

Panasonic®

Polski

Instrukcja obsługi

Kuchenka z funkcją gotowania na parze

NN-DS596M



TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

NN-DS596M

WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA: Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.



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

F0003BU00EP
PA0316-0

© Panasonic Corporation 2016

Wydrukowano w ChRL

Dziękujemy za zakup urządzenia Panasonic.

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	2-7	Tryb piekarnika.....	29-30
Utylizacja odpadów	8	Tryb gotowania na parze.....	31-33
Instalacja i podłączenie	9	Wyrzut pary	34-35
Ustawienie kuchenki	9	Tryb mieszany: gotowanie z parą	36-37
Ważne informacje dotyczące		Tryb mieszany: grill i mikrofal.....	38-39
bezpieczeństwa	10-14	Gotowanie wieloetapowe	40-42
Wskazówki dotyczące akcesoriów	14	Używanie minutnika	43-44
Elementy kuchenki	15-16	Turbo rozmrażanie	45-47
Akcesoria kuchenki	17	Automatyczne programy gotowania	
Panel sterowania	18	na parze	48-50
Tryby gotowania.....	19	Automatyczne programy gotowania	51-53
Tryby gotowania mieszanego	20	Ziemniaki gratin.....	53
Podpowiedzi słowne.....	21	Programy Panacrunch	54-56
Ustawianie zegara	22	Programy do czyszczenia układu	57-58
Blokada przed dziećmi	22	Mycie zbiornika na wodę.....	59
Gotowanie i rozmrażanie w		Pytania i odpowiedzi.....	60-61
trybie mikrofal	23-24	Konserwacja kuchenki.....	62-63
Pieczenie w trybie grill	25-26	Specyfikacja.....	64
Panacrunch (zapiekanie)	27-28		

Instrukcje dotyczące eksploatacji

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki, prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi oraz nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one nadzorowane lub przeszkolone przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i zdające sobie sprawę z bezpiecznego użytkowania oraz rozumiejące ewentualne zagrożenia, łącznie z wyciekającą parą. Dzieci nie powinny bawić się kuchenką. Czyszczeniem i konserwacją nie powinny zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych. Kuchenkę oraz jej przewód należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Gdy kuchenka jest podłączona, można ją odizolować od źródła prądu wyciągając wtyczkę lub wyłączając bezpiecznik.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, przedstawiciela lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć ewentualnego zagrożenia.
- Uwaga! Urządzenie powinno być poddawane inspekcjom uszczelnień drzwiczek oraz miejsc wokół uszczelnień. Jeśli miejsca te są uszkodzone, nie należy korzystać urządzenia do czasu jego naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.
- Uwaga! Nie należy manipulować przy urządzeniu, ani próbować samodzielnych modyfikacji lub napraw drzwiczek, okablowania panelu sterowania, przełączników blokady bezpieczeństwa, ani jakichkolwiek innych części kuchenki.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Uwaga! Nie zdejmować zewnętrznego panelu kuchenki, który zapewnia ochronę przed ekspozycją na energię mikrofal.
- Naprawy powinny być dokonywane przez wykwalifikowanego serwisanta.
- Uwaga! Ciecze i inne pokarmy nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować eksplozję.
- Uwaga! Dzieci mogą używać kuchenki bez nadzoru dorosłych jedynie wtedy, gdy udzieli im się odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania i zrozumieją one zagrożenia wynikające z nieodpowiedniego użytkowania.
- Kuchenka ta jest przeznaczona jedynie do użytku na blacie roboczym. Nie jest ona przeznaczona do zabudowy lub do użytku w szafkach kuchennych.

Do użytku na blacie roboczym:

- Kuchenka musi być umieszczona na płaskiej i stabilnej powierzchni 85 cm nad podłogą, a tył kuchenki powinien znajdować się przy ścianie. Do poprawnego działania kuchenka potrzebuje odpowiedniego przepływu powietrza, np. 5 cm wolnej przestrzeni po jednym boku, drugi bok niezasłonięty; 15 cm miejsca nad kuchenką; 10 cm z tyłu.
- Podgrzewając pożywienie w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać urządzenie, gdyż mogą się one zapalić po nadmiernym podgrzaniu.
- Jeśli w kuchence pojawi się dym lub ogień, należy nacisnąć przycisk Stop/Cancel i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomienie. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik lub zasilanie w skrzynce rozdzielczej.
- Urządzenie to jest przeznaczone jedynie do użytku domowego.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Podgrzewając w kuchence płyny, np. zupy, sosy i napoje, doprowadzenie ich do temperatury wrzenia może nastąpić bez pojawienia się pęcherzyków. Może to doprowadzić do nagłego kipienia gorącego płynu.
- Należy wstrząsnąć lub zamieszać zawartość butelek do karmienia i słoików z pokarmem dla niemowląt. Aby uniknąć poparzeń, przed konsumpcją należy sprawdzić temperaturę pokarmu.
- Nie gotować jajek w skorupkach ani nie podgrzewać jajek na twardo za pomocą **mikrofal**. Może powstać ciśnienie i jajka mogą eksplodować nawet po zakończeniu nagrzewania mikrofalowego.
- Regularnie czyścić wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek i miejsca wokół uszczelek. Jeśli rozpryskujące się jedzenie lub wylany płyn przylgnie do ścianek kuchenki, jej podstawy, uszczelek drzwi lub miejsc wokół uszczelek, należy wyczyścić je wilgotną szmatką. Do mocnych zabrudzeń można użyć delikatnego detergentu. Nie zalecamy używania silnych detergentów lub ściernych środków czyszczących.
- **Nie używać środków do czyszczenia kuchenek gastronomicznych.**
- Podczas używania trybu **grilla, piekarnika, pary, Panacrunch** lub **mieszanego**, niektóre pokarmy mogą ochlapać tłuszczem ściany kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest od czasu do czasu czyszczona, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do zużycia jej powierzchni, co może skutkować skróconą żywotnością sprzętu i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Uwaga! Niektóre części mogą być gorące podczas używania trybów **grill, piekarnik, para, Panacrunch** i trybu **mieszanego**.
Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z daleka od urządzenia. Ze względu na wysokie temperatury, dzieci mogą używać kuchenki jedynie pod nadzorem dorosłej osoby.
- Nie stosować myjek parowych do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować silnych, ściernych środków czyszczących lub ostrych drapaczek metalowych do czyszczenia szyby drzwiczek, gdyż mogą one zarysować powierzchnię, co z kolei może doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Zewnętrzne powierzchnie kuchenki, łącznie z wywietrznikami w obudowie oraz drzwiczkami, nagrzewają się podczas używania trybu **grilla, piekarnika, pary, Panacrunch** lub trybu **mieszanego**. Należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania pokarmu oraz akcesoriów.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Używać jedynie przyborów kuchennych przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Uwaga! Urządzenie wytwarza gorącą parę.
- Podczas i po użyciu funkcji pary, nie należy otwierać drzwiczek, gdy twarz znajduje się blisko kuchenki. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, gdyż para może spowodować urazy.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Uwaga! W momencie otwarcia drzwiczek może nastąpić wyrzut kłębow pary.
Jeśli w kuchence znajduje się para, nie wkładać nieosłoniętych rąk! Ryzyko poparzenia! Użyć rękawic kuchennych.
- Instrukcja właściwej instalacji półki znajduje się na stronie 17.
- Kuchenka jest wyposażona w dwie grzałki grilla umieszczone na górze i dwie grzałki umieszczone w podstawie kuchenki.
Po użyciu trybów **grill, piekarnik, para, Panacrunch i mieszanego**, wewnętrzne powierzchnie kuchenki mogą być bardzo gorące. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych wewnątrz kuchenki. Aby zapobiec poparzeniom, należy zachować ostrożność i unikać dotykania wewnętrznych powierzchni kuchenki.
- Kuchenka ta jest przeznaczona jedynie do podgrzewania pokarmów i napojów. Zachować ostrożność podczas podgrzewania pokarmów o niskiej wilgotności, np. chleba, czekolady, herbatników i ciastek. Można je łatwo przypalić, przesuszyć lub mogą się zająć ogniem przy zbyt długim gotowaniu. Nie zalecamy podgrzewania pokarmów o niskiej wilgotności, takich jak popcorn lub papadum. Suszenie żywności, gazet lub odzieży i podgrzewanie kompresów, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, worków z pszenicą, butelek z gorącą wodą, itp., może doprowadzić do urazów, zapłonu lub pożaru.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Wymiana żarówki kuchenki musi zostać przeprowadzona przez serwisanta przeszkolonego przez producenta. **Nie** próbować zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.
- Przed użyciem kuchenki umieścić tackę ociekową na swoim miejscu.
Instrukcja odpowiedniej instalacji znajduje się na stronie 15.
- Tacka ociekowa służy do zbierania nadmiaru wody podczas pracy w trybie **pary** i **mikrofal**. Powinna być opróżniana po każdej pracy w trybie **pary** i **mikrofal**.
- Nie używać zbiornika na wodę, gdy jest pęknięty lub dziurawy, gdyż przeciekająca woda może skutkować awarią elektryczną i zagrażać porażeniem prądem. Jeśli zbiornik na wodę zostanie uszkodzony, prosimy skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Aby uniknąć zagrożenia nieumyślnego zresetowania bezpiecznika termicznego, urządzenie nie może być wyposażone w zewnętrzny wyłącznik, taki jak minutnik, ani być podłączony do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę.

Utylizacja odpadów



Informacje dla użytkowników sprzętu elektronicznego i elektrycznego dotyczące utylizacji (gospodarstwa domowe).

Niniejsze symbole umieszczane na produktach i/lub towarzyszących im dokumentach oznaczają, że zużytych sprzętów elektrycznych i elektronicznych nie wolno mieszać z innymi odpadami gospodarstwa domowego.

Aby odpowiednio zutylizować takie odpady, należy je dostarczyć do wyznaczonych punktów zbiórki, gdzie zostaną one za darmo zabrane. W niektórych krajach istnieje możliwość zwrócenia zużytych produktów do lokalnego sprzedawcy w zamian za zakup nowego produktu o tym samym ekwiwalencie.

Odpowiednia utylizacja tego produktu pomoże zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiec potencjalnym, negatywnym efektom dla zdrowia ludzi oraz środowiska, wynikającym z niewłaściwej gospodarki odpadami. Prosimy skontaktować się z lokalnymi władzami, aby uzyskać dalsze informacje dotyczące najbliższego punktu zbiórki.

Za nieodpowiednią utylizację odpadów mogą zostać zastosowane kary zgodne z prawem krajowym.

Dla użytkowników biznesowych w Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo pozbyć się sprzętu elektrycznego i elektronicznego, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub dostawcą, aby uzyskać dalsze informacje.

Informacje o utylizacji odpadów w krajach spoza Unii Europejskiej

Symbol ten obowiązuje jedynie na terenie Unii Europejskiej.

Jeśli chcą Państwo pozbyć się sprzętu elektrycznego i elektronicznego, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą i zapytać o odpowiednią metodę utylizacji.

Instalacja i podłączenie

Sprawdzanie kuchenki mikrofalowej

Rozpakować kuchenkę, usunąć opakowania i sprawdzić, czy kuchenka nie posiada uszkodzeń, takich jak wgniecenia, złamane zaczepy drzwiczek lub pęknięte drzwiczki. Wykryte uszkodzenia należy natychmiast zgłosić sprzedawcy. Nie instalować uszkodzonej kuchenki.



Ważne!

Urządzenie powinno być odpowiednio uziemione dla zapewnienia bezpieczeństwa osób z niego korzystających.

Instrukcje dotyczące uziemienia

Jeśli gniazdo prądu zmiennego nie jest uziemione, klient odpowiedzialny jest osobiście za wymienienie go na odpowiednio uziemione gniazdo ściennie.

Napięcie robocze

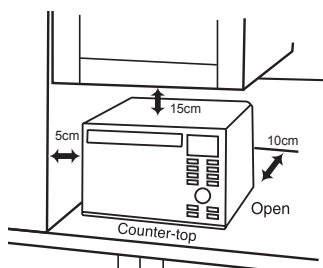
Napięcie powinno być takie, jakie widnieje na tabliczce znamionowej na kuchenie. Eksploatacja kuchenki przy wyższym napięciu niż zalecane może być przyczyną pożaru lub innych uszkodzeń.

Ustawienie kuchenki

Kuchenka ta jest przeznaczona jedynie do użytku na blacie roboczym. Nie jest ona przeznaczona do zabudowy lub do użytku w szafkach kuchennych.

Stosowanie na blacie roboczym

Jeśli jedna strona kuchenki przylega do ściany, nie wolno blokować drugiej strony ani góry urządzenia. Pozostawić odstęp 15 cm od góry kuchenki.



1. Kuchenkę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, powyżej 85 cm od podłogi.
2. Gdy kuchenka jest podłączona, można ją odizolować od źródła prądu wyciągając wtyczkę lub wyłączając bezpiecznik.
3. Dla właściwego działania kuchenki należy zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
4. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
5. Nie należy usuwać nóżek.
6. Nie należy używać kuchenki na zewnątrz.
7. Unikać używania kuchenki w warunkach wysokiej wilgotności.
8. Przewód zasilający nie powinien dotykać obudowy kuchenki. Trzymać przewód zasilający z dala od gorących powierzchni. Nie pozostawiać przewodu zwisającego z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Nie zanurzać przewodu, wtyczki lub kuchenki w wodzie.
9. Nie blokować odpowietrzników na bokach i z tyłu kuchenki. Zablokowanie tych otworów podczas pracy kuchenki może spowodować jej przegrzanie. W takim przypadku kuchenka wykorzystuje termiczny mechanizm zabezpieczający, dzięki któremu wznowi pracę dopiero po schłodzeniu.
10. Urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku domowego.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Uważnie przeczytać i zachować na przyszłość.



Uwaga!

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.

1. Uszczelki drzwiczek oraz miejsca wokół uszczelek należy czyścić wilgotną szmatką. Należy sprawdzać, czy uszkodzeniu nie uległy uszczelki drzwiczek oraz miejsca wokół uszczelek, a w razie ich uszkodzenia nie należy używać urządzenia do czasu naprawienia go przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.
2. Nie należy manipulować przy urządzeniu, ani próbować samodzielnych modyfikacji lub napraw drzwiczek, okablowania panelu sterowania, przełączników blokady bezpieczeństwa, ani jakichkolwiek innych części kuchenki. Nie zdejmować zewnętrznego panelu kuchenki, który zapewnia ochronę przed ekspozycją na energię mikrofal. **Naprawy powinny być dokonywane jedynie przez wykwalifikowanego serwisanta.**
3. Nie korzystać z urządzenia, jeśli uszkodzony jest **przewód lub wtyczka**, urządzenie nie działa prawidłowo, lub zostało uszkodzone lub upuszczone. Dokonywanie napraw przez osoby inne niż serwisant przeszkolony przez producenta stanowi zagrożenie.
4. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć ewentualnego zagrożenia.
5. Nie używać zbiornika na wodę, jeśli jest pęknięty lub uszkodzony, gdyż wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i zagrożenie porażeniem prądem. W razie uszkodzenia zbiornika z wodą prosimy skontaktować się ze sprzedawcą.
6. Dzieci mogą używać kuchenki bez nadzoru dorosłych jedynie wtedy, gdy udzieli im się odpowiednich instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieją one zagrożenia wynikające z nieodpowiedniego użytkowania.
7. Płyny i inne pokarmy nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować eksplozję.



Urządzenie wytwarza gorącą parę.

8. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi oraz nieposiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one nadzorowane lub przeszkolone przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i zdające sobie sprawę z bezpiecznego użytkowania oraz rozumiejące ewentualne zagrożenia, łącznie z uchodzącą parą. Dzieci nie powinny bawić się kuchenką. Czyszczeniem i konserwacją nie powinny zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych. Kuchenkę oraz jej przewód należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Użytkowanie kuchenki

1. Nie używać kuchenki do celów innych niż przygotowywanie pożywienia. Kuchenka została skonstruowana wyłącznie do podgrzewania lub gotowania pożywienia. Nie należy używać kuchenki do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów niespożywczych.
2. Przed użyciem sprawdzić, czy naczynia i pojemniki nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
3. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona jedynie do podgrzewania pokarmów i napojów. Zachować ostrożność podczas podgrzewania pokarmów o niskiej wilgotności, np. chleba, czekolady, herbatników i ciastek. Można je łatwo przypalić, przesuszyć lub mogą się zająć ogniem przy zbyt długim gotowaniu. Nie zalecamy podgrzewania pokarmów o niskiej wilgotności, takich jak popcorn lub papadum. Suszenie żywności, gazet lub odzieży i podgrzewanie kompresów, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, worków z pszenicą, butelek z gorącą wodą, itp., może doprowadzić do urazów, zapłonu lub pożaru.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie należy przechowywać w niej przedmiotów na wypadek przypadkowego włączenia.
5. Urządzenia nie można używać w trybie mikrofal lub mieszanym bez produktów w kuchenie. Takie użycie może uszkodzić urządzenie. Wyjątek stanowi punkt 1 w podrozdziale „Działanie grzałki”.
6. Jeśli w kuchenie pojawi się dym lub ogień, należy nacisnąć Stop/Cancel i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomienie. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik lub zasilanie w skrzynce rozdzielczej.
7. Podczas i po używaniu funkcji pary, nie należy otwierać drzwiczek, gdy twarz znajduje się blisko kuchenki. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, gdyż para może spowodować urazy.



Ostrzeżenie!

W momencie otwarcia drzwiczek może nastąpić wyrzut kłębow pary. Jeśli w kuchenie znajduje się para, nie wkładać nieosłoniętych rąk! Ryzyko poparzenia! Użyć rękawic kuchennych.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Działanie grzałki

1. Przed użyciem po raz pierwszy trybu **piekarnika, pary, grilla, Panacrunch** lub trybu **mieszanego** należy zetrzeć nadmiar oleju w komorze kuchenki i uruchomić ją na 10 minut, nie wkładając pożywienia ani akcesoriów, w trybie **piekarnika** przy 220 °C. Umożliwi to wypalenie oleju używanego jako zabezpieczenie antykorozyjne. Jest to jedyna sytuacja, kiedy kuchenka jest używana pusta.
2. Zewnętrzne powierzchnie kuchenki, łącznie z wywiewnikami w obudowie oraz drzwiczkami, nagrzewają się podczas używania trybów **grilla, piekarnika, pary, Panacrunch** lub trybu **mieszanego**. Należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania pokarmu oraz akcesoriów.
3. Kuchenka jest wyposażona w dwie grzałki grilla umieszczone na górze i dwie grzałki umieszczone w podstawie kuchenki. Po użyciu trybów **grill, piekarnik, para, Panacrunch** i **mieszanego**, wewnętrzne powierzchnie kuchenki mogą być bardzo gorące. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.



Ostrzeżenie!

Gorące powierzchnie

Po zakończeniu gotowania w tych trybach akcesoria kuchenne będą bardzo gorące.

4. Niektóre części mogą być gorące podczas używania trybów **grill, piekarnik, para, Panacrunch** i trybu **mieszanego**. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny trzymać się z dala od urządzenia. Dzieci mogą używać kuchenki jedynie pod nadzorem osób dorosłych, ze względu na generowane temperatury.

Działanie silnika wentylatora

Po zakończeniu pracy kuchenki wentylator chłodzący może obracać się przez kilka minut w celu schłodzenia elementów elektrycznych. Jest to rzecz całkowicie normalna - można wyjąć produkty z kuchenki, podczas gdy wentylator jest jeszcze w ruchu. W tym czasie można nadal używać kuchenki.

Zbiornik z wodą

Nie używać zbiornika na wodę, jeśli jest pęknięty lub uszkodzony, gdyż wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i zagrożenie porażeniem prądem. W razie uszkodzenia zbiornika z wodą prosimy skontaktować się ze sprzedawcą.

Oświetlenie wnętrza kuchenki

Jeśli zajdzie potrzeba wymiany oświetlenia wewnątrz kuchenki, należy skonsultować się ze sprzedawcą.

Czasy gotowania

Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są przybliżone. Czas gotowania zależy od stanu, temperatury, ilości pożywienia oraz rodzaju naczyń kuchennych.

Rozpocząć od minimalnego czasu gotowania, aby zapobiec przegotowaniu. Jeśli produkt jest niedogotowany, można go zawsze przetrzymać w kuchence nieco dłużej.



W przypadku przekroczenia zalecanych czasów gotowania produkty zostaną przypalone, a w skrajnych przypadkach mogą zająć się ogniem i uszkodzić wnętrze kuchenki.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Termometr do mięsa

Używać termometru do mięsa do sprawdzenia stopnia jego upieczenia tylko po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używać zwykłego termometru do mięsa w kuchenke mikrofalowej, gdyż może to spowodować iskrzenie.

Niewielkie ilości pożywienia

Niewielkie ilości pożywienia lub pożywienie o niskiej wilgotności zbyt długo gotowane może zająć się ogniem. W przypadku zapalenia się artykułów w kuchenke nie należy otwierać drzwiczek, wyłączyć kuchenkę i wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.

Jajka

Nie gotować jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo za pomocą **mikrofal**. Może powstać ciśnienie i jajka mogą eksplodować nawet po zakończeniu nagrzewania mikrofalowego.

Przebijanie powierzchni produktów

Produkty o nieporowatych skórkach, takie jak ziemniaki, żółtka jajek i kielbasy powinny być nakłuwane przed gotowaniem w trybie **mikrofal**, by zapobiec ich rozsadzeniu.

Płynny

Podgrzewając w kuchenke ciecze, np. zupy, sosy i napoje, doprowadzenie ich do temperatury wrzenia może nastąpić bez pojawienia się pęcherzyków. Może to doprowadzić do nagłego kipienia gorącej cieczy.

Aby temu zapobiec, należy przestrzegać następujących zasad:

- Nie używać pojemników o prostych bokach z wąskimi sztykami.
- Nie przegrzewać płynów.
- Zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchenke oraz ponownie w połowie czasu gotowania.
- Po podgrzaniu pozostawić w kuchenke przez chwilę, ponownie zamieszać i wylać ostrożnie z pojemnika.

Karton/plastik

Podgrzewając pożywienie w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać urządzenie, gdyż mogą się one zapalić po nadmiernym podgrzaniu.

Nie używać produktów z papieru makulaturowego (np. ręczników kuchennych), chyba że produkt taki posiada oznaczenie jako bezpieczny do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Produkty z papieru makulaturowego mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą spowodować powstawanie iskier lub płomieni podczas użycia.

Zdejmować zapinki druciane z toreb do pieczenia przed umieszczeniem toreb w kuchenke.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Naczynia / folia

Nie podgrzewać zamkniętych puszek lub butelek, gdyż mogą eksplodować.

Pojemniki metalowe lub miski z metalowym obramowaniem nie powinny być używane podczas gotowania w trybie mikrofal. Może wystąpić iskrzenie.

W przypadku użycia folii aluminiowej, szpikulców do mięsa lub przedmiotów metalowych, odległość pomiędzy nimi a ścianami kuchenki i drzwiczkami powinna wynosić przynajmniej 2 cm w celu uniknięcia iskrenia.

Butelki dla niemowląt / słoiki z pokarmem dla niemowląt

Przed umieszczeniem w kuchenke butelki dla niemowląt lub pokarmu w słoikach, należy zdjąć zakrętkę ze smoczkiem lub wieczko.

Należy wstrząsnąć lub zamieszać zawartość butelek do karmienia i słoików z pokarmem dla niemowląt.

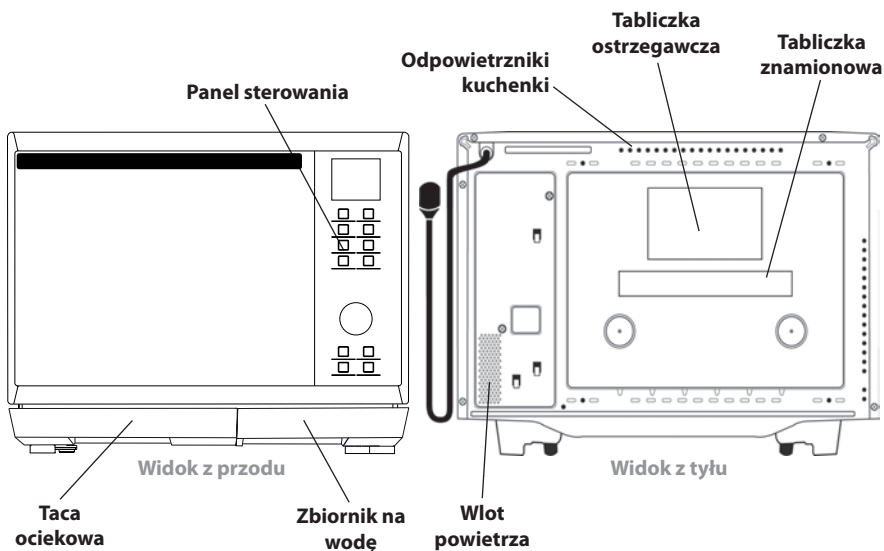
Aby uniknąć poparzeń, przed konsumpcją należy sprawdzić temperaturę pokarmu.

Wskazówki dotyczące akcesoriów

1. Nie gotować pożywienia bezpośrednio na spodzie kuchenki. Zawsze umieszczać pożywienie w talerzu przeznaczonym do stosowania w kuchenke mikrofalowej.
2. Akcesoria dostarczone do kuchenki muszą być używane **jedynie** do dedykowanych funkcji **grilla, piekarnika, pary, Panacrunch** i trybu **mieszanego** bez gotowania przy użyciu mikrofal. **Nigdy nie używać metalowych akcesoriów, gdy kuchenka jest ustawiona wyłącznie na mikrofa**le. Nie stosować akcesoriów, jeśli w kuchenke znajduje się mniej niż 200 g pożywienia w programie ręcznym w trybie mieszanym. Maksymalna waga produktów stosowanych na akcesoriach kuchenki wynosi 3,2 kg. Niewłaściwe używanie akcesoriów może uszkodzić kuchenkę.
3. W trybie mikrofal może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego, jeśli wprowadzi się nieprawidłową wagę dania, metalowy pojemnik jest używany nieprawidłowo lub jeśli akcesoria kuchenki są uszkodzone. Jeśli to się stanie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Można kontynuować gotowanie jedynie w trybie **grilla, pary** lub **piekarnika**.
4. Zawsze należy korzystać z instrukcji, aby wybrać odpowiednie akcesoria do wszystkich programów automatycznych.

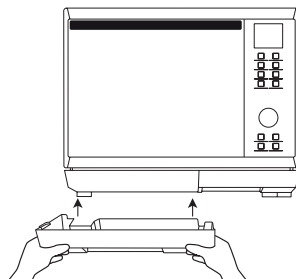
Elementy kuchni

Polski



Taca ociekowa

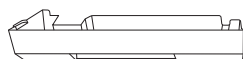
1. Przed użyciem kuchni umieścić na swoim miejscu tacę ociekową, która zbiera nadmiar wody powstały wskutek gotowania. Taca ociekowa powinna być regularnie wyjmowana i myta.
2. Wcisnąć tacę ociekową obiema rękami i zaczepić ją na przednich nóżkach kuchni.
3. Aby wyjąć tacę ociekową, należy chwycić ją obiema rękami i delikatnie wysunąć. Myć w ciepłej wodzie z mydłem. Z powrotem włożyć tacę ociekową, zaczepiając ją na nóżkach.
4. **Nie myć tacy ociekowej w zmywarce.**



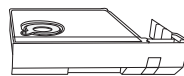
Z powrotem włożyć tacę ociekową, zaczepiając ją na nóżkach.

Zbiornik na wodę

Instrukcja do zbiornika na wodę znajduje się na stronie 32.



Taca ociekowa



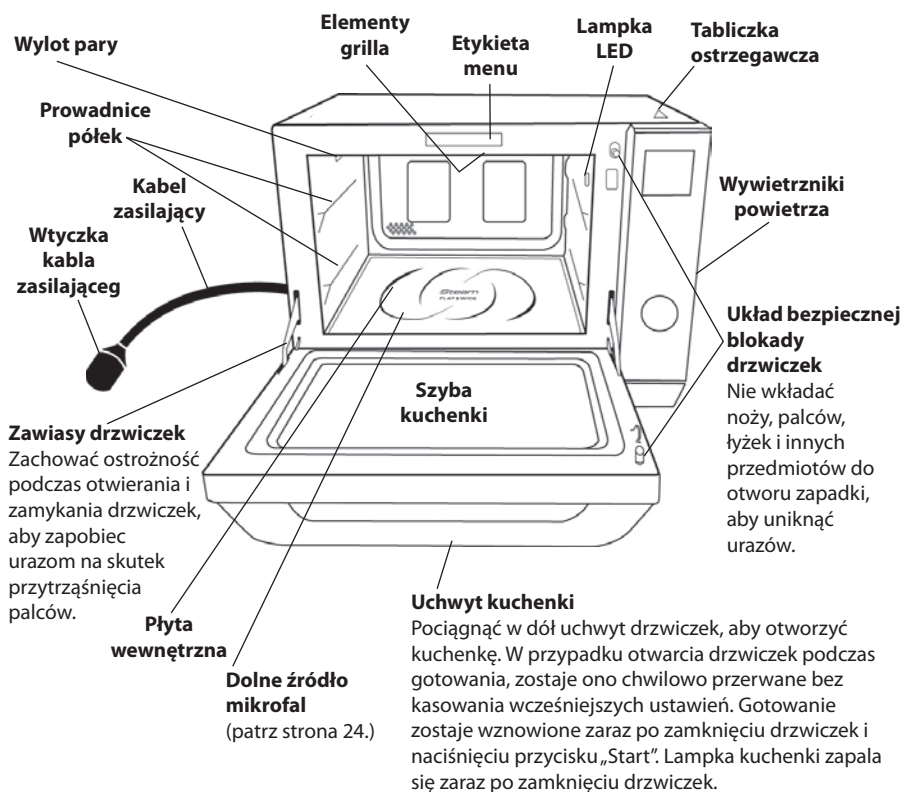
Zbiornik na wodę



Uwaga:

Powyższa ilustracja ma charakter poglądowy.

Elementy kuchenki



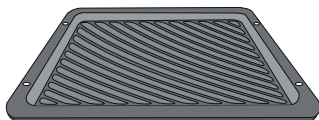
Uwaga:

Powyższa ilustracja ma charakter poglądowy.

Akcesoria kuchenki

Kuchenka jest wyposażona w dodatkową, kwadratową blachę Panacrunch. Należy zawsze stosować się do zaleceń dotyczących użytkowania akcesoriów. Akcesorium to posiada wiele zastosowań:

1. Zaleca się używanie blachy na górnym poziomie w programie **para** 1, 2 lub 3. Do gotowania na parze większych dań należy umieścić blachę na niższym poziomie. Podczas gotowania na parze w rowkach blachy zbiera się płyn z pokarmów.
2. Blachy na górnym poziomie można używać do **grillowania** małych i płaskich dań. Na dolnym poziomie można grillować większe dania.
3. Blachę można umieścić na dolnym lub górnym poziomie kuchenki podczas gotowania w trybie **piekarnika** 100 - 220 °C lub 40 °C.



Kwadratowa blacha Panacrunch

4. Blachy można używać jako **kwadratowej blachy Panacrunch** na górnym poziomie do programów automatycznych Panacrunch. Można z niej także korzystać na górnym lub dolnym poziomie w trybie manualnym do brązowienia i przypiekania wierzchu i spodu potraw.

Używanie kwadratowej blachy Panacrunch (tryb manualny)

1. Umieścić na górnym poziomie. Naciśnąć 4 razy przycisk grill, aby wybrać tryb Panacrunch. Patrz strona 27.
2. Gotować zgodnie z zaleceniami zawartymi w tabeli gotowania na stronie 28.
3. Po ugotowaniu należy użyć rękawic kuchennych, gdyż blacha będzie bardzo gorąca.

Mycie blachy

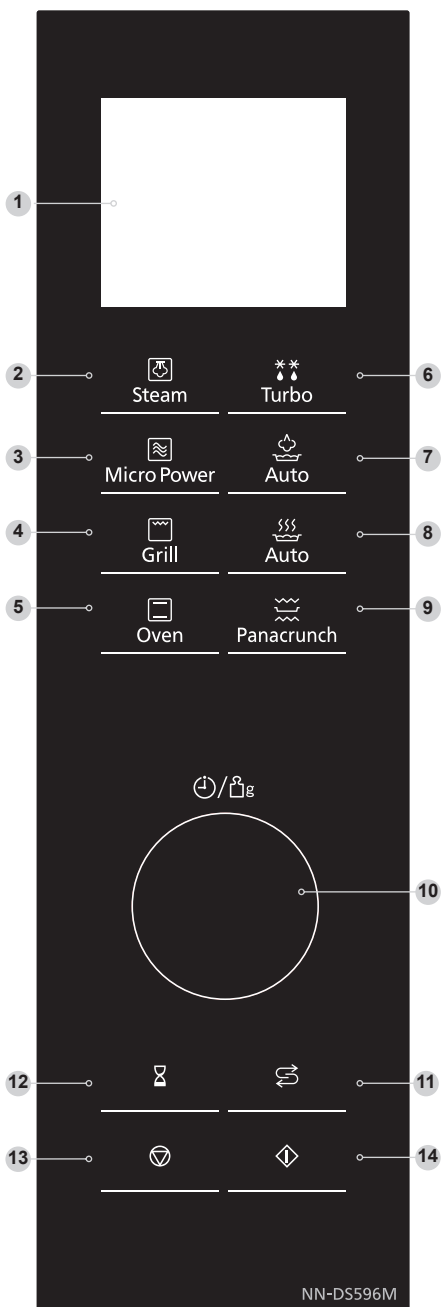
1. Nigdy nie należy używać ostrych przyrządów kuchennych na blasze, gdyż może to uszkodzić powierzchnię zapobiegającą przywieraniu potraw.
2. Po użyciu, umyć blachę gorącą wodą z mydłem i spłukać ją gorącą wodą. Nie używać ściernych środków czyszczących lub gąbek do szorowania, gdyż może to uszkodzić powierzchnię blachy.
3. Blachę można myć w zmywarce.



Uwaga:

1. Nie należy wstępnie rozgrzewać blachy.
2. Zawsze używać rękawic kuchennych podczas kontaktu z gorącą blachą.
3. Upewnić się, że zdjęto opakowania przed rozpoczęciem gotowania dań.
4. Nie umieszczać na gorącej blachy materiałów wrażliwych na działanie ciepła, gdyż może to spowodować ich spalanie.
5. Właściwe zastosowanie akcesoriów dla konkretnych trybów gotowania znajduje się na stronach 23-39.

Panel sterowania



1. **Wyświetlacz**
2. **Tryb pary** (strony 31-33)
3. **Tryb mikrofal** (strony 23-24)
4. **Tryb grilla** (strony 25-26)
5. **Tryb piekarnika** (strony 29-30)
6. **Turbo odmrażanie** (strony 45-47)
7. **Automatyczne programy parowe** (strony 48-50)
8. **Automatyczne programy gotowania** (strony 51-53)
9. **Programy Panacrunch** (strony 54-56)
10. **Pokrętko wyboru czasu/wagi**
11. **Czyszczenie układu** (strony 57-58)
12. **Minutnik/zegar**
13. **Przycisk Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj):**
Przed gotowaniem: Jedno naciśnięcie kasuje instrukcje użytkownika.
Podczas gotowania: Jedno naciśnięcie zatrzymuje chwilowo program gotowania. Kolejne naciśnięcie anuluje wszystkie instrukcje użytkownika, a na wyświetlaczu pojawia się godzina lub dwukropek.
14. **Przycisk Start:**
 Nacisnąć, aby uruchomić kuchenkę. Jeśli podczas gotowania zostaną otwarte drzwiczki lub naciśnięty jednorazowo przycisk Stop/Cancel, należy ponownie nacisnąć przycisk Start, aby kontynuować gotowanie.



Sygnał dźwiękowy

Po naciśnięciu przycisku rozlega się sygnał dźwiękowy. Brak sygnału dźwiękowego oznacza niewłaściwe ustawienie. W momencie zmiany funkcji na inną rozlegają się dwa sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu gotowania, rozlega się pięć sygnałów dźwiękowych.

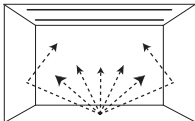
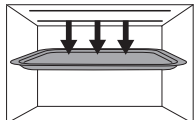
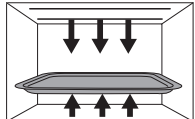
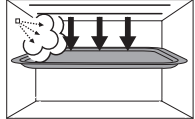
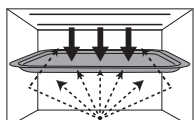


Uwaga:

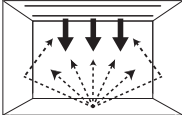
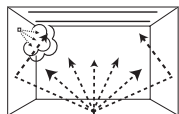
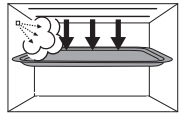
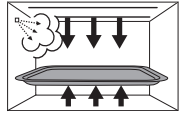
- Kuchenka przejdzie do trybu czuwania po zakończeniu ostatniej operacji. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona.
- Aby wyjść z trybu czuwania należy otworzyć i zamknąć drzwiczki kuchenki.
- Jeśli w ciągu 6 minut od ustawienia działania nie zostanie naciśnięty przycisk Start, kuchenka automatycznie przerwie działanie. Wyświetlacz powróci do trybu dwukropka lub zegara.

Tryby gotowania

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

Tryby gotowania	Zastosowania	Zastosowane akcesoria	Pojemniki
MIKROFALE 	- Odmrażanie - Odgrzewanie - Rozpuszczanie: masła, czekolady, sera. - Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jajek. - Przygotowywanie: kompotów owocowych, dżemów, sosów, kremów, ciasta parzonego, ciastek, karmelu, mięsa, ryb. - Pieczenie ciast bez koloru. Bez wstępnego rozgrzewania	-	Położyć własne naczynia Pyrex®, bezpośrednio na dnie kuchenki
GRILL 	- Grillowanie mięsa lub ryb. - Opiekanie tostów. - Nadawanie koloru zapiekankom lub bezom. Zalecane wstępne rozgrzewanie	Kwadratowa blacha Panacrunch.	Można użyć żaroodpornych, metalowych foremek umieszczonych na blasze Panacrunch na dolnym lub górnym poziomie lub na dnie kuchenki.
PIEKARNIK 	- Pieczenie małych dań o krótkim czasie gotowania: ciasta francuskiego, ciasteczek, rolad. - Specjalne wypieki: bułki, brioszki lub ciasto biszkoptowe. - Pieczenie pizzy oraz tarty. Zalecane wstępne rozgrzewanie	Kwadratowa blacha Panacrunch.	Można użyć żaroodpornych, metalowych foremek umieszczonych na blasze Panacrunch na dolnym lub górnym poziomie. Nie umieszczać potraw bezpośrednio na spodzie kuchenki.
PARA 	Gotowanie ryb, warzyw, kurczaka, ryżu i ziemniaków. Bez wstępnego rozgrzewania	Kwadratowa blacha Panacrunch.	Umieścić pożywienie na kwadratowej blasze Panacrunch lub w żaroodpornym pojemniku na kwadratowej patelni Panacrunch Pan.
PANACRUNCH 	- Opiekanie małych kawałków mięsa oraz drobiu. - Podgrzewanie i nadawanie chrupkości (pizza, chleb, produkty ziemniaczane). Bez wstępnego rozgrzewania	Kwadratowa blacha Panacrunch na dolnym lub górnym poziomie kuchenki.	-

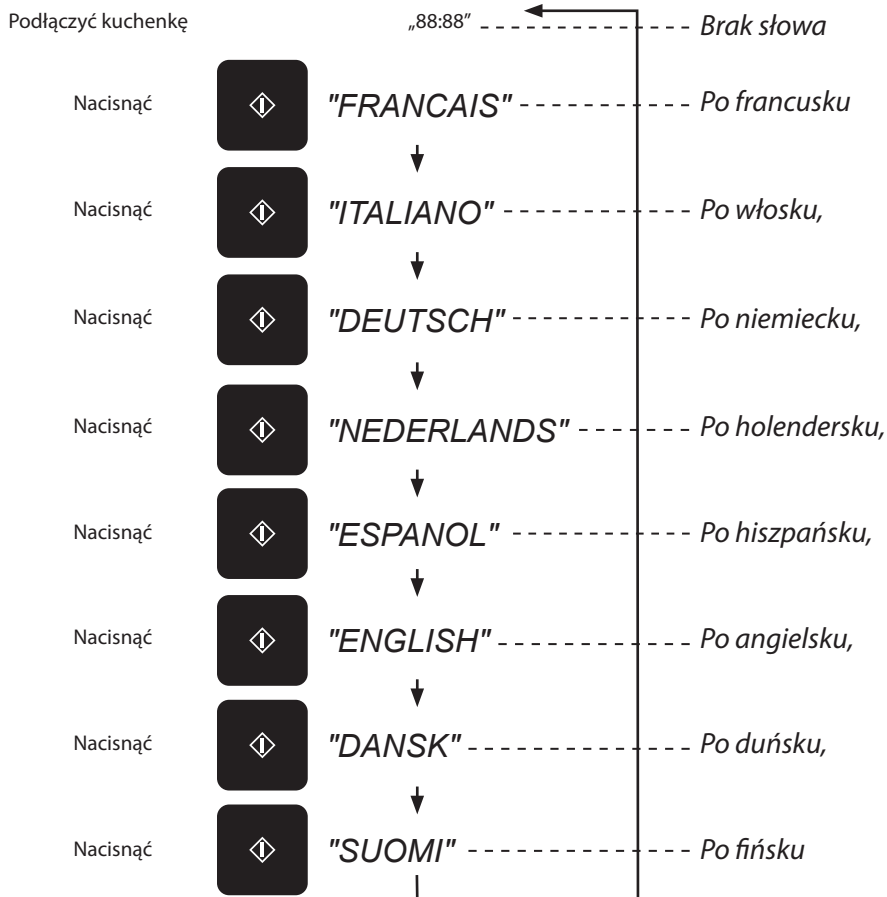
Tryby gotowania mieszanego

Tryby gotowania	Zastosowania	Zastosowane akcesoria	Pojemniki
GRILL + MIKROFALE  Aby użyć trybu grill + mikrofales w trybie Panacrunch, patrz strony 27-28.	Gotowanie lasanii, mięsa, ziemniaków lub zapiekaneł warzywnych. Bez wstępneę rozgrzewania	-	Do użytku w kuchenkach mikrofalowych i żaroodporne naczynia umieszczone bezpośrednio na podstawie kuchenki.
PARA + MIKROFALE 	Gotowanie ryb, warzyw, kurczaka, ryżu i ziemniaków. Bez wstępneę rozgrzewania	-	Do użytku w kuchenkach mikrofalowych i żaroodporne naczynia umieszczone na spodzie kuchenki.
GRILL + PARA 	- Gotowanie zapiekaneł - Kebabów - Filetów rybnych - Całych ryb - Częściowo upieczoneę chleba Bez wstępneę rozgrzewania	Kwadratowa blacha Panacrunch.	Można użyć żaroodpornych naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych, umieszczoneł na kwadratowej blasze Panacrunch na dolnym lub górnym poziomie lub bezpośrednio na spodzie kuchenki.
PIEKARNIK + PARA 	- Pieczenie ciast - Tart z ciasta francuskiego Zalecane wstępne rozgrzewanie	Kwadratowa blacha Panacrunch.	Można użyć żaroodpornych naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych, umieszczoneł na kwadratowej blasze Panacrunch na dolnym lub górnym poziomie kuchenki. Nie umieszczać potraw bezpośrednio na spodzie kuchenki.

Podpowiedzi słowne

Podpowiedzi słowne

Polski

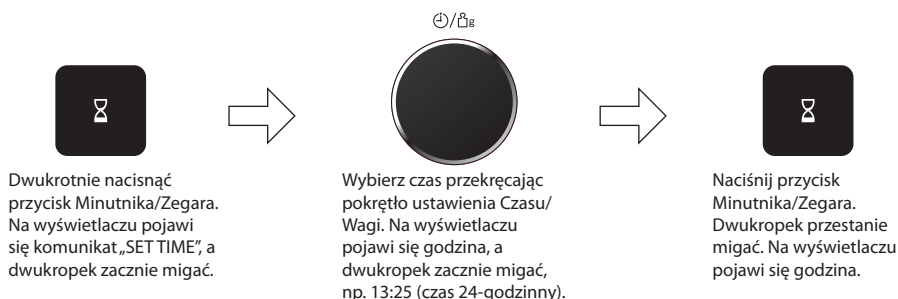


Modele te posiadają unikalną funkcję „Podpowiedzi słownej”, która służy jako przewodnik w obsłudze kuchenki. Po podłączeniu kuchenki nacisnąć przycisk „Start” i odszukać żądany język. Podczas naciskania przycisków, wyświetlacz przechodzi do następnej instrukcji, eliminując możliwość pomyłki. Jeśli użytkownik chce zmienić język wyświetlacza, należy odłączyć kuchenkę i powtórzyć procedurę.

Jeśli przycisk Minutnika/Zegara zostanie naciśnięty 4 razy, spowoduje to wyłączenie przewodnika. Aby ponownie włączyć przewodnik, należy nacisnąć przycisk Minutnika/Zegara 4 razy

Ustawianie zegara

Przy pierwszym podłączeniu kuchenki na wyświetlaczu pojawi się symbol „88:88”.



Uwaga:

1. Jeden obrót tarczy zwiększa lub zmniejsza czas o 1 minutę. Ciągłe obracanie tarczą gwałtownie zwiększa lub zmniejsza czas.
2. Aby wyzerować godzinę, należy powtórzyć wszystkie powyższe kroki.
3. Zegar będzie wskazywał czas tak długo, jak kuchenka będzie podłączona do źródła prądu.
4. Zegarek działa w trybie 24-godzinny.

Blokada przed dziećmi

Włączenie tego systemu spowoduje zablokowanie działania elementów sterowania z wyjątkiem możliwości otwarcia drzwiczek. Blokadę przed dziećmi można ustawić, gdy wyświetlacz pokazuje dwukropek lub czas.

Ustawienie:



Naciśnąć trzykrotnie przycisk Start. Zniknie czas. Obecna godzina nie zostanie utracona. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „**”.

Ustawienie:



Naciśnąć trzykrotnie przycisk Stop/Cancel. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się czas.



Uwaga:

Aby aktywować blokadę przed dziećmi, przycisk Start należy naciśnąć trzykrotnie w ciągu 10 sekund. Blokadę przed dziećmi można ustawić, gdy na wyświetlaczu widnieje godzina lub dwukropek.

Gotowanie i rozmrażanie w trybie mikrofal



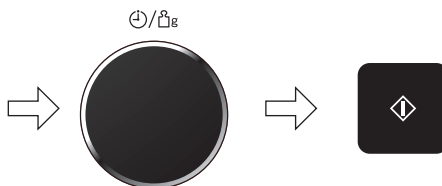
Dostępnych jest 6 różnych poziomów mocy mikrofal. Nie gotować pożywienia bezpośrednio na spodzie kuchenki. Należy użyć własnych talerzy, misek lub naczyń z przykrywką lub przykrytych przedziurawioną folią kuchenną, umieszczonych na spodzie kuchenki.

Polski



Naciśnięcie	Poziom mocy	Moc w watach
Raz	Maks.	1000 W
Dwa razy	Odmrażanie	270 W
3 razy	Średni	600 W
4 razy	Niski	440 W
5 razy	Duszenie	300 W
6 razy	Ciepły	100 W

Nacisnąć przycisk Micro Power, aż na wyświetlaczu pojawi się wymagana moc.



Wybrać czas przekręcając pokrętko ustawienia Czasu/Wagi.

Nacisnąć Start. Rozpocznie się program gotowania, a minutnik na wyświetlaczu rozpocznie odliczanie.



Ostrzeżenie!

W przypadku wprowadzenia czasu gotowania bez wybrania poziomu mocy kuchenka automatycznie przystępuje do pracy z mocą 1000 W w trybie mikrofal.



Uwaga:

1. Maksymalny czas, który można ustawić dla programu 1000 W (maks.) wynosi 30 minut. We wszystkich pozostałych poziomach mocy można ustawić maksymalnie 1 godzinę i 30 minut.
2. W razie potrzeby podczas gotowania można zmieniać czas. Przekręcić pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w 1 minutowych odstępach, maksymalnie do 10 minut. Przekręcenie pokrętki na wartość 0 zakończy gotowanie.
3. **Nie** próbować używać samych mikrofal, gdy w kuchence znajduje się metalowy pojemnik.
4. **Nie** umieszczać pożywienia bezpośrednio na spodzie kuchenki. Należy je umieścić na szklanym talerzu lub naczyniu przystosowanym do użycia w kuchence mikrofalowej. Jedzenie podgrzewane lub gotowane w trybie **mikrofal** powinno być przykryte pokrywką lub nakładą folią spożywczą, chyba, że instrukcja stanowi inaczej.
5. Casy ręcznego odmrażania znajdują się w tabeli odmrażania w książce kucharskiej na stronach 24-25.
6. Instrukcja gotowania wieloetapowego znajduje się na stronach 40-42.
7. Czas postoju można zaprogramować po ustawieniu mocy oraz godziny. Patrz „Stosowanie minutnika” na stronach 43-44.

Technologia dolnego źródła mikrofal

Prosimy mieć na uwadze, że produkt ten wykorzystuje technologię dolnego źródła mikrofal, która różni się od tradycyjnego talerza obrotowego z bocznym źródłem mikrofal. Zapewnia to większą pojemność użytkową i umożliwia stosowanie talerzy o różnych rozmiarach.

Sposób ten może wpływać na czas gotowania (w trybie mikrofal) w porównaniu z urządzeniami z bocznym źródłem mikrofal. Jest to normalne i nie powinno powodować żadnych problemów. Casy podgrzewania znajdują się w tabeli gotowania w książce kucharskiej.

Pieczenie w trybie grill



System grilla w kuchence zapewnia szybkie i wydajne gotowanie szerokiej gamy produktów, np. kiełbas, steków, tostów, itp.

Dostępne są 3 różne poziomy mocy grilla.

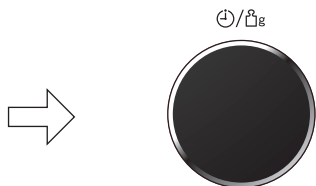
Naciśnięcie	Poziom mocy	Moc w watach
Raz	Grill 1 (maks.)	1200 W
Dwa razy	Grill 2 (średni)	850 W
3 razy	Grill 3 (niski)	650 W
4 razy	Panacrunch (patrz strony 27-28)	



Nacisnąć przycisk Grill, aż na wyświetlaczu pojawi się wymagana moc.



Nacisnąć „Start”, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. Na wyświetlaczu pojawi się litera „P”. Gdy nagrzewanie wstępne zostanie zakończone, kuchenka wyda sygnał dźwiękowy, a litera „P” na wyświetlaczu zamruga. Następnie otworzyć drzwiczki i umieścić jedzenie wewnątrz kuchenki.
* Pominąć ten krok, jeśli nagrzewanie wstępne nie jest wymagane.

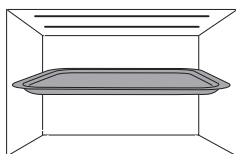


Wybrać czas przekręcając pokrętkę ustawienia Czasu/Wagi. Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.

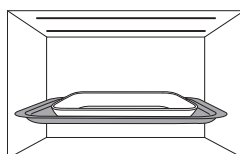


Nacisnąć Start. Rozpocznie się program gotowania, a minutnik na wyświetlaczu rozpocznie odliczanie.

Stosowanie akcesoriów



Umieścić jedzenie bezpośrednio na blasze na górnym poziomie kuchenki. Do grillowania większych dań blachę należy umieścić na niższym poziomie. Podczas grillowania w rowkach blachy zbiera się płyn z pokarmów.



Umieścić jedzenie w żaroodpornym naczyniu bezpośrednio na blasze na dolnym poziomie kuchenki.

Pieczenie w trybie grill



Uwaga:

1. Nigdy nie zakrywać jedzenia podczas grillowania.
2. Grill działa jedynie wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte.
3. W programie „grill” nie są wykorzystywane mikrofały.
4. Większość pokarmów należy przewrócić na drugą stronę w połowie grillowania. Aby przewrócić jedzenie, należy otworzyć drzwi kuchenki i **ostrożnie** wyjąć blachę przy użyciu rękawic kuchennych.
5. Po odwróceniu należy ponownie włożyć jedzenie do kuchenki i zamknąć drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć Start. Wyświetlacz kuchenki będzie kontynuował odliczanie czasu pozostałego do zakończenia działania grilla. W dowolnym momencie można otworzyć drzwiczki kuchenki, aby sprawdzić postępy podczas grillowania.
6. Grill będzie zapalał się i gasnął podczas gotowania - jest to całkowicie normalne. Zawsze czyścić kuchenkę po użyciu grilla i przed skorzystaniem z trybu **mikrofal** lub trybu **mieszanego**.
7. W razie potrzeby podczas gotowania można zmieniać jego czas. Przekręcić pokrętło, aby zwiększyć, lub zmniejszyć czas gotowania. Czas gotowania można zwiększać/zmniejszać w 1 minutowych odstępach, maksymalnie do 10 minut. Przekręcenie pokrętła na wartość 0 zakończy gotowanie.



Ostrzeżenie!

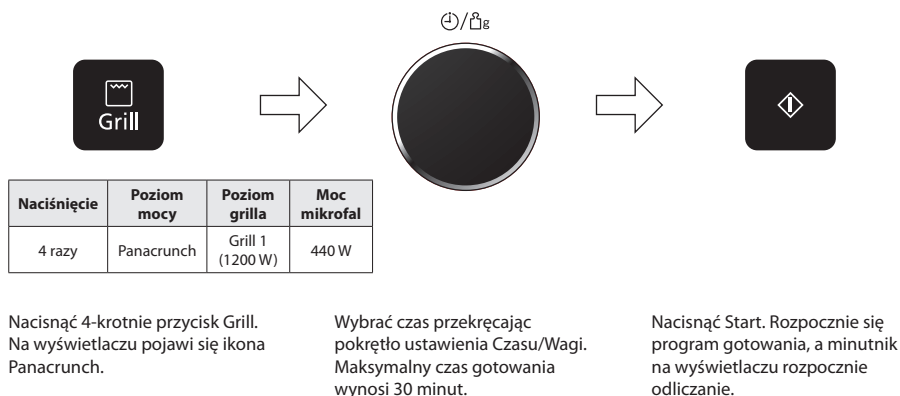
Przed wyjęciem blachy należy założyć rękawice kuchenne. Nie dotykać zewnętrznej części szyby lub wewnętrznych, metalowych elementów drzwiczek podczas wyjmowania i wkładania jedzenia z uwagi na wysokie temperatury.

Panacrunch (zapekание)



Koncepcja Panacrunch

Niektóre dania gotowane w kuchence mikrofalowej mogą mieć miękką i wilgotną skórkę. Kwadratowa blacha Panacrunch nadaje brązowy kolor i przypieka pizzę, mrożone produkty ziemniaczane, zapiekanki, ciasta i chleb. Kwadratowa blacha Panacrunch działa w ten sposób, że nagrzewa się absorbując mikrofae, a następnie ogrzewa jedzenie za pomocą grilla. Dno blachy pochłania mikrofae i zamienia je w ciepło. Następnie ciepło to jest przekazywane do żywności poprzez blachę. Efekt podgrzewania jest maksymalizowany przez powłokę zapobiegającą przyleganiu produktów.



Ważne!

Aby użyć Panacrunch z grillem na poziomie 2 i 3 lub z mocą 440 W i 300 W, należy najpierw nacisnąć przycisk Grill, by wybrać odpowiedni poziom grilla. Następnie nacisnąć przycisk mikrofal, aby wybrać moc 440 W lub 300 W. Następnie wybrać czas gotowania i nacisnąć przycisk Start.

Panacrunch (zapiekanie)



Zalecane sposoby gotowania

Jedzenie	Waga	Poziom mocy	Poziom blachy/ rusztu	Czas gotowania
Głęboko mrożona pizza na grubym cieście	440 g	Panacrunch	Dolny	10 min
Mrożona pizza na cienkim cieście	350 g	Panacrunch	Górny	7-8 min
Schłodzone paszteciki	160 g (1)	Panacrunch	Górny	6-7 min
Croissanty / słodkie bułki (temp. pokojowa)	Dowolna	Panacrunch	Górny	4 min
Schłodzone bhaji cebulowe / samosa	200 g	Panacrunch	Górny	5 min
Schłodzona ryba w panierce	255 g (2)	Panacrunch	Górny	6 min



Ostrzeżenie!

Akcesoria i otoczenie kuchenki mogą być bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.



Uwaga:

W razie potrzeby podczas gotowania można zmieniać czas gotowania. Przekręcić pokrętkę, aby zwiększyć, lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w 1 minutowych odstępach, maksymalnie do 10 minut. Przekręcenie pokrętki na wartość 0 zakończy gotowanie.

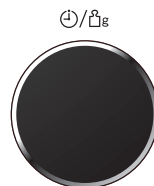
Tryb piekarnika



Kuchenka mikrofalowa umożliwia włączenie trybu **piekarnika**, w którym wykorzystywane są grzałki górne i dolne. Najlepsze rezultaty można osiągnąć umieszczając jedzenie we wstępnie nagrzaną kuchence. Podczas korzystania z trybu piekarnika, kwadratową blachę Panacrunch można umieścić na górnym lub dolnym poziomie kuchenki.

Polski

Nie korzystać z nagrzewania wstępnego w trybie piekarnika, gdy kwadratowa blacha Panacrunch jest umieszczona w kuchence.



Nacisnąć przycisk „Oven” (piekarnik). Piekarnik rozpoczyna pracę w temperaturze 150 °C. Nacisnąć przycisk „Oven”, aby zwiększyć temperaturę o 10 °C, aż do 220 °C. Dalsze naciskanie przycisku spowoduje zmianę temperatury na 40 °C i 100 °C.

Nacisnąć „Start”, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. Na wyświetlaczu pojawi się litera „P”. Gdy nagrzewanie wstępne zostanie zakończone, kuchenka wyda sygnał dźwiękowy, a litera „P” na wyświetlaczu zamruga. Następnie otworzyć drzwiczki i umieścić jedzenie wewnątrz kuchenki.
** Pominąć ten krok, jeśli nagrzewanie wstępne nie jest wymagane.*

Wybrać czas gotowania przekręcając pokrętko ustawienia Czasu/ Wagi. Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.



Nacisnąć Start.

Uwaga: Sprawdzić, czy symbol piekarnika  wciąż widnieje na wyświetlaczu. Jeśli na wyświetlaczu widnieje symbol mikrofal , jest to nieprawidłowe i program powinien zostać anulowany. Ponownie wybrać ustawienia trybu Piekarnika.



Ostrzeżenie!

Akcesoria i otoczenie kuchenki mogą być bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.



Uwagi dotyczące nagrzewania wstępnego

1. Podczas nagrzewania wstępnego nie otwierać drzwiczek. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, kuchenka wyda 3 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P”. Jeśli po nagrzewaniu wstępnym drzwiczki nie zostaną otwarte, kuchenka będzie utrzymywać zadaną temperaturę. Po 30 minutach od rozpoczęcia nagrzewania wstępnego, kuchenka automatycznie wyłączy się i zacznie wskazywać godzinę.
2. Jeśli chcesz gotować bez nagrzewania wstępnego, po wybraniu zadanej temperatury wybierz czas gotowania i naciśnij Start.
3. Kuchenka nie może rozgrzać się do temperatury 40 °C.

Tryb piekarnika



W trybie **piekarnika** można gotować jedzenie bezpośrednio na kwadratowej blasze Panacrunch na górnym lub dolnym poziomie kuchenki. Można także umieścić swoje standardowe, metalowe foremki oraz naczynia żaroodporne na kwadratowej blasze Panacrunch na dolnym poziomie kuchenki. Nie umieszczać foremek i naczyń żaroodpornych bezpośrednio na spodzie kuchenki w trybie **piekarnika**.

Pieczenie warzyw / ziemniaków:

Kwadratowa blacha Panacrunch na dolnym poziomie kuchenki.



Odgrzewanie: Kwadratowa blacha Panacrunch na dolnym poziomie kuchenki.



Można użyć kwadratowej blachy, Panacrunch jako naczyń do pieczenia ciast i ciasteczek, ziemniaków oraz warzyw. Idealnie nadaje się także do odgrzewania wstępnie upieczonych pasztecików.

Pieczenie mięsa: Kwadratowa blacha Panacrunch na dolnym poziomie kuchenki.



Pieczenie: Kwadratowa blacha Panacrunch na dolnym poziomie kuchenki.



Uwaga:

1. Drzwiczki otwierać za pomocą uchwytu, gdyż naciśnięcie przycisku Stop/Cancel może anulować program.
2. W razie potrzeby, podczas gotowania można zmieniać czas gotowania. Przekręcić pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w 1 minutowych odstępach, maksymalnie do 10 minut. Przekręcenie pokrętki na wartość 0 zakończy gotowanie.
3. Po naciśnięciu przycisku Start zostanie wyświetlona zadana temperatura, którą można zmienić. Jednokrotnie nacisnąć przycisk „Oven”, aby wyświetlić temperaturę na wyświetlaczu. Gdy na wyświetlaczu pojawi się temperatura, można ją zmienić wciskając przycisk „Oven”.
4. Piekarnik będzie utrzymywał zadaną temperaturę nagrzewania wstępnego przez około 30 minut. Jeśli wewnątrz kuchenki nie zostanie umieszczona jedzenie lub nie zostanie ustawiony czas gotowania, kuchenka automatycznie przerwie program gotowania i przejdzie w tryb zegara lub dwukropka.



Ostrzeżenie!

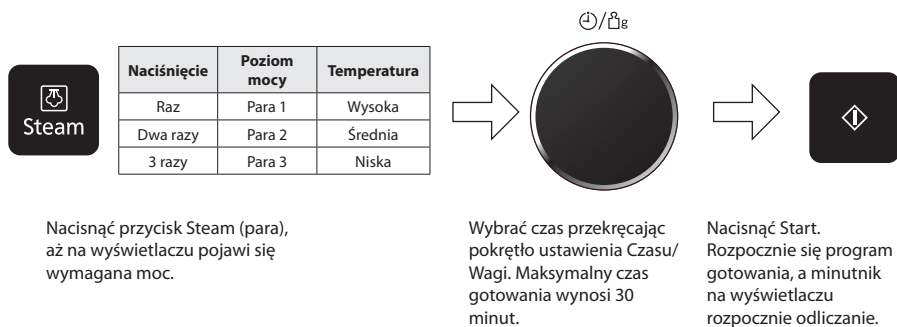
Podczas wyjmowania jedzenia i akcesoriów należy używać rękawic kuchennych, gdyż kuchenka i jej akcesoria mogą być bardzo gorące.

Tryb gotowania na parze



Kuchenkę można zaprogramować w trybie pary i gotować warzywa, ryby, kurczaka, i ryż. Dostępne są 3 różne poziomy mocy pary.

Polski



Uwaga:

1. Przed rozpoczęciem korzystania z trybu **pary**, należy napęlnić zbiornik na wodę.
2. Maksymalny czas gotowania w tym trybie wynosi 30 minut. Jeśli trzeba gotować dłużej, należy ponownie napęlnić zbiornik i powtarzać powyższą operację przez pozostały czas gotowania.
3. Jeśli podczas pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, kuchenka przerwie działanie. Powiadomienie na wyświetlaczu poprosi o ponowne napęlnienie zbiornika na wodę. Po ponownym uzupełnieniu wody w zbiorniku i ustawieniu kuchenki, nacisnąć Start. Do czasu uzupełnienia wody w zbiorniku i naciśnięcia Start, kuchenka przestanie gotować.
4. W razie potrzeby, podczas gotowania można zmieniać czas gotowania. Przekręcić pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w 1 minutowych odstępach, maksymalnie do 10 minut. Przekręcenie pokrętki na wartość 0 zakończy gotowanie.
5. Można napęlnić zbiornik na wodę w dowolnym momencie gotowania, bez wcześniejszego naciśnięcia Stop/Cancel.



Ostrzeżenie!

Akcesoria i otoczenie kuchenki mogą być bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.

Wyjmując jedzenie lub akcesoria z góry kuchenki może kapać gorąca woda.

W momencie otwarcia drzwiczek może nastąpić wyrzut kłębow pary. Jeśli w kuchenke znajduje się para, nie wkładać nieosłoniętych rąk! Ryzyko poparzenia! Używać rękawic kuchennych.

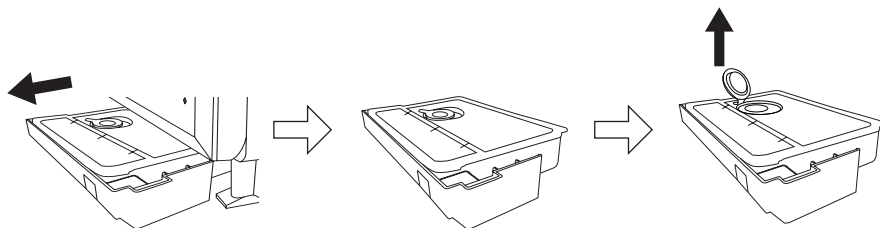
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacy ociekowej. Wyrzucić wodę wyciekającą po lewej stronie kuchenki. Jest to zupełnie normalne.

Tryb gotowania na parze



Obsługa zbiornika na wodę

Ostrożnie wyciągnąć z kuchenki zbiornik na wodę. Zdjąć pokrywkę i napełnić zbiornik wodą z kranu (nie wlewać wody mineralnej). Założyć pokrywkę i włożyć zbiornik z powrotem do kuchenki. Sprawdzić, czy pokrywka jest szczelnie i dobrze założona, aby nie nastąpił wyciek wody. Zaleca się czyszczenie zbiornika w ciepłej wodzie raz w tygodniu.



Ostrzeżenie!

Akcesoria i otoczenie kuchenki mogą być bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.

Stosowanie akcesoriów

Umieścić jedzenie gotowane na parze bezpośrednio na blasze na górnym poziomie kuchenki. Do gotowania na parze większych dań, blachę należy umieścić na niższym poziomie. Podczas gotowania na **parze** w rowkach blachy zbiera się płyn z pokarmów.

Używać rękawic kuchennych podczas wyjmowania akcesoriów, gdyż będą one bardzo gorące, tak jak i góra oraz boki kuchenki.



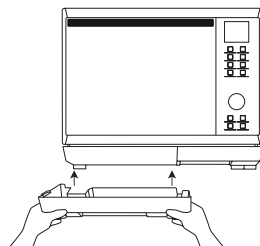
Tryb gotowania na parze



Obsługa

1. W programie „para” nie są wykorzystywane mikrofal.
2. Używać dostarczonych akcesoriów zgodnie z poniższą instrukcją.
3. Tryb pary działa jedynie wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte.
4. **Podczas i po użyciu funkcji pary, nie należy otwierać drzwiczek, gdy twarz znajduje się blisko kuchenki. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, gdyż para może spowodować urazy.**
5. **Podczas wyjmowania jedzenia i akcesoriów należy używać rękawic kuchennych, gdyż kuchenka i jej akcesoria mogą być bardzo gorące.**

6. Po zakończeniu pracy w trybie pary należy każdorazowo wyjąć tacę ociekową z przodu kuchenki. Wysunąć delikatnie tacę obiema rękami. Po opróżnieniu umyć w ciepłej wodzie z mydłem. W celu ponownego założenia tacy, wcisnąć ją w miejsce na nóżkach kuchenki.



Wyrzut pary

Funkcja ta pozwala dodać parę podczas gotowania (przez 1, 2 lub 3 minuty).

Funkcji wyrzutu pary można użyć w 5 trybach:

MIKROFALE

GRILL

PIEKARNIK

GRILL + MIKROFALE

PANACRUNCH

Dodanie pary podczas gotowania poprawia rozprowadzanie ciepła i wspomaga rośnięcie ciasta podczas pieczenia chleba, ciast i pasztecików.

*Ustawić i uruchomić
zadany program*



Przytrzymać przycisk „Steam”
przez 2 sekundy, aby włączyć
tryb na minutę.



Opcjonalnie

Aby dodać 2 lub 3 minuty, nacisnąć 2 lub 3
razy przycisk „Steam” w ciągu 3 sekund od
zakończenia kroku 2. Wyświetlany pozostały
czas gotowania wlicza już włączony tryb pary.



Uwaga:

1. Funkcja wyrzutu pary nie jest dostępna podczas nagrzewania wstępnego lub w trybie piekarnika ustawionego na 40 °C.
2. Przed użyciem napełnić zbiornik z wodą.
3. Oryginalny program wciąż odlicza czas podczas funkcjonowania wyrzutu pary.
4. Czas wyrzutu pary nie może przekraczać pozostałego czasu gotowania.
5. Aby zwiększyć czas gotowania na parze o 2 lub 3 minuty, należy nacisnąć przycisk „Steam” 2 lub 3 razy w ciągu 3 sekund.
6. Zetrzeć nadmiar wody w zagłębieniach i wokół zbiornika na wodę po gotowaniu z **parą**.
7. Podczas wyrzutu pary nie można zmienić temperatury i czasu gotowania kuchenki.

Wyrzut pary



Ostrzeżenie!

Akcesoria i otoczenie kuchenki mogą być bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.

Wyjmując jedzenie lub akcesoria z góry kuchenki może kapać gorąca woda.

W momencie otwarcia drzwiczek może nastąpić wyrzut kłębow pary. Jeśli w kuchence znajduje się para, nie wkładać nieosłoniętych rąk! Ryzyko poparzenia! Używać rękawic kuchennych.

Jedzenie	Tryb gotowania	Wyrzut pary
Ciasto francuskie	Piekarnik	$\frac{2}{3}$ łącznego czasu, dodać 3 min wyrzutu pary
Chleb	Piekarnik	$\frac{2}{3}$ łącznego czasu, dodać 3 min wyrzutu pary
Ciasto drożdżowe	Piekarnik	$\frac{1}{2}$ łącznego czasu, dodać 3 min wyrzutu pary
Wstępnie upieczone bułki	Piekarnik lub grill	$\frac{2}{3}$ łącznego czasu, dodać 3 min wyrzutu pary

Tryb mieszany: gotowanie z parą

Można gotować jedzenie przy użyciu pary jednocześnie z trybem mikrofal, grilla lub piekarnika. Może to zmniejszyć czas gotowania i zapobiec wysuszeniu potraw.

Stosowane akcesoria



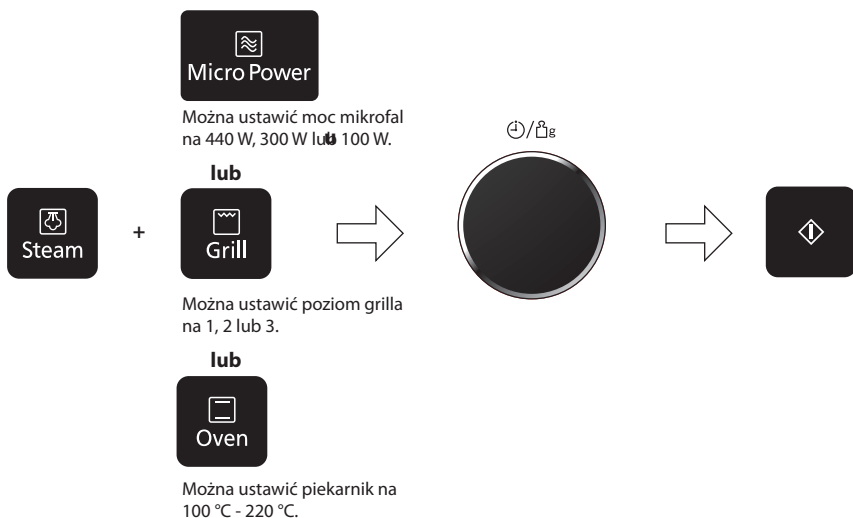
Para + mikrofale

Bezpośrednio na spodzie kuchenki w żaroodpornym naczyniu przystosowanym do użycia w kuchenke mikrofalowej.



Piekarnik lub grill + para

Kwadratowa blacha Panacrunch na górnym lub dolnym poziomie kuchenki.



Nacisnąć przycisk Steam (para), aż na wyświetlaczu pojawi się wymagana moc (patrz poniższa tabela).

Wybrać drugi tryb gotowania oraz moc/temperaturę. Można rozgrzać kuchenkę w trybie **Para + Piekarnik**. Patrz strony 29-30.

Wybrać czas przekręcając pokrętkę ustawienia Czasu/ Wagi. Maksymalny czas gotowania wynosi 30 minut.

Nacisnąć Start. Rozpocznie się program gotowania, a minutnik na wyświetlaczu rozpocznie odliczanie.

Zakres mocy i temperatur

Naciśnięcie	Poziom mocy	Temperatura
Raz	Para 1	Wysoka
Dwa razy	Para 2	Średnia
3 razy	Para 3	Niska

Tryb mieszany: gotowanie z parą



Uwaga:

1. Przed rozpoczęciem korzystania z trybu **pary** należy napełnić zbiornik na wodę.
2. Maksymalny czas gotowania w tym trybie wynosi 30 minut. Jeśli wymagane jest dłuższe gotowanie, należy ponownie napełnić zbiornik i powtarzać powyższą operację przez pozostały czas.
3. Jeśli podczas tej operacji zbiornik na wodę się opróżni, kuchenka przerwie działanie. Powiadomienie na wyświetlaczu poprosi o ponowne napełnienie zbiornika na wodę. Po ponownym uzupełnieniu wody w zbiorniku i ustawieniu kuchenki nacisnąć Start. Do czasu uzupełnienia wody w zbiorniku i naciśnięcia Start, kuchenka przerwie gotowanie.
4. Nagrzewanie wstępne nie jest dostępne w trybach **para + mikrofales** i **para + grill**.
5. W razie potrzeby podczas gotowania można zmieniać czas gotowania. Przekręcić pokrętkę, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w 1-minutowych odstępach, maksymalnie do 10 minut. Przekręcenie pokrętki na wartość 0 zakończy gotowanie.
6. Można napełnić zbiornik na wodę w dowolnym momencie gotowania, bez wcześniejszego naciskania Stop/Cancel.
7. Może zajść konieczność wytarcia nadmiaru wody w kuchence po zakończeniu gotowania w trybie **pary**.



Obsługa

1. Podczas i po użyciu funkcji **pary**, nie należy otwierać drzwiczek, gdy twarz znajduje się blisko kuchenki. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, gdyż para może spowodować urazy.
2. Podczas wyjmowania jedzenia i akcesoriów należy używać rękawic kuchennych, gdyż kuchenka i jej akcesoria mogą być bardzo gorące.
3. Po zakończeniu pracy w trybie pary należy każdorazowo wyjąć tacę ociekową z przodu kuchenki. Wysunąć delikatnie tacę obiema rękami. Po opróżnieniu umyć w ciepłej wodzie z mydłem. W celu ponownego założenia tacy, wcisnąć ją w miejsce na nóżkach kuchenki. (Patrz strona 15.)



Ostrzeżenie!

1. Akcesoria i otoczenie kuchenki mogą być bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.
2. Wyjmując jedzenie lub akcesoria, z góry kuchenki może kapać gorąca woda.
3. W momencie otwarcia drzwiczek może nastąpić wyrzut kłębow pary. Jeśli w kuchence znajduje się para, nie wkładać nieosłoniętych rąk! Ryzyko poparzenia! Używać rękawic kuchennych.
4. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania tacy ociekowej.

Tryb mieszany: grill i mikrofale



W tym trybie można gotować lazanie, zapiekanki, mięso i ziemniaki. Jedzenie musi znajdować się w żaroodpornych naczyniach przeznaczonych do użytku w kuchence mikrofalowej, umieszczonych na spodzie urządzenia.

Dla najlepszych efektów gotowania, w trybie **mieszanym** należy zawsze gotować przynajmniej 200 g jedzenia. Małe ilości powinny być gotowane w trybach **piekarnika, grilla** lub **pary**.

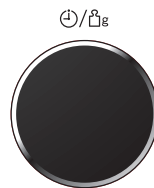
Używając trybu mieszanego nie jest możliwe wstępne nagrzewanie, a jedzenie powinno być gotowane bez przykrycia. Grill będzie zapalał się i gasnął podczas gotowania - jest to całkowicie normalne. Aby użyć trybu **grill + mikrofale** z funkcją Panacrunch, patrz strony 27-28.



Nacisnąć przycisk Grill, aby wybrać moc grilla.



Nacisnąć przycisk Micro Power, aby wybrać moc mikrofal.
Moce 1000 W / 600 W / 270 W (Maks./Średnia/Odmrażanie) są niedostępne.



Naciśnięcie	Poziom mocy	Moc w watach
Raz	Grill 1 (wysoki)	1200 W
Dwa razy	Grill 2 (średni)	850 W
3 razy	Grill 3 (niski)	650 W

Naciśnięcie	Poziom mocy	Moc w watach
Raz	Niska	440 W
Raz	Niska	440 W
Raz	Niska	440 W

Wybrać czas przekręcając pokrętko ustawienia Czasu/Wagi. Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.



Nacisnąć Start.



Uwaga:

1. Nagrzewanie wstępnie nie jest dostępne w trybie **grill + mikrofale**.
2. W trybie mieszanym nie są dostępne moce mikrofal: **1000 W / 600 W / 270 W (Maks./Średnia/Odmrażanie)**
3. W razie potrzeby podczas gotowania można zmieniać czas gotowania. Przekręcić pokrętko, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w 1 minutowych odstępach, maksymalnie do 10 minut. Przekręcenie pokrętki na wartość 0 zakończy gotowanie.
4. Aby przewrócić jedzenie, należy otworzyć drzwiczki pociągnąć uchwyt w dół, przewrócić jedzenie, włożyć je ponownie do kuchenki, zamknąć drzwiczki i nacisnąć Start. Wyświetlacz kuchenki będzie kontynuował odliczanie czasu pozostałego do zakończenia gotowania.

Tryb mieszany: grill i mikrofałe



Bezpośrednio na spodzie kuchenki w żaroodpornym naczyniu przystosowanym do użycia w kuchenke mikrofalowej.

Polski

Wskazówki dotyczące czasu gotowania znajdują się w tabeli gotowania i przepisach w książce kucharskiej. Jedzenie powinno gotować się do momentu, aż uzyska brązowy kolor i będzie bardzo gorące.



Pojemniki

Nie używać plastikowych pojemników do użytku w kuchenke mikrofalowej w programach mieszanych (chyba, że są do tego przeznaczone). Naczynia muszą być w stanie wytrzymać wysoką temperaturę grilla – idealnie nadają się do tego żaroodporne naczynia szklane, np. Pyrex® lub ceramiczne.



Ostrzeżenie!

Akcesoria i otoczenie kuchenki mogą być bardzo gorące. Używać rękawic kuchennych.

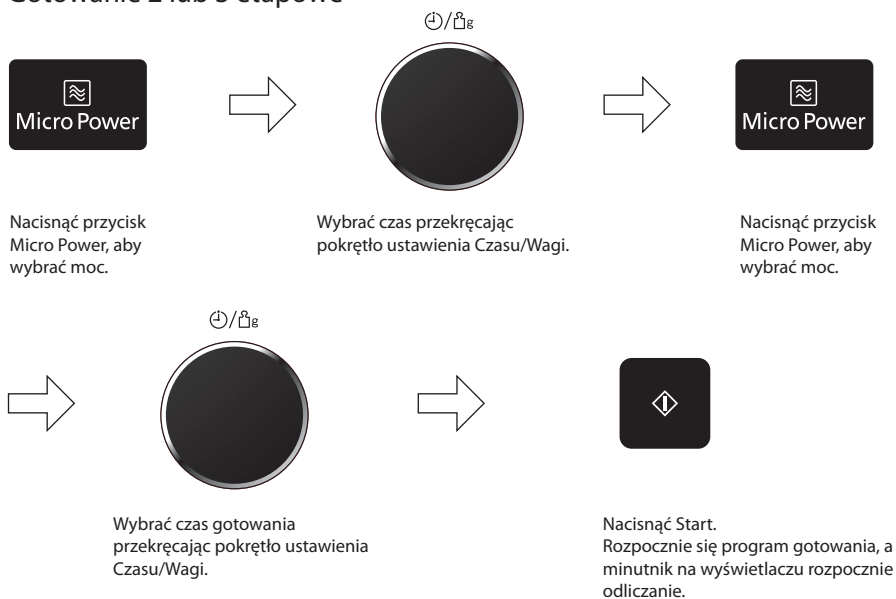


Obsługa

Jedzenie gotować wyłącznie **bez przykrycia**.

Gotowanie wieloetapowe

Gotowanie 2 lub 3 etapowe

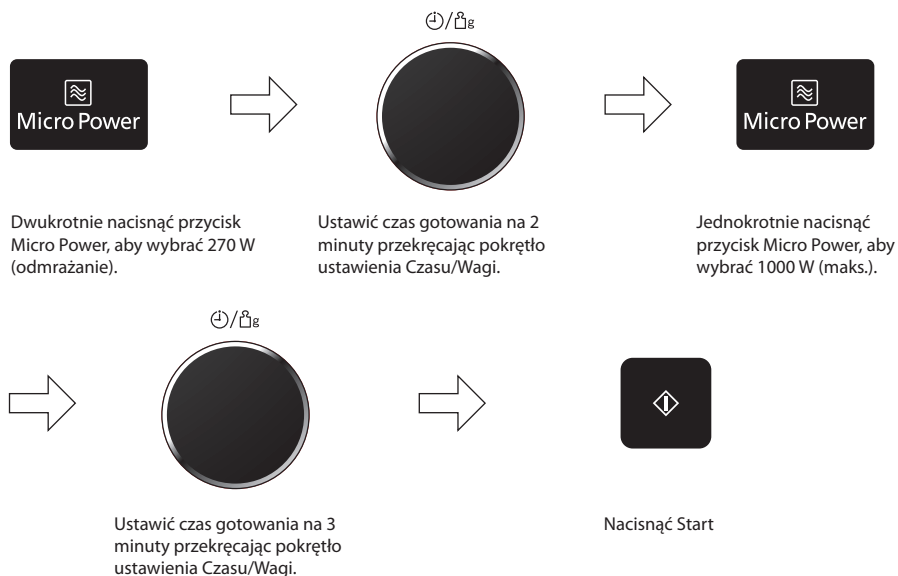


Gotowanie wieloetapowe

Przykład:

Gotowanie w 270 W (odmrażanie) przez 2 minuty i gotowanie w 1000 W (maks.) przez 3 minuty.

Polski



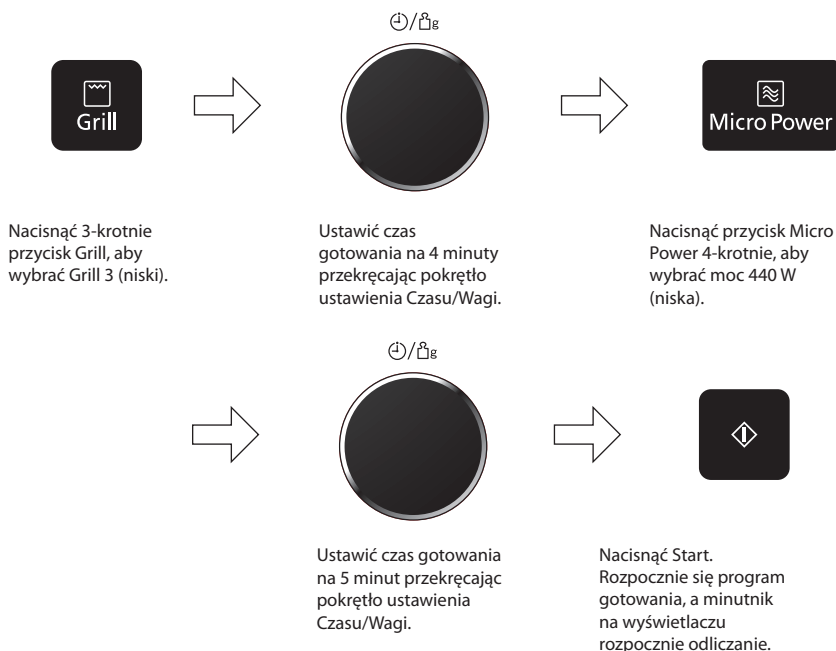
Uwaga:

1. W gotowaniu trzy-etapowym należy wprowadzić kolejny program przed naciśnięciem Start.
2. Jednokrotne naciśnięcie przycisku Start/Cancel podczas działania kuchenki zatrzyma jej pracę. Naciśnięcie przycisku Start wznowi zaprogramowaną operację. Dwukrotne naciśnięcie przycisku Start/Cancel zatrzyma pracę kuchenki i skasuje zaprogramowaną operację.
3. Gdy kuchenka jest w spoczynku, naciśnięcie przycisku Stop/Clear wyzeruje wybrany program.
4. W gotowaniu wieloetapowym nie można skorzystać z programów automatycznych.
5. W gotowaniu wieloetapowym nie można skorzystać z trybów **piekarnika i Panacrunch**.

Gotowanie wieloetapowe

Przykład:

Gotowanie w trybie Grill 3 (wysoka) przez 4 minuty i gotowanie w 440 W (niski) przez 5 minut.



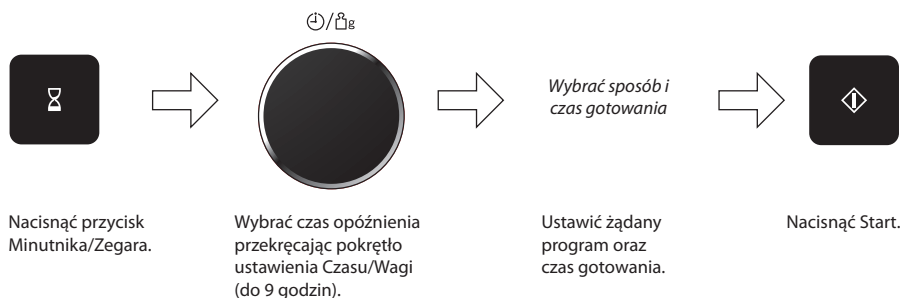
Uwaga:

1. W gotowaniu trzy-etapowym należy wprowadzić kolejny program przed naciśnięciem Start.
2. Jednokrotne naciśnięcie przycisku Start/Cancel podczas działania kuchenki zatrzyma jej pracę. Naciśnięcie przycisku Start wznowi zaprogramowaną operację. Dwukrotne naciśnięcie przycisku Start/Cancel zatrzyma pracę kuchenki i skasuje zaprogramowaną operację.
3. Gdy kuchenka jest w spoczynku, naciśnięcie przycisku Stop/Clear wyzeruje wybrany program.
4. W gotowaniu wieloetapowym nie można skorzystać z programów automatycznych.
5. W gotowaniu wieloetapowym nie można skorzystać z trybów **Piekarnika** i **Panacrunch**.

Używanie minutnika

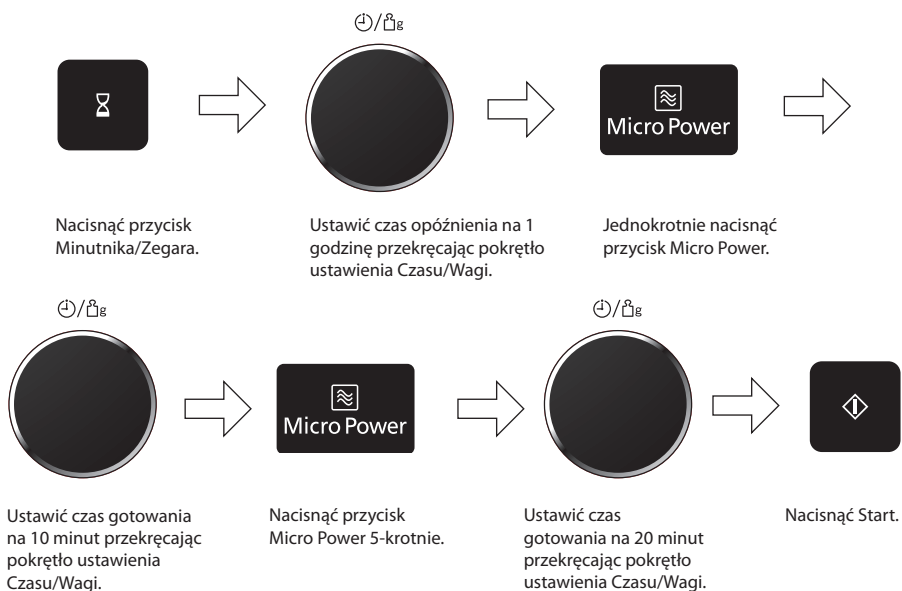
Gotowanie z opóźnionym startem

Gotowanie z opóźnieniem uruchomienia jest możliwe dzięki użyciu funkcji Timer.



Przykład:

Opóźnienie uruchomienia: 1 godzina 1000W (maks.): 10 minut 300 W (duszenie): 20 minut



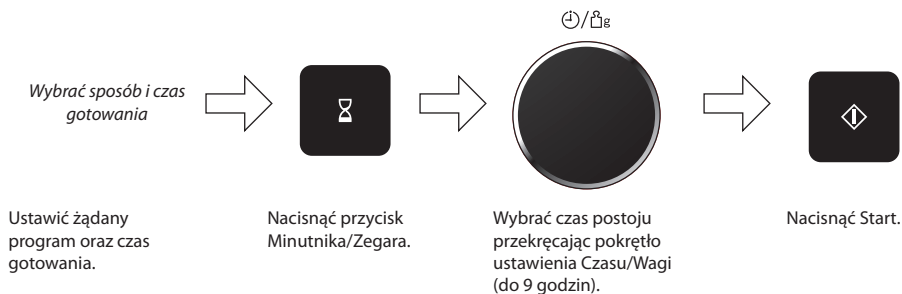
Uwaga:

1. Gotowanie trzy-etapowe można zaprogramować wraz z funkcją opóźnienia uruchomienia.
2. W przypadku otwarcia drzwiczek kuchenki w czasie opóźnienia uruchomienia, wyświetlacz wciąż będzie kontynuował odliczanie.
3. Jeśli zaprogramowany czas opóźnienia przekroczy jedną godzinę, nastąpi odliczanie wsteczne co jedną minutę. Jeśli wynosi on mniej niż jedną godzinę, czas odliczany będzie co jedną sekundę.
4. Opóźnienie uruchomienia nie może zostać zaprogramowane do programów automatycznych.

Używanie minutnika

Ustawianie czasu postoju

Używając przycisku Timer można zaprogramować czas postoju po zakończeniu gotowania lub zaprogramować kuchenkę w funkcji minutnika.

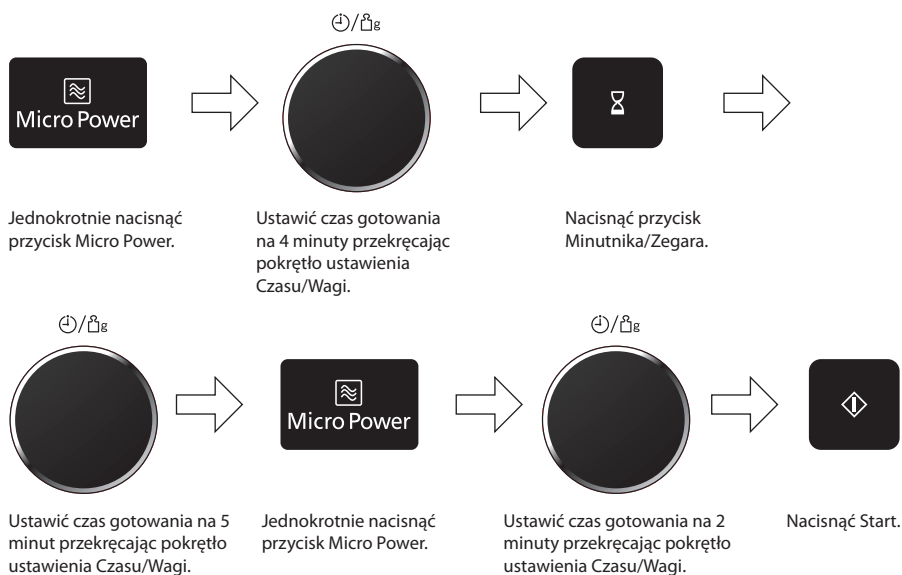


Przykład:

1000 W (maks.): 4 min

Czas postoju: 5 min

1000 W (maks.): 2 min



Uwaga:

1. Gotowanie trzy-etapowe można zaprogramować łącznie z funkcją postoju.
2. W przypadku otwarcia drzwiczek kucharki w czasie postoju lub w funkcji minutnika, wyświetlacz wciąż będzie kontynuował odliczanie.
3. Jeśli zaprogramowany czas postoju przekroczy jedną godzinę, nastąpi odliczanie wsteczne co jedną minutę. Jeśli wynosi on mniej niż jedną godzinę, czas odliczany będzie co jedną sekundę.
4. Funkcję tę można również wykorzystać jako zegar. W tym przypadku należy nacisnąć przycisk Timer oraz przycisk Start.
5. Funkcji postoju nie można użyć po programach automatycznych.

Turbo rozmrażanie



Funkcja ta pozwala na odmrażanie mięsa mielonego, mięsa na gulasz, porcji kurczaka, podrobów i chleba. Naciśnąć przycisk Turbo rozmrażania, aby wybrać odpowiednią kategorię odmrażania, a następnie wprowadzić wagę jedzenia podaną w gramach (patrz strony 46-47).

Polski

Jedzenie powinno być umieszczone w odpowiednim naczyniu. Całe kurczaki i pokrojone mięso powinno znajdować się w na małym talerzu odwróconym do góry nogami lub talerzu przeznaczonym do stosowania w kuchence mikrofalowej. Kawałki mięsa, porcje kurczaka i kromki chleba powinny leżeć w pojedynczej warstwie. Nie jest konieczne przykrywanie jedzenia.

Zasady stosowane w programach automatycznego rozmrażania zapewniają szybsze i bardziej równomierne odmrażanie. System ten korzysta z losowej sekwencji emitowania mikrofal, co przyspiesza proces odmrażania. Podczas tego programu kuchenka znacznie wydawać sygnały dźwiękowe, aby przypominać o doglądaniu jedzenia. **Istotne jest częste przewracanie i mieszanie jedzenia oraz w razie potrzeby jego osłonięcie. Gdy kuchenka wyda pierwszy sygnał dźwiękowy, należy przewrócić jedzenie i je osłonić (jeśli to możliwe).** Po drugim sygnale dźwiękowym należy przewrócić jedzenie lub podzielić je na porcje.

Pierwszy dźwięk

Przewrócić lub osłonić



Pierwszy dźwięk

Przewrócić lub osłonić



Drugi dźwięk

Przewrócić lub podzielić

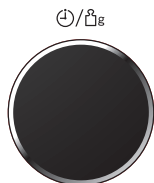


Uwaga:

1. Doglądać jedzenie podczas rozmrażania. Czas rozmrażania różnych potraw może się różnić.
2. Nie jest konieczne przykrywanie jedzenia.
3. Zawsze należy przewracać lub zamieszać jedzenie, a zwłaszcza wtedy, gdy kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. Osłonić jedzenie w razie potrzeby (patrz punkt 5).
4. Rozdrobnione porcje mięsa należy połamać lub jak najszybciej rozdzielić i ułożyć w jednej warstwie.
5. Osłonięcie zapobiega szybkiemu gotowaniu. Jest to szczególnie istotne podczas odmrażania kurczaków i porcji mięsa. Zewnętrzne warstwy jako pierwsze się rozmrażają, więc należy osłaniać skrzydełka/piersi/tłuszcz małymi kawałkami folii aluminiowej przymocowanymi wykałaczkami.
6. Należy odstawić jedzenie na pewien czas, aby jego środek mógł się równomiernie rozmrozić (przynajmniej 1-2 godzin dla porcjowanego mięsa i całych kurczaków).
7. Jeśli na wyświetlaczu widnieje symbol „HOT”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od czasu ostatniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas można ustawiać ręcznie.

Turbo rozmrażanie

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie produktów zgodnie z ich wagą. Wybrać kategorię i ustawić wagę produktu. Waga jest określana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, wyświetlana jest najczęściej używana waga dla każdej kategorii.



Nacisnąć przycisk „Turbo”
rozmrażanie. Raz - małe
kawałki. Dwukrotnie - duże
kawałki. Trzykrotnie - chleb.

Wybrać wagę przekręcając
pokrętło ustawienia Czasu/Wagi.
Waga odmierzona pokrętłem
Czasu/Wagi zmienia się co 10 g.

Nacisnąć Start.

Program	Waga	Instrukcje
 1. MAŁE KAWAŁKI	100 - 1200 g	Do rozmrażania małych kawałków mięsa, porcji kurczaka, steków, mięsa mielonego. Umieścić na talerzu lub płytkim naczyniu z Pyrexu®. Wybrać program numer 1. Wprowadzić wagę kawałków mięsa. Nacisnąć Start. Przewracać i osłaniać po sygnałach dźwiękowych.
 2. DUŻE KAWAŁKI	400 - 2000 g	Do rozmrażania kurczaków w całości i porcjowanego mięsa. Umieścić na odwróconym talerzyku. Wybrać program numer 2. Wprowadzić wagę mięsa. Nacisnąć Start. Przewracać i osłaniać po sygnałach dźwiękowych.
 3. CHLEB	100 - 900 g	Do rozmrażania bułek, drożdżówek, kromek i bochenków chleba. Umieścić na talerzu. Wybrać program numer 3. Wprowadzić wagę pieczywa. Nacisnąć Start. Obracać po sygnałach dźwiękowych.



Obsługa

1. MAŁE KAWAŁKI

(mielone, eskalopki, porcje kurczaka)

Eskalopki i porcje kurczaka należy ułożyć w pojedynczej warstwie i często przewracać podczas rozmrażania. Mięso mielone należy często rozbijać na mniejsze kawałki i najlepiej jest to robić w dużym, płytym talerzu Pyrex®. Mięso powinno odstać przez 20-30 minut. **Nie nadaje się do rozmrażania kiełbas**, gdyż te mogą być rozmrażane ręcznie. Prosimy zapoznać się z tabelą rozmrażania w książce kucharskiej na stronie 24.

2. DUŻE KAWAŁKI

Kurczaki w całości i porcje mięsa wymagają osłaniania podczas rozmrażania, zwłaszcza jeśli są one stosunkowo tłuste. Ma to zapobiec ugotowaniu brzegów potrawy przed rozmrożeniem. Osłaniać skrzydełka, piersi i tłuste kawałki małymi kawałkami folii aluminiowej przymocowanej wykałaczkami. **Nie pozwolić, by folia dotykała ścianek kuchenki.** Po rozmrożeniu kawałków mięsa z kośćmi należy je odstawić na przynajmniej 1-2 godzin.

3. CHLEB

Program ten służy do rozmrażania małych produktów, które należy natychmiast spożyć. Mogą one być ciepłe bezpośrednio po rozmrożeniu. W programie tym można także rozmrażać bochenki, lecz wymaga to czasu do odstania, by środek mógł wyrównać temperaturę. Czas odstania może być krótszy, jeśli oddzieli się kromki, a bułki i bochenki zostaną przekrojone na pół. Podczas rozmrażania należy przewracać produkty na drugą stronę. Pieczywo powinno odstać przez 10-30 minut. Dla dużych bochenków może być potrzebny dłuższy czas odstania. **Program ten nie nadaje się do ciast kremowych lub deserów**, np. serników.



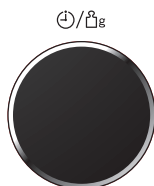
Uwaga:

1. Kształt i rozmiar jedzenia wpływa na maksymalną wagę jedzenia, które może pomieścić kuchenka.
2. Należy pamiętać o czasie odstania, aby jedzenie mogło się całkowicie rozmrozić.
3. Jeśli na wyświetlaczu widnieje symbol „HOT”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od czasu ostatniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas można ustawiać ręcznie.

Automatyczne programy gotowania na parze



Funkcja ta umożliwia gotowanie na parze większości ulubionych produktów **jedynie** przez ustawienie ich wagi. Kuchenka automatycznie określa poziom mocy w trybie pary oraz czas gotowania. Wybierz kategorię i ustaw wagę produktu. Waga jest określana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, wyświetlana jest najczęściej używana waga dla każdej kategorii.



Wybrać żądany automatyczny program parowy. Na wyświetlaczu pojawi się kategoria produktu.

Wybierz wagę przekręcając pokrętkę ustawienia Czasu/Wagi. Waga odmierzona pokrętkiem Czasu/Wagi zmienia się co 10 g.

Nacisnąć Start. Rozpocznie się program gotowania, a wyświetlacz zacznie odliczanie czasu.

Po wybraniu programu automatycznego na ekranie pojawią się symbole przedstawiające wykorzystywany tryb gotowania oraz wymagane akcesoria.

Poniżej znajduje się objaśnienie symboli:



Kwadratowa blacha Panacrunch



Para

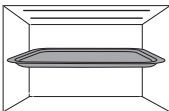
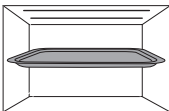
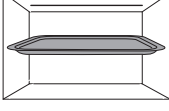
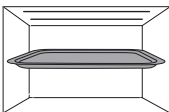


Obsługa

1. Automatycznych programów parowych można używać **jedynie** dla opisanych potraw.
2. Gotować jedzenie w opisanych przedziałach wagowych.
3. Zawsze ważyć jedzenie i nie polegać na informacjach podanych na opakowaniach.
4. Używać jedynie akcesoriów wskazanych na stronach 49-50.
5. W programach automatycznych, dla produktów o większej wadze, takich jak piersi kurczaka oraz ryż, konieczne będzie napełnienie zbiornika z wodą podczas gotowania.
6. W automatycznych programach parowych nie należy przykrywać jedzenia.
7. Większości potraw dobrze robi czas **postoju** w programie automatycznym, pozwalając ciepłu na wnikanie do ich środka.
8. Ze względu na różnorodność potraw, należy zawsze sprawdzać, czy jedzenie jest odpowiednio ugotowane i gorące.
9. Domyślna temperatura dla mrożonego jedzenia wynosi od -18 °C do -20 °C. Domyślna temperatura dla schłodzonego jedzenia wynosi od +5 °C do +8 °C (temperatura panująca w lodówce).
10. Jeśli na wyświetlaczu widnieje symbol „HOT”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od czasu ostatniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas można ustawiać ręcznie.

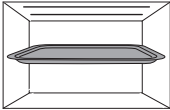
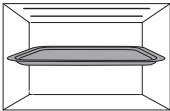
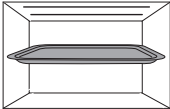
Automatyczne programy gotowania na parze



Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
 4. ŚWIEŻE WARZYWA	200 g - 320 g		Do gotowania na parze świeżych warzyw, np. marchewek, brokułów, kalafiora, zielonej fasoli. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić przygotowane warzywa bezpośrednio na kwadratowej blasze Panacrunch. Umieścić na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 4. Wprowadzić wagę świeżych warzyw. Nacisnąć Start.
 5. MROŻONE WARZYWA	200 g - 320 g		Do gotowania na parze mrożonych warzyw, np. marchewek, brokułów, kalafiora, zielonej fasoli. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić warzywa w kwadratowej blasze Panacrunch. Umieścić na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 5. Wprowadzić wagę mrożonych warzyw. Nacisnąć Start.
 6. ZIEMNIAKI	200 g - 500 g		Do gotowania na parze ziemniaków. Napełnić zbiornik na wodę. Obrąć ziemniaki i pokroić je na równe kawałki. Umieścić przygotowane ziemniaki w kwadratowej blasze Panacrunch. Umieścić na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 6. Wprowadzić wagę ziemniaków. Nacisnąć Start.
 7. PIERSI KURCZAKA	200 g - 650 g		Do gotowania świeżych piersi kurczaka. Każda pierś kurczaka powinna ważyć pomiędzy 100-250 g. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić kurczaka w kwadratowej blasze Panacrunch. Umieścić na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 7. Wprowadzić wagę piersi kurczaka. Nacisnąć Start. Podczas gotowania należy sprawdzać zbiornik z wodą i w razie potrzeby go napełnić.

Automatyczne programy gotowania na parze



Program	Waga	Aksesoria	Instrukcje
 8. FILETY ZE ŚWIEŻYCH RYB	200 g - 500 g		Do gotowania filetów ze świeżych ryb np. łososia, dorsza, łupacza, flądry. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić świeżą rybę w kwadratowej blasze Panacrunch. Umieścić na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 8. Wprowadzić wagę świeżej ryby. Nacisnąć Start.
 9. MROŻONE FILETY RYBNE	200 g - 500 g		Do gotowania mrożonych filetów rybnych np. łososia, dorsza, łupacza. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić mrożoną rybę w kwadratowej blasze Panacrunch. Umieścić na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 9. Wprowadzić wagę mrożonych ryb. Nacisnąć Start.
 10. RYŻ	100 g - 200 g		Do gotowania ryżu (tajskiego, basmati, jaśminowego, długoziarnistego) do słonych dań. Oplukać ryż w zimnej wodzie. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić ryż w płytkim naczyniu Pyrex®. Dodać 3 części zimnej wody na 2 części ryżu. Nie zakrywać. Umieścić naczynie w kwadratowej blasze Panacrunch. Umieścić na górnym poziomie. Wybrać program numer 10. Wprowadzić wagę samego ryżu. Nacisnąć Start. Sprawdzać poziom wody podczas gotowania i uzupełniać go w razie potrzeby.

Automatyczne programy gotowania



Funkcja ta umożliwia gotowanie większości ulubionych produktów jedynie przez ustawienie ich wagi. Kuchenka określa automatycznie poziom mocy w trybie mikrofal i/lub mieszanym oraz czas gotowania. Wybierz kategorię i ustaw wagę produktu.

Waga jest określana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, wyświetlana jest najczęściej używana waga dla każdej kategorii.

Polski

Przykład:



Wybrać żądany program automatycznego gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się kategoria produktu.

Wybrać wagę przekręcając pokrętkę ustawienia Czasu/Wagi. Waga odmierzona pokrętkiem Czasu/Wagi zmienia się co 10 g.

Nacisnąć Start. Rozpocznie się program gotowania, a minutnik na wyświetlaczu rozpocznie odliczanie.

Po wybraniu programu automatycznego na ekranie pojawią się symbole przedstawiające wykorzystywany tryb gotowania oraz wymagane akcesoria. Poniżej znajduje się objaśnienie symboli:



Mikrofale



Grill



Obsługa

1. Programów automatycznego gotowania można używać **jedynie** dla opisanych potraw.
2. Gotować jedzenie w opisanych przedziałach wagowych.
3. Zawsze ważyć jedzenie i nie polegać na informacjach podanych na opakowaniach.
4. Domyślna temperatura dla mrożonego jedzenia wynosi od -18 °C do -20 °C. Domyślna temperatura dla schłodzonego jedzenia wynosi od +5 °C do +8 °C (temperatura panująca w lodówce).
5. W programach automatycznego gotowania nie są wykorzystywane akcesoria. Potrawy są umieszczane bezpośrednio na spodzie kuchenki.
6. Programy 11-16 przeznaczone są jedynie dla trybu **mikrofal**. Program 17 wykorzystuje połączenie **mikrofale + grill**.
7. Większości potraw dobrze robi czas **postoju** w programie automatycznym, pozwalając ciepłu na wnikanie do ich środka.
8. Ze względu na różnorodność potraw, należy zawsze sprawdzać, czy jedzenie jest odpowiednio ugotowane i gorące.
9. Jeśli na wyświetlaczu widnieje symbol „HOT”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od czasu ostatniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas można ustawiać ręcznie.

Automatyczne programy gotowania



Program	Waga	Instrukcje
 11. ZIMNE DANIA	200 g - 1000 g	Do odgrzewania świeżego, wstępnie ugotowanego posiłku. Jedzenie powinno być przechowywane w lodówce w temperaturze ok. + 5 °C. Podgrzać w dołączonym pojemniku. Nakłuć folię w środku i w każdym rogu za pomocą ostrego noża. Po przełożeniu jedzenia na talerz, przykryć je folią spożywczą z dziurkami. Umieścić pojemnik na spodzie kuchenki. Wybrać program numer 11. Wprowadzić wagę dania, a następnie nacisnąć Start. Zamieszać, gdy kuchenka wyda sygnał dźwiękowy. Ponownie zamieszać po zakończeniu programu i odstawić danie na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Program ten nie jest odpowiedni do podgrzewania pokarmów bogatych w skrobię, takich jak ryż, makaron i ziemniaki. Posiłki w naczyniach o nieregularnych kształtach mogą wymagać dłuższego gotowania.
 12. MROŻONE DANIA	200 g - 1000 g	Do odgrzewania mrożonego, wstępnie ugotowanego dania. Wszystkie dania muszą być wcześniej ugotowane i zamrożone (-18 °C). Odgrzać w dołączonym pojemniku. Nakłuć folię w środku i w każdym rogu za pomocą ostrego noża. Po przełożeniu jedzenia na talerz, przykryć je folią spożywczą z dziurkami. Umieścić pojemnik na spodzie kuchenki. Wybrać program numer 12. Wprowadzić wagę mrożonego dania. Nacisnąć Start. Zamieszać, gdy kuchenka wyda sygnał dźwiękowy i pokroić na mniejsze kawałki. Ponownie zamieszać po zakończeniu programu i odstawić danie na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Program ten nie jest odpowiedni do podgrzewania pokarmów bogatych w skrobię, takich jak ryż, makaron i ziemniaki. Posiłki w naczyniach o nieregularnych kształtach mogą wymagać dłuższego gotowania.
 13. ŚWIEŻE, WARZYWA	200 g - 1000 g	Do gotowania świeżych warzyw, np. marchewek, brokułów, kalafiora, zielonej fasoli. Umieścić przygotowane warzywa w pojemniku Pyrex® o odpowiednim rozmiarze. Pokropić 15 ml (1 łyżka stołowa) wody na każde 100 g warzyw. Przykryć folią spożywczą lub przykrywką. Umieścić jedzenie w pojemniku na spodzie kuchenki. Wybrać program automatycznego gotowania 13. Wprowadzić wagę świeżych warzyw. Nacisnąć Start. Zamieszać, gdy kuchenka wyda sygnał dźwiękowy.

Automatyczne programy gotowania



Program	Waga	Instrukcje
 14. MROŻONE WARZYWA	200 g - 1000 g	Do gotowania mrożonych warzyw, np. marchewek, brokułów, kalafiora, zielonej fasoli. Umieścić przygotowane warzywa w pojemniku Pyrex® o odpowiednim rozmiarze. Skropić 15-45 ml (1-3 łyżek stołowych) wody. Przykryć folią spożywczą lub pokrywką. Umieścić pojemnik na spodzie kuchenki. Wybrać program automatycznego gotowania 14. Wprowadzić wagę mrożonych warzyw. Nacisnąć Start. Zamieszać, gdy kuchenka wyda sygnał dźwiękowy.
 15. FILETY ZE ŚWIEŻYCH RYB	200 g - 800 g	Do gotowania filetów ze świeżych ryb np. łososia, dorsza, łupacza, flądry. Umieścić w płytkim naczyniu Pyrex®. Osłonić cieńsze porcje. Upewnić się, że ryby nie nachodzą na siebie. Złożyć w cieńszych miejscach. Dodać 15-45 ml (1-3 łyżek stołowych) wody. Przykryć folią spożywczą lub pokrywką. Umieścić pojemnik na spodzie kuchenki. Wybrać program automatycznego gotowania 15. Wprowadzić wagę świeżej ryby. Nacisnąć Start. Gotować skórka do dołu i obrócić po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Pozostawić na kilka minut do odstania.
 16. GOTOWANE ZIEMNIANKI	200 g - 1000 g	Do gotowania ziemniaków bez skórki. Obrać ziemniaki i pokroić je na równe kawałki. Umieścić przygotowane ziemniaki w naczyniu Pyrex®. Dodać 15 ml (1 łyżka stołowa) wody na każde 100 g ziemniaków. Przykryć dziurkowaną folią spożywczą lub pokrywką. Wybrać program automatycznego gotowania 16. Wprowadzić wagę ziemniaków. Nacisnąć Start. Zamieszać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
 17. ZAPIEKANKA ZIEMNIA CZANA	-	Patrz przepis poniżej. Umieścić zapiekankę ziemniaczaną w pojemniku na spodzie kuchenki. Wybrać program automatycznego gotowania 17. Nacisnąć Start (wprowadzanie wagi dania nie jest konieczne). Po ugotowaniu odstawić na 5 minut.

Ziemniaki gratin

Składniki

Dla 4 osób

700 g obranych ziemniaków,
1 ząbek czosnku,
70 g startego sera ementaler,
sól, pieprz,
200 ml śmietany,
200 ml mleka

Naczynie: 1 x płytki, 25 cm talerz Pyrex®

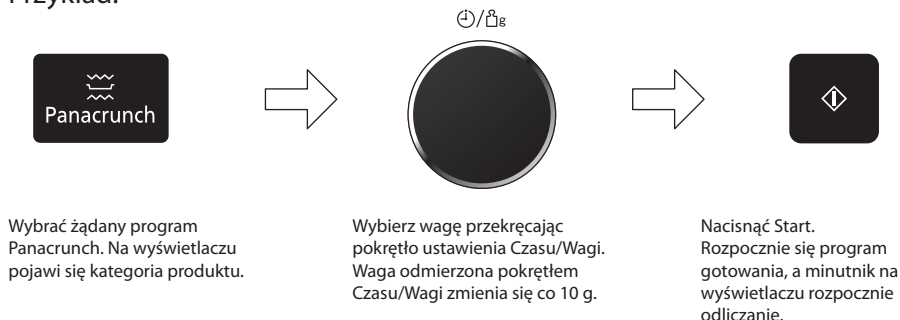
Akcesoria: brak

1. Pokroić ziemniaki w cienkie plasterki. Obrać i posiekać ząbek czosnku.
2. Ułożyć plasterki ziemniaków w płytkim naczyniu Pyrex®. Posypać je czosnkiem, połową sera, solą i pieprzem.
3. Połączyć ziemniaki śmietaną wymieszaną z mlekiem. Przykryć resztą startego sera. Umieścić naczynie na spodzie kuchenki.
4. Wybrać program automatycznego gotowania 17. Nacisnąć Start. Po ugotowaniu odstawić na 5 minut.

Programy Panacrunch

Funkcja ta umożliwia gotowanie większości ulubionych produktów jedynie przez ustawienie ich wagi. Kuchenka określa automatycznie poziom mocy w trybie mikrofal i/lub mieszanym oraz czas gotowania. Wybierz kategorię i ustaw wagę produktu. Waga jest określana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, wyświetlana jest najczęściej używana waga dla każdej kategorii.

Przykład:



Po wybraniu programu automatycznego na ekranie pojawią się symbole przedstawiające wykorzystywany tryb gotowania oraz wymagane akcesoria. Poniżej znajduje się objaśnienie symboli:

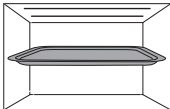
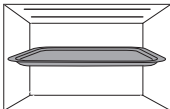
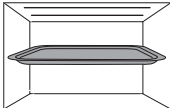


Obsługa

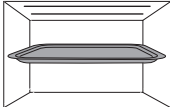
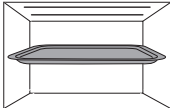
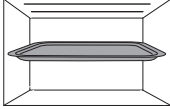
1. Programów Panacrunch można używać **jedynie** dla opisanych potraw.
2. Gotować jedzenie w opisanych przedziałach wagowych.
3. Zawsze ważyć jedzenie i nie polegać na informacjach podanych na opakowaniach.
4. Domyślna temperatura dla mrożonego jedzenia wynosi od -18 °C do -20 °C. Domyślna temperatura dla schłodzonego jedzenia wynosi od +5 °C do +8 °C (temperatura panująca w lodówce).
5. Programy 18-20 wykorzystują tryb mieszany **grilla + mikrofal**. Programy 21-23 wykorzystują tryb mieszany **para + grilla**.
6. Używać jedynie akcesoriów wskazanych na stronach 55-56.
7. Większości potraw dobrze robi czas **postoju** w programie automatycznym, pozwalając ciepłu na wnikanie do ich środka.
8. Ze względu na różnorodność potraw, należy zawsze sprawdzać, czy jedzenie jest odpowiednio ugotowane i gorące.
9. Jeśli na wyświetlaczu widnieje symbol „HOT”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od czasu ostatniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas można ustawiać ręcznie.

Programy Panacrunch



Program	Waga	Aksesoria	Instrukcje
 +  18. MROŻONE PRODUKTY ZIEMNIACZANE	100 g - 500 g		Do gotowania mrożonych frytek i produktów ziemniaczanych, np. kulek ziemniaczanych, placków, itp. Należy rozłożyć produkty na kwadratowej blasze Panacrunch i umieścić ją lub górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 18. Wprowadzić wagę mrożonych produktów ziemniaczanych. Nacisnąć Start. Najlepsze rezultaty można osiągnąć gotując w pojedynczej warstwie. Uwaga: Produkty ziemniaczane mogą się znacząco różnić. Sugerujemy sprawdzanie potraw kilka minut przed Końcem gotowania, aby ocenić stopień przypieczenia. Program ten nie jest odpowiedni do gotowania krokietów ziemniaczanych.
 +  19. SCHŁODZONA PIZZA	100 g - 400 g		Do odgrzewania i przypiekania zimnej, kupionej pizzy. Zdjąć wszystkie opakowania i umieścić pizzę na kwadratowej blasze Panacrunch na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 19. Wprowadzić wagę zimnej pizzy, a następnie nacisnąć Start. Program ten nie jest odpowiedni dla grubych pizz, pizz z nadziewanymi spodami lub bardzo cienkich pizz.
 +  20. MROŻONA PIZZA	300 g - 500 g		Do odgrzewania i przypiekania mrożonej, kupionej pizzy. Zdjąć opakowanie i umieścić pizzę na kwadratowej blasze Panacrunch na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 20. Wprowadzić wagę mrożonej pizzy, a następnie nacisnąć Start. Program ten nie jest odpowiedni dla grubych pizz, pizz z nadziewanymi spodami lub bardzo cienkich pizz.

Programy Panacrunch

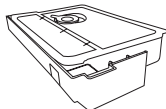
Program	Waga	Aksesoria	Instrukcje
 +  21. FILETY ZE ŚWIEŻYCH RYB	300 g - 750 g		Gotowanie filetów ze świeżych ryb, np. łososia, dorsza, łupacza o maksymalnej wadze 180 g przy pomocy pary + grilla. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić świeżą rybę skórą do góry na kwadratowej blasze Panacrunch. Posmarować skórę olejem. Umieścić na górnym poziomie. Wybrać program numer 21. Wprowadzić wagę świeżej ryby. Nacisnąć Start.
 +  22. ŚWIEŻA, CAŁA RYBA	200 g - 650 g		Do gotowania całych, świeżych ryb, np. pstrąga, leszcza, makreli, okonia, sardynek o wadze 100-400 g przy pomocy pary + grilla. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić świeżą rybę bezpośrednio na kwadratowej blasze Panacrunch. W przypadku gotowania ryb nieoleistych (okonia morskiego, pstrąga) należy posmarować rybę olejem. Umieścić na górnym poziomie kuchenki. Wybrać program numer 22. Wprowadzić wagę świeżej ryby. Nacisnąć Start.
 +  23. KAWAŁKI KURCZAKA	200 g - 650 g		Do gotowania kawałków świeżego kurczaka, np. udek i skrzydełek przy pomocy pary + grilla. Każdy kawałek kurczaka powinien ważyć pomiędzy 100-180 g. Kilka minut przed gotowaniem należy nakłuć skórę. Napełnić zbiornik na wodę. Umieścić kawałki kurczaka bezpośrednio na kwadratowej blasze Panacrunch. Umieścić na górnym poziomie. Wybrać program numer 23. Wprowadzić wagę kawałków kurczaka. Nacisnąć Start. Podczas gotowania należy sprawdzać zbiornik z wodą i w razie potrzeby go napełnić.

Programy do czyszczenia układu

F1. CZYSZCZENIE ODPŁYWU

Podczas tego procesu wpompowywana jest woda, aby przeczyszczyć układ odpływu. Woda zostaje odprowadzona do tacy ociekowej.

Polski



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

Nacisnąć przycisk czyszczenia
układu, aż na wyświetlaczu pojawi
się program „F1 DRAIN WATER”.

Nacisnąć Start. Po zakończeniu
programu opróżnić tacę
ociekową.



Uwaga:

1. Uruchamiać ten program jedynie wtedy, gdy w zbiorniku znajduje się 100 g wody.
2. Nie wyjmować tacy ociekowej w trakcie trwania programu czyszczenia odpływu.
3. Po zakończeniu programu opróżnić tacę ociekową i spłukać ją pod bieżącą wodą.



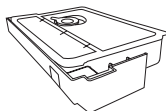
Ostrzeżenie!

4. **Jeśli program CZYSZCZENIA ODPŁYWU zostanie włączony bezpośrednio po programie gotowania parą, do tacy ociekowej może spłynąć gorąca woda.**

Programy do czyszczenia układu

F2. CZYSZCZENIE UKŁADU

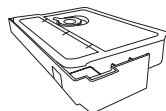
W pierwszej fazie program czyści układ roztworem kwasu cytrynowego. W drugiej fazie następuje przepompowanie wody przez układ w celu oczyszczenia przewodów.



Sporządzić roztwór 16 g kwasu cytrynowego i 200 g wody. Wlać roztwór do zbiornika na wodę. Upewnić się, że taca ociekowa jest pusta.

Dwukrotnie nacisnąć przycisk czyszczenia układu, aż na wyświetlaczu pojawi się program „F2 SYSTEM CLEANING”.

Nacisnąć Start. Program będzie trwał przez około 29 minut.



Po zatrzymaniu programu, opróżnić tacę ociekową i napełnić zbiornik wodą (do maksymalnego poziomu).

Nacisnąć Start. Program będzie trwał przez około 1 minutę. Po zakończeniu programu opróżnić tacę ociekową.

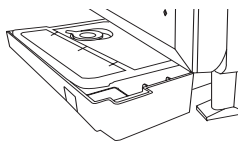


Uwaga:

1.  Podczas pracy programu CZYSZCZENIA ODPLYWU i CZYSZCZENIA UKŁADU, na wyświetlaczu pojawi się niniejszy symbol.
2. Jeśli program CZYSZCZENIA UKŁADU nie będzie regularnie przeprowadzany, rurki mogą się zapchać i wydajność pary będzie mniejsza.
3. Nie wyjmować tacy ociekowej w trakcie trwania programu czyszczenia odpływu.
4. Po zakończeniu programu opróżnić tacę ociekową i spłukać ją pod bieżącą wodą.

Mycie zbiornika na wodę

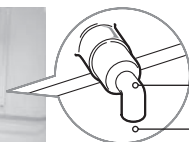
Myć pod wodą przy użyciu miękkiej gąbki.



Wyjąć zbiornik i wyczyścić powierzchnie wokół niego.



Otworzyć kapturek dopływu wody, zdjąć pokrywkę oraz kapturek rurki i je wyczyścić.



Kapturek rurki

Upewnić się, że jest skierowany w dół

Jeśli zdjęcie kapturka rurki sprawia problemy, należy poruszać nim na boki. Po ponownym złożeniu należy upewnić się, że kapturek jest skierowany w dół (patrz schemat).

Przód zbiornika także można wyjąć i wyczyścić.

Wyjmowanie pokrywy przedniej



1. Lekko przekręcić pokrywę, aż dalszy bok zeskoczy z zaczepów.
2. Kontynuować obracanie, aż bliższy bok zeskoczy z zaczepów.

Ponowne umieszczanie pokrywy



1. Ustawić wloty pokrywy zgodnie z otworami w zbiorniku.
2. Włożyć i pchnąć w dół, aż wskoczy na zaczepy.



Uwaga:

- Czyścić zbiornik przynajmniej raz w tygodniu, by uniknąć powstawania kamienia.
- Nie myć zbiornika ani jego elementów w zmywarce.

Pytania i odpowiedzi

- P: Dlaczego nie można włączyć kuchenki?
- O: Jeśli kuchenka się nie włącza, należy sprawdzić następujące elementy:
1. Czy kuchenka jest poprawnie podłączona? Wyciągnąć wtyczkę z gniazda, odczekać 10 sekund i włożyć ją ponownie.
 2. Sprawdzić wyłącznik automatyczny i bezpieczniki. Wyzerować wyłącznik automatyczny lub wymienić bezpiecznik, jeśli jest opuszczony lub stopiony.
 3. Jeśli wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik jest sprawny, podłączyć inne urządzenie do gniazda. Jeśli inne urządzenie działa, źródłem problemu prawdopodobnie jest kuchenka. Jeśli inne urządzenie nie działa, źródłem problemu prawdopodobnie jest gniazdo.
- Jeśli podejrzanym źródłem problemu jest kuchenka, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem firmowym.
- P: Kuchenka wywołuje zakłócenia w odbiorze sygnału TV. Czy to normalne?
- O: Pewne zakłócenia fal radiowych, telewizyjnych, telefonicznych, urządzeń bezprzewodowych i bluetooth mogą wystąpić podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń wywoływanych przez niewielkie urządzenia, takie jak: miksery, odkurzacze, suszarki, itp. Nie oznacza to wadliwego działania kuchenki.
- P: Kuchenka nie przyjmuje programu. Dlaczego?
- O: Kuchenka została zaprojektowana tak, by nie akceptować nieprawidłowego programu. Na przykład: kuchenka nie przyjmie czwartego etapu.
- P: Zdarza się, że z odpowietrzników kuchenki wydobywa się ciepłe powietrze. Dlaczego?
- O: Ciepło wydzielające się podczas gotowania jedzenia ogrzewa powietrze w komorze kuchenki. Ogrzane powietrze jest przenoszone na zewnątrz kuchenki zgodnie z jej układem przepływu powietrza. W wydostającym się powietrzu nie ma mikrofal. Odpowietrzniki nie mogą być zablokowane podczas gotowania.
- P: Nie mogę ustawić programu automatycznego gotowania, a na wyświetlaczu pojawił się napis „HOT”. Dlaczego?
- O: Jeśli na wyświetlaczu widnieje symbol „HOT”, temperatura kuchenki jest zbyt wysoka od czasu ostatniego użycia i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas wciąż można ustawiać ręcznie.
- P: Czy mogę użyć zwykłego termometru w kuchence?
- O: Tylko w przypadku użycia trybów **grill/piekarnik**. Metal w niektórych termometrach może spowodować wyładowania łukowe w kuchence. Termometrów nie należy używać w trybie **mikrofali i mieszanym**.
- P: Z kuchenki wydobywają się szmery i stukanie, kiedy używam jej w trybie **mieszanym**. Co jest źródłem tych dźwięków?
- O: Dźwięki te występują wtedy, gdy kuchenka automatycznie przełącza się z zasilania w trybie mikrofali na tryb **grilla/piekarnika**, aby utworzyć ustawienie mieszane. Jest to zupełnie normalne.

Pytania i odpowiedzi

- P: Z kuchenki wydobywa się dziwny zapach i dym w trybie **mieszanym, piekarnika i grilla**. Dlaczego?
- O: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie kuchenki i włączenie jej bez wkładania jedzenia. Spowoduje to wypalenie wszelkich pozostałości produktów i oleju, które mogą powodować nieprzyjemny zapach i/lub dymienie.
- P: Kuchenka przestaje podgrzewać potrawy za pomocą mikrofal, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „H97” lub „H98”. Dlaczego?
- O: Taki komunikat oznacza, że wystąpił problem z systemem generowania mikrofal. Prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- P: Wentylator wciąż się obraca po zakończeniu gotowania. Dlaczego?
- O: Po zakończeniu pracy kuchenki wentylator chłodzący może obracać się przez kilka minut w celu schłodzenia elementów elektrycznych. Jest to zupełnie normalne i w tym czasie można nadal używać kuchenki.
- P: Czy można sprawdzić wstępnie ustawioną temperaturę podczas gotowania lub rozgrzewania w trybie **piekarnika**?
- O: Tak. Należy nacisnąć przycisk „Oven”, a przez 2 sekundy na wyświetlaczu pojawi się temperatura.
- P: Na wyświetlaczu pojawia się litera „D” i kuchenka nie działa. Dlaczego?
- O: W kuchence został zaprogramowany **tryb demonstracyjny**. Ten tryb jest przeznaczony do użycia na wystawie sklepowej. Należy go wyłączyć, naciskając jednokrotnie przycisk Micro Power i czterokrotnie przycisk Start/Cancel.
- P: Na moim wyświetlaczu zniknęły podpowiedzi słowne. Widać tylko cyfry. Dlaczego?
- O: Być może była przerwa w dostawie prądu i podpowiedzi słowne zostały wyłączone. Odłącz kuchenkę od prądu na kilka sekund, a następnie podłącz ją ponownie. Gdy wyświetli się „88:88”, naciśnij Start, aby wybrać język. Następnie ustaw zegar. Patrz strona 22.
- P: Na moim wyświetlaczu zniknął opis uruchomionych funkcji. Widać tylko cyfry. Dlaczego?
- O: Opis uruchomionych funkcji został wyłączony przez czterokrotne naciśnięcie przycisku Minutnika/Zegara. Jeśli wyświetla się dwukropek lub godzina, naciśnij czterokrotnie przycisk Minutnik/Zegar, aby ponownie włączyć tę funkcję.
- P: Kuchenka przestaje podgrzewać potrawy za pomocą pary lub w trybie mieszanym z parą, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „U14”. Dlaczego?
- O: Zbiornik na wodę jest pusty, więc została wyłączona funkcja pary. Po ponownym uzupełnieniu wody w zbiorniku i włożeniu go do kuchenki nacisnąć Start. Jeśli podczas gotowania wydarzy się to trzykrotnie, gotowanie zostanie przerwane. Nacisnąć Stop/Cancel, aby wyzerować.
- P: Panel sterowania nie reaguje na polecenia. Dlaczego?
- O: Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do prądu. Kuchenka może znajdować się w trybie oczekiwania. Aby uruchomić kuchenkę, otwórz drzwiczki.

Konserwacja kuchenki



Ważne!

Do bezpiecznego działania kuchenki niezbędne jest utrzymywanie jej w czystości i wytarcie do sucha po każdym użyciu. Jeśli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może to prowadzić do niszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i niebezpiecznych sytuacji.

1. **Wyłączyć kuchenkę przed przystąpieniem do czyszczenia** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeśli to możliwe.
2. **Regularnie czyścić wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek i miejsca wokół uszczelek.** Jeśli rozpryskujące się jedzenie lub wylany płyn przylgnie do ścianek kuchenki, jej podstawy, uszczelek drzwi lub miejsc wokół uszczelek, należy wyczyścić je wilgotną szmatką. Jeśli miejsca te są bardzo zabrudzone można użyć łagodnego środka czyszczącego. Nie zalecamy używania silnych detergentów lub ściernych środków czyszczących.
3. Po gotowaniu w trybie **grilla, piekarnika, pary i 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 mieszanym**. Uciążliwe zabrudzenia wewnątrz kuchenki można usunąć za pomocą niewielkiej ilości środka do mycia piekarników, umieszczonego na miękkiej, wilgotnej szmatce. Wetrzeć w uporczywe plamy, pozostawić przez sugerowany czas, a następnie wytrzeć. **Nie przyskać bezpośrednio do wnętrza kuchenki.**
4. Po gotowaniu z funkcją pary sprawdzić i wytrzeć nadmiar pary, która skropliła się w komorze. Opróżnić tacę ociekową (patrz strona 15).
5. Nie stosować silnych, ściernych środków czyszczących lub ostrych drapaczek metalowych do **czyszczenia szyby drzwiczek**, gdyż mogą one zarysować powierzchnię, co z kolei może doprowadzić do pęknięcia szkła.
6. **Zewnętrzna powierzchnia kuchenki** powinna być czyszczona wilgotną szmatką. Zwrócić uwagę, aby woda nie dostała się do otworów wentylacyjnych, aby nie uszkodzić części wewnątrz kuchenki.
7. Zabrudzony **panel sterowania** należy wytrzeć miękką, suchą szmatką. **Nie** używać silnych detergentów ani materiałów ściernych do panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania pozostawić drzwiczki kuchenki otwarte, aby nie dopuścić do przypadkowego włączenia kuchenki. Po zakończeniu czyszczenia nacisnąć przycisk Stop/Cancel, aby skasować zawartość okna wyświetlacza.
8. **Zaparowaną** wewnętrzną lub zewnętrzną stronę drzwiczek kuchenki wytrzeć miękką szmatką. Para może osiadać, gdy kuchenka eksploatowana jest w warunkach dużej wilgotności, lecz nie jest to oznaką jej wadliwego działania lub nieszczelności.

Konserwacja kuchenki

9. **Dno komory kuchenki** należy regularnie czyścić. Wystarczy wytrzeć dolną powierzchnię komory kuchenki łagodnym środkiem czyszczącym z ciepłą wodą, a następnie osuszyć czystą szmatką. Podczas ciągłego użytkowania zbiera się para, co nie wpływa na powierzchnię dna kuchenki.
10. W trybie **grilla, piekarnika, pary** lub **mieszanym**, niektóre typy jedzenia powodują rozpryskiwanie tłuszczu na ściany kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest okresowo czyszczona, może zacząć „dymić” podczas pracy. Ślady te będą później trudne do usunięcia.
11. Nie stosować **myjek parowych** do czyszczenia urządzenia.
12. Upewnić się, czy akcesoria dołączone do kuchenki są czyste, zwłaszcza podczas trybu mikrofal i mieszanego.
13. Należy zawsze pilnować, aby **otwory wentylacyjne** pozostawały czyste. Należy sprawdzać, czy we wlotach powietrza po bokach i z tyłu urządzenia nie gromadzi się kurz lub nie ma innych materiałów, które mogłyby je zatkać. Jeśli wloty powietrza się zatkają, może dojść do przegrzania kuchenki, co może mieć negatywny wpływ na jej pracę, a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
14. Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni symbol, należy uruchomić program CZYSZCZENIA UKŁADU. Patrz strony 57-58. Czyścić zbiornik przynajmniej raz w tygodniu, by uniknąć powstawania kamienia. Patrz strona 59.

Specyfikacja

Producent		Panasonic
Model		NN-DS596M EPG
Źródło zasilania		230 V 50 Hz
Częstotliwość pracy:		2450 MHz
Pobór mocy:	Maksymalnie	2010 W
	Mikrofale	1000 W
	Grill	1220 W
	Piekarnik	1270 W
	Para	1020 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1200 W
	Piekarnik	1250 W
Górna grzałka grilla		1200 W
Wymiary zewnętrzne		512 mm (szer.) x 400 mm (gł.) x 347 mm (wys.)
Wymiary komory kuchenki szer. x gł. x wys. (mm)		335 mm (szer.) x 350 mm (gł.) x 238 mm (wys.)
Masa netto (w przybliżeniu)		16.4 kg.
Hałas		56 dB

Podana waga i wymiary są przybliżone.

Niniejszy produkt jest urządzeniem spełniającym europejskie normy w zakresie zakłóceń EMC (EMC = kompatybilność elektromagnetyczna) EN 55011. Zgodnie z tą normą produkt ten stanowi urządzenie należące do grupy 2, klasy B i mieści się w wymaganych granicach. Grupa 2 oznacza, że częstotliwość radioelektryczna jest generowana umyślnie w formie promieniowania elektromagnetycznego do rozgrzewania lub gotowania produktów. Klasa B oznacza, że produkt ten może być używany w obrębie gospodarstwa domowego.

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

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

Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH

Przedstawicielstwo w UE: 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 poniższym numerem telefonu: 222953727 – numer do połączeń stacjonarnych (kablowych)