas gotowania wynosi 9 godz.



Nacisnąć Start. Rozpoczęty zostanie program przygotowywania potrawy, a na wyświetlaczu będzie odliczany pozostały czas.

■ Uwaga

1. Nagrzewanie jest niedostępne w trybie Para + Mikrofałe i Grill + Mikrofałe.
2. Gotowanie turbo jest niedostępne w przypadku korzystania z piekarnika przy 40°C.
3. Podczas używania trybu gotowania turbo nie można zmieniać mocy mikrofał.
4. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużyć / skrócić o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakiem.

■ PRZESTROGI

ZAWSZE PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY I AKCESORIÓW PO GOTOWANIU NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ KUCHENKA I AKCESORIA SĄ BARDZO GORĄCE.

Gotowanie turbo

Sugerowane opcje gotowania

Rodzaj potrawy	Waga	Tryb mieszany	Czas
Zapiekanka wiejska	450 g	230°C + Grill 1 + Gotowanie turbo	14 - 15 min
Zapiekanka rybna	450 g	230°C + Grill 1 + Gotowanie turbo	12 - 14 min
Lasagne	600 g	220°C + Grill 1 + Gotowanie turbo	11 - 12 min
Paluszki rybne	230 g	230°C + Grill 1 + Gotowanie turbo	8-10 min
Scampi	280 g	230°C + Grill 2 + Gotowanie turbo	10 min
Ziemniaki w mundurkach	500 g	230°C + Grill 1 + Gotowanie turbo	30 min
Zapiekanki mięsne	110 g	230°C + Grill 2 + Gotowanie turbo	4 - 5 min
Przekąski w cieście / porcja	225 g	230°C + Grill 1 + Gotowanie turbo	8 - 9 min

Tryb mieszany z mikrofalami

Ta kuchenka ma 3 tryby mieszane przygotowywania potraw

1. Piekarnik i mikrofałe
2. Grill i mikrofałe
3. Piekarnik, grill i mikrofałe

Tryb MIESZANY gotowania idealnie nadaje się do wielu potraw. Mikrofałe szybko gotują lub pieką potrawę, a piekarnik, grill lub obie te funkcje w tradycyjny sposób ją przyrumieniają i nadają chrupkości.

Wszystko to zachodzi jednocześnie, co w przypadku większości potraw skraca czas przyrządzania o połowę albo nawet dwie trzecie.

W przypadku trybu MIESZANEGO nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania kuchenki, **CHYBA ŻE pieczony jest produkt w cieście.**

W trybie MIESZANYM można używać foremek metalowych o gładkich złączach i foremek z folii. Nie wolno ich umieszczać bezpośrednio na drucianej półce, gdyż mogłoby to wywoływać łuk elektryczny. Należy je stawiać bezpośrednio na półce szklanej.

Jeżeli występuje łuk elektryczny, a więc gdy widać niebieskie iskrzenie lub słyszać trzaskanie, używany pojemnik metalowy jest nieodpowiedni dla tej kuchenki lub ilość żywności w kuchenke jest za mała. Należy wtedy natychmiast zatrzymać wykonywany program gotowania i zmienić naczynie lub tryb na tylko GRILL, PIEKARNIK lub PARA. Przyrządzanie potraw w trybie MIESZANYM sprawdza się, gdy waga dania to przynajmniej 200 g (7 uncji). Małe porcje należy przyrządzać przy użyciu Piekarnika, Grilla lub GOTOWANIA NA PARZE.

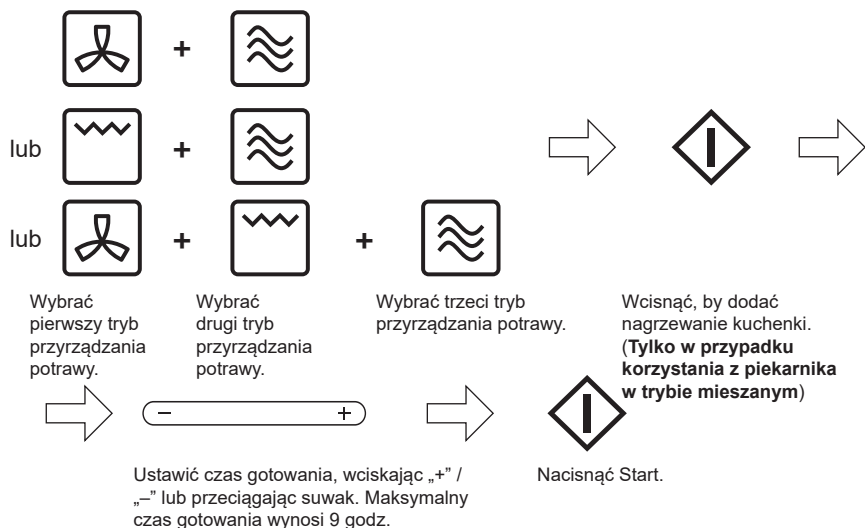
■ Uwaga

PÓŁKI EMALIOWANEJ NIE MOŻNA UŻYWAĆ W MIESZANYM TRYBIE PRZYRZĄDZANIA POTRAW.

NIE UŻYWAĆ PLASTIKOWEJ PODKŁADKI W TRYBACH MIESZANYCH z GRILLEM lub PIEKARNIKIEM.

Tryb mieszany z mikrofalami

Tryby gotowania można ustawiać w dowolnej kolejności.



■ Uwaga

1. Nagrzewanie wstępne nie jest niedostępne w trybie Grill + Mikrofa.
2. Tryby mieszane nie są dostępne w przypadku używania piekarnika w 40°C.
3. Poziom mocy mikrofal Wysoki/Rozmrażanie nie jest dostępny w trybach mieszanych.
4. Wkładając potrawę do kuchenki po jej nagraniu, należy po prostu odciągnąć w dół uchwyt drzwiczek - wciśnięcie przycisku Stop/Anulowanie (Stop/Cancel) mogłoby powodować anulowanie programu gotowania.
5. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużyć / skrócić o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakiem.

■ Rodzaje pojemników, których można używać

Nie używać plastikowych pojemników DO KUCHENEK MIKROFALOWYCH w programach mieszanych (chyba, że są przeznaczone do gotowania w trybach mieszanych). Naczynia muszą być odporne na temperatury generowane przez górną grzałkę grilla - idealnie nadaje się np. szkło odporne na wysokie temperatury Pyrex® lub ceramika. Nie wolno jednak stawiać naczyń na drucianej półce umieszczonej tuż pod grillem. Drucianą półkę należy umieszczać w położeniu dolnym.

■ Akcesoria kuchenki

Korzystając z programów mieszanych, półkę drucianą można wstawiać w dowolne miejsce. W trybie mieszanym nie stawiać pojemników metalowych bezpośrednio na drucianej półce. NIE KORZYSTAĆ Z PÓŁKI EMALIOWANEJ DO GOTOWANIA W TRYBIE MIESZANYM. NIE UŻYWAĆ PLASTIKOWEJ PODKŁADKI W TRYBACH MIESZANYCH Z GRILLEM LUB PIEKARNIKIEM.

■ PRZESTROGI

ZAWSZE PODCZAS WYJMOWANIA POTRAWY I AKCESORIÓW PO GOTOWANIU NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ KUCHENKA I AKCESORIA SĄ BARDZO GORĄCE.

Tryb mieszany 1. Piekarnik i mikrofa

Jest to najczęściej używany tryb mieszany, w którym używany jest piekarnik i mikrofa. Doskonale nadaje się do przyrządzania zapiekane, placek owocowych z posypką, kurczaka, ziemniaków w mundurkach i produktów w cieście. Potrawami nieodpowiednimi są dania zawierające ubite jaja, bezy, torty, biszkopty i Yorkshire pudding.

W trybie mieszanym nie ma potrzeby wcześniejszego nagrzewania kuchenki przy przyrządzaniu produktów w cieście. Nie używać tego programu dla potraw w ilości mniejszej niż 200 g (7 uncji).



Wcisnąć Piekarnik, wybrać odpowiednią temperaturę. Temperatura w kuchenke zaczyna się od 150°C i wzrasta co 10°C do 230°C, a następnie spada do 100°C. W trybie mieszanym nie można wybrać temperatury 40°C.

By ustawić poziom mocy mikrofa, należy wcisnąć Moc mikrofa (*Micro Power*). Poziom WYSOKI/ROZMRAŻANIE (*HIGH/DEFROST*) nie jest dostępny.

Wciśnięcia	Poziom mocy	Temperatura
Jedno	Średnia	600 W
Dwa	Niska	440 W
Trzy	Duszenie	300 W
Cztery	Utrzymanie ciepła	100 W

Wcisnąć, by dodać nagrzewanie kuchenki. Na ekranie wyświetlacza pojawi się litera „P”. Po nagraniu się kuchenki rozlega się dzwonek, a „P” na ekranie zaczyna migać. Następnie otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę.

* Jeżeli nie ma potrzeby nagrzewać kuchenki, to krok ten należy pominąć.



Ustawić czas gotowania, wciskając „+” / „-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas gotowania wynosi 9 godz.

Nacisnąć Start.

Uwaga

1. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużyć / skrócić o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czas przyrządzania podczas gotowania można zmieniać suwakiem.
2. By obrócić potrawę, należy po prostu odciągnąć uchwyt w dół, by otworzyć kuchenkę, wyjąć akcesoria, obrócić potrawę. wstawić ją z powrotem do kuchenki, zamknąć drzwiczki i wcisnąć Start. Kuchenka będzie dalej odmierzała pozostały czas przyrządzania dania.

PRZESTROGI

PRZY WYJMOWANIU POTRAW Z KUCHENKI, ODWRACANIU ICH LUB MIESZANIU ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NIEJ SĄ BARDZO GORĄCE.

Tryb mieszany 1. Piekarnik i mikrofale

Akcesoria kuchenki, z których można korzystać

Nie używać tego programu dla potraw w ilości mniejszej niż 200 g (7 uncji).

NIE KORZYSTAĆ Z PÓŁKI EMALIOWANEJ DO GOTOWANIA W TRYBIE MIESZANYM.



Naczynia niemetalowe lub potrawy można umieszczać bezpośrednio na drucianej półce w dolnym lub środkowym położeniu.

Dań w folii lub metalowych naczyniach - np. ciast czy potraw w cieście nie należy umieszczać bezpośrednio na półce drucianej. Należy je stawiać na półce szklanej.



Sztuki mięsa powinny być wstawiane na półce szklanej w dolnym lub środkowym położeniu.

■ Zalecenia

1. Potrawy zwykle się przyrządza BEZ PRZYKRYCIA.
2. Ważne, aby po gotowaniu akcesoria wyjąć z kuchenki i oczyścić przed ponownym użyciem i by ścianki i spód kuchenki zostały przetarte ściereczką wyciśniętą w gorącej wodzie z dodatkiem mydła, by usunąć resztki tłuszczu. **Nie ma potrzeby czyścić tylnej i górnej ścianki kuchenki, które pokryte są katalityczną powłoką samoczyszczącą.**

W poniższej tabeli są podane propozycje programów mieszanych. Czasy przyrządzania potraw są podawane w tabelach gotowania czy pieczenia w stosownych przepisach zamieszczanych w tej instrukcji. W tym trybie niemożliwe jest stosowanie WYSOKIEGO (HIGH) poziomu mocy mikrofal oraz ODMRAŻANIA (DEFROST).

Temperatura kuchenki	Moc mikrofal	Zastosowanie
230°C	UTRZYMANIE CIEPŁA	Placek owocowy z posypką
220°C	DUSZENIE	Zapiekanka z kalafiora i sera, quiche
220°C	UTRZYMANIE CIEPŁA	Schlodzony pudding ryżowy
190°C	DUSZENIE	Cały kurczak / indyk
160°C	UTRZYMANIE CIEPŁA	Ciasta, zapiekanki

Potrawy powinny być zawsze przyrządzane, aż będą przyrumienione i gorące.

■ PRZESTROGI

PRZY WYJMOWANIU POTRAW Z KUCHENKI, ODWRACANIU ICH LUB MIESZANIU ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NIEJ SĄ BARDZO GORĄCE.

Tryb mieszany 2. Grill i mikrofale

Tryb mieszany nadaje się do potraw, które są zwykle grillowane i do odgrzewania mniejszych przekąsek. Nie używać tego programu dla potraw w ilości mniejszej niż 200 g (7 uncji).

W tym trybie mieszanym nie można wstępnie nagrzewać kuchenki, a potrawy należy zawsze przygotowywać bez przykrycia.

Grill będzie się rozżarzał i stygł podczas przyrządzania potrawy i jest to normalne.



Wcisnąć Grill, by wybrać odpowiedni poziom mocy grzałki.

Wciśnięcia	Poziom mocy	Temperatura
Jedno	Grill 1 (Wysoki)	1300 W
Dwa	Grill 2 (Średni)	950 W
Trzy	Grill 3 (Niski)	700 W

Wcisnąć Moc mikrofal (*Micro power*), by wybrać odpowiedni poziom mocy mikrofal. Poziom WYSOKI/ROZMRAŻANIE (*HIGH/DEFROST*) nie jest dostępny.

Wciśnięcia	Poziom mocy	Temperatura
Jedno	Średnia	600 W
Dwa	Niska	440 W
Trzy	Duszenie	300 W
Cztery	Utrzymanie ciepła	100 W



Ustawić czas gotowania, wciskając „+” / „-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas gotowania wynosi 9 godz.

Nacisnąć Start.

■ Uwaga

1. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużyć / skrócić o 1 minutę - razem do 10 minut. Wciskanie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakiem.
2. By obrócić potrawę, należy po prostu odciągnąć uchwyt w dół, by otworzyć kuchenkę, wyjąć akcesoria, obrócić potrawę, wstawić ją z powrotem do kuchenki, zamknąć drzwiczki i wcisnąć Start. Kuchenka będzie dalej odmierzała pozostały czas przyrządzania dania.

Tryb mieszany 2. Grill i mikrofale

Akcesoria kuchenki, z których można korzystać

NIE KORZYSTAĆ Z PÓŁKI EMALIOWANEJ DO GOTOWANIA W TRYBIE MIESZANYM.



Potrawy można umieszczać bezpośrednio na drucianej półce w dolnym lub środkowym położeniu.

Pod spód można wstawić półkę szklaną, która będzie służyła jako taca ociekowa. W przypadku przyrządzania ryb lub przekąsek danie można umieszczać bezpośrednio na półce szklanej.



■ Zalecenia

1. Potrawy są zawsze przyrządzane **BEZ PRZYKRYCIA**.
2. By obrócić potrawę, należy po prostu odciągnąć uchwyt w dół, by otworzyć kuchenkę, wyjąć akcesoria, obrócić potrawę, wstawić ją z powrotem do kuchenki, zamknąć drzwiczki i wcisnąć Start. Kuchenka będzie dalej odmierzała pozostały czas przyrządzania dania.
3. Ważne, aby po grillowaniu akcesoria do grillowania wyjąć z kuchenki i oczyścić przed ponownym użyciem i by ścianki i spód komory kuchenki zostały przetarte ściereczką wyciśniętą w gorącej wodzie z dodatkiem mydła, by usunąć resztki tłuszczu. **Nie ma potrzeby czyścić tylnej i górnej ścianki kuchenki, które pokryte są katalityczną powłoką samoczyszczącą.**

Wskazówki dotyczące czasów przyrządzania potraw są podawane w tabelach gotowania czy pieczenia w stosownych przepisach zamieszczanych w tej instrukcji. Patrz strony 76-91.
Potrawy powinny być zawsze przyrządzane, aż będą przyrumienione i gorące.

■ PRZESTROGI

PRZY WYJMOWANIU POTRAW Z KUCHENKI, ODWRACANIU ICH LUB MIESZANIU ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NIEJ SĄ BARDZO GORĄCE.

Tryb mieszany 3. Piekarnik, grill i mikrofale

Tryb mieszany jest bardzo przydatny w przypadku potraw, które trzeba szybko przyrumienić lub którym chcemy nadać chrupkości. Potrawami nieodpowiednimi są ciasta, bezy, dania zawierające ubite jaja i Yorkshire pudding. Dania powinny być zawsze przyrządzane bez przykrycia.



Wcisnąc Piekarnik, wybrać temperaturę. Temperatura w kuchence zaczyna się od 150°C i wzrasta co 10°C do 230°C, a następnie spada do 100°C. W trybie mieszanym nie można wybrać temperatury 40°C.

Wcisnąc Grill, wybrać odpowiedni poziom grzania na grillu.

Wciśnięcia	Poziom mocy	Temperatura
Jedno	Grill 2 (Średni)	950 W
Dwa	Grill 3 (Niski)	700 W
Trzy	Grill 1 (Wysoki)	1300 W



Wcisnąć Moc mikrofal (Micro power), by wybrać odpowiedni poziom mocy mikrofal. Poziom WYSOKI/ROZMRAŻANIE (HIGH/DEFROST) nie jest dostępny.

Wciśnięcia	Poziom mocy	Temperatura
Jedno	Średnia	600 W
Dwa	Niska	440 W
Trzy	Duszenie	300 W
Cztery	Utrzymanie ciepła	100 W

Wcisnąć, by dodać nagrzewanie kuchenki. Na ekranie wyświetlacza pojawi się litera „P”. Po nagrzaniu się kuchenki rozlega się dzwonek, a „P” na ekranie zaczyna migać. Następnie otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę.

* Jeżeli nie ma potrzeby nagrzewać wstępnie kuchenki, to krok ten należy pominąć.

Ustawić czas gotowania, wciskając „+” / „-” lub przeciągając suwak. Maksymalny czas gotowania wynosi 9 godz.



Nacisnąć Start.

■ Uwaga

1. W razie potrzeby podczas przyrządzania potrawy można zmieniać czas gotowania. Do jego wydłużania lub skracania służą przyciski „+” i „-”. Czas gotowania można wydłużyć / skrócić o 1 minutę - razem do 10 minut. Wcisnięcie przycisku „-” do momentu osiągnięcia zera spowoduje zakończenie procesu gotowania. Czasu przyrządzania podczas gotowania nie można zmieniać suwakiem.
2. By obrócić potrawę, należy po prostu odciągnąć uchwyt w dół, by otworzyć kuchenkę, wyjąć akcesoria, obrócić potrawę, wstawić ją z powrotem do kuchenki, zamknąć drzwiczki i wcisnąć Start. Kuchenka będzie dalej odmierzała pozostały czas przyrządzania dania.

Tryb mieszany 3. Piekarnik, grill i mikrofale

Akcesoria kuchenki, z których można korzystać

Nie używać tego programu dla potraw w ilości mniejszej niż 200 g (7 uncji).

NIE KORZYSTAĆ Z PÓŁKI EMALIOWANEJ DO GOTOWANIA W TRYBIE MIESZANYM.



Naczynia niemetalowe lub potrawy można umieszczać bezpośrednio na drucianej półce w dolnym lub środkowym położeniu.



Potrawy należy umieszczać bezpośrednio na drucianej półce w dowolnym położeniu. Pod spód można wstawić półkę szklaną, która będzie służyła jako taca ociekowa.



W przypadku przyrządzania przekąsek lub ryb należy je wkładać bezpośrednio na szklanej półce w położeniu środkowym lub dolnym.

■ Zalecenia

1. Potrawy zwykle się przyrządza **BEZ PRZYKRYCIA**.
2. Ważne, aby po gotowaniu akcesoria wyjąć z kuchenki i oczyścić przed ponownym użyciem i by ścianki i spód kuchenki zostały przetarte ściereczką wyciśniętą w gorącej wodzie z dodatkiem mydła, by usunąć resztki tłuszczu. **Nie ma potrzeby czyścić tylnej i górnej ścianki kuchenki, które pokryte są katalityczną powłoką samoczyszczącą.**

Tryb mieszany 3. Piekarnik, grill i mikrofalę

Nie używać tego programu dla potraw w ilości mniejszej niż 200 g (7 uncji).

Dla tego trybu mieszanego sugerujemy stosowanie ustawień podawanych poniżej.

Piekarnik (temperatura w kuchence)	Grill	Moc mikrofal	Zastosowanie
230°C	1	UTRZYMANIE CIEPŁA	Świeże panierowane filety z ryby
230°C	2	DUSZENIE	Mrożone krewetki, odgrzewane zapiekanki mięsne i paszteciki, większe porcje lasagne
230°C	3	DUSZENIE	Mrożone panierowane filety z ryby
220°C	1	DUSZENIE	Lasagne, zapiekanka z kalafiora i sera, eskalopki Quorn®
220°C	2	DUSZENIE	Odgrzewanie dużych zapiekanek z mięsem, quiche, ciast z owocami
220°C	3	DUSZENIE	Pizza mrożona i chrupka pizza.

Wskazówki dotyczące czasów przyrządzania potraw są podawane w tabelach gotowania czy pieczenia w stosownych przepisach zamieszczanych w tej instrukcji.

Patrz strony 76-138.

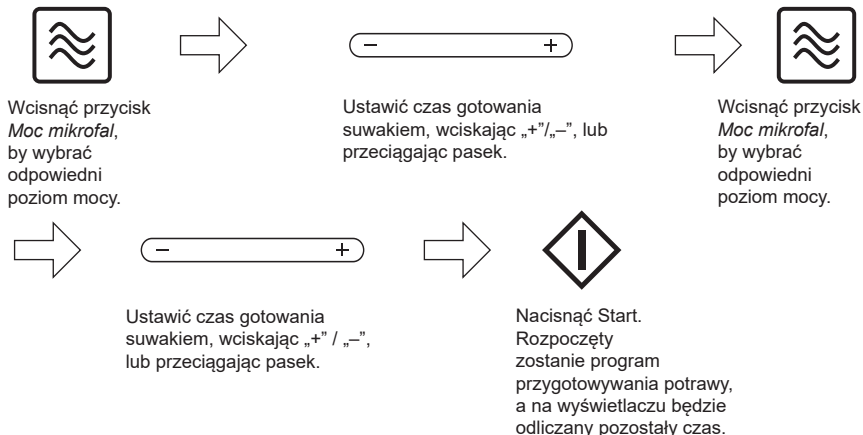
Potrawy powinny być zawsze przyrządzane, aż będą przyrumienione i gorące.

■ PRZESTROGI

PRZY WYJMOWANIU POTRAW Z KUCHENKI, ODWRACANIU ICH LUB MIESZANIU ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC KUCHENNYCH, GDYŻ AKCESORIA I CZĘŚCI KUCHENKI WOKÓŁ NIEJ SĄ BARDZO GORĄCE.

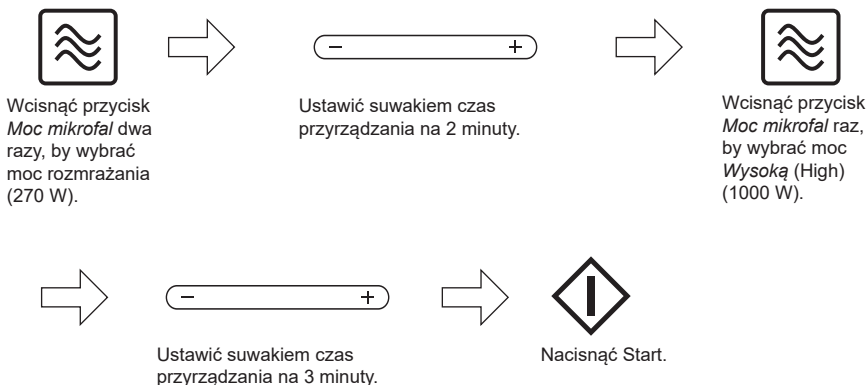
Wieloetapowe przyrządzanie potraw

Gotowanie dwu- lub trzyetapowe



Przykład:

ROZMRAŻANIE (DEFROST) (270 W) przez 2 minuty i przyrządzanie potrawy z WYSOKĄ mocą (HIGH) (1000 W) przez 3 minuty.



■ Uwaga

1. W przypadku gotowania 3-etapowego przed wciśnięciem przycisku Start należy wprowadzić kolejny program przyrządzania potrawy.
2. Jednokrotne wciśnięcie przycisku Stop/Anuluj (*Stop/Cancel*) podczas pracy powoduje zatrzymanie gotowania. Wciśnięcie przycisku Start powoduje wznowienie programu. Dwukrotne wciśnięcie przycisku Stop/Anuluj (*Stop/Cancel*) powoduje anulowanie zaprogramowanego gotowania.
3. Jeżeli kuchenka w danej chwili nie pracuje, to wciśnięcie przycisku Stop/Anuluj (*Stop/Cancel*) powoduje anulowanie wybranego programu.
4. Programów automatycznych nie można używać w wieloetapowym przyrządzaniu potraw.

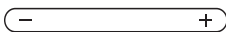
Wieloetapowe przyrządzanie potraw

Przykład:

GRILL 3 (niski poziom) przez 4 minuty i przyrządzanie potrawy z NISKĄ mocą (440 W) przez 5 min.



Wcisnąć Grill 3
razy, by wybrać
program Grill 3
(niska moc)



Ustawić suwakiem czas
przyrządzania na 4 minuty.



Wcisnąć przycisk
Moc mikrofal 4
razy, by wybrać
niską moc (440 W)



Ustawić suwakiem czas
przyrządzania na 5 min.



Nacisnąć Start. Rozpoczęty
zostanie program
przygotowywania potrawy,
a na wyświetlaczu będzie
odliczany pozostały czas.

■ Uwaga

1. W przypadku gotowania 3-etapowego przed wciśnięciem przycisku Start należy wprowadzić kolejny program przyrządzania potrawy.
2. Jednokrotne wciśnięcie przycisku Stop/Anuluj (*Stop/Cancel*) podczas pracy powoduje zatrzymanie gotowania. Wciśnięcie przycisku Start powoduje wznowienie programu. Dwukrotne wciśnięcie przycisku Stop/Anuluj (*Stop/Cancel*) powoduje anulowanie zaprogramowanego gotowania.
3. Jeżeli kuchenka w danej chwili nie pracuje, to wciśnięcie przycisku Stop/Anuluj (*Stop/Cancel*) powoduje anulowanie wybranego programu.
4. Programów automatycznych nie można używać w wieloetapowym przyrządzaniu potraw.

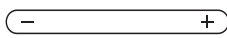
Używanie programatora

Opóźnianie rozpoczęcia gotowania potrawy

Programator umożliwia automatyczne gotowania z opóźnieniem.



Należy wcisnąć raz przycisk Programator/ Zegar.



Suwakiem ustawić czas opóźnienia (do 9 godzin).



Wybrać tryb przyrządzania potrawy i czas jego trwania



Nacisnąć Start.

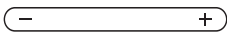
Przykład:

Opóźnienie rozpoczęcia: 1 godzina

Wysoka moc (1000 W): 10 min Duszenie (300 W): 20 min



Należy wcisnąć raz przycisk Programator/ Zegar.



Ustawić suwakiem czas opóźnienia na 1 godzinę.



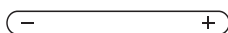
Należy wcisnąć raz przycisk Programator/ Zegar.



Ustawić suwakiem czas przyrządzania na 10 minut.



Wcisnąć przycisk Moc mikrofal 5 razy.



Ustawić suwakiem czas przyrządzania na 20 minut.



Nacisnąć Start.

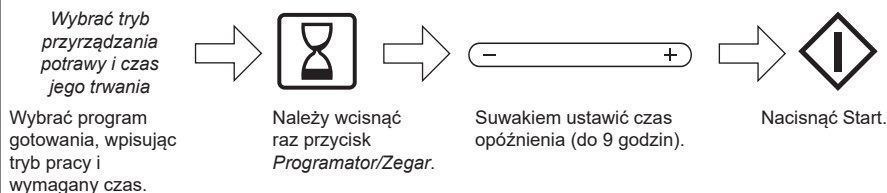
■ Uwaga

1. Podczas programowania trzyetapowego przyrządzania potraw można używać opóźnienia rozpoczęcia procesu.
2. Otwarcie drzwiczek w okresie opóźnienia nie ma wpływu na odliczany na wyświetlaczu czas do rozpoczęcia gotowania.
3. Jeżeli zaprogramowany czas opóźnienia gotowania przekracza jedną godzinę, to czas będzie odliczany w minutach. Jeżeli jest to czas krótszy od godziny, czas będzie odliczany w sekundach.
4. Opóźnianie rozpoczęcia nie można używać z programami automatycznymi.

Używanie programatora

Ustawianie czasu dochodzenia potrawy:

Programatora można używać do programowania *Czasu dochodzenia* po zakończeniu przyrządzania potrawy lub jako minutnika.

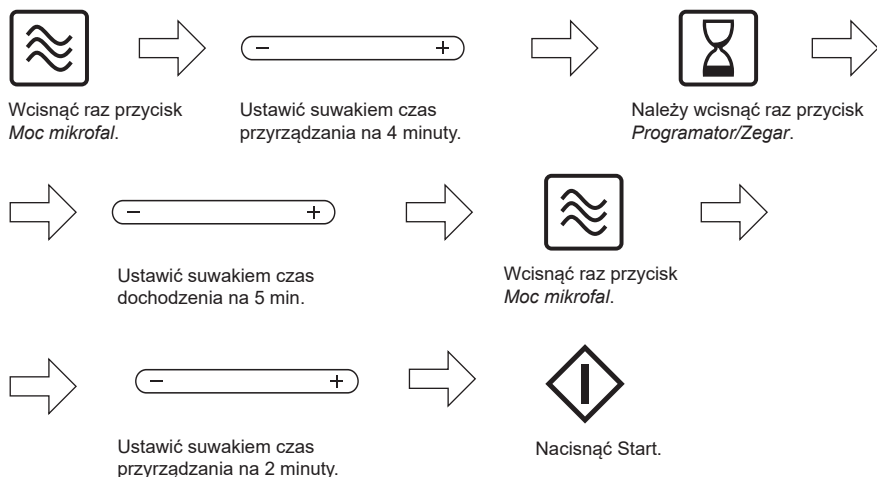


Przykład:

Wysoka moc (1000 W): 4 min

Czas dochodzenia: 5 min

Wysoka moc (1000 W): 2 min



Uwaga

1. Podczas programowania trzetałapowego przyrządzania potraw można używać czasu dochodzenia.
2. Otwarcie drzwiczek w czasie dochodzenia potrawy lub używania minutnika nie ma wpływu na odliczany na wyświetlaczu czas.
3. Jeżeli zaprogramowany czas dochodzenia potrawy przekracza jedną godzinę, to czas będzie odliczany w minutach. Jeżeli jest to czas krótszy od godziny, czas będzie odliczany w sekundach.
4. Tej funkcji można używać także jako minutnika. W tym przypadku należy wcisnąć *Programator/Zegar*, ustawić czas i wcisnąć *Start*.
5. Czasu dochodzenia nie można programować po programach automatycznych.

Rozmrażanie chaotyczne



Ta funkcja umożliwia rozmrażanie mielonego mięsa, kotletów, porcji drobiu, sztuk mięsa i pieczywa. Należy wcisnąć *Rozmrażanie chaotyczne*, by wybrać odpowiednią kategorię rozmrażania i wprowadzić wagę dania w gramach (patrz strona 62).

Żywność należy włożyć do odpowiedniego naczynia, całe kurczaki i sztuki mięsa umieścić na odwróconym spodku lub talerzu dopuszczalnym do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Kotlety, kawałki kurczaka czy kromki pieczywa układać w jednej warstwie. Nie ma potrzeby żywności przykrywać.

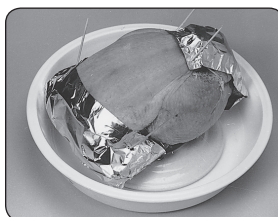
Stosowana w programach rozmrażania z automatycznym ważeniem zasada **Teorii CHAOSU** umożliwia szybkie i równomierniejsze rozmrażanie. W trybie rozmrażania CHAOTYCZNEGO wysyłane impulsy mikrofal są losowo sekwencjonowane, co przyspiesza proces rozmrażania. Podczas wykonywania tego programu kuchenka dzwonekami będzie przypominała o konieczności sprawdzania żywności. **BARDZO WAŻNE JEST, BY CZĘSTO ODWRACAĆ LUB MIESZAĆ POTRAWĘ, A W RAZIE POTRZEBY JĄ OSŁONIĆ.** Po pierwszym dzwonku potrawę należy ODWRÓCIĆ i OSŁONIĆ (jeśli to możliwe). Po drugim dzwonku należy potrawę obrócić lub rozdzielić na mniejsze kawałki.

1-szy dzwonek



Obrócić lub osłonić

1-szy dzwonek



Obrócić lub osłonić

2-gi dzwonek



Obrócić lub porozdzielać

Uwaga:

1. Podczas rozmrażania sprawdzać stan potrawy. Różne rodzaje żywności rozmrażają się z różną prędkością.
2. Nie ma potrzeby żywności przykrywać.
3. Zawsze odwracać lub mieszać potrawę, zwłaszcza po dzwonku. W razie potrzeby potrawę osłonić (patrz punkt 5).
4. Mielone mięso / kotlety / kawałki kurczaka powinny zostać rozdzielone i rozłożone w jedną warstwę, gdy tylko będzie to możliwe.
5. Osłanianie zapobiega gotowaniu/pieczeniu żywności. Jest ono niezbędne w przypadku rozmrażania drobiu i sztuk mięsa. Żywność najpierw rozmraża się z zewnątrz, a więc skrzydełka / piersi / tłuste miejsca należy osłonić kawałkami gładkiej folii aluminiowej przymocowanej wykalczkami.
6. Żywność pozostawić, by doszła i rozmroziła się także w środku (w przypadku sztuk mięsa i całych kurczaków - przynajmniej godzinę)

Rozmrażanie chaotyczne

Ta funkcja umożliwia rozmrażanie żywności według jej wagi. Należy wybrać kategorię i wprowadzić wagę potrawy. Waga zaczyna się od wagi minimalnej dla danej kategorii.



Wcisnąć **Rozmrażanie chaotyczne**.

Raz - Potrawy mięsne.

Dwa razy - Sztuki mięsa.

Trzy razy - Pieczywo.

Wprowadzić wagę, naciskając przycisk „+” / „-” lub używając suwaka. Pasek przesuwu zmienia wagę co 10 g.

Nacisnąć Start.

Program	Zakres wagi	Rodzaj żywności
1. Potrawy mięsne	100 g - 1200 g	Małe kawałki mięsa, kawałki kurczaka, kotlety, steki, mięso mielone. Umieścić na talerzu lub w płytkim naczyniu. Odwracać po dzwonku i osłaniać.
2. Sztuka mięsa	400 g - 2500 g	Cały kurczak, sztuka mięsa. Umieścić na odwróconym spodku na talerzu. Odwracać po dzwonku i osłaniać.
3. Pieczywo	100 g - 900 g	Bułki, chleb krojony i w bochenkach. Umieścić na talerzu. Odwracać po dzwonku.

1. Potrawy mięsne (mielone mięso / kotlety / kawałki kurczaka)

NIEODPOWIEDNIE DO ROZMRAŻANIA KIEŁBASY - kielbasę należy rozmrażać w trybie ręcznym. Patrz tabela rozmrażania na stronach 31-32. Kotlety i kawałki kurczaka rozkładać w jednej warstwie i często odwracać podczas rozmrażania. Konieczne jest częste rozdzielanie mielonego mięsa podczas rozmrażania, więc najlepiej jest to robić w dużym płytkim naczyniu. Czas dochodzenia 15-30 min.

2. Sztuki mięsa / całe kurczaki

Całe kurczaki i sztuki mięsa będą wymagały osłaniania podczas rozmrażania, zwłaszcza jeśli są tłuste. Zapobiega to rozpoczęciu procesu gotowania/pieczenia z zewnątrz. Należy osłonić skrzydełka / piersi / tłuste miejsca kawałkami gładkiej folii aluminiowej przymocowanej wykałczkami. NIE DOPUSZCZAĆ DO STYKANIA SIĘ FOLII ZE ŚCIANKAMI KUCHENKI. Po rozmrożeniu sztuk mięsa zostawić je przynajmniej na godzinę, by doszły.

3. Pieczywo

Ten program jest przeznaczony do małych kawałków żywności do natychmiastowego użycia, które mogą być ciepłe zaraz po rozmrożeniu. Można go używać także do rozmrażania całych bochenków, jednak w takim przypadku należy je odstawić, by doszły w środku. Czas dochodzenia może być krótszy, jeżeli kromki są rozdzielone, a bułki - rozkrojone. Podczas rozmrażania żywność należy po połowie czasu odwrócić. TEN PROGRAM NIE JEST ODPOWIEDNI DLA CIASTA CZY DESERÓW - np. sernika. Czas dochodzenia 10-15 min.

■ Uwaga

1. Jeżeli czas rozmrażania jest dłuższy niż 60 minut, to na wyświetlaczu będą podane godziny i minuty.
2. Maksymalna waga produktów, jaką można rozmrażać w tej kuchence zależy od ich kształtu i wielkości.
3. Produkty odstawić by doszły i całkowicie się rozmroziły.

Automatyczne programy gotowania na parze

Ta funkcja umożliwia gotowanie na parze ulubionych potraw jedynie po zaprogramowaniu wagi. Kuchenka sama ustawia natężenie pary i czas gotowania. Należy wybrać kategorię i wprowadzić wagę potrawy. Waga jest wpisywana w gramach. By ułatwić wprowadzanie wagi, zaczyna się ona do najczęściej używanej wartości dla danej kategorii.



Wybrać Automatyczny program gotowania na parze. W okienku zostanie wyświetlona kategoria żywności.



Wprowadzić wagę, naciskając przycisk „+” / „-” lub używając suwaka.



Nacisnąć Start.

Po wybraniu programu automatycznego w okienku wyświetlone zostaną symbole trybu gotowania, który będzie zastosowany, i potrzebnych akcesoriów. Symbole mają następujące znaczenie:



Mikrofale



Półka szklana



Para



Położenie akcesorium



Podkładka plastikowa

■ Zalecenia dot. użytkowania

1. Automatycznego programu gotowania na parze można używać JEDYNIĘ do określonych potraw.
2. Przygotowując potrawy na parze, przestrzegać ograniczeń wagowych.
3. Zawsze ważyć żywność zamiast odczytywania jej wagi z opakowania.
4. Używać tylko akcesoriów wymienianych na stronach 64-65.
5. W przypadku większej wagi produktów przygotowywanych w trybie automatycznym, pierśi kurczęcia i ryżu podczas gotowania konieczne będzie uzupełnienie wody w zbiorniku.
6. W programach automatycznych do gotowania na parze nie wolno produktów przykrywać.
7. W większości przypadków dobrze jest odstawić potrawę, by doszła po automatycznym gotowaniu na parze - umożliwi to przekazanie ciepła do jej środka.
8. Produkty żywnościowe nie są jednorodne, przed podaniem warto więc sprawdzić, czy całkowicie się ugotowały i czy są gorące.

Automatyczne programy gotowania na parze



Program	Minimalna waga	Maksymalna waga
4. Świeże warzywa	200 g	320 g
5. Warzywa mrożone	200 g	320 g
6. Gotowane ziemniaki	200 g	500 g
7. Piersi z kurczaka	200 g	650 g
8. Świeże filety rybne	200 g	500 g
9. Mrożone filety rybne	200 g	500 g
10. Cała świeża ryba	200 g	650 g
11. Ryż	100 g	200 g

4. Świeże warzywa 200 g - 320 g

Gotowanie na parze **ŚWIEŻYCH** warzyw. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić przygotowane warzywa na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 4. Wprowadzić wagę świeżych warzyw. Nacisnąć START.



5. Warzywa mrożone 200 g - 320 g

Gotowanie na parze **MROŻONYCH** warzyw - np. marchewki, brokułów, kalafiora, fasolki szparagowej. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić warzywa na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 5. Wprowadzić wagę mrożonych warzyw. Nacisnąć START.



6. Gotowane ziemniaki 200 g - 500 g

Gotowanie na parze ziemniaków. Napełnić zbiornik na wodę. Obrąć ziemniaki i pokroić w kawałki równej wielkości. Umieścić przygotowane ziemniaki na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 6. Wprowadzić wagę ziemniaków. Nacisnąć START.



7. Piersi z kurczaka 200 g - 650 g

Gotowanie **ŚWIEŻYCH** piersi z kurczaka. Każda pierś powinna ważyć 100-250 g. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić piersi z kurczaka na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 7. Wprowadzić wagę piersi z kurczaka. Nacisnąć START. Sprawdzić podczas gotowania, czy nie kończy się woda w zbiorniku, w razie potrzeby - uzupełnić.



Automatyczne programy gotowania na parze



8. Świeże filety rybne 200 g - 500 g

Gotowanie świeżych filetów rybnych. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić świeżą rybę na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 8. Wprowadzić wagę świeżej ryby. Nacisnąć START.



9. Mrożone filety rybne 200 g - 500 g

Gotowanie MROŻONYCH filetów rybnych. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić mrożoną rybę na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 9. Wprowadzić wagę ryby. Nacisnąć START.



10. Cała świeża ryba 200 g - 650 g

Gotowanie całej ŚWIEŻEJ ryby - np. pstrąga, dorady, makreli, strzępiela, sardynek o wadze 100-300 g sztuka. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić całą rybę bezpośrednio na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 10. Wprowadzić wagę całej świeżej ryby. Nacisnąć START.



11. Ryż 100 g - 200 g

Gotowanie ryżu. Napełnić zbiornik na wodę. Wsypać ryż do miski żaroodpornej - np. typu Pyrex®. Na 2 części ryżu wlać 3 części wody. Nie przykrywać. Postawić miskę na szklanej półce w położeniu środkowym. Wybrać program numer 11. Wprowadzić wagę samego ryżu. Nacisnąć START. Sprawdzić podczas gotowania poziom wody, w razie potrzeby - uzupełnić.

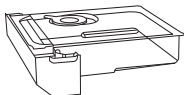


Programy czyszczenia systemu



F1. Spuścić wodę

Woda jest przepompowywana przez urządzenie, by przeczyszczyć instalację. Woda jest odprowadzana do tacy ociekowej.



Wlać 100 g wody do zbiornika na wodę. Upewnić się, że taca ociekowa jest pusta.



Wcisnąć automatyczne gotowanie na parze 9 razy, aż na wyświetlaczu pojawi się program spuszczenia wody F1.



Nacisnąć Start. Opróżnić tacę ociekową po zakończeniu programu.

■ Uwaga

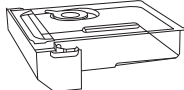
1. Program ten uruchamiać z tylko 100 g wody w zbiorniku.
2. Nie wyjmować tacy ociekowej podczas wykonywania programu spuszczenia wody. Wyjęcie tacy ociekowej podczas wykonywania programu powoduje wyświetlenie komunikatu U12 i zatrzymanie programu.
3. Po zakończeniu programu tacę ociekową należy opróżnić i wypłukać.

■ Przestroga

W PRZYPADKU WŁĄCZENIA PROGRAMU SPUSTU WODY BEZPOŚREDNIO PO PROGRAMIE GOTOWANIA NA PARZE DO TACY OCIEKOWEJ MOŻE BYĆ SPUSZCZANA GORĄCA WODA.

F2. Czyszczenie systemu

Pierwszym etapem tego programu jest czyszczenie roztworem kwasu cytrynowego. Na drugim etapie przez system przepuszczana jest woda w celu wypłukania instalacji.



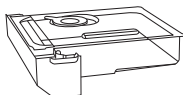
Przygotować roztwór z 16 g kwasu cytrynowego i 200 g wody, wlać ten roztwór do zbiornika na wodę. Upewnić się, że taca ociekowa jest pusta.



Wcisnąć automatyczne gotowanie na parze 10 razy, aż na wyświetlaczu pojawi się program czyszczenia urządzenia F2.



Nacisnąć Start. Czas trwania programu to około 29 minut.



Po wstrzymaniu programu należy opróżnić tacę ociekową i napełnić zbiornik wodą (do poziomu maksymalnego).



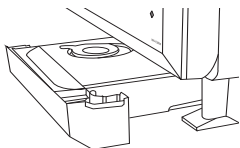
Nacisnąć Start. Czas trwania programu to około 1 minuty. Opróżnić tacę ociekową po zakończeniu programu.

■ Uwaga

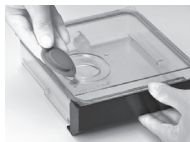
1. W przypadku pojawienia się na wyświetlaczu symbolu  należy uruchomić program czyszczenia urządzenia.
2. Niewłączanie programu czyszczenia urządzenia regularnie powoduje zatykanie się instalacji i zmniejszanie skuteczności gotowania na parze.
3. Nie wyjmować tacy ociekowej podczas wykonywania programu spuszczenia wody. Wyjęcie tacy ociekowej podczas wykonywania programu powoduje wyświetlenie komunikatu U12 i zatrzymanie programu.
4. Po zakończeniu programu tacę ociekową należy opróżnić i wypłukać wodą z kranu.

Czyszczenie zbiornika na wodę

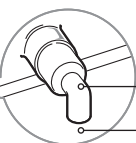
Czyścić w wodzie miękką gąbką.



Wyjąć zbiornik na wodę i oczyścić komorę, do której jest wkładany.



Otworzyć wlew wody, zdjęć pokrywę zbiornika i złączyć rurki i oczyścić je.



Złączyć rurki

Upewnić się, że rurka jest skierowana do dołu

Jeżeli trudno jest zdjąć złączyć rurki, to należy kilka razy je przechylić w prawo i w lewo. Podczas zakładania go z powrotem należy się upewnić, że rurka skierowana jest do dołu (patrz rysunek).

Gumową uszczelkę i przód zbiornika na wodę także można demontować do czyszczenia.

Zdejmowanie gumowej uszczelki

Strona wewnętrzna
(płaska)

Strona
zewnątrzną
(z wypustkami)



Podczas zakładania z powrotem uważać, by nie założyć uszczelki stroną wewnętrzną na zewnątrz. Nieprawidłowe ułożenie uszczelki spowoduje nieszczelne zamykanie pokrywy i jej przeciekanie.

Zdejmowanie osłony przedniej



1. Lekko skrócić osłonę, by zwolnić tylną blokadę.
2. Dalej skręcać osłonę, by zwolnić przednią blokadę.

Zakładanie z powrotem osłony przedniej



1. Ułożyć osłonę na zbiorniku rowkami naprzeciwko otworów.
2. Założyć osłonę, dociskając aż do kliknięcia.

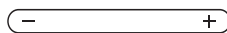
■ Uwagi

1. Przynajmniej raz w tygodniu należy wymyć zbiornik na wodę, aby nie osadził się kamień.
2. Nie czyścić zbiornika na wodę i jego elementów w zmywarce.

Automatyczne programy gotowania na parze z trybem turbo



Dzięki tej funkcji można łączyć gotowanie na parze z gotowaniem przy użyciu mikrofal, co przyspiesza proces przyrządzania potraw. Wystarczy wprowadzić wagę produktu, a kuchenka sama dobierze natężenie pary i moc mikrofal i automatycznie wyliczy czas gotowania. Należy wybrać kategorię i wprowadzić wagę potrawy. Waga jest wpisywana w gramach. By ułatwić wprowadzanie wagi, zaczyna się ona do najczęściej używanej wartości dla danej kategorii.



Wybrać automatyczny program gotowania na parze. Na wyświetlaczu pojawi się kategoria żywności.

Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo).

Wprowadzić wagę, naciskając przycisk „+” / „-” lub używając suwaka. Pasek przesuwu zmienia wagę co 10 g.

Nacisnąć Start.

■ Uwagi

1. Automatycznego programu gotowania na parze w trybie turbo można używać JEDYNNIE do określonych potraw.
2. Przygotowując potrawy na parze, przestrzegać ograniczeń wagowych.
3. Zawsze ważyć żywność zamiast odczytywania jej wagi z opakowania.
4. Używać tylko akcesoriów wymienianych na stronach 69-70.
5. W większości przypadków dobrze jest odstawić potrawę, by doszła po automatycznym gotowaniu na parze - umożliwi to przekazanie ciepła do jej środka.
6. Produkty żywnościowe nie są jednorodne, przed podaniem warto więc sprawdzić, czy całkowicie się ugotowały i czy są gorące.
7. W przypadku przyrządzania żywności z użyciem automatycznych programów gotowania na parze z trybem turbo nie należy przykrywać żadnych produktów za wyjątkiem ryżu. Obciągnąć folią plastikową. Ostрым nożem wykonać na folii jedno nakłucie na środku i cztery nakłucia przy krawędziach.

Automatyczne programy gotowania na parze z trybem turbo



Program	Minimalna waga	Maksymalna waga
4. Świeże warzywa	200 g	320 g
5. Warzywa mrożone	200 g	320 g
6. Gotowane ziemniaki	200 g	500 g
7. Piersi z kurczaka	200 g	650 g
8. Świeże filety rybne	200 g	500 g
9. Mrożone filety rybne	200 g	500 g
10. Cała świeża ryba	200 g	650 g
11. Ryż	100 g	200 g

4. Świeże warzywa 200 g - 320 g

Gotowanie ŚWIEŻYCH warzyw na parze z użyciem mikrofal. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić przygotowane warzywa na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 4. Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo). Wprowadzić wagę świeżych warzyw. Nacisnąć START.



5. Warzywa mrożone 200 g - 320 g

Gotowanie na parze z użyciem mikrofal MROŻONYCH warzyw - np. marchewki, brokułów, kalafiora, fasolki szparagowej. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić warzywa na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 5. Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo). Wprowadzić wagę mrożonych warzyw. Nacisnąć START.



6. Gotowane ziemniaki 200 g - 500 g

Gotowanie ziemniaków na parze z użyciem mikrofal. Napełnić zbiornik na wodę. Obrać ziemniaki i pokroić w kawałki równej wielkości. Umieścić przygotowane ziemniaki na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 6. Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo). Wprowadzić wagę ziemniaków. Nacisnąć START.



7. Piersi z kurczaka 200 g - 650 g

Gotowanie na parze ŚWIEŻYCH piersi z kurczaka z użyciem mikrofal. Każda pierś powinna ważyć 100-250 g. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić piersi z kurczaka na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 7. Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo). Wprowadzić wagę piersi z kurczaka. Nacisnąć START.



Automatyczne programy gotowania na parze z trybem turbo



8. Świeże filety rybne 200 g - 500 g

Gotowanie świeżych filetów rybnych. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić świeżą rybę na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 8. Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo). Wprowadzić wagę świeżej ryby. Nacisnąć START.



9. Mrożone filety rybne 200 g - 500 g

Gotowanie MROŻONYCH filetów rybnych na parze z użyciem mikrofal. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić mrożoną rybę na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 9. Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo). Wprowadzić wagę ryby. Nacisnąć START.



10. Cała świeża ryba 200 g - 650 g

Gotowanie na parze z użyciem mikrofal całej ŚWIEŻEJ ryby - np. pstrąga, dorady, makreli, strzępiela, sardynek o wadze 100-300 g sztuka. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić całą rybę bezpośrednio na plastikowej podkładce. Włożyć podkładkę na szklaną półkę w położeniu środkowym. Wybrać program numer 10. Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo). Wprowadzić wagę całej świeżej ryby. Nacisnąć START.



11. Ryż 100 g - 200 g

Gotowanie ryżu na parze z użyciem mikrofal. Napełnić zbiornik na wodę. Wsypać ryż do miski żaroodpornej - np. typu Pyrex®. Na 2 części ryżu wlać 3 części wody. Obciągnąć folią plastikową. Ostрым nożem wykonać na folii jedno nakłucie na środku i cztery nakłucia przy krawędziach. Postawić miskę na szklanej półce w położeniu środkowym. Wybrać program numer 11. Wcisnąć raz wspomaganie mikrofalami (gotowanie turbo). Wprowadzić wagę samego ryżu. Nacisnąć START.



Programy dobierane automatycznie



Ta funkcja pozwala na przyrządzanie lub odgrzewanie potraw bez podawania ich wagi. Wbudowany czujnik mierzy wilgotność produktów i wylicza zalecany poziom mocy mikrofal i/lub ich połączenie z innym trybem wraz z sugerowanym czasem przyrządzania potrawy. Produkty żywnościowe nie są jednorodne, przed podaniem warto więc sprawdzić, czy całkowicie się ugotowały i czy są gorące. Tak, jak w przypadku tradycyjnej kuchenki, trzeba uważnie sprawdzać czas przyrządzania potrawy i w razie potrzeby go zmieniać.

Jak to działa

Po wybraniu programów dobieranych automatycznie i wciśnięciu przycisku Start rozpoczyna się nagrzewanie potrawy. Podczas nagrzewania danie paruje. Po osiągnięciu określonej temperatury i rozpoczęciu procesu gotowania ilość pary znacznie się zwiększa. Zwiększenie ilości wydzielanej pary jest wykrywane przez czujnik wilgotności kuchenki. Stanowi to sygnał dla urządzenia do wyliczenia, jak długo jeszcze potrawa powinna być gotowana. Po dwóch dzwonkach na ekranie wyświetlacza pojawia się pozostały czas przyrządzania. Kuchenki **NIE WOLNO OTWIERAĆ**, gdy na wyświetlaczu wciąż jest ikonka automatycznego wybierania programu. Należy odczekać, aż pojawi się pozostały czas gotowania i dopiero wtedy ewentualnie otworzyć kuchenkę, by potrawę obrócić lub zamieszać.

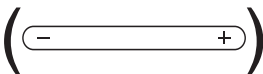
Ustawienia preferencyjne

Różni ludzie mają różne preferencje co do stopnia ugotowania lub upieczenia potrawy. Po kilkukrotnym użyciu programów dobieranych automatycznie można dostosować stopień ugotowania / upieczenia potrawy do własnego gustu. Przyciskami „+/-” można wydłużyć lub skracać czas przyrządzania. Po wybraniu programów dobieranych automatycznie należy przed wciśnięciem przycisku Start suwakiem lub przyciskami „+/-” dostosować czas. Kuchenka automatycznie zwiększy o 10% lub zmniejszy o 10% stopień ugotowania / upieczenia potrawy.

Przykład



Wybrać odpowiedni program dobierany automatycznie. W okienku zostanie wyświetlona kategoria żywności.



Opcjonalnie



Nacisnąć Start. Na wyświetlaczu wyświetlona zostanie ta sama kategoria żywności. Nie otwierać kuchenki, aż rozlegną się dwa dzwonki i na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas przyrządzania potrawy.

UWAGA:

1. Najlepsze wyniki daje używanie programów dobieranych automatycznie przy zimnej kuchenke. Jeżeli w kuchenke mają być użyte dwa programy dobierane automatycznie jeden po drugim, to zalecane jest, by pozwolić kuchenke ostygnąć po pierwszym z nich. Jeżeli nie ma na to czasu, należy potrawę przyrządzić w trybie sterowania ręcznego - wybrać odpowiedni poziom mocy i czas gotowania. Nie jest zalecane używanie programów dobieranych automatycznie bezpośrednio jeden po drugim.
2. Programów dobieranych automatycznie nie można używać, gdy kuchenka jest nagrzana. Jeżeli podczas próby włączenia programu dobieranego automatycznie na wyświetlaczu pojawi się komunikat „GORĄCY” („HOT”), to nie wolno wciskać przycisku Stop/Anuluj (Stop/Cancel). Jeżeli komunikat „GORĄCY” („HOT”) zostanie pozostawiony na wyświetlaczu, to na 10-15 min automatycznie włączy się wentylator, by ją schłodzić. W innym przypadku chłodzenie może trwać dłużej. Jeżeli nie ma na to czasu, należy potrawę przyrządzić w trybie sterowania ręcznego - wybrać odpowiedni poziom mocy i czas gotowania.



Program	Minimalna waga	Maksymalna waga
12. Schłodzony posiłek	200 g	1000 g
13. Mrożony posiłek	200 g	800 g
14. Ziemniaki w mundurkach	200 g	1500 g
15. Zapiekanka	900 g	2000 g
16. Sos mięsny	450 g	2000 g
17. Pieczone ziemniaki	400 g	1000 g
18. Mrożona produkty ziemniaczane	200 g	450 g
19. Schłodzona pizza	150 g	400 g
20. Mrożona pizza	100 g	450 g

■ Zalecenia dot. użytkowania

W przypadku programów dobieranych automatycznie nie ma potrzeby wprowadzać wagi potrawy. Mogą być one używane JEDYNIE do potraw wymienianych powyżej.

1. Przyrządzać posiłki tylko o wadze w podawanym przedziale (patrz tabela powyżej).
2. Używać tylko akcesoriów wymienianych na stronach 73-75.
3. Zawsze wybierać pojemnik o rozmiarze odpowiednim do wielkości przyrządzanej potrawy - NIE pozostawiać w nich zbyt wiele wolnego miejsca, inaczej danie mogłoby zostać ugotowane / upieczone nieprawidłowo.
4. Kuchenka automatycznie wylicza czas przyrządzania lub pozostały czas gotowania.
5. Nie otwierać drzwiczek przed wyświetleniem czasu w okienku wyświetlacza.
6. Zakładany zakres temperatur potraw mrożonych to od -18°C do -20°C, potraw schłodzonych - od +5°C do +8°C.
7. By zapobiec błędnemu dobieraniu programu przez urządzenie, należy pilnować, by spód kuchenki i pojemnik były suche.
8. Temperatura pokojowa nie powinna przekraczać 35°C i być poniżej 0°C.
9. W przypadku posiłków chłodzonych i mrożonych odgrzewać je w pojemnikach, w jakich zostały zakupione. Ostрым nożem wykonać na folii jedno nakłucie na środku i cztery nakłucia przy krawędziach. W przypadku przekładania dania do naczynia, obciągnąć je folią i ją nakłuć.
10. W większości przypadków dobrze jest odstawić potrawę, by doszła po automatycznym gotowaniu na parze - umożliwi to przekazanie ciepła do jej środka.
11. Produkty żywnościowe nie są jednorodne, przed podaniem warto więc sprawdzić, czy całkowicie się ugotowały / upiekły.

Programy dobierane automatycznie



Po wybraniu programu automatycznego w okienku wyświetlone zostaną symbole trybu gotowania, który będzie zastosowany, i potrzebnych akcesoriów. Symbole mają następujące znaczenie:



Mikrofale



Grill



Piekarnik



Położenie akcesorium



Półka szklana



Półka druciana

12. Posiłek schłodzony 200 g - 1000 g

Odgrzewanie świeżego gotowego posiłku. Wszystkie produkty muszą być wcześniej przyrządzone. Żywność należy przechowywać schłodzoną do temperatury ok. + 5°C. Odgrzewać w pojemniku, w którym została zakupiona. Ostрым nożem wykonać na folii jedno nakłucie na środku i cztery nakłucia przy krawędziach. W przypadku przekładania posiłku do naczynia, obciągnąć je folią i ją nakłuć. Wstawić pojemnik na spód kuchenki. Wybrać program numer 12. Nacisnąć START. Zamieszać po każdym dzwonku. Ponownie zamieszać na zakończenie programu i odstawić na kilka minut, by potrawa doszła. Duże kawałki mięsa / ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego przygotowywania. Ten program nie jest przeznaczony do potraw mącznych - np. z ryżu, makaronu czy ziemniaków. Potrawy w miskach o nieregularnych kształtach mogą wymagać dłuższego przygotowywania.



13. Posiłek mrożony 200 g - 800 g

Odgrzewanie mrożonego gotowego posiłku. Wszystkie produkty muszą być ugotowane / upieczone i zamrożone (-18°C). Odgrzewać w pojemniku, w którym posiłek został zakupiony. Ostрым nożem wykonać na folii jedno nakłucie na środku i cztery nakłucia przy krawędziach. W przypadku przekładania posiłku do naczynia, obciągnąć je folią i ją nakłuć. Wstawić pojemnik na spód kuchenki. Wybrać program numer 13. Nacisnąć START. Mieszać po każdym dzwonku i rozdzielać większe kawałki na mniejsze. Ponownie zamieszać na zakończenie programu i odstawić na kilka minut, by potrawa doszła. Duże kawałki mięsa / ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego przygotowywania. Ten program nie jest przeznaczony do potraw mącznych - np. z ryżu, makaronu czy ziemniaków. Potrawy w miskach o nieregularnych kształtach mogą wymagać dłuższego przygotowywania.



M = Przyrządzanie potrawy tylko mikrofalami

MC = Tryb mieszany: Piekarnik + Mikrofale

lub Tryb mieszany: Grill + Mikrofale

lub Tryb mieszany: Piekarnik + Grill + Mikrofale



14. Ziemniaki w mundurkach 200 g - 1500 g

Przygotowywanie ziemniaków w mundurkach z chrupką skórą. Najlepiej nadają się średniej wielkości ziemniaki po 200-250 g każdy. Umyć i osuszyć ziemniaki, ponakłuwać każdy kilka razy widelcem. Umieścić na półce drucianej wstawionej w położenie dolne. Wybrać program numer 14. Nacisnąć START.



15. Zapiekanka 900 g - 2000 g

Pokrojone w kostkę mięso (np. rostbef, jagnięcina, wieprzowina, nie kurczak) i warzywa. Umieścić w naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości z bulionem. Użyć przynajmniej 400 ml bulionu. W przypadku używania gotowego kupionego sosu, dolać wody w przynajmniej takiej samej ilości. Przykryć. Wstawić na spód kuchenki. Wybrać program numer 15. Nacisnąć START. Podczas przyrządzania dwa razy zamieszać po dzwonku.



16. Sos do mięsa 450 g - 2000 g

Gotowanie sosu z surowej mielonej wołowiny, np. sosu bolońskiego lub do drobno posiekanego kurczaka lub fileta wieprzowego. Wlać przynajmniej 300 ml płynu lub sosu. W przypadku używania gotowego kupionego sosu dolać wody w ilości przynajmniej takiej, jak gotowego sosu. Przykryć. Wstawić na spód kuchenki. Wybrać program numer 16. Nacisnąć START. Podczas przyrządzania dwa razy zamieszać po dzwonku.



17. Pieczone 400 g - 1000 g

Ziemniaki obrać i pokroić w równej wielkości kawałki. Ułożyć na półce szklanej. Dodać 1-3 łyżki (15-45 ml) oliwy z oliwek. Włożyć półkę w położenie dolne. Wybrać program numer 17. Nacisnąć START. Podczas pieczenia dwa razy obrócić po dzwonku.



M = Przyrządzanie potrawy tylko mikrofalami

MC = Tryb mieszany: Piekarnik + Mikrofale

lub Tryb mieszany: Grill + Mikrofale

lub Tryb mieszany: Piekarnik + Grill + Mikrofale



18. Mrożone potrawy z ziemniaków 200 g - 450 g

Pieczenie MROŻONYCH frytek i potraw z ziemniaków - np. placzków, krokietów itp. Rozłożyć produkty na szklanej półce i wstawić ją w położenie środkowe. Wybrać program numer 18. Nacisnąć START. Podczas pieczenia dwa razy obrócić po dzwonku. Produkty najlepiej rozłożyć w jednej warstwie. UWAGA: Potrawy z ziemniaków mogą się bardzo różnić. Sugerujemy sprawdzenie kilka minut przed końcem pieczenia, czy są już przyrumienione.



19. Chłodzona pizza 150 g - -400 g

Odgrzewanie i zapiekanie kupionej chłodzonej pizzy. Rozpakować i umieścić na półce drucianej w położeniu dolnym. Wybrać program numer 19. Nacisnąć START. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na grubym cieście i pizzy bardzo cienkiej.



20. Mrożona pizza 100 g - 450 g

Odgrzewanie i zapiekanie kupionej mrożonej pizzy. Rozpakować i umieścić na półce drucianej w położeniu dolnym. Wybrać program numer 20. Wcisnąć Start. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na grubym cieście i pizzy bardzo cienkiej.



M = Przyrządzanie potrawy tylko mikrofalami

MC = Tryb mieszany: Piekarnik + Mikrofale

lub Tryb mieszany: Grill + Mikrofale

lub Tryb mieszany: Piekarnik + Grill + Mikrofale

Zalecenia dot. gotowania i odgrzewania

Większość potraw odgrzewa się bardzo szybko w kuchence ustawionej na **WYSOKĄ** moc. Posiłkom można przywracać temperaturę serwowania w ciągu dosłownie kilku minut, by smakowały jak dopiero co przyrządzone. Zawsze należy sprawdzić, czy potrawa jest gorąca, a jeśli nie - wstawić ją z powrotem do kuchenki.

Ogólną zasadą jest przykrywanie potraw o dużej wilgotności - zup, zapiekanek i kompletnych posiłków.

Nie należy natomiast przykrywać potraw suchych - np. bułek, babeczek z nadzieniem bakaliowym, kiełbasek itp.

W tabelach na stronach 77-91 podane są najlepsze sposoby na przyrządzanie lub odgrzewanie ulubionych potraw. To, jaka metoda będzie najlepsza, zależy od rodzaju przyrządzanej lub odgrzewanej potrawy.

Należy pamiętać o mieszaniu lub odwracaniu produktów podczas przygotowywania dań lub ich odgrzewania, jeżeli to możliwe. Zapewnia to równomierne gotowanie lub odgrzewanie - zarówno na zewnątrz, jak i w środku.

Kiedy potrawa jest odgrzana?

Potrawa odgrzana lub ugotowana powinna być serwowana gorąca - wszystkie jej części powinny wciąż parować. Tak długo, jak dobre praktyki higieny są stosowane podczas przyrządzania i przechowywania żywności, jej gotowanie lub odgrzewanie nie stanowi żadnego zagrożenia.

Potrawy, których nie da się mieszać powinny zostać pokrojone nożem w celu sprawdzenia, czy całe zostały odpowiednio podgrzane. Nawet jeżeli stosowano się do instrukcji producenta i przestrzegano czasów podawanych w książce kucharskiej, ważne pozostaje sprawdzenie, czy potrawa została całkowicie nagrzana. W przypadku wątpliwości zawsze należy ją z powrotem wstawić do kuchenki i dalej odgrzewać. Jeżeli w tabeli nie ma potrawy będącej odpowiednikiem przygotowywanego dania, to należy wybrać produkt podobnego typu i wielkości, a w razie potrzeby - dostosować czas przyrządzania.

Kompletne posiłki

Ludzie mają różne preferencje, a czas odgrzewania zależy od tego, co się składa na posiłek. Należy dobrze rozprowadzić produkty o dużej gęstości - np. puree ziemniaczane. W przypadku dodania dużej ilości sosu wymagany czas może być dłuższy. Produkty o większej gęstości należy umieszczać na zewnątrz talerza.

Odgrzanie kompletnych posiłków zajmuje przy wysokiej mocy średnio 4-7 minut. Posiłków nie należy stawiać jeden na drugim.

Żywność puszkowana

Przed podgrzaniem danie należy wyjąć z puszki i umieścić w odpowiednim naczyniu. Potrawę dokładnie wymieszać po upływie połowy czasu i na koniec podgrzewania.

Zupy

Wlać do miski, zamieszać przed podgrzaniem i przynajmniej raz w trakcie odgrzewania oraz po jego zakończeniu.

Zapiekanki

Zamieszać po upływie połowy czasu i na koniec podgrzewania.

■ Babeczki z nadzieniem bakaliowym - Przestroga!

TRZEBA PAMIĘTAĆ, że nawet jeżeli z zewnątrz ciasto jest zimne w dotyku, to nadzienie będzie gorące i nagrzej całą babeczkę. Należy uważać, by nie ich nie przegrzać, w innym razie mogłoby dojść do poparzenia, gdyż nadzienie ma wysoką zawartość tłuszczu i cukru. Przed spożyciem sprawdzić temperaturę nadzienia, by nie oparzyć sobie ust.

■ Christmas pudding i płyny - Przestroga!

Przy ich odgrzewaniu zachować szczególną ostrożność.

NIE POZOSTAWIAĆ BEZ OPIEKI.

NIE DODAWAĆ WIĘCEJ ALKOHOLU.

■ Butelki dla niemowląt - Przestroga!

W przypadku mleka lub odżywki dla niemowląt zawartość MUSI zostać dokładnie wymieszana przed podgrzaniem, w jego trakcie i po zakończeniu, a przed podaniem dziecku MUSI zostać sprawdzona temperatura.

■ Uwaga

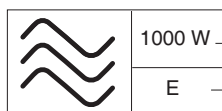
Płyn w górnej części butelki będzie znacznie gorętszy niż w dolnej. Butelkę należy kilkakrotnie silnie wstrząsnąć i sprawdzić przed podaniem dziecku. NIE ZALECAMY UŻYWANIA MIKROFAL DO STERYLIZACJI BUTELEK DLA NIEMOWLĄT. W przypadku posiadania specjalnego sterylizatora mikrofalowego zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności, gdyż wiąże się to z małą ilością wody. Konieczne jest bezwarunkowo stosowanie się do instrukcji producenta.

Tabela odgrzewania potraw

Czasy podawane w tabelach są jedynie czasami orientacyjnymi i będą się różniły w zależności od temperatury POCZĄTKOWEJ potrawy, wielkości naczynia i ilości produktu. Produkty w cieście i pieczywo odgrzewane mikrofalami będą miękkie, ale nie chrupkie.

KATEGORIA GRZEWCA

Kuchenka ma kategorię grzewczą E i jest to podane z tyłu urządzenia. Informacje podawane na tej etykiecie ułatwiają stosowanie się do nowych instrukcji zamieszczanych na opakowaniach żywnościowych w celu programowania optymalnego czasu podgrzewania w kuchence.



Symbol mikrofal

Moc wyjściowa (W) wg IEC (60705)

Kategoria grzewcza dla małych opakowań z żywnością

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
Butelki dla niemowląt - PRZESTROGA				
Po podgrzaniu mikrofalami płyn w górnej części butelki będzie znacznie gorętszy niż w dolnej, więc przed sprawdzeniem temperatury konieczne jest dokładne jego wymieszanie. Temperaturę sprawdzać, wyciskając odrobinę mleka na wewnętrzną stronę nadgarstka. Krople na skórze powinny się wydawać ciepłe, ale nie gorące. W przypadku 250 ml mleka w temperaturze chłodzenia należy zdjąć nakrętkę i smoczek. Podgrzewać z WYSOKĄ mocą przez 25 s. OSTROŻNIE SPRAWDZIĆ W przypadku 100 ml mleka w temperaturze chłodzenia należy zdjąć nakrętkę i smoczek. Podgrzewać z WYSOKĄ mocą przez 15 s. OSTROŻNIE SPRAWDZIĆ				
PIECZYWO - Wcześniej upieczone - Świeże - UWAGA Pieczywo odgrzewane mikrofalami będzie na spodzie miękkie.				
Croissanty / bułeczki	1	Mikrofale WYSOKI poziom	10 s	Umieścić w szklanym naczyniu na spodzie kuchenki.
	4	Mikrofale WYSOKI poziom	30 s	Nie przykrywać.
	Wszystkie	200°C	2-3 min	Nagrzać wstępnie kuchenkę z emaliowaną półką w położeniu dolnym.
PUSZKOWANE CIASTO MAKARONOWE				
Ravioli	400 g	Mikrofale WYSOKI poziom	2½ min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym i przykryć. Wstawić na podkładce i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
Zapiekanka z makaronu			2½ min	
Spaghetti			3 min	
PUSZKOWANY PUDDING				
Pudding ryżowy	213 g	Mikrofale WYSOKI poziom	1½ min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym i przykryć. Wstawić na podkładce i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
	400 g		2 min	
Biszkoptowy pudding	300 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	3 min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Kremy - mały słoiczek	250 g	Mikrofale WYSOKI poziom	1½ min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym i przykryć. Wstawić na podkładce i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
	400 g		2 min	

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchence mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela odgrzewania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
ZUPY W PUSZCZE				
Skondensowane	295 g	Mikrofale WYSOKI poziom	4-5 min	Przebrać do naczynia żaroodpornego, dolać jedną puszkę wody i wymieszać. Przykryć i wstawić na spód kuchenki, wymieszać po upływie połowy czasu.
Zdrowa żywność	415 g		2 min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym i przykryć. Wstawić na podkładce i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
Wykwintne / warzywne / buliony	400/415 g		3 min	
Kremy	400 g		3 min	
ZUPY SCHŁODZONE				
1 Porcja	250 ml	Mikrofale WYSOKI poziom	2½ min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym i przykryć. Wstawić na podkładce i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
2 Porcje	500 ml		4½ min	
WARZYWA PUSZKOWANE				
Fasola pieczona	200 g	Mikrofale WYSOKI poziom	1½ min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym i przykryć. Wstawić na podkładce i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
	415 g		2½ min	
Fasolka w sosie pomidorowym z kielbasą	400 g		2½ min	
Bób	300 g		2 min	
Fasola półksiężycowata	210 g		2½ min	
Marchewka w plasterkach	300 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	4 min	
Fasolka szparagowa	400 g	Mikrofale WYSOKI poziom	5 min	
Grzyby	(290 g)		2 min	
Puree z groszku	300 g		2 min	
Młody groszek	400 g		2 min	
Groszek ogrodowy	300 g		2 min	
Groszek <i>marrowfat</i>	300 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	6 min	
Kukurydza cukrowa	200 g		3 min	
	330 g		5 min	
Pomidory	400 g		5 min	
KOMPLETNE POSIŁKI - Schłodzone				
Małe - porcja dla dzieci	1	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	4-5 min	Przykryć i wstawić na spód kuchenki.
Duże - porcja dla dorosłych			7 min	
NAPOJE - Temperatura pokojowa				
1 Kubek zimnego mleka	235 ml	Mikrofale WYSOKI poziom	1½ min	Umieścić w kubku żaroodpornym na spodzie kuchenki. Zamieszać po upłynięciu połowy czasu odgrzewania i po zakończeniu.
1 Dzbanek zimnego mleka	568 ml (1 pinta)		4 min	
1 Kubek zimnej kawy / herbaty	235 ml		1 min 20 s	
1 Kubek zimnej kawy z mlekiem			1 min 20 s	

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela odgrzewania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
PRZEKĄSKI W CIEŚCIE - WCZEŚNIEJ PRZYZRĄDZONE PRZEKĄSKI W CIEŚCIE ODGRZEWANE MIKROFALAMI BĘDĄ NA SPODZIE MIĘKKIE.				
Przekąski / porcja	150 g	Mikrofale WYSOKI poziom	1 min 30 s	Umieścić w szklanym naczyniu na spodzie kuchenki.
	150 g	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	6-7 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
	300 g (2)	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	7-8 min	
Zapiekanek mięsne	150 g	Mikrofale WYSOKI poziom	1 min - 1 min 30 s	Umieścić na talerzu na spodzie kuchenki.
	165 g	230°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom DUSZENIE	4-5 min	Wyjąć z foliowego pojemnika i ułożyć na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
	300 g (2)		7-8 min	
	250 g	180°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom DUSZENIE	7-8 min	
	550 g		12 min	
Quiche	150 g	220°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom DUSZENIE	5 min	Wyjąć z foliowego pojemnika i ułożyć na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
	400 g	220°C + Mikrofale poziom DUSZENIE	7 min	
Kielbaski w cieście x 1	150 g	Mikrofale WYSOKI poziom	1 min 10 s	Umieścić w szklanym naczyniu na spodzie kuchenki.
		230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	4 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
Wielkość przekąski x 5	300 g	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	7-8 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
PUDDINGI I DESERY - W PRZYPADKU STOŚOWANIA JEDYNI MIKROFAL PRZEŁOŻYĆ POTRAWĘ Z FOLIOWEGO OPAKOWANIA DO NACZYNIĄ ŻAROODPORNEGO PODOBNEJ WIELKOŚCI				
Pudding z chleba na słodko	500 g	230°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	14-15 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela odgrzewania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
Schlodzone kremy	500 g	Mikrofale WYSOKI poziom	3½ min	Przełożyć do dużego szklanego naczynia. Przykryć i wstawić na spód kuchenki. Zamieszać po upływie połowy.
Schłodzony pudding ryżowy	150 g	Mikrofale WYSOKI poziom	1 min	Wstawiać na podkładce.
	500 g	220°C + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	13-14 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Placek owocowy z posypką	600 g	230°C + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	13-14 min	Umieścić na półce drucianej wstawionej w położenie dolne.
Ciasto z owocami - duże	600 g	220°C	20 min	Wyjąć z foliowego pojemnika i ułożyć na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
- Porcja	x 1	Mikrofale WYSOKI poziom	10 s	Umieścić w szklanym naczyniu na spodzie kuchenki.
Babeczki z nadzieniem bakaliowym - x 2	110 g	Mikrofale WYSOKI poziom	10-20 s	Wstawiać na spód kuchenki na podkładce, której można używać w kuchence mikrofalowej.
Naleśniki	250 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	2 min	Nakłuć opakowanie i umieścić na półce szklanej w położeniu dolnym.
Deser <i>spotted dick</i>	120 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	1½ min	Nakłuć folię i umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Biszkoptowy pudding - duży	365 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	5 min	Nakłuć folię i umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Op. pojedyncze	120 g		2 min	
PUDDING BOŻONARODZENIOWY (CHRISTMAS PUDDING) - Nie zostawiać bez nadzoru, gdyż przegrzanie mogłoby spowodować zapalenie się potrawy.				
Mały / porcja	100 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	1½ min	Nakłuć folię i umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Średnie	227 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	4 min	
Duże	454 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	5 min	
GOTOWE POŚLĄKI - Schlodzone Przełożyć potrawę z foliowego opakowania do naczynia żaroodpornego podobnej wielkości. Zdrowa żywność będzie się przyrumieniała tylko trochę w trybie mieszanym, gdyż ma niższą zawartość tłuszczu.				
Zapiekanka z kalafiora i sera	350 g	220°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	8-9 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela odgrzewania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
Zapiekanka wiejska / pasterska	450 g	Mikrofale poziom WYSOKI lub 230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	6-7 min 10 min	Wstawiać na podkładce. Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
	1,2 kg	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	18-20 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
Pieczenie ryb / warzyw	450 g	Mikrofale poziom WYSOKI lub 230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	6 min 14 min	Wstawiać na podkładce. Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
	700 g	220°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	14-15 min	Wstawiać na półce emaliowanej w położeniu dolnym.
Smażona cebulka <i>bhaji</i> / pierożki <i>samosa</i>	300 g	230°C + GRILL 2	9 -10 min	Wstawiać na półce emaliowanej w położeniu dolnym. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Lasagne	450 g	Mikrofale poziom WYSOKI lub 230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	4 min 8-9 min	Wstawiać na podkładce. Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
	600 g	220°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom DUSZENIE	9-10 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
	1,5 kg	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	15-16 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
Zapiekanka z makaronu	450 g	220°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	8 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchence mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela odgrzewania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
GOTOWE POSIŁKI - Schłodzone Przełożyć potrawę z foliowego opakowania do naczynia żaroodpornego podobnej wielkości. Zdrowa żywność będzie się przyrumieniała tylko trochę w trybie mieszanym, gdyż ma niższą zawartość tłuszczu.				
Schłodzone puree ziemniaczane	500 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	6½ min	Nakłuć i wstawić na spód kuchenki. Zamieszać po upłynięciu połowy czasu przygotowywania potrawy.
Puree z marchewki i brukwi	500 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	8 min	Nakłuć i wstawić na spód kuchenki. Zamieszać po upłynięciu połowy czasu
Sajgonki x 4	240 g	230°C + GRILL 2 + Mikrofale UTRZYMANIE CIEPŁA	8-9 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
GOTOWE POSIŁKI - Mrożone. Przełożyć potrawę z foliowego opakowania do naczynia żaroodpornego podobnej wielkości. Jeśli jest pokrywka lub folia, należy ją zdjąć.				
Zapiekanka z kalafiora i sera	400 g	220°C + Mikrofale poziom DUSZENIE	25 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Zapiekanka wiejska / rybna / pasterska	400 g	Mikrofale poziom WYSOKI lub 230°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom NISKI	12 min	Wstawiać na podkładce.
			15 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Lasagne / cannelloni	400 g	Mikrofale poziom WYSOKI lub 230°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom NISKI	10 min	Wstawiać na podkładce.
			20 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Zapiekanka z makaronu	400 g	Mikrofale poziom WYSOKI lub 220°C + Mikrofale poziom DUSZENIE	10-12 min	Wstawiać na podkładce.
			18 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
QUORN®				
Burgery	180 g (2)	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	5 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Eskalopki	240 g (2)	220°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	5-6 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchence mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
PIECZYWO				
Wstępnie upieczone bułki	300 g (6)	230°C + GRILL 2 +	10 min Dodać 3-minutowy WYRZUT PARY po upłynięciu 2/3 całkowitego czasu przyrządzania.	Rozłożyć na szklanej półce w położeniu środkowym.
Wstępnie upieczona chosnkowa bagietka / ciabatta	170 g	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	9-10 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Buleczki chosnkowe x 12	165 g	230°C + GRILL 2 + Mikrofale UTRZYMANIE CIEPŁA	9 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
BEKON I WIEPRZOWINA - surowe - PRZESTROGA: Tłuszcz jest gorący! Ostrożnie wyjmować akcesoria.				
Plasterki bekonu	300 g (8)	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom lub GRILL 1	5 min lub 50 s na plasterki 10 min	Ułożyć na przystosowanej do kuchenki mikrofalowej podstawie lub talerzu i wstawić na półkę w położeniu dolnym. Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym.
Stek z baleronu x 2	500 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	5 min	Położyć na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Sztuka mięsa wieprzowego		230°C Następnie 190°C	30 min, a potem 60 min na 500 g	Nagrząć kuchenkę. Umieścić sztukę mięsa na emaliowanej półce w dolnym położeniu. Po przyrządzeniu i przed podaniem pozostawić na 10 min.
Steki ze schabu	500 g (5)	GRILL 1	20-22 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Szynka z kością	800 g	180°C	30 min na 500 g plus dodatkowe 30 min	Nagrząć kuchenkę. Umieścić sztukę mięsa na emaliowanej półce w dolnym położeniu.
FASOLA I ROŚLINY STRĄCZKOWE - powinny zostać namoczone przez noc w zimnej wodzie (groch żółty połówki - w gorącej wodzie), za wyjątkiem soczewicy, której nie trzeba moczyć.				
Czarno nakrapiana fasola	250 g	Mikrofale poziom WYSOKI, a następnie mikrofale poziom DUSZENIE	10 min, następnie 40 min	Wlać 600 ml (1 pinta) wrzątku do dużej miski. Przykryć. Wstawiać na podkładce.
Ciecierzycza	250 g	Mikrofale poziom WYSOKI, a następnie mikrofale poziom DUSZENIE	10 min, następnie 40 min	Wlać 600 ml (1 pinta) wrzątku do dużej miski. Przykryć. Wstawiać na podkładce.
Fasola <i>haricot</i>	250 g	Mikrofale poziom WYSOKI, a następnie mikrofale poziom DUSZENIE	10 min, następnie 40 min	Wlać 600 ml (1 pinta) wrzątku do dużej miski. Przykryć. Wstawiać na podkładce.
Soczewica jadalna	250 g	Mikrofale WYSOKI poziom	12 min	Wlać 600 ml (1 pinta) wrzątku do dużej miski. Przykryć. Wstawiać na podkładce.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenie mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
FASOLA I ROŚLINY STRĄCZKOWE - powinny zostać namoczone przez noc w zimnej wodzie (groch żółty połówki - w gorącej wodzie), za wyjątkiem soczewicy, której nie trzeba moczyć.				
Groszek <i>marrowfat</i>	250 g	Mikrofałe poziom WYSOKI, a następnie mikrofałe poziom DUSZENIE	3 min, następnie 40 min	Wlać 600 ml (1 pinta) wrzątku do dużej miski. Przykryć. Wstawiać na podkładce.
Czerwona fasola ziarnista	250 g	Mikrofałe poziom WYSOKI, a następnie mikrofałe poziom DUSZENIE	15 min, następnie 40 min	Wlać 600 ml (1 pinta) wrzątku do dużej miski. Przykryć. Konieczne gotowanie przez przynajmniej 12 min, żeby zniszczyć toksyczne enzymy. Wstawiać na podkładce.
Groch żółty połówki	250 g	Mikrofałe poziom WYSOKI, a następnie mikrofałe poziom DUSZENIE	10 min, następnie 30 min	Wlać 600 ml (1 pinta) wrzątku do dużej miski. Przykryć. Wstawiać na podkładce.
WOŁOWINA - UWAGA: Tłuszcz jest gorący! Naczynie wyjmować ostrożnie. Temperatury zalecane dla wołowiny to: Krwista 60°C; średnio wysmażona 70°C; wysmażona 80°C.				
Burgery wołowe (świeże)	227 g (2)	GRILL 1	15 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Burgery wołowe (mrożone surowe)	227 g (4)	GRILL 1	15 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Sztuka mięsa	.	230°C, następnie 180°C	20 min na 450 g / 1 funt Krwista: 20 min Średnio wysmażona: 30 min Wysmażona: 40-50 min	Nagrząć kuchenkę. Umieścić na emaliowanej półce w dolnym położeniu. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Mielone		Mikrofałe poziom WYSOKI, a następnie poziom ŚREDNI	10 min, a potem 15 min na 500 g	Umieścić w naczyniu żaroodpornym z bulionem pokrywającym całkowicie mięso. Dodać przyprawy. Przykryć i wstawić na spód kuchenki. Zamieszać po upłynięciu połowy czasu przygotowywania potrawy.
Rumszyk / rostbef	250 g	GRILL 1	Średni: 14 min Wysmażona: 18 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
WOŁOWINA - UWAGA: Tłuszcz jest gorący! Naczynie wyjmować ostrożnie.				
Mięso gulaszowe	450-675 g	160°C + Mikrofałe poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	1 godz. - 1 godz. 30 min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym z przykrywką. Wlać bulion i dodać warzywa. Przykryć, wstawić na podkładkę i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.
Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
Kurczak surowy - PRZESTROGA: Tłuszcz jest gorący! Akcesorium wyjmować ostrożnie.				
Piersi bez kości i skóry	250 g (2)	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	9-10 min	Postawić na podkładce na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
	550 g (4)	230°C + GRILL 1	13 min	
	550 g (4)	230°C + GRILL 1	25 min	Umieścić na emaliowanej półce w dolnym położeniu.
Kurczak panierowany	350 g	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	12 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Podudzia z kurczaka	1,0 kg	230°C + GRILL 1	30 min	Umieścić na emaliowanej półce w dolnym położeniu. Odwrócić po upływie połowy czasu.
Udka/podudzia	600 g (5)	GRILL 1 lub 230°C + GRILL 1	30 min 22 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upływie połowy czasu. Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upływie połowy czasu.
De Volaille (świeży)	260 g (2)	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	8 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Cały		190°C + Mikrofale poziom DUSZENIE	12-13 min na 450 g	Położyć pierś do dołu na odwróconym spodku w szklanym naczyniu na spodzie kuchenki. Odwrócić po upływie połowy czasu.
JAJKA - W koszulkach.				
1 Jajko	45 ml wody	Mikrofale poziom WYSOKI, a następnie mikrofale poziom ŚREDNI	1 min 10 s	- Wodę wlać do płytkiego naczynia i podgrzewać przez czas przewidziany dla pierwszej czynności na spodzie kuchenki. - Wbić jajko (rozmiar 3). - Przekłuć białko i żółtko. - Przykryć. - Gotować przez czas przewidziany dla drugiej czynności. - Następnie pozostawić potrawę na 1 minutę, by doszła.
2 Jajka	90 ml wody	Mikrofale poziom WYSOKI, a następnie mikrofale poziom ŚREDNI	60 s	
			1 min 40 s	
			1 min 30 s	
4 Jajka	180 ml wody	Mikrofale poziom WYSOKI, a następnie mikrofale poziom ŚREDNI	3 min	
			3 min	

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenie mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
JAJECZNICA. Użyć naczynia przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych.				
1 Jajko		Mikrofale WYSOKI poziom	30 s	- Dodać 1 łyżkę mleka na każde użyte jajko. - Ubić jajka z mlekiem i odrobiną masła. - Wstawić miskę na spód kuchenki. - Piec przez czas przewidziany dla pierwszej czynności, następnie zamieszać. - Piec przez czas przewidziany dla drugiej czynności, zamieszać po upływie połowy czasu, a po zakończeniu odstawić na 1 min, by doszła.
2 Jajka		Mikrofale WYSOKI poziom	1 min	
4 Jajka		Mikrofale WYSOKI poziom	30 s	
			1 min 30 s	
			1 min 30 s	
RYBY - ŚWIEŻE surowe.				
Lekko oprószone filety	265 g (2)	230°C + GRILL 2 + Mikrofale UTRZYMANIE CIEPŁA	10-12 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Filety panierowane	350 g (2)	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	12 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Ciasta	270 g (2)	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	10 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Filety	300 g - 700 g	Mikrofale poziom ŚREDNI Mikrofale poziom ŚREDNI	7 min 9 min	Umieścić w szklanym naczyniu. Wlać 1 łyżkę (15 ml) wody. Obciągnąć folią plastikową, folię przekłuć, wstawić na spód kuchenki.
Steki	300 g (2)	190°C + Mikrofale poziom DUSZENIE	10 min Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.	
Całe x 1	225 g / 300 g	Mikrofale WYSOKI poziom	4 min	Umieścić w szklanym naczyniu i ponakłuwać skórę. Wlać 30 ml wody lub bulionu. Obciągnąć folią plastikową, folię przekłuć, wstawić na spód kuchenki.
Całe x 2	500-600 g	180°C + Mikrofale poziom DUSZENIE	17-18 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
RYBY - MROŻONE surowe.				
Filety panierowane	200 g (2)	230°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom DUSZENIE	10 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Ciasta	270 g (2)	230°C + GRILL 2 + Mikrofale UTRZYMANIE CIEPŁA	14 min	
Paluszki rybne	110 g (4) 230 g (8)	230°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom DUSZENIE	6-8 min 8-10 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Filety	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	12 min	Rozłożyć na podkładce na szklanej półce w położeniu środkowym.
Scampi	280 g	230°C + GRILL 2 + Mikrofale poziom DUSZENIE	10 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Produkty do przyrządzania w torebce	150 g	Mikrofale WYSOKI poziom	8 min	Położyć torebkę z sosem w szklanym naczyniu. Nakłuć od góry. Wstrząsnąć torebkę po upływie połowy czasu.
OWOCE - Obrąć, pokroić w równej grubości plasterki lub równe kawałki. Włożyć do płytkiego naczynia żaroodpornego i wstawić na spód kuchenki.				
Pieczone jabłka bez gniazd nasiennych	1	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	4-5 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Jabłka - duszone	500 g		10 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Morele - duszone	300 g		5-6 min	
Gruszki - duszone	500 g	Mikrofale WYSOKI poziom	8 min	
Śliwki - w koszulkach.	400 g	Mikrofale WYSOKI poziom	6 min	Wlać 300 ml (½ pinty) wody. Naczynie napęlić jedynie do połowy. Przykryć.
Śliwki - duszone	400 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	9 min	Wstawiać na półce szklanej w położeniu dolnym.
Rabarbar - duszony	500 g		9 min	
DZICZYNA - Przestroga: Tłuszcz jest gorący! Naczynie wyjmować ostrożnie.				
Filety z piersi kaczki	400 g	200°C	30 min	Nagrzać kuchenkę. Nakłuć skórę i umieścić na emaliowanej półce w dolnym położeniu.
Kaczka, cała		190°C	25-27 min na 450 g	
Kaczka pieczona - odgrzewanie	500 g	230°C	20 min	Nagrzać wstępnie kuchenkę i umieścić kaczkę na emaliowanej półce w dolnym położeniu.
Bażant, cały		180°C	20 min na 450 g plus 20 min	Nagrzać kuchenkę. Umieścić na emaliowanej półce w dolnym położeniu.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki. Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
JAGNIĘCINA - surowa - PRZESTROGA: Tłuszcz jest gorący! Akcesorium wyjmować ostrożnie.				
Sztuka mięsa		180°C	Średnio wysmażona: 25 min na 450 g plus 20 minut lub Dobrze wysmażona: 30 min na 450 g plus 25 min.	Nagrzać kuchenkę. Umieścić sztukę mięsa na emaliowanej półce w dolnym położeniu. Po upieczeniu pozostawić mięso na 10 minut, by doszło - łatwiej będzie je wtedy porcjować.
Steki z polędwicy / udźca	600 g (4)	GRILL 1	Średnio wysmażone: 19-20 min Wysmażone: 22-25 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Kotlety z kością i bez	400 g (4)	GRILL 1	Średnio wysmażone: 12-14 min Wysmażone: 16-18 min	
Zapiekanka jagnięcia / gulasz jagnięcy		160°C + Mikrofałe poziom UTRZYMANIE CIEPŁA	1 godz. 20 min - 1 godz. 30 min	Umieścić w naczyniu, wlać bulion, włożyć warzywa, przykryć i wstawić na spód kuchenki. Zamieszać po upłynięciu połowy czasu przygotowywania potrawy.
MAKARONY. Używać dużego, 3-litrowego naczynia (6 pint)				
Fusilli / makaron / penne	200 g	Mikrofałe WYSOKI poziom	12 min	Wlać 550 ml (1 pinta) wrzątku. Dodać 15 ml oliwy. Przykryć. Zamieszać po upłynięciu połowy czasu przygotowywania potrawy.
Linguine / tagliatelle	250 g		12 min	Wlać 700 ml (1¼ pinty) wrzątku. Dodać 15 ml oliwy. Przykryć. Zamieszać po upłynięciu połowy czasu przygotowywania potrawy.
Spaghetti	250 g		8-10 min	
PIZZA - Schłodzona świeża - Uwaga Wyjąć z opakowania Pizze pieczone tylko mikrofalami będą miały miękki spód.				
Na grubym cieście	555 g	230°C + GRILL 1 + Mikrofałe poziom DUSZENIE	9-10 min	Ułożyć bezpośrednio na drucianej półce w położeniu środkowym.
Cienka i chrupiąca	150 g 250 g 335 g	230°C + GRILL 1 + Mikrofałe poziom DUSZENIE	4 min 6 min 7 min	Umieścić pizzę bezpośrednio na drucianej półce w położeniu środkowym.
PIZZA - MROŻONA - UWAGA Wyjąć z opakowania				
Na grubym cieście	440 g	230°C + GRILL 1 + Mikrofałe NISKI poziom	10 min	Ułożyć bezpośrednio na drucianej półce w położeniu środkowym.
Pojedyncze kawałki na grubym cieście	320 g (2)	230°C + GRILL 2 + Mikrofałe NISKI poziom	9 min	
Cienka i chrupiąca	335 g	230°C + GRILL 1 + Mikrofałe NISKI poziom	7-8 min	

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
OWSIANKA - UWAGA Użyć dużej miski.				
1 porcja	30 g płatków 150 ml (¼ pinty) mleka	Mikrofale WYSOKI poziom	2 min	Wstawić na podkładce i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
2 porcje	50 g płatków 275 ml (½ pinty) mleka		3 min 30 s	
4 porcje	150 g płatków 550 ml (1 pinta) mleka		6 min 30 s	
PRODUKTY Z ZIEMNIAKÓW częściowo przygotowane - MROŻONE				
Krokiety / „ziemniaczane bużki”	300 g	230°C + GRILL 1	10-12 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Placuszki ziemniaczane			12 min	
Frytki			10 min	
Ćwiartki ziemniaczane		230°C	17 min	
Frytki belgijskie		230°C	15 min	
Gofry		230°C + GRILL 1	10-12 min	
RYŻ Używać dużego, 3-litrowego naczynia (6 pint)				
Basmati	250 g	Mikrofale WYSOKI poziom	10 min	Wlać 550 ml (1 pinta) wrzątku. Nakryć i zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
Ryż długoziarnisty wstępnie gotowany			12 min	
Ryż długoziarnisty biały			10 min	
Ryż w torebkach do gotowania na parze		PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	3-4 min	Umieścić torebkę na spodzie.
KIELBASKI - surowe - PRZESTROGA: Tłuszcz jest gorący! Akcesorium wyjmować ostrożnie.				
Kielbaski koktajlowe	390 g (30)	GRILL 1	14 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.
Grube	454 g (8)		12-15 min	
Małe	340 g (12)		12 min	
Wegetariańskie	300 g (6)		12 min	
INDYK				
Piersi bez kości i skóry	350 g (2)	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	12 min	Umieścić na podkładce na półce szklanej w położeniu dolnym.
Cały		190°C + Mikrofale poziom DUSZENIE	13-14 min na 450 g	Umieścić w szklanej brytfance na odwróconym spodku na spodzie kuchenki. Odwrócić po upłynięciu połowy czasu.

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
ŚWIEŻE WARZYWA				
Szparagi	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	6 min	Umieścić na podkładce na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Kukurydza miniaturowa	200 g		8 min	
Bób	200 g		8 min	
Fasola wielokwiatowa	150 g		8 min	
Burak ćwikłowy	450 g		15 min	
Brokuły	250 g		9 min	
Brukselka	200 g		6 min	
Dynia piżmowa <i>butternut</i>	300 g		9 min	
Kapusta - szatkowana	300 g		13 min	
Marchewka - w plasterkach	200 g		8 min	
Kalafior - różyczki	400 g		10 min	
Cukinie	250 g		10 min	
Kukurydza na kolbie	x 2		15-17 min	
Pietruszka - wstępnie ugotowane plastry do pieczenia	300 g 300 g		7 min 9 min	
Soczewica	200 g		5 min	
Ziemniaki - gotowane	500 g		15 min	
Ziemniaki - wstępnie podgotowane	500 g		12 min	
Ziemniaki w mundurkach - 250 g każdy	x 1 x 2 x 4 x 6	Mikrofale WYSOKI poziom	6 min 11 min 23 min 40 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
	x 1 x 2 x 4 x 6	230°C + GRILL 1 + Mikrofale poziom DUSZENIE	15 min 23 min 28 min 35 min	Umieścić na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Szpinak	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	5 min	Umieścić na podkładce na półce szklanej wstawionej w położenie dolne.
Groszek cukrowy	200 g		10 min	
Brukiew - w kostkach	400 g		15 min	
Batat	400 g		12-15 min	
Rzepa	300 g		12 min	

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchence mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Tabela przyrządzania potraw

Rodzaj potrawy	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Czas do wpisania (ok.)	Instrukcje/zalecenia
WARZYWA MROŻONE				
Smażone krążki cebuli w cieście	250 g	230°C	20 min	Umieścić na półce emaliowanej w położeniu górnym.
Bób	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	8 min	Rozłożyć na podkładce na szklanej półce w położeniu środkowym.
Fasolka - szparagowa	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	8 min	
Brokuły - różyczki	250 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	8 min	
Marchewka - w plasterkach	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	7 min	
Kalafiory	250 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	10-11 minut	
Warzywa mieszane	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	8 min	
Soczewica	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	7 min	
Nasiona soi	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	4 min	
Warzywa na parze	125 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	5 min	
Kukurydza cukrowa	200 g	PARA 1 + Mikrofale NISKI poziom	8 min	

■ Co należy sprawdzić

Zawsze sprawdzić po odgrzewaniu w kuchenke mikrofalowej, czy potrawa jest gorąca. Jeśli nie ma pewności - włożyć z powrotem do kuchenki.

Potrawa wciąż musi **DOJŚĆ** - zwłaszcza, jeżeli nie można jej zamieszać. Im wyższa gęstość potrawy, tym dłuższy czas dochodzenia.

Zwiększanie i zmniejszanie liczby porcji

Zwiększanie liczby porcji

- Zwiększanie liczby porcji z 4 do 6 - zwiększyć ilość każdego składnika o połowę. By podwoić ilość, należy po prostu dwukrotnie zwiększyć ilość każdego składnika.
- Należy pamiętać, że większa ilość będzie wymagała większego naczynia. Upewnić się, że jest ono na tyle głębokie, by podczas przyrządzania potrawa nie wykipiiała.
- Przykrywać w zależności od wskazań z przepisu. Mieszać lub przewracać zgodnie z zaleceniami.
- Wydłużyć czas dochodzenia o 5 min na każde pół kilograma (jeden funt).
- Zawsze sprawdzać przepis podczas przyrządzania potrawy.
- Zwiększając ilość do 6 porcji, wydłużyć czas przyrządzania o jedną trzecią - np. 30 min z mocą na ŚREDNIM POZIOMIE dla 4 porcji wydłużyć do 40 min ze ŚREDNIĄ MOCĄ dla 6 porcji.

- Podwajając ilość z 4 do 8 porcji, wydłużyć czas przyrządzania o połowę - np. 30 min z mocą na ŚREDNIM POZIOMIE dla 4 porcji wydłużyć do 45 min ze ŚREDNIĄ MOCĄ dla 8 porcji.

Zmniejszanie liczby porcji

- By zmniejszyć liczbę porcji z 4 do 2, należy skrócić o połowę podawany czas gotowania.
- Wybrać naczynie proporcjonalnie mniejsze niż zalecane w przepisie, upewnić się jednak, że jest wystarczająco głębokie, by potrawa nie wykipiiała.
- Czas z przepisu skrócić do dwóch trzecich - np. 30 min ze ŚREDNIĄ mocą dla 4 porcji skrócić do 15-20 min ze ŚREDNIĄ mocą dla 2 porcji.

Korzystanie z przepisów z innych książek kucharskich

Najlepszym sposobem na dostosowanie ulubionego rodzinnego przepisu jest znalezienie podobnego przepisu w książce kucharskiej, który dostarczy wskazówek dotyczących sposobu i czasu przyrządzania potrawy.

W wielu książkach przepisy są podawane dla kuchenek o mocy 650 W, jednak od 1990 roku obowiązują nowe standardy mocy (IEC).

Korzystając z innych książek kucharskich, należy uwzględnić inną moc tej kuchenki - 1000 W. Stosować taki sam sugerowany poziom mocy - np. WYSOKI lub ŚREDNI - i taki sam czas przyrządzania, jednak **SPRAWDZAĆ** stan potrawy podczas przyrządzania i w razie potrzeby go dostosowywać.

Gotowanie dla jednej osoby

- By przygotować jedną porcję, należy ilość **WSZYSTKICH** składników podzielić przez cztery.
- Wybrać naczynie proporcjonalnie mniejsze niż zalecane w przepisie.
- Stosować poziom mocy taki, jak w oryginalnym przepisie.
- Zacząć od jednej czwartej zalecanego czasu gotowania, choć w większości przypadków trzeba będzie go wydłużyć.
- Zawsze sprawdzać stan potrawy podczas jej przyrządzania.
- Zmniejszanie ilości zup, zapiekanek, czy gulaszów nie przekłada się na znaczne oszczędności, gdyż mięsa do zmięknienia lub smaki do przegryzienia się wymagają czasu.
- Przy gotowaniu dla jednej osoby często najlepiej jest przygotować dwie porcje i rozdzielić je na dwa talerze. Jedną porcję zamrozić na przyszłość.

Pytania i odpowiedzi

Pyt.: Dlaczego moja kuchenka się nie włącza?

Odp.: Gdy kuchenka się nie włącza, należy sprawdzić następujące rzeczy:

1. Czy kuchenka jest właściwie włączona do prądu? Wyjąć wtyczkę z gniazdka, odczekać 10 sekund i włączyć z powrotem.
2. Sprawdzić wyłącznik i bezpiecznik obwodu zasilania. Włączyć wyłączony wyłącznik lub wymienić przepalony bezpiecznik.
3. Jeżeli z wyłącznikiem i bezpiecznikiem wszystko jest w porządku, podłączyć do tego gniazdka inne urządzenie. Jeżeli ono działa, to problem jest prawdopodobnie po stronie kuchenki. Jeżeli to inne urządzenie nie działa, to prawdopodobnie jest problem z gniazdem zasilania.
Jeżeli wydaje się, że problem jest z kuchenką, to należy się skontaktować z licencjonowanym punktem serwisowym.

Pyt.: Kuchenka powoduje zakłócenia pracy telewizora. Czy to normalne?

Odp.: Używanie kuchenki może powodować zakłócenia pracy radia i telewizji. Zakłócenia te przypominają zakłócenia z małych urządzeń - np. mikserów, odkurzaczy, suszarek itp. Nie jest to objawem problemów z kuchenką.

Pyt.: Kuchenka nie przyjmuje wprowadzanych programów. Dlaczego?

Odp.: Kuchenka jest tak zaprojektowana, by nie przyjmowała nieprawidłowych programów. Na przykład kuchenka nie pozwoli na zaprogramowanie czwartego etapu gotowania.

Pyt.: Czasami z kratek wentylacyjnych leci ciepłe powietrze. Dlaczego?

Odp.: Ciepło oddawane przez potrawę podczas jej przyrządzania nagrzewa powietrze w komorze kuchenki. To nagrzane powietrze jest odprowadzane z komory przez przepływające przez nią powietrze. W powietrzu nie ma mikrofal. Nigdy nie wolno blokować przepływu powietrza podczas pracy kuchenki.

Pyt.: Nie mogę włączyć automatycznego programu gotowania, a na ekranie wyświetlony jest komunikat „GORĄCY” („HOT”). Dlaczego?

Odp.: Jeżeli kuchenki wcześniej używano i jest zbyt gorąca, by ponownie jej użyć, w okienku wyświetlacza programów dobieranych automatycznie będzie wyświetlony komunikat „GORĄCY” („HOT”). Po zniknięciu komunikatu „GORĄCY” („HOT”) można używać programów dobieranych automatycznie. Jeżeli nie ma na to czasu, należy potrawę przyrządzić w trybie sterowania ręcznego - samodzielnie wybrać odpowiedni tryb i czas gotowania.

Pyt.: Czy mogę z tą kuchenką używać standardowego termometru do piekarników?

Odp.: Tylko w trybie GRILL / PIEKARNIK / GRILL+PIEKARNIK. Metal stosowany w niektórych termometrach mógłby powodować iskrzenie w kuchenke, dlatego nie wolno ich używać w trybie MIKROFAL i trybie MIESZANYM.

Pyt.: Gdy używam kuchenki w trybie MIESZANYM, to urządzenie klika i szumi. Co jest przyczyną tych dźwięków?

Odp.: Dźwięki te są wydawane przez automatyczne przełączanie się kuchenki z trybu MIKROFAL w tryb GRILLA / PIEKARNIKA podczas programów mieszanych. Jest to normalne.

Pyt.: Podczas używania funkcji PIEKARNIKA i GRILLA z mojej kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach i dym. Dlaczego?

Odp.: Po kilku użyciach zalecane jest oczyszczenie kuchenki poprzez jej włączenie bez żywności. Powoduje to wypalenie resztek żywności i pozostałości tłuszczu lub oleju, które mogą być przyczyną zapachu i / lub dymienia.

Pytania i odpowiedzi

Pyt.: Kuchenka przestała pracować w trybie mikrofal i na wyświetlaczu pojawił się komunikat „H97” lub „H98”. Dlaczego?

Odp.: Komunikat na wyświetlaczu oznacza pojawienie się problemu z układem emisji mikrofal. Należy się skontaktować z licencjonowanym punktem serwisowym.

Pyt.: Po przyrządzeniu potrawy wentylator wciąż pracuje. Dlaczego?

Odp.: Po zakończeniu pracy kuchenki silnik wentylatora może dalej się obracać w celu schłodzenia elementów elektrycznych. Jest to normalne i można dalej korzystać z kuchenki.

Pyt.: Czy podczas pracy w trybie PIEKARNIKA lub jego wstępnego nagrzewania mogę sprawdzić ustawioną dla kuchenki temperaturę?

Odp.: Tak. Należy wcisnąć przycisk PIEKARNIK - na ekranie wyświetlacza na 2 sekundy pojawi się zadana temperatura.

Pyt.: Na wyświetlaczu jest komunikat „TRYB DEMONSTRACYJNY WCIŚNIJ DOWOLNY PRZYCISK” („DEMO MODE PRESS ANY KEY”) i kuchenka nie działa. Dlaczego?

Odp.: Kuchenkę włączono w TRYB DEMONSTRACYJNY. Tryb ten został zaprogramowany w celu demonstrowania funkcji kuchenki w sklepie. Tryb można wyłączyć, wciskając raz przycisk Moc mikrofal (*Micro Power*) i czterokrotnie przycisk Stop/Anuluj (*Stop/Cancel*).

Pyt.: Z wyświetlacza zniknęły instrukcje obsługi - widzę jedynie cyfry. Dlaczego?

Odp.: Instrukcje obsługi zostały wyłączone 4-krotnym wciśnięciem przycisku Programator/Zegar (*Timer/Clock*). Jeżeli wyświetlany jest dwukropek lub czas, należy wcisnąć 4-krotnie przycisk Programator/Zegar (*Timer/Clock*), by z powrotem wyświetlić wskazówki.

Pyt.: Kuchenka przestaje gotować na parze lub w trybie mieszany z parą i na wyświetlaczu pojawia się komunikat UI4.

Odp.: Zbiornik na wodę jest pusty i wyłączono wskazówki dotyczące obsługi. Dolać wody do zbiornika, włożyć go z powrotem do kuchenki i wcisnąć Start, by wznowić przyrządzanie potrawy.

Pyt.: Przyciski panelu sterowania nie działają. Dlaczego?

Odp.: Upewnić się, że kuchenka jest włączona do prądu. Kuchenka może być w trybie czuwania. By ją włączyć, należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

Pyt.: Kuchenka przestała wykonywać program gotowania i na wyświetlaczu pojawił się komunikat „UI2”.

Odp.: Taca ociekowa nie została włożona na miejsce i należy ją włożyć. Uruchomić ponownie program.

Specyfikacja techniczna

Napięcie znamionowe:	230-240 V 50 Hz
Częstotliwość robocza:	2450 MHz
Pobór mocy:	Maks. 2700 W
	Mikrofalne 990 W
	Grill 1330 W
	Piekarnik 1380 W
	Gotowanie na parze 1015 W
Moc wyjściowa:	1000 W (IEC-60705)
	Grill 1300 W
	Piekarnik 1350 W
Wymiary zewnętrzne:	
494 mm (szer.) x 438 mm (gł.) x 390 mm (wys.)	
Wymiary komory kuchenki:	
410 mm (szer.) x 320 mm (gł.) x 250 mm (wys.)	
Waga: bez akcesoriów wewnętrznych	20,5 kg
	Głośność pracy:
	56 dB
Podawana waga i wymiary są przybliżone.	

Ten produkt jest urządzeniem spełniającym wymogi normy europejskiej dla zakłóceń elektromagnetycznych (EMC - kompatybilność elektromagnetyczna) EN 55011. Zgodnie z tą normą produkt ten jest urządzeniem grupy 2, klasy B, a jego parametry elektromagnetyczne mieszczą się w dopuszczalnych zakresach. Grupa 2 oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest generowana celowo w takiej częstotliwości do celów podgrzewania żywności. Klasa B oznacza, że ten produkt może być użytkowany w normalnych gospodarstwach domowych.



Informacje dotyczące utylizacji dla użytkowników urządzeń stanowiących odpady elektryczne i elektroniczne (indywidualne gospodarstwa domowe)

Ten symbol na produkcie i/lub dołączanej dokumentacji oznacza, że danego produktu elektrycznego lub elektronicznego nie należy wyrzucać ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Należy je przekazywać do odpowiednich punktów zbiórki odpadów, gdzie zostaną bezpłatnie przyjęte do właściwego przetworzenia, utylizacji i recyklingu. W niektórych krajach przy zakupie analogicznego

nowego produktu stary można zostawiać w miejscu zakupu.

Właściwa utylizacja tego produktu przyczynia się do oszczędzania cennych zasobów i zapobiega ewentualnemu negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie, co mogłoby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego postępowania z nim. Więcej informacji na temat lokalnych punktów zbiórki odpadów można uzyskać w swoim urzędzie gminy.

Za nieprawidłowe postępowanie z tym odpadem mogą grozić przewidziane przepisami krajowymi kary.

Informacje dla użytkowników - podmiotów prawnych w Unii Europejskiej

Informacje na temat pozbywania się urządzeń elektrycznych i elektronicznych można uzyskać u ich sprzedawcy lub dostawcy.

Informacje dotyczące utylizacji w innych krajach spoza Unii Europejskiej

Ten symbol obowiązuje jedynie w Unii Europejskiej.

Informacje na temat właściwego sposobu pozbycia się tego produktu można uzyskać u sprzedawcy lub w lokalnym urzędzie.

Producent:

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

Importer:

Panasonic Marketing Europe GmbH

Kontakt:

Panasonic Testing Centre

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy.

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 2014

Strona internetowa: <http://www.panasonic.com>

Wydrukowano w ChRL
F0003BH77BP
PA0114-71017