

Panasonic®

Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Bruksanvisning
Betjeningsvejledning
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató

Microwave/Grill Oven
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kombinationsugn med mikrovågor/grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikroaalto/Grilliuuni
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlinná / trouba/ Gril
Grillezős/mikrohullámú sütő

FOR DOMESTIC USE ONLY
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK
KUN TIL BRUG I HJEMMET
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO
URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

Model No.
NN-GD38HS
NN-GD36HM



NN-GD38HS

INVERTER

English

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten eerste 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.

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

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug, og opbevar den til fremtidig brug.

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

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

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím 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.

Dziękujemy, że wybrali Państwo kuchenkę
mikrofalową Panasonic.

Spis Treści

Instrukcje Bezpieczeństwa	2-6	Gotowanie Kombinacyjne.....	23
Utylizacja	7	Korzystanie z Akcesoriów (obsługa ręczna).....	24
Ustawianie i Podłączanie Kuchenki Mikrofalowej.....	8	Korzystanie z Zestawu do Gotowania na Parze	25
Ustawianie Kuchenki	8	Stosowanie Timera.....	26
Ważne Instrukcje Użytkownika	9-11	Gotowanie Wielostopniowe	27
Akcesoria do Kuchenki.....	12	Programy do Gotowania na Parze	28-30
Części Kuchenki	13	Programy Gotowania Automatycznego.....	31-32
Panel Kontrolny	14	Rozmrażanie w Trybie Turbo.....	33-34
Ustawianie Zegara w Kuchenkach	15	Tabela Podgrzewania i Gotowania	35-36
Zabezpieczenie Przed Dziećmi	15	Tabela Gotowania w Naczyniu do Gotowania na Parze.....	37
Tryby Gotowania	16	Przepisy.....	38-40
Gotowanie i Rozmrażanie Mikrofalowe w Kuchenkach.....	17	Pytania (P) i Odpowiedzi (O).....	41
Rozmrażanie	18	Konserwacja Kuchenki Mikrofalowej	42
Tabela Rozmrażania.....	19	Dane Techniczne	43
Zastosowanie Funkcji Quick 30.....	20		
Zastosowanie Funkcji Add Time.....	21		
Pieczenie na Rożnie.....	22		

Instrukcje Bezpieczeństwa

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

Instrukcje Bezpieczeństwa

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

Użytkowanie na blacie:

- Kuchenkę mikrofalową należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni, 85 cm nad poziomem podłogi. Do poprawnego działania kuchenka wymaga odpowiedniego przepływu powietrza. 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.

Instrukcje Bezpieczeństwa

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

Instrukcje Bezpieczeństwa

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 przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
- Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.
- **Ostrzeżenie!** Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.
- Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
- Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
- 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.

Instrukcje Bezpieczeństwa

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

Utylizacja



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 Korporacyjni 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.

Ustawianie i Podłączanie Kuchenki Mikrofalowej

Sprawdź Kuchenkę Mikrofalową

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

Przepisy Dotyczące Uziemienia

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



Ważne!

Dla bezpieczeństwa użytkowników, urządzenie to musi być prawidłowo uziemione.

Napięcie Zasilające

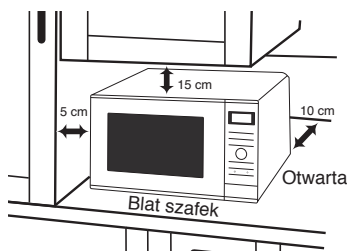
Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

Ustawianie Kuchenki

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

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.



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 zabezpieczający, dzięki któremu wznowi pracę dopiero po schłodzeniu.

Ważne Instrukcje Użytkownika

Korzystanie z kuchenki

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

Praca Grilla

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



Uwaga! Gorące Powierzchnie

Wszystkie wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą gorące.

2. 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.
3. Kuchenka mikrofalowa ma dwa grzejniki usytuowane na górze komory.



Uwaga!

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

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



Uwaga! Gorące Powierzchnie

Po korzystaniu z tych trybów piekarnik i akcesoria będą bardzo gorące.

Ważne Instrukcje Użytkownika

Oświetlenie Kuchenki

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

Czasy Gotowania

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

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



Uwaga!

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

Małe Ilości Żywności

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

Przebijanie Skórki

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

Termometr do Mięsa

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

Jajka

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

Ważne Instrukcje Użytkownika

Płynny

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:

- Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
- Nie przegrzewaj płynów.
- Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
- 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, jeśli zostaną nadmiernie rozgrzane.

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

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

Naczynia/Folie

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

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

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

Butelki do Karmienia/Słoiczki z Żywnością dla Niemowląt

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

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

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

Praca Silnika Wentylatora

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

Akcesoria do Kuchenki

Akcesoria

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

Szklany Talerz Obrotowy

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

Pierścień z Rolkami

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

Ruszt

1. Rusztu używamy do przyrumieniania niewielkich porcji żywności oraz ułatwiania 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**.

Naczynie do gotowania na parze

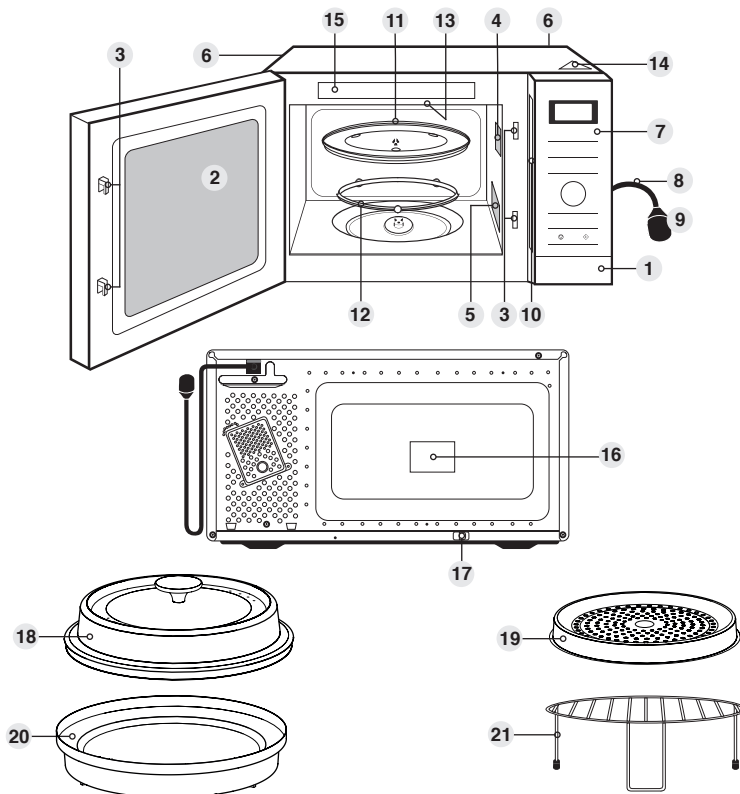
1. Naczynie do gotowania na parze powstało specjalnie dla tej kuchenki mikrofalowej. Pokrywkę wykonano ze stali nierdzewnej, a naczynie do podpiekania - z aluminium. Mimo że pokrywka i naczynie do podpiekania są z metalu, jeśli umieścisz

je na środku szklanego talerza, możesz bezpiecznie z nich korzystać w tej kuchence. Naczynia do gotowania na parze nie można używać w innych kuchenkach mikrofalowych ani w tradycyjnych piekarnikach.

2. Zestaw do gotowania na parze składa się z połączonych razem: naczynia do podpiekania, talerza do gotowania na parze i pokrywki. (strona 24)
3. Talerz do gotowania na parze umieść wewnątrz naczynia do podpiekania, a pokrywkę - na wierzchu. Gotowane produkty umieść na talerzu. Z talerza do gotowania na parze należy zawsze korzystać razem z naczyniem do podpiekania i pokrywką.
4. Przed gotowaniem na parze na dno naczynia do podpiekania wlej 150 ml wody z kranu.
5. Zestaw do gotowania na parze można stosować tylko w trybie mikrofal. Samo naczynie do podpiekania w funkcji grilla można stosować w trybie grilla lub mieszanym.
6. Naczynie do podpiekania i pokrywka mogą być używane razem (bez talerza do gotowania na parze) do smażenia lub gotowania/duszenia.
7. Naczynie do podpiekania należy zawsze ustawiać na szklanym talerzu. Nie stosować w połączeniu z kratką.
8. Przed wyjęciem naczyń zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Po użyciu pokrywkę może być gorąca. Zdejmując pokrywkę, należy zachować ostrożność.
9. Przed przystąpieniem do gotowania należy wyjąć żywność z opakowania.
10. Nie podnoś pokrywy z twarzą zblizoną do naczynia. Zachowaj ostrożność. Para może spowodować obrażenia. Z pokrywkę należy zawsze korzystać razem z naczyniem do podpiekania i talerzem do gotowania na parze.
11. Czerwona silikonowa uszczelka mogła się zsunąć. Przed ponownym użyciem należy założyć uszczelkę.
12. Korzystając z naczynia do gotowania na parze, należy stosować się do instrukcji. Niestosowanie się do instrukcji grozi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem kuchenki.

Części Kuchenki

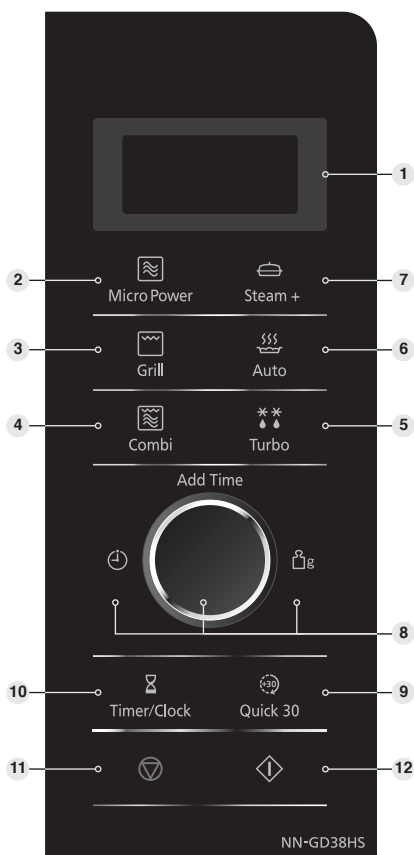
1. **Przycisk otwierania drzwiczek**
Naciśnij w celu otwarcia drzwiczek. W razie otwarcia drzwiczek w czasie gotowania, proces gotowania zostaje tymczasowo wstrzymany bez kasowania wcześniej wprowadzonych ustawień. Gotowanie zostaje wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku Start.
2. **Okienko kuchenki**
3. **System blokady zabezpieczającej drzwi**
4. **Otwór wentylacyjny kuchenki**
5. **Ośłona falowodu (nie usuwać)**
6. **Zewnętrzne otwory wentylacyjne**
7. **Panel sterowania**
8. **Kabel zasilający**
9. **Wtyczka**
10. **Etykieta identyfikacyjna**
11. **Szklany talerz obrotowy**
12. **Pierścień z rolkami**
13. **Elementy grilla**
14. **Etykieta ostrzegawcza (Gorąca powierzchnia)**
15. **Tutaj należy umieścić dostarczoną wraz z kuchenką etykietę z menu funkcji automatycznych**
16. **Etykieta ostrzegawcza**
17. **Stoper (nieusuwalny)**
Stoper zapewnia miejsce z tyłu kuchenki do właściwej wentylacji.
18. **Pokrywka**
19. **Talerz do gotowania na parze**
20. **Naczynie do podpiekania**
21. **Ruszt**



Uwaga

1. Ta ilustracja jest tylko w celach informacyjnych.
2. Szklany talerz, kratka, pokrywka i naczynie do podpiekania to jedyne akcesoria dostarczane w komplecie z kuchenką. Inne akcesoria wspomniane w tej instrukcji obsługi należy nabyć osobno.

Panel Kontrolny



1. Wyświetlacz
2. Przycisk mocy mikrofal (strona 17)
3. Przycisk grilla (strona 22)
4. Przycisk ustawiania gotowania kombinacyjnego (strona 23)
5. Przycisk szybkiego rozmrażania (strona 33-34)
6. Przyciski programów automatycznych (strona 31-32)
7. Przyciski programów gotowania na parze (strona 28-30)
8. Pokrętko
9. Przycisk Quick 30 (strona 20)
10. Przycisk timera/zegara (strona 15, 26)
11. Przycisk zatrzymania/anulowania:

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.

12. Przycisk start

Naciśnij, aby rozpocząć korzystanie z kuchenki. Jeśli podczas gotowania dojdzie do otwarcia drzwiczek lub jednokrotnego naciśnięcia przycisku zatrzymania/anulowania, należy ponownie nacisnąć Start, aby kontynuować gotowanie.

Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

Twoja wersja panelu sterowania może się różnić od przedstawionego na ilustracji (zależnie od wersji kolorystycznej), ale wszystkie przyciski są opisane analogicznymi słowami.



Sygnal Dźwiękowy

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



Uwaga

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

Jeżeli dana operacja została nastawiona, ale przycisk startu nie został naciśnięty, to po upływie 6 minut kuchenka automatycznie anuluje nastawę, a wyświetlacz 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".



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.

Zabezpieczenie Przed Dziećmi

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

Aby włączyć zabezpieczenie:



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

Aby wyłączyć zabezpieczenie:



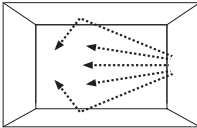
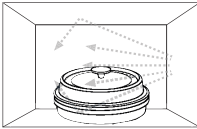
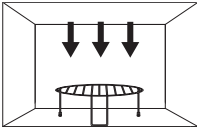
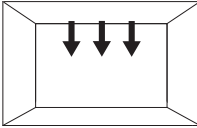
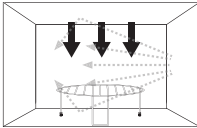
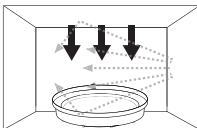
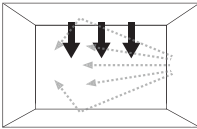
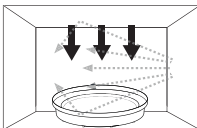
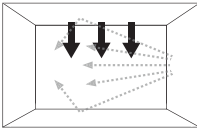
Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie. Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.

Uwaga

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

Tryby gotowania

Poniższe rysunki to przykłady akcesoriów. Mogą się one różnić w zależności od przepisu / dania.

Tryby gotowania	Zastosowanie	Akcesoria	Pojemniki
<p>Mikrofałe</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrażanie • Podgrzewanie • Topienie masła, czekolady, sera. • Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jajek. • Przygotowanie: duszone owoce, dżemy, sosy, ciasto karmel, mięso, ryby. • Pieczenie ciast bez koloru. 	-	Przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych (np. naczynia Pyrex®, talerze lub miski); bezpośrednio na szklanym talerzu. Bez metalu.
<p>Lub</p> <p>Gotowanie na parze</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie na parze ryb, warzyw, ziemniaków i kurczaka. 	Naczynie do gotowania na parze (Naczynie do podpiekania, talerz do gotowania na parze i pokrywka)	-
<p>Grill</p>  <p>Lub</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillowanie cienkich kawałków mięsa lub ryby. • Grillowanie tostów. 	Kratka	-
<p>Tryb mieszany</p>  <p>Lub</p>  <p>Lub</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie steków i kawałków kurczaka. 	Kratka	Bez metalu.
<p>Lub</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Przypiekanie na brązowo pizzy, quicha lub potraw ziemniaczanych. 	Naczynie do podpiekania	Bez metalu.
<p>Lub</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie lasagne, zapiekane mięsnych, ziemniaczanych i warzywnych. • Pieczenie ciast i deserów z przypiekaniami na brązowo. 	-	Przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych i żaroodporne, bezpośrednio na szklanym talerzu. Bez metalu.

Gotowanie i Rozmrażanie Mikrofalowe w Kuchenkach

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

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



Wybierz poziom mocy

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



Ustaw czas gotowania przy pomocy pokrętki

(moc 1000 W: do 30 minut. Inne: 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 1000 W, jeżeli czas gotowania zostanie wybrany bez uprzedniego ustawienia poziomu mocy.



Uwaga

1. Aby dowiedzieć się więcej o gotowaniu wielostopniowym, przejdź do strony 27.
2. Czas pozostawienia można zaprogramować po wybraniu mocy mikrofal i ustawieniu czasu. Więcej informacji na stronie 26 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.
4. **Nie stosować** pojemników metalowych w trybie mikrofal.

Rozmrażanie

Jak Rozmrażać

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

Czasy Dochodzenia

Pojedyncze porcje jedzenia można gotować (piec) niemal natychmiast po rozmrożeniu. Normalną rzeczą jest, że duże porcje żywności będą w środku zamrożone. Przed pieczeniem należy pozostawić je na dochodzenie przez okres co najmniej 1 godzinę. W czasie dochodzenia temperatura zostaje rozprowadzana równomiernie, a jedzenie rozmraża się w wyniku przewodnictwa. Uwaga: Jeżeli jedzenie nie ma być przyrządzone 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 częścią tej potrawy, używając do tego celu kawałków folii aluminiowej, co zapobiegnie nadmiernemu spieczeniu tych części. **Używanie małych kawałków folii aluminiowej w kuchenie nie jest niebezpieczne pod warunkiem, że nie dotykają one ścianek kuchenki.**

Mielone Mięso lub Kawałki Mięsa oraz Owoce Morza

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

Małe Porcje Żywności

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

Chleb

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

Sygnaly Dźwiękowe

Sygnaly 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

Żywność	Waga/iłość	Czas i tryb	Metoda
Bułki (3)	1 szt. 85 g	1000 W 20-30 s	Odstaw na 5 min
Brioche (duża) (3)	1 szt. 400 g	Combi 2; 3 min 30 s	Odstaw na 5 min
Ser (camembert) (3)	1 szt. 250 g	270 W 7 min 30 s	Odstaw na minimum 1 godzinę
Ser (feta) (3)	1 plasterka 200 g	270 W 7-8 min	Odstaw na minimum 20 min
Serek wiejski (biały) (3)	1 szt. 250 g	270 W 8-10 min	Odstaw na 10 min
Rogaliki - brioche mała (1, 4)	2 szt. 100 g	Combi 2; 1 min & 2 min Grill 1	Odstaw na 1 min
Bułka słodka z rodzynkami (1, 4)	1 szt. 120 g	Combi 2; 1 min 30 s & 3 min Grill 1	Odstaw na 1 min
Filet z ryby cienki (2, 3)	4 szt. 500 g	270 W 10 - 15 min	Odstaw na 15 min
Filety z ryby grube (2, 3)	1 szt. 380 g	270 W 12-14 min	
Stek rybny bez ości (2, 3)	1 szt. 450 g	270 W 10-12 min	
Owoce - maliny (1)	200 g	270 W 6-8 min	Odstaw na 15 min
Owoce - śliwki, morele (1)	300 g	270 W 11-13 min	Odstaw na 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2, 3)	1 szt. 100 g	270 W 6-7 min	Odstaw na 10 min
	2 szt. 200 g	270 W 10-12 min	
Ciasto francuskie (1, 3)	1 kawałek 375 g	270 W 4-5 min	Stały czas 20 min w lodówce
Ciasto kruche (1, 3)	1 kawałek 500 g	270 W 4-5 min	
Ciasto na pizzę (1, 3)	1 kulka 240 g	270 W 4 min 30 s	Odstaw na 10 min
Krewetki małe (2)	200 g	270 W 7-9 min	Pokrusz lód i kilka razy odcedź. Odstaw na 10 min
	450 g	270 W 10-12 min	
Krewetki duże, scampi (2)	300 g	270 W 15 min	
Szynka gotowana, chuda (2)	4 plasterki 200 g	270 W 5-6 min	Odstaw na 5 min
Salami (2)	12 plasterki 250 g	270 W 8-9 min	
Desery			
Tort Czarny las (1)	1 szt. 600 g	270 W 10-15 min	Odstaw na 15 min
Fondant czekoladowy (1)	1 szt. 450 g	440 W 3 min	Odstaw na 10 min
Pączki (1, 4)	1 szt. 50 g	Combi 2; 1 min 20 s	Odstaw na 3 min w piekarniku
	2 szt. 100 g	Combi 2; 1 min 30 s	
Wafle (1, 4)	1 szt. 20 g	Combi 2; 50 - 60 s	Dodaj 1 min Grill dla większej kruchości
	2 szt. 40 g	Combi 2; 1 min 30 s	
Tarta z owocami (3)	470 g	270 W 8-10 min	Odstaw na for 10 min

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) Przykryj (3) Umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane. (4) Wyjmij z opakowania, włóż do przeznaczonego do mikrofalówek żaroodpornego naczynia i umieść na pierścieniu obrotowym.

Zastosowanie Funkcji Quick 30

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



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

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

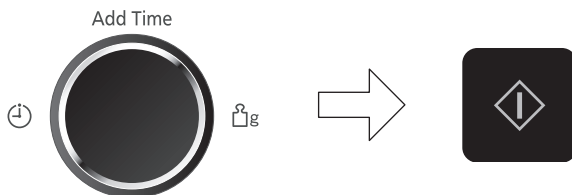


Uwaga

1. Można też wybrać inną poziomą mocy grzewczej. Ustaw pożądaną moc przed naciśnięciem **Quick 30**.
2. Po ustawieniu czasu przy pomocy funkcji **Quick 30** nie można już zastosować pokrętki.
3. Ta funkcja nie będzie dostępna przez 1 minutę po gotowaniu na ustawieniach ręcznych.

Zastosowanie Funkcji Add Time

Funkcja pozwala dodać czas pod koniec gotowania.



Po gotowaniu przekręć pokrętkę, aby wybrać funkcję Dodaj czas.

Maksymalny czas gotowania:
Mikrofałe: na 1000 W do 30 minut; inne: do 90 minut; grill, tryb mieszany: 90 minut.

Naciśnij Start

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

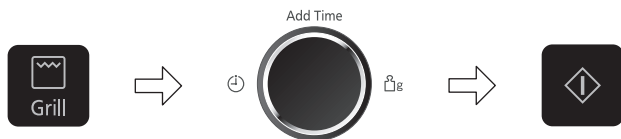


Uwaga

1. Ta funkcja jest dostępna jedynie dla trybu mikrofał, grilla i trybu mieszanego. Ta funkcja jest niedostępna dla programów automatycznych.
2. Funkcja Dodaj czas nie będzie dostępna przez 1 minutę po gotowaniu.
3. Funkcja Dodaj czas może być używana po gotowaniu wielostopniowym.
4. Poziom mocy będzie taki sam, jak poziom na ostatnim etapie gotowania. Ta funkcja nie będzie dostępna, jeśli ostatnim etapem jest odstawienie.

Pieczenie na Rożnie

System grillowania kuchenki zapewnia szybkie i efektywne przygotowanie różnych potraw, np. kotleciki kiełbaski, steki, tosty itp. Dostępne są 3 ustawienia grilla. Podczas korzystania z kuchenki należy zawsze stosować szklany talerz obrotowy.



Naciśnij przycisk rożna Grill celem wyboru poziomu. Wskaźnik rożna zapala się i na wyświetlaczu pojawia się poziom rożna (1, 2 lub 3).

Ustaw czas
Wprowadź czas, przekręcając pokrętko. Czas może być ustawiony do 90 minut

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

Naciśnij	Poziom mocy	Moc (W)
1 Naciśnięcie	Grill 1 (wysoki)	1000 W
2 Naciśnięcia	Grill 2 (średni)	850 W
3 Naciśnięcia	Grill 3 (niski)	700 W

Zmiana Czasu Podczas Gotowania

Jeśli to konieczne, można zmienić czas w trakcie gotowania. Przekręcając pokrętko, wydłuż lub skróć czas gotowania. Ustawienia czasu można zmieniać w odstępach minutowych, maksymalnie do 10 minut. Ustawienie pokrętki na wartość zero zakończy gotowanie.

Uwaga

1. Pieczoną potrawę należy umieścić na ruszcie ustawionym na talerzu obrotowym. Pod spodem ustawić należy żaroodporne naczynie, do którego ściekać będzie tłuszcz i sok.
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 nacisnąć jeszcze należy przycisk **start**. W okienku wyświetlacza wznowione zostanie odliczanie "w dół" pozostałego czasu pieczenia. W trakcie pieczenia można otworzyć drzwiczki kuchenki w dowolnym momencie, aby sprawdzić stan potrawy.
8. W czasie pieczenia wskaźnik Grill będzie zapalać się i gasnąć - jest to normalne. Po każdorazowym użyciu grilla, a przed ponownym gotowaniem mikrofalowym lub metodą kombinowaną, kuchenkę należy umyć.

⚠ Ostrzeżenie!

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

Gotowanie Kombinacyjne

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



Wybierz poziom trybu mieszanego

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

Naciśnij	Poziom	MW	Grill
1 Naciśnięcie	Combi 1	440 W	Wysoki
2 Naciśnięcia	Combi 2	300 W	Wysoki
3 Naciśnięcia	Combi 3	300 W	Średni

Ustaw czas

Wprowadź czas, przekręcając pokrętkę. Czas może być ustawiony do 90 minut.

Naciśnij start.

Czas pokazywany będzie przez odliczanie "w dół"

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

Zmiana Czasu Podczas Gotowania

Jeśli to konieczne, można zmienić czas w trakcie gotowania. Przekręcając pokrętkę, wydłuż lub skróć czas gotowania. Ustawienia czasu można zmieniać w odstępach minutowych, maksymalnie do 10 minut. Ustawienie pokrętki na wartość zero zakończy gotowanie.



Uwaga


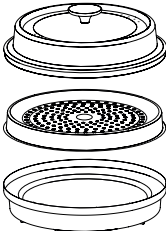
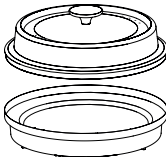
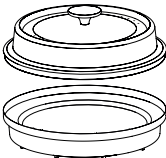
- Ruszt do grilla jest używany przy przyrządzeniu potraw metodą kombinacyjną oraz przy pieczeniu na grillu. W żadnym przypadku nie należy używać jakichkolwiek innych metalowych akcesoriów, niż te, które wchodzi w skład wyposażenia kuchenki. Pod spodem umieszczać należy żaroodporne naczynie na tłuszcz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



Ostrzeżenie!

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

Korzystanie z akcesoriów (obsługa ręczna).

Funkcja	Akcesoria	Koncept	Instrukcje
Grillowanie	Naczynie do podpiekania 	Niektóre potrawy gotowane w kuchence mikrofalowej mogą mieć miękką i gumową skórkę. Talerz do podpiekania umożliwia przypieczenie pizzy, quicha, ciasta i pieczywa, zupełnie jak w zwykłym piekarniku. Naczynie do podpiekania działa na trzy sposoby: ogrzewanie naczyń poprzez absorpcję mikrofal, ogrzewanie potrawy bezpośrednio za pomocą mikrofal i grilla. Dno naczynia do podpiekania absorbuje mikrofałę i przetwarza je na ciepło. Następnie ciepło przechodzi z naczynia do potrawy. Skuteczność ogrzewania jest zmaksymalizowana dzięki powierzchni zapobiegającej przywieraniu potrawy.	Dla najlepszych rezultatów zaleca się pogrzanie naczynia. Umieść bezpośrednio na szklanej tacy i podgrzej w trybie mikrofal 1000 W przez 3 minuty. Aby zapewnić lepsze brązowanie kiełbasek i kotletów, przed podgrzaniem naczynia zaleca się posmarować je olejem. Wyjmij naczynie do podpiekania z kuchenki i umieść w nim potrawę. Korzystaj z rękawic kuchennych, ponieważ naczynie będzie gorące. Umieść potrawę w naczyniu zaraz po podgrzaniu. Przy korzystaniu z funkcji opóźnienia rezultaty mogą być gorsze. Zapoznaj się z tabelą podgrzewania i gotowania na stronie 37.
Gotowanie na parze	Naczynie do gotowania na parze (Naczynie do podpiekania, talerz do gotowania na parze i pokrywka) 	Akcesoria do gotowania na parze przeznaczone są do gotowania warzyw, ziemniaków, filetów rybnych, ryb w całości, filetów z kurczaka. Mikrofałę są absorbowane przez podstawę naczynia, które podgrzewa w nim wodę. W ten sposób wytwarza się para, która gotuje żywność.	Wlej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania. Umieść w naczyniu talerz do gotowania na parze. Umieść żywność bezpośrednio na talerzu do gotowania na parze. Przykryj i umieść bezpośrednio na szklanej tacy. Zapoznaj się z tabelą podgrzewania i gotowania na stronie 37.
Smażenie	Naczynie do podpiekania i pokrywka. 	Naczynie do podpiekania stosuje się razem z pokrywką. Do smażenia filetów rybnych, kawałków kurczaka, burgerów bezpośrednio w naczyniu. Potrawa jest podgrzewana ciepłem z dna naczynia. Dolna strona potrawy będzie przypieczona i zbrązowiona.	Umieść potrawę bezpośrednio w naczyniu, przykryj i umieść na szklanej tacy. Naczynie nie trzeba wcześniej podgrzewać. Przewróć lub przemieść kawałki potrawy, jeśli jest to konieczne. Zapoznaj się z tabelą podgrzewania i gotowania na stronie 37.
Duszenie i gotowanie	Naczynie do podpiekania i pokrywka. 	Naczynie do podpiekania stosuje się razem z pokrywką. Naczynie nadaje się do duszenia, gotowania risotta, gulaszu i zupy z owoców morza, mięsa lub warzyw. Potrawa jest podgrzewana ciepłem z dna naczynia.	Umieść potrawę bezpośrednio w naczyniu, przykryj i umieść na szklanej tacy. Naczynie nie trzeba wcześniej podgrzewać. Zamieszaj podczas gotowania, jeśli jest to konieczne. Zapoznaj się z przepisami na stronie 38.

Korzystanie z zestawu do gotowania na parze

Jak dbać o zestaw do gotowania na parze

1. Nie tnij pizzy, quicha ani innych potraw bezpośrednio w naczyniu do podpiekania, ponieważ uszkodzi to powierzchnię zapobiegającą przywieraniu potrawy.
2. Po użyciu zestaw do gotowania na parze należy umyć gorącą wodą z mydłem, a następnie opłukać w gorącej wodzie. Nie należy korzystać ze żrących substancji czyszczących ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
3. Akcesoria do gotowania na parze można myć w zmywarce



Uwaga

1. W trybie grillowania nie podgrzewać naczyń do podpiekania dłużej niż 5 minut.
2. Naczynie do podpiekania umieść na środku szklanego talerza, aby nie dotykało ścianek kuchenki. W przeciwnym razie może dojść do iskrzenia, co może spowodować uszkodzenie kuchenki.
3. Naczynie do podpiekania należy zawsze ustawiać na szklanym talerzu. Nie stosować w połączeniu z kratką.
4. Przed wyjęciem naczyń zawsze zakładaj rękawice kuchenne.
5. Przed przystąpieniem do gotowania należy wyjąć żywność z opakowania.
6. Na naczyniu do podpiekania nie należy kłaść materiałów wrażliwych na ciepło, ponieważ może to spowodować ich spalanie.
7. Naczynia do gotowania na parze nie można używać w innych kuchenkach mikrofalowych ani w tradycyjnych piekarnikach.
8. Nie używać talerza do gotowania na parze ani pokrywy osobno.
9. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty podpiekania pod grillem, zastosuj tryb mieszany - grill i mikrofałe. Do podgrzewania można stosować tylko tryb mikrofał (1000 W).



Ostrzeżenie!

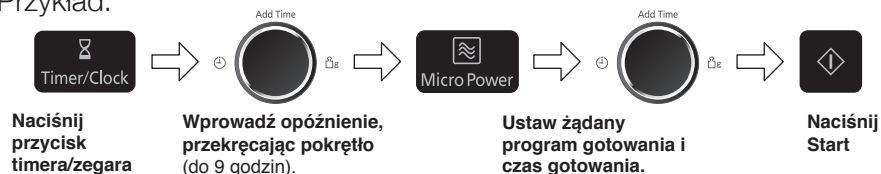
Przed wyjęciem naczyń załóż rękawice kuchenne. Przykryj naczynie do gotowania na parze, smażenia, duszenia/gotowania. Po gotowaniu nie podnoś pokrywy z twarzą zbliżoną do naczynia, ponieważ para może spowodować obrażenia.

Stosowanie Timera

Opóźnienie Rozpoczęcia Gotowania (Timer)

Za pomocą timera możliwe jest zaprogramowanie opóźnienia rozpoczęcia gotowania.

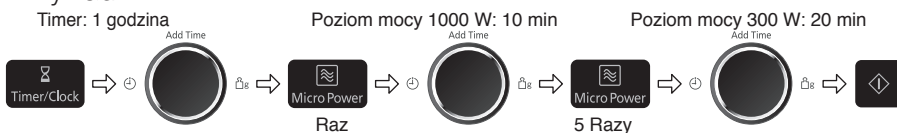
Przykład:



Uwaga

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

Przykład:



2. Jeśli zaprogramowany czas timera przekracza 1 godzinę, odliczanie następuje w minutach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach.
3. Opóźnienie Startu nie może być ustawione przed wyborem programu automatycznego (Auto Program).
4. Jeśli drzwiczki pozostaną otwarte, odliczanie czasu opóźnienia na wyświetlaczu będzie kontynuowane.

Funkcja Zatrzymania

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

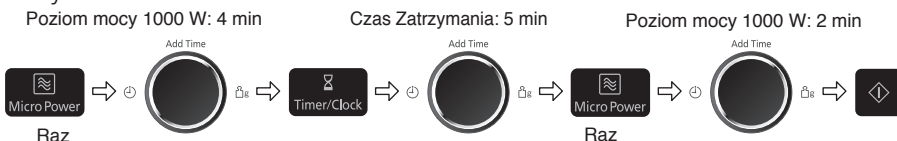
Przykład:



Uwaga

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

Przykład:

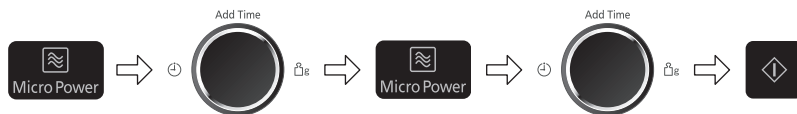


2. Jeśli drzwiczki kuchni zostaną otwarte przy uruchomionej funkcji Czas Zatrzymania lub Timer minutowy, czas na monitorze będzie nadal odliczany.
3. Funkcja ta służy także jako timer minutowy. Aby z niego skorzystać, należy nacisnąć przycisk timera, ustawić czas i nacisnąć przycisk Start.
4. Czasu timera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

Gotowanie wielostopniowe

Gotowanie Dwu- i Trzystopniowe

Przykład:



Wybierz poziom mocy
Wybrać żądany poziom mocy mikrofalówki.

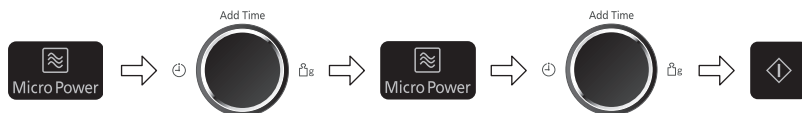
Ustaw czas gotowania, przekręcając pokrętkę.

Wybierz poziom mocy
Wybrać żądany poziom mocy mikrofalówki.

Ustaw czas gotowania, przekręcając pokrętkę.

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

Przykład: Rozmrażanie przez 2 minuty i gotowanie na 1000 W mocy przez 3 minuty.



Naciśnij dwa razy przycisk mocy mikrofal, aby wybrać moc rozmrażania.

Przy pomocy pokrętki ustaw czas gotowania na 2 minuty.

Naciśnij raz przycisk mocy mikrofal, aby wybrać 1000 W.

Przy pomocy pokrętki ustaw czas gotowania na 3 minuty.

Naciśnij Start

Przykład: Grillowanie na mocy Grill 3 przez 4 minuty i gotowanie na 440 W mocy przez 5 minut.



Naciśnij trzy razy przycisk mocy grillowania, aby wybrać poziom 3 grillowania.

Przy pomocy pokrętki ustaw czas gotowania na 4 minuty.

Naciśnij cztery razy przycisk mocy mikrofal, aby wybrać 440 W.

Przy pomocy pokrętki ustaw czas gotowania na 5 minut.

Naciśnij Start

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.

Programy do gotowania na parze

Funkcja pozwala gotować lub odgrzewać potrawy według ich wagi. Wagę należy podać w gramach.



Wybierz rodzaj i umieść naczynie do podpiekania bezpośrednio na szklanym talerzu.

Naciśnij Start, aby podgrzać naczynie.

Sygnal dźwiękowy oznajmi koniec podgrzewania. Umieść potrawę w naczyniu do podgrzewania i ustaw wagę. Powolne kręcenie pokrętkiem zmienia wagę co 10 g. Szybkie kręcenie pokrętkiem zmienia wagę co 100 g.

Naciśnij Start.



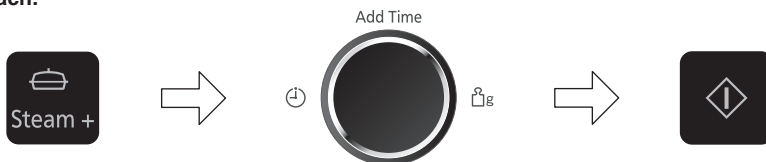
Uwaga

1. Program gotowania na parze (Steam +) 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. Używaj naczynia do podpiekania tylko w sposób opisany poniżej.
5. **Nie** przykrywaj potrawy, stosując program gotowania na parze do mrożonej pizzy, ziemniaków i schłodzonego quicha. Przykrycie uniemożliwi brązowienie potrawy
6. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu **odstawienia**, co umożliwia dotarcie ciepła do środka potrawy.
7. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
1. Mrożona pizza 1 naciśnięcie	120 g - 440 g		Odgrzewanie i zrumienienie góry gotowej pizzy, bruschetty i zapiekanki z serem. Naciśnij przycisk gotowania na parze raz. Usuń opakowanie i umieść pizzę w nagrzanym naczyniu do podpiekania. Pod koniec przygotowywania przenieś pizzę na kratkę. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na grubym cieście typu deep pan, pizzy z nadziewanym brzegiem oraz pizzy na bardzo cienkim cieście typu Flammekueche.
2. Mrożone Potrawy ziemniaczane 2 naciśnięcia	200 g - 500 g		Podgrzewanie, przypiekanie i zrumienianie mrożonych produktów ziemniaczanych. Naciśnij przycisk gotowania na parze dwa razy. Po podgrzaniu naczynia do podpiekania rozłóż w nim produkty ziemniaczane. W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy rozłożyć w jednej warstwie i zamieszać po usłyszeniu sygnału. Ten program nie nadaje się do placków, ziemniaczków Dauphine (dufinki) i Noisette (kulki ziemniaczane).
3. Quiche schłodzony 3 naciśnięcia	150 g - 400 g		Odgrzewanie gotowego świeżego quicha. Naciśnij przycisk gotowania na parze trzy razy. Usuń opakowanie i umieść quiche w nagrzanym naczyniu do podpiekania. Pod koniec przygotowywania przenieś quiche na kratkę. Quiche o dużej zawartości sera może być bardziej gorący niż quiche warzywny. Ten program nie nadaje się do podgrzewania produktów z grubym brzegiem ani grubych lub pozbawionych brzegów quichów.

Programy do gotowania na parze

Funkcja pozwala gotować potrawy na parze według ich wagi. Wagę należy podać w gramach.



Wybierz rodzaj

Wskaźniki programu gotowania na parze, funkcji gotowania oraz numer programu pojawiają się na wyświetlaczu.









Ustaw wagę

Ustaw wagę potrawy za pomocą pokrętki. Powolne kręcenie pokrętkiem zmienia wagę co 10 g. Szybkie kręcenie pokrętkiem zmienia wagę co 100 g.


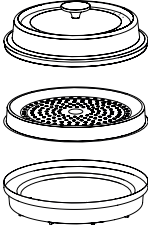

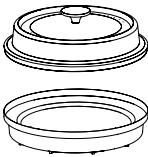

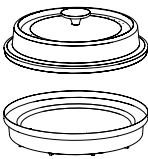
Naciśnij Start

Uwaga

1. Program gotowania na parze (Steam +) 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 29-30.
5. Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu **odstawienia**, co umożliwi dotarcie ciepła do środka potrawy.
6. Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
4. Gotowanie na parze Filety rybne  4 naciśnięcia	200 g - 500 g	  	<p>Gotowanie filetów rybnych, np. z dorsza, łososia lub plamiaka. Nalej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania. Umieść filety z ryby na talerzu do gotowania na parze wewnątrz naczynia. Przykryj i umieść na szklanym talerzu. Naciśnij przycisk gotowania na parze cztery razy. Wpisz wagę świeżych filetów. Naciśnij Start.</p>
5. Gotowanie na parze piersi z kurczaka  5 naciśnieć	200 g - 800 g	  	<p>Gotowanie świeżych piersi z kurczaka. Waga każdej porcji piersi z kurczaka powinna mieścić się w przedziale 100-250 g. Nalej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania. Umieść piersi z kurczaka na talerzu do gotowania na parze wewnątrz naczynia. Przykryj i umieść na szklanym talerzu. Naciśnij przycisk gotowania na parze pięć razy. Wpisz wagę świeżych piersi z kurczaka. Naciśnij Start.</p>

Programy do gotowania na parze

Program	Waga	Aksesoria	Instrukcje
6. Gotowanie na parze ziemniaków  6 naciśnieć	150 g - 500 g		<p>Gotowanie na parze ziemniaków bez skóry. Obierz ziemniaki i pokrój na równe części. Nalej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania. Umieść przygotowane ziemniaki na talerzu do gotowania na parze w naczyniu do podpiekania. Przykryj i umieść na szklanym talerzu. Naciśnij przycisk gotowania na parze sześć razy. Przy użyciu pokrętła podaj wagę ziemniaków. Naciśnij Start.</p>
7. Małże  7 naciśnieć	250 g (1 porcja) 500 g (2 porcje)	 składniki Na 500 g 60 g szalotek drobno pokrojonych w kostkę 1 łyżka stołowa masła 150 ml białego wina 500 g małży Na 250 g 40 g szalotek drobno pokrojonych w kostkę 1/2 łyżki stołowej masła 100 ml białego wina 250 g małży	<p>Gotowanie świeżych małży w sosie na bazie białego wina, 250 g lub 500 g. Przygotuj składniki zgodnie z poniższymi wskazówkami. Umyj małże, wyszoruj i usuń brody. Wyrzuć otwarte. W naczyniu do podpiekania umieść szalotki i masło. Umieść naczynie na szklanym talerzu bez przykrycia. Naciśnij przycisk gotowania na parze siedem razy. Wybierz wagę 250 g lub 500 g. Naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego dodaj małże i zamieszaj. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i wciśnij Start.</p>
8. Risotto  8 naciśnieć	500 g (2 porcje) 1000 g (4 porcje)		<p>Gotowanie risotto, 500 g lub 1000 g. Przygotuj składniki według przepisu poniżej. Naciśnij przycisk gotowania na parze osiem razy. Wybierz wagę 500 g lub 1000 g. Naciśnij Start. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj.</p>
składniki Na 1000 g (4 porcje) 40 g suszonych borowików 1 cebula 50 g masła 250 g ryżu Arborio 1 ząbek czosnku 400 ml gorącej wody z warzywną kostką rosółową 30 g parmezanu Aby ugotować 500 g (2 porcje), użyj połowy składników. Naczynie: brak Aksesoria: Naczynie do gotowania na parze		<ol style="list-style-type: none"> 1. Namocz grzyby zgodnie z zaleceniami producenta - 400 ml wody na 40 g, 200 ml na 20 g. 2. Do naczynia do podpiekania wsyp ryż, dodaj posiekaną cebulę, masło, zmiażdżony ząbek czosnku i posiekane suszone borowiki (wcześniej namoczone). 3. Dodaj bulion warzywny i wodę z moczenia grzybów (150 ml na 4 porcje, 75 ml na 2 porcje). Przykryj. 4. Umieść naczynie do podpiekania na szklanym talerzu. 5. Po koniec gotowania dodaj parmezan i zamieszaj. 	

Programy gotowania automatycznego

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







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

Ustaw wagę
Ustaw wagę potrawy za pomocą pokrętle. Powolne kręcenie pokrętłem zmienia wagę co 10 g. Szybkie kręcenie pokrętłem zmienia wagę co 100 g.









Naciśnij Start

Uwaga

- Programy zależne od wagi produktu można stosować **tylko** do wymienionych produktów.
- Waga gotowanych produktów musi mieścić się w podanym zakresie.
- Należy zawsze zważyć produkt, nie polegać tylko na wadze podanej na opakowaniu.
- Należy używać akcesoriów do gotowania wskazanych na stronach 31-32.
- Nie** przykrywać produktów gotowanych w trybie mieszanym, ponieważ pokręwa uniemożliwia zarumienienie potraw, a wysoka temperatura grilla stopi plastikową pokrywę.
- Większość potraw po ugotowaniu przy pomocy programu automatycznego wymaga czasu **odstawienia**, co umożliwia dotarcie ciepła do środka potrawy.
- Biorąc pod uwagę różnice w produktach spożywczych, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawy są dokładnie ugotowane i gorące.

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
<p>9. Podgrzewanie świeżych potraw</p>  <p>1 naciśnięcie</p>	200 g - 800 g		<p>Podgrzewanie świeżej potrawy na talerzu lub zapiekanki. Potrawy muszą być wcześniej ugotowane. Potrawy powinny być schłodzone do temperatury ok. + 5°C. Przykryj danie, naciśnij dwa razy przycisk automatycznego podgrzewania 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.</p>
<p>10. Podgrzewanie zamrożonych potraw</p>  <p>2 naciśnięcia</p>	200 g - 500 g		<p>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. 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.</p>

Programy gotowania automatycznego

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
11. Gotowanie świeżych warzyw  3 naciśnięcia	200 g - 800 g		Gotowanie świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w naczyniu odpowiednich rozmiarów. Polej wodą - jedna łyżka wody na 100 g warzyw. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłuwaną folią spożywczą. Naciśnij trzy razy przycisk automatycznego gotowania. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odcedź i dopraw do smaku.
12. Gotowanie świeżych ryb  4 naciśnięcia	200 g - 800 g		Gotowanie filetów lub steków z ryby Umieść w pojemniku odpowiednich rozmiarów i polej 1-3 łyżkami wody (ok. 13-45 ml) wody. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłuwaną folią spożywczą. Naciśnij cztery razy przycisk automatycznego gotowania.
13. Ryż  5 naciśnień	100 g - 300 g		Gotowanie ryżu do dań głównych (ryż tajski, Basmati, jaśminowy, z Surinamu, Arborio lub ryż śródziemnomorski). Ten program jest przeznaczony do gotowania ryżu do deserów. Dokładnie oplucz ryż przed gotowaniem. Weź dużą miskę. Dodaj łyżeczkę soli i wodę w stosunku 2:1 do ryżu. Przykryj pojemnik wieczkiem lub ponakłuwaną folią spożywczą. Naciśnij pięć razy przycisk automatycznego gotowania. Po usłyszeniu sygnału zamieszaj. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut.
14. Kawałki kurczaka  6 naciśnień	200 g - 700 g		Gotowanie kawałków świeżego kurczaka z kośćmi np. podudzia, nóżki, ćwiartki. Umieść kawałki kurczaka skórą do dołu bezpośrednio na kratce na talerzu obrotowym. Podstaw żaroodporne naczynie na kapiący tłuszcz. Naciśnij sześć razy przycisk automatycznego gotowania. Przy użyciu pokrętła podaj wagę. Naciśnij Start. Nie przykrywaj. Przewróć po usłyszeniu sygnału. Po zakończeniu programu odstaw na kilka minut.

Rozmrażanie w Trybie Turbo

Funkcja ta pozwala szybko rozmrozić mięso mielone, porcje kurczaka, kawałki mięsa i chleb. Naciśnij przycisk szybkiego rozmrażania i wybierz rodzaj, a następnie podaj wagę potrawy w gramach (patrz strona 34).

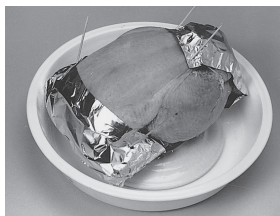
Potrawy należy umieścić w odpowiednim naczyniu, całego kurczaka i kawałki mięsa należy położyć na odwróconym talerzyku lub talerzu do użytku w kuchence mikrofalowej. Kotlecki, porcje kurczaka i kromki chleba rozłożyć w jednej warstwie. Potraw nie trzeba przykrywać.

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

1. Sygnał
Obróć lub ostroń



1. Sygnał
Obróć lub ostroń



2. Sygnał
Obróć lub podziel na
mniejsze części.

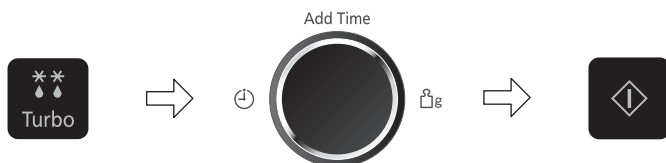


Uwaga

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

Rozmrażanie w Trybie Turbo

Funkcja ta umożliwi rozmrażanie żywności stosownie do jej wagi.



Wybierz odpowiedni program rozmrażania w trybie turbo




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

Ustaw wagę mrożonej potrawy za pomocą pokrętki.

Powolne kręcenie pokrętką zmienia wagę co 10 g. Szybkie kręcenie pokrętką zmienia wagę co 100 g.

Naciśnij Start

Pamiętaj o zamieszaniu lub odwróceniu potrawy w czasie rozmrażania.

Program	Waga min. - maks.	Wskazówki
15. 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.
16. 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.
17. Chelba  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.



Uwaga

Zob. wskazówki dot. rozmrażania podane na str. 18.

Tabela podgrzewania i gotowania



Uwaga

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.

Produkt	Waga/Ilość	Świeże	Mrożone
Napoje - kawa - mleko			
1 kubek (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 s	–
2 kubki (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 s	–
1 dzbanek (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 s do 5 min	–
Zupa (schłodzona) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 s	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Zupa (w temperaturze pokojowej) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 - 16 min
Potrawy na talerzu - domowej roboty			
Warzywa (gotowane) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5-6 min	–
Puree ziemniaczane (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 s
	500 g	1000 W 3 min 30 s	1000 W 7-8 min
Puree warzywne (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 s	1000 W 5-6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 s	1000 W 8-9 min
Ryż, komosa ryżowa, couscous (schłodzone) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 s	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 s	1000 W 5 min
Schłodzone (gęste) (1, 2)	1 szt.	1000 W 40-50 s	1000 W 1 min 20-30 s
	2 szt.	1000 W 50-60 s	–
Zrazy zawijane z sosem (1, 2) (Rinderroulade)	1 szt.	1000 W 4 min 30 min i odstaw	–
	2 szt.	1000 W 7 min i odstaw	–
Gołąbki (1, 2)	2 szt. 310 g	–	1000 W 10 min
	4 szt. 710 g	–	1000 W 16-17 min
1 ćwiartka pieczonego kurczaka	1 szt. 300 g	1000 W 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	–	1000 W 1 min 40 s
	300 g 6 kostek	–	1000 W 4 min 10 s
Jedzenie dla dzieci (1, 2) (mały stoiczek w temp. pokojowej)	120 g	600 W 40 s	–
	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	–	1000 W 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 w podgrzonym naczyniu do podpiekania (3 min przy 1000 W), natłuszczonym - jeśli wymagane.

Tabela podgrzewania i gotowania

Produkt	Waga/iłość	Świeże	Mrożone
Gratin			
Ryba à la Bordelaise	400 g	-	Combi 1; 16-18 min
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min i odstaw 3 min (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 na kratce
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 na kratce
Gratin z makaronem i szynką/tuńczykiem	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Zapiekanka pasterska	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 na kratce	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 na kratce
Potrawy szybkie			
Ryż po kantońsku (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Skrzydółka/kawałki kurczaka	6 szt. 250 g	1000 W 1 min 40 s	1000 W 2 min 30 s
	8 szt. 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Kielbaski Knackis (1, 2)	3 szt. 100 g	1000 W 30-40 s	600 W 2 min 30 s
	6 szt. 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 s
Croque monsieur (1, 3)	1 szt. 150 g	Combi 2; 4 min 30 s	Combi 1; 4 min 30 s
Kotlety mięsne (1, 2)	1 szt. 100 g	600 W 1 min i odstaw 2 min	600 W 1 min 30 s - 2 min
	2 szt. 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Ziemniaki nadziewane z serem (3)	1 szt. 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 szt. 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Risotto z pieczarkami (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Krojona kielbasa z sosem (2)	2 szt. 220 g	1000 W 1 min 30 s-2 min	-
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 s	1000 W 5 min
Pieczone ziemniaki (surowe) (1, 3)	2 szt. 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) Przykryj. (3) Umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane. (4) Skórą do dołu. (P) Umieść w podgrzanym naczyniu do podpiekania (3 min przy 1000 W), natłuszczonym - jeśli wymagane.

Tabela gotowania w naczyniu do gotowania na parze

Produkt	Waga/ ilość	Świeże	Mrożone
Podpiekanie; zastosuj naczynie do podpiekania			
Preceł z serem/boczkciem (P)	1 szt. 130 g	Combi 2; 1 min 30 s	Combi 1; 3 min
	2 szt. 250 g	–	Combi 1; 3 min 30 s
Nuggetsy z kurczaka (P, 1)	8 szt. 100 g	–	Combi 1; 3 min
Rogal z serem (P)	1 szt. 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 s
	2 szt. 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 szt. 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 s
	2 szt. 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Ryba w bułce tartej (P, 1)	1 szt. 140 g	Combi 2; 4 min 30 s	Combi 1; 5 min 30 s
	2 szt. 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Placki, warzywa (P, 1)	4 szt. 150 g	-	Combi 1; 4 min
Bułki z mięsem/parówką (P)	2 szt. 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Quiche z cebulą (P)	1 szt. 160 g	Combi 1; 2 min i odstaw 2 min	Combi 1; 7 min i odstaw 2 min
Quiche spinach (P)	1 szt. 400 g		Combi 1; 8 min i odstaw 3 min
Naleśniki nadziewane, zwijane (P, 1)	2 szt. 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min i odstaw 3 min
Pizza świeża (P)	1 szt. 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizza piccolinis (P)	9 szt. 270 g	–	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Paszteciki z wiprzowiną (P)	1 szt. 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 s
	2 szt. 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosa, wołowina (P, 1)	4 szt. 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 s
Tortilla z cebulą (P, 1)	1 szt. 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 szt. 500 g	Combi 1; 6 min 30 s	Combi 1; 10 min
Kiełbaski/parówki surowe (P, 1) Gruba Cienka	4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Gotowanie na parze, zastosuj zestaw do gotowania na parze z talerzem i pokrywką. Nalej 150 ml wody z kranu do naczynia do podpiekania.			
Brokuły	300 g	1000 W 10-12 min	-
Marchewka	250 g	1000 W 12-14 min	-
Kabaczek	250 g	1000 W 8-10 min	-
Groszek i kukurydza	300 g	-	1000 W 13-15 min
Krewetki	350 g	1000 W 13-15 min	-
Makrela (cała)	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Dorada (cała)	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Smażenie, zastosuj naczynie do podpiekania z pokrywką.			
Łosoś (4)	2 szt. 280 g	1000 W 10-15 min	-
Okoń morski (4)	2 szt. 180 g	1000 W 6-8 min	-
Burgery (1)	2 szt. 220 g	1000 W 10 min	-
Udka z kurczaka ze skórą (4)	4 szt. 500 g	1000 W 20 min	-
Sznyceł (1)	2 szt. 250 g	1000 W 10 min	-
Pierś z kurczaka ze skórą (4)	2 szt. 320 g	1000 W 25 min	-
Pierś z kaczki ze skórą (4)	2 szt. 320 g	1000 W 20 min	-
Ryba w panierce (1)	2 szt. 300 g	1000 W 10 min	-
Paluszki rybne (1)	8 szt. 220 g	-	1000 W 10 min

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu podgrzewania. (2) Przykryj. (3) Umieść na kratce, w naczyniu żaroodpornym, jeśli jest to wymagane. (4) Skórą do dołu. (P) Umieść w podgrzanym naczyniu do podpiekania (3 min przy 1000 W), natłuszczonym - jeśli wymagane.

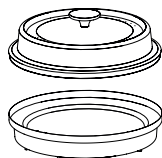
Zupa Minestrone

Składniki

4-6 porcje

1 posiekana cebula
 2 posiekane ząbki czosnku
 15 ml oliwy z oliwek
 1 kabaczek, pokrojony na 4 części wzdłuż i w cienkie plastry
 1 marchewka pokrojona w kostkę
 2 łodygi selera, w plasterkach
 600 ml bulionu warzywnego
 15 ml cukru
 15 ml przecieru pomidorowego
 400 g posiekanych pomidorów z puszki
 1 liść laurowy
 1 łydźga tymianku
 150 g odcedzonej ciecierzycy z puszki

Akcesoria: naczynie do podpiekania i pokrywka



1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i gotuj na mocy 1000 W przez 30 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania.
2. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut przed podaniem. Wyjmij liść laurowy i tymianek. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

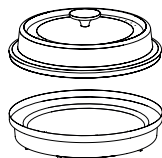
Bouillabaisse

Składniki

4-6 porcje

45 ml oliwy z oliwek
 15 ml przecieru pomidorowego
 1 posiekana cebula
 1 mały por w plasterkach
 2 rozgniecione ząbki czosnku
 200 g posiekanych pomidorów z puszki
 400 ml bulionu rybnego
 75 ml białego wina wytrawnego
 2 łydźki tymianku
 sól i pieprz
 ¼ drobno startej skórki pomarańczowej
 2 nitki szafranu
 5 ml sosu chilli
 250 g dorsza bez skóry, pokrojonego w kawałki
 250 g owoców morza (mieszane)
 4 świeże duże krewetki

Akcesoria: naczynie do podpiekania i pokrywka



1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i gotuj na mocy 1000 W przez 20 minut lub do ugotowania ryby.
2. Przed podaniem wyjmij tymianek. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Ratatouille

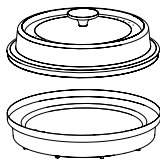
Składniki

4 porcje

1 bakłażan
pokrojony w małe kawałki
1 kabaczek
pokrojony w małe kawałki
1 posiekana cebula
1 zielona papryka w plasterkach
1 czerwona papryka w plasterkach
1 ząbek czosnku, obrany i rozgnieciony
400 g posiekanych pomidorów z puszki
sól i pieprz

Akcesoria:

naczynie do podpiekania i pokrywka



1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i gotuj na mocy 1000 W przez 20-25 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

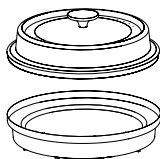
Gulasz z chorizo, ciecierzycą i ziemniakami

Składniki

4 porcje

1 łyżka stołowa oliwy z oliwek
100 g chorizo w kostce
1 drobno posiekana cebula
1 ząbek czosnku, rozgnieciony
400 g odcedzonej ciecierzycy z puszki
500 g ziemniaków w kostce
500 ml bulionu warzywnego
1 mały pęczek pietruszki do dekoracji

Akcesoria: naczynie do podpiekania i pokrywka



1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania na parze. Przykryj pokrywką, umieść na szklanym talerzu i gotuj na mocy 1000 W przez 40 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania.
2. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut przed podaniem. Ozdób pietruszką. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Croque Monsieur

Składniki

1 porcja

4 kromki chleba z masłem
5 ml musztardy Dijon
2 plastry szynki wędzonej
100 g sera w plastrach

Naczynie: brak

Akcesoria: kratka

1. Umieść chleb stroną posmarowaną masłem do góry na kratce i przypiecz w trybie Grill 1 przez 4 minuty lub do zarumienienia się.
2. Nietostowaną stronę kromki chleba posmaruj musztardą, nałóż szynkę i ser. Przykryj drugą kromką, tostowaną stroną do góry. Umieść z powrotem na kratce. Ustaw program mieszany 2 na 1 minutę i 30 sekund do 2 minut lub do stopienia się sera.

Lasagne

Składniki

4 porcje

Sos mięsny
1 posiekana cebula
1 ząbek czosnku, rozgnieciony
5 ml oleju
400 g posiekanych pomidorów z puszką
150 ml czerwonego wina
30 ml przecieru pomidorowego
5 ml mieszanki ziołowej
500 g wołowego mięsa mielonego
sól i pieprz

Lasagne:

500 ml sosu béchamel
100 g startego twardego sera, np. Cheddar
5 ml musztardy
sól i pieprz
50 g startego sera parmezan
250 g świeżych płatów lasagne

Naczynie: 1 x naczynie casserole Pyrex® o pojemności 1,5 litra z pokrywką + 1 x duże naczynie prostokątne

1. Umieść cebulę, czosnek i olej w naczyniu casserole. Przykryj i umieść na szklanym talerzu. Gotuj na mocy 600 W przez 3 minuty. Dodaj pozostałe składniki sosu. Dobrze wymieszaj. Przykryj i gotuj na mocy 1000 W przez 10 minut. Zamieszaj. Następnie gotuj na mocy 600 W przez 15-20 minut lub do ugotowania.
2. Do białego sosu dodaj musztardę, sól, pieprz i starty ser. Pokryj dolną warstwę naczynia sosem bolońskim, następnie warstwą płatów lasagne tak, aby na siebie nie zachodziły. Następnie nałóż warstwę sosu béchamel. Nałóż jeszcze dwie takie warstwy, wykończając je sosem béchamel. Na wierzchu posyp parmezanem. Umieść na spodzie kuchenki i gotuj w trybie mieszanym 1 przez 10-15 minut lub do zarumienienia się.

Bostońskie Brownie

Składniki

6 porcji

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

1. Umieść czekoladę i masło w misce i gotuj na mocy 600 W przez 2 minuty lub do stopienia się czekolady.
2. Zamieszaj i dodaj inne składniki i mocno ubij.
3. Przelej do naczynia i gotuj przez 6 minut na programie mieszanym 1 lub aż do momentu, gdy masa stwardnieje.
4. Pozostaw do ostygnięcia, 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? Wymij 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 kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia w działaniu niektórych urządzeń, takich jak radia, telewizory, Wi-Fi, telefony bezprzewodowe, elektroniczna niania, urządzenia blue tooth lub inne urządzenia bezprzewodowe. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń spowodowanych przez małe urządzenia domowe, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Zakłócenia nie oznaczają problemu z kuchenką.
- P: Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?
O: Kuchenka mikrofalowa jest tak zaprojektowana, aby nie akceptować błędnego programu. Na przykład: nie akceptuje programu czwartego etapu.
- P: Czy mogę używać w kuchence mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?
O: Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu opiekania na **grillu**. W niektórych termometrach metal może powodować iskrzenie w kuchence i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania **mikrofalowego i kombinacyjnego**.
- P: Czasami z otworów wentylacyjnych wypływa ciepłe powietrze. Dlaczego?
O: Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchence. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.
- 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 niemiły zapach i dym podczas korzystania z funkcji **grilla** oraz trybu **kombinacyjnego**. Dlaczego?
O: Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włącz ją na 5 minut w trybie **grilla** bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i nieprzyjemnego zapachu.
- P: Moja kuchenka przerywa gotowanie z użyciem mikrofal, a na wyświetlaczu pojawiają się napisy „H97” i „H98”.
O: Oznacza to, że wystąpił problem z systemem emisji mikrofal. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- P: Wentylator nadal obraca się po zakończeniu gotowania. Dlaczego?
O: Po użyciu kuchenki wentylator może obracać się przez kilka minut, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne. W tym czasie można używać kuchenki.

Konserwacja Kuchenki Mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, 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.
3. Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
4. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Uważaj, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
5. Jeżeli panel sterowania zabrudzi się, należy oczyścić go miękką, suchą szmatką. Na panelu nie należy używać mocnych detergentów lub proszków ściernych. Przy czyszczeniu panelu kontrolnego pozostawić drzwiczki kuchenki otwarte, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu kuchenki. Po oczyszczeniu nacisnąć przycisk **stop/anuluj**, aby wyzerować okno wyświetlacza, lub przekręcić wyłącznik czasowy z powrotem do pozycji zero.
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. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
11. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
12. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojść do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.
13. Otwory wentylacyjne powinny być utrzymywane w czystości. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia nie są zatkane przez kurz lub inne zanieczyszczenia. Jeżeli otwory wentylacyjne są zatkane, istnieje możliwość przegrzania się kuchenki, co może wpłynąć negatywnie na jej działanie i możliwe jest narażenie się na niebezpieczne sytuacje.
14. Wszystkie akcesoria kuchenki można myć w zmywarce.

Dane Techniczne

Producent	Panasonic	
Model	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Zasilanie	230 V 50 Hz	
Częstotliwość:	2450 MHz	
Moc wejściowa:	Maksymalna	2000 W
	Mikrofale	1050 W
	Grill	1050 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1000 W
Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys. (mm)	488 mm (szer.) x 395 mm (gł.) x 279 mm (wys.)	
Wymiary wewnętrzne szer. x gł. x wys. (mm)	315 mm (szer.) x 353 mm (gł.) x 178 mm (wys.)	
Waga (bez opakowania) w przybliżeniu	10 kg	
Poziom dźwięku	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 użytkowane w typowych warunkach domowych.

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

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

Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH

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





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

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW61SU
PA0317-10417
Printed in P.R.C.