

Panasonic®

Instrukcja obsługi (Oryginalna instrukcja obsługi)

Kuchenka konwekcyjna / Grill / Kuchenka mikrofalowa

Tylko do użytku domowego

Polski



Model Nr NN-C69KSM

■ **Ważne instrukcje bezpieczeństwa.** Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

■ **Ostrzeżenie!** Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi i obszarów uszczelek drzwi, a jeśli te obszary są uszkodzone, urządzenia nie należy używać, dopóki nie zostanie naprawione przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.

■ **Ostrzeżenie!** Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających ani jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej obudowy z kuchenki, gdyż zapewnia ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal.

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

■ **Podczas podgrzewania w kuchence potraw płynnych - np. zup, sosów czy napojów - może dojść do przegrzania płynu powyżej temperatury wrzenia bez widocznego uwalniania bąbelków gazu. Może to doprowadzić do gwałtownego wykipienia gorącego płynu.**

- Zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z żywnością dla dzieci należy zamieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.
- Ostrzeżenie! Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Ostrzeżenie! Urządzenie powinno być odłączone od źródła zasilania na czas serwisu lub wymiany części. Po wyjęciu wtyczki zasilającej powinna ona pozostać widoczna dla operatora serwisu, aby uniknąć niezamierzonego ponownego podłączenia.
- Ostrzeżenie! Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i umysłowej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi tego typu urządzenia, pod warunkiem nadzorowania lub poinstruowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego używania danego urządzenia i zrozumienia niebezpieczeństwa

związanego z użytkowaniem urządzenia.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru. Urządzenie wraz z kablem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

■ Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.

■ W razie uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.

■ Ostrzeżenie! Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.

■ Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do wykorzystywania zewnętrznego. Nie jest zaprojektowana do wykorzystania jako element w zabudowie lub wewnątrz szafki.

■ Kuchenkę należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni 85 cm nad podłogą, tył kuchenki należy oprzeć o tylną ścianę. Jeśli jedna strona kuchenki jest umieszczona równo ze ścianą, druga strona lub góra nie mogą być blokowane. Zostaw 15 cm wolnej przestrzeni na górze kuchenki.

- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się gdy zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/ anulowania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik obwodu zasilającego kuchenkę.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - farmy;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkaniowych;
 - miejsca typu bed and breakfast.
- Nie gotuj jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo w MIKROFALACH. Ciśnienie może wzrosnąć, a jajka mogą eksplodować, nawet po zakończeniu ogrzewania mikrofalowego.
- Regularnie czyść wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi i obszary uszczelki drzwi. Gdy rozpryski żywności lub rozlane płyny przylgną do ścianek kuchenki, uszczelki drzwi i ich obszary należy wytrzeć wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego

detergentu. Nie zaleca się stosowania ostrych detergentów ani środków ściernych.

■ **NIE UŻYWAJ KOMERCYJNYCH ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW.**

■ Podczas korzystania z trybu GRILL, CONVECTION lub COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY) niektóre potrawy mogą rozpryskiwać tłuszcz na ściankach kuchenki. Jeśli kuchanka nie jest czyszczona regularnie, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.

■ Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i być może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

■ Do czyszczenia nie należy używać myjki parowej.

■ Nie używaj szorstkich, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

■ Zewnętrzne powierzchnie kuchenki, w tym otwory wentylacyjne na obudowie i drzwiach kuchenki, nagrzewają się podczas używania trybu CONVECTION, COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY) i GRILLOWANIA, należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwi oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Używać wyłącznie przyborów kuchennych, które nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywo, czekolada, herbatniki i ciastka. Mogą się łatwo spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli są gotowane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, takiej jak popcorn lub poppodum. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, worków z pszenicą, termoforów itp. może prowadzić do obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Żarówka musi być wymieniana przez serwisanta przeszkolonego przez producenta. **NIE WOLNO** próbować zdejmować zewnętrznej obudowy z kuchenki.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać metalowych pojemników ani naczyń z metalowymi wykończeniami. Wystąpi iskrzenie.

Spis treści

Instalacja i podłączenia.....	8
Ustawienie kuchenki	8
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	9
Części kuchenki	14
Panel sterowania	15
Akcesoria	17
Tryby gotowania	18
Ustawianie zegara	20
Blokada rodzicielska	20
Gotowanie z użyciem mikrofal i rozmrażanie	21
Grillowanie	23
Gotowanie konwekcyjne	25
Gotowanie w trybie combination (tryb łączony)	27
Gotowanie wieloetapowe.....	30
Zastosowanie funkcji Quick 30	32
Zastosowanie funkcji Add Time	32
Korzystanie z timera	33
Ttimer kuchenny	33
Czas odstania	33
Opóźnione rozpoczęcie.....	34
Programy Auto.....	35
Automatyczne odgrzewania	38
Automatyczne rozmrażanie.....	38
Podpiekanie pieczywa.....	39
Automatyczne gotowanie	40
Menu Junior.....	41
Auto Combi	44
Automatyczne Pieczenie	45
Inne.....	46
Czyszczenie	47
Pytania i odpowiedzi	48
Prawidłowe dbanie o kuchenkę	49
Aqua Clean (Automatyczny program Nr 30)	50
Dane techniczne	51

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japan
Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Instalacja i podłączenia

Sprawdź swoją kuchenkę mikrofalową

Rozpakuj kuchenkę, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i obejrzyj kuchenkę pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia, złamane zatrzaski lub pęknięcia w drzwiach. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenia, natychmiast powiadom sprzedawcę. Nie instaluj uszkodzonej kuchenki mikrofalowej.

Instrukcje dotyczące uziemienia

■ Ważne!

**DLA BEZPIECZEŃSTWA OSÓB
TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ
PRAWIDŁOWO UZIEMIENE.**

Jeśli gniazdko prądu zmiennego nie jest uziemione, użytkownik kuchenki jest osobiście odpowiedzialny za wymianę go na prawidłowo uziemione gniazdko ścienne.

Napięcie robocze

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

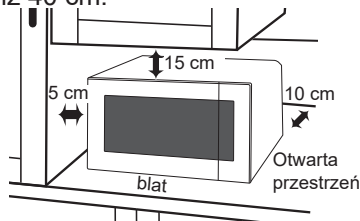
Umieszczenie kuchenki

Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczona do użytku w zabudowie ani do użytku w szafce.

1. Ustaw kuchenkę na płaskiej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Po zainstalowaniu kuchenki powinno być łatwo odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie automatycznego bezpiecznika.

Użycie na blacie:

Zostaw 15 cm wolnej przestrzeni na górze kuchenki, 10 cm z tyłu, 5 cm z jednej strony, a druga strona musi być otwarta na więcej niż 40 cm.



3. Aby zapewnić prawidłowe działanie, należy zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza wokół kuchenki.
4. Nie umieszczaj kuchenki w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
5. Przewód zasilający nie powinien dotykać zewnętrznej powierzchni kuchenki. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani kuchenki w wodzie.
6. Nie należy zdejmować nóżek.
7. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - farmy;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach

- mieszkańcowych;
- miejsca typu bed and breakfast.
Nie używać na zewnątrz.
- Unikaj używania kuchenki w warunkach wysokiej wilgotności.
 - Nie blokuj otworów wentylacyjnych po lewej stronie i z tyłu kuchenki. Jeśli te otwory zostaną zablokowane podczas pracy, kuchenka może się przegrzać.

- W takim przypadku uruchomi się zabezpieczenie termiczne, które wznowi pracę kuchenki dopiero po jej ostygnięciu.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Uszczelki drzwi i obszary uszczelek należy czyścić wilgotną ściereczką. Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi i obszarów uszczelek drzwi, a jeśli te obszary są uszkodzone, urządzenia nie należy używać, dopóki nie zostanie naprawione przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.
- Nie próbuj manipulować ani dokonywać jakichkolwiek regulacji lub napraw drzwiczek, obudowy panelu sterowania, wyłączników blokad bezpieczeństwa lub jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie zdejmuj z kuchenki zewnętrznego panelu, który chroni przed ekspozycją na energię mikrofal. **Naprawy powinny być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.**
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony PRZEWÓD LUB WTYCZKĘ, jeśli nie działa prawidłowo, zostało uszkodzone lub upuszczone. Wykonywanie napraw przez osoby inne niż serwisant przeszkolony przez producenta jest niebezpieczne.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i są w stanie zrozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem


- Przed pierwszym użyciem trybu CONVECTION, COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY) lub GRILL, włącz kuchenkę bez żywności i akcesoriów (w tym szklanej tacy i pierścienia obrotowego) na -G1 na 5 minut. Umożliwi to spalenie oleju używanego do ochrony przed rdzą. Jest to jedyny czas, kiedy kuchenka jest używana pusta (z wyjątkiem wstępnego podgrzewania).

Korzystanie z kuchenki

- Nie używaj kuchenki do innych celów niż przygotowywanie potraw. Ta kuchenka jest specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania potraw. Nie używaj tej kuchenki do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów niespożywczych.
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy naczynia/pojemniki nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w niej żadnych przedmiotów na wypadek przypadkowego włączenia.
- NIE URUCHAMIAJ pustej kuchenki (z wyjątkiem wstępnego podgrzewania i wypalania oleju, patrz „Przed pierwszym użyciem” powyżej). Urządzenia nie wolno używać w trybie MIKROFAL ani COMBINATION bez żywności w kuchence. Eksploatacja pustego urządzenia spowoduje jego uszkodzenie.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/ anulowania i

pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik obwodu zasilającego kuchenkę.

Działanie grzałki

-  Uwaga! Gorące powierzchnie
Zewnętrzne powierzchnie kuchenki, w tym otwory wentylacyjne na obudowie i drzwiczki, nagrzewają się podczas korzystania z trybu COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY), GRILL i CONVECTION, należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwi oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
- Kuchenka posiada dwie grzałki umieszczone w górnej części komory. Po użyciu funkcji COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY), GRILL i CONVECTION powierzchnie te będą bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

UWAGA: Podczas i po zakończeniu gotowania z użyciem funkcji COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY), GRILL LUB CONVECTION akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.

Działanie silnika wentylatora

- Po użyciu kuchenki silnik wentylatora może obracać się przez kilka minut w celu schłodzenia elementów elektrycznych. Jest to normalne i można wyjąć jedzenie, mimo że silnik wentylatora działa. W tym czasie można nadal korzystać z kuchenki.

Światło kuchenki

- W przypadku konieczności wymiany żarówki w kuchence należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Akcesoria

- Kuchenka jest wyposażona w różne akcesoria. Zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi używania akcesoriów.

Szklany talerz obrotowy

- Nie uruchamiaj kuchenki bez prawidłowo zamontowanego pierścienia obrotowego i szklanego talerza.
- Nigdy nie używaj innego typu szklanego talerza obrotowego niż tego przeznaczonego specjalnie do tej kuchenki.
- Jeśli szklany talerz obrotowy jest gorący, przed czyszczeniem lub włożeniem do wody należy go ochłodzić.
- Szklany talerz można obracać w dowolnym kierunku.
- Jeśli potrawa lub naczynie do gotowania na szklanym talerzu dotknie ścianek kuchenki i przestanie się obracać, talerz automatycznie obróci się w przeciwnym kierunku. To normalne.
- Nie gotuj potraw bezpośrednio na szklanym talerzu, chyba że jest to wskazane w przepisach. Zawsze umieszczaj żywność w naczyniu bezpiecznym dla kuchenek mikrofalowych.

Pierścień obrotowy

- Pierścień obrotowy i dno kuchenki należy często czyścić, aby zapobiec hałasowaniu i gromadzeniu się resztek jedzenia.
- Pierścienia obrotowego należy zawsze używać do gotowania razem ze szklanym talerzem obrotowym.

Ruszt

- Nie stawiaj metalowych pojemników bezpośrednio na ruszcie w trybie COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY).
- Nie używaj rusztu tylko w trybie MIKROFAL.

Patelnia do grillowania

- Zawsze umieszczaj naczynie na środku szklanego talerza obrotowego i upewnij się, że nie dotyka ścian komory kuchenki. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować iskrzenie, które uszkodzi wnękę.
- Zawsze używaj patelni do grillowania na szklanym talerzu. Nie używaj patelni do grillowania z rusztem.
- Podczas obsługi gorącej patelni zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie kładź na gorącej patelni żadnych materiałów wrażliwych na ciepło, ponieważ może to spowodować ich spalanie.

Czas gotowania

- Czas gotowania zależy od warunków, temperatury, ilości żywności i rodzaju naczyń.
- Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby zapobiec przypaleniu. Jeśli potrawa nie jest wystarczająco ugotowana, zawsze można ją gotować trochę dłużej.

■ Ważne!

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

Małe ilości żywności

- Małe ilości żywności lub potrawy o niskiej zawartości wilgoci mogą się spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli są gotowane zbyt długo. W przypadku zapalenia się materiałów znajdujących się wewnątrz kuchenki należy pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte, wyłączyć ją i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Żywność o niskiej zawartości wilgoci

- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywo, czekolada, herbatniki i ciastka. Mogą się łatwo spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli są gotowane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, takiej jak popcorn lub poppodum. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, worków z pszenicą, termoformów itp. może prowadzić do obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Jajka

- Nie gotuj jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo w MIKROFALACH. Ciśnienie może wzrosnąć, a jajka mogą eksplodować, nawet po zakończeniu ogrzewania mikrofalowego.

Nakłuwanie skórki

- Potrawy z nieporowatą skórką, takie jak ziemniaki, żółtka jaj i kiełbaski, należy przed gotowaniem w MIKROFALACH nakłuć, aby zapobiec pęknięciu.

Termometr do mięsa

- Termometrem do mięsa sprawdzaj stopień wypieczenia pieczeni i drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj konwencjonalnego termometru do mięsa w kuchenke mikrofalowej, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Płyny

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów w kuchenke mikrofalowej, może dojść do przegrzania płynu powyżej temperatury wrzenia, bez oznak zagotowania. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby zapobiec takiej możliwości, należy podjąć następujące kroki:
 - a) Unikaj używania pojemników o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
 - b) Nie przegrzewaj płynów.
 - c) Zamieszaj płyn przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie w połowie czasu gotowania.
 - d) Po podgrzaniu pozostaw naczynie z płynem na chwilę w kuchenke, ponownie wymieszaj przed ostrożnym wyjęciem pojemnika.

Papier/Tworzywa sztuczne

- Podgrzewając pożywienie w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy często sprawdzać urządzenie ze względu na możliwość zapalenia się pojemnika.
- Nie używaj wyrobów z papieru makulaturowego, np. ręczników kuchennych, chyba że produkt taki posiada oznaczenie jako bezpieczny do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Wyroby z papieru makulaturowego mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą spowodować iskrzenie lub pojawienie się płomieni.
- Przed umieszczeniem rękawów do pieczenia należy z nich zdjąć druciane zapinki.

Przybory/folia

- Nie podgrzewaj zamkniętych puszek ani butelek, ponieważ mogą eksplodować.
- Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej nie należy używać metalowych pojemników ani naczyń z metalowymi wykończeniami. Wystąpi iskrzenie.
- Jeśli używasz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub metalowych przedmiotów, odległość między nimi a ściankami i drzwiami kuchenki powinna wynosić co najmniej 2 cm, aby zapobiec iskrzeniu.

Butelki do karmienia / słoiczki z jedzeniem dla niemowląt

- Z butelek do karmienia lub słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy zdjąć zakrętkę i smoczek lub pokrywkę przed włożeniem do kuchenki.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć.
- Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

Części kuchenki

1. Rączka drzwiczek

Pociągnij aby otworzyć drzwiczki. Otwarcie drzwi podczas gotowania zatrzyma proces gotowania bez anulowania programu. Gotowanie zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu Start. Otwarcie drzwiczek w dowolnym momencie podczas programu gotowania jest całkiem bezpieczne i nie ma ryzyka narażenia na działanie mikrofal.

2. Okienko kuchenki

3. Otwory wentylacyjne

4. Osłona falowodu (nie usuwać)

4. Osłona falowodu (nie usuwać)

5. Zewnętrzne otwory wentylacyjne

6. Panel sterowania

7. Przewód zasilający

8. Wtyczka

9. Szklany talerz obrotowy

10. Pierścień obrotowy

11. Elementy grilla

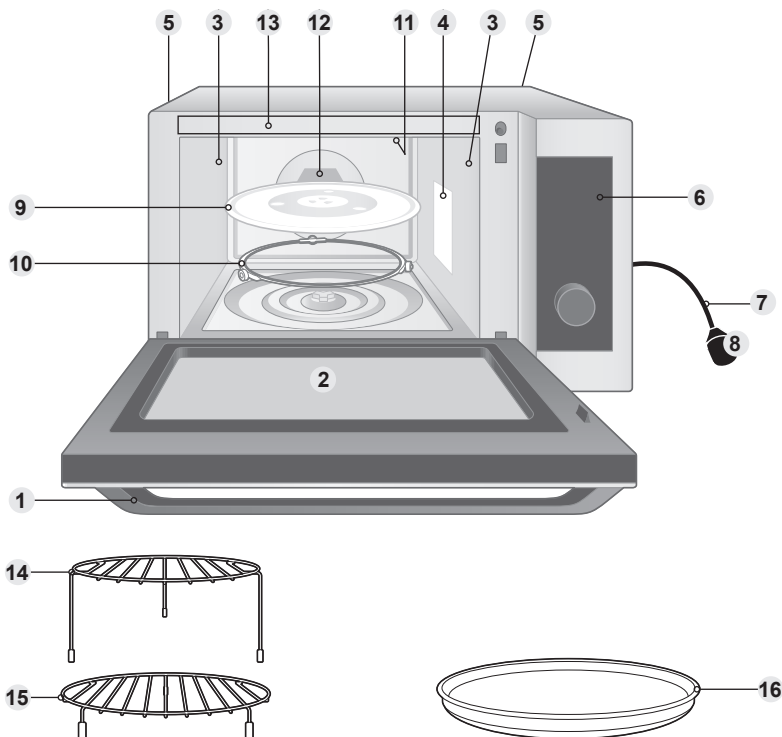
12. Grzejnik konwekcyjny

13. Miejsce na dostarczoną etykietę menu programów automatycznych.

14. Wysoki ruszt

15. Niski ruszt

16. Patelnia grillowa

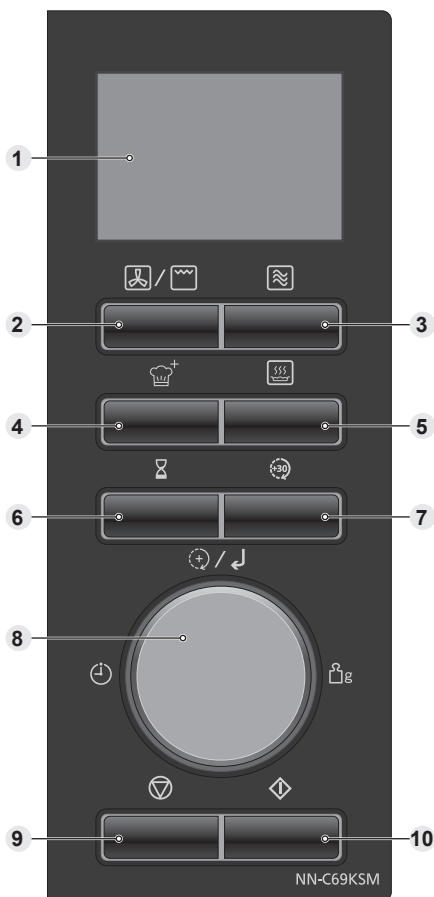


Etykiety identyfikacyjne i ostrzegawcze znajdują się na kuchenke.

■ Uwaga

Ta ilustracja służy wyłącznie jako odniesienie.

Panel sterowania



- Twój panel sterowania może różnić się wyglądem, ale słowa i funkcje będą takie same.

1 Okno wyświetlacza (strona 16)

Gdy kuchenka jest podłączona po raz pierwszy, w okienku wyświetlacza pojawia się „88.88”.

2 Przycisk funkcji Convection/Grill

3 Przycisk funkcji Mikrofal

4 Przycisk funkcji Combination

5 Przycisk funkcji programów automatycznych [Auto Programme]

6 Przycisk Timer / Clock

7 Przycisk funkcji Quick 30 button

8 Pokrętko

Pokrętko posiada następujące funkcje:

Wybór wartości

Wybierz wartość ustawienia każdego ręcznego trybu gotowania i każdego PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO.

Czas gotowania

Po wybraniu ręcznego trybu gotowania, należy wprowadzić czas obracając pokrętko. Użyj pokrętko dla funkcji ADD TIME (strona 32).

Programy automatyczne

Po wciśnięciu przycisku Programu automatycznego obróć pokrętko, aby wybrać żądany PROGRAM AUTOMATYCZNY.

Potwierdzenie

Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić ustawienie. Wskaźnik CONFIRM ↙ miga, gdy ustawienie wymaga potwierdzenia.

9 Przycisk Stop / Reset:

Przed gotowaniem:

Jedno naciśnięcie usuwa wprowadzone instrukcje.

Podczas gotowania:

Jedno naciśnięcie tymczasowo zatrzymuje proces gotowania. Kolejne naciśnięcie anuluje wszystkie instrukcje, a na wyświetlaczu pojawi się kropka lub godzina.

10 Przycisk Start

Jedno naciśnięcie rozpoczyna pracę kuchenki. Jeśli drzwi zostaną otwarte lub przycisk Stop/Reset zostanie naciśnięty jeden raz podczas pracy kuchenki, należy nacisnąć przycisk Start, aby ponownie uruchomić kuchenkę.

Ciąg dalszy na następnej stronie

Panel sterowania

■ Sygnał dźwiękowy

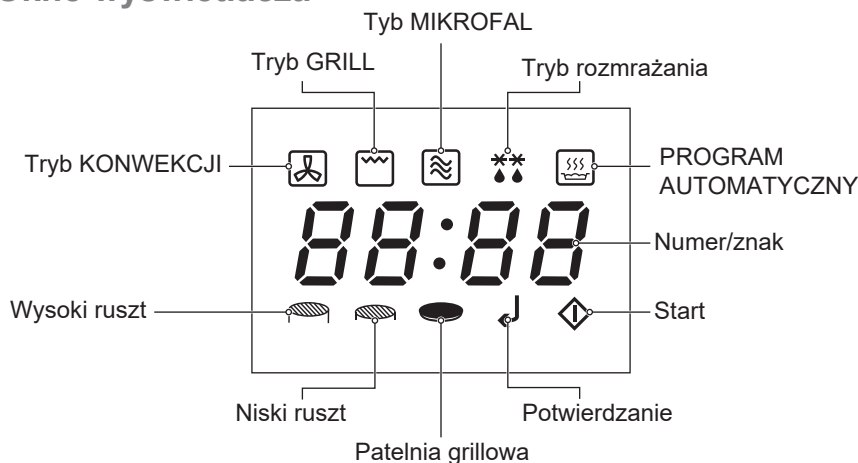
Prawidłowe naciśnięcie przycisku spowoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego. Jeśli przycisk zostanie naciśnięty i nie słycać sygnału dźwiękowego, oznacza to, że urządzenie nie zaakceptowało lub nie może przyjąć instrukcji. Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe pomiędzy zaprogramowanymi etapami oraz w momencie wskazanego mieszania lub obracania potrawy w PROGRAMIE AUTOMATYCZNYM.

Po zakończeniu nagrzewania w trybie KONWEKCYJNYM lub TRYBIE ŁĄCZONYM rozlegają się trzy sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu każdego programu kuchenka wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i zostanie wyświetlony komunikat „End”.

■ Uwaga

Jeśli przycisk Start nie zostanie naciśnięty przez 6 minut po ustawieniu programu, kuchenka automatycznie anuluje program. Wyświetlacz powróci do zegara lub kropki.

Okno wyświetlacza



- Wskaźnik Start miga, gdy ustawianie jest zakończone i wstępne nagrzewanie lub gotowanie jest gotowe do rozpoczęcia. Naciśnij Start, aby rozpocząć wstępne nagrzewanie lub gotowanie.
- Wskaźnik potwierdzenia miga, gdy ustawienie wymaga potwierdzenia. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić ustawienie i przejść do następnego ustawienia.
- Wskaźnik wysokiego rusztu, niskiego rusztu i patelni grillowej wskazuje, które akcesorium należy zastosować w każdym PROGRAMIE AUTOMATYCZNYM.

Akcesoria

Patelnia grillowa



Patelnia grillowa działa na trzy sposoby: podgrzewanie patelni przez pochłanianie mikrofal, podgrzewanie żywności bezpośrednio za pomocą mikrofal i podgrzewanie żywności przez grill. Dno naczynia pochłania mikrofałę i zamienia je w ciepło.

Aby otrzymać najlepsze efekty:

- Używaj patelni w TRYBIE ŁĄCZONYM. Patrz strona 27.
- Ważne jest, aby żywność umieścić na patelni natychmiast po wstępnym jej podgrzaniu. Nie można zagwarantować wydajności z opóźnieniem czasowym.

Ruszt wysoki



Ruszt wysoki służy do przypiekania małych potraw i zapewnia dobrą cyrkulację ciepła.

np. zapiekanki, chleb tostowy

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj w trybie GRILL lub COMBINATION 2 (C-2). Patrz strona 27.

Ruszt niski

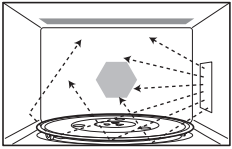
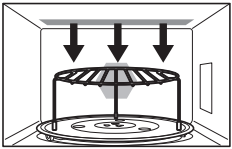
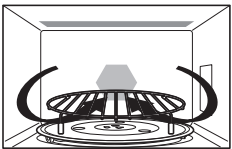
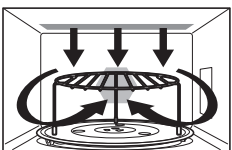


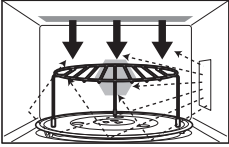
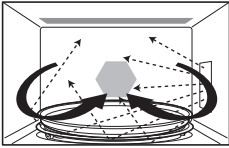
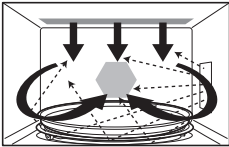
Ruszt niski służy do przypiekania grubych kawałków i zapewnia dobrą cyrkulację ciepła.

np. pieczony kurczak, ciasto

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, stosuj w trybie KONWEKCJI.

Tryby gotowania

Tryby gotowania	Korzystanie z akcesoriów	Zastosowania	Naczynia
<p>MIKROFALE</p> 	<p>Żadne (Tylko szklany talerz obrotowy)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrażanie • Podgrzewanie • Topienie: masła, czekolady, sera. • Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jajek. • Przyrządzanie: duszone owoce, dżemy, sosy, kremy, ptysie, ciasta, karmel, mięso, ryby. • Pieczenie ciast bez rumienienia. <p>Bez wstępnego nagrzewania</p>	<p>Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, talerze lub miski np. Pyrex® umieszczone bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Bez metalu.</p>
<p>GRILL</p> 	<p>Wysoki ruszt lub Niski ruszt lub Patelnia grillowa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grillowanie cienkiego mięsa lub filetów rybnych. • Grillowanie tostów. • Rumienienie zapiekanek lub placków bezowych. <p>Bez wstępnego nagrzewania</p>	<p>Żaroodporne naczynia, talerze lub miski, np. Pyrex® umieszczone bezpośrednio na ruszcie lub na szklanym talerzu obrotowym.</p>
<p>KONWEKCJA</p> 	<p>Niski ruszt lub Patelnia grillowa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie małych produktów o krótkim czasie pieczenia: ciasto francuskie, ciastka, bułki. • Wypieki specjalne: bułki lub brioszki, biszkopty. • Pieczenie pizzy i tart. <p>Zalecane wstępne podgrzanie</p>	<p>Na ruszcie można umieścić żaroodporne metalowe naczynie. Nie umieszczać naczyń bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.</p>
<p>GRILL + KONWEKCJA</p> 	<p>Wysoki ruszt lub Niski ruszt lub Patelnia grillowa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie czerwonych mięs, grubych steków (żeberka lub wołowina, steki z kością). • Gotowanie ryb. <p>Zalecane wstępne podgrzanie</p>	<p>Na ruszcie można umieścić żaroodporne metalowe naczynie. Nie umieszczać naczyń bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.</p>

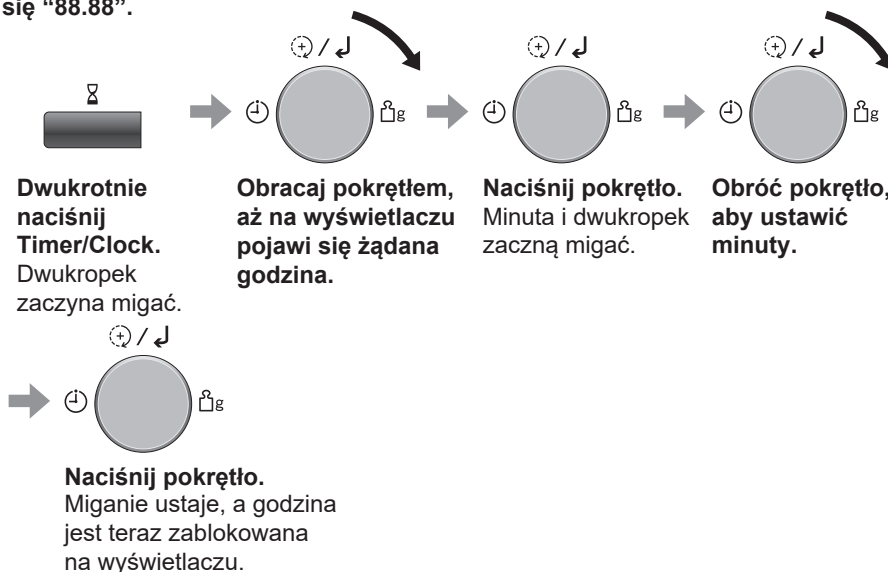
Tryby gotowania	Korzystanie z akcesoriów	Zastosowania	Naczynia
<p style="text-align: center;">GRILL + MIKROFALE</p> 	<p>Wysoki ruszt lub Niski ruszt lub Patelnia grillowa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie lasagne, mięsa, ziemniaków lub zapiekanek warzywnych. <p>Bez wstępnego nagrzewania</p>	<p>Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporne umieszczone bezpośrednio na ruszcie lub na patelni grillowej umieszczonej na szklanym talerzu. Bez metalu.</p>
<p style="text-align: center;">KONWEKCJA + MIKROFALE</p> 	<p>Wysoki ruszt lub Niski ruszt lub Patelnia grillowa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie ciast i puddingów z zarumienianiem, zapiekanie quiche, placków i tart. (Nie używaj metalowej tacy/puszki razem z rusztem) <p>Wstępne nagrzewanie w razie potrzeby</p>	<p>Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporne umieszczone bezpośrednio na ruszcie lub na patelni grillowej umieszczonej na szklanym talerzu. Bez metalu.</p>
<p style="text-align: center;">GRILL + KONWEKCJA + MIKROFALE</p> 	<p>Wysoki ruszt lub Niski ruszt lub Patelnia grillowa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie mięsa i drobiu • Odgrzewanie i smażenie (quiche, pizza, chleb, lasagne, zapiekanka). <p>Wstępne nagrzewanie w razie potrzeby</p>	<p>Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej i żaroodporne umieszczone bezpośrednio na ruszcie lub na patelni grillowej umieszczonej na szklanym talerzu. Bez metalu.</p>

■ Uwagi

Nie używaj patelni grillowej razem z rusztem.

Ustawianie zegara

Gdy kuchenka jest podłączona po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawia się "88.88".



■ Uwagi

1. Aby zresetować godzinę, powtórz kroki opisane powyżej.
2. Zegar będzie odmierzał czas tak długo, jak długo kuchenka jest podłączona do prądu i podłączony jest prąd.
3. To jest zegar 24-godzinny, tj. 2 pm = 14:00, a nie 2:00.

Blokada rodzicielska

Ta funkcja spowoduje, że elementy sterujące przestaną działać; jednak drzwiczki będą odblokowane. Blokadę rodzicielską można ustawić, gdy na wyświetlaczu widoczna jest kropka lub godzina.

Aby ustawić:



Naciśnij Start 3 razy w ciągu 10 sekund.
Ustawiona godzina zniknie.
Rzeczywisty czas nie zostanie utracony. Na wyświetlaczu pojawi się „L ---”.

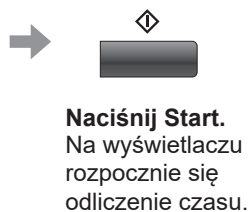
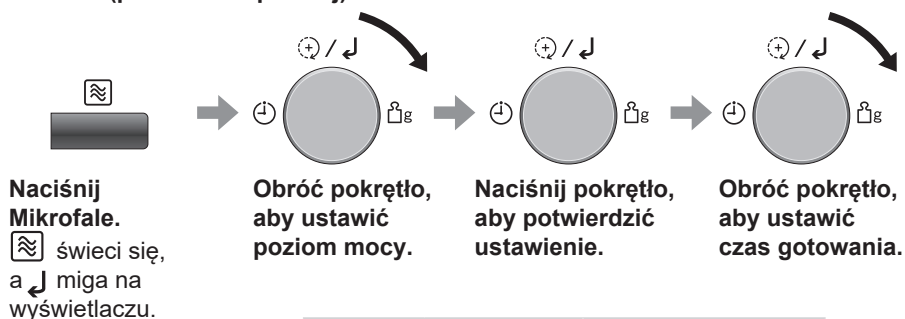
Aby wyłączyć:



Naciśnij Stop/Resetuj 3 razy w ciągu 10 sekund.
Czas ponownie pojawi się na wyświetlaczu.

Gotowanie z użyciem mikrofal i rozmrażanie

Szklany talerz obrotowy musi zawsze znajdować się na swoim miejscu podczas używania kuchenki. Dostępnych jest 5 różnych poziomów mocy mikrofal (patrz tabela poniżej).



Poziom mocy		Maks. możliwy czas
1000 W	Wysoki	30 minut
270 W	Rozmrażanie	90 minut
750 W	Średni	90 minut
470 W	Niski	90 minut
100 W	Podgrzewanie	90 minut

■ Uwagi

1. Po zakończeniu wybierania, na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add”. Podczas wyświetlania możesz użyć funkcji DODAJ CZAS, patrz strona 32.
2. Jeśli obrócisz pokrętkę przed naciśnięciem przycisku Mikrofale, możesz ustawić czas gotowania, a kuchenka automatycznie włączy moc mikrofal 1000 W (wysoka), po naciśnięciu Start.
3. Podczas gotowania szklany talerz obrotowy może wibrować. Nie wpłynie to na wydajność gotowania.
4. GOTOWANIE WIELOETAPOWE, patrz strona 30.
5. CZAS ODSTANIA można zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu gotowania. Patrz strona 33.
6. NIE UŻYWAJ kuchenki mikrofalowej wyłącznie w trybie MIKROFAL z metalowymi akcesoriami w kuchence.
7. Zawsze sprawdzaj żywność podczas rozmrażania, otwierając drzwiczki i uruchamiając ponownie przerwany program. Nie jest konieczne przykrywanie żywności podczas rozmrażania. Aby zapewnić równomierny efekt, podczas rozmrażania kilka razy zamieszaj, obróć lub oddziel produkty. W przypadku dużych kawałków mięsa i drobiu obrócić w połowie rozmrażania i zabezpieczyć końce i końcówki folią.

Gotowanie z użyciem mikrofal i rozmrażanie

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Sprawdź produkty kilka razy w czasie rozmrażania, nawet jeśli korzystasz z programów automatycznych. Przestrzegaj czasów odstania.

Czasy odstania

Poszczególne porcje potraw można gotować niemal natychmiast po rozmrożeniu. To normalne, że duże porcje żywności są dłużej zamrożone w środku. Przed gotowaniem odstaw produkt na **co najmniej godzinę**. W tym czasie temperatura rozkłada się równomiernie, a żywność jest rozmrażana przez przewodzenie.

Uwaga

Jeśli żywność nie będzie gotowa od razu, przechowuj ją w lodówce. Nigdy nie zamrażaj ponownie rozmrożonej żywności bez jej uprzedniego ugotowania.

Pieczeń z kością i drób



Zaleca się umieszczenie kawałków mięsa na odwróconym talerzu lub plastikowym stojaku, aby nie leżały w wyciekających płynach.

Delikatne lub wystające części tej potrawy należy koniecznie zabezpieczyć małymi kawałkami folii, aby zapobiec ich ugotowaniu.

Używanie małych kawałków folii w kuchence nie jest niebezpieczne, pod warunkiem, że nie stykają się one ze ściankami kuchenki

Mięso mielone lub kostki mięsa i owoców morza



Ponieważ zewnętrzna strona tych produktów szybko się rozmraża, konieczne jest ich oddzielenie, częste rozbijanie bloków na kawałki podczas rozmrażania i wyjmowanie ich po rozmrożeniu.

Małe porcje potraw



Kotlety i kawałki kurczaka należy jak najszybciej rozdzielić, aby równomiernie się rozmroziły. Tłuste części i końcówki rozmrażają się szybciej. Umieść je blisko środka talerza obrotowego lub odpowiednio zabezpiecz.

Chleb

Bochenki będą wymagały czasu, aby środek mógł się rozmrozić. Czas odstania można skrócić rozdzielając plastry i przecinając bułki i bochenki na pół.

Grillowanie

GRILL jest szczególnie przydatny do cienkich plastrów mięsa, kotletów stekowych, kebabów, kiełbasek czy kawałków kurczaka. Nadaje się również do gorących kanapek i wszelkich zapiekanek.

Korzystanie z akcesoriów



Wysoki ruszt



Niski ruszt



Patelnia grillowa

• Nie używaj patelni grillowej razem z rusztem.

Naciśnij dwukrotnie Convection/Grill aby wybrać tryb GRILL.
☑ i ⏴ zaświecą się na wyświetlaczu.

Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić ustawienie.

Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy.

Poziom	
G-1	1000 W
G-2	700 W

Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić ustawienie.

Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania. (do 9 godzin)

Naciśnij Start.
Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.

Polski

Ciąg dalszy na kolejnej stronie

Grillowanie

■ Uwagi

1. Po zakończeniu wybierania, na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add”. Podczas wyświetlania możesz użyć funkcji DODAJ CZAS, patrz strona 32.
2. Umieść jedzenie na ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Umieść żaroodporny talerz pod spodem, aby zbierał tłuszcz i wyciekające soki.
3. Nigdy nie przykrywaj potraw podczas grillowania.
4. NIE nagrzewaj wstępnie kuchenki.
5. Podczas gotowania na GRILLU nie jest używana moc mikrofal.
6. Większość potraw wymaga obrócenia w połowie gotowania. Podczas obracania potrawy otwórz drzwiczki kuchenki i OSTROŻNIE wyjmij ruszt, używając rękawic kuchennych.
7. Po obróceniu włóż potrawę z powrotem do kuchenki i zamknij drzwiczki, a następnie naciśnij Start. Wyświetlacz będzie nadal odliczał pozostały czas grillowania.
8. Elementy grilla świecą się i gasną podczas gotowania – jest to normalne.
9. NIE WOLNO dotykać urządzenia grzewczego na wierzchu wewnątrz komory, gdy komora jest gorąca. Urządzenie grzewcze może być nadal gorące.
10. Po użyciu GRILLA produkt może nie działać przez pewien czas, aby zapobiec przegrzaniu.

■ OSTRZEŻENIE!

Ruszt musi być zawsze używany z umieszczonym szklanym talerzem obrotowym. Wyjmij ruszt z kuchenki, mocno trzymając ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej strony okienka ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek lub kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania żywności ze względu na wysokie temperatury.

Gotowanie konwekcyjne

Kuchenka ma element grzejny z wentylatorem, który zapewnia suche ogrzewanie potrzebne do uzyskania chrupiących, zarumienionych skórek. Większość konwencjonalnych przepisów będzie odpowiednia do użycia konwekcji. (np. ciastka, ciasta, produkty mięsne i wypieki) Większość wypieków wymaga wstępnego nagrzania kuchenki.

Korzystanie z akcesoriów



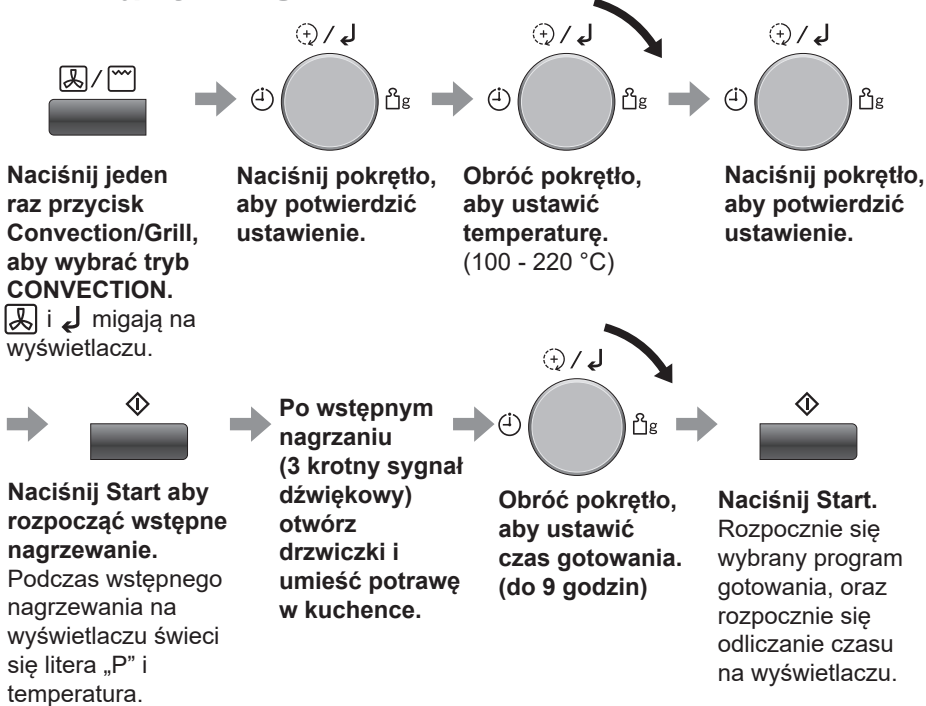
Niski ruszt



Patelnia grillowa

• Nie używaj patelni grillowej razem z rusztem.

Ze wstępnym nagrzewaniem kuchenki

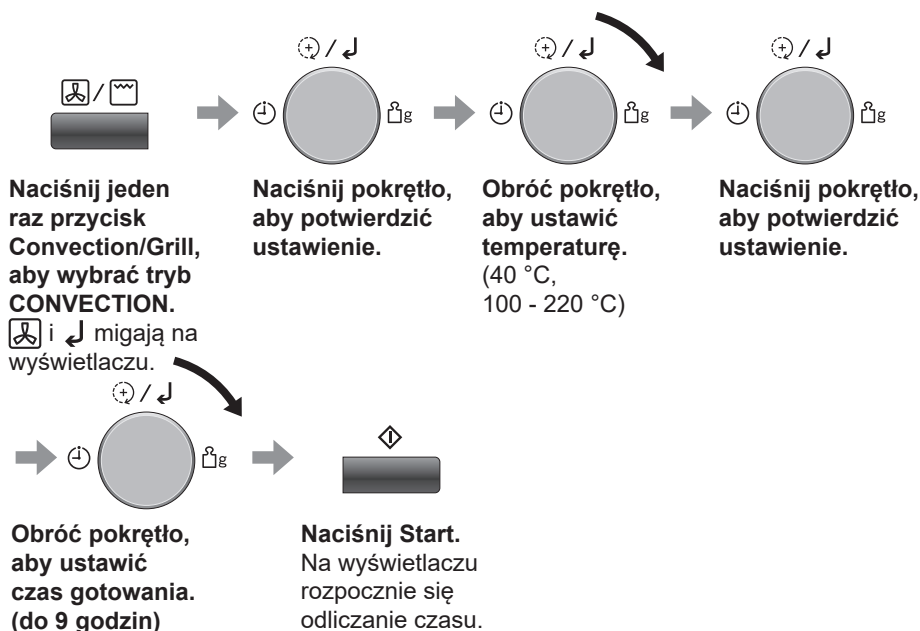


Polski

Temperatura	Dania gotowe
40 °C	Wyrastanie chleba i ciasta na pizzę
100-110 °C	Bezy
120-140 °C	Pasztet mięsny i rybny, mięso w garnku
150-160 °C	Pieczone jajka, ciasto owocowe, makaroniki
170-180 °C	Quiche, ciasteczka, strudel, biszkopt, herbatniki, wolno gotowane lub duszone mięso
190-210 °C	Kugelhupf, zapiekanki, ciasto parzone, suflety
220 °C	Chleb, pizza, tarty

Gotowanie konwekcyjne

Bez wstępnego nagrzewania kuchenki



■ Uwagi

1. Po zakończeniu wybierania, na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add”. Podczas wyświetlania możesz użyć funkcji DODAJ CZAS, patrz strona 32.
2. Gdy kuchenka osiągnie temperaturę wstępnego nagrzewania, temperatura zostanie wyświetlona i zacznie migać, rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy przypominający o włożeniu potrawy do kuchenki. Otwórz drzwi kuchenki, włóż jedzenie i zamknij drzwiczki.
3. Czas gotowania można wprowadzić po osiągnięciu temperatury wstępnego nagrzania. Aby wprowadzić czas gotowania, drzwiczki muszą być otwarte. Jeśli czas nie zostanie wprowadzony w ciągu 30 minut, kuchenka przestanie się nagrzewać, wyda 5 sygnałów dźwiękowych i powróci do trybu gotowości.
4. Kuchenka nie może być wstępnie nagrzewana do 40 °C.

■ OSTRZEŻENIE!

Ruszt musi być zawsze używany z umieszczonym szklanym talerzem obrotowym. Wyjmij ruszt z kuchenki, mocno trzymając ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej strony okienka ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek lub kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania żywności ze względu na wysokie temperatury.

Gotowanie w trybie łączonym (combination)

TRYB ŁĄCONY oznacza, że możliwe jest łączenie funkcji MIKROFAL, GRILLA i KONWEKCJI do rozmrażania, gotowania i podgrzewania żywności.

Moc MIKROFAL szybko gotuje potrawy, podczas gdy GRILL i KONWEKCJA zapewniają tradycyjne przyrumienianie i chrupiące potrawy.

Korzystanie z akcesoriów



Wysoki ruszt



Ruszt niski



Patelnia grillowa

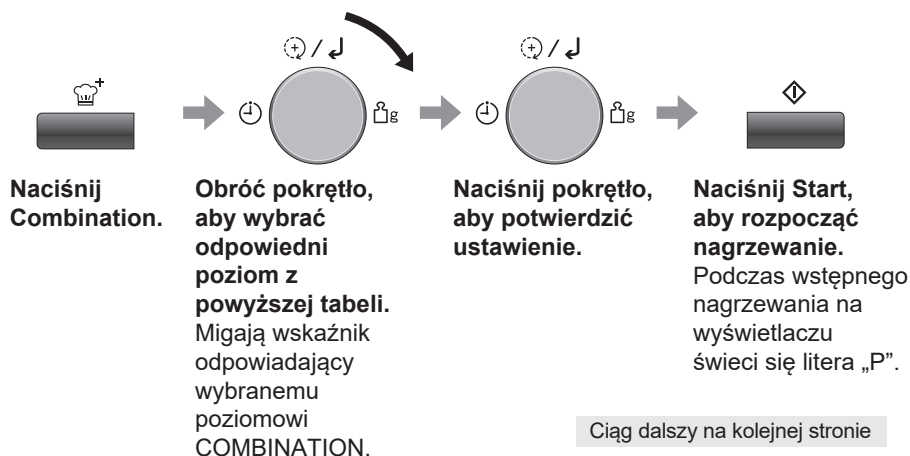
- Nie używać patelni grillowej razem z rusztem.

Nie używać patelni grillowej razem z rusztem.	Kombinacja	Zastosowania
C-1 (COMBINATION 1)	MIKROFALE: 470 W GRILL: — KONWEKCJA: 200 °C*	Cały kurczak, quiche
C-2 (COMBINATION 2)	MIKROFALE: 470 W GRILL: 500 W KONWEKCJA: —	Zapiekanka, zapiekanka makaronowa, kawałki kurczaka, kanapki
C-3 (COMBINATION 3)	MIKROFALE: — GRILL: 1000 W KONWEKCJA: 200 °C*	Pieczenie mięsa, schłodzona pizza, cała ryba, kielbasa
C-4 (COMBINATION 4)	MIKROFALE: 270 W GRILL: 700 W KONWEKCJA: 200 °C*	Mrożone produkty ziemniaczane, mrożona pizza, drobne wyroby cukiernicze

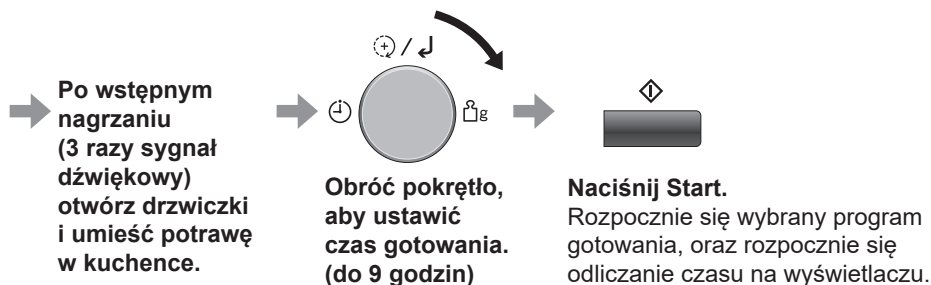
* Temperatura może nie osiągnąć 200°C w zależności od potrawy i czasu gotowania.

Ze wstępnym nagrzewaniem kuchenki

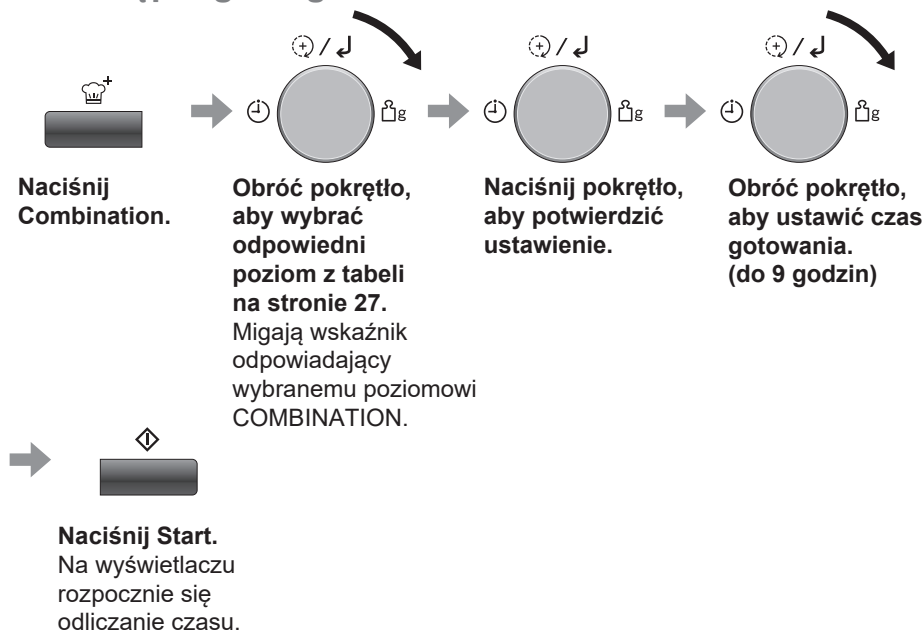
- Wstępne nagrzewanie nie jest dostępne dla trybu COMBINATION 2 (C-2).



Gotowanie w trybie łączonym (combination)



Bez wstępnego nagrzewania kuchenki



■ Uwagi

1. Po zakończeniu wybierania, na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Dodaj”. Podczas wyświetlania możesz użyć funkcji DODAJ CZAS, patrz strona 32.
2. Ruszt przeznaczony jest do trybu COMBINATION (tryb łączony), GRILLOWANIA i CONVECTION. Nigdy nie używaj żadnych innych metalowych akcesoriów oprócz tych dostarczonych z kuchenką. Umieść żaroodporne naczynie pod spodem, aby zebrać tłuszcz lub ściekające płyny.
3. Używaj rusztu wyłącznie zgodnie z opisem. **NIE WOLNO** używać, jeśli gotujesz mniej niż 200 g żywności w programie manualnym. W przypadku małych ilości produktów, nie gotuj w trybie COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY), ale gotuj TYLKO NA GRILLU, TYLKO W MIKROFALACH lub TYLKO W KONWEKCJI, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
4. Nigdy nie przykrywaj potraw podczas gotowania w trybie COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY).
5. Iskrzenie może wystąpić przypadkowo, jeśli użyto niewłaściwej wagi potrawy, uszkodzono ruszt lub użyto metalowego pojemnika. Iskrzenie to błyski niebieskiego światła widoczne w kuchenke mikrofalowej. W takim przypadku należy natychmiast zatrzymać kuchenkę.
6. **NIE WOLNO** używać plastikowych pojemników przeznaczonych do MIKROFAL w programach COMBINATION (chyba, że nadają się do gotowania ŁĄCZONEGO). Naczynia muszą być w stanie wytrzymać ciepło górnego grilla – szkło żaroodporne lub ceramika są idealne.
7. **NIE WOLNO** używać własnych metalowych naczyń ani puszek W TRYBIE COMBINATION 1, 2 I 4 (C-1, C-2, C-4), ponieważ mikrofałe nie będą wnikać równomiernie w żywność.
8. Czas gotowania można wprowadzić po osiągnięciu temperatury wstępnego nagrzania. Aby wprowadzić czas gotowania, drzwi muszą być otwarte. Jeśli czas nie zostanie wprowadzony w ciągu 30 minut, kuchenka przestanie się nagrzewać, wyda 5 sygnałów dźwiękowych i powróci do trybu gotowości.

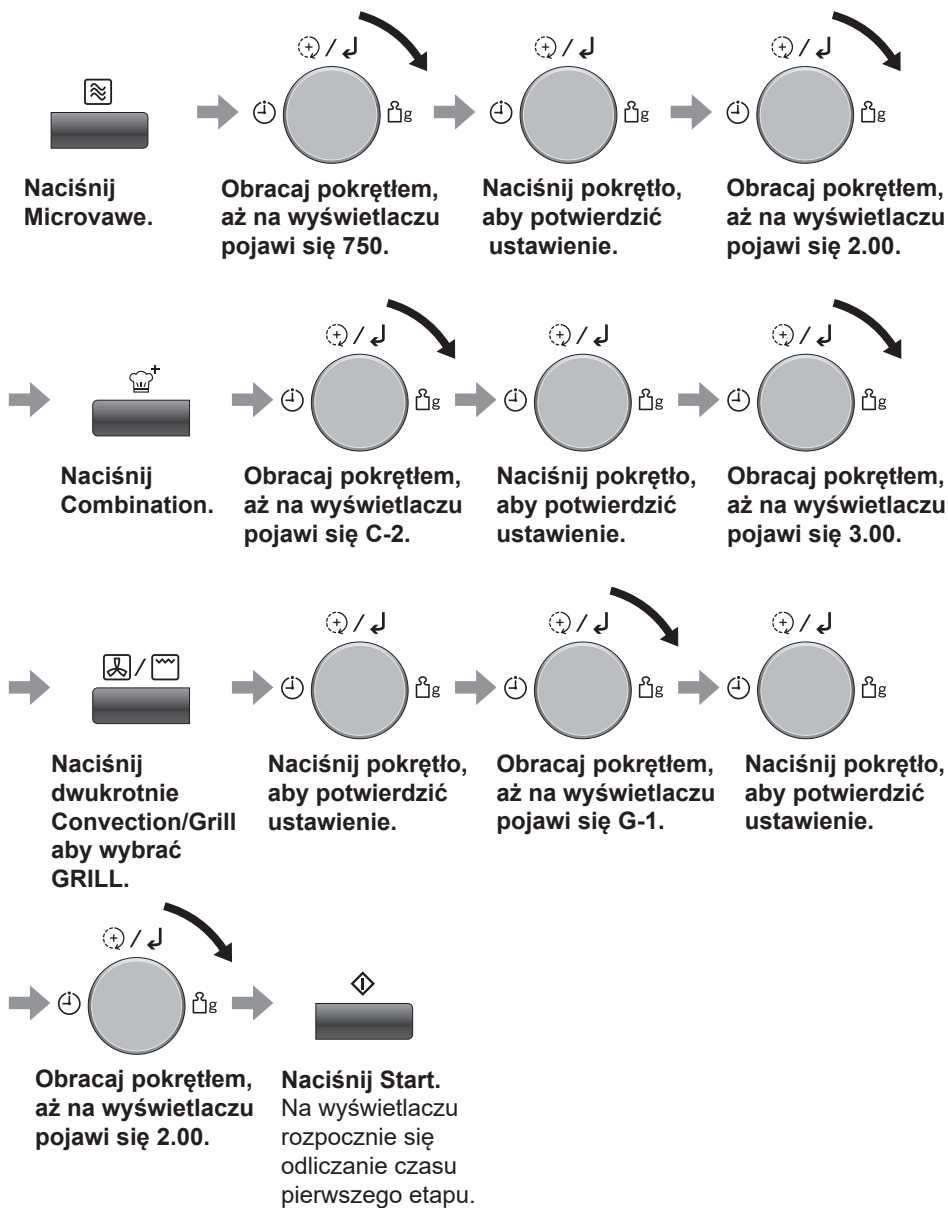
■ OSTRZEŻENIE!

Ruszt musi być zawsze używany z umieszczonym szklanym talerzem obrotowym. Wyjmij ruszt z kuchenki, mocno trzymając ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej strony okienka ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek lub kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania żywności ze względu na wysokie temperatury.

Gotowanie wieloetapowe

Ta funkcja umożliwi zaprogramowanie do 3 etapów gotowania w sposób ciągły.

Przykład: Aby w sposób ciągły ustawić moc MIKROFAL 750 W (Średni) na 2 minuty, moc COMBINATION 2 na 3 minuty i moc GRILL 1 na 2 minuty.



■ Uwagi

1. Po zakończeniu wybierania, na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Dodaj”. Podczas wyświetlania możesz użyć funkcji DODAJ CZAS, patrz strona 32.
2. Wstępne nagrzewanie i automatyczne wstępne nagrzewanie nie może być użyte w gotowaniu wieloetapowym.
3. Podczas pracy rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe pomiędzy każdym etapem, a po zakończeniu wszystkich etapów rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.
4. Moc MIKROFAL 1000 W (wysoka) można ustawić tylko na jeden etap GOTOWANIA WIELOETAPOWEGO.

Funkcja Quick 30

Ta funkcja umożliwi ustawienie czasu gotowania w krokach co 30 sekund do 5 minut przy mocy MIKROFAL 1000 W (wysoka). Funkcja jest dostępna tylko dla trybu MIKROFAL.



Naciśnij Quick 30, aby ustawić żądany czas gotowania.

Na wyświetlaczu pojawi się czas.

Naciśnij Start.

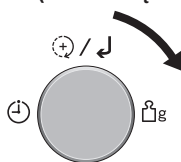
Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.

■ Uwagi

1. Po zakończeniu wybierania, na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add”. Podczas wyświetlania możesz użyć funkcji DODAJ CZAS, patrz opis poniżej.
2. W razie potrzeby możesz użyć innych poziomów mocy. Wybierz żądany poziom mocy przed naciśnięciem przycisku Quick 30.
3. Po ustawieniu czasu za pomocą funkcji Quick 30 nie można korzystać z pokręta.

Funkcja dodawania czasu

Ta funkcja umożliwi dodanie czasu gotowania na koniec poprzedniego gotowania. Funkcja jest dostępna w trybie MIKROFAL, GRILL, KONWEKCJA i COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY).



Obróć pokrętkę, aby ustawić dodatkowy czas.

Do 30 minut dla mocy MIKROFAL 1000 W (wysoka) i 90 minut przy innych mocach MIKROFAL, GRILLU, KONWEKCJI i COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY).

Naciśnij Start.

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.

■ Uwagi

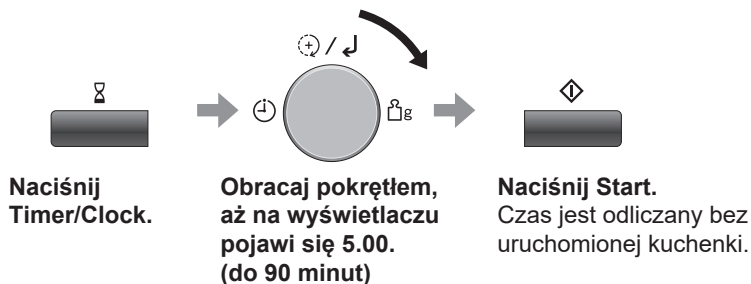
1. Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add”. Podczas wyświetlania możesz ponownie użyć funkcji DODAJ CZAS.
2. Podczas gotowania obróć pokrętkę, aby ustawić dodatkowy czas gotowania (od 10 sekund do 10 minut).
3. Funkcja DODAJ CZAS zostanie anulowana, jeśli nie wykonasz żadnej czynności przez 1 minutę po zakończeniu gotowania.
4. Funkcji DODAJ CZAS można użyć po GOTOWANIU WIELOETAPOWYM. Poziom mocy jest taki sam jak w ostatnim etapie. Ta funkcja nie będzie działać, jeśli ostatnim etapem był czas odstania.
5. Funkcja DODAJ CZAS nie jest dostępna dla PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH.

Korzystanie z Timera

Ta funkcja działa jak **TIMER KUCHENNY** lub pozwala zaprogramować **CZAS ODSTANIA/OPÓŹNIONY START**.

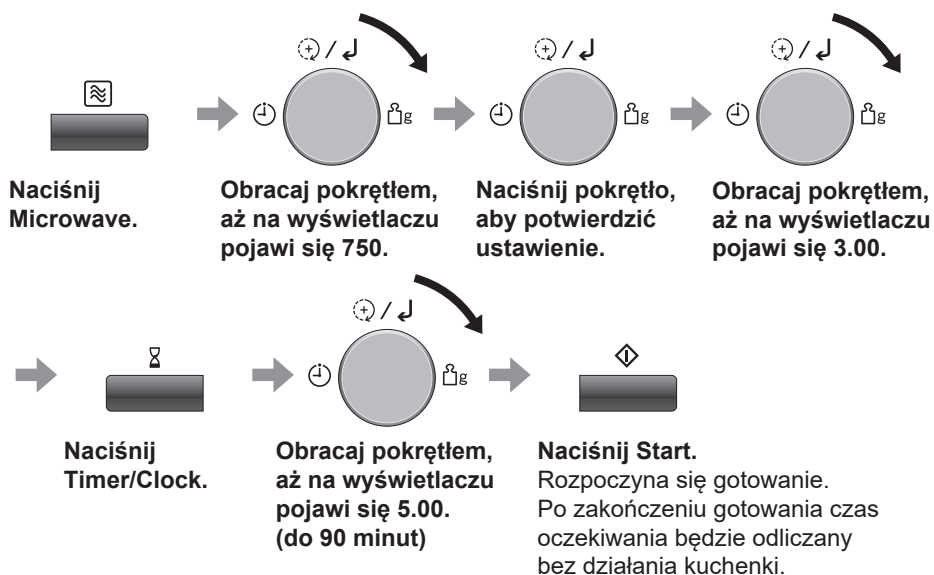
Timer kuchenny

Przykład: Aby odliczyć 5 minut.



Czas odstania

Przykład: Aby potrawa odstała 5 minut po gotowaniu przy mocy MIKROFAL 750 W (średnia) przez 3 minuty.



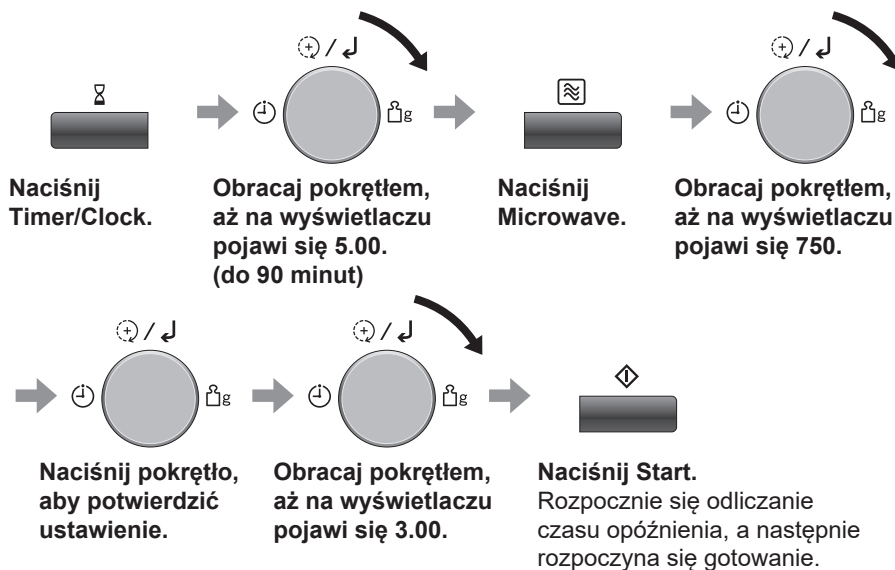
Polski

Ciąg dalszy na kolejnej stronie

Korzystanie z Timera

Opóźniony start

Przykład: Aby rozpocząć gotowanie z mocą MIKROFAL 750 W (średnia) przez 3 minuty po 5 minutach odstania.



■ Uwagi

1. Po zakończeniu OPÓŹNIONEGO STARTU na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add”. Podczas wyświetlania możesz użyć funkcji DODAJ CZAS, patrz strona 32.
2. GOTOWANIE WIELOETAPOWE można zaprogramować uwzględniając CZAS ODSTANIA lub OPÓŹNIONY START.
3. Nawet jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte podczas działania trybu MINUTNIKA KUCHENNEGO, CZASU ODSTANIA lub OPÓŹNIONEGO STARTU, czas na wyświetlaczu będzie nadal odliczany.
4. CZAS ODSTANIA/OPÓŹNIONY START nie może być zaprogramowany przed/po żadnym PROGRAMIE AUTOMATYCZNYM.

Programy automatyczne

Dzięki tej funkcji możesz rozmrażać/ugotować jedzenie zgodnie z wagą. Wybierz kategorię i ustaw wagę potrawy. Waga jest zaprogramowana w gramach. Kuchenka automatycznie określa poziom mocy MIKROFAL i/lub ustawienia funkcji GRILL, CONVECTION i/lub COMBINATION oraz czas gotowania. W celu szybkiego wyboru waga zaczyna się od najczęściej używanej wagi dla każdej kategorii. Nie uwzględniaj wagi dodanej wody ani wagi pojemnika.

Lista PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH

Automatyczne podgrzewanie (Auto Reheat)

Wyświetlane	Menu	Strona
1	Auto Reheat	38
2	Zupa	38

Automatyczne rozmrażanie (Auto Defrost)

Wyświetlane	Menu	Strona
3	Małe kawałki	38
4	Duże kawałki	38
5	Chleb/ciasto	39

Podpiekanie pieczywa (Re-bake Bread)

Wyświetlane	Menu	Strona
6	Bagietki / Chrupiące bułki	39
7	Croissanty	39

Auto Cook

Wyświetlane	Menu	Strona
8	Świeże warzywa	40
9	Ziemniaki	40
10	Świeża ryba	40
11	Makaron	40

Junior Menu

Wyświetlane	Menu	Strona
12	Warzywne purée	41
13	Purée owocowe	41
14	Ciasto z kubka	42
15	Zapiekany makaron	43
16	Mrożone paniero- wane produkty	43
17	Frytki ze świeżych warzyw	43

Auto Combi

Wyświetlane	Menu	Strona
18	Schłodzona pizza	44
19	Mrożona pizza	44
20	Mrożone produkty ziemniaczane	44
21	Sajgonki	44
22	Eskałop	44
23	Kurczak	45

Automatyczne pieczenie (Auto Bake/Roast)

Wyświetlane	Menu	Strona
24	Wołowina / Jagnięcina	45
25	Ciasto	45

Pozostałe

Wyświetlane	Menu	Strona
26	Jogurt	46
27	Sucha żywność	46
28	Wolne gotowanie	47
29	Podtrzymywanie ciepła	47

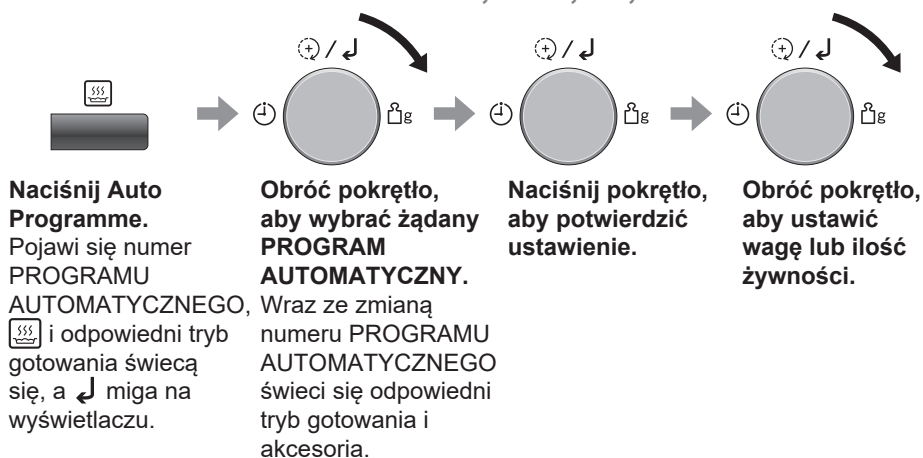
Czyszczenie

Wyświetlane	Menu	Strona
30	Aqua Clean	47

ciąg dalszy na kolejnej stronie

Programy automatyczne

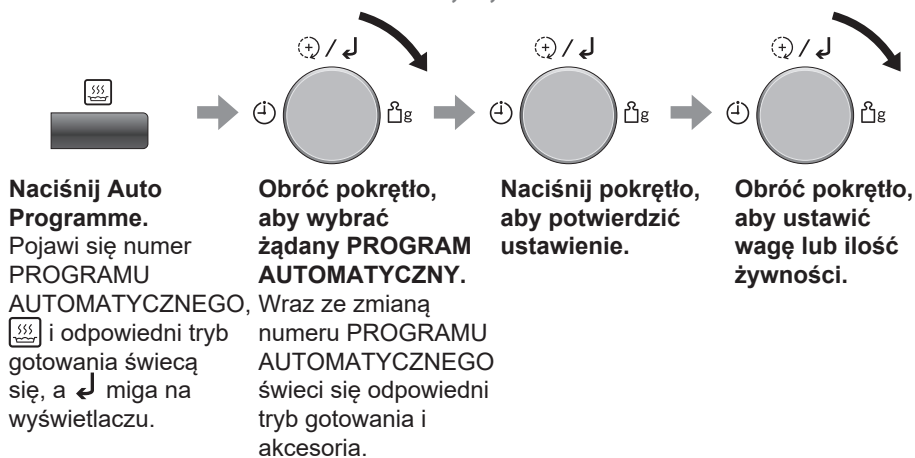
Dla AUTO PROGRAMÓW 1-5, 8-15, 23, 24

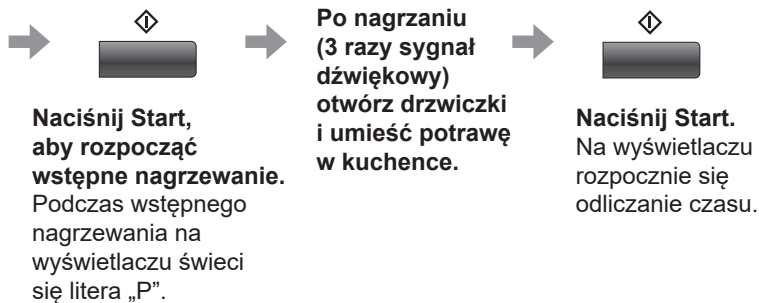


Naciśnij Start.

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.

Dla AUTO PROGRAMÓW 6, 7, 16-22





Dla AUTO PROGRAMÓW 25-30

Patrz strony 45-47.

■ Uwagi

1. PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH należy używać WYŁĄCZNIE do opisanych potraw.
2. Rozmrażaj/gotuj żywność tylko w opisanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż żywność zamiast polegać na informacjach podanych na opakowaniu.
4. Większość produktów spożywczych zyskuje dzięki CZASOWI ODSTANIA. Po gotowaniu z PROGRAMEM AUTOMATYCZNYM pozwól, aby ciepło przenikało przez jakiś czas do środka potrawy.
5. Korzystaj wyłącznie z akcesoriów wskazanych w instrukcjach na stronach 39-46 lub wskazanych w okienku wyświetlacza.

Polski

Ciąg dalszy na kolejnej stronie

Programy automatyczne

Automatyczne podgrzewanie (Auto Reheat)

Ta funkcja umożliwia podgrzewanie żywności poprzez ustawienie wagi. Kuchenka automatycznie określa poziom mocy MIKROFAL, a następnie czas gotowania. Wybierz kategorię żywności, a następnie ustaw wagę.

Program	Instrukcje
1. Automatyczne podgrzewanie (Auto Reheat)	Waga: 150 g / 250 g / 350 g / 450 g / 600 g Do podgrzewania świeżego, wstępnie ugotowanego posiłku. Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane. Żywność powinna być w temperaturze lodówki ok. +5°C. Podgrzewaj w pojemniku zgodnie z zakupem. Nakłuj folię przykrywającą ostrym nożem raz na środku i 4 razy wokół krawędzi. Przekładając jedzenie do naczynia, przykryj je przekłutą folią spożywczą. Umieść pojemnik na szklanym talerzu obrotowym. Zamieszaj na koniec programu i odstaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Ten program nie nadaje się do produktów zawierających skrobię, takich jak ryż, makaron lub ziemniaki. Posiłki w pojemnikach o nieregularnym kształcie mogą wymagać dłuższego gotowania. Nie podgrzewaj chleba ani wyrobów ciastkarskich, surowej lub niegotowanej żywności, napojów i mrożonek.
2. Zupy	Waga: 200 g / 400 g / 600 g Do podgrzewania zupy. Zupa powinna mieć temperaturę lodówki ok. +5°C. Wlej zupę do miski nadającej się do kuchenki mikrofalowej. Przykryj pokrywką lub folią spożywczą. Wymieszaj przed podaniem.



Automatyczne rozmrażanie (Auto Defrost)

Dzięki tej funkcji można rozmrażać zamrożoną żywność według jej wagi.

Program	Instrukcje
3. Małe kawałki	Waga: 200 g - 1000 g Do rozmrażania małych kawałków mięsa, sznyci, kielbasek, mięsa mielonego, steków, kotletów, filetów rybnych (każdy od 100 g do 400 g). Obróć potrawę po sygnale dźwiękowym i ponownie zabezpiecz. Odstaw potrawę na 15 do 30 minut.
4. Duże kawałki	Waga: 600 g - 1600 g Do rozmrażania dużych kawałków mięsa, całych kurczaków, kawałków mięsa. Całe kawałki kurczaka i mięsa będą wymagały osłony podczas rozmrażania. Chroń skrzydełka, pierś i tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej zabezpieczonymi patyczkami koktajlowymi. Uważaj, aby folia nie dotykała ścianek kuchenki. Po rozmrożeniu należy odczekać od 1 do 2 godzin. Obróć potrawę po sygnale dźwiękowym i ponownie zabezpiecz.

Program	Instrukcje
5. Chleb / Ciasto	<p>Waga: 100 g - 600 g</p> <p>Do rozmrażania chleba (bochenek, kromki, bułki) i ciast. Ciasta z kremem, desery i ciasta mrożone nie nadają się do tego programu. Obróć po sygnale dźwiękowym. Pozostaw chleb na 10 (biały chleb jasny) do 30 minut (gęsty chleb żytni). Duże bochenki przekrój na pół w czasie odstania.</p>

Podpiekanie pieczywa (Re-bake Bread)

Program	Instrukcje
6. Bagietki / Chrupiące bułki	<p>Waga: 100 g / 150 g / 200 g / 250 g Akcesoria: </p> <p>Do podpiekania bagietek i chrupiących bułek. Ten program jest odpowiedni do podgrzewania, przypiekania i zarumieniania zakupionych wcześniej bagietek i bułek od temperatury pokojowej. Upewnij się, że wysokość bagietki/bułek nie przekracza 5 cm. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Po nagraniu umieść bagietki/bułki na patelni grillowej. Po upieczeniu umieść bagietki/bułki na ruszcie na kilka minut.</p>
7. Croissanty	<p>Ilość: 1-2 Sztuki / 3 Sztuki / 4 Sztuki / 5 Sztuk Akcesoria: </p> <p>W celu podpiekania croissantów. Ten program jest odpowiedni do podgrzewania, przypiekania i zarumieniania zakupionych wcześniej croissantów w temperaturze pokojowej. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Obróć pokrętko, aby wybrać liczbę rogalików. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Po nagraniu umieść croissanty na patelni grillowej. Po upieczeniu odstaw na kilka minut na ruszt.</p>

Programy automatyczne

Automatyczne gotowanie (Auto Cook)

Dzięki tej funkcji można gotować potrawy według wagi. Wybierz kategorię i ustaw wagę lub ilość jedzenia. Waga jest zaprogramowana w gramach. Kuchenka automatycznie określa poziom mocy MIKROFAL i czas gotowania. W celu szybkiego wyboru waga zaczyna się od najczęściej używanej wagi dla każdej kategorii. Nie uwzględniaj wagi dodanej wody ani wagi pojemnika.

Program	Instrukcje												
8. Świeże warzywa	Waga: 150 g / 350 g / 500 g Do gotowania świeżych warzyw, takich jak marchew, brokuły, kalafior i fasolka szparagowa. Dokładnie umyj warzywa. Umieść przygotowane warzywa w pojemniku odpowiedniej wielkości. Skrop 1 łyżką wody na 100 g warzyw. Przykryj folią spożywczą. Przebij folię spożywczą nożem raz na środku i 4 razy wokół krawędzi. Uwaga: wszystkie kawałki powinny być mniej więcej tego samego rozmiaru. Nie sól ani nie smaruj masłem, dopóki gotowanie nie zostanie zakończone.												
9. Ziemniaki	Ilość: 1 Sztuka / 2 Sztuki / 3 Sztuki W celu gotowania ziemniaków. Ziemniaki umyć, osuszyć i nakłuć kilka razy widelcem. Umieść blisko krawędzi szklanego talerza. Obróć pokrętko, aby ustawić liczbę ziemniaków. (1 sztuka odpowiada 200 g - 250 g ziemniaków) Po ugotowaniu pozostaw na 5 minut do odstania.												
10. Świeża ryba	Waga: 150 g / 250 g / 350 g / 450 g / 650 g Do przyrządzenia świeżych filetów lub steków rybnych. Umieść rybę na odpowiedniej wielkości naczyniu nadającym się do użytku w kuchenke mikrofalowej. Przykryj folią spożywczą. Po ugotowaniu odstaw na kilka minut.												
11. Makaron	Waga: 50 g / 100 g / 150 g Do gotowania suchych makaronów. Umieść makaron, wodę i olej w głębokim naczyniu żaroodpornym nadającym się do zastosowania w kuchenke mikrofalowej zgodnie z poniższą tabelą. <table border="1"><thead><tr><th>Makaron</th><th>Woda</th><th>Olej</th></tr></thead><tbody><tr><td>50 g</td><td>450 g</td><td>1 łyżeczka</td></tr><tr><td>100 g</td><td>800 g</td><td>2 łyżeczka</td></tr><tr><td>150 g</td><td>1200 g</td><td>1 łyżeczka</td></tr></tbody></table> Odcedź po ugotowaniu. Uwaga: Nie przykrywaj naczynia żaroodpornego.	Makaron	Woda	Olej	50 g	450 g	1 łyżeczka	100 g	800 g	2 łyżeczka	150 g	1200 g	1 łyżeczka
Makaron	Woda	Olej											
50 g	450 g	1 łyżeczka											
100 g	800 g	2 łyżeczka											
150 g	1200 g	1 łyżeczka											

Junior Menu




Menu Junior oferuje szereg programów dla potraw dla niemowląt, małych dzieci i starszych dzieci. Przeciery owocowe i warzywne są idealnym pierwszym pokarmem dla niemowląt odstawionych od piersi. Zdrowe frytki warzywne i zapiekanki makaronowe są idealne na mniejsze brzuszki. Ciasto w kubku oferuje szybki i łatwy deser. Proste dozowanie składników łyżką stołową które można wymieszać w kubku w celu ułatwienia przygotowania. Gotowe do spożycia w mgnieniu oka przy użyciu programu Mug Cake.

Program	Instrukcje
12. Purée warzywne	<p>Waga: 100 g / 200 g / 300 g / 400 g</p> <p>Ten program jest odpowiedni do gotowania pasternaku, ziemniaków, dyni piżmowej, marchwi, słodkich ziemniaków i brukwi. Ugotowane warzywa są następnie przecierane i nadają się do karmienia niemowląt. Obierz i pokrój warzywa na równe kawałki. Umieścić w naczyniu Pyrex®.</p> <p>Dodaj następujące ilości wody:</p> <p>100 g - 150 g warzyw 75 ml wody. 155 g - 300 g warzyw 100 ml wody. 305 g - 400 g warzyw 150 ml wody.</p> <p>Przykryj pokrywką lub folią spożywczą. Zamieszaj w połowie gotowania po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu pozostaw na 10 minut do odstania. Zmiksuj warzywa z płynem z gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby dostosuj konsystencję, dodaj odrobinę wody aby była rzadsza lub ryżu dla zagęszczenia. Sprawdź temperaturę przed karmieniem.</p>
13. Purée Owocowe	<p>Waga: 100 g / 200 g / 300 g / 400 g</p> <p>Ten program jest odpowiedni do gotowania jabłek, gruszek, brzoskwiń, papai i mango. Ugotowane owoce należy następnie przetrzeć i nadają się do karmienia niemowląt. Obierz i pokrój owoce na równe kawałki. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Dodaj następujące ilości wody:</p> <p>100 g - 150 g owoców 75 ml wody. 155 g - 300 g owoców 100 ml wody. 305 g - 400 g owoców 150 ml wody.</p> <p>Przykryj pokrywką lub folią spożywczą. Zamieszaj w połowie gotowania po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu pozostaw na 10 minut do odstania. Zmiksuj owoce z płynem z gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby dostosuj konsystencję, dodaj odrobinę wody aby była rzadsza lub ryżu dla zagęszczenia. Sprawdź temperaturę przed karmieniem.</p>

Ciąg dalszy na kolejnej stronie

Programy automatyczne

Program	Instrukcje
<p>14. Mug Cake (ciasto z kubka)</p>	<p>Ilość: 1 kubek, 2 kubki Do przygotowania jednego ciasta z kubka, czekoladowego brownie lub cytrynowego. Przygotuj ciasto z kubka zgodnie z poniższymi przepisami. Wielkość kubka nie powinna być mniejsza niż 300 ml. Umieść kubek na środku szklanego talerza obrotowego. Obróć pokrętkę, aby wybrać ilość – 1 kubek lub 2 kubki. Po ugotowaniu odstaw na kilka minut, podawaj na ciepło w kubku z lodami, budyniem lub śmietanką.</p>
	<p>Ciasto z kubka Czekoladowe Brownie Składniki Na 1 porcję 4 1/2 łyżki mąki 2 łyżki stopionego masła 3 łyżki cukru 2 łyżki mleka 2 1/2 łyżki kakao w proszku 4 kostki gorzkiej lub mlecznej czekolady, posiekanej Dekoracja: posypka lub mini pianki 1. Wymieszaj mąkę, cukier i kakao w proszku w kubku. 2. Dodaj roztopione masło i mleko, wymieszaj. 3. Dodaj posiekaną czekoladę. Dokładnie wymieszaj. 4. Po upieczeniu udekoruj posypką lub mini piankami marshmallow.</p>
	<p>Cytrynowe Ciasto z Kubka Składniki Na 1 porcję 3 łyżki mąki 2 łyżki oleju roślinnego 3 łyżki cukru 2 łyżki soku z cytryny plus skórka z 1/2 cytryny 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia 1 roztrzepane jajko Szczypta soli Dekoracja: truskawki, jagody, posypka 1. Wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól w kubku. 2. Dodaj olej roślinny, sok z cytryny, skórkę z cytryny i roztrzepane jajko. Dokładnie wymieszaj. 3. Po ugotowaniu udekoruj truskawkami, jagodami lub posypką.</p>






Program	Instrukcje																
<p>15. Zapiekaný makaron Junior</p>	<p>Waga: 250 g / 500 g / 800 g Akcesoria: </p> <p>Do przyrządzania zapiekanego makaronu ze świeżego makaronu (penne, spaghetti, fusilli), sosu na bazie sera lub pomidorów i tartego łagodnego sera cheddar. Użyj odpowiedniego kwadratowego, płytkiego pojemnika Pyrex®. Użyj następujących ilości:</p> <table border="1" data-bbox="455 476 984 605"> <thead> <tr> <th>Ustawianie wagi</th> <th>Makaron</th> <th>Sos</th> <th>Ser</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>250 g</td> <td>70 g</td> <td>140 g</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>500 g</td> <td>150 g</td> <td>300 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>800 g</td> <td>250 g</td> <td>500 g</td> <td>50 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Można dodać inne składniki, takie jak szynka, tuńczyk i kukurydza cukrowa. W takim przypadku część sosu należy zastąpić wybranymi dodanymi składnikami. Umieść makaron na wysokim ruszcie.</p>	Ustawianie wagi	Makaron	Sos	Ser	250 g	70 g	140 g	40 g	500 g	150 g	300 g	50 g	800 g	250 g	500 g	50 g
Ustawianie wagi	Makaron	Sos	Ser														
250 g	70 g	140 g	40 g														
500 g	150 g	300 g	50 g														
800 g	250 g	500 g	50 g														
<p>16. Mrożone panierowane produkty</p>	<p>Waga: 100 g / 200 g / 300 g / 400 g Akcesoria: </p> <p>Do przygotowywania mrożonych produktów panierowanych, takich jak mrożone kawałki kurczaka, mrożone nuggetsy z kurczaka, mrożone pałeczki z indyka, mrożone paluszki rybne, mrożone krewetki. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Usuń całe opakowanie i umieść zamrożone panierowane produkty na patelni grillowej. Odwróć potrawę podczas gotowania po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.</p>																
<p>17. Frytki ze świeżych warzyw</p>	<p>Waga: 100 g / 200 g / 300 g / 400 g Akcesoria: </p> <p>Do przygotowywania frytek ze świeżych warzyw, takich jak ziemniaki, słodkie ziemniaki, marchew, pasternak i cukinia. Warzywa obierz i pokrój w słupki (grubość 1 cm). Wlej łyżkę oleju roślinnego. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Po nagrzeniu połóż warzywa na patelni grillowej. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj w jednej warstwie.</p>																


Ciąg dalszy na kolejnej stronie

Programy automatyczne

Auto Combi



Ta funkcja umożliwia gotowanie lub podgrzewanie żywności poprzez ustawienie jej wagi. Kuchenka automatycznie określa ustawienie KOMBINACJI, a następnie czas gotowania. Wybierz kategorię żywności, a następnie ustaw wagę.

Program	Instrukcje
18. Schłodzona pizza	Waga: 200 g / 300 g / 400 g Akcesoria:  Do podgrzewania kupionej schłodzonej pizzy. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Po nagrzeniu usuń całe opakowanie i umieść pizzę na patelni grillowej.
19. Mrożona pizza	Waga: 200 g / 300 g / 400 g Akcesoria:  Do podgrzewania i zapiekania zakupionej mrożonej pizzy. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Po nagrzeniu usuń całe opakowanie i umieść pizzę na patelni grillowej. Ten program nie nadaje się do pizzy z głębokiego naczynia.
20. Mrożone produkty ziemniaczane	Waga: 200 g / 300 g / 400 g Akcesoria:  Do gotowania gotowych mrożonych produktów ziemniaczanych, które nadają się do grillowania, np. frytki, krokiety, placki ziemniaczane, gofry ziemniaczane. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Po nagrzeniu rozłóż produkty ziemniaczane na patelni grillowej. Obróć/zamieszaj podczas gotowania po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Aby uzyskać najlepsze wyniki, gotuj w jednej warstwie. Uwaga: produkty ziemniaczane znacznie się różnią. Sugerujemy sprawdzenie na kilka minut przed końcem gotowania, aby ocenić stopień zrumienienia.
21. Sajgonki	Waga: 200 g / 300 g / 400 g Akcesoria:  Do przyrządzania wcześniej zakupionych schłodzonych sajgonek. Sajgonki posmarować cienko olejem. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Po nagrzeniu umieść sajgonki na patelni grillowej.
22. Eskalopki	Waga: 200 g / 300 g / 400 g Akcesoria:  Do gotowania schłodzonych eskalopek zakupionych w sklepie lub domowej roboty. Eskalopki posmarować cienko olejem. Zanim naciśniesz Start, umieść patelnię grillową w kuchence. Po naciśnięciu Start rozpocznie się wstępne nagrzewanie. Po nagrzeniu umieść eskalopki na patelni grillowej. Odwróć eskalopki podczas gotowania po sygnale dźwiękowym.

Program	Instrukcje
23. Kurczak	<p>Waga: 500 g / 750 g / 1000 g / 1200 g Aksesoria: </p> <p>Do gotowania całego świeżego, nienadziewanego kurczaka. Farsz ugotować osobno. Umieść kurczaka na niskim ruszcie z płytkim naczyniem pod spodem, aby zbierać wyciekający sok. Zaczynj gotowanie umieszczając kurczaka piersią do dołu i obracaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, uważając na gorące soki. Pozostaw na 5 minut do odstania.</p>

Automatyczne pieczenie (Auto Bake/Roast)

Ta funkcja oferuje tradycyjne sposoby gotowania konwekcyjnego. Kuchenka automatycznie określa ustawienie temperatury, a następnie czas pieczenia.


Program	Instrukcje
24. Wołowina / Jagnięcina	<p>Waga: 500 g / 1000 g / 1500 g Aksesoria: </p> <p>Do pieczenia świeżej pieczeni wołowej lub jagnięcej. Ułóż kawałki mięsa na patelni grillowej. Po ugotowaniu pozostaw do odstania na 10 do 20 minut.</p>
25. Ciasto	<p>Ta funkcja służy do pieczenia ciasta. Aksesoria: </p> <p>Składniki</p> <p>Ciasto maślane 75 g mąki pszennej 75 g mąki samorosnącej 100 g masła 100 g cukru pudru 2 jajka 2 łyżki mleka 2,5 ml (1/2 łyżeczki) esencji waniliowej</p> <ol style="list-style-type: none"> Przesiej mąki. Masło, cukier i esencję utrzyj na puszystą masę. Po trochu wbijaj jajka. Wmieszaj mąkę, w razie potrzeby dodając trochę mleka, aby uzyskać rzadką konsystencję. Włącz do natłuszczonej tortownicy (18 cm-7"). Naciśnij raz Programy automatyczne. Obróć pokrętko, aby wybrać program 25. Naciśnij Start, aby rozgrzać kuchenkę. Po nagraniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać „P”. Umieść formę na niskim ruszcie i naciśnij Start.

Polski

Ciąg dalszy na kolejnej stronie

Programy automatyczne

Pozostałe

Program	Instrukcje
26. Jogurt	<p>Wartości ustawień: 10 minut - 12 godzin</p> <p>Ta funkcja służy do przygotowywania domowego jogurtu.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Wlej 1 l (3,5% tłuszczu) mleka do 3 l naczynia żaroodpornego.2. Dodaj 150 g jogurtu naturalnego i dobrze wymieszaj.3. Przykryj folią spożywczą i umieść na szklanym talerzu.4. Naciśnij raz Programy automatyczne.5. Obróć pokrętko, aby wybrać program 26 i naciśnij pokrętko.6. Obróć pokrętko, aby ustawić czas gotowania na 4-6 godzin.7. Naciśnij Start. <p>Po ugotowaniu trzymaj jogurt w lodówce przez ponad 6 godzin.</p> <p>Uwaga: przed gotowaniem zdezynfekuj naczynie żaroodporne i narzędzia we wrzącej wodzie.</p>
27. Suszenie jedzenia	<p>Wartości ustawień: 40 °C - 90 °C, 10 minut - 12 godzin</p> <p>Ta funkcja służy do przygotowywania zdrowych i odżywczych przekąsek z suszonych owoców i warzyw bez chemikaliów i konserwantów.</p> <p>Akcesoria: </p> <ol style="list-style-type: none">1. Umieść papier do pieczenia na blaszce i rozłóż jedzenie w jednej warstwie.2. Naciśnij raz Programy automatyczne.3. Obróć pokrętko, aby wybrać program 27 i naciśnij pokrętko.4. Obróć pokrętko, aby ustawić temperaturę gotowania i naciśnij pokrętko.5. Obróć pokrętko, aby ustawić czas gotowania.6. Naciśnij Start. <p>Banan/figi/kiwi/mango/ananas: pokroić w plastry o grubości 5-8 mm, wstawić do 80°C na 3-5 godzin.</p> <p>Pomidory: pokroić w plastry o grubości 5 mm, wstawić do 80°C na 5-7 godzin.</p>

Program	Instrukcje
28. Wolne gotowanie	<p>Wartości ustawień: 90 °C - 110 °C, 10 minut - 12 godzin Ta funkcja gotuje w stosunkowo niskiej temperaturze przez wiele godzin w porównaniu z innymi metodami gotowania (takimi jak pieczenie, gotowanie i smażenie), umożliwiając gotowanie bez nadzoru pieczeni, gulaszu i innych odpowiednich potraw. To ustawienie delikatnie gotuje żywność przez dłuższy czas bez rozgotowania lub przypalenia. Podczas korzystania z tego ustawienia nie jest wymagane mieszanie.</p> <p>Gulasz węgierski, 4 porcje. Składniki 700 g (1 funt 8 uncji) steku do duszenia, pokrojonego w kostkę 600 ml (1 porcja) gorącego bulionu wołowego 50 g (2 uncje) przyprawionej mąki 3 łyżki (45 ml) przecieru pomidorowego 1 duża cebula 2 łyżki (30 ml) papryki 1 czerwona papryka, pozbawiona pestek i posiekana 5 ml (1 łyżeczka) cukru 400 g (14 uncji) krojonych pomidorów z puszki 4 łyżki (60 ml) kwaśnej śmietany 175 g grzybów Naczynie: duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką 1. Obtocz mięso w mące. 2. Połącz wszystkie składniki oprócz kwaśnej śmietany w naczyniu żaroodpornym. 3. Przykryj, umieść na szklanym talerzu obrotowym. 4. Naciśnij raz Programy automatyczne. 5. Obróć pokrętkę, aby wybrać program 28 i naciśnij pokrętkę. 6. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę gotowania na 110 °C i naciśnij pokrętkę. 7. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania na 3-4 godziny. 8. Naciśnij Start. Po ugotowaniu natychmiast wymieszaj z kwaśną śmietaną.</p>
29. Podtrzymywanie temperatury	<p>Wartości ustawień: 60 °C - 80 °C, 5 minut - 90 minut Ta funkcja służy do utrzymywania ciepła potraw do czasu ich podania. 1. Naciśnij raz Programy automatyczne. 2. Obróć pokrętkę, aby wybrać program 29 i naciśnij pokrętkę. 3. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę i naciśnij pokrętkę. 4. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas. 5. Naciśnij Start. Uwaga: Użyj naczynia żaroodpornego przykrytego pokrywką lub papierem do pieczenia.</p>

Czyszczenie

Program	Instrukcje
30. Aqua Clean	Program czyszczenia. Patrz strona 50.

Pytania i odpowiedzi

P: Dlaczego moja kuchenka nie chce się włączyć?

- O:** Gdy kuchenka się nie włącza, sprawdź następujące elementy:
1. Czy kuchenka jest prawidłowo podłączona?
Wymij wtyczkę z gniazdka, odczekaj 10 sekund i włóż ponownie.
 2. Sprawdź wyłącznik i bezpiecznik. Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik, jeśli jest przepalony.
 3. Jeśli wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik są sprawne, podłącz inne urządzenie do gniazdka. Jeśli drugie urządzenie działa, prawdopodobnie wystąpił problem z kuchenką. Jeśli inne urządzenie nie działa, prawdopodobnie wystąpił problem z gniazdkiem. Jeśli wydaje się, że wystąpił problem z kuchenką, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

P: Moja kuchenka powoduje zakłócenia telewizora. Czy to normalne?

- O:** Podczas gotowania w kuchenke mogą wystąpić pewne zakłócenia radiowe i telewizyjne. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń powodowanych przez małe urządzenia, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznacza to problemu z kuchenką.

P: Kuchenka nie akceptuje żądanego programu. Dlaczego?

- O:** Kuchenka jest tak skonstruowana, że nie akceptuje nieprawidłowego programu. Na przykład nie zaakceptuje 4. etapu.

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

- O:** Ciepło wydzielane z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze w komorze kuchenki. Ogrzane powietrze jest usuwane zgodnie ze schematem przepływu powietrza w kuchenke. W powietrzu nie ma mikrofal. Otwory wentylacyjne kuchenki nigdy nie powinny być blokowane podczas gotowania.

P: Czy mogę używać zwykłego termometru do kuchenki w kuchenke?

- O:** Tylko w przypadku korzystania z trybu grillowania GRILL i KONWEKCJĘ. Metal w niektórych termometrach może powodować iskrzenie w kuchenke i nie należy ich używać w trybach gotowania MIKROFAL i COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY).

P: Gdy gotuję metodą COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY), z mojego kuchenki dobiega buczenie i klikanie. Co jest przyczyną tych dźwięków?

- O:** Odgłosy pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przełącza się z mocy MIKROFAL na GRILL/KONWEKCJĘ, aby utworzyć ustawienie COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY). To normalne.

P: Moja kuchenka wydziela nieprzyjemny zapach i dymy podczas korzystania z funkcji COMBINATION (TRYB ŁĄCZONY), GRILL i KONWEKCJA. Dlaczego?

- O:** Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie wnętrza kuchenki, a następnie włączenie jej bez żywności, szklanego talerza i pierścienia obrotowego na GRILL na 5 minut. Spowoduje to spalenie resztek żywności, pozostałości lub oleju, które mogą powodować zapach i/lub dymienie.

Prawidłowe dbanie o kuchenkę

1. Przed czyszczeniem kuchenkę należy odłączyć od zasilania.
2. Regularnie czyść wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi i obszary uszczelki drzwi. Gdy rozpryski żywności lub rozlane płyny przyłgną do ścianek kuchenki, uszczelki drzwi i ich obszary należy wytrzeć wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania ostrych detergentów ani środków ściernych. Unikaj czyszczenia obszaru osłony falowodu znajdującego się po prawej stronie ścianki komory.
NIE UŻYWAJ KOMERCYJNYCH ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW.
3. Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
4. Zewnętrzną powierzchnię kuchenki należy czyścić wilgotną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, nie należy dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.
5. Jeśli panel sterowania ulegnie zabrudzeniu, wyczyść go miękką ściereczką. Nie używaj ostrych detergentów ani materiałów ściernych. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy pozostawić otwarte drzwiczki, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki. Po czyszczeniu naciśnij przycisk Stop/Reset, aby zresetować wyświetlacz.
6. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki gromadzi się para, wytrzyj je miękką ściereczką.

Może się to zdarzyć, gdy kuchenka pracuje w warunkach dużej wilgotności i w żaden sposób nie wskazuje na awarię urządzenia.
7. Od czasu do czasu konieczne jest wyjęcie szklanego talerza obrotowego w celu czyszczenia. Umyj talerz w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
8. Pierścień obrotowy i dno komory kuchenki należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy przetrzeć dolną powierzchnię kuchenki łagodnym detergentem i gorącą wodą, a następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką. Pierścień obrotowy można myć w wodzie z mydłem. Opary z gotowania gromadzą się podczas wielokrotnego używania, ale w żaden sposób nie wpływają na powierzchnię dna ani koła pierścienia. Po wyjęciu pierścienia z dna komory pamiętaj o umieszczeniu go w właściwej pozycji.
9. Podczas korzystania z trybu GRILL, KONWEKCYJA lub KOMBINACJA niektóre potrawy mogą nieuchronnie rozpryskiwać tłuszcz na ściankach kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
10. Do czyszczenia nie należy używać myjki parowej.
11. Kuchenka powinna być serwisowana wyłącznie przez wykwalifikowany personel. W celu konserwacji i naprawy skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym sprzedawcą.
12. Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie spowodować niebezpieczną sytuację.

Ciąg dalszy na kolejnej stronie

Prawidłowe dbanie o kuchenkę

13. Utrzymuj w czystości otwory wentylacyjne. Sprawdzaj czy kurz lub inne obiekty nie blokują żadnego z otworów wentylatorów na górze, dole lub z tyłu kuchenki. Zablokowanie otworu wentylatora może spowodować przegrzanie, co może wpłynąć na działanie kuchenki i potencjalnie spowodować niebezpieczeństwo.
14. Nigdy nie używaj ostrych narzędzi do patelni, mogą one zniszczyć anty-przywierającą powłokę.
15. Po użyciu, umyj patelnię w gorącej wodzie z mydłem i ołucz w gorącej wodzie. Nie stosuj ostrych środków czyszczących lub gąbek ściernych, mogą one zniszczyć powierzchnię patelni.

Aqua Clean (Auto program Nr 30)

Aqua Clean ułatwia czyszczenie komory. Aqua Clean wytwarza parę wewnątrz komory, aby ułatwić usuwanie brudu.

1. Wlej 300 ml (1 1/2 szklanki) wody, plasterki cytryny i trochę soku z cytryny (ok. 1 łyżeczka) do szklanej miski nadającej się do kuchenek mikrofalowych. Wysokość wody nie powinna przekraczać połowy miski.
2. Naciśnij przycisk Auto Program i obróć pokrętkę, aby wybrać program 30, a następnie naciśnij przycisk Start.
3. Kuchenka podgrzeje wodę i wytworzy parę wewnątrz komory.
4. Nie otwieraj drzwi kuchenki, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
5. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij miskę. Wytrzyj całą parę z wnętrza miękką ściereczką.

- W razie potrzeby powtórz procedurę.

Dane Techniczne

Źródło zasilania:	230 V, 50 Hz
Pobór mocy:	Maksymalny; 2400 W Mikrofałe; 1500 W Grill; 2400 W Konwekcja; 2400 W
Moc wyjściowa:	Mikrofałe; 1000 W (IEC-60705) Grzałka Grilla; 2400 W Grzałka konwekcji; 2400 W
Wymiary zewnętrzne:	327 mm (Sz) x 520 mm (Gł) x 520 mm (Wys)
Wymiary wnętrza kuchenki:	240.5 mm (Sz) x 351 mm (Gł) x 351 mm (Wys)
Ogólna objętość komory:	30 L
Wymiary talerza szklanego:	315 mm
Częstotliwość robocza:	2450 MHz
Waga netto:	19,5 kg
Poziom hałas:	L_{WA} 60 dB

Podana waga i wymiary są przybliżone.

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia. Produkt ten jest wyrobem, który spełnia wymagania norm europejskich dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej (EMC) EN 55011. Stosownie do tych wymagań urządzenie zaliczone jest do grupy „2”, klasy „B”. Grupa „2” oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest z założenia generowana w formie promieniowania elektromagnetycznego, przeznaczonych do podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych. Klasa „B” oznacza, że urządzenie może być użytkowane w typowych warunkach domowych.

Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (gospodarstwa domowe)



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

W celu właściwej obróbki, odzysku i recyklingu prosimy o dostarczenie tych produktów do wyznaczonych punktów zbiórki, gdzie zostaną one bezpłatnie przyjęte.

Alternatywnie, w niektórych krajach możesz zwrócić swoje produkty do lokalnego sprzedawcy po zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiegnie wszelkim potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzkiego i środowiska, które mogłyby wynikać z niewłaściwego obchodzenia się z odpadami. Więcej informacji na temat najbliższego wyznaczonego punktu zbiórki można uzyskać u władz lokalnych.

Za nieprawidłowe usuwanie tych odpadów mogą zostać nałożone kary, zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Dla użytkowników biznesowych w Unii Europejskiej

Jeśli chcesz wyrzucić sprzęt elektryczny i elektroniczny, skontaktuj się ze sprzedawcą lub dostawcą w celu uzyskania dalszych informacji.

Informacje dotyczące utylizacji w innych krajach poza Unią Europejską

Ten symbol obowiązuje tylko w Unii Europejskiej.

Jeśli chcesz wyrzucić ten produkt, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą i zapytaj o właściwą metodę utylizacji.

Produkt firmy Panasonic

Ten produkt jest objęty e-gwarancją Panasonic.

Prosimy zachować dowód zakupu.

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

Panasonic Corporation

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

© Panasonic Corporation 2019

PN:
F0619-10719