Panasonic®

Język polski



Instrukcja obsługi

Kuchenka mikrofalowa z funkcją gotowania na parze

Nr modelu. NN-DS59NB
NN-DS59NM

Wyłącznie do użytku domowego



INVERTER NN-DS59NB

Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej przepisów i pełną wersję Instrukcja obsługi.


Prowansalskie filety rybne gotowane na parze
Kurczak gotowany na parze z cytryną i tymiankiem

Język polski

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do obsługi tego piekarnika należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

SPIS TREŚCI

Dziękujemy za zakup tego urządzenia firmy Panasonic.

Instrukcje bezpieczeństwa 4-9
Utylizacja starego sprzętu 10
Instalacja i podłączenie urządzenia 10
Umieszczenie piekarnika 11
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 12-17
Pielęgnacja i czyszczenie piekarnika 18-19
Porady dotyczące akcesoriów 19
Akcesoria do piekarnika 20
Części piekarnika 21-22

Panel sterujący 23
Jak korzystać z pokrętła 24
Okno wyświetlacza 24
Odpowiednie pojemniki…….....25-26
Tryby gotowania 27-29

Podpowiadanie słów 30
Wybór sygnału dźwiękowego.....31
Ustawianie zegara 31
Korzystanie z timera 32
Korzystanie z funkcji dodawania czasu 32
Blokada rodzicielska 33
Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej 33
Grillowanie 34

Gotowanie w piekarniku 34
Gotowanie na parze 35
Funkcja Steam Shot 35
Połączenie: Grill i mikrofalówka 36
Połączenie: Gotowanie na parze 37
Wielostopniowe gotowanie 38
Programy odgrzewania czujnikowego…….....39
Programy automatyczne 40-42

Ustawienia czyszczenia …….....43-46
Usuwanie wody 43
Czyszczenie systemu 44-45
Dezodoryzacja 45
Czyszczenie ubytków 46
Czyszczenie zbiornika wody 47

Tabele odmrażania …….....48-49
Tabele odgrzewania 50-55
Tabele gotowania 56-64
Tablice smażenia w piekarniku na małej ilości oleju 64-65

Pytania i odpowiedzi 66-67
Przepisy 68-71
Specyfikacje 72

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ważne instrukcje bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem użytkowania piekarnika należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia, w tym wydostającą się parę. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem ani bez nadzoru wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Po zainstalowaniu tego piekarnika należy w łatwy sposób odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, wyciągając wtyczkę lub uruchamiając wyłącznik automatyczny.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- **Ostrzeżenie!** Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej przez osoby nieposiadające odpowiednich kompetencji jest niebezpieczne. W przypadku uszkodzonych drzwi lub uszczelki drzwi nie należy korzystać z piekarnika do czasu jego naprawy przez kompetentną osobę.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ostrzeżenie!** Nie należy próbować manipulować przy drzwiczkach, obudowie panelu sterowania, przełącznikach blokady bezpieczeństwa lub innych częściach piekarnika, ani dokonywać jakichkolwiek regulacji lub napraw. Nie należy zdejmować zewnętrznego panelu z piekarnika, który chroni przed działaniem energii mikrofalowej. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.
- **Ostrzeżenie!** Cieczy i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.
- **Ostrzeżenie!** Nie umieszczaj tego piekarnika w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
- **Ostrzeżenie!** Dzieciom można pozwalać na używanie piekarnika bez nadzoru tylko po udzieleniu odpowiednich instrukcji, tak aby dziecko było w stanie korzystać z niego w bezpieczny sposób i rozumiało zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Należy dopilnować, aby dzieci nie dotykały gorącej obudowy zewnętrznej po uruchomieniu piekarnika.
- Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczony do zabudowy ani do używania w szafkach. Urządzenie nie powinno być umieszczane w szafce.

Do stosowania na blatach:

- Piekarnik musi być umieszczony na płaskiej, stabilnej powierzchni 85 cm nad podłogą, a tylna część piekarnika musi być umieszczona przy tylnej ścianie. Aby piekarnik działał prawidłowo, musi mieć zapewniony odpowiedni przepływ powietrza, tj. 5 cm z jednej strony, przy czym druga strona musi być otwarta; 25 cm wolnej przestrzeni nad blatem; 10 cm z tyłu.
- Podczas podgrzewania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać piekarnik, ponieważ tego typu pojemniki zapalają się w przypadku przegrzania.

Instrukcje bezpieczeństwa

- W przypadku pojawienia się dymu lub pożaru w piekarniku należy nacisnąć przycisk **Stop/Anuluj** i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby stłumić płomień. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłączników automatycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas podgrzewania w piekarniku płynów, np. zup, sosów i napojów, może dojść do przegrzania płynu powyżej punktu wrzenia bez pojawienia się bąbelków. Może to doprowadzić do nagłego zagotowania się gorącego płynu.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może powodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy mieszać lub wstrząsać. Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.
- Nie należy gotować w **kuchence mikrofalowej** jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo. Może dojść do wzrostu ciśnienia i eksplozji jajek, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.
- Należy regularnie wnętrze piekarnika, uszczelki drzwiczek i obszary uszczelnienia drzwiczek. Gdy odpryski jedzenia lub rozlane płyny przylegają do ścianek piekarnika, podstawy piekarnika, uszczelek drzwi i obszarów uszczelnienia drzwi, należy wytrzeć je wilgotną ściereczką. Jeśli będą one bardzo zabrudzone, należy użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania ostrych detergentów ani środków ściernych.
- **Nie należy używać komercyjnych środków do czyszczenia piekarników.**

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas gotowania niektórych potraw tłuszcz może nieuchronnie pryskać na ścianki piekarnika. Jeśli piekarnik nie będzie od czasu do czasu czyszczony, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
- Nieutrzymywanie tego piekarnika mikrofalowego w czystości może doprowadzić do pogorszenia stanu jego powierzchni, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do stworzenia zagrożenia.
- Ostrzeżenie! Podczas korzystania z grilla, piekarnika, pieca parowego i funkcji łączonej dostępne części mogą się nagrzewać. Małe dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny znajdować się z dala od urządzenia. Ze względu na wytwarzane temperatury dzieci powinny korzystać z piekarnika wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Zewnętrzne powierzchnie piekarnika, w tym otwory wentylacyjne na obudowie i drzwi piekarnika, nagrzewają się podczas pracy w trybie grilla, piekarnika, pieca parowego i funkcji łączonej, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwi oraz wkładania i wyjmowania potraw i akcesoriów.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- W przypadku awarii układu elektronicznego piekarnik można wyłączyć tylko z gniazdka ściennego.
- Należy używać tylko przyborów kuchennych, które są odpowiednie dla kuchenek mikrofalowych.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ostrzeżenie!** To urządzenie wytwarza gorącą, wrzącą parę.
- Podczas gotowania wykorzystaniem funkcji pary i po jego zakończeniu nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, gdy twarz znajduje się bardzo blisko piekarnika. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek, ponieważ para wodna może spowodować obrażenia.
- **Ostrzeżenie!** Po otwarciu drzwiczek może wydobywać się para wodna. Jeśli w piekarniku znajduje się para, nie wolno sięgać do środka gołymi rękami! Istnieje ryzyko poparzenia! Należy używać rękawic kuchennych.
- Informacje na temat prawidłowego montażu półki znajdują się na str. 19-20.
- Piekarnik jest wyposażony w elementy grzejne umieszczone w jego górnej i dolnej części. Po użyciu **grilla, piekarnika, pieca parowego** i **funkcji łączonej** wewnętrzne powierzchnie piekarnika będą bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotykać żadnych wewnętrznych powierzchni w pobliżu elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. **Uwaga: Po zakończeniu pieczenia przy użyciu tych funkcji akcesoria piekarnika będą bardzo gorące.**
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać metalowych pojemników ani naczyń z metalowym wykończeniem. W innym przypadku może dojść do iskrzenia.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej wilgotności, np. pieczywa, czekolady, herbatników i ciastek. W przypadku zbyt długiego podgrzewani mogą one łatwo ulec spaleniu, wyschnięciu lub zapaleniu. Nie zalecamy podgrzewania żywności o niskiej wilgotności, takiej jak popcorn czy poppadom. Suszenie żywności, gazet lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin, worków z pszenicą, butelek z gorącą wodą itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Wymianę lampy piekarnika należy zlecić serwisantowi przeszkolonemu przez producenta. **Nie należy** próbować zdejmować zewnętrznej obudowy z piekarnika.
- Przed użyciem piekarnika należy umieścić tacę ociekową na swoim miejscu. Prawidłowy sposób instalacji został opisany na str. 21.
- Zadaniem tacki ociekowej jest zbieranie nadmiaru wody podczas pracy w trybie **parowania i łączonego z parowaniem**. Należy ją opróżniać po każdym uruchomieniu trybu **parowania i łączonego z parowaniem**.
- Nie należy używać zbiornika na wodę, jeśli jest pęknięty lub złamany, ponieważ wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i zagrożenie porażeniem prądem. Jeśli zbiornik na wodę jest uszkodzony, należy skontaktować się z dealerem.
- **Ostrzeżenie!** Aby uniknąć zagrożenia związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak wyłącznik czasowy, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.
- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- Piekarnik należy regularnie czyścić i usuwać z niego wszelkie osady z żywności.

Utylizacja starego sprzętu



Tylko dla krajów Unii Europejskiej i krajów posiadających systemy recyklingu

Ten symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/lub dokumentach towarzyszących oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wolno mieszać z ogólnymi odpadami domowymi.

W celu zapewnienia właściwego przetwarzania, odzysku i recyklingu zużytych produktów należy oddać je do odpowiednich punktów zbiórki, zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Pozbywając się ich w prawidłowy sposób, pomagasz oszczędzać cenne zasoby i zapobiegasz potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska.

Więcej informacji na temat zbiórki odpadów i recyklingu można uzyskać w lokalnym urzędzie.

Za nieprawidłowe usuwanie tych odpadów mogą grozić kary, zgodnie z przepisami krajowymi.

Instalacja i podłączenie urządzenia

Sprawdzanie piekarnika

Rozpakuj piekarnik, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdź, czy urządzenie nie ma żadnych uszkodzeń, takich jak wgniecenia, wyłamane zatrzaski drzwiczek lub pęknięcia drzwiczek. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy natychmiast powiadomić sprzedawcę. Nie należy instalować uszkodzonego piekarnika.

Ważne!

W celach bezpieczeństwa urządzenie musi być odpowiednio uziemione.

Instrukcja uziemiania

Jeśli gniazdo prądu zmiennego nie jest uziemione, ponosisz osobistą odpowiedzialność za wymianę gniazda o odpowiednim uziemieniu.

Napięcie robocze

Napięcie musi być zgodne z podanym na etykiecie umieszczonej na piekarniku. Użycie napięcia wyższego niż podane w specyfikacji może spowodować pożar lub inne uszkodzenia.

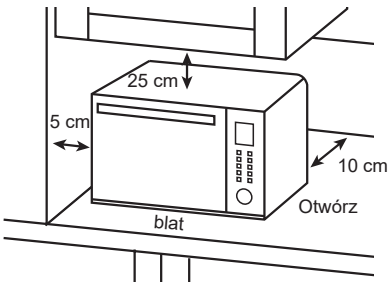
Umieszczenie piekarnika

Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie kuchennym. Nie jest przeznaczony do zabudowy ani do używania w szafkach. Urządzenie nie powinno być umieszczane w szafach.

Zastosowanie na blacie

Piekarnik musi być umieszczony na płaskiej, stabilnej powierzchni, 85 cm nad podłogą, z tyłem piekarnika przy tylnej ścianie. Aby piekarnik działał prawidłowo, musi mieć zapewniony odpowiedni przepływ powietrza, tj. 5 cm z jednej strony, przy czym druga strona musi być otwarta – 25 cm wolnej przestrzeni nad blatem; 10 cm z tyłu.

1. Należy umieścić piekarnik na płaskiej i stabilnej powierzchni, na wysokości ponad 85 cm nad podłogą.
2. Gdy drzwiczki piekarnika otwierają się, nie należy przeciągać pojemnika przez szybę drzwiczek, a obciążenie drzwiczek nie powinno przekraczać 3,5 kg.
3. Po zainstalowaniu piekarnika odłączenie go od sieci elektrycznej powinno odbywać się z łatwością, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika automatycznego.
4. Aby piekarnik działał prawidłowo, należy zapewnić mu odpowiednią cyrkulację powietrza.



5. Nie należy umieszczać piekarnika w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych.
6. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
7. Nie należy zdejmować nóżek urządzenia.
8. Należy unikać używania kuchenki mikrofalowej w miejscach o dużej wilgotności.
9. Przewód zasilający nie powinien dotykać zewnętrznej części piekarnika. Przewód należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie należy dopuszczać do tego, aby przewód zwisał ponad krawędzią stołu lub blatu roboczego. Nie należy także zanurzać przewodu, wtyczki ani piekarnika w wodzie.
10. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych piekarnika. Jeśli otwory te zostaną zatkane podczas pracy, piekarnik może się przegrzać. W takim przypadku piekarnik jest chroniony przez zabezpieczenie termiczne i wznawia pracę dopiero po ostygnięciu.
11. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie i zachowaj do wykorzystania w przyszłości.

Ostrzeżenie!

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

1. Uszczelki drzwiczek i obszary uszczelnienia należy czyścić wilgotną szmatką. Jeśli drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone, nie należy używać piekarnika do czasu naprawy przez kompetentną osobę.
2. Nie należy próbować manipulować, dokonywać regulacji lub napraw drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników blokady bezpieczeństwa ani żadnej innej części piekarnika. Nie należy także zdejmować zewnętrznego panelu z piekarnika, który chroni przed działaniem energii mikrofalowej. **Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.**
3. Nie należy używać tego urządzenia, jeśli ma ono uszkodzony przewód lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo, a także jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Wykonywanie napraw przez osoby niebędące technikami serwisowymi przeszkolonymi przez producenta jest niebezpieczne.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
5. Nie należy używać zbiornika na wodę, jeśli jest on pęknięty lub złamany, ponieważ wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i niebezpieczeństwo porażenia prądem. Jeśli zbiornik na wodę ulegnie uszkodzeniu, należy skontaktować się z dealerem.
6. Dzieci mogą używać piekarnika bez nadzoru tylko wtedy, gdy zostaną im udzielone odpowiednie instrukcje, tak aby mogły z niego korzystać w bezpieczny sposób i rozumiały zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
7. Płynów i innych produktów spożywczych nie należy podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.

Ostrzeżenie!

To urządzenie wytwarza gorącą, wrzącą parę.

8. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające stosownego doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymają one nadzór lub instruktaż od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia, w tym wydostającą się parę. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem ani bez nadzoru wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Użytkowanie piekarnika

1. Nie należy używać piekarnika do celów innych niż przygotowywanie potraw. Ten piekarnik został zaprojektowany specjalnie do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie należy używać go do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem piekarnika należy sprawdzić, czy naczynia/pojemniki nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Patrz: str. 25-26.
3. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej wilgotności, np. chleba, czekolady, herbatników i ciastek. Mogą one łatwo ulec spaleniu, wyschnięciu lub zapaleniu, jeśli będą zbyt długo gotowane. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej wilgotności, takich jak popcorn czy poppadom. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek ocieplających, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin, worków z pszenicą, butelek z gorącą wodą itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
4. Gdy piekarnik nie jest używany, nie należy przechowywać w nim żadnych przedmiotów na wypadek, gdyby został przypadkowo włączony.
5. Urządzenie nie może być używane w trybie **mikrofalowym** ani **w trybie łączonym z funkcją piekarnika mikrofalowego bez jedzenia w nim**. Taka eksploatacja może spowodować uszkodzenie urządzenia. Wyjątkiem jest punkt 1 dotyczący działania grzałki.
6. W przypadku pojawienia się dymu lub pożaru w piekarniku należy nacisnąć przycisk **Stop/Anuluj** i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby stłumić płomienie. Należy odłączyć przewód zasilający lub wyłączyć zasilanie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika automatycznego.
7. Podczas gotowania z użyciem funkcji **parowania** i po jego zakończeniu nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, gdy twarz znajduje się bardzo blisko urządzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek, ponieważ para wodna może spowodować obrażenia.

⚠ Ostrożnie!

Po otwarciu drzwiczek może wydobywać się para wodna. Jeśli w piekarniku znajduje się para, nie należy sięgać do niego gołymi rękami! Ryzyko poparzenia! Należy używać rękawic kuchennych.

Działanie grzałki

1. Przed pierwszym użyciem funkcji **Grill, Piekarnik, Gotowanie na parze** lub **Funkcji łączonej** włącz piekarnik bez potraw i akcesoriów na **220°C** na **10 minut**. Pozwoli to na wypalenie oleju używanego do ochrony przed rdzą. Jest to jedyny czas, w którym piekarnik może pracować całkowicie pusty (z wyjątkiem wstępnego nagrzewania).

Ostrożnie! Gorące powierzchnie!

Zewnętrzne powierzchnie piekarnika, w tym otwory wentylacyjne na obudowie i drzwiczki piekarnika, nagrzewają się podczas aktywnej funkcji łączonej/grilla/piekarnika/ gotowania na parze. Po zakończeniu przygotowywania żywności w tych trybach akcesoria piekarnika będą bardzo gorące.

2. Zewnętrzne powierzchnie piekarnika i drzwi piekarnika nagrzewają się podczas pracy w trybie **łączonym/ grilla/piekarnika/gotowania na parze**, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwi oraz wkładania i wyjmowania potraw i akcesoriów.
3. Piekarnik jest wyposażony w elementy grzejne umieszczone w jego górnej i dolnej części. Po użyciu funkcji **Grilla, Piekarnika, Gotowania na parze lub funkcji łączonej** wewnętrzne powierzchnie piekarnika będą bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotykać żadnych wewnętrznych powierzchni w pobliżu elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Uwaga: Po zakończeniu pieczenia przy użyciu tych funkcji akcesoria piekarnika będą bardzo gorące.

Ostrożnie! Gorące powierzchnie!

Po zakończeniu pieczenia w tych trybach wyposażenie piekarnika będzie bardzo gorące.

4. Podczas używania **funkcji łączonej/ grilla/piekarnika/gotowania na parze** dostępne części mogą się nagrzewać. Małe dzieci poniżej 8 roku życia powinny znajdować się z dala od urządzenia, a starsze dzieci powinny korzystać z piekarnika wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzaną temperaturę.

Działanie silnika wentylatora

Po użyciu kuchenki mikrofalowej silnik wentylatora może pracować w celu schłodzenia elementów elektrycznych. Jest to normalne i podczas pracy wentylatora można wyjmować potrawy, nawet jeśli jego silnik wciąż działa. W tym czasie można nadal korzystać z kuchenki mikrofalowej.

Zbiornik na wodę

Nie należy używać zbiornika na wodę, jeśli jest on pęknięty lub złamany, ponieważ wyciekająca woda może spowodować awarię elektryczną i niebezpieczeństwo porażenia prądem. Jeśli zbiornik na wodę ulegnie uszkodzeniu, należy skontaktować się z dealerem.

Oświetlenie piekarnika

Jeśli konieczna jest wymiana lampki kontrolnej, należy skontaktować się z dealerem.

Czasy gotowania

Czasy gotowania podane w tabelach są przybliżone. Czas gotowania zależy od warunków, temperatury, ilości potrawy oraz rodzaju naczynia.

Należy rozpocząć od minimalnego czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania. Jeśli potrawa nie będzie wystarczająco ugotowana, zawsze można gotować ją nieco dłużej.

Ważne

Jeśli zalecany czas pieczenia zostanie przekroczony, potrawa ulegnie zepsuciu, a w skrajnych okolicznościach może się zapalić i uszkodzić wnętrze piekarnika.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Termometr do mięsa

Termometr do mięsa należy stosować do sprawdzania stopnia gotowości pieczeni i drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki mikrofalowej.
Jeśli danie będzie niedopieczone, należy włożyć z powrotem do piekarnika i piec jeszcze przez kilka minut, korzystając z zalecanej mocy.
Podczas przygotowywania posiłku w kuchence mikrofalowej nie należy używać zwykłego termometru do mięsa, ponieważ może on powodować iskrzenie.

Małe ilości żywności

Małe ilości żywności lub żywność o niskiej zawartości wilgoci mogą ulec spaleniu, wyschnięciu lub zapaleniu w przypadku zbyt długiego gotowania.
W przypadku zapalenia się materiałów wewnątrz piekarnika należy zamknąć jego drzwiczki, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Jajka

Nie należy gotować jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo w kuchence mikrofalowej. Może spowodować to wzrost ciśnienia i eksplozję jajek, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.

Produkty spożywcze ze skórką

Ziemniaki, jabłka, żółtka jajek, całe warzywa i kiełbasy to przykłady żywności o nieporowatej skórce.
Przed gotowaniem należy je nakłuć widelcem, aby zapobiec ich pęknięciu.

⚠ Ostrzeżenie!

Cieczy i innych produktów spożywczych nie należy podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.

Ciecze

Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów w kuchence mikrofalowej, może dojść do przegrzania płynu powyżej punktu wrzenia bez pojawienia się bąbelków.
Może to spowodować nagłe zagotowanie się gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy podjąć następujące kroki:

- Unikaj stosowania pojemników o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
- Nie przegrzewaj cieczy.
- Wymieszaj płyn przed włożeniem naczynia do piekarnika i ponownie w połowie czasu nagrzewania.
- Po podgrzaniu pozostaw ciecz w piekarniku na krótki czas i ponownie wymieszaj przed ostrożnym wyjęciem pojemnika.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.

Papier/Plastik

Podczas podgrzewania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy obserwować piekarnik ze względu na możliwość zapłonu. Nie należy używać drucianych opasek zaciskowych z torebkami do pieczenia, gdy tryb gotowania obejmuje moc mikrofalową, ponieważ może dojść do powstania łuku elektrycznego.
Nie należy także używać produktów z papieru makulaturowego, np. rolek kuchennych, chyba że jest na nich napisane, że są przeznaczone specjalnie do użytku w kuchence mikrofalowej. Produkty te zawierają zanieczyszczenia, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar podczas użytkowania.

Przybory kuchenne/Folia

Nie należy podgrzewać zamkniętych puszek lub butelek, ponieważ mogą wybuchnąć.
Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać metalowych pojemników ani naczyń z metalowymi wykończeniami. Może dojść do iskrzenia.
W przypadku używania folii aluminiowej, szpikulców do mięsa lub metalowych przyborów, odległość między nimi a ściankami i drzwiczkami piekarnika powinna wynosić co najmniej 2 cm, aby zapobiec iskrzeniu.

Butelki dla niemowląt i słoiczki na żywność

Podczas odgrzewania butelek dla niemowląt należy za każdym razem zdjąć górną część butelki i smoczek. Płyn na górze butelki będzie znacznie gorętszy niż na dole i przed sprawdzeniem temperatury należy nim dokładnie wstrząsnąć. Należy również zdjąć pokrywkę ze słoiczków z jedzeniem dla niemowląt, a przed sprawdzeniem temperatury zawartość należy wymieszać lub wstrząsnąć. Czynności te należy wykonywać przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

Krótki czas gotowania

Ponieważ czas gotowania w kuchence mikrofalowej jest znacznie krótszy niż w przypadku innych metod gotowania, nie należy przekraczać zalecanego czasu gotowania bez uprzedniego sprawdzenia potrawy.
Czasy gotowania podane w tabelach są przybliżone. Czynniki, które mogą mieć wpływ na czas gotowania, to: preferowany stopień ugotowania, temperatura początkowa, wysokość, objętość, wielkość i kształt potraw oraz używane naczynia. Czynniki te można z łatwością dostosowywać w miarę zapoznawania się z działaniem urządzenia.

Lepiej jest początkowo nie dogotować niż przegotować żywność. Jeśli potrawa jest niedogotowana, zawsze można ją włożyć z powrotem do piekarnika w celu dalszego gotowania. Jeśli potrawa jest rozgotowana, nic nie można z nią zrobić. Zawsze należy zaczynać od minimalnych czasów gotowania.

Ważne

Jeśli zalecane czasy gotowania zostaną przekroczone, potrawy ulegną zepsuciu, a w skrajnych przypadkach mogą się zapalić i uszkodzić wnętrze piekarnika.

Małe ilości żywności

Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania małych ilości żywności, ponieważ zbyt długie gotowanie może spowodować ich przypalenie, wyschnięcie lub zapalenie się. Zawsze należy ustawiać krótki czas gotowania i często sprawdzać jedzenie.

Uwaga

Nigdy nie należy używać piekarnika bez jedzenia w środku w trybie **mikrofalowym** lub **łączonym** z użyciem mikrofal.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Jajka gotowane

Jaj w skorupkach i całych jaj ugotowanych na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania w mikrofalówce.

Pokrywy

Zawsze zdejmuj pokrywki ze słoików i pojemników oraz z pojemników na żywność na wynos, zanim zaczniesz je podgrzewać w mikrofalówce. Jeśli tego nie zrobisz, para i ciśnienie mogą nagromadzić się wewnątrz i spowodować wybuch nawet po zakończeniu gotowania w mikrofalówce.

Smażenie w głębokim tłuszczu

Nie należy próbować smażyć potraw w głębokim tłuszczu w piekarniku.

Ponowne podgrzewanie

Bardzo ważne jest, aby odgrzewane potrawy były podawane bardzo gorące. Wyjmij potrawę z piekarnika i sprawdź, czy jest bardzo gorąca, tzn. czy ze wszystkich jej części wydobywa się para, a sos bulgocze. (Jeśli chcesz, możesz sprawdzić, czy potrawa osiągnęła temperaturę 72°C za pomocą termometru spożywczego – pamiętaj jednak, aby nie używać tego termometru w mikrofalówce).
W przypadku potraw, których nie można mieszać, np. lazania, ciasto pasterskie, środek należy naciąć nożem, aby sprawdzić, czy jest dobrze podgrzany. Nawet jeśli instrukcje podane na opakowaniu przez producenta były przestrzegane, przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawa jest gorąca, a w razie wątpliwości włożyć ją z powrotem do piekarnika w celu dalszego podgrzania.

Czas pozostawienia

Czas pozostawienia odnosi się do okresu po zakończeniu gotowania lub odgrzewania, kiedy jedzenie pozostaje odstawione przed spożyciem, tj. jest to czas odpoczynku, który pozwala na dalsze przewodzenie ciepła do środka potrawy, eliminując w ten sposób zimne miejsca.

Utrzymywanie piekarnika w czystości

Regularne czyszczenie piekarnika ma zasadnicze znaczenie dla jego bezpiecznego działania. Należy użyć ciepłej wody z mydłem, dobrze wycisnąć szmatkę i usunąć tłuszcz lub resztki jedzenia z wnętrza. Należy zwrócić szczególną uwagę na obszar uszczelki drzwiczek. Podczas czyszczenia piekarnik powinien być odłączony od zasilania.

Grillowanie

Piekarnik będzie działał w funkcji **Grill** tylko przy zamkniętych drzwiczkach.

Przechowywanie akcesoriów

Wewnątrz piekarnika nie należy przechowywać żadnych przedmiotów poza akcesoriami do piekarnika, aby nie dopuścić do jego przypadkowego włączenia.

Łuk elektryczny

Wyładowania łukowe mogą wystąpić, jeśli metalowy pojemnik został użyty nieprawidłowo, jeśli użyto żywności o niewłaściwej wadze lub jeśli akcesoria zostały uszkodzone. Zjawisko łuku elektrycznego występuje, gdy w kuchence mikrofalowej widoczne są niebieskie błyski światła. Jeśli tak się stanie, należy natychmiast zatrzymać urządzenie. Jeśli kuchenka zostanie pozostawiona bez nadzoru, a zjawisko to będzie się powtarzać, może dojść do uszkodzenia urządzenia. Można kontynuować gotowanie **tylko** za pomocą funkcji **Grilla, Piekarnika lub Gotowania na parze.**

Pielęgnacja i czyszczenie piekarnika

Ważne

W celu zapwnienia bezpiecznego działania piekarnika istotne jest, aby był on utrzymywany w czystości i wycierany po każdym użyciu. Nieutrzymywanie piekarnika w czystości może doprowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

1. **Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć piekarnik** i w miarę możliwości wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. **Należy utrzymywać wnętrze piekarnika, uszczelki drzwi i obszary uszczelnienia drzwi w czystości.** Gdy odpryski jedzenia lub rozlane płyny przylegają do ścianek piekarnika, uszczelek drzwi i obszarów uszczelnienia drzwi, należy wytrzeć je wilgotną ściereczką. Jeśli są one bardzo zabrudzone, można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania ostrych detergentów ani środków ściernych.
3. Po **grillowaniu, pieczeniu w piekarniku, gotowaniu na parze i gotowaniu kombinowanym** ścianki piekarnika należy czyścić miękką ściereczką i wodą z mydłem. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie w czystości powierzchni szyby, zwłaszcza po gotowaniu na **grillu**, **w piekarniku**, na **parze** i w trybie kombinowanym. Uporczywe plamy wewnątrz piekarnika można usunąć za pomocą niewielkiej ilości konwencjonalnego środka do czyszczenia piekarników rozpylonego na miękką, wilgotną ściereczkę. Przetrzeć problematyczne miejsca, pozostawić na zalecany czas, a następnie wytrzeć. **Nie należy rozpylać środków czyszczących bezpośrednio wewnątrz piekarnika.**
4. Po zakończeniu **gotowania na parze** należy usunąć nadmiar wody, która mogła skroplić się w komorze piekarnika. Opróżnić tackę ociekową (patrz str. 21).
5. Do czyszczenia **szyby drzwiczek piekarnika** nie należy używać środków czyszczących o ostrych właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować jej powierzchnię, co może spowodować jej pęknięcie.
6. **Zewnętrzną powierzchnię piekarnika** należy czyścić wilgotną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz piekarnika, nie należy dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.
7. Jeśli **panel sterowania** ulegnie zabrudzeniu, należy go wyczyścić miękką, suchą ściereczką. Do czyszczenia panelu sterowania **nie należy** używać ostrych detergentów ani środków ściernych. Podczas czyszczenia panelu sterowania pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się piekarnika. Po zakończeniu czyszczenia dotknij przycisku **Stop/Anuluj**, aby wyczyścić okno wyświetlacza.
8. Jeśli wewnątrz lub wokół zewnętrznej strony drzwiczek kuchenki **zgromadzi się para**, należy przetrzeć je miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach wysokiej wilgotności i w żaden sposób nie wskazuje na wadliwe działanie urządzenia lub wyciek mikrofal.

Pielęgnacja i czyszczenie piekarnika

9. **Dno komory piekarnika** powinno być regularnie czyszczone. Wystarczy przetrzeć dolną powierzchnię piekarnika łagodnym środkiem czyszczącym i ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha czystą ściereczką. Opary kuchenne zbierają się podczas wielokrotnego używania, ale w żaden sposób nie wpływają na dolną powierzchnię.
10. Podczas **grillowania** lub **gotowania w piekarniku, na parze** lub w **trybie łączonym** niektóre potrawy mogą pryskać tłuszczem na ścianki piekarnika. Jeśli piekarnik nie jest czyszczony w celu usunięcia tego tłuszczu, może się on gromadzić i powodować „dymienie" piekarnika podczas użytkowania. Ślady te będą trudniejsze do usunięcia w późniejszym czasie.
11. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać **myjki parowej**.
12. Upewnij się, że taca grilla jest utrzymywana w czystości, szczególnie podczas korzystania z programów **łączonych**.
13. Należy zawsze utrzymywać drożność **otworów wentylacyjnych**. Należy sprawdzić, czy żaden kurz ani inny materiał nie blokuje otworów wentylacyjnych piekarnika. Jeśli otwory wentylacyjne zostaną zatkane, może to spowodować przegrzanie, co wpłynie na działanie piekarnika i może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
14. Należy uruchomić program czyszczenia systemu, gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol. Patrz: str. 44-45. Przynajmniej raz w tygodniu należy czyścić zbiornik na wodę, aby zapobiec osadzaniu się kamienia. Patrz: str. 47.

Porady dotyczące akcesoriów

1. Nie należy gotować potraw bezpośrednio na podstawie kuchenki. Zawsze należy umieszczać jedzenie w naczyniu przystosowanym do mikrofalówki.
2. Dostarczona taca do grillowania może być używana **wyłącznie** zgodnie z instrukcjami dla **grillowania** lub **gotowania w piekarniku, na parze** lub w **trybie łączonym. Nigdy nie należy używać metalowych akcesoriów podczas gotowania w trybie tylko mikrofalowym.** Nie należy używać akcesoriów w przypadku, gdy w piekarniku znajduje się mniej niż 200 g żywności w ręcznym programie łączonym. Maksymalny ciężar, jaki może być użyty na akcesoriach do piekarnika, wynosi 3,2 kg. Nieprawidłowe korzystanie z akcesoriów może spowodować uszkodzenie piekarnika.
3. Podczas gotowania z wykorzystaniem energii **mikrofalowej** może dojść do powstania łuku elektrycznego, jeśli użyta zostanie niewłaściwa waga żywności, metalowy pojemnik lub uszkodzone zostanie akcesorium kuchenki. Jeśli tak się stanie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Można kontynuować gotowanie tylko za pomocą funkcji **grillowania, gotowania na parze** lub **piekarnika**.
4. W przypadku wszystkich programów automatycznych należy zawsze zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi właściwego akcesorium.

Akcesoria do piekarników

Piekarnik jest wyposażony w akcesorium – tacę do grillowania. Należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi korzystania z tego akcesorium. Akcesorium ma wiele zastosowań:



Taca do grillowania

- Nie podgrzewać wstępnie.
- **Przy przenoszeniu gorącej tacy należy zawsze używać rękawic kuchennych.**
- Przed gotowaniem należy usunąć wszystkie opakowania z żywności.
- Na gorącej tacy nie należy umieszczać żadnych materiałów wrażliwych na ciepło, ponieważ może to spowodować oparzenie.
- Aby uzyskać informacje na temat prawidłowego korzystania z tacki do grillowania w poszczególnych trybach gotowania. Patrz: str. 27-29.

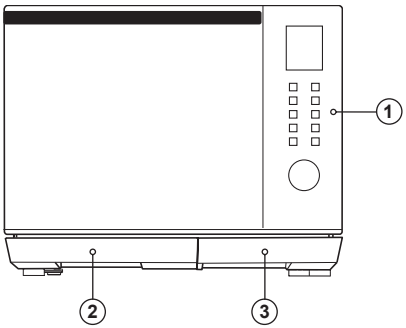
Tryby gotowania	Taca do grillowania	Pozycja
Mikrofalówka	×	-
Grill	✓	
Piekarnik	✓	
Gotowanie na parze wodnej	✓	
+ Łączony 1,2	✓	
+ Łączony 3,4	✓	
+ Łączony 5	✓	
+ Łączony 6	✓	

Pielęgnacja tacy do grillowania

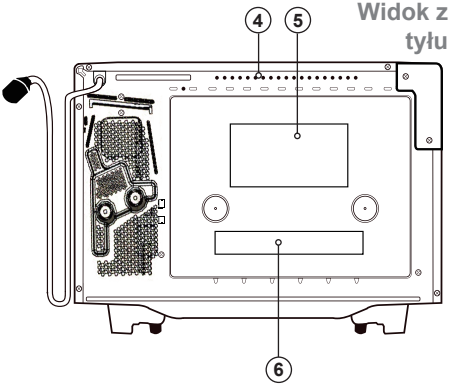
1. Na tacy nie należy używać żadnych ostrych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.
2. Po użyciu należy umyć tacę w gorącej wodzie z mydłem, a następnie wypłukać w gorącej wodzie. Nie należy używać żadnych ściernych środków czyszczących ani szorujących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię tacy.
3. **Taca do grillowania nadaje się do mycia w zmywarce.**

Części piekarnika

Widok z przodu



Widok z tyłu

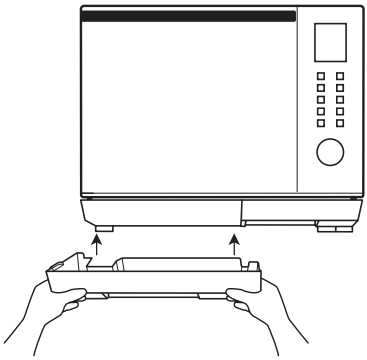


1. Panel sterowania
2. Taca ociekowa
3. Zbiornik na wodę
4. Wyciąg wentylacyjny
5. Etykieta ostrzegawcza
6. Etykieta identyfikacyjna

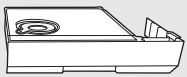


Taca ociekowa

1. Przed użyciem piekarnika należy zamontować tacę ociekową, ponieważ zbiera ona nadmiar wody podczas gotowania. Tacka ociekowa powinna być regularnie wyjmowana i czyszczona.
2. Należy zamontować tacę ociekową, trzymając ją obiema rękami i klikając na przednie nóżki piekarnika.
3. Aby wyjąć tackę ociekową, należy chwycić ją obiema rękami i delikatnie przesuń do przodu. Należy umyć ją w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie ponownie umieścić ją na miejscu, naciskając na nóżki.
4. **Do czyszczenia tacy ociekowej nie należy używać zmywarki do naczyń.**



Należy ponownie umieścić tacę ociekową na miejscu, naciskając na nóżki.



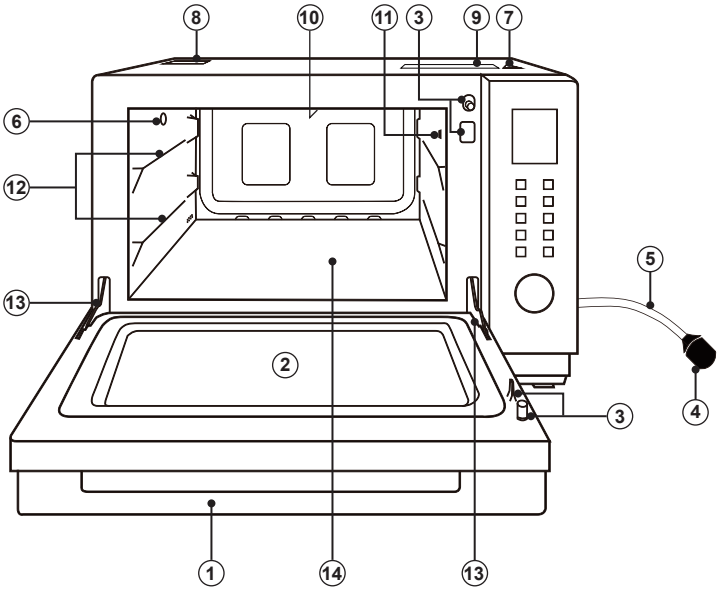
Zbiornik wody

Do czyszczenia zbiornika na wodę nie należy używać zmywarki do naczyń.

Uwaga

Powyższa ilustracja ma charakter poglądowy.

Części piekarnika



① **Uchwyt drzwi**
Aby otworzyć drzwiczki, należy pociągnąć uchwyt w dół. Jeśli podczas pieczenia zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, pieczenie zostanie tymczasowo przerwane bez kasowania zaprogramowanych ustawień. Pieczenie zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu pokrętła. Po otwarciu drzwi piekarnika włącza się lampka piekarnika.

② **Okno piekarnika**

③ **System blokady bezpieczeństwa drzwi**
Aby uniknąć obrażeń, nie należy wkładać palca, noża, łyżki ani innego przedmiotu do otworu w zatrzasku.

④ **Wtyczka zasilacza**

⑤ **Przewód zasilający**

⑥ **Wyloty pary**

⑦ **Symbol ostrzegawczy**

⑧ **Etykieta ostrzegawcza**

⑨ **Etykieta menu**
Umieść dostarczoną etykietę menu.

⑩ **elementów grilla**

⑪ **diod LED**
Lampka piekarnika włącza się zaraz po otwarciu drzwiczek piekarnika.

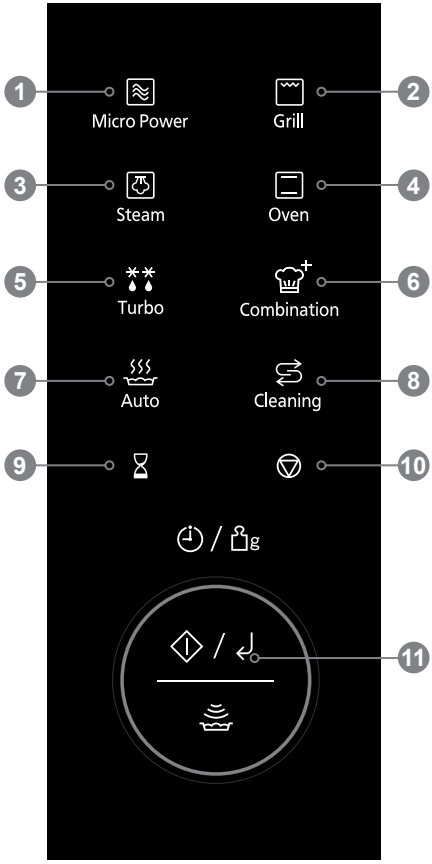
⑫ **Elementy pozycjonujące na półce**

⑬ **Zawiasy drzwi**
Aby uniknąć obrażeń podczas otwierania lub zamykania drzwi, należy trzymać palce z dala od zawiasów drzwi.

⑭ **Dolne podawanie mikrofalowe**

Uwaga
Powyższa ilustracja ma charakter poglądowy.

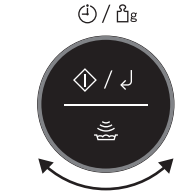
Panel sterujący



1. **Mikro zasilanie** (str. 33)
2. **Grill** (str. 34)
3. **Gotowanie na parze** (str. 35)
4. **Piekarnik** (str. 34)
5. **Turbo odmrażanie** (str. 40)
6. **Tryb łączony** (str. 36-37)
7. **Automatyczne gotowanie** (str. 40)
8. **Czyszczenie** (str. 43-46)
9. **Timer/blokada** (str. 31-32)
10. **Stop/Anuluj**
    Przed gotowaniem:
    Jedno naciśnięcie powoduje usunięcie poleceń.
    Podczas gotowania:
    Jedno dotknięcie powoduje tymczasowe zatrzymanie programu gotowania. Kolejne naciśnięcie powoduje anulowanie wszystkich poleceń, a na wyświetlaczu pojawi się dwukropek lub zegar.
11. **Pokrętło** (str 24)

Jak korzystać z pokrętła

Pokrętło ma następujące 4 funkcje:



Przekręć pokrętło

1 **Czas/waga/temperatura/wybór menu**

2 **Dodaj czas**

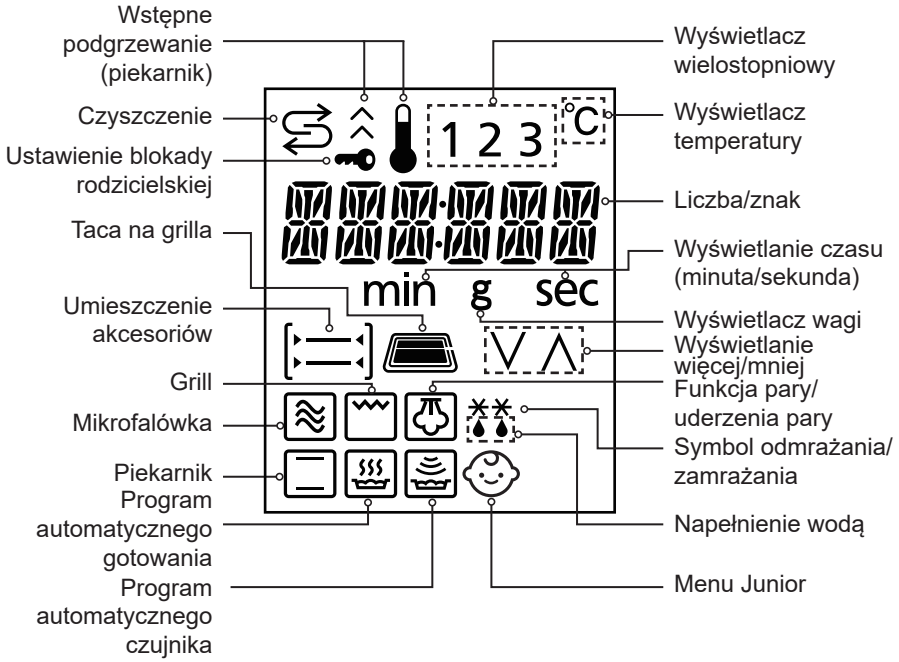


Naciśnij pokrętło

3 **Rozpoczniji/Ustaw**

4 **Podgrzewanie jednym naciśnięciem przycisku**

Okno wyświetlacza



Odpowiednie pojemniki



Szkło do piekarnika

Szkło żaroodporne, np. Pyrex®, jest idealne do kuchenki mikrofalowej, piekarnika lub kombinacji tych urządzeń. Nie należy używać delikatnego szkła lub kryształu ołowiowego, które może pękać lub wyginać się.



Porcelana i ceramika

Na co dzień można używać porcelany szkliwionej, porcelanowych lub ceramicznych talerzy, misek, kubków i filiżanek, jeśli są one odporne na działanie wysokiej temperatury. Delikatna porcelana kostna powinna być używana do odgrzewania tylko przez krótki czas. Nie należy używać naczyń z metalowym brzegiem lub wzorem. Nie należy także używać dzbanków i kubków z przyklejonymi uchwytami, ponieważ klej może się stopić. Jeśli naczynia są żaroodporne, można ich używać w piekarniku i w trybie łączonym, ale nie bezpośrednio pod grillem.



Garncarstwo, wyroby gliniane, kamionka

Naczynia te są odpowiednie, jeśli są całkowicie szkliwione. Nie należy używać naczyń częściowo szkliwionych lub nieszkliwionych, ponieważ mogą one wchłaniać wodę, która z kolei pochłania energię mikrofalową, co powoduje, że pojemnik jest bardzo gorący i spowalnia gotowanie potraw.



Pojemniki foliowe/ metalowe

Nigdy nie należy próbować gotować posiłków w folii lub metalowych pojemnikach tylko w kuchence mikrofalowej, ponieważ mikrofale nie będą w stanie przez nie przejść i potrawa nie będzie podgrzewana równomiernie, może to również spowodować uszkodzenie kuchenki. Folii i metalowych pojemników można używać na grillu lub w piekarniku.



Plastik

Wiele plastikowych pojemników jest przeznaczonych do użytku w kuchence mikrofalowej, ale nie należy ich używać do gotowania żywności o wysokiej zawartości cukru lub tłuszczu ani do żywności, która wymaga długiego czasu gotowania, np. brązowego ryżu. Należy używać pojemników Tupperware® tylko wtedy, gdy są one przeznaczone do mikrofalówki.



Nie należy używać melaminy. Nigdy nie należy przygotowywać dań w kartonach po margarynie lub jogurtach, ponieważ stopią się one pod wpływem ciepła potrawy. Jeśli są żaroodporne, mogą być używane do grillowania, gotowania w piekarniku lub w trybie łączonym.

Odpowiednie pojemniki



Papier

Zwykły biały chłonny papier kuchenny (ręcznik kuchenny) może być używany wyłącznie do gotowania w kuchence mikrofalowej, np. do przykrywania bekonu, aby zapobiec rozpryskiwaniu.

Należy używać go tylko do krótkiego gotowania.
Nigdy nie należy ponowne wykorzystywać tego samego kawałka ręcznika kuchennego. Do każdego dania należy zawsze używać nowego kawałka papieru.

Należy unikać stosowania papieru kuchennego zawierającego włókna sztuczne. Jeśli używasz markowego ręcznika kuchennego z recyklingu, sprawdź, czy jest on zalecany do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać woskowanych lub pokrytych plastikiem kubków lub talerzy, ponieważ ich wykończenie może się stopić. Papier tłuszczoodporny może być używany do wykładania dna naczyń oraz do przykrywania podczas pieczenia ciasta w blenderze. Talerze z białego papieru mogą być używane do **krótkiego odgrzewania** i wyłącznie w kuchence mikrofalowej.



Kosze wiklinowe, drewniane, słomiane

Naczynia pękają i mogą się zapalić. W kuchence mikrofalowej nie należy używać naczyń drewnianych. **Nie należy też używać ich w przypadku któregokolwiek z trybów gotowania.**



Folia spożywcza

Folia do mikrofalówki może być używana wyłącznie do przykrywania żywności, która jest odgrzewana w mikrofalówce. Jest ona również przydatna do przykrywania żywności, która ma być gotowana, ale należy uważać, aby nie miała bezpośredniego kontaktu z żywnością, np. nie należy wykładać naczyń folią spożywczą. **Nie należy jej używać w przypadku któregokolwiek z trybów gotowania.**



Folia aluminiowa

Niewielka ilość gładkiej folii aluminiowej może być używana do osłaniania kawałków mięsa podczas rozmrażania i gotowania w kuchence mikrofalowej, ponieważ mikrofale nie mogą przechodzić przez folię, co zapobiega nadmiernemu ugotowaniu lub rozmrożeniu osłoniętych części. Należy uważać, aby folia nie dotykała boków lub dachu piekarnika, ponieważ może to spowodować wyładowania łukowe i uszkodzić piekarnik. Folia aluminiowa może być używana do pieczenia w piekarniku.



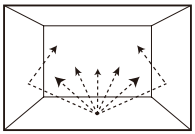
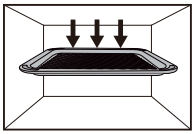
Torby do pieczenia

Torebki do pieczenia są przydatne po rozcięciu z jednej strony w celu naciągnięcia złącza, do pieczenia w kuchence mikrofalowej i z oszczędnością czasu. Należy używać dołączonych metalowych skręcanych torebek do pieczenia w kuchence mikrofalowej lub w trybie łączonym.

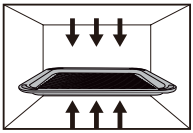
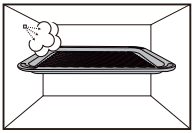
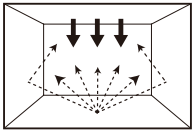
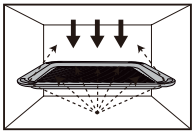
Tryby gotowania

Przedstawione poniżej schematy są przykładowymi akcesoriami. Mogą się one różnić w zależności od używanego przepisu/ naczynia.

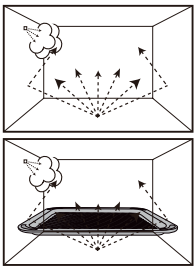
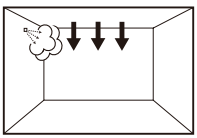
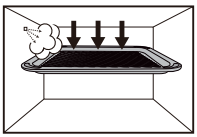
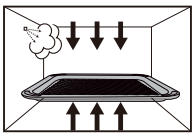
Ikona „“ na poniższym wykresie oznacza **tacę na grilla**.

Tryby gotowania		
MIKROFALÓWKA  **Akcesoria** -	**Zastosowanie**	■ Odmrażanie ■ Odgrzewanie ■ Roztapianie: masła, czekolady, sera. ■ Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jaj. ■ Przygotowywanie: duszonych owoców, dżemów, sosów, kremów, choux, ciasta, karmelu, mięsa, ryb. ■ Pieczenie ciast bez koloru. **Bez wstępnego podgrzewania**
	Pojemniki	Użyj własnych naczyń Pyrex®, talerzy lub misek, bezpośrednio na podstawie piekarnika. Nadaje się do mikrofalówki, nie zawiera metalu.
GRILL  **Akcesoria** 	**Zastosowanie**	■ Grillowanie mięsa lub ryb. ■ Grillowanie tostów. ■ Barwienie dań typu gratin lub placków bezowych.
	Pojemniki	Żaroodporna, metalowa puszka może być używana na tacy do grillowania w dolnej lub górnej pozycji półki.

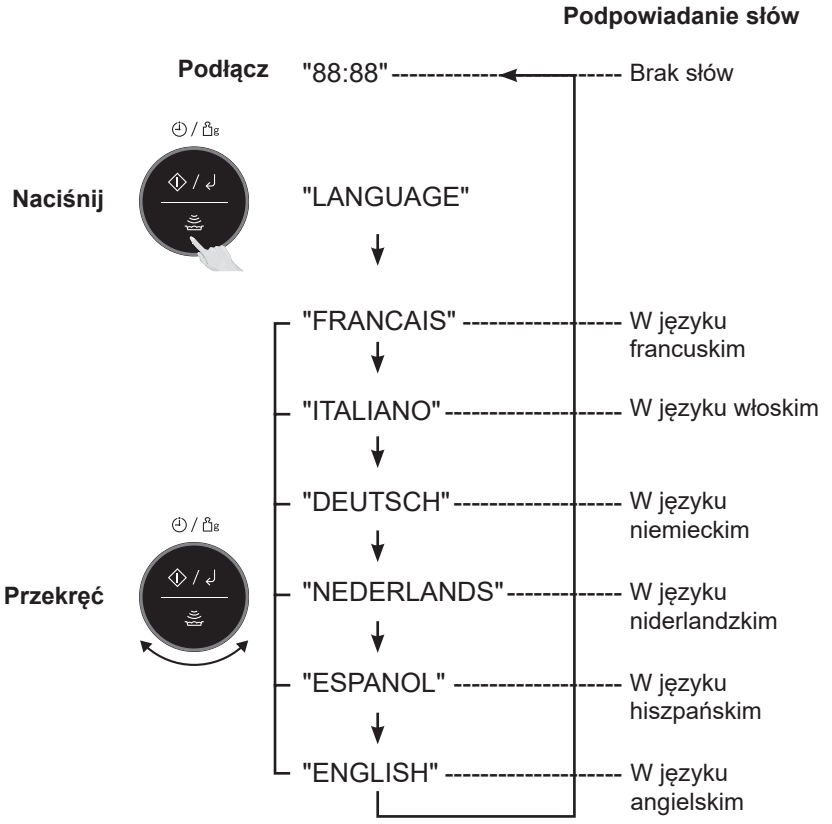
Tryby gotowania

Tryby gotowania		
PIEKARNIK  **Akcesoria** 	**Zastosowanie**	■ Pieczenie małych produktów o krótkim czasie gotowania: ciasto francuskie, ciastka, bułeczki, podpłomyki. ■ Specjalne wypieki: bułki lub brioszki, ciasta biszkoptowe. ■ Pieczenie pizzy i tarty. **Zalecane podgrzewanie wstępne**
	Pojemniki	Żaroodporna, metalowa forma może być używana na tacy do grillowania w dolnej lub górnej pozycji półki. Nie należy umieszczać naczyń bezpośrednio na podstawie piekarnika.
GOTOWANIE NA PARZE  **Akcesoria** 	**Zastosowanie**	■ Gotowanie ryb, warzyw, kurczaka, ryżu i ziemniaków. **Bez wstępnego podgrzewania**
	Pojemniki	Pojemnik żaroodporny może być używany na tacy do grillowania na górnej lub dolnej półce.
Tryb łączony 1, 2 (Grill + mikrofalówka)   **Akcesoria** 	**Zastosowanie**	■ Przygotowywanie lazanii, zapiekanek mięsnych, ziemniaczanych lub warzywnych. **Bez wstępnego podgrzewania**
	Pojemniki	Umieść jedzenie bezpośrednio na tacy grillowej na górnej lub dolnej półce lub umieść jedzenie w naczyniu nadającym się do mikrofalówki na podstawie piekarnika.

Tryby gotowania

Tryby gotowania		
Tryby gotowania Łączony 3, 4 (Gotowanie na parze + Mikrofalówka)  **Akcesoria** 	**Zastosowanie**	■ Gotowanie ryb, warzyw, kurczaka, ryżu i ziemniaków. **Bez wstępnego podgrzewania**
	Pojemniki	Umieść jedzenie bezpośrednio na tacy grillowej na górnej lub dolnej półce lub umieść jedzenie w naczyniu nadającym się do mikrofalówki na podstawie piekarnika.
Łączony 5 (Gotowanie na parze + Grill)   **Akcesoria** 	**Zastosowanie**	■ Kratyny ■ Kebaby ■ Filety rybne ■ Ryba w całości ■ Chleb pieczony częściowo **Bez wstępnego podgrzewania**
	Pojemniki	Naczynia żaroodporne mogą być używane na tacy do grillowania w dolnej lub górnej pozycji półki lub bezpośrednio na podstawie piekarnika.
Łączony 6 (Gotowanie na parze + Piekarnik)  **Łączony** 	**Zastosowanie**	■ Pieczenie ciast ■ Tarty z ciasta **Zalecane podgrzewanie wstępne**
	Pojemniki	Naczynia żaroodporne mogą być używane na tacy grillowej w pozycji dolnej lub górnej półki. Nie należy umieszczać naczyń bezpośrednio na podstawie piekarnika.

Podpowiadanie słów



Wybór sygnału dźwiękowego

1



Po pierwszym podłączeniu urządzenia do prądu naciśnij przycisk Dial.

2



Naciśnij pokrętło, aby ustawić wybrany sygnał dźwiękowy.

3



Przekręć pokrętło.

4



Po wprowadzeniu ustawień stuknij przycisk Stop/ Anuluj, aby wyjść.

Ustawianie zegara

1



Naciśnij dwukrotnie przycisk Timer/Kłódka.

2



Obróć pokrętło, aby wybrać godzinę.

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Obróć pokrętło, aby wybrać minutę.

5



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

Korzystanie z timera

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

1



Stuknij raz podkładkę Timer/ Clock.

2



Ustaw czas opóźnienia, obracając pokrętło. (do 9 godzin).

3 **Ustawić program gotowania, wprowadzając tryb gotowania i wymagany czas.**

4



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Aby ustawić czas postoju

1 **Wybierz tryb i czas gotowania.**

2



Stuknij raz podkładkę Timer/ Zegar

3



Obracając pokrętło, ustaw czas czuwania (do 9 godzin).

4



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Korzystanie z funkcji dodawania czasu

Poziom mocy jest taki sam jak na ostatnim etapie.



Po zakończeniu gotowania obróć pokrętło, aby wybrać funkcję „Dodaj czas”.



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Blokada rodzicielska

Aby aktywować:

1



Naciśnij przycisk Stop/ Anuluj 3 razy.

Aby dezaktywować:

2



Naciśnij przycisk Stop/ Anuluj 3 razy.

Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej

1



Naciśnij raz płytkę mocy mikrofalowej.

2



Wybierz poziom mocy.
1000 W (wysoka), 800 W (średnio wysoka), 600 W (średnia), 440 W (niska), 300 W (tryb gotowości), 270 W (rozmrażanie), 100 W (ciepła)..

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło.
Maksymalny czas gotowania:
1000 W: 30 minut
Inne: 1 godz. 30 min

5



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Grillowanie

1



Naciśnij raz przycisk Grill.

2



Wybierz poziom mocy.
Grill 1 (wysoka), Grill 2 (średnia), Grill 3 (niska).

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Naciśnij pokrętło, aby włączyć podgrzewanie.
**Pomiń ten krok, jeśli nie jest wymagane wstępne podgrzewanie.*

5



5 Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło.
Maksymalny czas gotowania to 1 godzinę i 30 minut.

6



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Pieczenie w piekarniku

1



Naciśnij raz przycisk Piekarnik.

2



Wybierz temperaturę piekarnika.

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Naciśnij pokrętło, aby włączyć podgrzewanie.
** Pomiń ten krok, jeśli wstępne podgrzewanie nie jest wymagane.*

5



Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło.
Maksymalny czas gotowania:
30-90 °C: 9 godzin
100-220 °C: 1 godzina i 30 minut.

6



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Gotowanie na parze

1



Naciśnij raz przycisk Gotowania na pazre.

2



Wybierz poziom mocy.
Para1 (maksymalna), Para 2 (niska).

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło.
Maksymalny czas gotowania to 30 minut.

5



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Uderzenie parą

1 **Ustaw i uruchom żądany program.**

2



W razie potrzeby podczas pracy urządzenia przytrzymaj przycisk Pary przez 2 sekundy, co spowoduje dodanie 1 minuty.

3

()

Nieobowiązkowe
Jeśli chcesz dodać 2 lub 3 minuty, dotknij przycisk Pary raz lub dwa razy w ciągu 3 sekund po wykonaniu kroku 2. Wyświetlany pozostały czas obejmuje czas uderzenia parą.

Tryb łączony: Grill i mikrofalówka

Tryb łączony 1: Grill 1 + MW 300 W
Tryb łączony 2: Grill 2 + MW 300 W

1



Naciśnij raz przycisk Trybu łączonego.

2



Przekręć pokrętło, aż w oknie wyświetlacza pojawi się żądana moc.
(Pomiń ten krok w przypadku **Trybu łączonego 1**)

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło.
Maksymalny czas gotowania wynosi 1 godzinę i 30 minut.

5



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Naciśnij: Gotowanie na parze

Tryb łączony 3: Gotowanie na parze 1 + MW 300 W
Tryb łączony 4: Gotowanie na parze 1 + MW 440 W
Tryb łączony 5: Gotowanie na parze 1 + Grill 1
Tryb łączony 6: Gotowanie na parze 1 + Piekarnik

1



Naciśnij raz przycisk Trybu łączonego.

2



Przekręć pokrętło, aż w oknie wyświetlacza pojawi się żądana moc.

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Obróć pokrętło, aby wybrać temperaturę w piekarniku (tylko Tryb łączon 6).
Zakresy temperatur 150-220 °C

5



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór. (tylko Tryb łączony 6)

6



Naciśnij w przypadku podgrzewania wstępnego (tylko Tryb łączony 6)
** Pomiń ten krok, jeśli wstępne podgrzewanie nie jest wymagane.*

7



Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło.
Maksymalny czas gotowania:
Tryb łączony 3, 4: 30 minut
Tryb łączony 5, 6: 1 godzina

8



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Gotowanie wielostopniowe

Gotowanie 2- lub 3-stopniowe

1 **Wybierz żądaną funkcję.**

2



Przekręć pokrętło, aż w oknie wyświetlacza pojawi się żądana moc.

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło.

5 **Wybierz żądaną funkcję.**

6



Obracaj pokrętło, aż w oknie wyświetlacza pojawi się żądana moc.

7



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

8



Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło.

9



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Programy odgrzewania czujnikowego

the Genius sensor

Odgrzewanie jednym przyciskiem



Gdy wyświetlany jest zegar lub dwukropek, naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.
Aby zresetować piekarnik i powrócić do zegara lub dwukropka, dotknij przycisk **Stop/Anuluj**.

Uwaga

Po upływie dwóch minut od zamknięcia drzwiczek naciśnij **pokrętło**, w przeciwnym razie funkcja odgrzewania jednym przyciskiem zostanie odrzucona i rozlegną się sygnały dźwiękowe. Otwarcie i ponowne zamknięcie drzwiczek spowoduje uruchomienie funkcji odgrzewania jednym przyciskiem.

Mrożony posiłek (nr 1)

1



Naciśnij raz.

2



Potwierdź wybór.

3



Naciśnij raz.

Programy automatyczne

1 

Naciśnij raz.

2 

Wybierz menu.

3 

Potwierdź wybór.

4 

Naciśnij, jeśli konieczne jest wstępne podgrzanie.
(tylko dla nr 12)

5 

Wybierz wagę.

6 

Naciśnij raz.

Uwaga

1. W przypadku menu nr 1 należy pominąć kroki 2, 4 i 5.
2. W przypadku menu nr 17 należy pominąć krok 5.
3. W przypadku menu nr 26 należy pominąć kroki 2 i 4.
4. Krok 4 jest dostępny tylko dla menu nr 12.
5. Jeśli w oknie wyświetlacza pojawi się napis „HOT” („GORĄCE)”, oznacza to, że temperatura piekarnika jest zbyt wysoka na skutek wcześniejszego użytkowania i nie można ustawić programu automatycznego.
6. „ ”: Napełnij zbiornik na wodę.

Programy automatyczne

Nr	Program	Waga	Umieszczenie
Auto	**Czujnik dogrzewania**		
1	**MROŻONY POSIŁEK**	200 - 1000 g	Podstawa piekarnika
Auto	**Funkcja automatycznego gotowania na parze**		
2	**ŚWIEŻE WARZYWA**	200 - 500 g	
3	**WARZYWA MROŻONE**	200 - 400 g	
4	**ZIEMNIAKI GOTOWANE NA PARZE**	200 - 500 g	
5	**FILETY Z KURCZAKA**	200 - 650 g	
6	**ŚWIEŻE FILETY RYBNE**	200 - 500 g	
7	**MROŻONE FILETY RYBNE**	200 - 500 g	
8	**RYŻ**	100 - 200 g	
Auto	**Zdrowy grill i frytki**		
9	**ŚWIEŻE FILETY RYBNE**	200 - 800 g	
10	**ŚWIEŻA RYBA W CAŁOŚCI**	200 - 650 g	
11	**FRYTKI WARZYWNE**	100 - 350 g	
12	**MROŻONE FRYTKI ZIEMNIACZANE**	200 - 500 g	
13	**SKRZYDEŁKA I PODUDZIA Z KURCZAKA**	200 - 600 g	
Auto	**Funkcja automatycznego gotowania**		
14	**PIECZONE ZIEMNIAKI**	250 - 1000 g	
15	**PIZZA CHŁODZONA**	100 - 400 g	
16	**MROŻONA PIZZA**	300 - 500 g	
17	**KASZA ZIEMNIACZANA**	-	Podstawa piekarnika
Auto	**Ponowne pieczenie chleba**		
18	**BAGIETKA/BUŁKI CHRUPKIE**	100 - 400 g	
19	**MROŻONA BAGIETKA/MROŻONE BUŁKI**	100 - 400 g	
20	**ROGALIKI**	50 - 350 g	

Programy automatyczne

Nr	Program	Waga	Umieszczenie
Auto	**Junior menu**		
21	**CIASTO KUBKOWE**	1-2	Podstawa piekarnika
22	**MAKARON JUNIOR**	250/500/800 g	
23	**PURÉE OWOCOWE**	100 - 400 g	Podstawa piekarnika
24	**PRZECIER WARZYWNY**	100 - 400 g	Podstawa piekarnika
25	**MROŻONE PRODUKTY PANIEROWANE**	100 - 500 g	
Turbo	**Turbo odmrażanie**		
26	**MAŁE SZTUKI**	100 - 1200 g	Podstawa piekarnika
27	**DUŻA SZTUKA**	400 - 2000 g	Podstawa piekarnika
28	**CHLEB**	100 - 900 g	Podstawa piekarnika

Po wybraniu programu automatycznego na wyświetlaczu pojawią się symbole wskazujące tryb gotowania, który zostanie użyty, oraz informacja o tym, czy potrzebna jest taca grillowa.
Aby zidentyfikować symbole, spójrz poniżej:

 **Taca grillowa**

 **Gotowanie na parze wodnej**

 **Piekarnik**

 **Moc mikro**

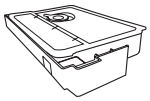
 **Grill**

 **Menu Junior**

Ustawienia czyszczenia

F1. Usuwanie wody

W celu oczyszczenia rur przez system przepompowywana jest woda. Woda jest odprowadzana do tacki ociekowej.

1 

Dodaj 100 g wody do zbiornika na wodę. Upewnij się, że tacka ociekowa jest pusta.

2 

Naciśnij raz przycisk Czyszczenia.

3 

Obróć pokrętło, aby wybrać F1. Usuwanie wody.

4 

Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

5 

Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.

Uwaga

1. Program ten należy uruchamiać tylko wtedy, gdy w zbiorniku znajduje się 100 g wody.
2. Nie należy wyjmować tacki ociekowej podczas programu usuwania wody.
3. Po zakończeniu programu należy opróżnić tackę ociekową i wypłukać ją bieżącą wodą.

Ostrożnie!

Jeśli program usuwania wody jest używany bezpośrednio po programie gotowania na parze, gorąca woda może spływać do tacki ociekowej.

Ustawienia czyszczenia

F2. Czyszczenie systemu

Pierwszy etap tego programu polega na oczyszczeniu systemu za pomocą roztworu kwasu cytrynowego.
W drugim etapie przez system przepływa woda w celu przepłukania rur.

1



Przygotuj roztwór z 16 g kwasu cytrynowego i 200 g wody, dodaj roztwór do zbiornika na wodę. Upewnij się, że tacka ociekowa jest pusta.

2



Naciśnij raz przycisk Czyszczenia.

3



Obróć pokrętło, aby wybrać opcję F2. Czyszczenie systemu.

4



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

5



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.
Program będzie działał przez ok. 29 minut.

6



Po zatrzymaniu programu opróżnij tackę ociekową i napełnij zbiornik na wodę wodą (do maksymalnego poziomu).

7



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.
Program będzie działał przez ok. 1 minutę.
Po zakończeniu programu należy opróżnić tackę ociekową.

Ustawienia czyszczenia

F2. Czyszczenie systemu

Uwaga

1. Gdy zostanie wyświetlona ikona „", uruchom program „Czyszczenie systemu".
2. Jeśli program czyszczenia systemu nie jest stosowany regularnie, rura będzie się blokować, a wydajność parowania będzie mniejsza.
3. Podczas programu czyszczenia systemu nie należy wyjmować tacki ociekowej.
4. Po zakończeniu programu należy opróżnić tackę ociekową i przepłukać ją bieżącą wodą z kranu.

F3. Dezodoryzacja

Funkcja ta jest zalecana w celu wyeliminowania wszelkich zapachów z piekarnika.

1



Naciśnij raz przycisk Czyszczenie.

2



Obróć pokrętło, aby wybrać opcję F3. Dezodoryzacja.

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.
W oknie wyświetlacza pojawi się czas trwania programu i rozpocznie się jego odliczanie. Program będzie realizowany przez 20 minut.

Ustawienie czyszczenia

F4. Czyszczenie ubytków

Ta funkcja jest odpowiednia do usuwania tłuszczu lub smaru nagromadzonego we wnęce.

1



Stuknij raz przycisk Czyszczenie.

2



Obróć pokrętło, aby wybrać opcję F4. Czyszczenie ubytków.

3



Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór.

4



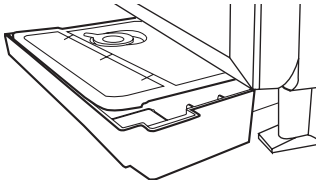
Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.
W oknie wyświetlacza pojawi się czas trwania programu i rozpocznie się jego odliczanie. Program będzie realizowany przez 20 minut.

Uwaga

1. Przed użyciem należy napełnić zbiornik wodą.
2. Po zakończeniu czyszczenia należy otworzyć drzwiczki i przetrzeć wilgotną ściereczką oraz opróżnić tackę ociekową.

Czyszczenie zbiornika na wodę

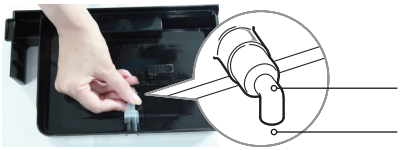
Zbiornik należy czyścić miękką gąbką zanurzoną w wodzie.



Wyjmij zbiornik na wodę i wyczyść komorę, w której umieszczony jest zbiornik na wodę.



Otwórz korek dopływu wody, zdejmij pokrywę i zaślepkę rury, a następnie oczyść zbiornik.



Zaślepka rury

Upewnij się, że jest skierowana w dół

Jeśli zaślepka rury jest trudna do zdjęcia, należy nią poruszać z boku na bok. Podczas ponownego montażu należy upewnić się, że rura jest skierowana w dół (patrz: rysunek).

Uwaga

1. W otworze wlotowym rury znajduje się sprężyna. Podczas czyszczenia należy ją odpowiednio przechowywać, aby jej nie zgubić.
2. Przynajmniej raz w tygodniu należy czyścić zbiornik na wodę, aby zapobiec osadzaniu się kamienia.
3. Do czyszczenia zbiornika na wodę lub jego części nie należy używać zmywarki do naczyń.

Tabele odmrażania

Żywność	Waga	Czas odmrażania	Metoda	Czas ogólny
Mięso				
Wołowina/ baranina/ wieprzowina Joint	700 g	19-20 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu, na odwróconym spodku lub użyć stojaka. Obrócić 3-4 razy.	60 min
	1,0 kg	30 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu, na odwróconym spodku lub użyć stojaka. Obrócić 4 razy.	60 min
Polędwica/ Stek zrazowy	500 g	14 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić dwukrotnie.	15 min
Mięso mielone wołowe	500 g	14 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozbić i obrócić 3-4 razy.	15 min
Duszony stek	400 g	13 min	Ułożyć w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Rozbić i obrócić dwukrotnie.	30 min
Kotlety jagnięce	300 g	8 min	Ułożyć w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Obrócić dwukrotnie.	15 min
Podudzia jagnięce x 2	900 g	19 min	Ułożyć w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Rozdzielić i obrócić dwukrotnie. W razie potrzeby osłaniać.	60 min
Żeberka wieprzowe	700 g	16 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić dwukrotnie.	30 min
Kotlety schabowe	500 g	11 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Rozdzielić i obrócić dwukrotnie.	20 min
Kiełbaski	130 g (2)	4 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić.	15 min
	540 g (8)	10-11 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić dwukrotnie.	20 min
Kurczak w całości	1,5 kg	35 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu, na odwróconym spodku lub użyć stojaka. Obrócić 3-4 razy. W razie potrzeby osłaniać.	60 min
Filety z piersi kaczki	400 g	12 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić dwukrotnie.	30 min

Tabele odmrażania

Żywność	Waga	Czas odmrażania	Metoda	Czas ogólny
Ryby				
Ryba cała x 2	500 g	15 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. W razie potrzeby obrócić dwa razy i oddzielić.	20 min
Filety rybne	100-150 g	4-5 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. W razie potrzeby rozdzielić i dwukrotnie obrócić.	10 min
	600 g	10 min		30 min
Steki rybne	100 g	4 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Obrócić.	10 min
	270 g	8 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. W razie potrzeby rozdzielić i obrócić dwukrotnie.	15 min
	500 g	12-14 min		20 min
Krewetki	200 g	7 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Podczas rozmrażania dwukrotnie zamieszać.	15 min
Ogólne				
Kromki chleba	400 g	6 min	Ułożyć na talerzu. Rozdzielić i ułożyć podczas rozmrażania.	10 min
	40 g	1 min 30 sek.	Ułożyć na talerzu.	5 min
Owoce miękkie	500 g	13 min	Umieścić w odpowiednim naczyniu. Podczas rozmrażania dwukrotnie zamieszać.	30 min
Gateau	515 g	4 min	Ułożyć na talerzu.	20 min
Sernik	500 g	7 min	Ułożyć na talerzu.	20 min
Deser bezowy	450 g	4 min	Ułożyć na talerzu.	20 min
Masło	250 g	4 min	Ułożyć na talerzu.	20 min
Ciasto kruche/ francuskie	500 g	4 min	Umieść na talerzu. Obróć w połowie drogi.	30 min
Ciasto czekoladowe	450 g	4-6 min	Ułożyć na talerzu.	15 min

Tabele odgrzewania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Chleb - pieczony - świeży - Uwaga: Chleb odgrzewany w kuchence mikrofalowej będzie miał miękki spód.				
Rogaliki/ Brioche	1	1000 W	10 sek.	Umieścić w naczyniu Pyrex® na podstawie. Nie przykrywać.
	4	1000 W	30 sek.	
	Każdy	Łączony 1	2 min 30 sek. - 3 min 30 sek.	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Makaron w puszce				
Ravioli/ makaron z serem/ spaghetti	400 g	1000 W	2 min 30 sek.	Umieścić w żaroodpornej misce i przykryć. Umieścić na spodzie i wymieszać w połowie czasu.
Zupy w puszkach				
Skondensowane	295 g	1000 W	3-4 min	Umieść w żaroodpornej misce i wymieszaj z jedną puszką wody. Przykryć i umieścić na spodzie, mieszając w połowie czasu.
Warzywa/ Rosół/ Śmietana	400/415 g	1000 W	3 min	Umieścić w żaroodpornej misce i przykryć. Umieścić na spodzie i wymieszać w połowie czasu.
Zupy schłodzone				
1 porcja	250 ml	1000 W	2 min - 2 min 30 sek.	Umieścić w żaroodpornej misce i przykryć. Umieścić na spodzie i wymieszać w połowie czasu.
2 porcje	500 ml		4 min - 4 min 30 sek.	

Tabele odgrzewania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Warzywa w puszkach				
Fasola pieczona/ Fasola maślana	200 g	1000 W	1 min 30 sek.	Umieścić w żaroodpornej misce i przykryć. Umieścić na spodzie i wymieszać w połowie czasu.
	415 g		2 min-2 min 30 sek.	
Marchewki	300 g		4 min	
Pieczarki/ Groszek/ Pomidory/ Słodka kukurydza	300 g		2 min-2 min 30 sek.	
Posiłek na talerzu – schłodzony				
Mały - porcja dla dziecka	1	1000 W	4-5 min	Przykryć i umieścić na podstawie.
Duży - porcja dla dorosłych			7 min	
Napoje				
1 kubek zimnego mleka	235 ml	1000 W	1 min 30 sek.	Umieścić w naczyniu żaroodpornym na spodzie. Wymieszać w połowie czasu i po ponownym podgrzaniu.
1 dzbanek zimnego mleka	568 ml (1 pinta)		4 min	
1 kubek zimnej kawy/herbaty	235 ml		1 min 20 sek.	
1 kubek zimnej kawy mlecznej			1 min 20 sek.	
Żywność dla niemowląt	70 g	600 W	10-20 sek.	
	125 g		20-30 sek.	
	190 g		30-40 sek.	

Tabele odgrzewania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Wyroby ciastkarskie - wstępnie ugotowane Ciastka odgrzewane w mikrofalówce będą miały miękki spód.				
Paszteciki/ Kromki	150 g	1000 W	1 min 30 sek.	Umieścić na talerzu na podstawie.
	150 g	Tryb łączony 1	7-9 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
	300 g (2)		10-11 min	
Placki z mięsem	150 g	1000 W	1 min 30 sek. -2 min	Umieścić na talerzu na podstawie.
	150 g	Tryb łączony 2	6-7 min	Wyjąć produkt z pojemnika foliowego i umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
	300 g (2)		7-8 min	
	250 g	Tryb łączony 2	7-8 min	
	550 g		15 min	
Quiche	150 g	Tryb łączony 2	7-8 min	Wyjąć produkt z pojemnika foliowego i umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
	400 g		10-11 min	
Bułka z kiełbasą x 1	150 g	1000 W	1 min 10 sek.	Umieścić w naczyniu Pyrex® na dnie piekarnika.
		Tryb łączony 1	6-8 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Bułka z kiełbasą Rozmiar przekąski x 5	300 g	Combi 1	5-7 min	
Precle	300 g	180 °C	13-15 min	
Precle (zamrożone)	300 g	160 °C	15-17 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Chlebki czekoladowe (wstępnie upieczone)	360 g	180 °C	12-14 min	
Mini rogaliki (zamrożone)	200-300 g	150 °C	16-17 min	

Tabele odgrzewania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Puddingi i desery - w przypadku używania wyłącznie mikrofalówki przenieś jedzenie z pojemnika foliowego do naczynia żaroodpornego o podobnej wielkości.				
Schłodzony krem	500 g	1000 W	3 min	Umieścić w dużym dzbanku. Przykryć i umieścić na podstawie, a następnie wymieszać w połowie drogi.
Schłodzony pudding ryżowy	180 g	1000 W	1 min	Umieść na podstawie.
	500 g		2 min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym. Przykryć i postawić na dnie. Wymieszać w połowie drogi.
Schłodzona kruszonka owocowa	550 g	Tryb łączony 1	12 min	Ułożyć w naczyniu żaroodpornym na dnie.
Budyń z biszkoptów	110 g x 1	Tryb łączony 3	2 min	Pokrywę z folii przebić i umieścić na podstawie.
	220 g x 2		3 min 30 sek.	
Dania gotowe - schłodzone. Przenieś potrawy z pojemnika foliowego do naczynia żaroodpornego o podobnej wielkości. Ze względu na mniejszą zawartość tłuszczu zdrowe produkty staną się jedynie lekko brązowe w trybie łączonym.				
Ser kalafiorowy	400 g	Tryb łączony 1	7 min	Ułożyć w naczyniu żaroodpornym na dnie.
Chata/ pierogi pasterskie	450 g	1000 W	4 min	Umieścić na podstawie.
		Tryb łączony 1	10 min	
	800 g	Tryb łączony 1	15 min	
Ryba/ pieczeń warzywna	450 g	1000 W	5 min	Umieścić na podstawie.
		Tryb łączony 1	12 min	
	900 g	Tryb łączony 1	17 min	
Cebulowe bhajis/ samosy	200 g	Tryb łączony 1	5 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce. Obrócić w połowie czasu.
Lazania	450 g	1000 W	6 min	Umieścić na podstawie.
		Tryb łączony 1	8 min	
	800 g	Tryb łączony 1	16 min	

Tabele odgrzewania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Makaron z serem	450 g	Tryb łączony 1	10 min	Umieścić na podstawie.
Schłodzone puree ziemniaczane	500 g	1000 W	4-5 min	Przebić pokrywkę i umieścić na podstawie. W połowie drogi zamieszać.
Ryż (z 30 ml zimnej wody)	200 g	1000 W	1 min 30 s - 2 min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym i przykryć na dnie piekarnika. Wymieszać w połowie drogi.
	500 g		3 min 30 s - 4 min	
Dania gotowe - mrożone. Przełóż jedzenie z pojemnika foliowego do naczynia żaroodpornego o podobnej wielkości.				
Ser kalafiorowy	400 g	Tryb łączony 2	25 min	Umieścić na podstawie
Chata/ryby/ pierogi pasterskie	450 g	1000 W	12 min	
		Tryb łączony 2	25 min	
Lasagne/ cannelloni	400 g	1000 W	10 min	
		Tryb łączony 2	20 min	
Makaron z serem	400 g	1000 W	10-12 min	
		Tryb łączony 2	18 min	
Bułka z kiełbasą	160 g (1)	Tryb łączony 1	8-9 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
	260 g (6)		11-13 min	
Quiche	400 g (1)	Tryb łączony 2	14-16 min	Umieścić na tacce do grillowania na dolnej półce. Pozostawić na 5 minut.
Sos				
Sosy	250 g	1000 W	2 min-2 min 30 sek.	Umieścić w naczyniu żaroodpornym. Przykryć i postawić na dnie. Wymieszać w połowie drogi.
	500 g		4-5 min	

Wykresy odgrzewania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Quorn®				
Burgery	180 g (2)	Tryb łączony 5	10 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce. Obrócić w połowie czasu.
Escalopes	240 g (2)	Tryb łączony 1	4-6 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce.
Desery				
Brownie (mrożone)	120 g (2)	Tryb łączony 1	3-4 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce.
Naleśniki na słodko	70 g (1)	1000 W	20-30 sek.	Umieścić w naczyniu żaroodpornym na dnie piekarnika.
	140 g (2)		40-50 sek.	
Naleśniki na słodko (mrożone)	70 g (1)		40-50 sek.	
	140 g (2)		1 min-1 min 20 sek.	
Pączki zwykłe (mrożone)	50 g (1)	Tryb łączony 1	2-3 min	Umieścić na tacy grillowej w pozycji dolnej półki. Obrócić w połowie czasu. Pozostawić na 2 minuty.
	100 g (2)		3-4 min	
Kruszonka jabłkowa (mrożona)	600 g	Tryb łączony 1	12-13 min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym na dnie piekarnika.
Ciasto czekoladowe z roztopionym środkiem	130 g (1)	Tryb łączony 4	1 min 30 sek. - 2 min	Umieścić na dnie piekarnika. Pokrywę z folii nakłuć.
Ciasto czekoladowe z roztopionym środkiem (mrożone)	130 g (1)		3 min - 3 min 30 sek.	
	220 g (1)		3-4 min	
Strudel jabłkowy (wstępnie ugotowany)	460 g (1)	200 °C	18-20 min	Rozgrzać piekarnik. Umieścić na tacy do grillowania na dolnej półce.

Tabele gotowania

Punkty do sprawdzenia

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Chleb				
Częściowo upieczone bułki	300 g (6)	Tryb łączony 2	8-10 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Bekon i wieprzowina - z surowego mięsa - Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie zdejmować akcesoria.				
Tartinki z boczkiem	300 g (8)	Grill 1	8 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce.
Połączenie wieprzowe	-	220 °C, a następnie 190 °C	przez 30 min, a następnie 60 min na 500 g Maks. masa 1,5 kg	Rozgrzać piekarnik. Umieścić pieczeń na tacy do grillowania na dolnej półce. Po upieczeniu i przed pokrojeniem pozostawić na 10 minut.
Steki z polędwicy wieprzowej	500 g (5)	Grill 1	18-20 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce. Obrócić w połowie czasu.
Fasola i nasiona roślin strączkowych - powinny być wstępnie namoczone w zimnej wodzie przez noc (groch żółty należy przepłukać wrzątkiem), z wyjątkiem soczewicy, która nie wymaga wstępnego namaczania.				
Groch (groch czarnooki, ciecierzyca, groch żółty, groch włoski)	250 g	1000 W potom 300 W	10 min a następnie 40 min	Do dużej miski wlać 600 ml (1 pkt) wrzącej wody. Przykryć. Umieścić na podstawie.
Soczewica	250 g			Do dużej miski wlać 600 ml (1 pkt) wrzącej wody. Przykryć. Umieścić na podstawie.
Wołowina - Ostrożnie: Gorący tłuszcz! Naczynie należy ostrożnie zdejmować. Zalecane temperatury dla wołowiny to: Rare 60 °C; Medium 70 °C; Well Done 80 °C.				
Burgery wołowe (świeże)	227 g (2)	Grill 1	12-14 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce. Obrócić w połowie czasu.

Tabele gotowania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Pieczeń	-	220 °C	20 min na 450 g/1 lb Rare: 20 min Medium: 30 min Well Done: 40-50 min	Rozgrzać piekarnik. Umieścić na tacy do grillowania na dolnej półce. Obrócić w połowie czasu.
Udziec/ polędwica	250 g	Grill 1	Medium: 14 min Well Done: 18 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce. Obrócić w połowie czasu.
Duszony stek	450-675 g	160 °C	1 godz. 1 godz. 30 min	Umieścić w naczyniu do zapiekanek z pokrywką. Dodać bulion i warzywa. Przykryć, umieścić tacę do grillowania na dolnej półce. Wymieszać w połowie czasu.
Surowe mięso kurczaka - Uwaga: Gorący tłuszcz! Należy ostrożnie wyjmować akcesoria.				
Cały kurczak	-	190 °C	30 minut na 450 g	Rozgrzać piekarnik. Umieścić kurczaka na tacy do grillowania na dolnej półce.
Jajka sadzone				
1 jajko	45 ml wody	1000 W, a następnie 600 W	1 min 10 sek., a następnie 1 min	1. Umieścić wodę w płytkim naczyniu i podgrzewać przez czas podany jako pierwszy na podstawie piekarnika. 2. Dodać jajko (rozmiar 3). 3. Rozbić żółtko i białko. 4. Przykryć przebitą folią spożywczą. 5. Gotować przez czas gotowania podany jako drugi. 6. Następnie odstawić na 1 min.

Tabele gotowania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Jajka - jajecznica. Należy użyć miski przystosowanej do mikrofalówki.				
1 jajko	-	1000 W	30 sek., a następnie 30 sek.	1. Do każdego użytego jajka dodać1 łyżkę mleka. 2. Ubić razem jajka, mleko i gałkę masła. 3. Umieścić miskę na podstawie. 4. Podgrzewać przez czas podany jako pierwszy, a następnie zamieszać. 5. Podgrzewać przez czas podany jako drugi, mieszając w połowie gotowania, a następnie odstawić na 1 minutę.
Ryby - świeże lub surowe				
Filety panierowane	350 g (2)	Tryb łączony 2	12-14 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Filety	300 g	600 W	7 min	Umieścić w naczyniu Pyrex®. Dodać 1 łyżkę (15 ml) wody. Przykryć i umieścić na dnie piekarnika.
	700 g		9 min	
Steki	300 g (2)	Tryb łączony 5	13-15 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Całość x 1	225 g/ 300 g	1000 W	4 min	Umieścić w naczyniu Pyrex® i przekłuć skórę. Dodaj 30 ml płynu. Przykryć i umieścić na dnie piekarnika.
Ryby - mrożone lub surowe				
Filety panierowane	200 g (2)	Tryb łączony 2	10-12 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Filety	300 g	Gotowanie na parze 1		Obrócić w połowie czasu.

Tabele gotowania

Żywność	Waga/ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Owoce - obierz, pokrój w plastry, posiekaj na równej wielkości kawałki. Umieść w płytkim naczyniu żaroodpornym na dnie piekarnika.				
Owoce - duszone	500 g	Tryb łączony 4	10 min	Umieścić na podstawie piekarnika.
Owoce - gotowane	400 g	1000 W	6-8 min	Dodać 300 ml (½ puszki) wody. Napełnić naczynie tylko do połowy. Przykryć.
Drób - Ostrożnie: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria.				
Filety z piersi kaczki	400 g	200 °C	40 min	Rozgrzać piekarnik. Nakłuć skórę i umieścić na tacy do grillowania na dolnej półce.
Kaczka, cała	-	190 °C	25-27 mn na 450 g	
Bażant, cały	-	180 °C	20-25 min na 450 g plus 20 min	Rozgrzać piekarnik. Umieścić na tacy do grillowania na dolnej półce.
Jagnięcina - z surowego mięsa - Ostrożnie: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria.				
Pieczeń	Maksymalna waga pieczeni - 1,5 kg	180 °C	Medium: 20 min na 450 g plus 20 min lub Well Done: 30 min na 450 g plus 25 min	Rozgrzać piekarnik. Umieścić mięso na tacce do grillowania na dolnej półce. Po upieczeniu odstawić na 10 minut - ułatwi to utrzymanie kształtu.
Steki z polędwicy	600 g (4)	Grill 1	Medium: 18-19 min Well Done: 21-24 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce. Obrócić w połowie czasu.
Kotlety	400 g (4)	Grill 1	Medium: 13-14 min Well Done: 15-17 min	

Tabele gotowania

Żywność	Waga/ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Zapiekanki/ duszona jagnięcina	Waga maksymalna - 1,5 kg	160 °C	1 godz. 20 min - 1 godz. 30 min	Rozgrzać piekarnik. Włożyć do zapiekanki, dodać bulion i warzywa, przykryć i umieścić na tacy do grillowania na niższej półce. Wymieszać w połowie czasu.
Makaron. Użyj dużej miski o pojemności 3 litrów.				
Fusilli/ makaron/ penne	200 g	1000 W	10 min	Użyć 550 ml wrzącej wody. Dodać 15 ml oleju. Przykryć. Wymieszać w połowie czasu gotowania.
Linguine/ tagliatelle	250 g		12 min	Użyć 700 ml wrzącej wody. Dodać 15 ml oleju. Przykryć. Wymieszać w połowie czasu gotowania.
Spaghetti	250 g		8-10 min	
Owsianka - Uwaga: użyj dużej miski.				
1 porcja	30 g płatków owsianych, 150 ml mleka	1000 W	2 min	Umieścić na spodzie i wymieszać w połowie czasu.
2 porcje	50 g płatków owsianych, 275 ml mleka		3 min 30 sek.	
4 porcje	100 g płatków owsianych, 550 ml mleka		5 min	
Indyk				
Piersi, bez kości i skóry	350 g	Gotowanie na parze 1	30 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce.
Część górna, z kością	Waga maksymalna - 1,5 kg	190 °C	30-35 min na 450 g	Rozgrzać piekarnik. Umieścić na tacy do grillowania na dolnej półce.

Tabele gotowania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/ wytyczne
Gotowanie na parze świeżych warzyw				
Szparagi/ brukselka	200 g	Gotowanie na parze 1	10-11 min	Tylko gotowanie na parze wodnej: Umieścić na tacy grillowej na górnej półce. Tryb łączony 4: Umieścić w płytkim naczyniu Pyrex na dnie piekarnika.
		Tryb łączony 4	6 min	
Kukurydza/ groszek, szpinak	200 g	Gotowanie na parze 1	10 min	
		Tryb łączony 4	5 min	
Fasola	200 g	Gotowanie na parze 1	12 min	
		Tryb łączony 4	8 min	
Burak	450 g	Gotowanie na parze 1	28 min	
		Tryb łączony 4	15 min	
Brokuły	250 g	Gotowanie na parze 1	12 min	
		Tryb łączony 4	8 min	
Kabaczek/ kapusta pokrojona w plasterki, rzepa	300 g	Gotowanie na parze 1	22 min	
		Tryb łączony 4	12 min	
Pasternak	300 g	Gotowanie na parze 1	12 min	
		Tryb łączony 4	7 min	
Ziemniaki - gotowane	500 g	Gotowanie na parze 1	28 min	
		Tryb łączony 4	15 min	
Ziemniaki - gotowane na parze	500 g	Gotowanie na parze 1	20 min	
		Tryb łączony 4	12 min	
Brukiew - pokrojona w kostkę, Słodki ziemniak	400 g	Gotowanie na parze 1	21-22 min	
		Tryb łączony 4	12 min	
Ziemniaki w mundurkach	x 1	Tryb łączony 4	14 min	
	x 2		17 min	

Tabele gotowania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Mrożone warzywa				
Fasola, kukurydza cukrowa, mieszanki warzywne	200 g	Tryb łączony 4	8 min	Umieścić w naczyniu Pyrex® na dnie piekarnika.
Brokuły - różyczki	250 g		8 min	
Marchew - pokrojona w plasterki	200 g		7 min	
Kalafior	250 g		10 min	
Groch	200 g		7 min	
Tylko gotowanie na parze wodnej				
Świeże ryby	200 g	Steam 1	9-11 min	Umieścić na tacce do grillowania na górnej półce. Ułożyć ryby w jednej warstwie. Nie nakładać na siebie.
	500 g		14-16 min	
Ryby mrożone	200 g		14-16 min	
	500 g		19-21 min	
Pierś z kurczaka	200 g		27-30 min	Każda pierś powinna ważyć 100-250 g. Umieścić na tacce do grillowania na górnej półce.
Lekkie dania i przekąski				
Croque-monsieur	150 g (1)	Tryb łączony 1	5-6 min	Umieścić na tacce do grillowania na dolnej półce. Obrócić, gdy nabiorą złotego koloru.
	300 g (2)		6-8 min	
Croque-monsieur (mrożone)	150 g (1)		8-10 min	
Hot dog	140 g (1)		6-7 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Hot Pocket (mrożone)	115 g (2)		6-8 min	Umieścić na tacce do grillowania na dolnej półce. Pozostawić do ostygnięcia na 2 minuty.

Tabele gotowania

Żywność	Waga/ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/ wytyczne
Lekkie dania i przekąski				
Pasztecik z szynką i serem	150 g (1)	Tryb łączony 1	5-7 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Pasztecik z szynką i serem (mrożony)	150 g (1)	Tryb łączony 2	10-12 min	Umieścić na tacce do grillowania na dolnej półce. Pozostawić do ostygnięcia na 2 minuty.
Mini przekąski z ciasta francuskiego (do gotowania) (mrożone)	325 g (20)	190 °C	25-27 min	Rozłożyć na tacy do grillowania na dolnej półce.
Tarteletki (mrożone)	290 g (20)	Tryb łączony 2	6-8 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Mini przekąski z ciasta filo (mrożone)	180 g (12)	190 °C	16-17 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Quiche (flan z bekonem, śmietaną i cebulą)	170 g (1)	Tryb łączony 2	8-9 min	Umieścić na tacce do grillowania na dolnej półce. Pozostawić do ostygnięcia na 2 minuty.
	330 g (1)		12-13 min	
Quiche (flan z bekonem, śmietaną i cebulą) (mrożone)	170 g (1)		14-15 min	
	330 g (1)		15-18 min	
Focaccia	300 g (1)	Tryb łączony 5	7-8 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Focaccia (mrożona)	300 g (1)	Tryb łączony 2, a następnie Tryb łączony 5	5-7 minut, a następnie 8-9 minut	
Gratiny (ziemniaki dauphine, musaka, lazania, tartiflette, placek szepardowski, makaron)	350 g	Tryb łączony 2	9-10 min	Umieścić w naczyniu żaroodpornym na dnie piekarnika.
	800 g	Tryb łączony 1	12-13 min	
	1000 g		14-15 min, a następnie 5 min	
	1300 g		16-17 min, a następnie 5 min	

Tabele gotowania

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Pieczarki faszerowane	400 g (4)	Tryb łączony 2	13-15 min	Umieścić na tacy grillowej na dolnej półce.
Frytki z piekarnika, kliny ziemniaczane, rolady ziemniaczane, pieczone ziemniaki i inne potrawy z ziemniaków	300 g	220 °C	13-15 min	Rozgrzać piekarnik. Umieścić na tacy do grillowania na górnej półce. Obrócić w połowie czasu.

Tabele smażenia w piekarniku na małej ilości oleju

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Mrożone				
Cienkie mrożone frytki	300 g	Piekarnik (nagrzać do 220 °C)	23-25 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce, wymieszać po upływie 2/3 całkowitego czasu.
Grube mrożone frytki/ mrożone frytki ziemniaczane / kostki	300 g		40-45 min	
Mrożone paluszki serowe	400 g		16-18 min	Umieścić na tacy grillowej na górnej półce, obrócić po upływie 2/3 całkowitego czasu.
Mrożone nuggetsy z kurczaka	400 g		25-30 min	
Mrożone paluszki rybne	350 g		20-23 min	
Świeże				
Frytki domowej roboty	500 g	Piekarnik (nagrzać do 220 °C)	30-35 min	Umieść na tacce do grillowania na górnej półce. namocz w zimnej wodzie przez 1-3 godziny w lodówce, osuszyć i wymieszać z olejem, obrócić po upływie 2/3 całkowitego czasu.

Tabele smażenia w piekarniku na małej ilości oleju

Żywność	Waga/ ilość	Poziom mocy	Czas do wybrania (w przybliżeniu)	Instrukcje/wytyczne
Mrożony				
Stek (½ cala grubości)	4 ks. (670 g)	Piekarnik (nagrzać do 220 °C)	12-14 min	Przyprawić. Umieścić na tacy grillowej na górnej półce, przewrócić na drugą stronę po upływie $^2/_3$ całkowitego czasu.
Kotlety schabowe	4 ks. (450 g)		20-24 min	
Hamburger	4 ks. (560 g)		16-20 min	
Skrzydełka z kurczaka	1000 g		25-30 min	
Udka górne	6 ks. (800 g)		35-40 min	
Pierś z kurczaka	4 ks. (800 g)		30-35 min	
Filety rybne	4 ks. (450 g)		20-25 min	Przyprawić. Umieścić na tacy grillowej w górnej pozycji na półce, grubość mniejsza niż 1½ cala.
Słodki ziemniak	350 g		21-24 min	Przyprawić. Umieścić na tacy grillowej na górnej półce, obrócić po upływie $^2/_3$ całkowitego czasu
Tofu	800 g		18-22 min	Pokroić na duże kawałki, doprawić. Umieścić na tacy grillowej w górnej pozycji na półce.

Pytania i odpowiedzi

P: Dlaczego mój piekarnik się nie włącza?

A: Jeśli piekarnik nie włącza się, sprawdź następujące kwestie:

1. Czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do prądu? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, odczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
2. Sprawdź wyłącznik automatyczny i bezpiecznik. Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik, jeśli jest zadziałany lub przepalony.
3. Jeśli wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik są sprawne, podłącz do gniazdka inne urządzenie. Jeśli inne urządzenie działa, prawdopodobnie wystąpił problem z piekarnikiem. Jeśli inne urządzenie nie działa, prawdopodobnie jest to problem z gniazdkiem. Jeśli wydaje Ci się, że problem dotyczy piekarnika, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

P: Mój piekarnik powoduje zakłócenia w odbiorze telewizji. Czy to normalne?

A: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia w odbiorze sygnału radiowego, telewizyjnego, Wi-Fi, telefonu bezprzewodowego, monitora dziecięcego, Bluetooth lub innych urządzeń bezprzewodowych. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń powodowanych przez małe urządzenia, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one problemu z kuchenką.

P: Piekarnik nie chce zaakceptować mojego programu. Dlaczego?

A: Piekarnik został zaprojektowany tak, aby nie akceptować nieprawidłowego programu. Na przykład, piekarnik nie przyjmie czwartego etapu.

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

A: Ciepło wydzielane przez gotujące się potrawy ogrzewa powietrze w komorze piekarnika. To ogrzane powietrze jest transportowane na zewnątrz piekarnika dzięki schematowi przepływu powietrza w piekarniku. W powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nigdy nie należy blokować otworów wentylacyjnych piekarnika.

P: Nie mogę ustawić programu automatycznego gotowania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „HOT" („GORĄCE"). Dlaczego?

A: Jeśli w oknie wyświetlacza pojawi się napis „HOT", czyli „GORĄCE", oznacza to, że temperatura piekarnika jest zbyt wysoka na skutek wcześniejszego użytkowania i nie można ustawić programu automatycznego. Tryb i czas gotowania można nadal ustawiać ręcznie.

P: Czy w piekarniku można używać zwykłego termometru?

A: Tylko w przypadku korzystania z trybów grill/piekarnik. Metalowe elementy niektórych termometrów mogą powodować powstawanie łuku elektrycznego w piekarniku i nie należy ich używać w trybie gotowania w kuchence mikrofalowej ani w trybie łączonym z gotowaniem w kuchence mikrofalowej.

Pytania i odpowiedzi

P: Podczas gotowania w trybie łączonym z piekarnika wydobywają się odgłosy szumienia i klikania. Co jest przyczyną tych dźwięków?

A: Odgłosy pojawiają się, gdy piekarnik automatycznie przełącza się z trybu mikrofalowego na grill/piekarnik w celu utworzenia ustawienia łączonego. Jest to normalne zjawisko.

P: Mój piekarnik ma nieprzyjemny zapach i wydziela dym podczas korzystania z funkcji łączonej piekarnika i grilla. Dlaczego?

A: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie piekarnika, a następnie uruchomienie funkcji F3 Dezodoryzacja.

P: Piekarnik przestaje gotować za pomocą mikrofal, a na wyświetlaczu pojawia się napis „H97", „H98" lub „H00". Dlaczego?

A: Ten napis na wyświetlaczu wskazuje na problem z systemem generowania mikrofal. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

P: Po zakończeniu gotowania wentylator nadal się obraca. Dlaczego?

A: Po użyciu piekarnika silnik wentylatora może się obracać, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne i w tym czasie można kontynuować korzystanie z piekarnika.

P: Czy podczas pieczenia w piekarniku można sprawdzić ustawioną temperaturę?

A: Tak. Naciśnij przycisk **Piekarnik**, a w oknie wyświetlacza przez 2 sekundy będzie widoczna temperatura piekarnika.

P: Na wyświetlaczu pojawia się „D", a piekarnik nie piecze. Dlaczego?

A: Piekarnik został zaprogramowany w trybie demonstracyjnym. Tryb ten jest przeznaczony do wyświetlania w sklepach detalicznych. Dezaktywuj ten tryb, dotykając raz przycisku **Micro Power** (Zasilanie Micro) i 4 razy przycisku **Stop/Cancel** (Stop/Anluj).

P: Na moim wyświetlaczu zniknął komunikat, widzę tylko cyfry. Dlaczego?

A: Odłącz piekarnik od zasilania na kilka sekund, a następnie podłącz go ponownie. Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „88:88", naciśnij pokrętło i obracaj pokrętłem, aż zostanie wyświetlony język użytkownika. Następnie ustaw zegar. Patrz: str. 30.

P: Piekarnik przestaje gotować na parze lub w trybie łączonym z parą, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „U14".

A: Zbiornik na wodę jest pusty, komunikat słowny został wyłączony. Napełnij zbiornik na wodę, wstaw go z powrotem do piekarnika i nacisnąć **pokrętło**, aby wznowić gotowanie. Jeśli taka sytuacja powtórzy się 3 razy podczas pracy piekarnika, gotowanie zostanie przerwane. Naciśnij przycisk **Stop/Anuluj**, aby zresetować urządzenie.

P: Przyciski panelu sterowania nie reagują na naciśnięcie. Dlaczego?

A: Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do prądu.



Prowansalskie filety rybne gotowane na parze

Składniki

4 porcje
1 cukinia, pokrojona w plasterki
4 pomidory, pokrojone w plasterki
10 ml mieszanki ziół
4 filety z łososia
30 ml oliwy z oliwek
12 czarnych oliwek, drylowanych
Sól i pieprz

Akcesoria

Taca grillowa

Napełniony zbiornik wody

Czas i ustawienia

ok. 20-23 min
Tryb łączony 3 (gotowanie na parze + mikrofalówka)

Metoda

1. Ułożyć cukinię w jednej warstwie na tacy do grillowania, na wierzchu ułożyć pomidory.
   Posypać mieszanką ziół. Ułożyć filety z łososia na warzywach i posypać jeszcze ziołami. Skropić oliwą z oliwek.
2. Umieść tacę do grillowania w dolnej części półki i gotować w trybie **Łączonym 3** przez 18-20 minut. Dodać oliwki i kontynuować gotowanie przez 2-3 minuty.

Przyprawione frytki ze słodkich ziemniaków

Składniki

2 duże słodkie ziemniaki
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka cynamonu
1 łyżka wędzonej papryki
1/2 łyżeczki kminku
1/2 łyżeczki mielonej kolendry
Różowa sól himalajska

Akcesoria

Taca grillowa

Czas i ustawienia

ok. 17-20 minut
Tryb łączony 2 (Grill + Mikrofalówka)

Metoda

1. Słodkie ziemniaki przekroić wzdłuż na pół, a następnie pokroić w kliny.
2. Doprawić słodkie ziemniaki oliwą z oliwek, przyprawami i solą, a następnie ułożyć je na tacce do grillowania.
3. Gotować je w trybie **Łączonym 2** na górnej półce przez 17-20 minut.
4. Wyjąć i podawać. Przechowywać w lodówce w szklanym pojemniku.





Kurczak gotowany na parze z cytryną i tymiankiem

Składniki

4 porcje
2 cytryny, cienko pokrojone
1 pęczek tymianku
4 piersi z kurczaka
2 ząbki czosnku, drobno posiekane
200 ml jogurtu naturalnego
15 ml miodu
5 ml musztardy Dijon

Akcesoria

Taca grillowa

Napełniony zbiornik wody

Czas i ustawienia

ok. 19-22 min
Tryb łączony 3 (gotowanie na parze + mikrofalówka)

Metoda

1. Umieścić pokrojone cytryny na tacce do grillowania i rozsypać na nich połowę tymianku.
2. Umieścić piersi z kurczaka pomiędzy dwoma arkuszami folii spożywczej i spłaszczyć tłuczkiem do mięsa lub wałkiem do ciasta, aż będą cienkie. Zdjąć folię i ułożyć kurczaka na cytrynie z pozostałym drobno posiekanym tymiankiem. Dodać czosnek, pieprz i sól.
3. Gotować na tacy grillowej na dolnej półce w trybie Łączonym 3 przez 19-22 minuty.
4. Aby przygotować sos jogurtowy, wymieszać w małej miseczce jogurt, miód, musztardę i 2-3 rozgniecione ząbki czosnku (jak przygotowano powyżej) i dobrze wymieszać. Podawać dressing z kurczakiem i warzywami zgodnie z uznaniem, takimi jak brokuły lub cukinia gotowane na parze (patrz: tabele gotowania na str. 61-62).

Pizza

Składniki

2 porcje
2 cebule, drobno pokrojone
3 ząbki czosnku, rozgniecione
1 łyżka (15 ml) oliwy z oliwek
1 wałek ciasta do pizzy
100 ml passaty (sosu pomidorowego)
100 g mozzarelli, startej na tarce
Opcjonalnie: inne dodatki do pizzy
pomidory, papryka, szynka itp.

Akcesoria

Taca grillowa

Czas i ustawienia

ok. 35-40 minut
Piekarnik 220 °C

Metoda

1. Umieścić drobno pokrojoną cebulę i czosnek w dużej misce Pyrex® wraz z oliwą z oliwek. Smażyć na podstawie piekarnika przez 5 minut w wysokiej temperaturze mikrofalowej. Pozostawić do ostygnięcia.
2. Rozgrzać **piekarnik do temperatury** 220°C. Wyłożyć blachę do grillowania papierem do pieczenia.
   Za pomocą rąk rozprowadzić ciasto na tacce do grillowania, nie tworząc podwyższonego brzegu.
3. Następnie dodać passatę i inne składniki, w zależności od smaku – oliwki, pomidory, paprykę, szynkę itp.
4. Piec w **piekarniku w temperaturze** 220°C na dolnej półce przez 11-13 minut.
5. Dodać ser i kontynuować pieczenie w **piekarniku w temperaturze** 220°C przez 8-10 minut.



Specyfikacje

Producent		Panasonic	
Model		**NN-DS59NM**	**NN-DS59NB**
Zasilacz		230 V / 50 Hz	
Częstotliwość pracy		2450 MHz	
Moc wejściowa	**Maksymalnie**	1960 W	
	Mikrofalówka	1010 W	
	Grill	1400 W	
	Piekarnik	1500 W	
	Gotowanie na parze wodnej	1180 W	
Moc wyjściowa	**Mikrofalówka**	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1350 W	
	Piekarnik	1450 W	
	Gotowanie na parze wodnej	1100 W	
Wymiary zewnętrzne (szer. x głęb. x wys.)		514 mm x 410 (456*) mm x 347 mm	
Wymiary wewnętrzne (szer. x głęb. x wys.)		336 mm x 357 mm x 226 mm	
Waga bez obciążenia (ok.)		16 kg	
Hałas		59 dB	

Podane wymiary i waga są przybliżone.

* 456 mm to wymiar z uchwytem.
  410 mm to wymiar bez uchwytu.

Ten produkt jest urządzeniem spełniającym wymagania europejskiej normy dotyczącej zakłóceń elektromagnetycznych (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Zgodnie z tą normą produkt ten jest urządzeniem grupy 2, klasy B i mieści się w wymaganych granicach. Grupa 2 oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest celowo wytwarzana w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania lub gotowania żywności. Klasa B oznacza, że produkt ten może być używany w zwykłych pomieszczeniach domowych.

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

Import:
Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy.


Przyprawione frytki ze słodkich ziemniaków


Pizza

Zeskanuj kod QR, aby uzyskać więcej przepisów i pełną wersję Instrukcji obsługi.

experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59

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)

Panasonic Corporation
http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2022

F0003CM40EP
PA0222-0