

Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató
Instrucțiuni de operare

Microwave /Grill Oven
Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kombinationsugn med Mikrovågor/Grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikrobølge/Grill Ovn
Mikroaaltouuni/Grilli
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlinná / trouba/ Gril
Grillezös/mikrohullámú sütő
Cuptor cu microunde



NN-GD371S / NN-GD361M / NN-GD351W / NN-GD342B

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Norsk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

Română

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

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

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

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

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

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

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs brugsanvisningen omhyggeligt inden ovnen tages i brug. Læs brugsanvisningen igen hvis der er noget du er i tvivl om.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. Før du bruker ovnen, vennligst les instruksjonene nøye, og behold dem for fremtidig bruk.

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

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

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

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

■ WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją i zachowanie jej.

■ To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i umysłowej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi tego typu urządzenia, pod warunkiem nadzorowania lub poinstruowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego używania danego urządzenia i zrozumienia niebezpieczeństwa związanego z użytkowaniem urządzenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru. Urządzenie wraz z kablem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

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

- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE!** Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelek należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających lub jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej obudowy z kuchenki, gdyż daje ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.

- Płynów lub innego rodzaju żywności nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
- **OSTRZEŻENIE!** Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.

Użytkowanie na blacie:

- Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.
- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, o ile zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/anulowania i

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

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

- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta. Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

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

- Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelki. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki,

uszczelek drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane.

- **NIE UŻYWAJ DOSTĘPNYCH W HANDLU ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH** do zwykłych kuchenek.

- Podczas korzystania z Grilla lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może pryskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.

- Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.

- **OSTRZEŻENIE!** Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.

- Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do wykorzystywania zewnętrznego. Nie jest zaprojektowana do wykorzystania jako element w zabudowie lub wewnątrz szafki.
- Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
- Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
- W trybie KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
- Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.
- Stosować tylko przybory kuchenne nadające się do użytku w kuchenke mikrofalowej.

Spis treści

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej.....	8
Ustawianie kuchenki.....	8
Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	9-12
Wygląd zewnętrzny	13
Panel kontrolny.....	14
Ustawianie zegara w kuchenkach	15
Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi.....	15
Gotowanie i rozmrażanie mikrofalowe w kuchenkach.....	16
Rozmrażanie	17
Tabela rozmrażania	18
Pieczenie na rożnie	19
Gotowanie kombinacyjne	20
Stosowanie timera	21
Gotowanie wielostopniowe	22
Zastosowanie funkcji pamięci.....	23
Rozmrażanie w trybie turbo.....	24
Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi.....	25-27
Talerz Panacrunch.....	28
Tabela podgrzewania i gotowania	29-31
Przepisy.....	32
Pytania (P) i odpowiedzi (O).....	33
Konserwacja kuchenki mikrofalowej.....	34
Dane techniczne.....	35

Dziękujemy, że wybrali Państwo kuchenkę
mikrofalową Panasonic.

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

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

Przepisy dotyczące uziemienia

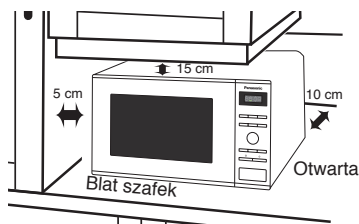
■ WAŻNE
DLA OSOBISTEGO BEZPIECZEŃSTWA,
URZĄDZENIE TO MUSI BYĆ
PRAWIDŁOWO UZIEMIONE.

Ustawianie kuchenki

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

Ustawienie między szafkami:

1. Ustaw kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
3. Do prawidłowego działania, kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację.
4. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.



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

Napięcie zasilające

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

5. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
6. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
7. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.
8. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
9. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
10. 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.
11. Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

■ OSTRZEŻENIE

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa użytkownika

1. Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelki należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.
2. Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przelączników zabezpieczeń wyłączających lub jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej obudowy z kuchenki, gdyż daje ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
3. Nie używaj tego urządzenia, gdy ma uszkodzony kabel sieciowy lub wtyczkę, jeśli nie pracuje prawidłowo, lub gdy zostało uszkodzone lub upuszczone. W takich przypadkach, urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
4. W razie uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcia niebezpieczeństwa porażenia, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.
5. Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.
6. Płynów lub innego rodzaju żywności nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
7. Niniejszym informujemy użytkowników, aby unikali wywierania nacisku w dół na drzwiczki kuchenki mikrofalowej znajdujące się w położeniu otwartym. Stwarza to ryzyko przechylenia kuchenki do przodu.
8. 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.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywania posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem, sprawdź czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w kuchenke mikrofalowej.
3. Nie próbuj używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet, ubrań ani innych materiałów, gdyż mogłyby się zapalić.
4. Kiedy kuchenka nie jest użytkowana, nie należy przechowywać w niej żadnych przedmiotów z uwagi na możliwość przypadkowego włączenia.
5. Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej w trybie MIKROFAL LUB KOMBINACYJNYM BEZ ŻYWNOCI W KUCHENCIE. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
6. Jeśli z urządzenia wydobywa się dym lub w urządzeniu pojawi się ogień, należy nacisnąć przycisk zatrzymania/ anulowania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć bezpiecznik obwodu zasilającego kuchenkę.

Praca grilla

1. W trybie KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.

2. Kuchenka mikrofalowa ma dwa grzejniki usytuowane w szczycie. Po użyciu trybu KOMBINACYJNEGO i GRILLA powierzchnie tej części urządzenia są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grzejnego w piecyku.



■ **Uwaga: gorące powierzchnie**
Po ugotowaniu z tych trybów, piekarnik akcesoria będą bardzo gorące.

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

Oświetlenie kuchenki

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

Akcesoria

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

Szklany talerz obrotowy

1. Nie włączaj kuchenki bez włożonego na miejsce talerza szklanego i pierścienia z rolkami.
2. Nigdy nie używaj innego talerza szklanego niż dostarczony i specjalnie zaprojektowany do tej kuchenki.
3. Jeśli talerz jest gorący, pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub włożeniem do wody.
4. Talerz szklany może obracać się zarówno w prawo jak i w lewo.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

5. Jeśli żywność lub naczynie, w którym gotujesz żywność, dotknie ścianki kuchenki i zatrzyma obracanie się talerza, wtedy talerz zacznie automatycznie obracać się w stronę przeciwną. Jest to normalny objaw pracy.
6. Nie gotuj żywności bezpośrednio na szklanym talerzu.

Pierścień z rolkami

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

Ruszt

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

Panacrunch talerz patrz strona PL-28

Czasy gotowania

- Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są wartościami przybliżonymi. Czas gotowania zależy od rodzaju żywności, temperatury i ilości żywności oraz rodzaju naczynia.
- Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania potrawy. Jeśli potrawa będzie niedogotowana, zawsze możesz dogotować ją, ponownie ustawiając parametry.

■ Uwaga!

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

Małe ilości żywności

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

Jajka

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

Przebijanie skórki

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

Termometr do mięsa

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

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.

Płyny

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchenke mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy.
Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:
- a Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
- b Nie przegrzewaj płynów.
- c Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
- d Po podgrzaniu, pozostaw naczynie z płynem w kuchenke na krótki czas, a następnie wymieszaj jeszcze raz, zanim ostrożnie wyjmiesz naczynie.

Papier/plastik

- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, o ile zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Nie używaj wyrobów papierniczych z wtórnego przerobu (np. ręczników kuchennych), chyba że na takim wyrobie jest naklejka informująca, że produkt można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej. Wyroby papiernicze z wtórnego przerobu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą być przyczyną zaiskrzenia lub ognia podczas korzystania z kuchenki.
- Przed włożeniem do kuchenki torebek do prażenia, usuń z nich wykonane z drutu zapinki.

Naczynia/folie

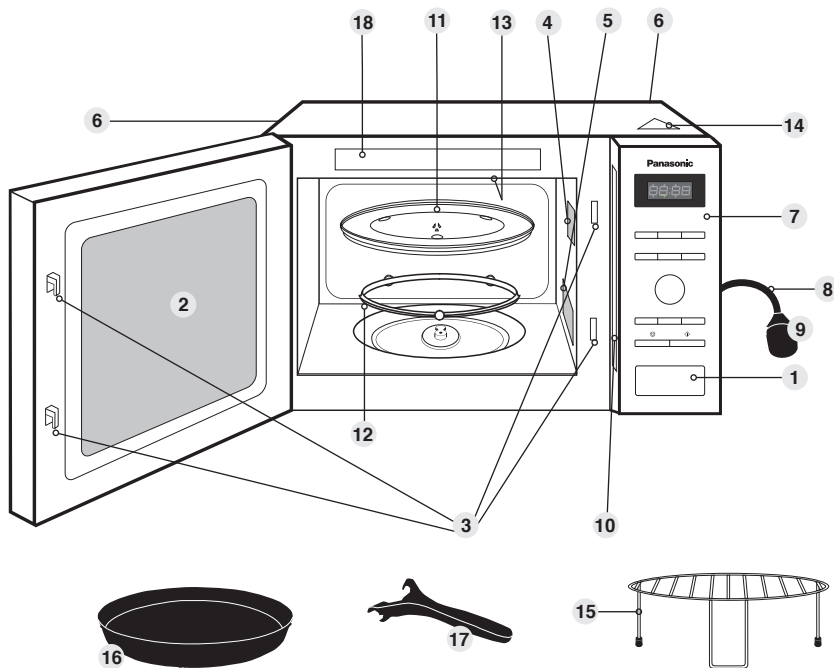
- Nie ogrzewaj w kuchenke żanych zamkniętych puszek, ani butelek, ponieważ mogłyby eksplodować.
- Metalowe pojemniki oraz naczynia z metalowymi ozdobami nie powinny być używane podczas gotowania w trybie MIKROFAL. Mogłyby to spowodować iskrzenie.
- Jeśli użyjesz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub innych metalowych elementów, odległość między nimi, a ściankami i drzwiczkami kuchenki powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby nie doszło do iskrzenia.

Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt

- Nakrętka lub smoczek muszą być zdjęte z butelek do karmienia lub słoiczków z żywnością dla niemowląt przed włożeniem ich do kuchenki.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta.
- Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Wygląd zewnętrzny

- 1. Przycisk otwierania drzwiczek**
Naciśnij w celu otwarcia drzwiczek. W razie otwarcia drzwiczek w czasie gotowania, proces gotowania zostaje tymczasowo wstrzymany bez kasowania wcześniej wprowadzonych ustawień. Gotowanie zostaje wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku START.
- 2. Okienko kuchenki**
- 3. System blokady zabezpieczającej drzwi**
- 4. Otwór wentylacyjny kuchenki**
- 5. Osłona wylotu mikrofal**
(Nie zdejmować)
- 6. Zewnętrzne otwory wentylacyjne**
- 7. Panel sterowania**
- 8. Kabel zasilający**
- 9. Wtyczka**
- 10. Etykieta identyfikacyjna**
- 11. Szklany talerz obrotowy**
- 12. Pierścień z rolkami**
- 13. Elementy grilla**
- 14. Etykieta ostrzegawcza (Gorąca powierzchnia)**
- 15. Ruszt**
- 16. Talerz Panacrunch**
- 17. Uchwyt**
- 18. Tutaj należy umieścić dostarczoną wraz z kuchenką etykietę z menu funkcji automatycznych**

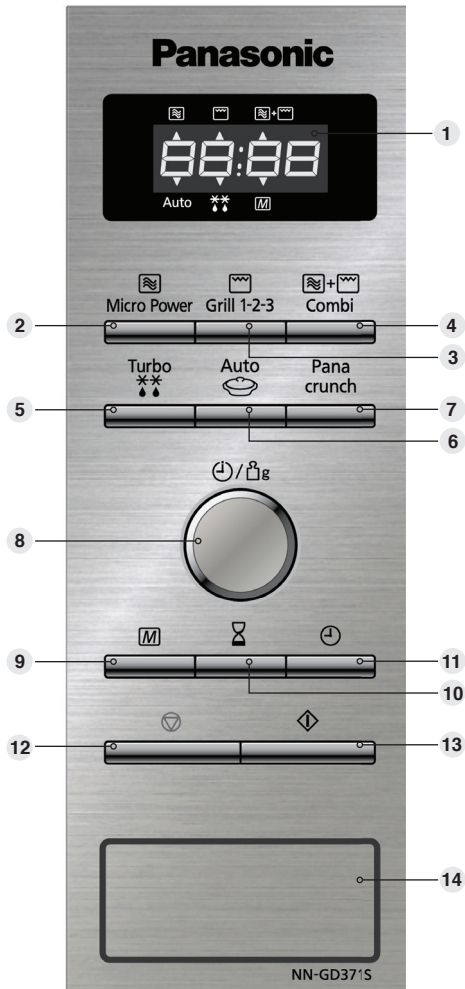


■ Uwaga

Ta ilustracja jest tylko w celach informacyjnych.

Panel kontrolny

NN-GD371S / NN-GD361M / NN-GD351W / NN-GD342B*



- 1 Wyświetlacz
- 2 Poziomy mocy kuchenki mikrofalowej
- 3 Przycisk grilla
- 4 Przycisk ustawiania gotowania kombinacyjnego
- 5 Programy automatycznego rozmrażania zależnie od wagi produktu w trybie Turbo
- 6 Programy automatyczne z uwzględnieniem wagi - MIKROFALE
- 7 Panacrunch
- 8 Pokrętko czasu/wagi
- 9 Programowanie
- 10 Przycisk timera
- 11 Zegar
- 12 Przycisk stop/kasowanie:
Przed gotowaniem:
jedno naciśnięcie kasuje instrukcję.
W czasie gotowania:
jedno naciśnięcie czasowo wstrzymuje program gotowania. Kolejne naciśnięcie kasuje wszystkie instrukcje i na wyświetlaczu pojawi się godzina.
- 13 Przycisk start
- 14 Przycisk otwierania drzwiczek

Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

■ Uwaga

1. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zredukowana.
2. Kuchenka przejdzie do trybu czuwania po pierwszym podłączeniu do zasilania oraz po zakończeniu danej pracy.

■ Sygnał dźwiękowy

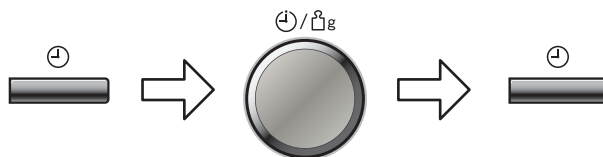
Przy odpowiednim naciśnięciu przycisku słychać będzie sygnał dźwiękowy. Jeżeli po naciśnięciu przycisku sygnału nie słychać oznacza to, że kuchenka nie przyjęła lub nie może przyjąć instrukcji. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych.

■ UWAGA

Jeżeli dana operacja została nastawiona ale przycisk startu nie został naciśnięty, to po upływie 6 minut kuchenka automatycznie anuluje nastawę. Wyświetlacz zaś powróci do trybu wyświetlania aktualnego czasu.

Ustawianie zegara w kuchenkach

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



Wciśnij Zegar raz.
Dwukropek zacznie migać.

Wprowadź czas, obracając pokrętko czasu/wagi. Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.

Wciśnij Zegar. Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.

■ Uwaga

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

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi

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

Aby włączyć zabezpieczenie:



Naciśnij trzykrotnie przycisk start. Czas przestanie być wyświetlany. Informacja o czasie nie zostanie jednak utracona. Taki symbol '---' będzie widoczny na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć zabezpieczenie:



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

■ Uwaga

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

Gotowanie i rozmrażanie mikrofalowe w kuchenkach

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



1 naciśnięcie	Duża	950 Watów
2 naciśnięcia	Rozmrażanie **	270 Watów
3 naciśnięcia	Srednia	600 Watów
4 naciśnięcia	Niska	440 Watów
5 naciśnięć	Powolne gotowanie	300 Watów
6 naciśnięć	Utrzymywanie ciepła	100 Watów

Naciśnij przycisk mocy mikrofalowej. Wybierz żądany poziom mocy - wskaźnik kuchenki mikrofalowej zapala się i na wyświetlaczu pokazuje się wybrana moc.

Ustaw czas gotowania, używając pokrętki czasu/wagi (Moc- DUŻA: do 30 minut Inne poziomy mocy: do 90 minut).

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

■ OSTRZEŻENIE!

Kuchenka mikrofalowa automatycznie rozpocznie pracę w pozycji DUŻA moc, jeżeli czas gotowania zostanie wybrany bez uprzedniego ustawienia poziomu mocy

■ Uwaga

1. Aby dowiedzieć się więcej o gotowaniu wielostopniowym, przejdź do strony 22 PL.
2. Czas pozostawienia można zaprogramować po wybraniu mocy mikrofal i ustawieniu czasu. Więcej informacji na stronie 21 PL dotyczącej timera.
3. Jeśli to konieczne, można zmienić ustawienia czasu w trakcie gotowania. Aby skrócić lub wydłużyć czas gotowania, należy użyć pokrętki ustawiania czasu i wagi. Ustawienia czasu można zmieniać o 1 minutę do przodu lub do tyłu, maksymalnie do 10 minut. Ustawienie pokrętki na wartość zero spowoduje zakończenie gotowania.

Rozmrażanie

Jak rozmrażać

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

Czasy Dochodzenia

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

Pieczeń z kością i drób

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

MIELONE MIĘSO lub KAWAŁKI MIĘSA oraz OWOCE MORZA

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

MAŁE PORCJE ŻYWNOSCI

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

Chleb

Bochenki chleba wymagają czasu odstawienia od 5 do 15 minut, aby rozmroziły się w środku. Czas odstawienia można skrócić, jeśli kromki są od siebie oddzielone, a bułki i bochenki przekrojone na pół.

Sygnały dźwiękowe

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



Tabela rozmrażania

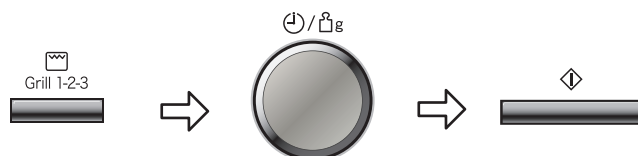
Produkt	Waga/iłość	Czas i tryb	Metoda
Bułki	1 szt. 60 g	MAX 30-40 s	Odstaw na 5 min
Brioche (duża)	1 szt. 370 g	3 min 30 s Combi 2	Odstaw na 5 min
Ser (camembert)	1 szt. 280 g	270 W 5 min 30 s	Odstaw na minimum 1 godzinę
Ser (feta)	1 plasterek 200 g	270 W 7-8 min	Odstaw na minimum 20 min.
Serek wiejski (biały)	1 szt. 250 g	270 W 8 min	Przekrój na pół i odstaw na 10 min
Rogaliki - brioche mała (1, 3)	2 szt. 100 g	1 min Combi 2 i 2 min Grill 1	Odstaw na 1 min
Bułka słodka z rodzynkami (1, 3)	1 szt. 120 g	1 min 30 s Combi i 3 min Grill 1	Odstaw na 1 min
Filet z ryby cienki	2 szt. 150 g	5 min 270 W i Odstaw na 10 min	Podziel filety i przewracaj kilka razy i odstaw na 15/12 min
Filety z ryby grube	1 szt. 150 g	270 W 4-5 min	
	1 szt. 250 g	Automatyczne rozmrażanie dla małych kawałów	
Stek z ryby z ością	1 szt. 160 g	270 W 4-5 min	Odstaw na 5 min
Owoce - maliny	200 g	270 W 6-8 min	Odstaw na 15 min
Owoce - śliwki, morele	300 g	270 W 11 - 13 min	Często mieszaj i odstaw na 15 min
	700 g	270 W 20 - 22 min	
Sok owocowy	250 ml	300 W 6 min	Podziel na kawałki wymieszaj i odstaw na 3 min
Hamburger	1 szt. 100 g	270 W 3-4 min	Włącz dwa razy i odstaw na 10 min
	2 szt. 200 g	270 W 6-7 min	Odstaw na 10 min
Ciasto francuskie	1 kawałek 230 g	270 W 2 min 30 s	Stały czas 20 min w lodówce
Ciasto kruche	1 kawałek 230 g	270 W 2 min 40 s	
Ciasto na pizzę	1 kulka 240 g	270 W 4 min 30 s	Odstaw na 10 min
Krewetki małe	12-14 szt. 150 g	7 min 270 W	Pokrusz lód i kilka razy odcedź
	24-30 szt. 300 g	12 min 270 W	
Krewetki duże, scampi	14 szt. 500 g	20 min 270 W	
Szynka gotowana, chuda	4 plasterki 200 g	5-6 min 270 W i odstaw na 6-8 min	Oddziel od siebie plastry, gdy jest to możliwe i obróć.
Salami	12 plasterków 250 g	8-9 min 270 W i odstaw na 6-7 min	Oddziel od siebie plastry, gdy jest to możliwe i obróć.
Desery			
Tort Czarny las	1 kawałek 600 g	270 W 10-12 min	Odstaw na 15 min
Fondant czekoladowy	1 kawałek 450 g	3 min 440 W	Odstaw na 10 min
Pączki	1 szt. 50 g	1 min 20 s Combi 2	Odstaw na 3 min w piekarniku
	2 szt. 100 g	1 min 30 s Combi 2	
Wafle (1, 3)	1 szt. 40 g	50 - 60 s Combi 2	Dodaj 1 min Grill dla większej kruchości
	2 szt. 80 g	1 min 30 s Combi 2	
Tarta z owocami (maliny)(P)	470 g	4 min 30 s Combi 3	Odstaw na 20 min

(1) obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) przykryj (3) umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane.

(P) umieść na podgrzany talerz Panacrunch (natłuszczonym- jeśli wymagane)

Pieczenie na rożnie

Talerz obrotowy zawsze musi być na właściwym miejscu.



Naciśnij przycisk rożna Grill celem wyboru poziomu

Ustaw czas opiekania przy pomocy pokrętła czasu/wagi (do 90 minut).

Naciśnij start. Na wyświetlaczu zacznie się odliczanie czasu "w dół".

1 naciśnięcie	Grill 1	1000 W	(wysoki)
2 naciśnięcia	Grill 2	850 W	(średni)
3 naciśnięcia	Grill 3	700 W	(niski)

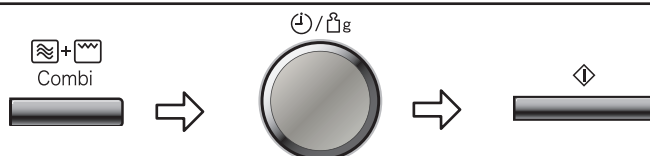
Wskaźnik rożna zapala się i na wyświetlaczu pojawia się poziom rożna (1, 2 lub 3).

■ Uwaga

1. Pieczoną potrawę należy umieścić na ruszcie ustawionym na talerzu obrotowym. Pod spodem ustawić należy żaroodporne naczynie do którego ściekać będzie tłuszcz i soki.
2. Potrawy grillowanej nie należy nigdy przykrywać.
3. Grilla NIE WOLNO wstępnie podgrzewać.
4. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach. Używanie grilla przy otwartych drzwiczkach nie jest możliwe.
5. Przy programie tylko GRILL żadna energia mikrofalowa nie jest wydzielana.
6. Większość potraw wymaga odwrócenia w połowie czasu przyrządzania. Przy przewracaniu potrawy otworzyć należy drzwiczki i OSTROŻNIE wyjąć ruszt używając przy tym rękawic do pieca.
7. Po przewróceniu włożyć potrawę z powrotem do kuchenki i zamknąć drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek naciśnięcie jeszcze należy przycisk START. W okienku wyświetlacza wznowione zostanie odliczanie "w dół" pozostałego czasu pieczenia. W trakcie pieczenia można otworzyć drzwiczki kuchenki w dowolnym momencie, aby sprawdzić stan potrawy.
8. W czasie pieczenia wskaźnik Grill będzie zapalać się i gasnąć - jest to normalne. Po każdorazowym użyciu grilla, a przed ponownym gotowaniem mikrofalowym lub metodą kombinowaną, kuchenkę należy umyć

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

Gotowanie kombinacyjne



Naciśnij przycisk gotowania kombinacyjnego celem wyboru poziomu. Wskaźnik wyboru gotowania kombinacyjnego zapala się a na wyświetlaczu pojawia się poziom przyrządzania kombinacyjnego (1, 2 lub 3).

Ustaw czas gotowania przy pomocy pokrętle czasu/wagi (do 90 minut).

Naciśnij start. Czas pokazywany będzie przez odliczanie "w dół"

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

Naciśnij	Poziom	MW	Grill
1 raz	Combi 1	440 W	1000 W (wysoki)
2 razy	Combi 2	300 W	1000 W (wysoki)
3 razy	Combi 3	300 W	850 W (średni)

■ Uwaga

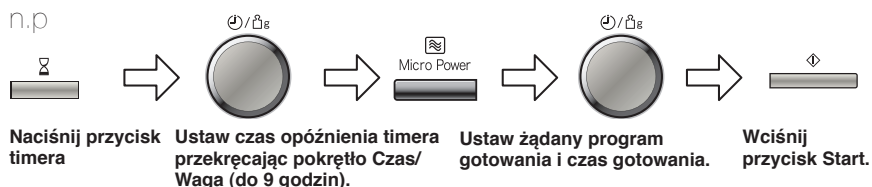
1. Ruszt do grilla jest do używania przy przyrządzaniu potraw metodą kombinacyjną oraz przy pieczeniu na grillu. W żadnym przypadku nie należy używać jakichkolwiek innych metalowych akcesoriów, niż te, jakie wchodzi w skład wyposażenia kucharki. Pod spodem umieszczać należy żaroodporne naczynie na tłuszcz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

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

Stosowanie timera

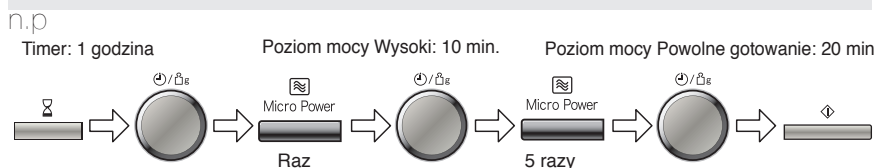
Opóźnienie rozpoczęcia gotowania (Timer)

Za pomocą timera możliwe jest zaprogramowanie opóźnienia rozpoczęcia gotowania.



■ UWAGA

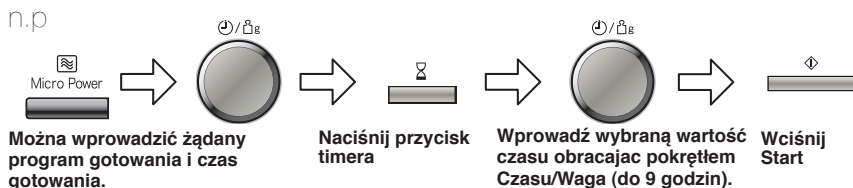
1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy gotowania z timerem.



2. Jeśli zaprogramowany czas timera przekracza 1 godzinę, odliczanie następuje w minutach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach.
3. Opóźnienie Startu nie może być ustawione przed wyborem programu automatycznego (Auto Program).

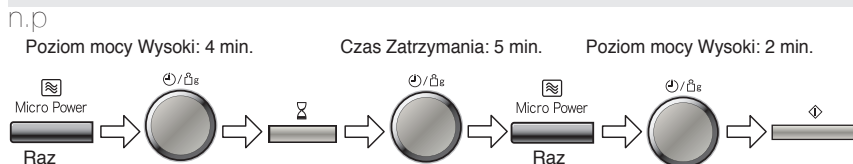
Funkcja Zatrzymania

Przy pomocy timera można zaprogramować czas odstawienia po zakończeniu gotowania. Można też wykorzystać timer do ustawienia czasu gotowania w minutach.



■ UWAGA

1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy funkcji Zatrzymania.

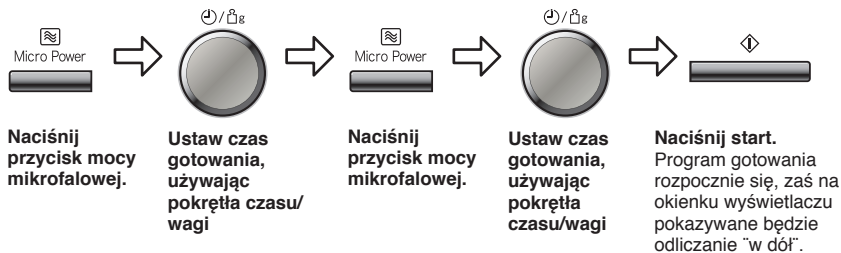


2. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte przy uruchomionej funkcji Czas Zatrzymania lub Timer minutowy, czas na monitorze będzie nadal odliczany.
3. Funkcja ta służy także jako timer minutowy. Aby z niego skorzystać, należy nacisnąć przycisk timera, ustawić czas i nacisnąć przycisk Start.
4. Czasu timera nie można zaprogramować po programie automatycznym.

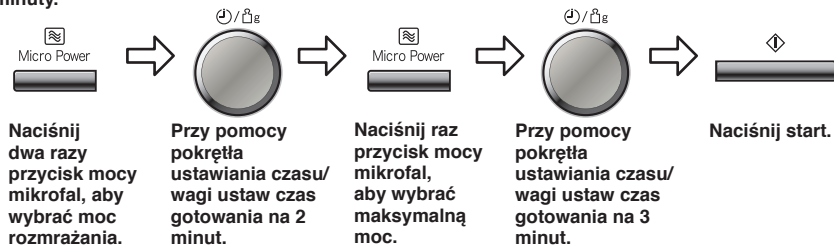
Gotowanie wielostopniowe

Gotowanie dwu i trzystopniowe

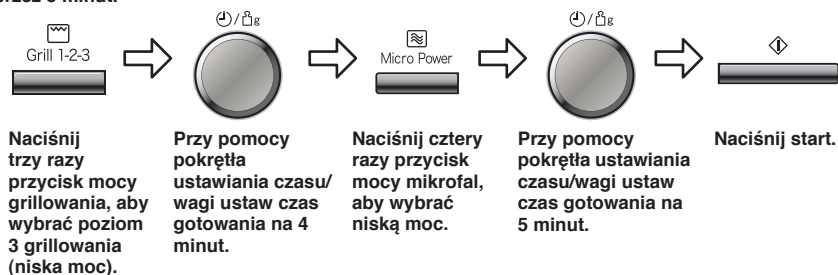
Przykład:



Przykład: ROZMRAŻANIE przez 2 minuty i gotowanie na MAKSYMALNEJ mocy przez 3 minuty.



Przykład: GRILLOWANIE NA NISKIEJ mocy przez 4 minuty i gotowanie na NISKIEJ mocy przez 5 minut.



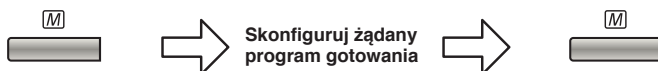
Uwaga

1. Dla gotowania trzystopniowego wybierz kolejny program gotowania przed naciśnięciem przycisku start.
2. Podczas pracy kuchenki pojedyncze naciśnięcie przycisku zatrzymania/anulowania zatrzyma proces. Naciśnięcie przycisku Start ponownie uruchomi zaprogramowany proces. Podczas pracy kuchenki dwukrotne naciśnięcie przycisku zatrzymania/anulowania zatrzyma proces i anuluje zaprogramowany proces.
3. Gdy kuchenka nie pracuje, naciśnięcie przycisku zatrzymania/anulowania anuluje wybrany program.
4. Podczas gotowania wielostopniowego nie jest możliwe zastosowanie programów automatycznych.

Zastosowanie funkcji pamięci

Funkcja ta pozwala na zaprogramowanie kuchenki na potrzeby regularnego odgrzewania lub gotowania (np. własne ustawienia podgrzewania lub podpiekania). Funkcja umożliwia zaprogramowanie kuchenki zgodnie z preferencjami użytkownika w zakresie mocy i czasu. Ta kuchenka ma możliwość zapamiętania jednego programu.

Ustawianie programu



Naciśnij przycisk pamięci.

Po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu miga wskaźnik pamięci.

Naciśnij przycisk pamięci, aby zapamiętać to zadanie, lub przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie w danej kolejności.

Używanie programu zapisanego w pamięci



Naciśnij przycisk pamięci.

Po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu zapali się wskaźnik pamięci i wyświetlony zostanie zapamiętany program.

Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie.

■ UWAGA

1. Programów automatycznych nie można zapisywać w pamięci.
2. W pamięci można zapisać tylko 1-etapowe zadanie gotowania. Nie jest możliwe zaprogramowanie 2- lub 3-etapowego zadania gotowania.
3. Zapisanie w pamięci nowego programu spowoduje usunięcie poprzednio zapisanego programu.
4. Programowanie zostanie anulowane w przypadku odłączenia zasilania lub wyjęcia wtyczki.

Rozmrażanie w trybie turbo

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie żywności stosownie do jej wagi.






Wybierz odpowiedni program rozmrażania w trybie turbo

1 naciśnięcie dla małych kawałków
2 naciśnięcia dla dużych kawałków
3 naciśnięcia dla chleba
Numer programu automatycznego pojawi się na wyświetlaczu. Następnie zapalą się wskaźniki gotowania w trybie mikrofal, automatycznego gotowania i rozmrażania w trybie turbo.

Ustaw wagę zamrożonego produktu przy pomocy pokrętle czasu/wagi.

Przekręcając pokrętkę powoli zmieniamy wagę co 10 g.
Przekręcając pokrętkę szybko zmieniamy wagę co 100 g.

Naciśnij przycisk start. Pamiętaj o zamieszaniu lub odwróceniu potrawy w czasie rozmrażania

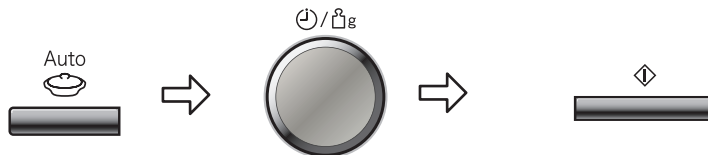
Program	Waga min - max	Wskazówki
1. MAŁE KAWAŁKI  1 naciśnięcie	150 g - 1000 g	Małe kawałki mięsa, kielbaski, mięso mielone, filety rybne, steki, kotlety schabowe (każdy od 100 g do 400 g). Naciśnij jeden raz przycisk rozmrażania w trybie turbo. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć/zamieszaj potrawę.
2. DUŻY KAWAŁEK  2 naciśnięcia	400 g - 2000 g	Duże kawałki mięsa, cały kurczak, pieczeń. Naciśnij dwa razy przycisk rozmrażania w trybie turbo. Cały kurczak lub pieczeń wymagają osłonięcia podczas rozmrażania. Osłoń skrzydełka, pierś i tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej i przymocuj wykałaczkami. Folia aluminiowa nie może dotykać ścianek kuchenki. Przed gotowaniem należy odstawić potrawę na 1 do 2 godzin. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć i ponownie osłoń potrawę.
3. CHLEB  3 naciśnięcia	100 g - 800 g	Małe lub duże bochenki chleba białego lub pełnoziarnistego. Umieść bochenek na kawałku ręcznika papierowego. Naciśnij przycisk rozmrażania w trybie turbo trzy razy i obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Chleb należy odstawić na czas od 5 minut (lekki biały chleb) do 30 minut (zwały chleb żytni). Duże bochenki należy przeciąć na pół podczas odstawienia. Ten program nie nadaje się do rozmrażania chleba krojonego, bułek zwykłych i słodkich.

WAŻNE

zob. wskazówki dot. rozmrażania podane na str. 17 Pl.

Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi

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



Wybierz żądaną kategorię.

Podświetlony zostanie wskaźnik auto, a na wyświetlaczu pojawia się numer programu.





Ustaw wagę produktu przy pomocy pokręćła czasu/wagi

Przekręcając pokręćło powoli zmieniamy wagę co 10 g. Przekręcając pokręćło szybko zmieniamy wagę co 100 g.













Naciśnij przycisk start.

■ UWAGA

1. Programy zależne od wagi produktu można stosować TYLKO do wymienionych produktów.
2. Waga gotowanych produktów musi mieścić się w podanym zakresie.
3. Należy zawsze zważyć produkt, nie polegać tylko na wadze podanej na opakowaniu.
4. Należy używać akcesoriów do gotowania wskazanych na stronach 25-27 PI.
5. NIE przykrywać produktów gotowanych w trybie mieszanym, ponieważ pokrywa uniemożliwia zarumienienie potraw, a wysoka temperatura grilla stopi plastikową pokrywę.
6. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu ODSTAWIENIA, co umożliwia dotarcie ciepła do środka potrawy.
7. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

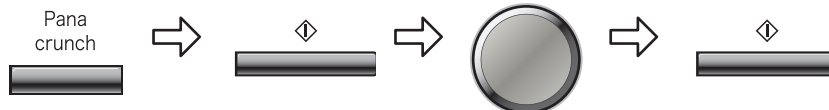
Program	Waga	Akcesoria	Akcesoria
4. PODGRZEWANIE ŚWIEŻYCH POTRAW NA TALERZACH  1 naciśnięcie	200 g - 1000 g		Podgrzewanie świeżej potrawy na talerzu lub zapiekanki. Potrawy muszą być wcześniej ugotowane. Potrawy powinny być schłodzone do temperatury ok. +5°C. Przykryj danie, naciśnij jeden raz przycisk automatycznego gotowania i zamieszaj po usłyszeniu sygnałów dźwiękowych. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego czasu gotowania. Ten program nie nadaje się do potraw o dużej zawartości skrobi, takich jak ryż, makarony i ziemniaki.
5. PODGRZEWANIE FILIŻANKA/ CZARA  2 naciśnięcia	200 g - 1000 g		Odgrzewanie wcześniej ugotowanej i zamrożonej potrawy lub zapiekanki; Potrawy muszą być uprzednio ugotowane, a następnie zamrożone (-18°C); Przykryj potrawę. Naciśnij dwa razy przycisk automatycznego gotowania. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego zamieszaj i rozdrobnij na mniejsze kawałki. Zamieszaj raz jeszcze po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Sprawdź temperaturę potrawy i podgrzej bardziej, jeśli jest to konieczne. Program ten nie jest odpowiedni dla porcjowanych potraw mrożonych.

Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi

Program	Waga	Akcesoria	Akcesoria
6. GOTOWANIE ŚWIEŻYCH WARZYW Auto   3 naciśnięcia	200 g - 1300 g		Gotowanie świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w naczyniu odpowiednich rozmiarów. Polej wodą - jedna łyżka wody na 100g warzyw. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłowaną folią spożywczą. Naciśnij trzy razy przycisk automatycznego gotowania. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odcedź i dopraw do smaku.
7. GOTOWANIE ŚWIEŻYCH RYB Auto   4 naciśnięcia	200 g - 800 g		Gotowanie filetów lub steków z ryby Umieść w pojemniku odpowiednich rozmiarów i polej 2 łyżkami wody (ok. 30ml) wody. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłowaną folią spożywczą. Naciśnij cztery razy przycisk automatycznego gotowania.
8. RYŻ Auto   5 naciśnięć	100 g - 300 g		Gotowanie ryżu do dań głównych (ryż tajski, Basmati, jaśminowy, z Surinamu, Arborio lub ryż śródziemnomorski). Ten program nie jest przeznaczony do gotowania ryżu do deserów. Dokładnie opłucz ryż przed gotowaniem. Weź dużą miskę. Dodaj 1 łyżeczkę soli i wodę w stosunku 2:1 do ryżu. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłowaną folią spożywczą. Naciśnij pięć razy przycisk automatycznego gotowania. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut.
9. GOTOWANIE KAWAŁKÓW ŚWIEŻEGO KURCZAKA Auto   6 naciśnięć	200 g - 1000 g		Gotowanie świeżych kawałków kurczaka lub kaczki (bez kości), np. piersi, udka, nóżki i ćwiartki. Równomiernie rozłóż kawałki kurczaka lub kaczki w żaroodpornym naczyniu (n.p. Pyrex®) i umieść na kratce. Naciśnij sześć razy przycisk automatycznego gotowania, a po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obróć kawałki mięsa. Po zakończeniu gotowania odstaw na kilka minut. Dopraw do smaku. Program ten nie jest odpowiedni do gotowania indyka.

Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi

Programów Panacrunch











Wybierz żądany program i umieść Panacrunch talerz w kuchence bezpośrednio na talerzu szklanym.

Naciśnij przycisk start, aby wstępnie podgrzać talerz Panacrunch.

Po wstępnym podgrzaniu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włóż produkty do talerza Panacrunch, ustaw wagę.

Naciśnij przycisk start.

Program	Waga	Aksesoria	Instrukcje
10. MROŻONA PIZZA Pana crunch  1 naciśnięcie	150 g - 500 g		Odgrzewanie i zarumienianie góry uprzednio upieczonej i zamrożonej pizzy, bruschetty i zapiekanek z serem. Zdejmij opakowanie i umieść pizzę w podgrzanym talerzu do podpiekania Panacrunch. Naciśnij jeden raz przycisk Panacrunch. Po zakończeniu podgrzewania umieść pizzę na kratce do schłodzenia. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na grubym cieście typu deep pan oraz pizzy na bardzo cienkim cieście typu Flammekueche.
11. ŚWIEŻA PIZZA Pana crunch  2 naciśnięcia	150 g - 600 g		Odgrzewanie i zarumienianie góry uprzednio upieczonej świeżej pizzy i zapiekanek z serem. Zdejmij opakowanie i umieść pizzę w podgrzanym talerzu do podpiekania Panacrunch. Naciśnij dwa razy przycisk Panacrunch. Po zakończeniu podgrzewania umieść pizzę na kratce do schłodzenia. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na bardzo cienkim cieście typu Flammekueche.
12. ZAMROŻONE PRODUKTY ZIEMNIACZANE Pana crunch  3 naciśnięcia	200 g - 500 g		Podgrzewanie, przypiekanie i zarumienianie mrożonych produktów ziemniaczanych. Naciśnij trzy razy przycisk Panacrunch. Podgrzej talerz do podpiekania i równomiernie rozłóż na nim produkty ziemniaczane. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy ułożyć tylko jedną warstwę i obrócić produkty po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Ten program nie nadaje się do rozmrażania placków, ziemniaczków Dauphine (dufinki) i Noisette (kulki ziemniaczane).
13. ŚWIEŻE CIASTO Z OWOCAMI / QUICHE Pana crunch  4 naciśnięcia	150 g - 800 g		Odgrzewanie świeżej uprzednio przygotowanej potrawy typu quiche. Naciśnij cztery razy przycisk Panacrunch. Zdejmij opakowanie i umieść quiche w podgrzanym talerzu do podpiekania Panacrunch. Po zakończeniu podgrzewania umieść quiche na kratce do schłodzenia. Quiche z dużą zawartością sera może być bardziej gorący niż quiche z warzywami. Program ten nie jest odpowiedni dla dań z podwójnym ciastem.

Talerz Panacrunch

Idea

Niektóre produkty żywnościowe przygotowywane w kuchence mikrofalowej mogą mieć miękkie i wilgotne skórki lub spody. Twój, należący do wyposażenia, talerz Panacrunch przyrumieni i doda kruchości pizzie, ciastom, sękaczom, pieczywu, uzyskując taki efekt jak w zwykłej kuchni. Twój talerz Panacrunch firmy Panasonic działa na trzy sposoby: podgrzewa talerz, absorbując mikrofałę, podgrzewa żywność bezpośrednio przez mikrofałę oraz opieka żywność grillem. Dno talerza Panacrunch do pizzy pochłania mikrofałę i zamienia je w ciepło. Następnie, ciepło to jest przekazywane przez talerz do żywności. Efekt podgrzewania jest maksymalizowany przez powłokę antyadhezyjną.

Korzystanie z talerza do Panacrunch (Obsługa ręczna)

- Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzej talerz przed używaniem go. Umieść go bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym i podgrzewaj w trybie kombinacyjnym 1 przez 3 minuty. Aby wzmocnić przyrumienianie, w przypadku takich dań jak kielbaski czy hamburgery, talerz Panacrunch posmaruj oliwą, przed wstępnym podgrzewaniem.
- Wyjmij Panacrunch talerz z kuchenki i umieść na talerzu żywność. Użyj uchwytu do talerza do pizzy lub kuchennych rękawiczek, gdyż talerz będzie bardzo gorący. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, żywność należy umieścić na talerzu natychmiast



Uwagi:

1. Nie podgrzewaj talerza do Panacrunch talerz dłużej niż 5 minut. Podgrzewanie talerza można zaprogramować i zapisać dzięki funkcji pamięci (zobacz stronę 23 PL).
2. Talerz Panacrunch stawiaj zawsze na środku szklanego talerza obrotowego i upewnij się, że nie dotyka żadnej ścianki wnętrza kuchenki. W przeciwnym razie, może nastąpić iskrzenie, które może uszkodzić wnętrze kuchenki.
3. Talerz Panacrunch używaj zawsze na szklanym talerzu obrotowym. Nie używaj go z rusztem.
4. Używaj zawsze uchwytu do talerza Panacrunch lub kuchennych rękawiczek, gdy będziesz operował gorącym talerzem.
5. Przed przyrządzaniem potraw należy usunąć wszelkie opakowania.
6. Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych na gorącym talerzu Panacrunch, gdyż mogą się zapalić.
7. Talerz Panacrunch może być używany w zwykłej kuchni.
8. W celu uzyskania jak najlepszego efektu, talerz Panacrunch powinien być używany w trybie kombinacyjnym GRILLA i MIKROFAL. Do podgrzewania talerza należy zastosować tryb mikrofał (MAKSYMALNA moc).

Obchodzenie się z talerzem Panacrunch

- Nigdy nie dotykaj talerza ostrymi przedmiotami, gdyż zniszczyłoby to powierzchnię antyadhezyjną.
- Po użyciu, myj talerz w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i spłucz gorącą wodą. Nie używaj żadnych proszków czyszczących ani ostrych ścierek, gdyż zniszczą powierzchnię talerza.
- Talerz można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.

Tabela podgrzewania i gotowania

Produkt	Waga/iłość	Świeże	Mrożone
Napoje - kawa - mleko			
1 kubek	240 ml	MAX 1 min 30s	–
2 kubki	470 ml	MAX 2 min 30s	–
1 dzbanek	600 ml	MAX 4 min 30s do 5 min	–
Zupa (schłodzona) (1, 2)	300 ml	MAX 1 min 40s	–
	1000 ml	MAX 8 - 9 min	–
Zupa (w temperaturze pokojowej) (1, 2)	300 ml	MAX 2min	MAX 5 - 6 min
	1000 ml	MAX 7 - 8 min	MAX 15 -16 min
Potrawy na talerzu - domowej roboty			
Warzywa (gotowane) (1, 2)	300 g	MAX 2 min	–
	700 g	MAX 5 - 6 min	–
Puree ziemniaczane (1, 2)	250 g	MAX 2 min	MAX 3 min 30 s
	500 g	MAX 3 min 30 s	MAX 7 - 8 min
Puree warzywne (1, 2)	300 g	MAX 2 min 10 s	MAX 5 - 6 min
	600 g	MAX 5 min 30 s	MAX 8 - 9 min
Ryż, komosa ryżowa, couscous (schłodzone) (1, 2)	200 g	MAX 1 min 50 s	MAX 4 min
	300g	MAX 2 min 20 s	MAX 5 min
Schłodzone (gęste) (1, 2)	1 szt.	MAX 40 - 50 s	MAX 1 min 20 - 30 s
	2 szt.	MAX 50 - 60 s	–
Zrazy zawijane z sosem (1, 2) (Rinderroulade)	1 szt.	MAX 4 min 30 i odstaw	–
	2 szt.	MAX 7 min i odstaw	–
Gołąbki (1, 2)	2 szt. 310 g	–	MAX 10 min
	4 szt. 710 g	–	MAX 16 - 17 min
1 ćwiartka pieczonego kurczaka	1 szt. 300 g	MAX 3-4 min	–
Mięso pieczone - Hackbraten (1, 2)	2 plastry 250 g	600 W 3 min	–
Sos boloński (1, 2)	210 g	600 W 3 min (w temp. pokojowej)	–
Sos Hollandaise (1, 2)	100 g 2 kostki	–	MAX 1 min 40 s
	300 g 6 kostki	–	MAX 4 min 10 s
Jedzenie dla dzieci (1, 2) (mały słoiczek w temp. pokojowej)	120 g	600 W 40s	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 s	–
Jedzenie dla dzieci (puree warzywne) (1, 2)	100 g	–	MAX 1 min 40 s

(1) obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) przykryj (3) umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane.

(P) umieść na podgrzonym talerzu Panacrunch (natuszczonym- jeśli wymagane)

■ Sprawdź!

Zawsze należy sprawdzić, czy potrawa po podgrzaniu w kuchenke mikrofalowej jest gorąca. Jeśli nie masz pewności, włącz z powrotem do kuchenki. Potrawy wymagają **CZASU ODSTAWIENIA**, zwłaszcza jeśli nie można ich zamieszać. Im gęstsza potrawa, tym dłuższy czas odstawienia.

Tabela podgrzewania i gotowania

Produkt	Waga/iłość	Świeże	Mrożone
Gratin			
Ryba à la Bordelaise	400 g	–	16-18 min Combi 1
Lasagne	340 g	8 min Combi 1 (3)	13 - 14 min Combi 1
	600 g	9 - 10 min Combi 1 i odstaw na 3 min	13 min MAX i 4 min Grill 1 na kratce
Moussaka	300 g	7-8 min Combi 1 (3)	10-11 min Combi 1
	450 g - 500 g	8 - 9 min Combi 1 (3)	11 min MAX i 3 min Grill 1 na kratce
Gratin z makaronem i szynką/ tuńczykiem 3	300 g - 350 g	8 min Combi 1 (3)	10-11 min Combi 1
Zapiekanka pasterska (Shepherd's pie)	340 g	6 - 7 min Combi 1	8 - 9 min MAX i 3 min Grill 1 na kratce
	600 g	11 min Combi 1 i 4 min Grill 1 na kratce	13 min MAX i 5 min Grill 1 na kratce
Potrawy szybkie			
Zapiekanka z serem (P)	1 szt. 150 g	Auto schłodzona pizza	Auto mrożona pizza
Preceł z serem/boczkiem (P)	1 szt. 130 g	1 min 30 s Combi 2	3 min Combi 1
	2 szt. 250 g	–	3 min 30 s Combi 1
Ryż po kantońsku (1, 2)	360 g	–	MAX 5 min
Skrzydółka/kawałki kurczaka	6 szt. 250 g	MAX 1 min 40 s	MAX 2 min 30 s
	8 szt. 400 g	MAX 3 min	MAX 5-6 min
Nuggetsy z kurczaka (P) (1)	5 szt. 100 g	–	3 min Combi 1
Rogal z serem (P)	1 szt. 150 g	3 min Combi 1	4 min 30 s Combi 1 i odstaw na 1 min
	2 szt. 300 g	5 min Combi 1	8 min Combi 1 i odstaw na 4 min
Cordon bleu (P) (1)	1 szt. 100 g	3 min Combi 2	4 min 30 s Combi 1
	2 szt. 200 g	6 min Combi 2	8 min Combi 1
Croque monsieur (1, 3)	1 szt. 150 g	4 min 30 s Combi 2	4 min 30 s Combi 1
Ryba w bułce tartej (P) (1)	1 szt. 140 g	4 min 30 s Combi 2	5 min 30 s Combi 1
	2 szt. 280 g	6-7 min Combi 2	8 min Combi 1
Placki, warzywa (P) (1)	4 szt. 150 g	–	4 min Combi 1
Kielbaski Knackis (1, 2) (Frankfurterki/wiedeńskie)	3 szt. 100 g	Max 35 - 40s	2 min 30 s 600 W
	6 szt. 200 g	Max1 min	3 min 30 s 600 W
Kotlety mięsne (1, 2)	1 szt. 100 g	1 min 600 W i odstaw na 2 min	1 min 30 s - 2 min 600 W
	2 szt. 200 g	2 min 600 W	5 min 600 W
Bułki z mięsem/parówką (P)	2 szt. 200 g	5 - 6 min Combi 2	5-6 min Combi 1 i odstaw na 2 min

(1) obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) przykryj (3) umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane.

(P) umieść na podgrzanym talerzu Panacrunch (natuszczonym- jeśli wymagane)

■ Sprawdź!

Zawsze należy sprawdzić, czy potrawa po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej jest gorąca. Jeśli nie masz pewności, wóź z powrotem do kuchenki. Potrawy wymagają **CZASU ODSTAWIENIA**, zwłaszcza jeśli nie można ich zamieszać. Im gęstsza potrawa, tym dłuży czas odstawienia.

Tabela podgrzewania i gotowania

Produkt	Waga/ilość	Świeże	Mrożone
Szybkie posiłki			
Quiche z cebulą (P)	1 szt. 160 g	Auto schłodzony quiche	3 min 30 s Combi 1 i odstaw na 2 min
Quiche spinach (P)	1 szt. 400 g	Auto schłodzony quiche	8 min Combi 1 i odstaw na 3 min
Naleśniki nadziewane, zwijane (P)	2 szt. 240 g	3 min Combi 1	5 min Combi 1 i odstaw na 3 min
Pizza świeża (P)	1 szt. 285 g	–	Auto mrożona pizza
	1 szt. 600 g	–	Auto mrożona pizza 500 g i 5 min
Pizza piccolinis (P)	9 szt. 270 g	–	5 min Combi 1 i 3-4 min Grill 1
Paszteciki z wieprzowiną (P)	1 szt. 100 g	2 min 30 s Combi 1	3 min 30 s Combi 1
	2 szt. 200 g	3 min Combi 1	5-6 min Combi 1
Ziemniaki nadziewane z serem (3)	1 szt. 140 g	–	7 min Combi 1
	2 szt. 240 g	–	9-10 min Combi 1
Risotto z pieczarkami (1, 2)	600 g	–	MAX 7-8 min
Krojona kielbasa z sosem (2) (kielbasa curry)	2 szt. 220 g	Max 1 min 30 s do 2 min	–
Samosa, wołowina (P) 1	4 szt. 240 g	4 min Combi 2	4 min 30 s Combi 1
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	Max 2 min 20 s	MAX 5 min
Tortilla z cebulą (P) 1	1 szt. 400 g	–	12 min Combi 1
	1 szt. 500 g	6 min 30 s Combi 1	13 min Combi 1
	1 szt. 700 g	10-11 min Combi 1	18-20 min Combi 1
Kielbaski/parówki surowe (P) (1)	1 szt. 125 g	3 min 30 s Combi 1	5 min 30 s Combi 1 i odstaw na 1 min
	2 szt. 250 g	4 min 30 s Combi 1	7-8 min Combi 1
Pieczone ziemniaki (surowe) (1, 3)	2 szt. 350 g	13 min Combi 1	–

(1) obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) przykryj (3) umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane.

(P) umieść na podgrzonym talerzu Panacrunch (natuszczonym- jeśli wymagane)

■ Sprawdź!

Zawsze należy sprawdzić, czy potrawa po podgrzaniu w kuchenke mikrofalowej jest gorąca. Jeśli nie masz pewności, wóź z powrotem do kuchenki. Potrawy wymagają **CZASU ODSZTAWIENIA**, zwłaszcza jeśli nie można ich zamieszać. Im gęstsza potrawa, tym dłuższy czas odstawienia.

Składniki

4 PORCJE

- 4 duże kromki chleba
- 2 łyżki stołowe kaparów
- 2 łyżki stołowe siekanej natki pietruszki
- 5 łyżek stołowych (70 g) majonezu
- 50 g tartego sera
- 200 g tuńczyka w sosie własnym
- Sól
- Pieprz

Naczynie: 1 miska

Składniki

2 PORCJE

- 1 filet z kaczki (350 g - 400 g)
- 1 posiekana cebula
- szalotka
- 1 łyżka stołowa miodu
- 2 łyżki stołowe octu
- 50 ml bulionu z kurczaka
- 50 ml soku pomarańczowego
- Sól
- Pieprz
- Mąka kukurydziana do zagęszczenia

Naczynie: 1 miska i talerz do podpiekania Panacrunch

Składniki

6 PORCJE

- 100 g czekolady do gotowania
- 100 g masła
- 100 g brązowego cukru
- 100 g mąki
- 50 g siekanych orzechów włoskich
- 2 łyżeczki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 saszetka cukru waniliowego
- 2 ubite jajka

Naczynie: Naczynie Pyrex 16 X 20 cm wyłożone papierem tłuszczoodpornym

Tosty z tuńczykiem

Lekko stosuj chleb w tosterze (lub 2-3 minuty na programie grill 1 na kratce). Odsącz tuńczyka i wymieszaj wszystkie składniki w misce. Dopraw wymieszane składniki i równomiernie rozsmaruj na tostach. Umieść dwa tosty na kratce i piecz przez 3 minuty na programie mieszanym 1, a następnie przez kolejne 2 minuty na programie grillowania 1. Przygotuj pozostałe dwa tosty w ten sam sposób.

Filet z kaczki w sosie pomarańczowym

Podgrzej przez 3 minuty na maksymalnej mocy natłuszczony talerz do podpiekania Panacrunch. Umieść w nim filet z kaczki skórą do spodu. Gotuj na programie mieszanym 1 przez 5-6 minut, po 3 minutach odcedź tłuszcz i odwróć filet. Dopraw filet, owiń w folię i odstaw. Wlej ocet do talerza do podpiekania, aby rozpuścić w nim soki z gotowania kaczki. Przelej do miski, dodaj szalotkę i miód. Gotuj na maksymalnej mocy przez 1 minutę, dodaj bulion i sok pomarańczowy. Zredukuj sos gotując na maksymalnej mocy przez 3-4 minuty, zagęść 1 łyżką mąki kukurydzianej i dopraw do smaku. Przed podaniem dodaj soki z filetu do sosu.

Bostońskie brownie

Umieść czekoladę i masło w misce i gotuj na mocy 600 W przez 2 minuty lub do stopienia się czekolady. Zamieszaj i dodaj inne składniki i mocno ubij. Przelej do naczynia i gotuj przez 6 minut na programie mieszanym 1 lub aż momentu, gdy masa stwardnieje. Pozostaw do stygnięcia, a następnie potnij na kwadraty.

Pytania (P) i odpowiedzi (O)

P: Dlaczego kuchenka nie włącza się?

- O: Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:
1. Czy wtyczka jest dokładnie włożona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
 2. Sprawdź specjalnie zainstalowany zwykły lub automatyczny bezpiecznik. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
 3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawna jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko. Jeśli okaże się, że niesprawna jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

P: Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?

- O: Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchenki.
- P: Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?
- O: Kuchenka mikrofalowa jest tak zaprojektowana, aby nie akceptować błędnego programu. Na przykład: nie akceptuje programu czwartego etapu.
- P: Czasami z otworów wentylacyjnych wypływa ciepłe powietrze. Dlaczego?
- O: Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w

kuchenke. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.

P: Czy mogę używać w kuchenke mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?

- O: Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu opiekania na GRILLU. W niektórych termometrach, metal może powodować iskrzenie w kuchenke i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO

P: Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?

- O: Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.

P: Z kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach i dym podczas korzystania z funkcji GRILLA oraz trybu KOMBINACYJNEGO. Dlaczego?

- O: Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włączyć ją na 5 minut w trybie GRILLA bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rołkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i nieprzyjemnego zapachu.

P: Moja kuchenka przerywa gotowanie z użyciem mikrofal, a na wyświetlaczu pojawiają się napisy „H97” i „H98”.

- O: Oznacza to, że wystąpił problem z systemem emisji mikrofal. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

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

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz
Pobór mocy:	Maksymalnie; 1750 W Mikrofałe; 1150 W Grill; 1050 W
Moc wyjściowa:	Mikrofałe; 950 W (IEC-60705) Grill Heater; 1000 W
Wymiary zewnętrzne:	488 (Szer.) x 395 (Dług.) x 279 (Wys.) mm
Wymiary wnętrza kuchenki:	315 (Szer.) x 353 (Dług.) x 178 (Wys.) mm
Waga:	10 kg
Hałas:	57 dB

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

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



Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)

Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi.

Prawidłowe postępowanie w razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu

zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia. Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

Użytkownicy biznesowi w krajach Unii Europejskiej

W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub z dostawcą, którzy udzielią dodatkowych informacji.

Pozbywanie się odpadów w krajach poza Unią Europejską

Taki symbol jest ważny tylko w Unii Europejskiej.

W razie potrzeby pozbycia się niniejszego produktu prosimy skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą celem uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania.

Wyprodukowane przez: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 888, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Chiny.
Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH
Kontakt: Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy.

Panasonic Corporation
<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BB33EP