

Dziękujemy za zakup tego urządzenia Panasonic.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	2	Tryby łączone z użyciem pary	31
Utylizacja starego sprzętu	7	Tryby łączone bez użycia pary	33
Instalacja i podłączenia	8	Korzystanie z timera	35
Ustawienie kuchenki	8	Korzystanie z funkcji dodawania czasu	36
Ważne informacje dotycząc bezpieczeństwa	9	Gotowanie wieloetapowe	37
Akcesoria kuchenki	13	Programy automatycznego podgrzewania	38
Części kuchenki	15	Turbo Odmrażanie	40
Panel sterowania	17	Program automatycznego podgrzewania napojów	42
Wyświetlacz	18	Programy podpiekania pieczywa	43
Tryby gotowania	18	Programy gotowania automatycznego	44
Łączone tryby gotowania	20	Programy Junior Menu	48
Podpowiedzi słowne	21	Programy Automatycznych Czujników	52
Wybór Góra/Dół	21	Programy czyszczenia	54
Ustawianie zegara	22	Czyszczenie zbiornika na wodę	56
Blokada rodzicielska	22	Programy automatycznego gotowania na parze	57
Gotowanie z użyciem mikrofal i rozmrażanie	23	Pytania i odpowiedzi	61
Grillowanie	24	Prawidłowe dbanie o kuchenkę	63
Gotowanie konwekcyjne	26	Specyfikacja Techniczna	64
Gotowanie na parze	28		
Wyrzut pary	30		

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Ważne informacje dot. bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych i sensorycznych oraz przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, o ile będą nadzorowane lub przeszkolone przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i będą rozumieć ewentualne zagrożenia. Zabrania się dzieciom bawienia się kuchenką. Bez właściwego nadzoru, zabrania się dzieciom czyszczenia i konserwacji urządzenia. Urządzenie i przewód zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8-go roku życia.
- Kuchenkę należy zainstalować w taki sposób, aby można ją było łatwo odłączyć od sieci zasilającej przez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika automatycznego.
- Gdy przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta producenta lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia ewentualnego zagrożenia.
- Uwaga! Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych, które wiążą się ze zdjęciem osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla kogokolwiek innego niż kompetentna osoba.
Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzenia uszczelki drzwiczek oraz miejsc wokół nich, a w przypadku ich uszkodzenia, nie należy korzystać z urządzenia do czasu jego naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- **Uwaga!** Nie należy próbować samodzielnie regulować ani naprawiać drzwiczek, panelu sterowania, obudowy, blokady bezpieczeństwa ani innych części kuchenki, ani manipulować przy nich. Nie należy usuwać zewnętrznego panelu kuchenki, który chroni przed działaniem promieniowania mikrofalowego. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez odpowiednio wykwalifikowanych pracowników serwisu.
- **Uwaga!** Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach ze względu na ryzyko wybuchu.
- **Uwaga!** Urządzenia nie należy umieszczać w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej.
- **Uwaga!** Dzieciom można pozwolić na używanie kuchenki bez nadzoru wyłącznie po ich wcześniejszym przeszkoleniu, upewniwszy się, że umieją używać jej w sposób bezpieczny i rozumieją niebezpieczeństwo związane z niewłaściwym użyciem. Upewnij się, że dzieci nie dotykają gorącej obudowy zewnętrznej po uruchomieniu piekarnika.
- Kuchenka może być używana wyłącznie na blacie lub w zabudowie. Nie jest przeznaczona do używania wewnątrz szafki. Kuchenkę można zabudować w szafce ściennej, korzystając z odpowiedniego zestawu montażowego (**NN-TK81LCSCP** ze stali nierdzewnej), który można nabyć od lokalnego sprzedawcy produktów Panasonic.
- **Użytkowanie na blacie kuchennym:**
- Kuchenkę należy umieścić na płaskiej i stabilnej powierzchni, 85 cm nad podłogą, tyłem do ściany. Prawidłowa praca kuchenki wymaga odpowiedniego przepływu powietrza, tzn. należy zapewnić odstęp 5 cm z jednej strony, druga strona musi być wolna. Należy również zapewnić odstęp 15 cm nad kuchenką i 10 cm z tyłu.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać urządzenie, gdyż przy nadmiernym podgrzaniu mogą się one zapalić.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- W przypadku pojawienia się dymu lub płomienia w kuchence należy nacisnąć przycisk Stop/Anuluj (Stop/Cancel) i nie otwierać drzwiczek, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć przewód zasilający lub odciąć dopływ prądu na skrzynce z bezpiecznikami.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas podgrzewania w kuchence potraw płynnych - np. zup, sosów czy napojów - może dojść do przegrzania płynu powyżej temperatury wrzenia bez widocznego uwalniania bąbelków gazu. Może to doprowadzić do gwałtownego wykipienia gorącego płynu.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z żywnością dla dzieci należy zamieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.
- Nie gotować jajek w skorupkach ani nie podgrzewać jajek ugotowanych na twardo za pomocą **Mikrofal**, gdyż może to spowodować wzrost ciśnienia w środku i wybuch jajka, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.
- Należy regularnie czyścić wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek i miejsca wokół uszczelek. W przypadku, gdy rozpryskująca się potrawa lub wylany płyn przyłgnie do ścianek kuchenki, jej spodu, uszczelek drzwi lub miejsc wokół uszczelek, należy wyczyścić je wilgotną szmatką. W przypadku mocnych zabrudzeń można użyć łagodnego detergentu. Odradzamy stosowanie ostrych detergentów i ściernych środków czyszczących.
- **Nie stosować środków do czyszczenia piekarników i kuchenek do gastronomii.**
- Niektóre potrawy mogą nieuchronnie rozpryskiwać tłuszcz na ściankach kuchenki podczas gotowania. Brak okresowego czyszczenia kuchenki może spowodować dymienie urządzenia w trakcie pracy.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do zużycia jej powierzchni, co może skutkować skróconą żywotnością urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Uwaga! Niektóre części urządzenia mogą być gorące podczas używania trybów **grill**, **konwekcja**, **para** oraz w trybie **łączonym**. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia. Ze względu na wysoką temperaturę dzieci mogą używać kuchenki jedynie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.
- Nie stosować silnych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek, gdyż może spowodować to jej zarysowanie, co z kolei może doprowadzić do pęknięcia szkła.
- Zewnętrzne powierzchnie kuchenki, łącznie z otworami wentylacyjnymi w obudowie oraz drzwiczkami, nagrzewają się podczas używania trybu **grill**, **konwekcja**, **para** oraz w trybie **łączonym**, zachowaj ostrożność przy otwieraniu i zamykaniu drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania potraw oraz akcesoriów.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Należy używać jedynie przyborów kuchennych przeznaczonych do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Uwaga! Urządzenie wytwarza parę o temperaturze wrzenia.
- W trakcie gotowania w trybie pary i zaraz po nim nie należy trzymać twarzy blisko otwieranych drzwiczek. Podczas otwierania drzwiczek należy zachować szczególną ostrożność, gdyż para może spowodować poważne oparzenia.
- Uwaga! W momencie otwarcia drzwiczek może nastąpić wyrzut kłębow pary. Nie należy wkładać nieosłoniętych rąk do kuchenki, dopóki jest w niej para! Ryzyko poparzenia! Należy korzystać z rękawic kuchennych.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Informacje na temat prawidłowego montażu akcesoriów do półek znajdują się na stronach 13-14.
- Kuchenka posiada elementy grzejne umieszczone w górnej części, bojler parowy umieszczony z lewej strony oraz grzałkę konwekcyjną umieszczoną z tyłu. Po korzystaniu z funkcji **grill**, **konwekcja**, **para** oraz w trybie **łączonym**, wewnętrzna część kuchenki pozostaje gorąca. Należy uważać, aby nie dotknąć żadnych wewnętrznych powierzchni w pobliżu elementu grzejnego wewnątrz kuchenki. **Uwaga: Po gotowaniu z użyciem tych funkcji, akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.**
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania potraw i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej wilgotności, np. chleba, czekolady, herbatników i produktów w cieście. Można je łatwo przypalić, wysuszyć, lub mogą zająć się ogniem przy zbyt długim podgrzewaniu. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy poppadom. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie kompresów ogrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, woreczków rozgrzewających z pszenicą, termoforów itp. grozi poparzeniem, zapaleniem się artykułu lub pożarem.
- Wymianę żarówki kuchenki należy zlecić serwisantowi przeszkolonemu przez producenta. **Nie należy** próbować zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.
- Przed użyciem kuchenki należy umieścić tackę ociekową na swoim miejscu. Instrukcja odpowiedniej instalacji znajduje się na str. 16.
- Tacka ociekowa służy do zbierania nadmiaru wody podczas pracy w trybie **pary** i **trybie łączonym z parą**. Każdorazowo po pracy w trybie **pary** i **trybie łączonym z parą** należy ją opróżnić.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Nie należy używać zbiornika na wodę, gdy jest pęknięty lub uszkodzony, gdyż wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i grozi porażeniem prądem. W przypadku uszkodzenia zbiornika na wodę prosimy skontaktować się ze sprzedawcą.
- Urządzenie nie może być instalowane za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać wszelkie resztki jedzenia.

Utylizacja starego sprzętu



Tylko dla Unii Europejskiej i krajów z systemami recyklingu

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

Aby zapewnić prawidłowe przetwarzanie, odzyskiwanie i recykling starych produktów, zanieś je do odpowiednich punktów zbiórki zgodnie z przepisami krajowymi.

Pozbywając się ich we właściwy sposób, pomożesz zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiegiesz wszelkim potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzkiego i środowiska. Więcej informacji na temat lokalnych punktów zbiórki odpadów można uzyskać w swoim urzędzie gminy.

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

Instalacja i podłączenia

Sprawdzenie kuchenki

Rozpakować kuchenkę, usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdzić, czy kuchenka nie jest uszkodzona, nie ma wgnieceń, złamanych zaczepów drzwiczek ani pękniętych drzwiczek. Wykryte uszkodzenia należy natychmiast zgłosić sprzedawcy. Jeśli kuchenka jest uszkodzona, nie należy jej instalować.



Ważne!

To urządzenie musi być odpowiednio uziemione dla bezpieczeństwa osobistego.

Instrukcje uziemienia

Jeśli gniazdko sieciowe nie jest uziemione, klient ponosi osobistą odpowiedzialność za jego wymianę na prawidłowo uziemione gniazdko ścienne.

Napięcie zasilania

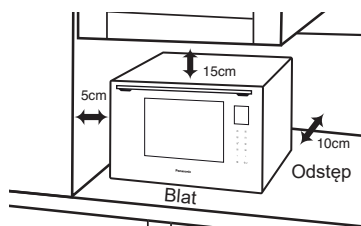
Napięcie musi być zgodne z podanym na kuchenke mikrofalowej. Eksploatacja kuchenki przy wyższym napięciu niż podane wiąże się z niebezpieczeństwem pożaru lub innego uszkodzenia.

Ustawienie kuchenki

Kuchenka może być używana na blacie lub w zabudowie. Nie jest przeznaczona do używania wewnątrz szafki.

Zabudowanie kuchenki

W przypadku zabudowy urządzenia w szafce do kuchenek należy skorzystać z zestawu montażowego **NN-TK81LCSCP** ze stali nierdzewnej, firmy Panasonic.



Użytkowanie na blacie

Kuchenkę należy umieścić na płaskiej i stabilnej powierzchni, 85 cm nad podłogą, tyłem do ściany. Prawidłowa praca kuchenki wymaga odpowiedniego przepływu powietrza, tzn. należy zapewnić odstęp 5 cm z jednej strony, druga strona musi być wolna. Należy również zapewnić odstęp 15 cm nad kuchenką i 10 cm z tyłu.

1. Postaw piekarnik na płaskiej i stabilnej powierzchni ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenkę należy zainstalować w taki sposób, aby można ją było łatwo odłączyć od sieci zasilającej przez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika automatycznego.
3. Aby zapewnić prawidłowe działanie kuchenki, należy zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

4. Urządzenia nie należy umieszczać w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej.
5. Nie należy odczepiać nóżek.
6. Nie używać na zewnątrz.
7. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w warunkach wysokiej wilgotności.
8. Przewód zasilający nie powinien dotykać zewnętrznej części piekarnika. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani kuchenki w wodzie.
9. Nie blokuj otworów wentylacyjnych w górnej części kuchenki. Jeśli te otwory zostaną zablokowane podczas pracy, kuchenka może się przegrzać. W takim przypadku kuchenka jest chroniona przez zabezpieczenie termiczne i wznowia pracę dopiero po ostygnięciu.
10. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość



Uwaga! Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.

1. Uszczelki drzwi i miejsca wokół nich należy czyścić wilgotną szmatką. Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzenia uszczelek drzwiczek oraz miejsc wokół nich. W przypadku ich uszkodzenia nie należy korzystać z urządzenia do czasu jego naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.
2. Nie należy próbować samodzielnie regulować ani naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników blokady bezpieczeństwa ani innych części kuchenki. Nie należy zdejmować zewnętrznego panelu z kuchenki, chroni on przed działaniem energii mikrofalowej.
Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.
3. Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony **przewód lub wtyczkę**, jeśli nie działa prawidłowo, zostało uszkodzone lub upuszczone. Wykonywanie napraw przez osoby inne niż serwisanci przeszkoleni przez producenta, stwarza niebezpieczeństwo.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
5. Nie używaj zbiornika na wodę, jeśli jest pęknięty lub uszkodzony, wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i niebezpieczeństwo porażenia prądem. Jeśli zbiornik na wodę ulegnie uszkodzeniu, skontaktuj się ze sprzedawcą.

6. Zezwalaj dzieciom na korzystanie z kuchenki bez nadzoru, wyłącznie po udzieleniu im odpowiednich instrukcji, umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki i zrozumienie zagrożeń związanych z niewłaściwym użytkowaniem.

7. Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.



Ostrzeżenie! To urządzenie wytwarza gorącą parę.

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

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do innych celów niż przygotowywanie żywności. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania i gotowania jedzenia. Nie używaj kuchenki do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem sprawdź, czy naczynia/ pojemniki nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
3. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej wilgotności, np. pieczywa, czekolady, herbatników i produktów w cieście. Można je łatwo przypalić, wysuszyć, lub mogą zająć się ogniem przy zbyt długim podgrzewaniu. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy poppadom. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie kompresów ogrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, woreczków rozgrzewających z pszenicą, termoforów itp. grozi poparzeniem, zapaleniem się artykułu lub pożarem.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w niej żadnych przedmiotów na wypadek przypadkowego włączenia.
5. Nie należy używać trybów **mikrofała lub trybów połączonych z mikrofalami bez jedzenia umieszczonego w środku**. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Wyjątek stanowi punkt 1 z użyciem grzałki.
6. W przypadku pojawienia się dymu lub płomienia w kuchenie należy nacisnąć przycisk Stop/Anuluj (Stop/Cancel) i nie otwierać drzwiczek, aby zdławić płomień. Następnie należy odłączyć przewód zasilający lub odciąć dopływ prądu na skrzynce z bezpiecznikami.
7. Podczas i po gotowaniu z funkcją pary nie otwieraj drzwiczek kuchenki gdy Twoja twarz znajduje się bardzo blisko niej. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, ponieważ para może spowodować obrażenia.



Uwaga!

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

Obsługa z wykorzystaniem grzałki

1. Przed pierwszym użyciem funkcji **konwekcja, para, grill** lub **funkcji łączonej**, zetrzeć nadmiar oleju z komory kuchenki i uruchomić ją bez jedzenia i akcesoriów w trybie **konwekcji** na 230 °C przez 10 minut. Umożliwi to spalenie oleju używanego do ochrony przed rdzą. To jedyny moment, kiedy kuchenka jest używana pusta.



Uwaga!

Gojące powierzchnie Zewnętrzne powierzchnie kuchenki oraz drzwiczki, nagrzewają się podczas używania trybu para/tryb łączony/grill/konwekcja.

2. Zewnętrzne powierzchnie kuchenki oraz drzwiczki, nagrzewają się podczas używania trybu **konwekcja, grill, para** oraz w trybie **łączonym**, zachowaj ostrożność przy otwieraniu i zamykaniu drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania potraw oraz akcesoriów
3. Kuchenka posiada elementy grzejne umieszczone w jej górnej części, bojler parowy umieszczony z lewej strony oraz grzałkę konwekcyjną umieszczoną z tyłu. Po korzystaniu z funkcji **konwekcja, grill, para** oraz w trybie **łączonym**, wewnętrzna część kuchenki pozostaje gorąca. Należy uważać, aby nie dotknąć żadnych wewnętrznych powierzchni w pobliżu elementu grzejjego. Uwaga: Po gotowaniu z użyciem tych funkcji, akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa



Uwaga!
Gorące powierzchnie
Po gotowaniu z użyciem tych
funkcji, akcesoria kuchenki będą
bardzo gorące.

- Podczas korzystaniu z trybu **łączonego**, łatwo dostępne części mogą ulec nagrzaniu. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, ze względu na wysoką temperaturę dzieci mogą używać kuchenki jedynie pod nadzorem osoby dorosłej.

Działanie silnika wentylatora

Po użyciu kuchenki, wentylator może się obracać przez kilka minut, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne i można wyjąć jedzenie, mimo że silnik wentylatora działa. W tym czasie możesz nadal korzystać z kuchenki.

Po użyciu trybu konwekcyjnego można otworzyć drzwi kuchenki, aby przyspieszyć proces schładzania i skrócić czas pracy wentylatora.

Zbiornik na wodę

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

Oświetlenie kuchenki

Jeśli konieczna będzie wymiana oświetlenia kuchenki, skontaktuj się ze sprzedawcą.

Czasy gotowania

Podane w książce kucharskiej czasy gotowania są przybliżone. Czas gotowania zależy od stanu, temperatury, ilości potraw i rodzaju naczyń.

Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby zapobiec rozgotowaniu. Jeśli jedzenie nie jest wystarczająco ugotowane, zawsze możesz je gotować trochę dłużej.



Ważne!
Jeśli zalecane czasy gotowania
zostaną przekroczone, żywność
ulegnie zniszczeniu i w
ekstremalnych okolicznościach
może się zapalić i uszkodzić
wnętrze kuchenki.

Termometr do mięsa

Termometr do mięsa można stosować do sprawdzenia stopnia ugotowania pieczeni lub drobiu wyłącznie po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj tradycyjnego termometru do mięsa w kuchence mikrofalowej, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Małe ilości potraw

Niewielkie ilości żywności lub żywność o niskiej zawartości wilgoci mogą ulec spaleni, wyschnąć lub ulec zapłonowi, jeśli są zbyt długo gotowane. Jeżeli produkty wewnątrz kuchenki uległy zapłonowi, pozostaw drzwiczki zamknięte, wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Jajka

Nie należy gotować jajek w skorupkach ani nie należy podgrzewać jajek ugotowanych na twardo przy użyciu funkcji **mikrofali**. Może wzrosnąć ciśnienie i jajka mogą eksplodować, nawet po zakończeniu ogrzewania mikrofalowego.

Nakłuwanie skórki

Żywność z nieporowatą skórką, taka jak ziemniaki, żółtka jajka i kielbaski, należy nakłuć przed gotowaniem w kuchence mikrofalowej, aby zapobiec pęknięciu.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Płyny

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

Aby temu zapobiec, należy podjąć następujące kroki:

- a. Unikaj używania pojemników o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
- b. Nie przegrzewaj płynów.
- c. Zamieszaj płyn przed umieszczeniem pojemnika w kuchence oraz ponownie w połowie czasu podgrzewania.
- d. Po podgrzaniu pozostawić w kuchence przez chwilę, ponownie zamieszać i wyłączyć ostrożnie z pojemnika.

Papier/Tworzywa sztuczne

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

Nie używać wyrobów z papieru makulaturowego, np. ręczników kuchennych, chyba że produkt taki posiada oznaczenie jako bezpieczny do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Wyroby z papieru makulaturowego mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą spowodować iskrzenie lub pojawienie się płomieni.

Przed umieszczeniem rękawów do pieczenia należy z nich zdjąć druciane zapinki.

Przybory/Folia

Nie podgrzewaj zamkniętych puszek ani butelek, ponieważ mogą ulec wybuchowi.

Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać metalowych pojemników ani naczyń z metalowymi wykończeniami. Może wystąpić iskrzenie.

Jeśli używasz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub metalowych przedmiotów, odległość między nimi a ścianami piekarnika i drzwiami powinna wynosić co najmniej 2 cm, aby zapobiec iskrzeniu.

Butelki dla niemowląt / słoiczki z jedzeniem dla niemowląt

Nasadkę i smoczek lub pokrywkę należy zdjąć z butelek dla niemowląt lub słoiczków z jedzeniem dla niemowląt przed włożeniem do kuchenki.

Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć.

Przed podaniem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.

Akcesoria kuchenki

Akcesoria

Kuchenka wyposażona jest w różnorodne akcesoria. Zawsze postępuj zgodnie z podanymi wskazówkami dotyczącymi korzystania z akcesoriów.

Półka emaliowana

1. Półka emaliowana przeznaczona jest wyłącznie do przyrządzania potraw w trybie **konwekcji**, **grilla** lub **pary**. Nie należy jej stosować w trybie **mikrofali** ani a trybie **łączonym** z trybami **mikrofal**.
2. Do gotowania na 2 poziomach w trybie konwekcji, półka emaliowana może być używana jako dolny poziom, a półka drucziana jako poziom górny.
3. Maksymalna waga produktów, które można umieścić na półce emaliowanej wynosi 4 kg (jest to łączna waga potrawy i naczynia).



Półka emaliowana

Półka drucziana

1. Półkę druczianą można stosować w położeniu górnym i środkowym podczas **grillowania** lub **gotowania na parze**. Można ją stosować w położeniu górnym, środkowym i dolnym w trybie **konwekcji** i **łączonym**.
2. Nie stosować żadnych metalowych pojemników bezpośrednio na półce druczianej w trybie **łączonym** z funkcją **mikrofal**.
3. Nie stosować półki druczianej tylko w trybie **mikrofal**.
4. Maksymalna waga produktów, które można umieścić na półce druczianej wynosi 4 kg (jest to łączna waga potrawy i naczynia).



Ważna informacja dla użytkownika

Należy pamiętać, że osłony ochronne na półce druczianej są zaprojektowane tak, aby pozostawały podczas użytkowania. Nie stanowią opakowania i nie wolno ich wyrzucać.

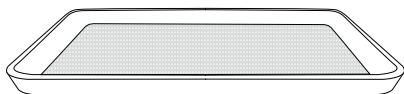


Półka drucziana

Aksesoria kuchenki

Taca szklana

1. Tacy szklanej można używać na spodzie kuchenki wyłącznie w trybie **mikrofal**.
2. W trybie **łączonym**, taca szklana używana jest na górze półki drucianej.
3. Podczas gotowania na parze małych porcji, umieść je na drucianym ruszcie położonym na półce szklanej umieszczonej na półce emaliowanej.
4. Jeżeli szklana półka jest gorąca, pozostaw ją do wystygnięcia przed czyszczeniem lub włożeniem do zimnej wody, gdyż może to spowodować jej pęknięcie lub rozbicie.



Taca szklana


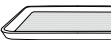
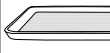

Ruszt

1. Ruszt jest umieszczony wewnątrz emaliowanej półki, na której można gotować w trybie **par**, **grilla**, **konwekcji** oraz trybie **łączonym bez trybu mikrofal**. Jedzenie może być umieszczone bezpośrednio na ruszcie.
2. Nie używaj rusztu w trybie **mikrofal** lub w trybie **łączonym z trybem mikrofal**.



Ruszt

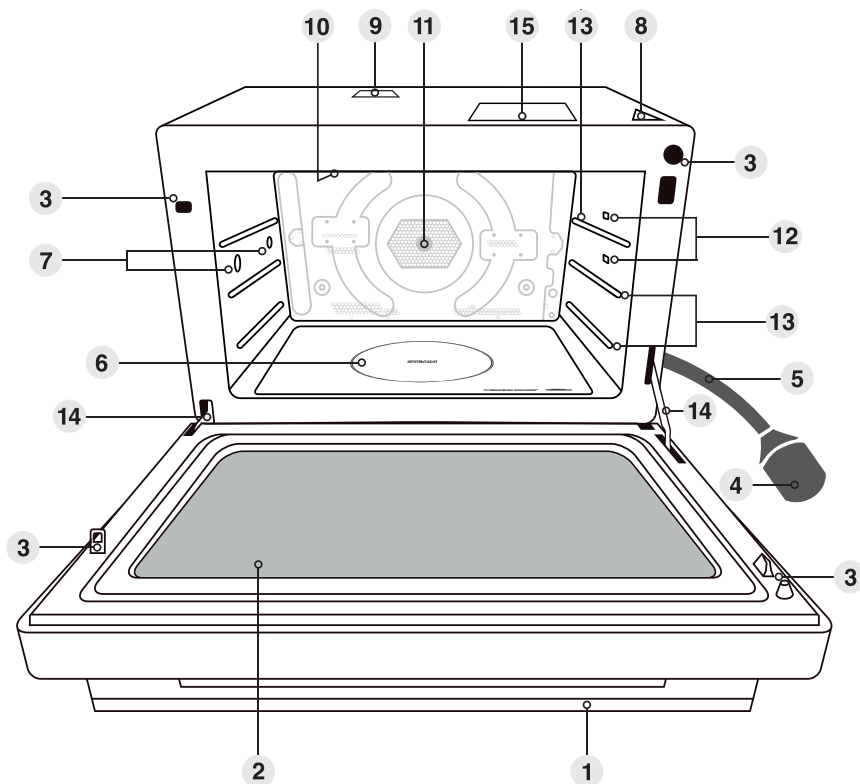
Poniższa tabela pokazuje dozwolone użycie akcesoriów w kuchence

	Półka druciana	Taca szklana	Półka emaliowana	Ruszt
				
Mikrofałe	x	✓	x	x
Grill	✓	✓	✓	✓
Konwekcja	✓	✓	✓	✓
Para	✓	✓	✓	✓
Para + Mikrofałe (Combi 1)	✓*	✓	x	x
Para + Grill (Combi 2)	✓	✓	✓	✓
Para + Konwekcja (Combi 3)	✓	✓	✓	✓
Konwekcja + Mikrofałe + Grill (Combi 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	x	x
Konwekcja + Mikrofałe (Combi 9, 10, 11)	✓*	✓	x	x
Grill + Konwekcja (Combi 12)	✓	✓	✓	✓

*: Nie należy umieszczać metalowych pojemników bezpośrednio na półce drucianej. Potrawy należy umieścić bezpośrednio na półce drucianej lub należy je umieścić w szklanym naczyniu na półce drucianej.

Części kuchenki

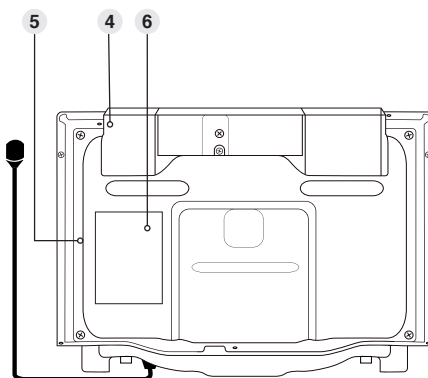
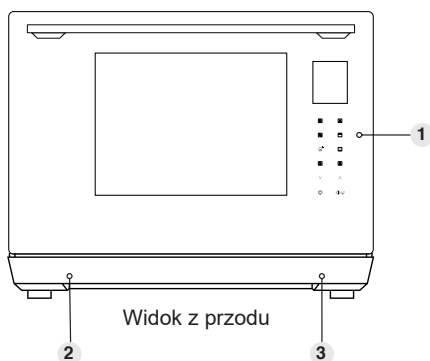
- 1 Uchwyt drzwiczek**
Pociągnij uchwyt w dół żeby otworzyć.
Po otwarciu drzwiczek kuchenki podczas gotowania, gotowanie zostaje chwilowo zatrzymane bez kasowania zaprogramowanych ustawień. Gotowanie zostanie wznowione po zamknięciu drzwi i dotknięciu przycisku Start/Potwierdzenie.
- 2 Szyba kuchenki**
- 3 System blokady drzwiczek**
Aby uniknąć obrażeń, nie wkładaj palców, noży, łyżek ani innych przedmiotów do otworu zapadki.
- 4 Wtyczka kabla zasilającego**
- 5 Kabel zasilający**
- 6 Dolne zasilanie mikrofalowe**
(zobacz str. 23)
- 7 Wyloty pary**
- 8 Etykieta ostrzegawcza**
- 9 Etykieta ostrzegawcza**
- 10 Elementy grilla**
- 11 Grzałka konwekcyjna**
- 12 Lampki LED**
Lampka kuchenki zapala się zaraz po otwarciu drzwiczek lub podczas pieczenia.
- 13 Położenie półek**
(dolne, środkowe, górne)
- 14 Zawiasy drzwiczek**
Aby uniknąć obrażeń podczas otwierania lub zamykania drzwiczek, trzymaj palce z dala od zawiasów.
- 15 Etykieta menu**
Umieść dostarczoną etykietę.



Uwaga
Ilustracja poglądowa.

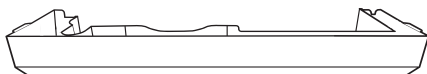
Części kuchenki

- 1 Panel sterowania
- 2 Tacka ociekowa
- 3 Zbiornik na wodę (za tacką ociekową)
- 4 Kratka wylotu wentylacyjnego (nie zdejmować)
- 5 Tabliczka identyfikacyjna
- 6 Etykieta ostrzegawcza

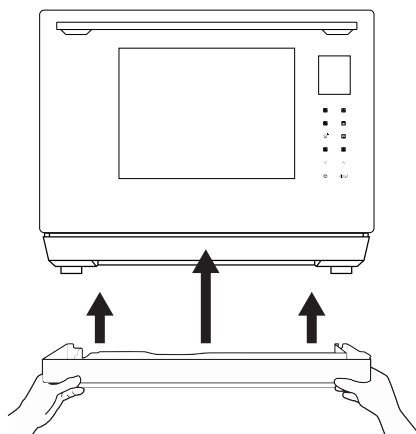


Tacka ociekowa

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



Tacka ociekowa



Wstaw ponownie tackę zaczepiając o nóżki kuchenki.

Zbiornik na wodę

Zalecenia dotyczące zbiornika znajdują się na str. 29.

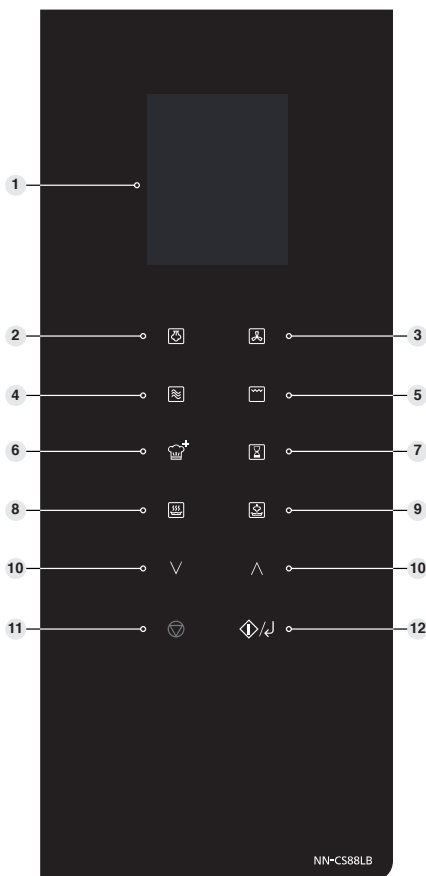


Zbiornik na wodę



Panel sterowania

NN-CS88LB



Sygnal dźwiękowy

Sygnal dźwiękowy towarzyszy naciśnięciu opcji na panelu dotykowym. Jeżeli sygnal dźwiękowy nie pojawi się, ustawienie jest nieprawidłowe. Gdy kuchenka przełącza się z jednej funkcji na drugą lub gdy program automatyczny przypomina o mieszaniu lub obracaniu żywności, rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania w trybie grilla, konwekcji lub w trybie łączonym rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu gotowania pojawi się 5 sygnałów dźwiękowych.

- 1 **Wyświetlacz**
- 2 **Para** (str. 28-30)
- 3 **Konwekcja** (str. 26-27)
- 4 **Mikrofale** (str. 23)
- 5 **Grill** (str. 24-25)
- 6 **Tryb łączony** (str. 31-34)
- 7 **Timer/Zegar** (str. 22, 35-36)
- 8 **Gotowanie automatyczne** (str. 38-55)
- 9 **Automatyczne gotowanie na parze** (str. 57-60)
- 10 **Przycisk wyboru Góra/Dół** (str. 21)
Dotykowo wybierz czas, wagę lub menu automatyczne „√“/„^“.
- 11 **Stop/Anuluj:**
Przed gotowaniem:
Pojedyncze naciśnięcie kasuje polecenia
W trakcie gotowania:
Pojedyncze naciśnięcie wstrzymuje program gotowania. Następne naciśnięcie kasuje polecenia, a na wyświetlaczu pojawia się dwukropek lub zegar.
- 12 **Start/Potwierdzenie**
Naciśnięcie uruchamia kuchenkę lub potwierdza wybór. Jeśli w trakcie pracy kuchenki zostaną otwarte drzwiczki lub jeden raz zostanie naciśnięty przycisk Stop/Anuluj, należy ponownie nacisnąć Start, aby kontynuować gotowanie.

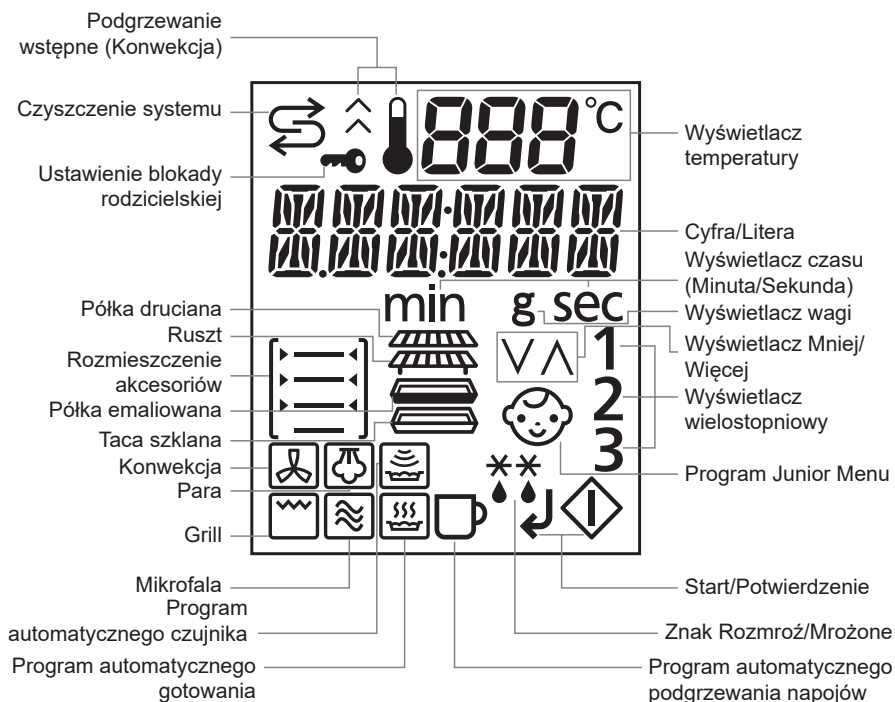
Kuchenka wyposażona jest w funkcję oszczędzania energii.



Uwaga

1. Kuchenka przejdzie w tryb czuwania po zakończeniu ostatniej operacji. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zmniejszona.
2. W trybie czuwania przed uruchomieniem kuchenki należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.
3. Jeśli od wybrania funkcji, w ciągu 6 minut nie zostanie naciśnięty przycisk Start/Potwierdzenie, kuchenka automatycznie anuluje działanie. Wyświetlacz powróci do trybu zegara lub wyświetli się dwukropek.

Wyświetlacz

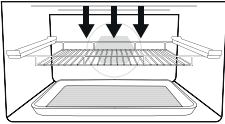
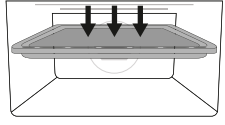
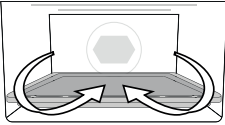
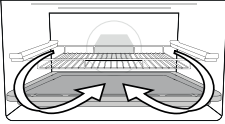
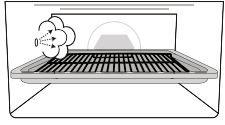
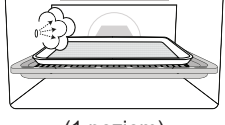
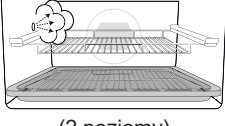


Tryby gotowania

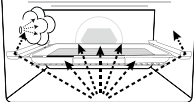
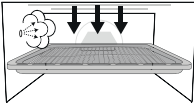
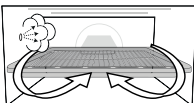
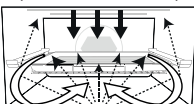
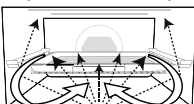
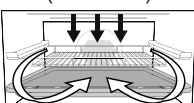
Poniższe schematy przedstawiają przykładowe użycie akcesoriów. Może się ono różnić w zależności od zastosowanego przepisu lub dania. Dalsze informacje można znaleźć w książce kucharskiej.

Tryby gotowania	Zastosowania	Zastosowane akcesoria	Pojemniki
<p>Mikrofale</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Rozmrażanie Odgrzewanie Rozpuszczanie: masła, czekolady, sera. Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jajek. Przygotowywanie kompotów, dżemów, sosów, kremów, ciast, karmelu, mięsa, ryby lub warzyw w cieście. Pieczenie ciast z jajkami i proszkiem do pieczenia bez koloru (kanapka Victoria, clafoutis itp.). <p>Bez nagrzewania wstępnego</p>	<p>Użyj własnych naczyń, talerzy lub misek Pyrex®, stawiając je bezpośrednio na spodzie kuchenki.</p>	<p>Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, bez metalu.</p>

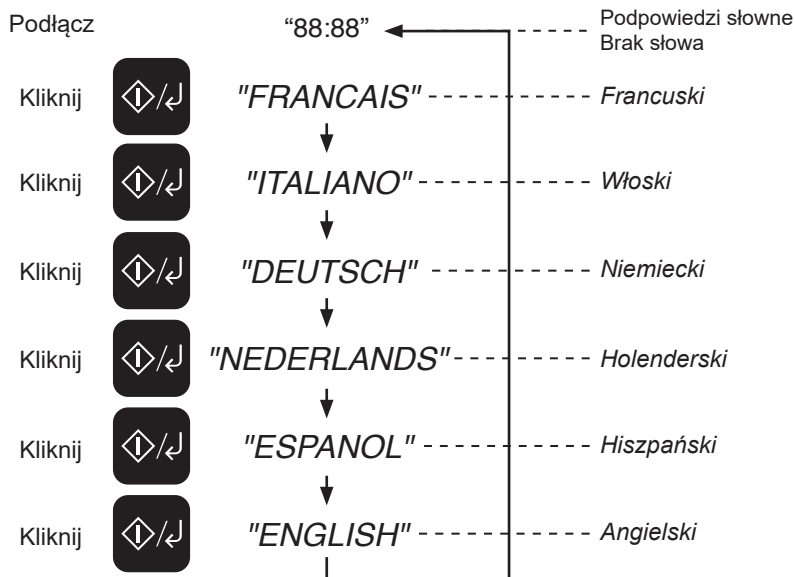
Tryby gotowania

Tryby gotowania	Zastosowania	Zastosowane akcesoria	Pojemniki
<p style="text-align: center;">Grill</p>  	<ul style="list-style-type: none"> • Grillowanie mięsa lub ryb. • Opiekanie tostów. • Nadawanie koloru zapiekankom lub bezom. <p>Zalecane nagrzanie</p>	<p>Półka druciana lub półka emaliowana. W przypadku korzystania z półki drucianej, na dnie kuchenki można postawić szklaną tacę, aby łąpać kapiący tłuszcz i płyiny.</p>	<p>Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.</p>
<p style="text-align: center;">Konwekcja</p>  <p style="text-align: center;">(1 poziomy)</p>  <p style="text-align: center;">(2 poziomy)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie małych ciast o krótkich czasach pieczenia: ciast francuskich, ciasteczek, ciast parzonych, ciast kruchych, rolad. • Pieczenie specjalne: suflety, bezy, vol-au-vent, małe bochenki chleba lub brioszki, biszkopt, mięsa w cieście, itp. • Pieczenie quiche, pizzy i tart. <p>Zalecane nagrzanie</p>	<p>Półka emaliowana, taca szklana i półka druciana.</p>	<p>Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.</p>
<p style="text-align: center;">Para</p>   <p style="text-align: center;">(1 poziomy)</p>  <p style="text-align: center;">(2 poziomy)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie ryb, warzyw, kurczaka, ryżu, ziemniaków i biszkoptów parzonych. <p>Bez wstępnego nagrzewania</p>	<p>Ruszt wewnątrz emaliowanej półki. Na małe artykuły spożywcze szklana półka na ruszcie wewnątrz półki emaliowanej.</p>	<p>Foremki metalowe, Pyrex® i pojemniki plastikowe przeznaczone do gotowania na parze.</p>

Łączone tryby gotowania

Tryby gotowania	Zastosowania	Zastosowane akcesoria	Pojemniki
Para + Mikrofale (Combi 1) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gotowanie ryb, warzyw, kurczaka, ryżu i ziemniaków. <p>Bez wstępnego nagrzewania</p>	Szklana półka na półce drucianej lub szklana półka na dnie.	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
Grill + Para (Combi 2) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zapiekanki • Kebaby • Pieczenie ciast • Tarty • Suflety • Całe ryby 	Ruszt wewnątrz emaliowanej półki.	Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.
Konwekcja + Para (Combi 3) 	<p>Combi 2 bez wstępnego nagrzewania Combi 3 zalecane nagrzanie</p>		
Grill + Konwekcja + Mikrofale (Combi 4,5,6,7,8) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie mięsa i drobiu. • Rozmrażanie i podgrzewanie chrupkich potraw (quiche, pizza, chleb, wypieki wiedeńskie, lasagne, zapiekanki) • Gotowanie lasan, mięsa, ziemniaków lub zapiekanek warzywnych. 	Półka drucziana i taca szklana.	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych i żaroodporne. Metalowe foremki do ciasta wyłącznie postawione na szklanej tacy na druczanej półce. NIE STOSOWAĆ tortownic.
Konwekcja + Mikrofale (Combi 9,10,11) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie ciast i puddingów z jajkami lub podpiekanie suchych składników z zarumienianiem, pieczenie quiche, ciast i tart. <p>Zalecane nagrzanie</p>		
Grill + Konwekcja (Combi 12) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pieczenie czerwonych mięs, grubych steków (żeber wołowych, steków z kością) • Gotowanie ryby. <p>Zalecane nagrzanie</p>	Półka drucziana i półka emaliowana, taca szklana na dnie kuchenki jako taca ociekowa.	Żaroodporne, można stosować foremki metalowe.

Podpowiedzi słowne



Ten model ma unikalną funkcję „Podpowiedzi słownych”, które poprowadzą Cię przez obsługę kuchenki mikrofalowej. Po podłączeniu kuchenki do gniazdka kliknij Start/Potwierdzenie aż do ustawienia wybranego języka. Gdy naciśniesz klawisze, na wyświetlaczu przewinie się kolejna instrukcja, eliminując możliwość pomyłek. Jeśli z jakiegoś powodu chcesz zmienić wyświetlany język, odłącz kuchenkę z prądu i powtórz tę procedurę.

Jeśli Timer/Zegar zostanie kliknięty 4 razy, wyłączy to przewodnik obsługi kuchenki. Aby ponownie włączyć przewodnik obsługi, dotknij przycisku Timer/Zegar 4 razy.

Wybór Góra/Dół

Wybierz czas, wagę lub programy automatyczne, klikając „√“/„^“. W oknie wyświetlacza pojawi się czas, waga lub numer programu automatycznego. Czas/wagę można szybko dostosować, przytrzymując przycisk „√“/„^“.



- **Ustawianie czasu:**
Aby ustawić czas gotowania lub zegar. Użyj przycisku z funkcją Dodaj Czas (patrz str. 36)
- **Ustawianie wagi:**
Aby ustawić wagę żywności w programach automatycznego gotowania i automatycznego gotowania na parze (patrz str. 40-51 i 57-60).
- **Ustawianie programów automatycznych:**
Aby wybrać program automatyczny.
- **Ustawianie Więcej/Mniej:**
Aby ustawić więcej/mniej dla programów automatycznych czujników (zobacz str. 38-39 i 52-53).

Ustawianie zegara

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



Dwukrotnie kliknij Timer/Zegar.

Ustaw czas klikając „∨”, „∧”.
Na wyświetlaczu pojawi się czas z migającym dwukropkiem.

Kliknij Timer/Zegar.
Dwukropek przestanie migać, a godzina zostanie zablokowana na wyświetlaczu.



Uwaga

1. Aby zresetować godzinę, powtórz kroki od 1 do 3, jak powyżej.
2. Zegar będzie podawał godzinę tak długo, jak kuchenka jest podłączona do prądu.
3. Jedno kliknięcie zwiększy lub zmniejszy czas o 1 minutę, możesz również szybko dostosować czas, przytrzymując „∨”, „∧”.
4. Zegar podaje godzinę w formacie 24-godzinnym, tj. 2 pm = 14:00 nie 2:00.

Blokada rodzicielska

Korzystanie z tego systemu spowoduje, że elementy sterujące kuchenki nie będą działać; jednak drzwi można będzie otworzyć. Blokadę przed dziećmi można ustawić, gdy na wyświetlaczu pojawia się dwukropek lub godzina.

Aby włączyć:



Kliknij trzykrotnie na Start/Potwierdzenie
Pojawi się czas. Ustawienia czasu rzeczywistego nie ulegną zmianie. Na wyświetlaczu pojawi się .

Aby anulować:



Kliknij trzykrotnie na Stop/Anuluj
Na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina.



Uwaga

1. Aby aktywować lub anulować blokadę rodzicielską, należy nacisnąć Start/Potwierdzenie lub Stop/Anuluj 3 razy w ciągu 10 sekund.

Gotowanie z użyciem mikrofal i rozmrażanie

Dostępnych jest 7 różnych poziomów mocy mikrofal (patrz tabela poniżej).



Naciśnij Mikrofałe
aby wybrać żądany
poziom mocy.

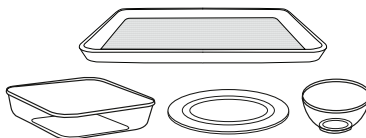
Wybierz czas gotowania,
naciskając „√”/„^”.

**Naciśnij Start/
Potwierdzenie.**
Rozpocznie
się program
gotowania i
odliczanie czasu
na wyświetlaczu.

Liczba naciśnieć	Poziom mocy	Moc	Maksymalny czas
1 naciśnięcie	Maksymalny	1000 Wat	30 min
2 naciśnięcia	Średnio wysoki	800 Wat	1 h 30 min
3 naciśnięcia	Rozmrażanie **	270 Wat	1 h 30 min
4 naciśnięcia	Średni	600 Wat	1 h 30 min
5 naciśnięć	Niski	440 Wat	1 h 30 min
6 naciśnięć	Duszenie	300 Wat	1 h 30 min
7 naciśnięć	Podtrzymywanie ciepła	100 Wat	1 h 30 min

Korzystanie z Naczyn/Akcesoriów:

Użyj szklanej tacy lub własnych naczyń Pyrex®, talerze lub miski przykryte pokrywką lub przekładką folią spożywczą umieszczają bezpośrednio na dnie kuchenki. Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na dnie kuchenki.



Uwaga

1. Aby przeczytać o gotowaniu wieloetapowym przejdź na str. 37.
2. Czas oczekiwania można zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu gotowania. Opóźnienie rozpoczęcia gotowania można zaprogramować przed ustawieniem mocy mikrofal i czasu gotowania. Korzystanie z Timera opisane jest na str. 35.
3. W razie potrzeby czas gotowania można zmienić w trakcie gotowania. Naciśnij „√”/„^”, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 minutę, maksymalnie do 10 minut.
4. Maksymalny czas, który można ustawić na maksymalnym poziomie mocy to 30 minut. Na pozostałych poziomach mocy maksymalny czas, który można ustawić, to 1 h 30 minut.
5. Nie umieszczaj metalowych akcesoriów w kuchenke, jeżeli korzystasz wyłącznie z trybu **mikrofałi**.
6. Aby dowiedzieć się o manualnym wyborze czasu rozmrażania, zapoznaj się z tabelą rozmrażania na stronach 24-25 książki kucharskiej.

Technologia emitowania mikrofal

Należy pamiętać, że w tym urządzeniu stosowana jest technologia emitowania mikrofal od dołu, a nie tak jak w standardowych kuchenkach z obrotowym talerzem - z boku. Dzięki temu w komorze jest więcej miejsca na różnej wielkości naczynia i potrawy. Taki rodzaj emitowania mikrofal może oznaczać inne czasy gotowania (w trybie mikrofal), niż w urządzeniach z emisją boczną. Jest to normalne i nie powinno być powodem do obaw. Patrz tabele odgrzewania i gotowania potraw w książce kucharskiej.

Grillowanie

Dostępne są 3 różne ustawienia grilla.



1 naciśnięcie Grill 1 (wysokie)

2 naciśnięcie Grill 2 (średnie)

3 naciśnięcie Grill 3 (niskie)

Naciśnij Grill raz, dwa lub trzy razy, aby wybrać żądaną moc grilla.



Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby nagrzać kuchenkę. Na wyświetlaczu pojawi się „P”. Gdy kuchenka zostanie nagrzana, wyda sygnał dźwiękowy, a „P” zacznie migać. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie w środku.
*** Pomiń ten krok, jeśli nagrzewanie nie jest wymagane.**

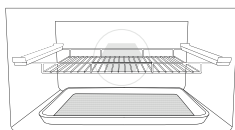


Wybierz czas gotowania naciskając „V”/„^”. Maksymalny czas gotowania to 1 h 30 minut.



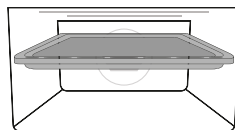
Naciśnij Start/Potwierdzenie. Program gotowania zostanie uruchomiony i rozpocznie się odliczanie czasu na wyświetlaczu.

Korzystanie z akcesoriów:



Położ żywność na drucianej półce umieszczonej na górnej lub środkowej pozycji.

Umieść szklaną tacę na dnie kuchenki aby zbierać ściekający tłuszcz i płyny.



Do grillowania małych potraw użyj półki emaliowanej umieszczonej na górnej lub środkowej pozycji.

Grillowanie



Uwaga

1. Podczas grillowania nigdy nie przykrywaj jedzenia.
2. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
3. Podczas korzystania wyłącznie z programu **grilla**, nie emitowane są mikrofałe.
4. Większość potraw wymaga obrócenia w połowie czasu gotowania. Podczas obracania żywności otwórz drzwiczki kuchenki i **ostrożnie** wyjmij akcesoria, używając rękawic kuchennych.
5. Po obróceniu włóż jedzenie do kuchenki i zamknij drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek kuchenki naciśnij Start/Potwierdzenie. Na wyświetlaczu wznowione zostanie odliczanie pozostałego czasu grillowania. W dowolnym momencie można bezpiecznie otworzyć drzwi kuchenki, aby sprawdzić stan żywności podczas grillowania.
6. Zawsze czyść kuchenkę po użyciu grilla.
7. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania podczas działania. Naciśnij „√/„/„^“, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można wydłużyć/skracać „√/„/„^“ co 1 minutę, do 10 minut.



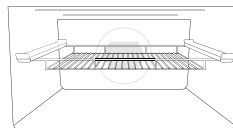
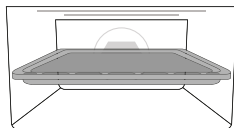
Uwaga!

Podczas wyjmowania akcesoriów używaj rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej szyby ani wewnętrznych metalowych części drzwi lub kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania jedzenia ze względu na wysokie temperatury.

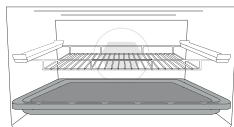
Gotowanie konwekcyjne

Ten tryb oferuje gotowanie konwekcyjne w zakresie temperatur 30-230 °C w 10 °C krokach. Aby szybko wybrać najczęściej używane temperatury gotowania, temperatury zaczynają się od 150 °C i rosną do 230 °C, a następnie pojawia się opcja 30 °C. Nie ma możliwości wstępnego nagrzania kuchenki w zakresie temperatur 30-60 °C.

Korzystanie z akcesoriów:



W przypadku gotowania **konwekcyjnego** na 1 poziomie, należy użyć półki emaliowanej lub drucianej umieszczonej na środkowym lub dolnym poziomie.



W przypadku gotowania **konwekcyjnego** na 2 poziomach, półkę emaliowaną można ustawić na dolnym poziomie, a drucianą na górnym poziomie.

Więcej informacji znajdziesz w tabelach gotowania oraz przepisach zamieszczonych w Książce Kucharskiej.



Ustawianie wybranej temperatury konwekcji.



Dotknij **Start/Potwierdzenie**, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Na wyświetlaczu pojawi się znak „P”. Gdy kuchenka zostanie nagrzana, wyda sygnał dźwiękowy, a znak „P” zacznie migać. Otwórz drzwiczki i wóź jedzenie do środka.

*** Pomiń ten krok jeżeli wstępne nagrzanie nie jest zalecane.**

Po wstępnym nagrzaniu, umieść jedzenie w kuchenke.



Naciskając „V”/„^” **wyberz czas gotowania** (do 9 godzin).



Naciśnij Start/Potwierdzenie.



Uwaga

Nie ma możliwości wstępnego nagrzania kuchenki w zakresie temperatur 30-60 °C.

Gotowanie konwekcyjne



Uwaga dotycząca wstępnego nagrzewania

1. Nie otwieraj drzwiczek podczas nagrzewania kuchenki. Po podgrzaniu rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu zaczną migać znak „P”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte po nagraniu, kuchenka będzie utrzymywać wybraną temperaturę. Po 30 minutach, włączając nagrzewanie, kuchenka wyłączy się automatycznie i powróci do wyświetlania dwukropka lub zegara.
2. Jeśli chcesz gotować bez wstępnego nagrzewania kuchenki, po wybraniu żądanej temperatury ustaw czas gotowania, a następnie dotknij Start/Potwierdzenie.



Uwaga

1. Gdy wybrany czas gotowania jest krótszy niż jedna godzina, czas będzie odliczany sekundowo.
2. Gdy wybrany czas gotowania przekracza godzinę, czas będzie odliczany minutowo, aż pozostanie tylko „1H 00” (1 godzina). Następnie wyświetlane będą minuty i sekundy i odliczanie zmieni się na sekundowe.
3. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w czasie jego trwania. Naciśnij „√/„/„^”, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 minutę, maksymalnie do 10 minut.
4. Podczas nagrzewania wstępnego można wyświetlić i zmienić wybraną temperaturę. Naciśnij opcję Konwekcja, aby wyświetlić temperaturę. Gdy temperatura jest wyświetlana, możesz ją zmienić, naciskając opcję Konwekcja.
5. W zależności od wybranego przepisu, nagrzewanie może odbywać się bez lub z umieszczonymi półkami. Szczegóły znajdziesz w wybranym przepisie. Półki idealnie nadają się do pieczenia partii i gotowania w dużym naczyniu.
6. Podczas nagrzewania wyświetlacz pokazuje rzeczywistą temperaturę komory kuchenki. Aktualna temperatura nie jest wyświetlana, dopóki nie zostanie osiągnięta temperatura powyżej 70 °C. Aby zmienić temperaturę podczas gotowania, naciśnij Konwekcja.
7. W połowie czasu obróć półki o 180°, aby uzyskać bardziej równomierny efekt gotowania.



Uwaga!

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania żywności i akcesoriów po gotowaniu, ponieważ kuchenka i akcesoria będą bardzo gorące.

Gotowanie na parze

Kuchenkę można zaprogramować jako parowar do gotowania warzyw, ryb, kurczaka i ryżu. Dostępne są 2 różne ustawienia gotowania na parze.

Naciśnij	Poziom	Moc
1 naciśnięcie	Para 1	(Maksimum)
2 naciśnięcie	Para 2	(Niski)



Naciśnij **Para** aż do pojawienia się na wyświetlaczu pożądaney mocy.

Wybierz czas gotowania, naciskając „√“/„^“. Maksymalny czas gotowania to 30 minut.



Naciśnij Start/Potwierdzenie.

Rozpocznie się gotowanie i odliczanie czasu na wyświetlaczu.

Korzystanie z akcesoriów:

Gotowanie na parze na 1 poziomie

Podczas gotowania na parze, umieść ruszt na emaliowanej półce na środkowej pozycji. Żywność można kłaść bezpośrednio na ruszcie.

Podczas gotowania na parze małych porcji, umieść je na drucianym ruszcie położonym na półce szklanej umieszczonej na półce emaliowanej.

Gotowanie na parze na 2 poziomach

Na pierwszym poziomie umieść żywność na ruszcie wewnątrz emaliowanej półki na niższym poziomie. Na drugim poziomie umieść żywność na półce drucianej na górnym poziomie.



Uwaga

1. Przed użyciem funkcji pary, napełnij zbiornik na wodę.
2. Maksymalny czas gotowania w tym trybie to 30 minut. Jeśli konieczne jest dłuższe gotowanie, ponownie napełnij zbiornik na wodę i powtórz powyższą czynność.
3. Jeśli podczas działania, zbiornik na wodę opróżni się, kuchenka przestanie pracować. Komunikat na wyświetlaczu poprosi o ponowne napełnienie zbiornika na wodę. Po ponownym napełnieniu zbiornika na wodę i umieszczeniu go z powrotem w kuchence, naciśnij Start/Potwierdzenie. Kuchenka nie będzie kontynuowała działania, dopóki zbiornik na wodę nie zostanie ponownie napełniony i nie zostanie naciśnięte Start/Potwierdzenie.
4. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w czasie jego trwania. Naciśnij „√“/„^“, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 minutę, maksymalnie do 10 minut.
5. Możliwe jest uzupełnianie wody w zbiorniku w dowolnym momencie podczas gotowania, bez konieczności wcześniejszego naciśnięcia Stop/Anuluj.
6. Po gotowaniu na parze należy wytrzeć nadmiar wody we wnętrzu kuchenki.

Gotowanie na parze



Uwaga!

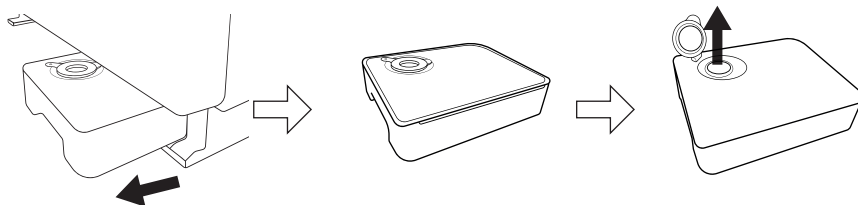
Aksesoria i wnętrze kuchenki bardzo się nagrzewają. Używaj rękawic kuchennych.

Podczas wyjmowania jedzenia lub akcesoriów, gorąca woda może kapać z górnej części kuchenki.

Po otwarciu drzwiczek może nastąpić wyrzut pary. Jeśli w kuchence jest para, nie sięgaj do niej gołymi rękami! Ryzyko poparzenia! Używaj rękawic kuchennych.

Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania tacki ociekowej. Wytrzymaj wodę, która kapie z wnętrza piekarnika. Jest to zjawisko normalne.

Wskazówki dotyczące zbiornika na wodę



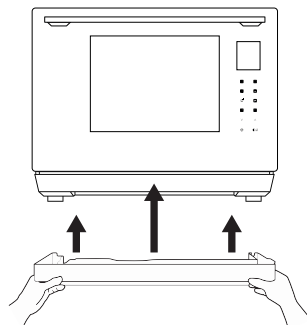
Ostrożnie wyjmij zbiornik na wodę z kuchenki. Zdejmij pokrywkę i napełnij wodą z kranu (nie używaj wody mineralnej). Załóż pokrywkę i umieść z powrotem w kuchence.

Upewnij się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta i bezpiecznie umieszczona, w przeciwnym razie może wystąpić wyciek. Zaleca się czyszczenie zbiornika w ciepłej wodzie raz w tygodniu.

Wskazówki

1. W programie **Para** nie używane są mikrofales.
2. Korzystaj z akcesoriów według wyżej opisanych wskazówek.
3. Program **Para** działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
4. **Podczas i po gotowaniu z funkcją pary nie otwieraj drzwiczek kuchenki, gdy Twoja twarz znajduje się bardzo blisko urządzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, ponieważ para może spowodować obrażenia.**
5. **Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania żywności i akcesoriów po gotowaniu na parze, ponieważ kuchenka i akcesoria będą bardzo gorące.**
6. Po każdej gotowaniu z użyciem pary, ostrożnie wyjmij tackę ociekową umieszczoną z przodu kuchenki.

Delikatnie wysuń do przodu, trzymając obiema rękami. Po opróżnieniu umyj w ciepłej wodzie z mydłem. Aby z powrotem wstawić tackę, zaczepl ją o nóżki kuchenki.



Wstawianie tacki ociekowej przez zaczepienie o nóżki kuchenki.

Wyrzut pary

Ta funkcja umożliwia zwiększenie ilości pary podczas gotowania (do 3 minut). Wyrzutu pary można używać w następujących trybach – mikrofales, grill, konwekcja i trybach łączonych 4-12. Zwiększenie ilości pary podczas gotowania poprawia rozprzeczanie ciepła i ułatwia rośnięcie chleba, ciast i potraw w cieście.

Wybrać i włączyć odpowiedni program.



Opcjonalnie

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

By dodać 2 lub 3 minuty zwiększonego wytwarzania pary, należy wcisnąć przycisk Pary dwa lub trzy razy w ciągu 3 sekund po czynności 2. Wyświetlany pozostały czas obejmuje czas wyrzutu pary.



Uwaga

1. Wyrzut pary nie jest dostępny w trybie wstępnego nagrzewania.
2. Przed użyciem napełnij zbiornik na wodę.
3. Oryginalny program nadal odlicza czas podczas działania wyrzutu pary.
4. Czas wyrzutu pary nie może przekroczyć pozostałego czasu gotowania.
5. By dodać 2 lub 3 minuty zwiększonego wytwarzania pary, należy wcisnąć przycisk Pary dwa lub trzy razy w ciągu 3 sekund.
6. Nie ma możliwości zmiany temperatury konwekcji i czasu gotowania podczas wyrzutu pary.



Ostrzeżenia

Akcesoria i wnętrze kuchenki bardzo się nagzewają. Używaj rękawic kuchennych.

Podczas wyjmowania jedzenia lub akcesoriów, gorąca woda może kapać z górnej części kuchenki.

Po otwarciu drzwiczek może nastąpić wyrzut pary. Jeśli w kuchence jest para, nie sięgaj do niej gołymi rękami! Ryzyko poparzenia! Używaj rękawic kuchennych.

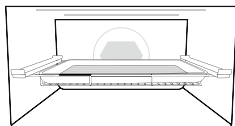
Potrawa	Tryb gotowania	Wyrzut pary
Produkty w cieście	Piekarnik	Po upłynięciu 2/3 całkowitego czasu dodać 3 minuty wyrzutu pary
Pieczyno	Piekarnik	Po upłynięciu 2/3 całkowitego czasu dodać 3 minuty wyrzutu pary
Biszkopty	Piekarnik	Po upłynięciu 1/2 całkowitego czasu dodać 3 minuty wyrzutu pary
Częściowo upieczone bułki	Łączony (Combi) 12	Po upłynięciu 2/3 całkowitego czasu dodać 3 minuty wyrzutu pary

Tryby łączone z użyciem pary

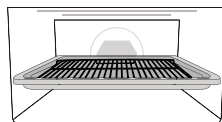
Para może być używana do gotowania potraw jednocześnie w trybie mikrofal, grilla lub konwekcji. Może to często skrócić czas pieczenia w tradycyjnym piekarniku i utrzymać wilgotność potraw.

Polski

Korzystanie z akcesoriów:



Combi 1
Taca szklana na półce drucianej
umieszczone na środkowym poziomie



Combi 2 lub Combi 3
Ruszt wewnątrz półki emaliowanej
umieszczone na dolnym lub środkowym
poziomie



Wybór połączenia

Naciskaj Tryb łączony (combination), aż w oknie wyświetlacza pojawi się wymagany poziom (patrz tabela poniżej).

Naciśnięcia	Nazwa trybu	Rodzaj połączenia	Zastosowanie
Jedno	Combi 1	Para 1 + MW 440 W (Niski)	Warzywa świeże, warzywa mrożone, owoce, puree, warzywa konserwowe, budyń.
Dwa	Combi 2	Para 1 + Grill 1 (Wysoki)	Ryba i kurczak ze skórą
Trzy	Combi 3	Para 1 + Konwekcja 190 °C	Domowy chleb i ciasto parzone



Naciśnij w przypadku nagrzewania wstępnego
(Tylko dla trybu Combi 3)

Wybierz czas gotowania
naciskając „√/„/„^”.
Maksymalny czas gotowania to 30 min.

Naciśnij Start/ Potwierdzenie.
Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.

Tryby łączone z użyciem pary



Uwagi

1. Maksymalny czas gotowania w tym trybie to 30 minut. Jeśli konieczne jest dłuższe gotowanie, ponownie napełnij zbiornik na wodę i powtórz powyższą czynność.
2. Jeśli podczas działania, zbiornik na wodę opróżni się, kuchenka przestanie pracować. Komunikat na wyświetlaczu poprosi o ponowne napełnienie zbiornika na wodę. Po ponownym napełnieniu zbiornika na wodę i umieszczeniu go z powrotem w kuchenke, naciśnij Start/Potwierdzenie. Kuchenka nie będzie kontynuowała działania, dopóki zbiornik na wodę nie zostanie ponownie napełniony i nie zostanie naciśnięte Start/Potwierdzenie
3. Nagrzewanie wstępne nie jest dostępne w trybach Combi 1 lub Combi 2.
4. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w czasie jego trwania. Naciśnij „√“/„/„^“, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać co 1 minutę, maksymalnie do 10 minut.
5. Możliwe jest uzupełnianie wody w zbiorniku w dowolnym momencie podczas gotowania, bez konieczności wcześniejszego naciśnięcia Stop/Anuluj.
6. Po gotowaniu na parze należy wytrzeć nadmiar wody we wnętrzu kuchenki.

Wskazówki

1. Podczas i po gotowaniu z funkcją pary nie otwieraj drzwiczek kuchenki, gdy Twoja twarz znajduje się bardzo blisko urządzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, ponieważ para może spowodować obrażenia.
2. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania żywności i akcesoriów po gotowaniu na parze, ponieważ kuchenka i akcesoria będą bardzo gorące.
3. Po każdej gotowaniu z użyciem pary, ostrożnie wyjmij tackę ociekową umieszczoną z przodu kuchenki. Delikatnie wysuń do przodu, trzymając obiema rękami. Po opróżnieniu umyj w ciepłej wodzie z mydłem. Aby z powrotem wstawić tackę, zaczeń ją o nóżki kuchenki. (patrz str. 16).



Uwaga!

Akcesoria i wnętrze kuchenki bardzo się nagrzewają. Używaj rękawic kuchennych.

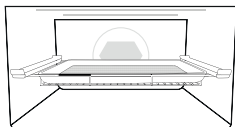
Podczas wyjmowania jedzenia lub akcesoriów, gorąca woda może kapać z górnej części kuchenki.

Po otwarciu drzwiczek może nastąpić wyrzut pary. Jeśli w kuchenke jest para, nie sięgaj do niej gołymi rękami! Ryzyko poparzenia! Używaj rękawic kuchennych.

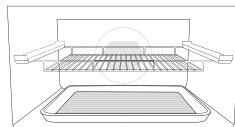
Tryby łączone bez użycia pary

Dostępnych jest 9 trybów łączonych bez użycia pary. Gotowanie z użyciem różnych trybów jest idealne dla wielu potraw. Moc mikrofal zapewnia szybkie gotowanie, a konwekcja lub grill tradycyjne przyrumienienie i kruchość. Wszystko to dzieje się jednocześnie, w wyniku czego większość potraw gotuje się w 1/2 - 2/3 konwencjonalnego czasu gotowania.

Korzystanie z akcesoriów:



Użyj półki drucianej umieszczonej na środkowym lub dolnym poziomie. Małe porcje umieść na szklanej tacy postawionej na półce drucianej. Więcej informacji znajdziesz w tabelach gotowania oraz przepisach umieszczonych w Książce Kucharskiej.



Umieść jedzenie bezpośrednio na półce drucianej, szklaną tacę połów na dnie kuchenki.



Naciśnij Tryb łączony (Combination)

Naciśnij kilkakrotnie Tryb łączony (combination) do momentu pojawienia się na wyświetlaczu pożądanego wyboru (patrz tabela poniżej)



Naciśnij żeżeli wybrano nagrzewanie wstępne



Wybierz czas gotowania naciskając „√”/„∧”.

Maksymalny czas gotowania to 9 godzin.

Naciśnij Start/Potwierdzenie. Na

wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.

Naciśnięcia	Nazwa trybu	Rodzaj połączenia	Zastosowanie
4 razy	Combi 4	Konwekcja 230 °C + Grill 1 (Wysoki) + 300 W	Lasagne, zapiekanki, pizza
5 razy	Combi 5	Konwekcja 230 °C + Grill 2 (Średni) + 300 W (Duszenie)	Mięsa w cieście i ciastka
6 razy	Combi 6	Konwekcja 230 °C + Grill 2 (Średni) + 100 W (Podgrzewanie)	Kielbaski, sajgonki, panierowana ryba
7 razy	Combi 7	Konwekcja 220 °C + Grill 1 (Wysoki) + 300 W (Duszenie)	Gotowe dania z zapiekanym wierzchem
8 razy	Combi 8	Konwekcja 200 °C + Grill 1 (Wysoki) + 100 W (Podgrzewanie)	Owoce pod kruszonką
9 razy	Combi 9	Konwekcja 220 °C + 300 W (Duszenie)	Quiche, tarty
10 razy	Combi 10	Konwekcja 190 °C + 300 W (Duszenie)	Cały kurczak, steki rybne, cała ryba, cały indyk
11 razy	Combi 11	Konwekcja 160 °C + 100 W (Podgrzewanie)	Zapiekanki
12 razy	Combi 12	Konwekcja 230 °C + Grill 1 (Wysoki)	Częściowo upieczony chleb, produkty ziemniaczane, kawalki kurczaka, steki, kotlety

Tryby łączone bez użycia pary



Uwaga dotycząca nagrzewania wstępnego

Kuchenkę można wstępnie nagrzać podczas korzystania z trybów: Konwekcja lub Grill/Konwekcja. Naciśnij Start/Potwierdzenie przed ustawieniem czasu gotowania i postępuj zgodnie z uwagą dotyczącą nagrzewania wstępnego na stronie 27.

Podczas wstępnego podgrzewania kuchenka nie emituje mikrofal.



Uwaga

1. Gdy wybrany czas gotowania jest krótszy niż jedna godzina, czas będzie odliczany sekundowo.
2. Gdy wybrany czas gotowania przekracza godzinę, czas będzie odliczany minutowo, aż pozostanie tylko „1H 00” (1 godzina). Następnie wyświetlane będą minuty i sekundy i odliczanie zmieni się na sekundowe.
3. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w czasie jego trwania. Naciśnij „\”/„/„^”, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 minutę, maksymalnie do 10 minut.



Uwaga!

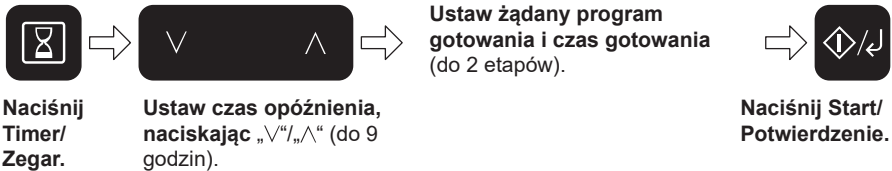
Podczas wyjmowania akcesoriów używaj rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej szyby ani wewnętrznych metalowych części drzwi lub kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania jedzenia ze względu na wysokie temperatury.

Korzystanie z timera

Ta funkcja umożliwia zaprogramowanie kuchenki jako timera kuchennego. Można go również wykorzystać do zaprogramowania czasu odstania po zakończeniu gotowania lub do zaprogramowania opóźnienia rozpoczęcia gotowania.

1. Opóźnione rozpoczęcie gotowania

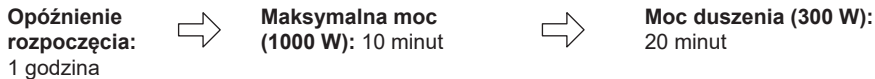
Korzystając z timera, możesz zaprogramować opóźnienie rozpoczęcia gotowania.



Uwaga

- Można zaprogramować gotowanie trzyetapowe, w tym opóźniony start gotowania.
- Jeśli zaprogramowany czas opóźnienia przekroczy godzinę, będzie odliczany w minutach. Jeśli czas będzie poniżej jednej godziny, będzie odliczany w sekundach.
- Opóźnionego rozpoczęcia nie można zaprogramować przed programami automatycznymi.

Przykład:



2. Czas odstania

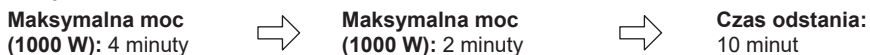
Za pomocą timera można zaprogramować czas odstania po zakończeniu gotowania lub użyć go jako minutnika.



Uwaga

- Można zaprogramować gotowanie trzyetapowe, w tym czas odstania.
- Jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte w czasie odliczania odstania, opóźnienia rozpoczęcia gotowania lub minutnika kuchennego, czas na wyświetlaczu będzie dalej odliczany.
- Czasu odstania nie można zaprogramować po programach automatycznych.

Przykład:



Korzystanie z timera

3. Minutnik kuchenny



Naciśnij
Timer/
Zegar.



Ustaw czas naciskając
„V”/„^” (do 9 godzin).



Naciśnij Start/
Potwierdzenie.
Rozpocznie się
odliczanie czasu.

Korzystanie z funkcji dodawania czasu

Ta funkcja umożliwia dodanie czasu gotowania pod koniec poprzedniego gotowania.



Po gotowaniu naciśnij „^”, aby wybrać
funkcję dodawania czasu. Maksymalny
czas gotowania:

Micro Power 1000 W	30 minut
Para	30 minut
Combi 1-3	30 minut
Grill	1 godzina i 30 minut
Pozostałe moce mikrofal	1 godzina i 30 minut
Konwekcja	9 godzin
Combi 4-12	9 godzin
Timer	9 godzin

Naciśnij Start/Potwierdzenie.
Zostanie dodany wybrany
czas. Na wyświetlaczu
rozpocznie się odliczanie
czasu.

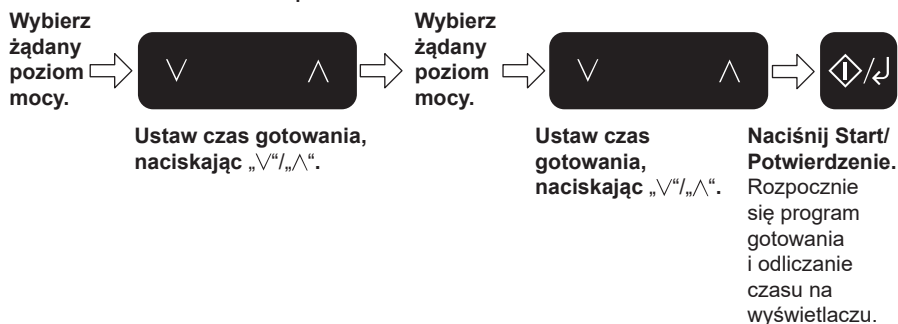


Uwaga

1. Ta funkcja dostępna jest wyłącznie w trybach: Micro Power, Grill, Konwekcja, Para, Tryby Łączone i funkcje Timera, nie jest dostępna w trybach automatycznych.
2. Funkcja dodawania czasu nie będzie działać po 2 minutach gotowania.
3. Funkcję dodawania czasu można używać po gotowaniu wieloetapowym. Poziom mocy będzie taki sam jak na ostatnim etapie.

Gotowanie wieloetapowe

Gotowanie 2 lub 3 etapowe



Przykład

Rozmrażanie (270 W) przez 2 minuty i gotowanie potraw z maksymalną mocą (1000 W) przez 3 minuty.



Przykład

Grillowanie na niskim poziomie przez 4 minuty i gotowanie potraw przy niskiej mocy (440 W) przez 5 minut.



Uwaga

1. W przypadku gotowania 3-etapowego wprowadź kolejny program gotowania przed naciśnięciem Start/Potwierdzenie.
2. Jednokrotne naciśnięcie Stop/Anuluj podczas pracy, spowoduje jej zatrzymanie. Naciśnięcie Start/Potwierdzenie spowoduje ponowne uruchomienie programu. Dwukrotne naciśnięcie przycisku Stop/Anuluj zatrzyma i kasuje zaprogramowaną funkcję.
3. Naciśnięcie Stop/Anuluj w czasie, gdy kuchenka nie pracuje spowoduje wyczyszczenie wyboru programu.
4. Podczas gotowania wieloetapowego nie można używać programów automatycznych.

Programy automatycznego podgrzewania the Genius sensor

Ta unikalna funkcja „wbudowanego czujnika Genius” pozwala w prosty sposób podgrzać schłodzony lub zamrożony posiłek. Nie trzeba wybierać poziomu mocy, wagi ani czasu gotowania. Wbudowany czujnik mierzy wilgotność żywności i oblicza poziom mocy mikrofal wraz z czasem gotowania.









Naciśnij wybór
Automatyczne
gotowanie





Wybierz program
naciskając „V”/„^” (pomiń
ten krok dla programu nr
1, Posiłek schłodzony).



Naciśnij Start/
Potwierdzenie.

Program	Waga*	Aksesoria	Instrukcje
1. Posiłek schłodzony  	200 g - 1000 g		<p>Odgrzewanie świeżego gotowego posiłku. Wszystkie produkty muszą być wcześniej przyrządzone. Żywność należy przechowywać schłodzoną do temperatury ok. + 5°C. Odgrzewać w pojemniku, w którym została zakupiona. Ostрым nożem wykonać na folii jedno nakłucie na środku i cztery nakłucia przy krawędziach. W przypadku przekładania posiłku do naczynia, obciągnąć je folią i ją nakłuć. Wstawić pojemnik na spód kuchenki. Wybrać program numer 1, Posiłek schłodzony. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Zamieszać po każdym sygnale dźwiękowym. Zamieszać ponownie pod koniec programu i pozostaw na kilka minut do odstania. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Ten program nie jest odpowiedni dla produktów bogatych w skrobię, takich jak: ryż, makaron lub ziemniaki. Posiłki w pojemnikach o nieregularnym kształcie mogą wymagać dłuższego gotowania.</p>
2. Posiłek mrożony  	320 g - 800 g		<p>Aby odgrzać zamrożony, wstępnie ugotowany posiłek. Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane i zamrożone (-18 °C). Odgrzewać w pojemniku, w którym zostały zakupione. Ostрым nożem wykonać na folii jedno nakłucie na środku i cztery nakłucia przy krawędziach. W przypadku przekładania posiłku do naczynia, obciągnąć je folią i ją nakłuć. Wstawić pojemnik na spód kuchenki. Wybrać program numer 2, Posiłek mrożony. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Zamieszać po każdym sygnale dźwiękowym i pokroić jedzenie na mniejsze kawałki. Zamieszać ponownie pod koniec programu i pozostaw na kilka minut do odstania. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Ten program nie jest odpowiedni dla produktów bogatych w skrobię, takich jak: ryż, makaron lub ziemniaki. Posiłki w pojemnikach o nieregularnym kształcie mogą wymagać dłuższego gotowania.</p>

 Mikrofale  Mrożone  Umiejscowienie akcesoria

* Zalecany zakres wagowy

Programy automatycznego podgrzewania the Genius sensor

Jak to działa

Po wybraniu programów automatycznego podgrzewania i wciśnięciu przycisku Start/ Potwierdzenie rozpoczyna się nagrzewanie potrawy. Gdy jedzenie zaczyna się nagrzewać, wydziela się para. Po osiągnięciu określonej temperatury i rozpoczęciu procesu gotowania ilość pary znacznie się zwiększa. Zwiększenie ilości wydzielanej pary jest wykrywane przez czujnik wilgotności kuchenki. Stanowi

to sygnał dla urządzenia do wyliczenia, jak długo jeszcze potrawa powinna być gotowana. Po dwóch sygnałach dźwiękowych na ekranie wyświetlacza pojawi się pozostały czas przyrządzenia. Kuchenki **nie wolno otwierać**, gdy na wyświetlaczu wciąż jest ikonka programu automatycznego podgrzewania. Należy odczekać, aż pojawi się pozostały czas gotowania i dopiero wtedy ewentualnie otworzyć kuchenkę, by potrawę obrócić lub zamieszać.

Kontrola Bardziej / Mniej

Programy automatycznego podgrzewania przygotowują schłodzony lub mrożony posiłek dla przeciętnych gustów. Możesz dostosować programy automatycznego podgrzewania do własnych upodobań. Po naciśnięciu Start/Potwierdzenie na wyświetlaczu pojawi się symbol „√”/„^”, naciśnij „^” w celu wydłużenia czasu lub „√” w celu jego skrócenia. Czynność ta powinna zostać zakończona w ciągu 14 sekund. Trybem domyślnym jest tryb normalny.

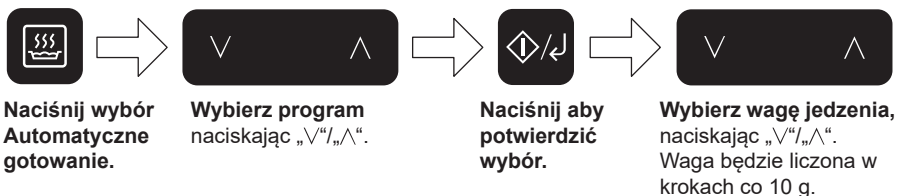


Uwaga













1. Ta funkcja nie jest odpowiednia dla żywności, której nie można mieszać, np. lasagne / makaron z serem.
2. Piekarnik automatycznie oblicza czas podgrzewania lub pozostały czas dogrzewania.
3. Nie należy otwierać drzwi, zanim na wyświetlaczu nie pojawi się czas.
4. Aby uniknąć błędów podczas korzystania z programów automatycznego podgrzewania, upewnij się, że dno kuchenki i pojemnik są suche.
5. Temperatura wnętrza nie powinna być wyższa niż 35 °C i nie niższa niż 0 °C.
6. Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby można ją było używać w programach automatycznego podgrzewania, na wyświetlaczu pojawi się napis „HOT” („GORĄCE”). Po zniknięciu napisu „HOT” („GORĄCE”) można skorzystać z programów automatycznego podgrzewania. Jeśli się spieszysz, ustaw parametry gotowania manualnie, wybierając odpowiedni tryb i czas gotowania.

Turbo Odmrażanie

Dzięki tej funkcji możesz rozmrozić mrożonki według ich wagi. Waga jest programowana w gramach. Waga zaczyna się od minimalnej wartości dla każdej kategorii.



Naciśnij Start/Potwierdzenie. Wyświetlacz przypomni które tryby gotowania są w użyciu. Pamiętaj, aby podczas rozmrażania odwrócić lub osłonić żywność.

Program	Waga*	Aksesoria	Instrukcje
3. Pieczywo   	100 g - 900 g		Małe lub duże bochenki chleba, białego lub pełnoziarnistego. Połóż bochenek na papierowym ręczniku kuchennym. Wybierz program numer 3, Pieczywo. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Umieść na talerzu lub płytce naczyniu na dnie kuchenki. Wybierz wagę i dotknij Start/Potwierdzenie. Obróć i osłoń po każdym sygnale dźwiękowym. Pozostaw chleb do odstania na 10 minut (lekki jasny chleb) do 30 minut (ciężki chleb żytni). Duże bochenki, w czasie odstania przekrój na pół.
4. Małe porcje   	100 g - 1200 g		Małe kawałki mięsa, przegrzebki, kielbaski, mięso mielone, steki, kotlety, filety rybne (100 g do 400 g każdy). Umieść na talerzu lub płytce naczyniu na dnie kuchenki. Wybierz program numer 4, Małe porcje. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Wybierz wagę i dotknij Start/Potwierdzenie. Obróć i osłoń po każdym sygnale dźwiękowym. Pozostaw do odstania na 10 do 30 minut.
5. Duże porcje   	400 g - 2500 g		Duże kawałki mięsa, całe kurczaki, pieczeń mięsna. Umieść na odwróconym spodku na talerzu lub płytce naczyniu na dnie kuchenki. Wybierz program numer 5, Duże porcje. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Wybierz wagę i dotknij Start/Potwierdzenie. W trakcie rozmrażania całe kurczaki i pieczeń będą wymagały osłony. Skrzydełka, pierś i tłuszcz zabezpiecz gładkimi kawałkami folii aluminiowej przymocowanymi wykałaczkami. Nie pozwól, aby folia dotykała ścianek kuchenki. Obróć i osłoń po każdym sygnale dźwiękowym. Przed gotowaniem zostaw do ostania na 1 do 2 godzin.

 Mikrofale  Odmrażanie  Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Turbo Odmrażanie



Uwaga

1. Gdy czas rozmrażania jest dłuższy niż 60 minut, wyświetlany jest w godzinach i minutach.
2. Kształt i wielkość żywności określają maksymalną wagę, jaką może pomieścić Kuchenka.
3. Uwzględnij czas odstania aby upewnić się, że żywność jest całkowicie rozmrożona.
4. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis „HOT” („GORĄCE”), temperatura kuchenki jest zbyt wysoka po poprzednim użyciu i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas można nadal ustawiać ręcznie.



Ważne!

Zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi rozmrażania dostępnymi w Książce Kucharskiej na str. 23-24.

Program automatycznego podgrzewania napojów



Naciśnij wybór
Automatyczne
gotowanie.



Wybierz program
naciskając „\V”/„^”.



Naciśnij aby
potwierdzić
wybór.











Wybierz wagę jedzenia,
naciskając „\V”/„^”.



Naciśnij Start/Potwierdzenie.

Wyświetlacz przypomni które tryby
gotowania są w użyciu. Pamiętaj, aby
zamieszać napój przed i po podgrzaniu.

Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje
6. Herbata/ Kawa   	200 g lub 400 g		Podgrzewanie jednego napoju o wadze 200 g lub dwóch napojów po 200 g każdy (łącznie 400 g) z temperatury pokojowej, np. herbata, kawa lub gorąca czekolada. Wybierz program numer 6, Herbata/Kawa. Umieść kubek/kubki na dnie kuchenki. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby potwierdzić wybór. Wybierz 200 g dla 1 napoju lub 400 g dla dwóch napojów i naciśnij Start/Potwierdzenie. Zamieszaj napój przed i po podgrzaniu.
7. Mleko/ Gorąca czekolada/ Kawa mleczna   	200 g lub 600 g		Podgrzewanie jednego kubka mleka o wadze 200 g lub jednego dzbanka mleka o wadze 600 g z temperatury chłodniczej (lodówki). Program jest odpowiedni dla mleka pełnotłustego, półtłustego i odtuszczonego. Gorące mleko można wykorzystać do przygotowania kawy mlecznej lub gorącej czekolady. Umieść kubek lub dzbanek na dnie kuchenki. Wybierz program numer 7, . Mleko/ Gorąca czekolada/ Kawa mleczna. Naciśnij Start/ Potwierdzenie aby potwierdzić wybór. Wybierz 200 g na 1 kubek lub 600 g na 1 dzbanek i naciśnij Start/ Potwierdzenie. W przypadku jednego kubka mleka, zamieszaj przed i po podgrzaniu. W przypadku dzbanka mleka, zamieszaj po każdym sygnale dźwiękowym.

 Mikrofale  Napoje  Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy podpiekania pieczywa



Naciśnij wybór Automatyczne gotowanie.



Wybierz program naciskając „∇/∧”.



Naciśnij aby potwierdzić wybór.




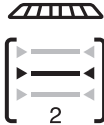






Wybierz wagę jedzenia, naciskając „∇/∧”. Waga będzie liczona co 10 g.

Polski



Naciśnij Start/Potwierdzenie. Wyświetlacz przypomni które tryby gotowania są w użyciu i których akcesoriów należy użyć.

Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje
8. Bagietka/ Chrupiące Bułeczki   + 	100 g - 500 g		<p>Podpiekanie bagietek i bułek. Program jest odpowiedni do odgrzewania, zarumieniania i nadawania chrupkości zakupionych wcześniej bagietek i bułek z temperatury pokojowej. Upewnij się, że wysokość bagietki/bułek nie przekracza 5 cm. Umieść bagietki/bułki na półce drucianej na środkowym poziomie. Wybierz program numer 8, Bagietka/ Chrupiące Bułeczki. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę i naciśnij Start/Potwierdzenie. Po upieczeniu umieść pieczywo na ruszcie na kilka minut.</p>
9. Croissanty   + 	50 g - 350 g		<p>Podpiekanie croissantów. Program jest odpowiedni do odgrzewania, zarumieniania i nadawania chrupkości zakupionych wcześniej z temperatury pokojowej. Umieść croissanty na półce drucianej na środkowym poziomie. Wybierz program numer 9, Croissanty. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę i naciśnij Start/Potwierdzenie. Po upieczeniu umieść pieczywo na ruszcie na kilka minut.</p>

 Mikrofale  Grill

 Półka drucziana  Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy gotowania automatycznego



Naciśnij wybór Automacyjne gotowanie (patrz str. 44-51)



Wybierz program naciskając „√/„/„^“.

















Naciśnij aby potwierdzić wybór. (Pomiń ten krok dla programów nr 14 - 17)



Wybierz wagę jedzenia, naciskając „√/„/„^“. Waga będzie liczona co 10 g. Z wyjątkiem nr 22 i nr 23. (Pomiń ten krok dla programów nr 14 - 17).



Naciśnij Start/Potwierdzenie. Wyświetlacz przypomni które tryby gotowania są w użyciu i których akcesoriów należy użyć.

Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje
10. Cały kurczak  	1000 g - 1900 g	   	<p>Pieczenie całego, świeżego kurczaka bez farszu. Farsz ugotuj osobno. Posmaruj półkę drucianą olejem, aby zapobiec przywieraniu. Połóż kurczaka na drucianej półce na najniższym poziomie i umieść szklaną tacę na dnie, aby zebrać kapiące płyny i tłuszcz. Wybierz program nr 10, Cały kurczak. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę kurczaka i naciśnij Start/Potwierdzenie. Zaczynaj pieczenie piersią do dołu i odwracaj kurczaka po każdym sygnale dźwiękowym, uważając na gorące soki. Po upieczeniu pozostaw na 5 minut do odstania.</p>
11. Mało wypieczona wołowina  	500 g - 2000 g	 	<p>Pieczenie świeżej wołowiny „na krwisto” (górna zrazowa, rumsztyk lub ligawa). Umieść mięso na półce emaliowanej na dolnym poziomie. Wybierz program numer 11, Mało wypieczona wołowina. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę i naciśnij Start/Potwierdzenie. Po upieczeniu pozostaw na 10-15 minut do odstania.</p>
12. Średnio wypieczona wołowina  	500 g - 2000 g	 	<p>Pieczenie świeżej wołowiny na sposób „średnio wypieczona” (górna zrazowa, rumsztyk lub ligawa). Umieść mięso na półce emaliowanej na dolnym poziomie. Wybierz program numer 12, Średnio wypieczona wołowina. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę i naciśnij Start/Potwierdzenie. Po upieczeniu pozostaw na 10-15 minut do odstania.</p>




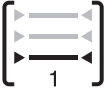



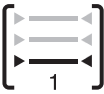
 Mikrofale  Konwekcja  Grill

 Półka druciana  Szklana taca  Półka emaliowana

 Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy gotowania automatycznego





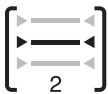




Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje
13. Dobrze wypieczona wołowina  	500 g - 2000 g	 	Pieczenie świeżej wołowiny na sposób „dobrze wypieczona” (górna zrazowa, rumsztyk lub ligawa). Umieść mięso na półce emaliowanej na dolnym poziomie. Wybierz program numer 13, Dobrze wypieczona wołowina. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę i naciśnij Start/Potwierdzenie. Po upieczeniu pozostaw na 10-15 minut do odstania.
14. Ciasto drożdżowe  	-	 	Przygotuj ciasto według niżej podanego przepisu. Wybierz program numer 14, Ciasto drożdżowe. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Po upieczeniu pozostaw na kulka minut do odstania.
składniki 500 g mąki, Typ 405 2 x opakowanie suszonych drożdży (14g) 25 ml ciepłego mleka 200 g masła o temp. pokojowej szczypta soli 75 g cukier 1 x opakowanie cukru waniliowego (8g) 4 jajka, 100 g rodzynek Cukier puder do oprószenia Naczynia: 1 x duża miska 1 x forma do babki		Ciasto drożdżowe 1. W dużej misce wymieszaj mąkę i suszone drożdże. Dodaj mleko, masło, sól, cukier, cukier waniliowy, jajka i rodzynek. Wymieszaj wszystkie składniki na gładkie ciasto. 2. Formę wysmaruj masłem i oprósz mąką. Włóż ciasto. 3. Połóż formę na półce emaliowanej umieszczonej na najniższym poziomie. Wybierz program 14, Ciasto drożdżowe. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby rozpocząć pieczenie. 4. Studź przez około 30 minut. Wyjmij ciasto z formy, ostudź i posyp cukrem pudrem.	


 Konwekcja

 Półka emaliowana  Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy gotowania automatycznego




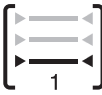











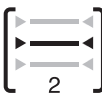





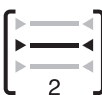
Program	Waga*	Aksesoria	Instrukcje
15. Domowe Quiche   + 	-	 	Pieczenie domowego Quiche według poniższego przepisu. Wybierz program numer 15, Domowe Quiche. Naciśnij Start/ Potwierdzenie.
składniki 100 g wędzonego boczku 1 rolka gotowego ciasta (ok. 300 g) 100 g startego sera gruyere 150 ml mleka 3 jajka 150 ml śmietany Sól i pieprz Starta gałka muszkatołowa Naczynia: 1 x mały talerz 1 x 25 cm naczynie Pyrex® typu flan		Domowe Quiche 1. Boczek pokrój na małe kawałki. Podgrzej w małym, przykrytym talerzu (1000 W przez 1 minutę). Odlej płyny. 2. Wylóż naczynie ciastem. Połóż papier do pieczenia i wypełnij fasolką do pieczenia. Kuchenkę nagrzej z umieszczoną w środku drucianą półką na dolnym poziomie, Konwekcja 210 °C . Piecz samo ciasto na Konwekcji 210 °C przez 15 minut. Wyjmij fasolki i papier do pieczenia. 3. Rozłóż boczek i starty ser gruyere na cieście. Mleko doprawione solą i pieprzem, jajka, śmietanę i startą gałkę muszkatołową wymieszaj elektryczną trzepaczką. Wylej mieszankę na bekon i ser. 4. Połóż naczynie na drucianej półce umieszczonej na środkowym poziomie. Wybierz program numer 15, Domowe Quiche. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby rozpocząć pieczenie. Po upieczeniu przełóż na ruszt, aby lekko ostudzić.	
16. Jogurt  	-	 	Przygotowanie jogurtu według przepisu zamieszczonego poniżej. Wybierz program numer 16, Jogurt. Naciśnij Start/Potwierdzenie.
składniki 1l mleka 150 g jogurtu naturalnego (3.5% zaw. tł.) Naczynia: 1 x duża miska 6 x małych naczyń		Jogurt 1. Wlej mleko do miski i podgrzej w 1000 W przez 9 minut. Podczas podgrzewania zamieszaj 2-3 razy. Po podgrzaniu pozostaw je w kuchence na 50 minut. W tym czasie mleko powinno się schłodzić do około 50 °C. 2. Wyjmij miskę z kuchenki i wymieszaj jogurt. 3. Przełóż mieszaninę do 6 mniejszych naczyń. 4. Połóż mniejsze naczynia na emaliowanej półce i umieść ją na dolnym poziomie kuchenki. Wybierz program numer 16, Jogurt. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby rozpocząć. 5. Pod koniec programu pozostaw 6 naczyń w piekarniku na noc, aby jogurt dojrzał. 6. Następnego dnia przykryj naczynia i przechowuj w lodówce.	

 Mikrofale  Konwekcja

 Półka druciana  Półka emaliowana  Umieszczenie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy gotowania automatycznego

Program	Waga*	Aksesoria	Instrukcje
17. Wyrastania ciasta na chleb  	-	 	Wyrastanie chleba. Przygotuj ciasto według przepisów z Książki kucharskiej umieszczonych na str. 63, 73-74.. Połóż na półce emaliowanej i umieść ją w kuchenie na dolnym poziomie. Wybierz program numer 17, Wyrastania ciasta na chleb. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby uruchomić program.
18. Topione masło  	50 g - 300 g		Roztapianie masła. Pokrój masło w kostkę i umieść w naczyniu Pyrex®. Przykryj folią spożywczą. Nakłuj folię ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Umieść naczynie na dnie kuchenki. Wybierz program numer 18, Topione masło. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę i naciśnij Start/Potwierdzenie. Mieszaj po każdym sygnale dźwiękowym, po upływie około dwóch trzecich czasu topienia i ponownie pod koniec topienia.
19. Topiona czekolada  	50 g - 300 g		Rozpuszczanie mlecznej lub gorzkiej czekolady o zawartości masy kakaowej do 50%. Program nie nadaje się do czekolady białej lub czekolady o masie kakaowej powyżej 50%. Umieść w naczyniu Pyrex® na dnie kuchenki. Wybierz program numer 19, Topiona czekolada. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę i naciśnij Start/Potwierdzenie. Mieszaj po każdym sygnale dźwiękowym, w połowie czasu topienia i ponownie pod koniec topienia.
20. Schłodzona pizza   +  + 	250 g - 500 g	 	Podgrzewania i przyrumieniania wcześniej zakupionej schłodzonej pizzy. Usuń wszystkie części opakowania i połóż pizzę bezpośrednio na drucianej półce, którą umieść na środkowym poziomie kuchenki. Wybierz program numer 20, Schłodzona pizza. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę potrawy i naciśnij Start/Potwierdzenie. Program nie nadaje się do pizzy typu „deep pan”.
21. Mrożona pizza   +  + 	200 g - 430 g	 	Podgrzewania i przyrumieniania wcześniej zakupionej mrożonej pizzy. Usuń wszystkie części opakowania i połóż pizzę bezpośrednio na drucianej półce, którą umieść na środkowym poziomie kuchenki. Wybierz program numer 21, Mrożona pizza. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę potrawy i naciśnij Start/Potwierdzenie. Program nie nadaje się do pizzy typu „deep pan”.





 Mikrofale  Konwekcja  Grill  Mrożone

 Półka drucziana  Półka emaliowana  Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy Junior Menu



















Menu Junior oferuje szereg programów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci i starszych dzieci - świetne dla oszczędności czasu i wygody. Przeciery owocowo-warzywne są idealnymi pierwszymi pokarmami dla niemowląt odstawionych od piersi. Domowe puree smakują jak prawdziwe dania i kosztują mniej niż gotowe słoiczki czy paczki. Dodatkowe porcje można zamrozić w tackach na kostki lodu, a następnie rozmrozić i odgrzać. Zdrowe frytki warzywne i zapiekanki makaronowe są idealne na mniejsze brzuszki. Mug cakes to szybki i łatwy deser. Proste odmierzanie łyżką stołową i mieszanie bezpośrednio w kubku ułatwia przygotowanie. Gotowe do spożycia w mgnieniu oka dzięki programowi Mug Cake. Informacje na temat obsługi znajdują się na górze strony 44.






Program	Waga*	Aksesoria	Instrukcja
22. Mug Cake   	1 (200 g) lub 2 (400 g)		Przystawianie jednego lub dwóch mug cakes, Czekoladowe Brownie lub Cytrynowe. Przygotuj mug cake zgodnie z poniższymi przepisami. Kubek nie powinien być mniejszy niż 300 ml. Wybierz program numer 22, Mug Cake. Umieść kubek/kubki na dnie kuchenki. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby potwierdzić wybór. Wybierz 1 (200 g) lub 2 (400 g) mug cake. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby rozpocząć program. Po upieczeniu pozostawić na kilka minut do odstania, podawać w kubku na ciepło z lodami, custardem lub śmietaną.
składniki Na 1 porcję 4 ½ łyżki mąki 3 łyżki cukru 2 ½ łyżki kakao 2 łyżki roztopionego masła 2 łyżki mleka 4 kawałki gorzkiej lub mlecznej czekolady, posiekane <i>Do udekorowania: posypka lub mini marshmallows</i>			Czekoladowe Brownie Mug Cake 1. Wymieszaj w kubku mąkę, cukier i kakao. 2. Dodaj roztopione masło i mleko i wymieszaj. 3. Dodaj posiekaną czekoladę. Dokładnie wymieszaj. 4. Po upieczeniu udekoruj posypką lub mini marshmallows.
składniki Na 1 porcję 3 łyżki mąki 3 łyżki cukru ¼ łyżeczki proszku do pieczenia 1/8 soli 2 łyżki oleju 2 łyżki soku cytrynowego, plus skórka z ½ cytryny 1 jajko, roztrzepane <i>Do udekorowania: truskawki, jagody, posypka</i>			Cytrynowe Mug Cake 1. Wymieszaj w kubku mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. 2. Dodaj olej roślinny, sok i skórkę z cytryny i ubite jajko. Dokładnie wymieszaj. 3. Po upieczeniu udekoruj truskawkami, jagodami lub posypką.




 Mikrofale
  Program Junior Menu
  Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy Junior Menu








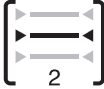




Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje																
<p>23. Zapiekanka makaronowa Junior</p>  <p> +  + </p> <p>250 g 500 g</p> <p> + </p> <p>800 g</p> 		 	<p>Przygotowanie zapiekanki makaronowej z wykorzystaniem świeżego makaronu (penne, spaghetti, fusilli), sera, sosu pomidorowego i tartego, łagodnego sera cheddar. Użyj odpowiedniego kwadratowego, płytkiego naczynia Pyrex®. Użyj następujących proporcji:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>250 g</th> <th>500 g</th> <th>800 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Makaron</td> <td>70 g</td> <td>150 g</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Sos</td> <td>140 g</td> <td>300 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Ser</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> <td>50 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Można dodać inne składniki, takie jak szynka, tuńczyk i kukurydza cukrowa. W takim przypadku zastąp część sosu wybranymi dodanymi składnikami. Umieść drucianą półkę na środkowym poziomie. Wybierz program numer 23, Zapiekanka makaronowa Junior. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę - 250 g, 500 g lub 800 g. Naciśnij Start/Potwierdzenie.</p>		250 g	500 g	800 g	Makaron	70 g	150 g	250 g	Sos	140 g	300 g	500 g	Ser	40 g	50 g	50 g
	250 g	500 g	800 g																
Makaron	70 g	150 g	250 g																
Sos	140 g	300 g	500 g																
Ser	40 g	50 g	50 g																
<p>24. Mrożone produkty z ziemniaków</p>     +  + 	<p>200 g - 500 g</p>	  	<p>Gotowanie zamrożonych, zakupionych wcześniej produktów ziemniaczanych, które nadają się do grillowania np. frytki, domowe frytki, krokiety, placki ziemniaczane, gofry ziemniaczane. Usuń opakowania i rozłóż produkty ziemniaczane na szklanej tacy i umieść ją na półce drucianej na środkowym poziomie. Wybierz program numer 24, Mrożone produkty z ziemniaków. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę żywności i naciśnij Start/Potwierdzenie. Obróć i zamieszaj w jednej trzeciej i dwóch trzecich czasu gotowania (na sygnał dźwiękowy). Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj jako jedną warstwę.</p> <p>Uwaga: Produkty ziemniaczane mogą znacznie się różnić. Sugerujemy sprawdzenie na kilka minut przed końcem gotowania, aby ocenić stopień przyrumienienia.</p>																

 Mikrofale  Grill  Konwekcja  Program Junior Menu  Mrożone




 Półka druciana  Szklana taca  Umieszczenie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy Junior Menu



Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje
25. Frytki warzywne    +  + 	100 g - 500 g	  	<p>Przygotowanie frytek ze świeżych warzyw, takich jak: bataty, ziemniaki, marchewki, pasternak i cukinia. Obierz i pokrój warzywa w słupki. Dodaj łyżkę oleju roślinnego. Ułóż warzywa na szklanej tacy i umieść ją na półce drucianej na środkowym poziomie. Wybierz program numer 25, Frytki warzywne. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę żywności i naciśnij Start/Potwierdzenie. Obróć i zamieszaj w połowie czasu gotowania, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.</p>
26. Warzywne Purée   	100 g - 400 g		<p>Program jest odpowiedni do gotowania: pasternaku, ziemniaków, dyni piżmowej, marchwi, batatów i brukwi. Ugotowane warzywa są następnie blendowane na purée i nadają się do karmienia niemowląt. Warzywa obierz i pokrój na równe kawałki. Umieść w naczyniu Pyrex®. Dodaj następujące ilości wody: 100 g - 150 g warzyw 75 ml wody. 160 g - 300 g warzyw 100 ml wody. 310 g - 400 g warzyw 150 ml wody. Przykryj pokrywką i umieść naczynie na dnie kuchenki. Wybierz program numer 26, Warzywne Purée. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę warzyw. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Zamieszaj w połowie czasu gotowania, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu pozostaw na 10 minut do odstania. Używając blendera zmiksuj warzywa z wodą na purée. W razie potrzeby dostosuj konsystencję dodając odrobinę wody do rozcieńczenia lub ryżu dla zagęszczenia. Przed podaniem sprawdź temperaturę.</p>

 Mikrofale
  Grill
  Konwekcja
  Program Junior Menu

 Półka druciana
  Szklana taca
  Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy Junior Menu

Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje
27. Owocowe Purée 	100 g - 400 g		<p>Program nadaje się do gotowania jabłek, gruszek, brzoskwiń, papai i mango. Ugotowane owoce są następnie blendowane na purée i nadają się do karmienia niemowląt. Owoce obierz i pokrój na równe kawałki. Umieść w naczyniu Pyrex®. Dodaj następujące ilości wody:</p> <p>100 g - 150 g owoców 50 ml wody. 160 g - 300 g owoców 75 ml wody. 310 g - 400 g owoców 125 ml wody.</p> <p>Przykryj pokrywką. Wybierz program numer 27, Owocowe Purée. Naciśnij Start/Potwierdzenie aby potwierdzić wybór. Wybierz wagę owoców. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Zamieszaj w połowie czasu gotowania, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu pozostaw na 10 minut do odstania. Używając blendera zmiksuj owoce z wodą na purée. W razie potrzeby dostosuj konsystencję dodając odrobinę wody do rozcieńczenia lub ryżu dla dzieci do zagęszczenia. Przed podaniem sprawdź temperaturę.</p>

 Mikrofale  Program Junior Menu  Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy



Uwaga

Programy automatycznej wagi mają na celu wyeliminowanie zgadywania podczas gotowania lub podgrzewania jedzenia. Mogą być używane wyłącznie do opisanej żywności.

1. Gotuj tylko potrawy w podanych zakresach wagi (str. 42-51).
2. Używaj tylko akcesoriów według wskazówek na stronach 42-51.
3. Zapoznaj się z informacjami o programie i dostępnych trybach gotowania.
4. Nie przykrywaj żywności, chyba że zaznaczono inaczej, podczas korzystania z programów łączonych lub konwekcji, zapobiegnie to brązowieniu żywności. Plastikowe przykrywkę mogą ulec stopieniu pod wpływem ciepła.
5. Odstawienie potraw po gotowaniu w programach automatycznych, pozwala ciepłu wnikać do centrum żywności, co daje korzystny efekt w przypadku większości dań.
6. Aby uwzględnić pewne różnice, które występują w jedzeniu, przed podaniem sprawdź, czy jest ono dokładnie ugotowane i gorące.
7. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacjach umieszczonych na opakowaniu.
8. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis „HOT” („GORĄCE”), oznacza to, że temperatura kuchenki jest zbyt wysoka po poprzednim użyciu i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas mogą być nadal ustawione ręcznie.

Programy Automatycznych Czujników the Genius sensor

Wiele potraw można gotować bez konieczności wprowadzania czasu, wagi lub poziomu mocy.



Naciśnij pole
Automatycznego
Gotowania



Wybierz pożądany
program „∨”/„∧”.



Naciśnij Start/Potwierdzenie
aby rozpocząć program.



Obsługa Więcej / Mniej

Preferencje dotyczące stopnia ugotowania różnią się w zależności od osoby. Po kilkukrotnym użyciu programów z automatycznym czujnikiem możesz zdecydować, że wolisz jedzenie o innym stopniu ugotowania. Wykorzystując opcję Więcej/Mniej, programy można dostosować do gotowania potraw przez dłuższy lub krótszy czas. Naciśnij „∨”/„∧” w czasie 14 sekund po wybraniu Start/Potwierdzenie. Jeśli jesteś zadowolony z rezultatów programów automatycznych czujników, nie musisz korzystać z tej opcji.




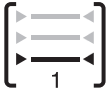



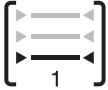


Uwaga

1. Kuchenka automatycznie oblicza czas gotowania lub pozostały czas gotowania.
2. Nie należy otwierać drzwi, zanim na wyświetlaczu nie pojawi się zegar.
3. Aby uniknąć błędów podczas programów z automatycznym czujnikiem, upewnij się, że dno kuchenki i naczynie są suche.
4. Temperatura pomieszczenia nie powinna przekraczać 35 °C ani być poniżej 0 °C.
5. Gotuj tylko potrawy w zalecanym zakresie wagowym opisanym na stronie 53.
6. Jeżeli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby użyć programów automatycznego gotowania, na wyświetlaczu pojawi się napis „HOT” („GORĄCY”). Po zniknięciu napisu „HOT” („GORĄCY”) można użyć programów automatycznego czujnika. Jeśli się spieszysz, ustaw parametry gotowania manualnie, wybierając odpowiedni tryb i czas gotowania.

Programy Automatycznych Czujników the Genius sensor

Polski

Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje
28. Schłodzone Quiche  	350 g - 450 g	 	<p>Odgrzewanie i przyrumienianie wcześniej ugotowanego, świeżego quiche. Usuń opakowanie i umieść quiche na drucianej półce na najniższym poziomie. Wybierz program numer 28, Schłodzone Quiche. Naciśnij Start/Potwierdzenie. Pod koniec gotowania przełoż quiche na ruszt w celu schłodzenia, odczekaj kilka minut. Quiche z dużą zawartością sera mogą być bardziej gorące w środku niż quiche z warzywami. Program nie nadaje się do quiche bez skórki lub z głębokim nadzieniem.</p>
29. Pieczone ziemniaki  	400 g - 1500 g	 	<p>Przyrządzanie pieczonych ziemniaków z chrupiącą skórką. Dla najlepszego efektu, wybierz ziemniaki średniej wielkości, 200 g - 250 g sztuka. Ziemniaki umyj, osusz i kilkakrotnie naktuj widelcem. Umieść na drucianej półce na najniższym poziomie. Wybierz program numer 29, Pieczone ziemniaki. Naciśnij Start/Potwierdzenie.</p>

 Mikrofalę  Grill  Konwekcja

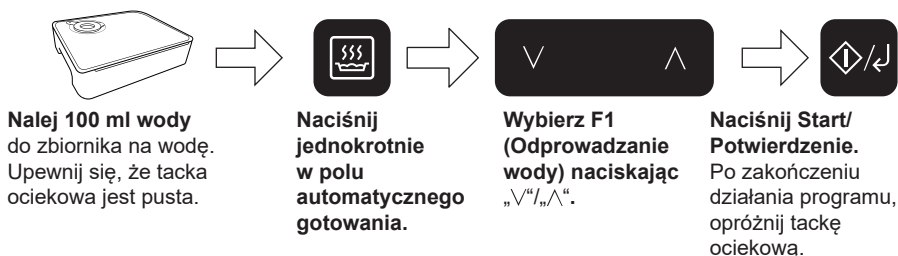
 Półka drucziana  Umieszczenie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy czyszczenia

F1. Odprowadzanie wody

Woda jest pompowana przez system w celu oczyszczenia rur. Woda spływa do tacki ociekowej.



Uwaga

1. Uruchamiasz ten program tylko przy 100 g wody w zbiorniku.
2. Nie wyjmuj tacki ociekowej podczas działania programu odprowadzania wody.
3. Po zakończeniu działania programu, opróżnij tackę ociekową i oplucz ją pod bieżącą wodą.

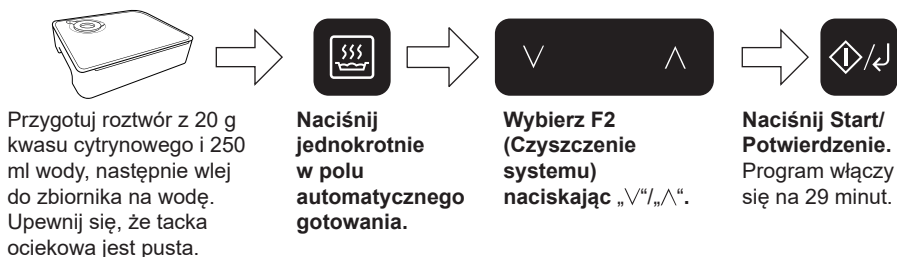


Ostrzeżenie

Jeśli program Odprowadzenia wody zostanie użyty bezpośrednio po programie gotowania na parze, na tackę ociekową może zostać spuszczone gorąca woda.

F2. Czyszczenie systemu

Pierwszy etap tego programu czyści system roztworem kwasu cytrynowego. Drugi etap przepuszcza wodę przez system w celu przepłukania rur.



Po zatrzymaniu programu napełnij zbiornik wodą (do maksymalnego poziomu).




Naciśnij Start/Potwierdzenie. Program włączy się na 1 minutę. Po zakończeniu działania programu, opróżnij tackę ociekową.

Programy czyszczenia



Uwaga

1. Gdy na wyświetlaczu pojawi się , uruchom program „czyszczenie systemu”.
2. Jeśli program czyszczenia systemu nie będzie używany regularnie, rurki ulegną zablokowaniu, a wydajność pary będzie mniej skuteczna.
3. Nie wyjmuj tacki ociekowej podczas działania programu.
4. Po zakończeniu działania programu, opróżnij tackę ociekową i oplucz ją pod bieżącą wodą.

F3. Usuwanie zapachów

Funkcja służy do eliminowania wszelkich zapachów z kuchenki.



Naciśnij
jednokrotnie w polu
automatycznego
gotowania.



Wybierz F3 (usuwanie
zapachów) naciskając
„√”/„∧”.



Naciśnij Start/
Potwierdzenie
Na wyświetlaczu pojawi
się czas trwania programu
i zacznie się odliczanie.
Program trwa 30 minut.

F4. Czyszczenie komory

Ta funkcja jest odpowiednia do usuwania nagromadzonego tłuszczu i nalotu w komorze kuchenki.



Naciśnij
jednokrotnie w polu
automatycznego
gotowania.



Wybierz F4
(Czyszczenie
komory) naciskając
„√”/„∧”.



Naciśnij Start/
Potwierdzenie
Na wyświetlaczu pojawi
się czas trwania programu
i zacznie się odliczanie.
Programu trwa 20 minut.

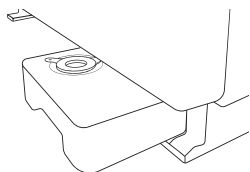


Uwaga

1. Przed wybraniem programu napełnij zbiornik na wodę.
2. Po czyszczeniu otwórz drzwiczki, przetrzyj wilgotną szmatką i opróżnij tackę ociekową.

Czyszczenie zbiornika na wodę

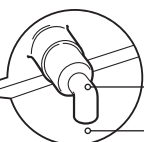
Czyść wodą przy pomocy miękkiej gąbki.



Wyjmij zbiornik na wodę i wyczyść komorę, w której się znajduje.



Otworzyć wlew wody, zdjąć pokrywę zbiornika i złącze rurki i oczyścić je.



Złącze rurki

Upewnij się, że rurka jest skierowana do dołu

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

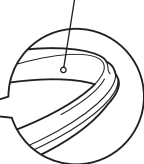
Gumową uszczelkę i przód zbiornika na wodę także można demontować do czyszczenia.

Zdejmowanie gumowej uszczelki



Strona wewnętrzna
(płaska)

Strona zewnętrzna
(z wypustkami)



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



Uwaga

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

Programy automatycznego gotowania na parze

Funkcja umożliwia gotowanie na parze niektórych ulubionych potraw, tylko na podstawie ich wagi. Urządzenie automatycznie dobiera poziom pary i czas gotowania. Wybierz kategorię i wprowadź wagę jedzenia. Waga liczona jest w gramach. W celu szybkiego wyboru waga zaczyna się od minimalnej wagi dla każdej kategorii.

Polski



Naciśnij
jedenkrotnie w polu
automatycznego
gotowania na parze.



Wybierz żądane
menu naciskając
„√/„/„^”.



Naciśnij Start/Potwierdzenie
aby potwierdzić wybór.
(pomiń ten krok dla
programów nr 33, 34, 36)



Wybierz wagę jedzenia
naciskając „√/„/„^”. Waga
liczona jest co 10 g. (pomiń
ten krok dla programów nr
33, 34, 36)





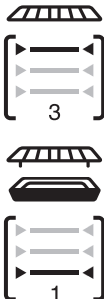





Naciśnij Start/
Potwierdzenie,
aby uruchomić
program.







Uwaga

1. Programy automatycznego gotowania na parze są przeznaczone wyłącznie do opisanych dań i produktów
2. Potrawy gotuj tylko w podanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacjach podanych na opakowaniu.
4. Używaj wyłącznie akcesoriów wskazanych na stronach 58-60.
5. Nie przykrywaj żywności w programach automatycznego gotowania na parze.
6. **Odstawienie** potraw po gotowaniu w programach automatycznego gotowania na parze, pozwala ciepłu wnikać do centrum żywności, co daje korzystny efekt w przypadku większości dań
7. Aby uwzględnić pewne różnice, które występują w jedzeniu, przed podaniem sprawdź, czy jest ono dokładnie ugotowane i gorące.
8. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis „HOT” („GORĄCE”), oznacza to, że temperatura kuchenki jest zbyt wysoka po poprzednim użyciu i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas mogą być nadal ustawione ręcznie.

Programy automatycznego gotowania na parze






Program	Waga*	Aksesoria	Instrukcje
30. Świeże warzywa 	1 Poziomy 200 g - 500 g	 2	Gotowanie na parze świeżych warzyw o wadze do 500 g. Napełnij zbiornik na wodę. Połóż przygotowane warzywa na ruszcie. Umieść ruszt na emaliowanej półce na środkowym poziomie kuchenki. W przypadku małych warzyw, połóż je na szklanej tacy na ruszcie na półce emaliowanej. Wybierz program numer 30, Świeże warzywa. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić program. Wybierz wagę warzyw. Naciśnij Start/Potwierdzenie.
	2 Poziomy 510 g - 1000 g	 3  1	Gotowanie na parze świeżych warzyw o wadze 510 - 1000 g. Napełnij zbiornik na wodę. Połowę przygotowanych warzyw połóż na drucianej półce na górnym poziomie. Ułóż pozostałą połowę przygotowanych warzyw na ruszcie umieszczonym na półce emaliowanej, na najniższym poziomie. Małe warzywa nie nadają się do gotowania na 2 poziomach. Wybierz program numer 30, Świeże warzywa. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić program. Wybierz wagę warzyw. Naciśnij Start/Potwierdzenie.
31. Mrożone warzywa 	1 Poziomy 200 g - 500 g	 2	Do gotowania na parze mrożonych warzyw o wadze do 500 g np. marchew, brokuły, kalafior, fasolka szparagowa. Napełnij zbiornik na wodę. Połóż warzywa na ruszcie. Umieść ruszt na emaliowanej półce na środkowym poziomie kuchenki. W przypadku małych warzyw, połóż je na szklanej tacy na ruszcie na półce emaliowanej. Wybierz program numer 31, Mrożone warzywa. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić program. Wybierz wagę warzyw. Naciśnij Start/Potwierdzenie.
	2 Poziomy 510 g - 1000 g	 3  1	Do gotowania na parze mrożonych warzyw o wadze 510 - 1000 g np. marchew, brokuły, kalafior, fasolka szparagowa. Napełnij zbiornik na wodę. Połowę przygotowanych warzyw połóż na drucianej półce na górnym poziomie. Ułóż pozostałą połowę przygotowanych warzyw na ruszcie umieszczonym na półce emaliowanej, na najniższym poziomie. Małe warzywa nie nadają się do gotowania na 2 poziomach. Wybierz program numer 31, Mrożone warzywa. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić program. Wybierz wagę warzyw. Naciśnij Start/Potwierdzenie.

 Para  Mrożone





 Ruszt  Półka emaliowana  Półka drucziana
 Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy automatycznego gotowania na parze



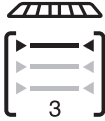






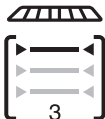

Program	Waga*	Akcesoria	Instrukcje
32. ziemniaki gotowane na parze 	1 Poziom 200 g - 650 g	 2	Gotowanie na parze ziemniaków o wadze do 650 g. Napełnij zbiornik na wodę. Obierz ziemniaki i pokrój na równe kawałki. Przygotowane ziemniaki połóż na ruszcie. Umieść ruszt na emaliowanej półce na środkowym poziomie kuchenki. Wybierz program numer 32, Ziemniaki gotowane na parze. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić program. Wybierz wagę ziemniaków. Naciśnij Start/Potwierdzenie.
	2 Poziomy 660 g - 1000 g	 3 1	Gotowanie na parze ziemniaków o wadze 660 - 1000 g. Napełnij zbiornik na wodę. Obierz ziemniaki i pokrój na równe kawałki. Połowę przygotowanych ziemniaków połóż na drucianej półce na górnym poziomie. Ulóż pozostałą połowę ziemniaków na ruszcie umieszczonym na półce emaliowanej, na najniższym poziomie. Wybierz program numer 32, Ziemniaki gotowane na parze. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić program. Wybierz wagę ziemniaków. Naciśnij Start/Potwierdzenie.
33. Filety rybne i zielone warzywa 	ok. 210 g - 250 g filetów rybnych i 200 g zielonych warzyw	 3 1	Do jednoczesnego gotowania na parze świeżych filetów rybnych (łososia, dorsza, gładzicy) i zielonych warzyw (brokuły, fasolka szparagowa lub szparagi). Napełnij zbiornik na wodę. Połóż 2 filety rybne (około 210 g - 250 g łącznie) na ruszcie wewnątrz emaliowanej półki na najniższym poziomie. Przygotuj zielone warzywa (około 200 g) i połóż je na drucianej półce, na górnym poziomie. Wybierz program numer 33, Filety Rybne i Zielone Warzywa. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby rozpocząć program.

 Para





 Ruszt
  Półka emaliowana
  Półka druciana
 Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Programy automatycznego gotowania na parze

Program	Waga*	Aksesoria	Instrukcja
34. Całe ryby i zielone warzywa  	ok. 200-300 g całej ryby i 200 g zielonych warzyw	 3  1	Do jednoczesnego gotowania na parze świeżych całych ryb (okonia morskiego lub makreli) i zielonych warzyw (brokuły, fasolka szparagowa lub szparagi). Napełnij zbiornik na wodę. Posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu ryb. Całą rybę (około 200-300 g) połóż na ruszcie wewnątrz emaliowanej półki na dolnym poziomie. Przygotuj zielone warzywa (około 200 g) i połóż je na drucianej półce, na górnym poziomie. Wybierz program numer 34, Całe ryby i zielone warzywa. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby rozpocząć program.
35. Piersi z kurczaka  	140 g - 800 g	 2	Gotowanie na parze świeżych piersi z kurczaka, bez skóry, aby uzyskać wilgotne soczyste mięso. Każda pierś powinna ważyć 140 g - 200 g. Napełnij zbiornik na wodę. Piersi połóż na ruszcie na półce emaliowanej. Umieść w kuchence na środkowym poziomie. Wybierz program numer 35, Piersi z kurczaka. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby potwierdzić program. Wybierz wagę piersi. Naciśnij Start/Potwierdzenie.
36. Mrożony łosoś i mrożone brokuły  	ok. 240 g mrożonego łososia 200 g mrożonych brokułów	 3  1	Do jednoczesnego gotowania na parze mrożonych filetów z łososia i mrożonych brokułów. Napełnij zbiornik na wodę. Połóż 2 filety z łososia, około 240 g (120 g na filet) na ruszcie wewnątrz emaliowanej półki na dolnym poziomie. Połóż mrożone brokuły, około 200 g, na drucianej półce, na górnym poziomie. Wybierz program numer 36, Mrożony Łosoś i Mrożone Brokuły. Naciśnij Start/Potwierdzenie, aby rozpocząć program.

 Para  Mrożone

 Ruszt  Półka emaliowana  Półka drucziana
 Umiejscowienie akcesoriów

* Zalecany zakres wagowy

Pytania i odpowiedzi

- P: Dlaczego moja kuchenka się nie włącza?
- O: Gdy kuchenka się nie włącza, należy sprawdzić następujące rzeczy:
1. Czy kuchenka jest właściwie włączona do prądu? Wyjąć wtyczkę z gniazdka, odczekać 10 sekund i włączyć z powrotem.
 2. Sprawdzić wyłącznik i bezpiecznik obwodu zasilania. Włączyć wyłącznik lub wymienić przepalony bezpiecznik.
 3. Jeśli wyłącznik lub bezpiecznik jest w porządku, podłączyć inne urządzenie do gniazdka. Jeśli inne urządzenie działa, problem wynika prawdopodobnie z wady kuchenki. Jeśli inne urządzenie nie działa, problem wynika prawdopodobnie z wady gniazdka. Jeśli wydaje się, że problem wynika z wady kuchenki, skontaktuj się z autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- P: Kuchenka powoduje zakłócenia pracy telewizora. Czy to normalne?
- O: Podczas korzystania z kuchenki mogą wystąpić pewne zakłócenia radiowe i telewizyjne. Są to zakłócenia podobne do zakłóceń powstających podczas korzystania z małych urządzeń elektronicznych, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie wskazuje to na wadę kuchenki.
- P: Kuchenka nie przyjmuje wprowadzanych programów. Dlaczego?
- O: Kuchenka została zaprojektowana tak, aby nie akceptować nieprawidłowego programu. Na przykład czwartego etapu gotowania.
- P: Czasami z otworów wentylacyjnych kuchenki wydobywa się ciepłe powietrze. Czemu?
- O: Ciepło oddawane przez potrawę podczas jej przyrządzania nagrzewa powietrze w komorze kuchenki. Dzięki wymuszonemu przepływowi jest ono odprowadzane z komory. W powietrzu nie ma mikrofal. Nigdy nie wolno blokować przepływu powietrza podczas pracy kuchenki.
- P: Nie mogę ustawić programu automatycznego, a na wyświetlaczu pojawia się napis „HOT” („GORĄCE”). Czemu?
- O: Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się napis „HOT” („GORĄCE”), oznacza to, że temperatura piekarnika jest zbyt wysoka po poprzednim użyciu i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb gotowania i czas można nadal ustawiać ręcznie.
- P: Czy mogę używać w kuchence zwykłego termometru do piekarnika?
- O: Wyłącznie podczas korzystania z trybów konwekcja/grill. Metal w niektórych termometrach może powodować wyładowania elektryczne w kuchence i nie należy ich używać w trybie mikrofal ani w połączeniu z trybami gotowania mikrofalami.
- P: Gdy używam kuchenki w trybie łączonym, urządzenie klika i szumi. Co jest przyczyną tych dźwięków??
- O: Odgłosy pojawiają się, gdy piekarnik automatycznie przełącza się z jednej mocy na drugą, przechodząc w kolejne ustawienie kombinacji. Jest to zjawisko normalne.
- P: Z kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach i dym podczas korzystania z trybów łączonych i grilla.
- O: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie kuchenki, a następnie uruchomienie jej bez jedzenia. Powoduje to wypalenie resztek żywności i pozostałości tłuszczu lub oleju, które mogą być przyczyną zapachu i / lub dymienia.
- P: Kuchenka przestaje gotować w trybie mikrofal, a na wyświetlaczu pojawia się „H97” lub „H98”. Czemu?
- O: Wskazuje to na problem z systemem generowania mikrofal. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Pytania i odpowiedzi

- P: Wentylator nadal się obraca po zakończeniu gotowania. Czemu?
- O: Po gotowaniu wentylator może nadal działać, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne i można w tym czasie kontynuować korzystanie z kuchenki.
- P: Czy mogę sprawdzić ustawioną temperaturę podczas gotowania lub wstępnego nagrzewania?
- O: Tak. Naciśnij Konwekcja, a temperatura piekarnika pojawi się na wyświetlaczu na 2 sekundy.
- P: Na wyświetlaczu pojawia się "D" i kuchenka nie działa. Dlaczego?
- O: Kuchenka ma ustawiony tryb demo. Ten tryb jest przeznaczony do wyświetlania w sklepie detalicznym. Tryb demo wyłącza się, naciskając Mikrofale i 4 krotnie wybierając Stop/Anuluj.
- P: Na wyświetlaczu nie pojawiają się wskazówki słowne, widać tylko cyfry ?
- O: Mogła nastąpić awaria zasilania i wskazówki słowne zostały wyłączone. Odłącz piekarnik od prądu na kilka sekund, a następnie podłącz go ponownie. Kiedy na wyświetlaczu pojawi się "88:88" naciskaj Start/Potwierdzenie aż do pojawienia się żądanego języka. Następnie ustaw zegar. Patrz str. 21-22.
- P: Panel sterowania nie reaguje podczas prób wyboru. Dlaczego?
- O: Upewnij się, że kuchenka jest podłączona. Kuchenka może być w trybie czuwania. Aby ją aktywować otwórz i zamknij drzwiczki.
- P: Kuchenka przestała gotować w trybie gotowania na parze lub w trybie łączonym z gotowaniem na parze, a na wyświetlaczu pojawia się U14.
- O: Zbiornik na wodę jest pusty, a wskazówki słowne są wyłączone. Napełnij zbiornik na wodę, umieść go ponownie w kuchence i naciśnij Start/Potwierdzenie aby wznowić gotowanie.

Prawidłowe dbanie o kuchenkę

1. Wyłącz kuchenkę przed czyszczeniem.
2. Regularnie czyść wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek i obszary wokół uszczelek. Gdy resztki żywności lub rozlane płyny przylgną do ścian kuchenki, jej dna, uszczelki drzwiczek i obszarów wokół uszczelek należy wytrzeć je wilgotną szmatką. W przypadku silnych zabrudzeń można użyć łagodnego detergentu. Odradzamy stosowanie ostrych detergentów i ściernych środków czyszczących.
Nie stosować środków do czyszczenia piekarników i kuchenek do gastronomii.
3. Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
4. Zewnętrzną powierzchnię piekarnika należy czyścić wilgotną szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części wewnątrz kuchenki, woda nie może dostać się do otworów wentylacyjnych.
5. Jeśli zabrudzi się panel sterowania, wyczyść go miękką, suchą szmatką. Nie używaj ostrych detergentów ani środków ściernych na panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania odłącz przewód zasilający. Drzwiczki kuchenki pozostaw zamknięte.
6. Jeśli para nagromadzi się wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki, wytrzyj je miękką ściereczką. Może się to zdarzyć, gdy kuchenka pracuje w warunkach wysokiej wilgotności i w żaden sposób nie wskazuje na awarię urządzenia.
7. Dno kuchenki powinno być czyszczone regularnie. Przetrzyj dno z użyciem łagodnego detergentu i gorącej wody, następnie wytrzyj suchą ściereczką.
8. Niektóre potrawy mogą rozpryskiwać tłuszcz na ściankach piekarnika podczas gotowania. Jeśli piekarnik nie jest regularnie czyszczony, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
9. Do czyszczenia nie używaj myjki parowej.
10. Kuchenka powinna być serwisowana wyłącznie przez wykwalifikowany personel. W celu serwisu i naprawy należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym sprzedawcą.
11. Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzeń powierzchni, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie spowodować niebezpieczną sytuację.
12. Utrzymuj otwory wentylacyjne w czystości. Sprawdź, czy kurz lub inny materiał nie blokuje otworów wentylacyjnych w górnej części kuchenki. Jeśli otwory wentylacyjne zostaną zablokowane, może to spowodować przegrzanie kuchenki i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

Specyfikacja Techniczna

Producent		Panasonic
Model		NN-CS88LB
Napięcie znamionowe		230 V ~ 50 Hz
Częstotliwość robocza:		2450 MHz
Pobór mocy:	Maksymalna	2030 W
	Mikrofale	960 W
	Grill	1350 W
	Konwekcja	1330 W
	Para	1000 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale	1000 W
	Grill	1300 W
	Konwekcja	1300 W
	Para	1300 W
Wymiary zewnętrzne Szer. x Gł. x Wys. (mm)		500 (Szer.) x 437 (480)* (Gł.) x 391 (Wys.)
Wymiary wewnętrzne Szer. x Gł. x Wys. (mm)		410 (Szer.) x 320 (Gł.) x 240 (Wys.)
Waga (przybliżona, bez akcesoriów)		21,5 kg
Głośność pracy		60 dB

* 437 mm wymiar bez uwzględnienia rączki
480 mm wymiar z uwzględnieniem rączki

Waga i wymiary są przybliżone.

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

Wyprodukowano przez: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, Chiny.

Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH

Przedstawiciel na EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Produkt firmy Panasonic

Ten produkt jest objęty e-gwarancją Panasonic.

Prosimy zachować dowód zakupu.

Warunki gwarancji oraz informacje dotyczące tego produktu są dostępne na
www.panasonic.com/pl

lub pod poniższym numerem telefonu:

222953727 – numer do połączeń stacjonarnych (kablowych)