Panasonic®

Polski

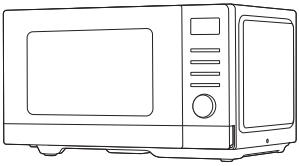
Instrukcja obsługi (oryginalna instrukcja)

Kuchenka mikrofalowa / grill

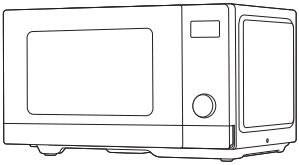
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Nr modelu
NN-GD39QS
NN-GD38QS





NN-GD39QS



NN-GD38QS

INVERTER

NN-GD39QS

NN-GD38QS

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed uruchomieniem piekarnika należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa.....2-6
Usuwanie zużytych produktów 7
Instalacja i połączenie.....8
Umieszczenie piekarnika.....8
Ważne instrukcje dla użytkownika.....9-11
Akcesoria do piekarników.....12
Części piekarnika 13
Panel sterowania 14
Ustawienie zegara 15
Blokada rodzicielska.....15
Tryby gotowania 16
Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej.....17
Funkcja szybkiego uruchamiania.....18
Wskazówki dotyczące odszraniania 18
Tabela odszraniania 19
Korzystanie z funkcji dodawania czasu 20
Grillowanie.....21
Gotowanie łączone 22
Korzystanie z naczynia Steam Plus (obsługa ręczna).....23
Korzystanie z naczynia Steam Plus.....24
Korzystanie z timera 25
Wielostopniowe gotowanie 26
Programy Steam Plus.....27-30
Automatyczne programy menu (automatyczne odszranianie) 31-32
Programy Auto menu.....33-35
Tabele podgrzewania i gotowania 36-38
Wykresy gotowania z naczyniem Steam Plus.....39-40
Przepisy.....41-43
Pytania i odpowiedzi.....44
Pielęgnacja piekarnika.....45
Korzystanie z programu Aqua Clean.....46
Dane techniczne.....47

Dziękujemy za zakup tego urządzenia Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japonia
Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH
Centrum testowe Panasonic,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy
ask.panasonic.safety@eu.panasonic.com

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Przed uruchomieniem piekarnika należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Po zainstalowaniu piekarnika odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub użycie wyłącznika automatycznego powinno być łatwe.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- OSTRZEŻENIE! Urządzenie powinno być sprawdzane pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi i obszarów uszczelnienia drzwi, a jeśli obszary te są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy przez technika serwisu przeszkolonego przez producenta.
- OSTRZEŻENIE! Nie wolno manipulować ani dokonywać żadnych regulacji lub napraw drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników blokady bezpieczeństwa ani żadnych innych części kuchenki. Nie wolno zdejmować z piekarnika panelu zewnętrznego, który zapewnia ochronę przed działaniem energii mikrofalowej.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy.

Instrukcje bezpieczeństwa

- OSTRZEŻENIE! Nie umieszczać piekarnika w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych.
- OSTRZEŻENIE! Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- OSTRZEŻENIE! Zezwalać dzieciom na korzystanie z piekarnika bez nadzoru wyłącznie po udzieleniu odpowiednich instrukcji, tak aby dziecko było w stanie korzystać z piekarnika w bezpieczny sposób i rozumiało zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
- Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczony do zabudowy ani do użytku wewnątrz szafki.
- OSTRZEŻENIE! Podczas serwisowania i wymiany części urządzenie powinno być odłączone od źródła zasilania. Po odłączeniu wtyczki zasilania powinna ona pozostać widoczna dla operatora serwisu, aby uniknąć przypadkowego ponownego podłączenia.

Do użytku na blacie:

- Piekarnik musi być umieszczony na płaskiej, stabilnej powierzchni 85 cm nad podłogą, z tylną częścią piekarnika umieszczoną przy tylnej ścianie. Jeśli jedna strona piekarnika jest umieszczona równo ze ścianą, druga strona lub górna część nie może być zablokowana. W górnej części piekarnika należy pozostawić 15 cm wolnej przestrzeni.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać piekarnik, ponieważ tego typu pojemniki zapalają się w przypadku przegrzania.
- W przypadku pojawienia się dymu lub pożaru w piekarniku należy nacisnąć przycisk Stop/Anuluj i pozostawić drzwiczki zamknięte w celu stłumienia płomieni. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłącznika automatycznego.

Instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - domy wiejskie;
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
  - środowiska typu bed and breakfast.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może powodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy mieszać lub wstrząsać. Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.
- Nie należy gotować w **kuchence mikrofalowej** jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo. Może dojść do wzrostu ciśnienia i eksplozji jaj, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.
- Regularnie czyść wnętrze piekarnika, uszczelki drzwiczek i obszary uszczelek drzwiczek. Gdy resztki jedzenia lub rozlane płyny przylegają do ścianek piekarnika, uszczelek drzwiczek i obszarów uszczelek drzwiczek, należy je wytrzeć wilgotną szmatką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów lub środków ściernych.
- **Nie należy używać komercyjnych środków do czyszczenia piekarników.**
- Podczas korzystania z **grilla** lub trybu **kombinowanego** niektóre potrawy mogą nieuchronnie rozpryskiwać tłuszcz na ściankach piekarnika. Jeśli piekarnik nie będzie od czasu do czasu czyszczony, może zacząć "dymić" podczas użytkowania.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Nieutrzymywanie piekarnika w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i może spowodować niebezpieczną sytuację.
- OSTRZEŻENIE! Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać odkurzacza parowego.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Zewnętrzne powierzchnie piekarnika, w tym otwory wentylacyjne na obudowie i drzwiczki piekarnika nagrzewają się podczas **łączenia** i **grillowania**, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Należy używać wyłącznie przyborów, które nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Piekarnik posiada dwie grzałki grilla umieszczone w górnej części piekarnika. Po użyciu grilla i funkcji kombinowanych wewnętrzne powierzchnie piekarnika będą bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec poparzeniom, należy unikać dotykania wewnętrznych powierzchni piekarnika.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ten piekarnik wielofunkcyjny jest przeznaczony wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej wilgotności, np. pieczywa, czekolady, herbatników i ciastek. Mogą się one łatwo przypalić, wysuszyć lub zapalić, jeśli będą zbyt długo gotowane. Nie zalecamy podgrzewania produktów o niskiej wilgotności, takich jak popcorn lub poppadoms. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, terapeutycznych worków pszennych, butelek z gorącą wodą itp. może prowadzić do ryzyka obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Użytkownikom zaleca się unikanie nacisku w dół na drzwiczki kuchenki mikrofalowej w pozycji otwartej. Istnieje ryzyko, że kuchenka przechyli się do przodu.
- Lampę piekarnika musi wymienić technik serwisowy przeszkolony przez producenta. Nie należy próbować zdejmować zewnętrznej obudowy z piekarnika.
- Metalowe pojemniki lub naczynia z metalowymi wykończeniami nie powinny być używane podczas gotowania w kuchence mikrofalowej. Spowoduje to iskrzenie.

Utylizacja odpadów

Informacje dotyczące utylizacji dla użytkowników zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (gospodarstwa domowe).



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

W celu właściwego przetworzenia, odzysku i recyklingu, prosimy o oddanie tych produktów do wyznaczonych punktów zbiórki, gdzie będą one przyjmowane bezpłatnie.
Alternatywnie, w niektórych krajach istnieje możliwość zwrotu produktów do lokalnego sprzedawcy detalicznego po zakupie równoważnego nowego produktu.

Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiegnie potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzkiego i środowiska, które mogłyby wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat najbliższego wyznaczonego punktu zbiórki, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

Za nieprawidłową utylizację tych odpadów mogą grozić kary, zgodnie z przepisami krajowymi.

Dla użytkowników biznesowych w Unii Europejskiej

Jeśli chcesz pozbyć się sprzętu elektrycznego i elektronicznego, skontaktuj się ze sprzedawcą lub dostawcą w celu uzyskania dalszych informacji.

Informacje dotyczące utylizacji w innych krajach poza Unią Europejską

Ten symbol jest ważny tylko w Unii Europejskiej.

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

Instalacja i podłączenie

Sprawdź swój piekarnik

Rozpakuj piekarnik, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdź piekarnik pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia, wyłamane zatrzaski drzwiczek lub pęknięcia drzwiczek. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy natychmiast powiadomić sprzedawcę. Nie wolno instalować uszkodzonego piekarnika.

Instrukcje dotyczące uziemienia

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

■ Ważne!

Dla własnego bezpieczeństwa urządzenie musi być prawidłowo uziemione.

Napięcie robocze

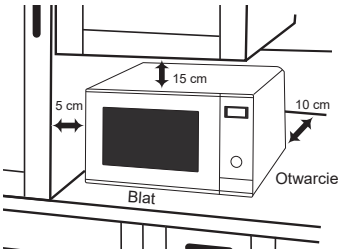
Napięcie musi być takie samo, jak podane na etykiecie na piekarniku. Użycie napięcia wyższego niż podane może spowodować pożar lub inne uszkodzenia.

Umieszczenie piekarnika

Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczony do zabudowy ani do użytku wewnątrz szafki.

Zastosowanie na blacie:

1. Umieść piekarnik na płaskiej i stabilnej powierzchni ponad 85 cm nad podłogą.
2. Po zainstalowaniu piekarnika odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub użycie wyłącznika automatycznego powinno być łatwe.
3. Aby zapewnić prawidłowe działanie, należy zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza w piekarniku.
4. Należy pozostawić 15 cm wolnej przestrzeni na górze piekarnika, 10 cm z tyłu, 5 cm z jednej strony, a druga strona musi być otwarta na więcej niż 40 cm.



5. Nie należy umieszczać piekarnika w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych.
6. Nie należy zdejmować nóżek.
7. Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie używać na zewnątrz.
8. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
   - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
   - domy wiejskie;
   - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
   - środowiska typu bed and breakfast.
9. Przewód zasilający nie powinien dotykać zewnętrznej części piekarnika. Przewód należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Przewód nie powinien zwisać z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Nie zanurzać przewodu, wtyczki ani piekarnika w wodzie.
10. Nie należy blokować otworów wentylacyjnych po bokach i z tyłu piekarnika. Jeśli otwory te zostaną zablokowane podczas pracy, piekarnik może się przegrzać. W takim przypadku piekarnik jest chroniony przez zabezpieczenie termiczne i wznawia pracę dopiero po ostygnięciu.

Ważne instrukcje dla użytkownika

Korzystanie z piekarnika

1. Nie używaj piekarnika do celów innych niż przygotowywanie żywności. Piekarnik został zaprojektowany specjalnie do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj tego piekarnika do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów niespożywczych.
2. Gdy piekarnik nie jest używany, nie należy przechowywać w nim żadnych przedmiotów na wypadek przypadkowego włączenia.
3. Urządzenia nie wolno używać w trybie **mikrofalowym** lub **kombinowanym bez włożonej do niego żywności**. Takie działanie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
4. Przed użyciem należy sprawdzić, czy naczynia/pojemniki nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
5. 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. Mogą się one łatwo przypalić, wysuszyć lub zapalić, jeśli będą gotowane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania produktów o niskiej wilgotności, takich jak popcorn lub poppodums. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin, worków z pszenicą terapeutyczną, butelek z gorącą wodą itp. może prowadzić do ryzyka obrażeń, zapłonu lub pożaru.
6. W przypadku pojawienia się dymu lub pożaru w piekarniku należy nacisnąć przycisk Stop/Anuluj i pozostawić drzwiczki zamknięte w celu stłumienia płomieni. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłącznika automatycznego.

Działanie grzałki

1. Przed pierwszym użyciem funkcji kombinowanej lub grilla należy włączyć piekarnik bez żywności i akcesoriów (w tym szklanej tacy) na grillu 3 na 5 minut. Pozwoli to na wypalenie oleju używanego do ochrony przed rdzą. Jest to jedyny raz, gdy piekarnik jest pusty.



Uwaga!
Gorące powierzchnie
Wszystkie wewnętrzne powierzchnie piekarnika będą gorące.

2. Zewnętrzne powierzchnie piekarnika, w tym otwory wentylacyjne na obudowie i drzwiczki piekarnika nagrzewają się podczas grillowania i trybów kombinowanych, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
3. Piekarnik posiada dwie grzałki grilla umieszczone w górnej części komory piekarnika.

■ Uwaga!
Po użyciu grilla i funkcji kombinowanej wewnętrzne powierzchnie piekarnika będą bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

4. Dostępne części mogą się nagrzewać podczas grillowania i użytkowania kombinowanego. Małe dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z daleka, a dzieci powinny korzystać z piekarnika wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane temperatury.



Uwaga!
Gorące powierzchnie
Po gotowaniu w tych trybach akcesoria piekarnika będą bardzo gorące.

Oświetlenie piekarnika

W przypadku konieczności wymiany oświetlenia piekarnika należy skonsultować się ze sprzedawcą.

Czasy gotowania

Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są przybliżone.
Czas gotowania zależy od warunków, temperatury, ilości żywności i rodzaju naczynia.

Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby zapobiec rozgotowaniu. Jeśli potrawa nie jest wystarczająco ugotowana, zawsze można gotować ją nieco dłużej.

■ Ważne!

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

Małe ilości żywności

Małe ilości żywności lub żywność o niskiej zawartości wilgoci mogą się przypalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli będą gotowane zbyt długo. Jeśli dojdzie do zapłonu materiałów wewnątrz piekarnika, należy zamknąć drzwiczki piekarnika, wyłączyć piekarnik i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Przebijanie skóry

Żywność o nieporowatej skórce, taką jak ziemniaki, żółtka jaj i kiełbasy, należy przekłuć przed gotowaniem w kuchence **mikrofalowej**, aby zapobiec jej pęknięciu.

Termometr do mięsa

Termometru do mięsa należy używać do sprawdzania stopnia upieczenia pieczeni i drobiu wyłącznie po wyjęciu mięsa z piekarnika. Nie używaj konwencjonalnego termometru do mięsa w piekarniku, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Jajka

Nie należy gotować w kuchence mikrofalowej jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo. W przeciwnym razie może dojść do wzrostu ciśnienia i eksplozji jaj, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalowego.

Ważne instrukcje dla użytkownika

Płyny

Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów w piekarniku, może dojść do przegrzania płynu powyżej temperatury wrzenia bez oznak bulgotania.
Może to spowodować nagłe zagotowanie gorącego płynu.

Aby temu zapobiec, podejmij następujące kroki:

a Unikaj stosowania pojemników o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
b Nie dopuszczaj do przegrzania.
c Wymieszaj płyn przed umieszczeniem pojemnika w piekarniku i ponownie w połowie czasu gotowania.
d Po podgrzaniu odstaw na krótki czas do piekarnika i ponownie zamieszaj przed ostrożnym wyjęciem pojemnika.
e Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.

Papier/plastik

Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać piekarnik, ponieważ tego typu pojemniki zapalają się w przypadku przegrzania.

Nie używaj produktów papierowych pochodzących z recyklingu (np. rolek kuchennych), chyba że produkt papierowy jest oznaczony jako bezpieczny do użytku w kuchence mikrofalowej.
Produkty z papieru makulaturowego mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar podczas użytkowania.
Usunąć druciane opaski zaciskowe z torebek do pieczenia przed włożeniem ich do piekarnika.

Przybory kuchenne/Folia

Nie należy podgrzewać zamkniętych puszek lub butelek, ponieważ mogą one eksplodować.

Metalowe pojemniki lub naczynia z metalowymi wykończeniami nie powinny być używane podczas gotowania w kuchence mikrofalowej. Spowoduje to iskrzenie.

Butelki do karmienia/słoiki na pokarm dla niemowląt

Przed włożeniem do piekarnika z butelek do karmienia lub słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy zdjąć górną część i smoczek lub pokrywkę.

Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy mieszać lub wstrząsać.

Temperaturę należy sprawdzić przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

Działanie silnika wentylatora

Po użyciu piekarnika silnik wentylatora może obracać się przez kilka minut w celu schłodzenia podzespołów elektrycznych. Jest to normalne zjawisko i można wyjąć potrawę, nawet jeśli silnik wentylatora pracuje. W tym czasie można kontynuować korzystanie z piekarnika.

Akcesoria do piekarników

Akcesoria

Piekarnik jest wyposażony w różne akcesoria. Należy zawsze postępować zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi korzystania z akcesoriów.

Szklana taca

1. Nie wolno używać piekarnika bez założonego pierścienia rolkowego i szklanej tacy.
2. Nigdy nie używaj innego rodzaju szklanej tacy niż ta specjalnie zaprojektowana dla tego piekarnika.
3. Jeśli szklana taca jest gorąca, przed czyszczeniem lub umieszczeniem w wodzie należy odczekać, aż ostygnie.
4. Szklana taca może obracać się w dowolnym kierunku.
5. Jeśli potrawa lub naczynie do gotowania na szklanej tacy dotknie ścianek piekarnika i zatrzyma obracanie się tacy, taca automatycznie obróci się w przeciwnym kierunku. Jest to normalne zjawisko.
6. Nie należy gotować żywności bezpośrednio na szklanej tacy.
7. Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej lub w trybie kombinowanym szklana taca może wibrować. Nie wpłynie to na wydajność gotowania.

Pierścień rolkowy

1. Nie zdejmować pierścienia rolkowego z dna komory piekarnika.
2. Pierścień rolkowy i dno komory piekarnika powinny być często czyszczone, aby zapobiec hałasowi i gromadzeniu się resztek jedzenia.
3. Pierścień rolkowy musi być zawsze używany do gotowania razem ze szklaną tacą.
4. Jeśli przypadkowo zdejmiesz pierścień rolkowy, umieść go delikatnie w otworze na środku piekarnika i umieść go na wrzecionie pod spodem. Płaska obróbka jest stosowana na wrzecionie, aby mocno przytrzymać pierścień rolkowy podczas pracy.

Ruszt

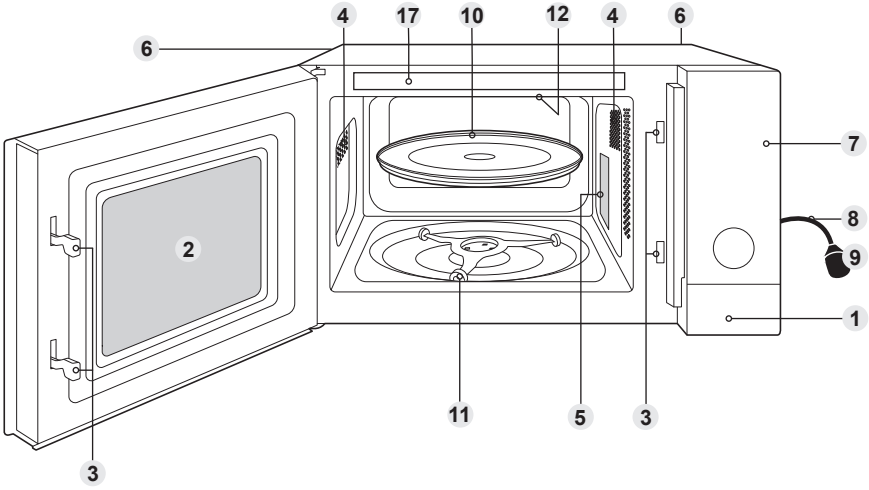
1. Ruszt służy do ułatwienia przyrumieniania małych potraw i pomaga w dobrej cyrkulacji ciepła.
2. Nie używaj żadnych metalowych pojemników bezpośrednio na ruszcie w **połączeniu** z **kuchenką mikrofalową**.
3. Nie używaj rusztu tylko w trybie mikrofalowym.

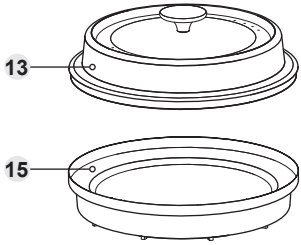
Naczynie Steam Plus (Pokrywa, taca do gotowania na parze, naczynie do pieczenia na chrupko)

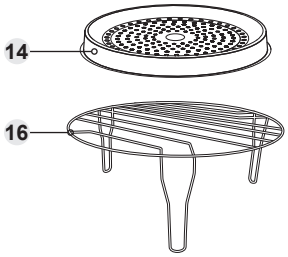
1. Naczynie Steam Plus został zaprojektowany specjalnie do tego piekarnika. Mimo że pokrywka i Naczynie do pieczenia na chrupko są metalowe, po umieszczeniu ich na środku szklanej tacy można ich bezpiecznie używać. Naczynia Steam Plus nie należy używać w innych kuchenkach mikrofalowych ani w piekarnikach konwencjonalnych.
2. Aby korzystać z naczynia Steam Plus, należy używać razem naczynia do pieczenia na chrupko, tacy do gotowania na parze i pokrywy (strona 23).
3. Tacę parową umieszcza się wewnątrz garnka z pokrywką. Jedzenie jest umieszczane na tacce do gotowania na parze. Tacka do gotowania na parze musi być zawsze używana razem z naczyniem do smażenia na parze i pokrywką.
4. Przed użyciem urządzenia Steam Plus należy zawsze dodać 150 ml wody z kranu do podstawy naczynia do gotowania na parze.
5. Naczynie Steam Plus może być używany wyłącznie w trybie mikrofalowym. W przypadku używania samego naczynia do pieczenia na chrupko jako grilla do pieczenia na chrupko można go używać w trybie grilla lub trybie kombinowanym.
6. Naczynie do pieczenia na chrupko i pokrywka mogą być używane razem (bez tacki do gotowania na parze) do smażenia lub gotowania na wolnym ogniu.
7. Naczynia do pieczenia na chrupko zawsze używać na szklanej tacy ani z rusztem.
8. Podczas obsługi akcesoriów należy zawsze używać rękawic kuchennych. Po użyciu pokrywa i uchwyt mogą być gorące. Podczas zdejmowania pokrywy należy zachować ostrożność.
9. Upewnić się, że wszystkie opakowania żywności zostały usunięte przed gotowaniem.
10. Nie należy otwierać pokrywy, gdy twarz znajduje się bardzo blisko naczynia Steam Plus. Należy zachować ostrożność, ponieważ para może spowodować obrażenia. Pokrywka musi być zawsze używana razem z naczyniem i tacą do gotowania na parze.
11. Czarna silikonowa uszczelka może zostać usunięta. Przed użyciem należy ją zawsze założyć ponownie.
12. Należy zawsze przestrzegać instrukcji obsługi naczynia Steam Plus. Niezastosowanie się do nich może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia piekarnika.
    - Więcej informacji na temat korzystania z naczynia Steam Plus znajdziesz na stronach 23-24.

Części piekarnika

1. **Odblokowanie drzwi**
   Naciśnij, aby otworzyć drzwiczki. Otwarcie drzwiczek piekarnika podczas gotowania powoduje tymczasowe zatrzymanie gotowania bez kasowania wcześniejszych ustawień. Gotowanie zostanie wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku Start/Set.
2. **Okno piekarnika**
3. **System blokady bezpieczeństwa drzwi**
4. **Odpowietrznik piekarnika**
5. **Prowadnica podawania mikrofal (nie wyjmuj)**
6. **Zewnętrzne otwory wentylacyjne piekarnika**
7. **Panel sterowania**
8. **Przewód zasilający**
9. **Wtyczka**
10. **Szklana taca**
11. **Pierścień rolkowy**
12. **Elementy grilla**
13. **Pokrywa**
14. **Taca parowa**
15. **Naczynie do pieczenia na chrupko**
16. **Stojak druciany**
17. **Etykieta menu**





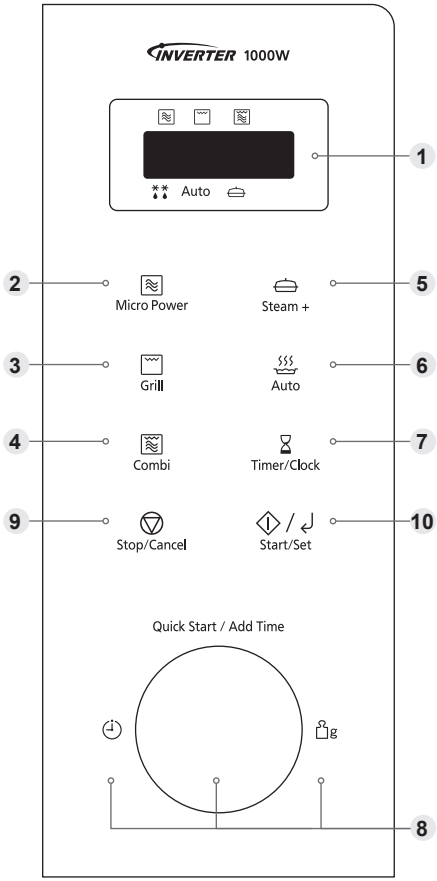


Na piekarniku znajdują się etykiety identyfikacyjne i ostrzegawcze.

■ Uwagi

1. Ilustracja ma charakter poglądowy.
2. Szklana taca, druciany ruszt, pokrywa, taca do gotowania na parze i Naczynie do pieczenia na chrupko to jedyne akcesoria dołączone do tego piekarnika. Wszystkie inne przybory kuchenne wymienione w niniejszej instrukcji należy zakupić osobno.

Panel sterowania



- Panel sterowania może różnić się wyglądem, ale słowa na klawiaturach i funkcjonalność będą takie same.

1. **Okno wyświetlacza**
2. **Mikropodkładka zasilająca (strona 17)**
3. **Podkładka grillowa (strona 21)**
4. **Podkładka Combi (strona 22)**
5. **Podkładka Steam Plus (strony 27-30)**
6. **Automatyczny panel menu (strony 31-35)**
7. **Wyłącznik czasowy/blokada (strona 15, 25)**
8. **Wybieranie**
   Wprowadź czas lub wagę żywności, obracając pokrętło. Użyj pokrętła dla funkcji szybkiego startu i dodawania czasu. (Strona 18, 20)
9. **Przycisk Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj)**
   Przed gotowaniem:
   Jedno naciśnięcie czyści instrukcje
   Podczas gotowania:
   Jedno naciśnięcie tymczasowo zatrzymuje program gotowania. Kolejne naciśnięcie anuluje wszystkie instrukcje, a na wyświetlaczu pojawi się "0" lub godzina.
10. **Przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw)**
    Naciśnij, aby uruchomić piekarnik. Jeśli podczas gotowania drzwiczki zostaną otwarte lub
    Po jednokrotnym naciśnięciu przycisku **Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj)** należy ponownie nacisnąć przycisk Start/Ustaw, aby kontynuować gotowanie.
    Naciśnij, aby potwierdzić ustawienie po wybraniu poziomu mikrofal, poziomu grilla, poziomu kombinacji lub numeru programu Auto.

Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję oszczędzania energii.

■ Sygnał dźwiękowy

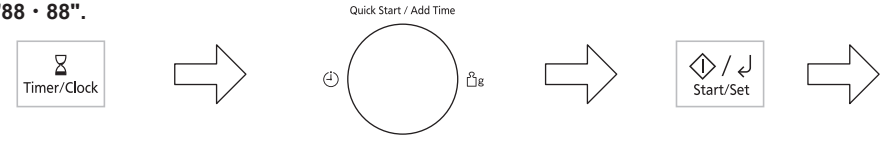
Po prawidłowym naciśnięciu przycisku zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Jeśli przycisk zostanie naciśnięty i nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, oznacza to, że urządzenie nie przyjęło lub nie może przyjąć instrukcji.
Po zakończeniu każdego pełnego programu piekarnik wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.

■ Uwagi

1. Jeśli ustawiono operację i nie naciśnięto przycisku Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), po 6 minutach piekarnik automatycznie anuluje operację. Wyświetlacz powróci do zegara lub "0".
2. Umieść piekarnik tak, aby okienko wyświetlacza znajdowało się nie wyżej niż na wysokości oczu, aby zapewnić optymalne wrażenia wizualne.

Ustawianie zegara

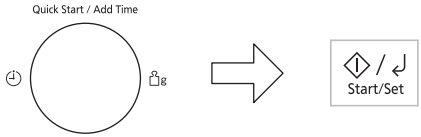
Gdy piekarnik zostanie podłączony po raz pierwszy, w oknie wyświetlacza pojawi się "88 • 88".



Naciśnij dwukrotnie przycisk Timer/Clock (Timer/Zegar).
Godziny zaczynają migać.

Obróć pokrętło, aby ustawić godziny.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Minuta zaczyna mrugać.



Obróć pokrętło, aby ustawić minuty.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Usaw).
Godzina jest teraz zablokowana na wyświetlaczu.

■ Uwagi

1. Aby zresetować godzinę, powtórz cały powyższy krok.
2. Zegar będzie wskazywał godzinę, dopóki piekarnik jest podłączony do zasilania.
3. Jest to zegar 24-godzinny, tj. 14:00 = 14:00, a nie 2:00.

Blokada rodzicielska

Korzystanie z tego systemu spowoduje, że elementy sterujące piekarnika nie będą działać; można jednak otworzyć drzwiczki.
Blokadę rodzicielską można ustawić, gdy wyświetlacz pokazuje "0" lub godzinę.

Aby ustawić:



Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw) trzy razy.
Godzina zniknie. Czas rzeczywisty nie zostanie utracony. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "L ---".

Aby anulować:



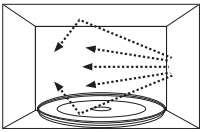
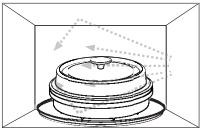
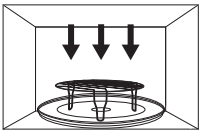
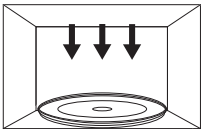
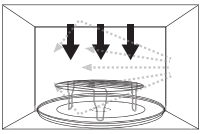
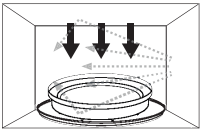
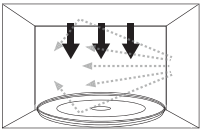
Naciśnij Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj) trzy razy.
Godzina pojawi się ponownie na wyświetlaczu.

■ Uwaga

Aby aktywować blokadę rodzicielską, przycisk Start/Set należy nacisnąć 3 razy w ciągu 10 sekund.

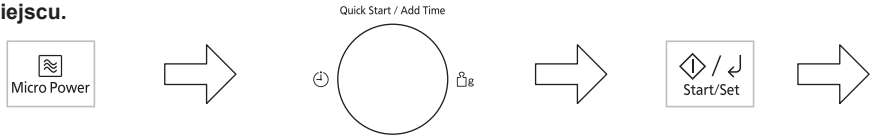
Tryby gotowania

Poniższe schematy przedstawiają przykładowe akcesoria. Mogą się one różnić w zależności od używanego przepisu / potrawy.

Tryby gotowania	Zastosowania	Akcesoria do użycia	Pojemniki
Mikrofalówka 	• Odszranianie • Podgrzewanie • Topienie: masła, czekolady, sera. • Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jajek. • Przygotowanie: duszone owoce, dżemy, sosy, budynie, ciasta, karmel, mięso, ryby. • Pieczenie ciast bez barwników.	–	Mikrofalówki (np. naczynia Pyrex®, talerze lub miski) bezpośrednio na szklanej tacy. Brak metalu.
lub **Steam Plus** 	• Gotowanie na parze ryb, warzyw, ziemniaków i kurczaka.	Naczynie Steam Plus (Naczynie do pieczenia na chrupko, taca do gotowania na parze i pokrywka).	–
	• Smażenie filetów rybnych, kawałków kurczaka i burgerów. • Duszenie risotto, owoców morza i gulaszu mięsnego lub warzywnego.	Naczynie do pieczenia na chrupko i pokrywka.	–
Grill 	• Grillowanie cienkich kawałków mięsa lub ryb. • Grillowanie tostów.	Ruszt	–
lub 	• Przyrumienianie zapiekanek lub tortów bezowych.	–	Metalowe lub żaroodporne, bezpośrednio na szklanej tacy.
Tryb łączony 	• Pieczenie steków mięsnych i kawałków kurczaka.	Ruszt	Brak metalu
lub 	• Smażenie i chrupanie pizzy, quiche lub produktów ziemniaczanych.	Naczynie do pieczenia na chrupko	Brak metalu
lub 	• Gotowanie lasagne, zapiekanek mięsnych, ziemniaczanych lub warzywnych. • Pieczenie ciast i puddingów z przyrumienianiem.	–	Możliwość podgrzewania w kuchence mikrofalowej i żaroodporne, bezpośrednio na szklanej tacy. Brak metalu

Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej

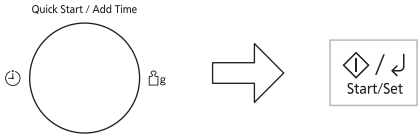
Podczas korzystania z piekarnika szklana taca musi zawsze znajdować się na swoim miejscu.



Naciśnij przycisk Micro Power (Zasilanie mikrofalówki).
Na wyświetlaczu pojawi się moc.

Obróć pokrętło, aby wybrać żądany poziom mocy.
(Można również nacisnąć przycisk Micro Power (Zasilanie mikrofalówki) kilkakrotnie, aby wybrać poziom mocy).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.



Obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij ustaw).
Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

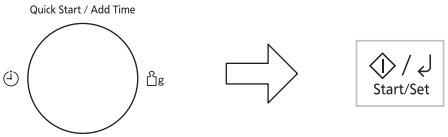
Poziom mocy		Maksymalny dostępny czas
1000 W	Wysoki	30 minut
800 W	Średnio wysoki	95 minut
600 W	Średni	
440 W	Niski	
300 W	Simmer	
160 W	Odszranianie	
100 W	Ciepły	

■ Uwagi

1. Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj). Podczas wyświetlania można korzystać z funkcji Add Time (Dodaj czas), patrz: Strona 20. Aby anulować funkcję Add Time, naciśnij dowolny przycisk, gdy wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj).
2. Informacje na temat gotowania wieloetapowego znajdują się na stronie 26.
3. Czas gotowości można zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu. Patrz korzystanie z timera na stronie 25.
4. W razie potrzeby można zmienić czas gotowania podczas gotowania. Obróć pokrętło, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać co 10 sekund, aż do 10 minut.
5. **Nie używaj** metalowych pojemników w trybie mikrofalowym.
6. Gdy kuchenka mikrofalowa pracuje z mocą 1000 W (wysoka) przez dłuższy czas, kuchenka mikrofalowa automatycznie dostosowuje moc, aby chronić podzespoły kuchenki mikrofalowej.

Funkcja szybkiego uruchamiania

Funkcja ta umożliwia szybkie uruchomienie programu mikrofalowego o mocy 1000 W.



Obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania.
Poziom mocy mikrofal jest automatycznie ustawiany na 1000 W.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Rozpocznie się program mocy mikrofal 1000 W, a czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

■ Uwagi

1. Maksymalny czas gotowania dla funkcji Quick Start (Szybkie uruchomienie) wynosi 30 minut.
2. Za pomocą funkcji Quick Start (Szybkie uruchomienie) można ustawić pierwszy etap gotowania wieloetapowego. Ustaw drugi lub trzeci etap po obróceniu pokrętła. Informacje na temat gotowania wieloetapowego znajdują się na stronie 26.

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Sprawdź rozmrażanie kilka razy, nawet jeśli używasz programów automatycznych. Przestrzegać czasów odstawienia.

Czas odstawienia

Pojedyncze porcje żywności mogą być gotowane niemal natychmiast po rozmrożeniu. Normalne jest, że duże porcje żywności są zamrożone w środku. Przed gotowaniem odstawić **na co najmniej godzinę**. Podczas tego czasu temperatura rozkłada się równomiernie, a żywność jest rozmrażana przez przewodzenie. N.B. Jeśli żywność nie będzie natychmiast gotowana, należy przechowywać ją w lodówce. Nigdy nie zamrażaj ponownie rozmrożonej żywności bez uprzedniego jej ugotowania.

Stawy i drób

Najlepiej jest umieścić stawy na odwróconym talerzu lub plastikowym stojaku, aby nie spoczywały w sokach.

Mięso mielone lub kostki mięsa i owoców morza

Ponieważ zewnętrzna część tych produktów szybko się rozmraża, konieczne jest ich oddzielenie, częste łamanie bloków na kawałki podczas rozmrażania i usuwanie ich po rozmrożeniu.

Małe porcje jedzenia



Kotlety i kawałki kurczaka należy jak najszybciej rozdzielić, aby rozmrażały się równomiernie. Tłuste części i końce rozmrażają się szybciej. Umieść je w pobliżu środka szklanej tacy.

Chleb

Bochenki będą wymagały odstawienia na 5-30 minut, aby umożliwić rozmrożenie środka. Czas odstania można skrócić, oddzielając kromki, a bułki i bochenki przecinając na pół.

Dźwięki dźwiękowe

Podczas programów automatycznego rozmrażania będą emitowane sygnały dźwiękowe. Sygnały dźwiękowe przypominają o konieczności sprawdzenia, wymieszania lub rozdzielenia kawałków. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować nierównomierne rozmrażanie.

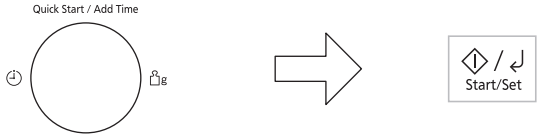
Wykres odszraniania

Żywność	Waga/ilość	Czas i tryb	Metoda
Bułki (3)	1 sztuka 85 g	1000 W 20-30 sek.	Odstwienie na 5 minut
Ser (camembert) (3)	1 sztuka 250 g	160 W 6 min. 20 sek.	Odstwienie na minimum 1 godzinę
Ser (feta) (3)	1 plaster 200 g	160 W 6-7 min.	Odstwienie na minimum 20 minut
Ser twarogowy (twaróg) (3)	1 garnek 250 g	160 W 7-8 min. 30 sek.	Odstwienie na 10 minut
Cienkie filety rybne (2, 3)	4 szt. 500 g	160 W 8 min. 30 sek. - 12 min. 30 sek.	Odstwienie na 15 minut
Filety rybne grube (2, 3)	1 sztuka 380 g	160 W 10-12 min.	
Stek rybny bez ości (2, 3)	1 sztuka 450 g	160 W 8 min. 30 sek. - 10 min.	
Malina owocowa (1)	200 g	160 W 5-7 min.	Odstwienie na 15 minut
Owoce śliwki/morele (1)	300 g	160 W 9-11 min.	Odstwienie na 15 minut
	700 g	160 W 17-19 min.	
Kruche ciasto (1, 3)	1 rolka 500 g	160 W 3-4 min.	Czas przechowywania 20 minut w lodówce
Ciasto do pizzy (1, 3)	1 kulka 240 g	160 W 4 min.	Odstwienie na 10 minut
Krewetki małe (2)	200 g	160 W 6-7 min. 30 sek.	Rozbić lód i odsączyć kilka razy. Odstawić na 10 minut
	450 g	160 W 8 min. 30 sek. - 10 min.	
Krewetki duże (2)	300 g	160 W 12 min. 30 sek.	
Szynka gotowana, chuda (2)	4 plastry 200 g	160 W 4-5 min.	Odstwienie na 5 minut
Salami (2)	12 plastrów 250 g	160 W 6 min. 30 sek. - 7 min. 30 sek.	
Desery			
Czarny las (1)	1 sztuka 600 g	160 W 8 min. 30 sek. - 12 min. 30 sek.	Odstwienie na 15 minut
Pomada czekoladowa (1)	1 sztuka 450 g	440 W 3 min.	Odstwienie na 10 minut
Tarta owocowa (3)	470 g	160 W 7-8 min. 30 sek.	Odstwienie na 10 minut

(1) Obracać lub mieszać w połowie czasu. (2) Oddzielić i obrócić kilka razy. (3) Usunąć opakowanie i umieścić na żaroodpornym talerzu. (4) Umieścić na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym.

Korzystanie z funkcji dodawania czasu

Ta funkcja umożliwia dodanie czasu gotowania pod koniec poprzedniego gotowania.



Po zakończeniu gotowania obróć pokrętło, aby ustawić dodatkowy czas.
Maksymalny czas gotowania:
Moc mikrofal 1000 W: 30 minut
Inne moce mikrofal: 95 minut
Grill, kombinacja: 95 minut

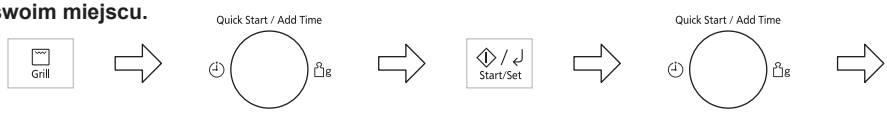
Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Czas zostanie dodany. Czas w oknie wyświetlacza będzie odliczany w dół.

■ Uwagi

1. Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj). Podczas wyświetlania można ponownie użyć funkcji Time (Dodaj czas).
2. Funkcja Add Time (Dodaj czas) zostanie anulowana, jeśli przez 1 minutę po zakończeniu gotowania nie zostanie wykonana żadna operacja lub jeśli podczas wyświetlania komunikatu „Add” (Dodaj) zostanie naciśnięty dowolny przycisk.
3. Ta funkcja jest dostępna tylko dla mikrofal, grilla i funkcji kombinowanej i nie jest dostępna dla programów automatycznych.
4. Funkcji dodawania czasu można używać po gotowaniu wieloetapowym. Poziom mocy jest taki sam jak na ostatnim etapie. Funkcja ta nie będzie działać, jeśli ostatnim etapem był czas oczekiwania.

Grillowanie

System grillowania w piekarniku zapewnia szybkie i wydajne gotowanie szerokiej gamy potraw, np. kotletów, kiełbasek, steków, tostów itp. Dostępne są 3 różne ustawienia grilla. Podczas korzystania z piekarnika szklana taca musi zawsze znajdować się na swoim miejscu.



Naciśnij przycisk Grill.
Na wyświetlaczu pojawi się poziom grillowania (3, 2 lub 1).

Obróć pokrętło, aby wybrać żądany poziom mocy. (Można również nacisnąć przycisk Grill, aby wybrać poziom mocy).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania.

Start/Set

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Czas będzie odliczany na wyświetlaczu.

Poziom mocy		Maks. dostępny czas
1000 W	Grill 3 (Wysoki)	95 minut
850 W	Grill 2 (Średni)	
700 W	Grill 1 (Niski)	

Regulacja czasu podczas gotowania

W razie potrzeby można zmienić czas gotowania podczas gotowania. Obróć pokrętło, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać co 10 sekund, aż do 10 minut.

■ Uwagi

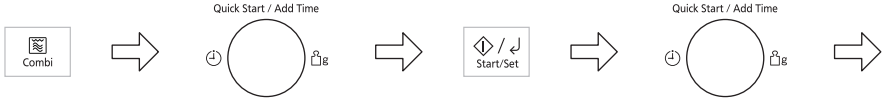
1. Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj). Podczas wyświetlania można korzystać z funkcji Add Time (Dodaj czas), patrz: Strona 20. Aby anulować funkcję Add Time (Dodaj czas), naciśnij dowolny przycisk, gdy wyświetlany jest komunikat „Add” (Dodaj).
2. Umieść żywność na ruszcie na szklanej tacy. Umieść żaroodporną płytkę (np. Pyrex®) pod spodem, aby złapać tłuszcz i krople.
3. Nigdy nie przykrywaj żywności podczas grillowania.
4. **Nie** próbuj rozgrzewać grilla.
5. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Nie jest możliwe korzystanie z funkcji grilla przy otwartych drzwiczkach.
6. W programie tylko **grill** nie jest dostępna moc mikrofal.
7. Większość potraw wymaga **obrócenia** w połowie gotowania. Podczas obracania potrawy należy otworzyć drzwiczki piekarnika i ostrożnie wyjąć ruszt, używając rękawic kuchennych.
8. Po obróceniu włóż potrawę z powrotem do piekarnika i zamknij drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika naciśnij przycisk **Start/Set (Rozpocznij/Ustaw)**. Wyświetlacz piekarnika będzie kontynuował odliczanie pozostałego czasu grillowania.
   W każdej chwili można bezpiecznie otworzyć drzwiczki piekarnika, aby sprawdzić postęp grillowania potrawy.
9. Grill będzie się włączał i wyłączał podczas gotowania – jest to normalne zjawisko.
10. **Nie** dotykaj urządzenia grzewczego na górze wnęki, gdy wnęka jest gorąca. Urządzenie grzewcze może być nadal gorące.
11. Po użyciu grilla produkt może nie działać przez pewien czas, aby zapobiec przegrzaniu.

■ UWAGA!

Ruszt musi być zawsze używany ze szklaną tacą na swoim miejscu. Wyjmij ruszt z piekarnika, mocno przytrzymując ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznej szyby ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek lub piekarnika podczas wkładania lub wyjmowania potraw ze względu na wysokie temperatury.

Gotowanie łączone

Ten tryb łączony jest odpowiedni do potraw, które są zwykle grillowane oraz do odgrzewania małych pikantnych potraw. Podczas gotowania wskaźnik Grill będzie się włączał i wyłączał – jest to normalne zjawisko.



Naciśnij przycisk trybu łączonego (Combi).
Na wyświetlaczu pojawi się poziom łączenia (3, 2 lub 1).

Obróć pokrętło, aby wybrać żądany poziom łączenia. (Można również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Combi, aby wybrać poziom łączenia).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania.

Poziom	Mikrofalówka	Grill	Maks. dostępny czas
Tryb łączony 3	440 W (Niski)	1000 W (Wysoka)	95 minut
Tryb łączony 2	300 W (Simmer)	1000 W (Wysoka)	
Tryb łączony 1	300 W (Simmer)	850 W (Średni)	

Start/Set

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

Regulacja czasu podczas gotowania

W razie potrzeby można zmienić czas gotowania podczas gotowania. Obróć pokrętło, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać co 10 sekund, aż do 10 minut.

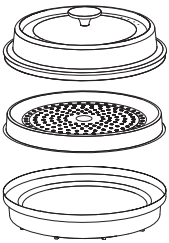
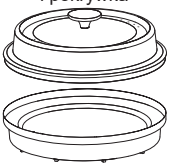
■ Uwagi

1. Po zakończeniu operacji na wyświetlaczu przez około 1 minutę wyświetlany jest komunikat „Add" (Dodaj). Podczas wyświetlania można korzystać z funkcji Add Time (Dodaj czas), patrz: Strona 20. Aby anulować funkcję Add Time (Dodaj czas), naciśnij dowolny przycisk, gdy wyświetlany jest komunikat „Add" (Dodaj).
2. Stojak druciany jest przeznaczony do łączenia i grillowania. Nigdy nie próbuj używać żadnych innych metalowych akcesoriów poza tymi dostarczonymi wraz z piekarnikiem. Umieść pod spodem naczynie żaroodporne, aby złapać tłuszcz lub krople.
3. Rusztu należy używać wyłącznie zgodnie z opisem. **Nie używaj**, jeśli używasz piekarnika z mniej niż 200 g żywności na programie ręcznym. W przypadku niewielkich ilości nie należy gotować w trybie kombinowanym, a **jedynie** przy użyciu **grilla** lub kuchenki **mikrofalowej**.
4. Nigdy nie przykrywaj żywności podczas gotowania w trybie kombinowanym.
5. **Nie** rozgrzewać grilla w trybie kombinowanym.
6. Wyładowanie łukowe może wystąpić w przypadku użycia żywności o niewłaściwej wadze, uszkodzenia rusztu lub przypadkowego użycia metalowego pojemnika. Wyładowania łukowe to błyski niebieskiego światła widoczne w kuchence mikrofalowej. W takim przypadku należy natychmiast wyłączyć kuchenkę.
7. Niektóre potrawy powinny być gotowane bez użycia rusztu, np. pieczenie, zapiekanki, ciasta i puddingi. Potrawy należy umieścić w żaroodpornym niemetalowym naczyniu i umieścić bezpośrednio na szklanej tacy.
8. **Nie używaj** plastikowych pojemników **mikrofalowych** w programach kombinowanych (chyba że nadają się do gotowania kombinowanego). Naczynia muszą być w stanie wytrzymać ciepło górnego grilla - idealne jest szkło żaroodporne, np. Pyrex® lub ceramika.
9. Nie używaj własnych metalowych naczyń lub puszek, ponieważ mikrofale nie będą równomiernie przenikać przez żywność.

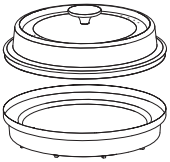
■ UWAGA!

Ruszt musi być zawsze używany ze szklaną tacą na swoim miejscu. Wyjąć ruszt z piekarnika, mocno przytrzymując ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykać zewnętrznej szyby ani wewnętrznych metalowych części drzwiczek lub piekarnika podczas wkładania lub wyjmowania potraw ze względu na wysokie temperatury.

Korzystanie z naczynia Steam Plus (obsługa ręczna)

Funkcja	Akcesoria do użycia	Koncepcja	Instrukcje
Grillowanie na chrupko	Naczynie do pieczenia na chrupko 	Niektóre potrawy gotowane w kuchence mikrofalowej mogą mieć miękką i rozmoczoną skórkę. Naczynie do pieczenia na chrupko zrumieni i przypiecze pizzę, quiche, placki i panierowane produkty tak samo, jak konwencjonalny piekarnik. Naczynie do pieczenia na chrupko działa na trzy sposoby: podgrzewanie chrupiącego garnka poprzez pochłanianie mikrofal, podgrzewanie żywności bezpośrednio za pomocą mikrofal i podgrzewanie żywności za pomocą grilla. Podstawa tego naczynia pochłania mikrofale i przekształca je w ciepło. Następnie ciepło jest przewodzone przez Naczynie do pieczenia na chrupko do żywności. Efekt podgrzewania jest zmaksymalizowany dzięki nieprzywierającej powierzchni.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy podgrzać garnek przed użyciem. Umieść bezpośrednio na szklanej tacy i podgrzewaj przez 5 minut w trybie kombinacji 3. Aby ułatwić przyrumienienie, posmaruj patelnię olejem przed wstępnym podgrzaniem takich produktów jak kiełbaski i cordon bleu. Wyjmij naczynie do zapiekania z piekarnika i umieścić w nim potrawę. Używaj rękawic kuchennych, ponieważ naczynie do zapiekania będzie bardzo gorące. Aby uzyskać najlepsze wyniki, ważne jest, aby umieścić jedzenie w naczyniu do pieczenia na chrupko natychmiast po podgrzaniu. Opóźnienie czasowe nie gwarantuje wydajności. Patrz: Tabela gotowania na stronie 39.
Steam	Naczynie do gotowania na parze (Naczynie do gotowania na parze, taca do gotowania na parze pokrywka) 	Akcesoria Steam Plus nadają się do gotowania na parze warzyw, ziemniaków, filetów rybnych, całych ryb, filetów z kurczaka. Mikrofale są pochłaniane przez podstawę chrupiącego garnka, który podgrzewa wodę wewnątrz. W ten sposób powstaje para, która gotuje jedzenie.	Wlej 150 ml wody z kranu do naczynia do gotowania na parze i umieść w nim tacę do gotowania na parze. Umieść jedzenie bezpośrednio na tacce do gotowania na parze. Przykryj pokrywką i umieść bezpośrednio na szklanej tacy. Patrz: Tabela gotowania na stronie 40.
Fry	Naczynie do pieczenia na chrupko i pokrywka 	Naczynie do pieczenia na chrupko jest używany razem z pokrywką. Odpowiednie potrawy, takie jak filety rybne, kawałki kurczaka, hamburgery są umieszczane bezpośrednio na patelni. Żywność jest gotowana od ciepła podstawy naczynia. Spodnia strona potrawy będzie brązowa i chrupiąca.	Umieść jedzenie bezpośrednio na chrupiącym garnku, przykryj pokrywką i umieść na szklanej tacy. Wstępne podgrzewanie nie jest konieczne. W razie potrzeby obróć lub zmień ułożenie potrawy podczas gotowania. Patrz: Tabela gotowania na stronie 40.

Korzystanie z naczynia Steam Plus

Funkcja	Akcesoria do użycia	Koncepcja	Instrukcje
Simmer	Naczynie do pieczenia na chrupko i pokrywka 	Naczynie do pieczenia na chrupko jest używane razem z pokrywką. Nadaje się do gotowania na wolnym ogniu risotto, owoców morza, gulaszu mięsnego lub warzywnego oraz zup. Jedzenie jest gotowane od ciepła podstawy patelni.	Umieść jedzenie bezpośrednio w naczyniu do pieczenia na chrupko, przykryj pokrywką i umieść na szklanej tacy. Wstępne podgrzewanie nie jest konieczne. W razie potrzeby mieszaj podczas gotowania. Zapoznaj się z przepisami na stronie 41.

Dbanie o naczynie Steam Plus

1. Nigdy nie kroić pizzy, quiche ani innych potraw bezpośrednio w naczyniu do pieczenia na chrupko, ponieważ spowoduje to uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni.

2. Po użyciu umyj naczynie Steam Plus w gorącej wodzie z mydłem i wypłucz w gorącej wodzie. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani zmywaków, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię garnka.

3. Naczynie Steam Plus można myć w zmywarce.

■ Uwagi

1. W trybie chrupiącego grilla nie należy podgrzewać naczynia w trybie mikrofalowym.
2. Naczynie do pieczenia na chrupko należy zawsze umieszczać na środku szklanej tacy i upewnić się, że nie dotyka on ścianki komory piekarnika. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować iskrzenie, które może uszkodzić komorę.
3. Chrupiącego garnka należy zawsze używać na szklanej tacy. Nie używać z rusztem.
4. Podczas obsługi akcesoriów należy zawsze używać rękawic kuchennych.
5. Upewnij się, że wszystkie opakowania żywności zostały usunięte przed gotowaniem.
6. Nie należy umieszczać żadnych materiałów wrażliwych na ciepło na gorącym garnku, ponieważ może to spowodować oparzenia.
7. Nie używaj naczynia Steam Plus w żadnych innych kuchenkach mikrofalowych ani w piekarnikach konwencjonalnych.
8. Nie używaj tacki parowej i pokrywy osobno.
9. Aby uzyskać najlepsze rezultaty w trybie chrupiącego grilla, należy używać naczynia do pieczenia na chrupko w połączeniu z grillem i kuchenką mikrofalową. Tylko kombinacja 3 może być używana do wstępnego podgrzania garnka.

■ Uwaga!

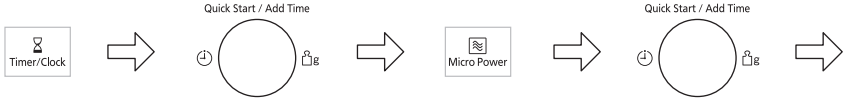
Podczas wyjmowania akcesoriów należy zawsze używać rękawic kuchennych. Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze, smażenia lub gotowania na wolnym ogniu należy zawsze używać pokrywy. Po zakończeniu gotowania nie należy otwierać pokrywy, gdy twarz znajduje się bardzo blisko akcesorium, ponieważ para może spowodować obrażenia.

Korzystanie z timera

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

Za pomocą timera można zaprogramować opóźnienie rozpoczęcia gotowania.

Przykład: Aby rozpocząć gotowanie z mocą mikrofal 600 W (Średnia) przez 3 minuty po 5 minutach oczekiwania.

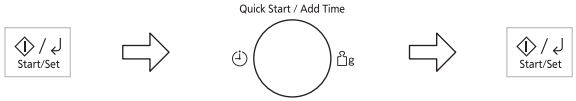


Naciśnij Timer/Clock (Timer/Zegar).

Ustaw czas opóźnienia na 5 minut, obracając pokrętło. (Do 95 minut).

Naciśnij przycisk Micro Power (Zasilanie mikrofalówki).

Wybierz moc mikrofal 600 W, obracając pokrętło.



Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

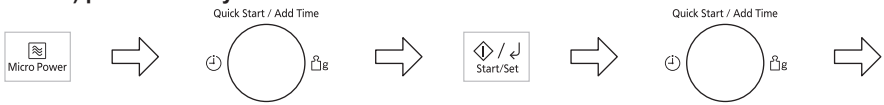
Ustaw czas gotowania na 3 minuty, obracając pokrętło.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

Czas odstawienia

Za pomocą timera można zaprogramować czas podtrzymania po zakończeniu gotowania lub użyć go do zaprogramowania piekarnika jako minutnika.

Przykład: Aby odstawić jedzenie na 5 minut po gotowaniu z mocą mikrofal 600 W (Średnia) przez 3 minuty.

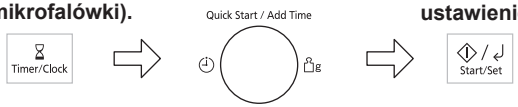


Naciśnij przycisk Micro Power (Zasilanie mikrofalówki).

Wybierz moc mikrofal 600 W, obracając pokrętło.

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Ustaw czas gotowania na 3 minuty, obracając pokrętło.



Naciśnij Timer/Clock (Timer/Zegar).

Ustaw czas odstawienia na 5 minut, obracając pokrętło. (Do 95 minut).

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

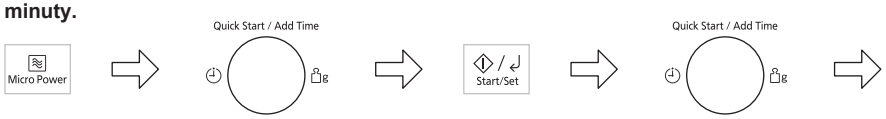
■ Uwagi

1. Możliwość zaprogramowania trzech etapów gotowania, w tym opóźnienia rozpoczęcia gotowania lub czasu oczekiwania.
2. Jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte podczas odliczania czasu lub minutnika, czas w okienku wyświetlacza będzie nadal odliczany.
3. Funkcja ta może być również używana jako minutnik. W takim przypadku naciśnij Timer/Clock (Timer/Zegar), ustaw czas i Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
4. Po zakończeniu programu automatycznego nie można zaprogramować opóźnienia rozpoczęcia gotowania ani czasu oczekiwania.

Gotowanie wieloetapowe

Gotowanie w 2 lub 3 etapach

Przykład: Aby rozmrażać przez 2 minuty i gotować żywność na mocy mikrofal 800 W przez 3 minuty.



Naciśnij przycisk Micro Power (Zasilanie mikrofalówki).

Wybierz moc mikrofal 160 W, obracając pokrętło.

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Ustaw czas gotowania na 2 minuty, obracając pokrętło.



Naciśnij przycisk Micro Power (Zasilanie mikrofalówki).

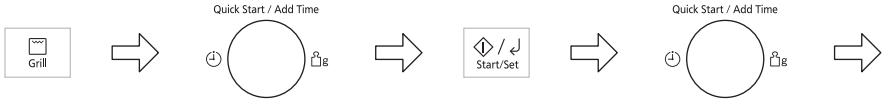
Wybierz moc mikrofal 800 W, obracając pokrętło.

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Ustaw czas gotowania na 3 minuty, obracając pokrętło.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/ Ustaw). Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

Przykład: Aby grillować na funkcji Grill 3 przez 4 minuty i gotować jedzenie na mocy mikrofal 800 W przez 5 minut.



Naciśnij Grill.

Wybierz Grill 3, obracając pokrętło.

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Ustaw czas gotowania na 4 minuty, obracając pokrętło.



Naciśnij przycisk Micro Power (Zasilanie mikrofalówki).

Ustaw moc mikrofal na 800 W, obracając pokrętło.

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/ Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.

Ustaw czas gotowania na 5 minut, obracając pokrętło.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/ Ustaw). Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

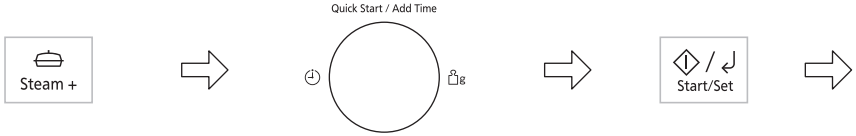
■ Uwagi

1. W przypadku gotowania 3-stopniowego przed naciśnięciem przycisku Start/Set (Rozpocznij/Ustaw) należy wprowadzić inny program gotowania.
2. Podczas pracy, jednokrotne naciśnięcie Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj) spowoduje zatrzymanie pracy. Naciśnięcie przycisku Start/Set spowoduje ponowne uruchomienie zaprogramowanej operacji. Dwukrotne naciśnięcie Stop/Anuluj zatrzyma i wyczyści zaprogramowaną operację.
3. Programy automatyczne nie mogą być używane z gotowaniem wieloetapowym.
4. Podczas pracy między poszczególnymi etapami emitowane są 2 sygnały dźwiękowe, a po zakończeniu wszystkich etapów emitowanych jest 5 sygnałów dźwiękowych.
5. Moc mikrofal 1000 W (Wysoka) można ustawić tylko raz w przypadku gotowania wieloetapowego.

Programy Steam Plus

Program 1 - 2

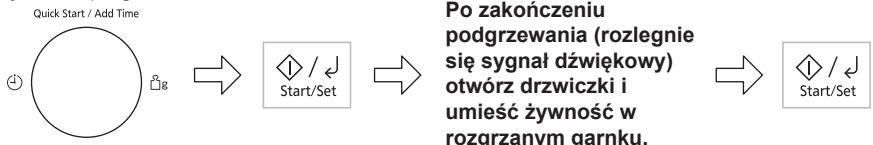
Dzięki tej funkcji żywność może być gotowana lub odgrzewana w zależności od wagi. Wagę należy wprowadzić w gramach.



Umieść naczynie do pieczenia na chrupko na szklanej tacy i naciśnij przycisk Steam Plus. Na wyświetlaczu pojawi się numer programu.

Obróć pokrętło, aby wybrać żądany program. (Można również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Steam Plus, aby wybrać program).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.



Obróć pokrętło, aby ustawić wagę. Waga odlicza w górę/w dół w krokach co 10 g.

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby rozpocząć podgrzewanie. Podczas podgrzewania na wyświetlaczu świeci się symbol "P".

Po zakończeniu podgrzewania (rozlegnie się sygnał dźwiękowy) otwórz drzwiczki i umieść żywność w rozgrzanym garnku. Zamknij drzwiczki.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Czas na wyświetlaczu będzie odliczany.

■ Uwagi

1. Programy Steam Plus mogą być używane **wyłącznie** do opisanych potraw.
2. Potrawy należy gotować wyłącznie w opisanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacjach podanych na opakowaniu.
4. Chrupiącego garnka należy używać wyłącznie zgodnie z poniższymi wskazówkami.
5. Informacje na temat korzystania z naczynia na pieczenia na chrupko znajdziesz na stronach 23-24.
6. **Nie** przykrywaj żywności podczas korzystania z programów Steam Plus, mrożonej pizzy i schłodzonego quiche, ponieważ uniemożliwi to przyrumienienie żywności.
7. Dla większości potraw korzystny jest czas **odstawienia** po gotowaniu w programie Auto, aby umożliwić dalsze przewodzenie ciepła do środka.
8. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w żywności, przed podaniem należy sprawdzić, czy żywność jest dokładnie ugotowana i gorąca.

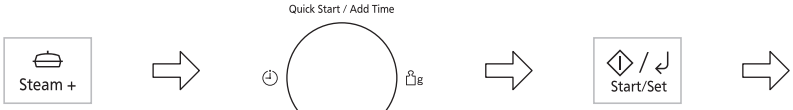
Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
1. Mrożona pizza  	120-440 g		**Do odgrzewania i przyrumieniania wierzchu mrożonej, wstępnie ugotowanej pizzy, bruschetty i bagietki serowej.** Umieść naczynie do pieczenia na chrupko na szklanej tacy. Naciśnij Steam Plus, obróć pokrętło, aby wybrać program 1. Naciśnij Start/Set i obróć pokrętło, aby ustawić wagę. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby rozpocząć podgrzewanie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wstępnego nagrzewania, usuń wszystkie opakowania i umieść pizzę w nagrzanym naczyniu. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby rozpocząć pieczenie. Po zakończeniu pieczenia przenieś pizzę na kratkę do studzenia. Ten program nie jest odpowiedni dla pizzy na głębokiej patelni, pizzy z nadzieniem lub bardzo cienkich pizz, takich jak Flammekueche.

Programy Steam Plus

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
2. Schłodzony quiche  	150-400 g		**Do odgrzewania świeżo ugotowanego quiche.** Umieść naczynie do pieczenia na chrupko na szklanej tacy. Naciśnij Steam Plus, obróć pokrętło, aby wybrać program 2. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw) i obróć pokrętło, aby ustawić wagę. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby rozpocząć podgrzewanie. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego wstępnego nagrzewania usuń wszystkie opakowania i umieść quiche w nagrzanym naczyniu do zapiekania. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby rozpocząć gotowanie. Po zakończeniu pieczenia przenieś quiche na kratkę do studzenia. Quiche z dużą zawartością sera mogą być znacznie gorętsze niż quiche z warzywami. Ten program nie jest odpowiedni do quiche z podwójnym nadzieniem, quiche z głębokim nadzieniem lub quiche bez skórki.

Program 3 - 8

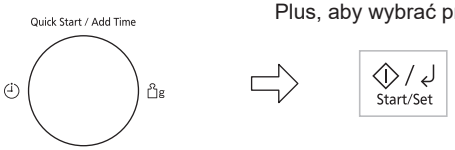
Dzięki tej funkcji żywność może być gotowana na parze według wagi. Wagę należy wprowadzić w gramach.



Naciśnij przycisk Steam Plus.
Na wyświetlaczu pojawi się numer programu.

Obróć pokrętło, aby wybrać żądany program.
(Można również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Steam Plus, aby wybrać program).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.



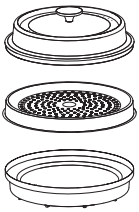
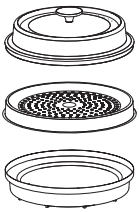
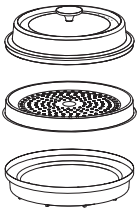
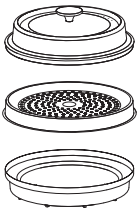
Obróć pokrętło, aby ustawić wagę.
Waga odlicza w górę/w dół w krokach co 10 g.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

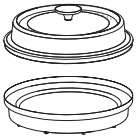
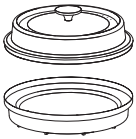
■ Uwagi

1. Programy Steam Plus mogą być używane **wyłącznie** do opisanych potraw.
2. Potrawy należy gotować wyłącznie w opisanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacjach podanych na opakowaniu.
4. Należy używać wyłącznie akcesoriów wskazanych na stronach 29-30.
5. Informacje na temat korzystania z naczynia do pieczenia na chrupko znajdziesz na stronach 23-24.
6. Dla większości potraw korzystny jest czas **odstawienia** po gotowaniu w programie automatycznym, aby umożliwić dalsze przewodzenie ciepła do środka.
7. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w żywności, przed podaniem należy sprawdzić, czy żywność jest dokładnie ugotowana i gorąca.

Programy Steam Plus

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
3. Gotowane jajko Steam +	1-8 sztuk		Aby ugotować jajko na twardo, wlej 150 ml wody z kranu do naczynia do gotowania na parze. Umieść świeże jajka na płycie do gotowania na parze wewnątrz garnka. Przykryj pokrywką i umieść na szklanej tacy. Naciśnij Steam Plus, obróć pokrętło, aby wybrać program 3 i Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obróć pokrętło, aby wprowadzić liczbę jajek. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). • Podczas umieszczania naczynia Steam Plus w piekarniku nie należy go przechylać, aby zapobiec przemieszczaniu się jajek. • Możesz dostosować stopień wysmażenia, ustawiając liczbę kawałków na większą lub mniejszą niż rzeczywista liczba kawałków do ugotowania. Na przykład, jeśli chcesz, aby 2 ugotowane jajka były twardsze, ustaw wartość 3, a jeśli chcesz, aby były bardziej miękkie, ustaw wartość 1 itd.
4. Filety rybne na parze Steam +	200-500 g		Do gotowania świeżych filetów rybnych, np. dorsza, łososia lub plamiaka. Wlej 150 ml wody z kranu do naczynia do gotowania na parze. Umieść świeże filety rybne na płycie do gotowania na parze wewnątrz naczynia do smażenia na parze. Przykryj pokrywką i umieść na szklanej tacy. Naciśnij Steam Plus, obróć pokrętło, aby wybrać program 4 i Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obróć pokrętło, aby ustawić wagę świeżych filetów rybnych. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
5. Piersi kurczaka na parze Steam +	200-800 g		Gotowanie świeżych piersi z kurczaka. Każda porcja piersi z kurczaka powinna mieć od 100 do 250 g. Wlej 150 ml wody z kranu do naczynia do gotowania na parze. Umieść świeże piersi z kurczaka na płycie do gotowania na parze wewnątrz garnka. Przykryj pokrywką i umieść na szklanej tacy. Naciśnij Steam Plus, obróć pokrętło, aby wybrać program 5 i Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obróć pokrętło, aby ustawić wagę świeżych piersi z kurczaka. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
6. Ziemniaki na parze Steam +	150-500 g		Aby ugotować ziemniaki bez skórki. Obierz ziemniaki i pokrój na kawałki równej wielkości. Wlej 150 ml wody z kranu do naczynia do gotowania na parze. Umieść przygotowane ziemniaki na płycie do gotowania na parze wewnątrz garnka. Przykryj pokrywką i umieść na szklanej tacy. Naciśnij Steam Plus, obróć pokrętło, aby wybrać program 6 i Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obróć pokrętło, aby ustawić wagę ziemniaków. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

Programy Steam Plus

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
7. Mussels Steam +	250		Aby ugotować świeże małże w sosie z białego wina, należy przygotować 250 g lub 500 g składników, jak opisano poniżej. Umyj, wyszoruj i usuń brody z małży. Odrzuć wszystkie, które są otwarte. Umieść masło i szalotki w naczyniu do pieczenia na chrupko. Umieść na szklanej tacy bez pokrywy. Naciśnij Steam Plus, obróć pokrętło, aby wybrać program 7 i Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obróć pokrętło, aby wybrać 250 g lub 500 g. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Po sygnale dźwiękowym dodać małże i wino, wymieszać. Przykryj pokrywką, umieść na szklanej tacy i Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
		Składniki **Na 500 g** 60 g szalotki, pokrojonej w drobną kostkę 1 łyżka masła 150 ml białego wina 500 g małży	**Na 250 g** 40 g szalotki, pokrojonej w drobną kostkę 1/2 łyżki masła 100 ml białego wina 250 g małży
8. Risotto Steam +	500 g (2 porcje) 1000 g (4 porcje)		Do gotowania risotto: 500 g lub 1000 g. Przygotować zgodnie z poniższym przepisem. Naciśnij Steam Plus, obróć pokrętło, aby wybrać program 8 i Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obróć pokrętło, aby wybrać 500 g lub 1000 g. Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

Składniki

Na 1000 g (4 porcje)
40 g suszonych grzybów porchini
1 cebula
50 g masła
250 g ryżu Arborio
1 ząbek czosnku
400 ml gorącej wody z 1 kostką bulionu warzywnego
30 g parmezanu

Połowa składników na 500 g (2 porcje)

Naczynie: Brak
Akcesoria: Naczynie Steam Plus

1. Namocz grzyby zgodnie z instrukcjami producenta, używając 400 ml wody na 40 g, 200 ml na 20 g.
2. Do chrupiącego naczynia dodaj ryż, posiekaną cebulę, masło, zmiażdżony ząbek czosnku i posiekane namoczone borowiki.
3. Dodaj bulion warzywny i wodę do namaczania (150 ml dla przepisu na 4 porcje, 75 ml dla przepisu na 2 porcje). Przykryj pokrywką.
4. Umieść naczynie do pieczenia na chrupko na szklanej tacy.
5. Pod koniec gotowania dodaj parmezan.

Automatyczne programy menu (automatyczne odszranianie)

Automatyczne odszranianie

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie mięsa mielonego, kotletów, porcji kurczaka, kawałków mięsa i chleba. Naciśnij Auto Menu, wybierz odpowiednią kategorię rozmrażania, a następnie wprowadź wagę żywności w gramach (patrz: Strona 32).

Żywność powinna być umieszczona w odpowiednim naczyniu, całe kurczaki i kawałki mięsa powinny znajdować się na odwróconym spodku lub na talerzu bezpiecznym dla mikrofalówki. Kotlety, porcje kurczaka i kromki chleba powinny być ułożone w jednej warstwie.
Nie jest konieczne przykrywanie żywności.

Podczas trwania programu piekarnik będzie emitował sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności sprawdzenia potrawy. **Konieczne jest częste obracanie i mieszanie potrawy. Po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego należy obrócić potrawę.**
Po usłyszeniu drugiego sygnału należy obrócić potrawę lub ją rozdrobnić.

1. sygnał dźwiękowy

Obrót



2. sygnał dźwiękowy

Odwrócić się lub zerwać

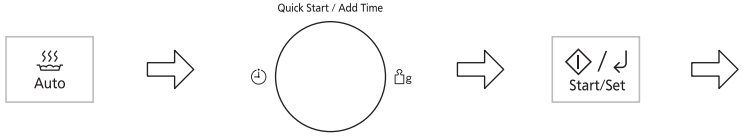


■ Uwagi

1. Sprawdź żywność podczas rozmrażania. Żywność różni się szybkością rozmrażania.
2. Nie jest konieczne przykrywanie żywności.
3. Zawsze obracaj lub mieszaj potrawę, zwłaszcza gdy piekarnik wyda sygnał dźwiękowy.
4. Porcje mięsa mielonego / kotletów / kurczaka należy jak najszybciej rozbić lub oddzielić i ułożyć w jednej warstwie.
5. Odstaw na pewien czas, aby środek żywności rozmroził się (minimum 1-2 godziny w przypadku kawałków mięsa i całych kurczaków).

Automatyczne programy menu (automatyczne odszranianie)

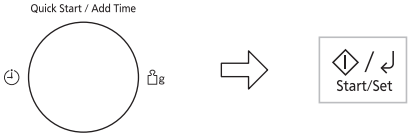
Funkcja ta umożliwia rozmrażanie mrożonek w zależności od ich wagi.



Naciśnij przycisk Auto menu.
Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego.

Wybierz żądany program Auto menu, obracając pokrętło. (Możesz również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Auto menu, aby wybrać program Auto).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.



Ustaw wagę mrożonek, obracając pokrętło.
Waga odlicza w górę/w dół w krokach co 10 g.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Pamiętaj, aby mieszać lub obracać żywność podczas rozmrażania.

Program	Waga/ Akcesoria	Instrukcje
9. Małe kawałki Auto	150-1000 g	Małe kawałki mięsa, eskalopki, kiełbaski, mięso mielone, steki, kotlety, filety rybne (od 100 g do 400 g). Naciśnij menu Auto, wybierz program 9 za pomocą pokrętła, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obracaj/ mieszaj, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
10. Duży kawałek Auto	400-2000 g	Duże kawałki mięsa, całe kurczaki, kawałki mięsa. Naciśnij menu Auto, wybierz program 10 za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Przed gotowaniem należy odczekać 1-2 godziny, aby środek potrawy rozmroził się. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
11. Chleb Auto	100-800 g	Małe lub duże bochenki chleba, białego lub pełnoziarnistego. Naciśnij Auto menu, wybierz program 11 za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Odstawić chleb na 5 minut (biały lekki chleb) do 30 minut (gęsty chleb żytni). Podczas odstawiania duże bochenki należy przeciąć na pół. Ten program nie jest odpowiedni dla chleba krojonego lub słodkiego chleba i bułek.

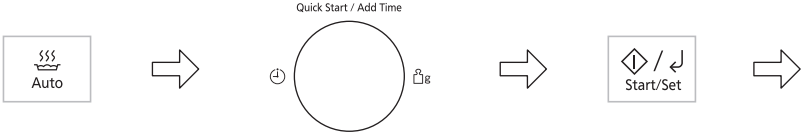
■ Uwaga

Wytyczne dotyczące rozmrażania znajdują się na stronie 18.

Programy Auto menumatycznego

Automatyczne podgrzewanie / automatyczne gotowanie

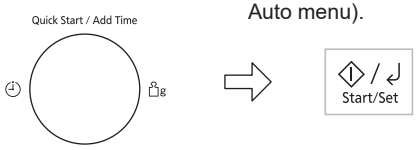
Dzięki tej funkcji żywność może być gotowana lub odgrzewana w zależności od wagi. Wagę należy wprowadzić w gramach.



Naciśnij przycisk Auto menu.
Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego.

Wybierz żądany program Auto menu, obracając pokrętło.
(Można również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Auto menu, aby wybrać program Auto menu).

Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw), aby potwierdzić ustawienie.



Ustaw wagę żywności, obracając pokrętło.
Waga odlicza w górę/w dół w krokach co 10 g.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).

■ Uwagi

1. Programy automatycznego ważenia **mogą być używane wyłącznie** do opisanych potraw.
2. Potrawy należy gotować wyłącznie w opisanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacjach podanych na opakowaniu.
4. Używaj wyłącznie akcesoriów wskazanych na stronach 33-35.
5. **Nie** przykrywaj żywności podczas korzystania z programu 17, ponieważ zapobiegnie to przyrumienieniu żywności, a ciepło grilla stopi wszelkie plastikowe osłony.
6. Dla większości potraw korzystny jest czas **odstawienia** po gotowaniu w programie automatycznym, aby umożliwić dalsze przewodzenie ciepła do środka.
7. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w żywności, przed podaniem sprawdź, czy żywność jest dokładnie ugotowana i gorąca.

Program	Waga/Akcesoria	Instrukcje
12. Schłodzony posiłek  	200-800 g 	**Do odgrzewania świeżo podanego posiłku lub zapiekanki.** Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane. Żywność powinna mieć temperaturę lodówki około +5°C. Przykryj folią spożywczą lub pokrywką. Naciśnij Auto menu, wybierz program 12 za pomocą pokrętła, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Wymieszaj ponownie po zakończeniu programu i odczekaj kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Ten program nie jest odpowiedni do potraw zawierających skrobię, takich jak ryż, makaron lub ziemniaki.

Programy Auto menumatycznego

Program	Waga/Akcesoria	Instrukcje
13. Mrożony posiłek  	200-500 g 	**Aby odgrzać zamrożony, wstępnie ugotowany posiłek lub zapiekankę;** Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane i zamrożone (-18 °C); Przykryj przebitą folią spożywczą lub pokrywką. Naciśnij menu Auto, wybierz program 13 za pomocą pokrętła, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wymieszaj po sygnale dźwiękowym i pokrój bloki na kawałki. Ponownie zamieszaj pod koniec programu i odczekaj kilka minut. Sprawdź temperaturę i w razie potrzeby gotuj jeszcze przez kilka minut przed spożyciem. Ten program nie jest odpowiedni do porcjowania mrożonek.
14. Świeże warzywa  	200-800 g 	**Gotowanie świeżych warzyw.** Umieść przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości. Skropić 1 łyżką wody na 100 g warzyw. Przykryj przebitą folią spożywczą lub pokrywką. Naciśnij menu Auto, wybierz program 14 za pomocą pokrętła, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wymieszaj po sygnale dźwiękowym. Po ugotowaniu odcedź i dopraw do smaku.
15. Świeża ryba  	200-800 g 	**Do gotowania filetów lub steków rybnych.** Umieścić w pojemniku o odpowiedniej wielkości, dodać 1-3 łyżki (15-45 ml) wody lub bulionu. Przykryć przebitą folią spożywczą lub pokrywką. Naciśnij menu Auto, wybierz program 15 za pomocą pokrętła, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
16. Zapiekanka ryżowa  	100-300 g 	**Do gotowania ryżu do pikantnych potraw, a nie puddingów ryżowych (ryż tajski, basmati, jaśminowy, surinamski, arborio lub śródziemnomorski).** Dokładnie opłucz ryż przed gotowaniem. Użyj naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej o odpowiedniej wielkości. Pozostawić co najmniej ½ głębokości na odparowanie, aby zapobiec wykipieniu. Dodaj 2 razy więcej wrzącej wody do ryżu. W razie potrzeby dodać sól. Przykryj pokrywką lub przebitą folią spożywczą. Naciśnij menu Auto, wybierz program 16 za pomocą pokrętła, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wymieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu gotowania odstaw na 5 minut.

Programy Auto menumatycznego

Program	Waga/Akcesoria	Instrukcje
17. Świeże kawałki kurczaka Auto	200-700 g 	Do gotowania świeżych kawałków kurczaka z kością, np. udek, podudzi, ćwiartek. Umieść kawałki kurczaka skórą do dołu bezpośrednio na ruszcie na szklanej tacy. Umieść pod spodem naczynie żaroodporne, aby zbierać kapiące krople. Naciśnij menu Auto, wybierz program 17 za pomocą pokrętła, a następnie naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). Wprowadź wagę za pomocą pokrętła, a następnie Naciśnij Start/Set (Rozpocznij/Ustaw). **Nie przykrywać.** Obrócić po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu programu odczekaj kilka minut.
18. Aqua Clean Auto	–	Program czyszczenia. Patrz: strona 46.

Tabele odgrzewania i gotowania

Żywność	Waga/ilość	Świeże	Zamrożone
Napoje - Kawa - Mleko			
1 kubek	240 ml	1000 W 1 min 30 sek.	–
2 kubki	470 ml	1000 W 2 min. 30 sek.	–
1 dzbanek	600 ml	1000 W 4 min. 30 sek. - 5 min.	–
Zupa (schłodzona) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min.	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min.	–
Zupa (tem. pokojowa) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min. 40 sek. - 3 min.	1000 W 5-6 min.
	1000 ml	1000 W 7-8 min.	1000 W 15-16 min.
Posiłki serwowane - domowe			
Warzywa (gotowane) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min.	–
	700 g	1000 W 5-6 min.	–
Przecier ziemniaczany (1, 2)	250 g	1000 W 2 min.	1000 W 3 min. 30 sek.
	500 g	1000 W 3 min. 30 sek.	1000 W 7-8 min.
Przecier warzywny (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 10 sek.	1000 W 5-6 min.
	600 g	1000 W 5 min. 30 sek.	1000 W 8-9 min.
Ryż, komosa ryżowa, kuskus (schłodzone) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min. 50 sek.	1000 W 4 min.
	300 g	1000 W 2 min. 20 sek.	1000 W 5 min.
Naleśniki (grube) (1, 2)	1 szt.	1000 W 45-55 sek.	1000 W 1 min. 30-40 sek.
	2 szt.	1000 W 55 sek. - 1 min. 5 sek.	–
Paupiette z sosem (1, 2)	1 szt.	1000 W 4 min. 30 sek. i odstawienie	–
	2 szt.	1000 W 7 min. i odstawienie	–
Gołąbki nadziewane kapustą (1, 2)	2 szt. 310 g	–	1000 W 10 min.
	4 szt. 710 g	–	1000 W 16-17 min.
1 ćwiartka pieczonego kurczaka	1 sztuka 300 g	1000 W 3-4 min.	–
Pieczone mięso (1, 2)	2 plastry 250 g	600 W 3 min.	–
Sos bolognese (1, 2)	210 g	600 W 3 min. 20 s (tem. pokojowa)	–
Sos holenderski (1, 2)	100 g 2 kostki	–	1000 W 1 min. 50 sek.
	300 g 6 kostek	–	1000 W 4 min. 10 sek.
Pokarm dla niemowląt (1, 2) (małe naczynie w temperaturze pokojowej)	120 g	600 W 40 sek.	–
	200 g	600 W 1 min.	–
	250 g	600 W 1 min. - 1 min. 30 sek.	–
Pokarm dla niemowląt (przecier warzywny) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min. 40 sek.

(1) Obróć lub wymieszaj w połowie czasu. (2) Przykryć (3) Umieść na ruszcie, a w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Umieść w żaroodpornym naczyniu lub talerzu.

■ Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest gorące. Jeśli nie masz co do tego tego pewności, włóż je z powrotem do piekarnika. Potrawy będą wymagały trochę czasu na **odstawienie**, zwłaszcza jeśli nie można ich wymieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstawiania.

Tabele odgrzewania i gotowania

Żywność	Waga/ilość	Świeże	Zamrożone
Chleb			
Brioche duża (4)	1 sztuka 400 g	–	Tryb łączony 2; 3 min. 30 sek., Stand 5 min.
Rogaliki – brioche małe (1, 3)	2 szt. 100 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. i 2 min. Grill 3, Stand 1 min.
Bułka z rodzynkami (1, 3)	1 sztuka 120 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. 30 sek. i 3 min. Grill 3, Stand 1 min.
Gratins			
Ryba bordelaise	400 g	–	Tryb łączony 3; 16-18 min.
Lasagne	400 g	Tryb łączony 3; 8 minut (3)	Tryb łączony 3; 13-14 min.
	600 g	Tryb łączony 3; 9-10 min. i odstawić na 3 min.	1000 W 13 min. i 4 min. Grill 3 na ruszcie
Moussaka	350 g	Tryb łączony 3; 7-8 minut (3)	Tryb łączony 3; 10-11 min.
	450-500 g	Tryb łączony 3; 8-9 min. (3)	1000 W 11 min. i 3 min. Grill 3 na ruszcie
Zapiekanka makaronowa z szynką/tuńczykiem	300-350 g	Tryb łączony 3; 8 min. (3)	Tryb łączony 3; 10-11 min.
Placek pasterski	400 g	Tryb łączony 3; 6-7 min.	Tryb łączony 3; 14 min.
	600 g	Tryb łączony 3; 11 min. i 4 min. Grill 3 na ruszcie	1000 W 13 min. i 5 min. Grill 3 na ruszcie
Dania gotowe			
Pieczone ziemniaki z surowego ziemniaka (1, 3)	2 szt. 350 g	Tryb łączony 3; 13 min.	–
Ryż kantoński (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min.
Skrzydełka/kąski z kurczaka	6 szt. 250 g	1000 W 1 min 40 sec.	1000 W 2 min. 30 sek.
	8 szt. 400 g	1000 W 3 min.	1000 W 5-6 min.
Croque monsieur (1, 3)	1 sztuka 150 g	Tryb łączony 2; 4 min. 30 sek.	Tryb łączony 3; 4 min. 30 sek.
Hamburger (4)	1 sztuka 200 g	–	160 W 5-6 min, Stand 10 min.
	2 szt. 400 g	–	1160 W 8 min. 30 sek. - 10 min., Stand 10 min.
Paszteciki mięsne (1, 2)	1 sztuka 100 g	600 W 1 min i odstawić na 2 min.	600 W 1 min. 40 sek.- 2 min.
	2 szt. 200 g	600 W 2 min.	600 W 5 min.
Ciasto francuskie (1,4)	1 bułka 375 g	160 W 3-4 min.	Czas przechowywania 20 min. w lodówce
Ziemniaki nadziewane serem (3)	1 sztuka 140 g	–	Tryb łączony 3; 7 min.
	2 szt. 240 g	–	Tryb łączony 3; 9-10 min.

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu. (2) Przykryć (3) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Umieść jedzenie w żaroodpornym naczyniu lub talerzu.

■ Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej należy zawsze sprawdzić, czy jedzenie jest gorące. Jeśli nie jest to pewne, włóż je z powrotem do piekarnika. Potrawy będą wymagały czasu na **odstawienie**, zwłaszcza jeśli nie można ich mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstawiania.

Tabele odgrzewania i gotowania

Żywność	Waga/ilość	Świeże	Zamrożone
Żywność wygodna			
Risotto z grzybami (1, 2)	600 g	–	1000 W 7 - 8 min.
Kiełbasa w plasterkach z sosem (2)	2 szt. 220 g	1000 W 1 min. 30 sek. - 2 min.	–
Tagliatelle Bolognese (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 20 sek.	1000 W 5 min.
Desery			
Pączki (1, 3)	1 sztuka 50 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. 20 sek., 3 min. w piekarniku
	2 szt. 100 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. 30 sek., 3 min. w piekarniku
Gofry (1, 3)	1 sztuka 20 g	–	Tryb łączony 2; 50-60 sekund, dodać 1 min. grillowania dla większej chrupkości
	2 szt. 40 g	–	Tryb łączony 2; 1 min. 30 sek., Dodaj 1 min. grillowania dla większej chrupkości

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu. (2) Przykryć (3) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Umieść jedzenie w żaroodpornym naczyniu lub talerzu.

■ Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej należy zawsze sprawdzić, czy jedzenie jest gorące. Jeśli nie jest to pewne, włóż je z powrotem do piekarnika. Potrawy będą wymagały czasu na **odstawienie**, zwłaszcza jeśli nie można ich mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstawiania.

Wykresy gotowania z naczynie Steam Plus

Żywność	Waga/ilość	Świeże	Zamrożone
Chrupiący grill; użyj chrupiącego garnka			
Bretzel z serem/ boczkiem (P)	1 szt. 130 g	Tryb łączony 2; 1 min 30 sek.	Tryb łączony 3; 3 min.
	2 szt. 250 g	–	Tryb łączony 3; 3 min. 30 sek.
Nuggetsy z kurczaka (P,1)	8 szt. 100 g	–	Tryb łączony 3; 3 min.
Rogalik z serem (P)	1 sztuka 70 g	Tryb łączony 2; 1 min	Tryb łączony 2; 2 min. 30 sek.
	2 szt. 140 g	Tryb łączony 2; 2 min.	Tryb łączony 2; 3 min.
Cordon bleu (P, 1)	1 szt. 100 g	Tryb łączony 2; 5 min.	Tryb łączony 3; 4 min. 30 sek.
	2 szt. 300 g	Tryb łączony 2; 6 min.	Tryb łączony 3; 8 min.
Ryba panierowana (P, 1)	1 szt. 140 g	Tryb łączony 2; 4 min. 30 sek.	Tryb łączony 3; 5 min. 30 sek.
	2 szt. 280 g	Tryb łączony 2; 5-6 min.	Tryb łączony 3; 8 min.
Galette, warzywa (P, 1)	4 szt. 150 g	–	Tryb łączony 3; 4 min.
Bułka z mięsem/kiełbasą (P)	2 szt. 160 g	Tryb łączony 2; 5-6 min.	Tryb łączony 3; 4 min.
Quiche cebulowy (P)	1 sztuka 160 g	Tryb łączony 3; 2 min.	Tryb łączony 3; 7 minut i odstawienie na 2 min.
Quiche ze szpinakiem (P)	1 sztuka 400 g		Tryb łączony 3; 8 min. i odstawienie na 3 min.
Naleśniki nadziewane, zwijane (P, 1)	2 szt. 240 g	Tryb łączony 3; 3 min.	Tryb łączony 3; 5 min. i odstawienie na 3 min.
Pizza freshup (P)	1 sztuka 300 g	Tryb łączony 3; 2 min. 30 sek. - 4 min. 30 sek.	Combination 3; 7-9 min.
Pizza piccolinis (P)	9 szt. 270 g	–	Tryb łączony 3; 6 min. i 5 min. grill 3
Placki wieprzowe (P)	1 sztuka 75 g	Tryb łączony 3; 2 min.	Tryb łączony 3; 3 min. 30 sek.
	2 szt. 150 g	Tryb łączony 3; 2 min.	Tryb łączony 3; 5 min.
Samosy (P, 1)	4 szt. 240 g	Tryb łączony 2; 5 min.	Tryb łączony 3; 8 min. 30 sek.
Tortilla (P, 1)	1 szt. 250 g	Tryb łączony 3; 5 min.	Tryb łączony 3; 7 min.
	1 szt. 500 g	Tryb łączony 3; 6 min. 30 sek.	Tryb łączony 3; 10 min.
Kiełbasa surowa (P, 1) Gruba	4 x 240 g	Tryb łączony 2; 8 min.	–
Cienki	4 x 140 g	Tryb łączony 2; 7 min.	–

(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu. (2) Przykryj (3) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Skórą do dołu. (P) Umieścić na rozgrzanym w naczyniu do pieczenia na chrupko (5 min w przypadku trybu łączonego 3), w razie potrzeby posmaruj tłuszczem.

Wykresy gotowania z naczyniem Steam Plus

Żywność	Waga/ilość	Świeże	Zamrożone
Gotuj na parze; użyj naczynia do gotowania na parze, tacki do gotowania na parze i pokrywki. Wlej 150 ml wody z kranu do naczynia do gotowania na parze.			
Brokuły	300 g	1000 W 10-12 min.	–
Marchew	250 g	1000 W 12-14 min.	–
Cukinia	250 g	1000 W 8-10 min.	–
Groszek i kukurydza cukrowa	300 g	–	1000 W 13-15 min.
Krewetki	350 g	1000 W 13-15 min.	–
Cała makrela	2 x 200 g	1000 W 16-18 min.	–
Dorada w całości	2 x 300 g	1000 W 20-22 min.	–
Smaż; użyj naczynia do pieczenia na chrupko i pokrywki.			
Łosoś (4)	2 szt. 280 g	1000 W 12-17 min.	–
Okoń morski (4)	2 szt. 180 g	1000 W 8-10 min.	–
Burgery (1)	2 szt. 220 g	1000 W 10 min.	–
Udka z kurczaka ze skórą (4)	4 szt. 500 g	1000 W 20 min.	–
Sznycel (1)	2 szt. 250 g	1000 W 10 min.	–
Pierś z kurczaka ze skórą (4)	2 szt. 320 g	1000 W 25 min.	–
Pierś z kaczki ze skórą (4)	2 szt. 320 g	1000 W 20 min.	–
Ryba panierowana (1)	2 szt. 300 g	1000 W 10 min.	–
Paluszki rybne (1)	8 szt. 220 g	–	1000 W 10 min.

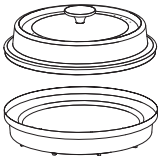
(1) Obróć lub zamieszaj w połowie czasu. (2) Przykryj (3) Umieść na ruszcie, w razie potrzeby w naczyniu żaroodpornym. (4) Skórką do dołu. (P) Umieść w rozgrzanym naczyniu do pieczenia na chrupko (5 min w przypadku trybu łączonego 3), w razie potrzeby posmaruj tłuszczem.

Zupa Minestrone

Składniki

Dla 4-6 osób
1 cebula, posiekana
2 ząbki czosnku, posiekane
15 ml oliwy z oliwek
1 cukinia, pokrojona w
4 podłużne cienkie plasterki
1 marchewka, pokrojona w kostkę
2 łodygi selera naciowego, pokrojone w plasterki
600 ml bulionu warzywnego
15 ml cukru
15 ml przecieru pomidorowego
400 g pomidorów w puszce, posiekanych
1 liść laurowy
1 wiosna tymianku
150 g ciecierzycy z puszki, odsączonej

Akcesoria: Naczynie do pieczenia na chrupko i pokrywka



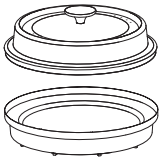
1. Połącz wszystkie składniki w naczyniu Steam Plus. Przykryj pokrywką, umieść na szklanej tacy i gotuj na 1000 W przez 30 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania.
2. Odstaw na 5 minut przed podaniem. Usuń liść laurowy i tymianek. Dopraw do smaku.

Bouillabaisse

Składniki

Dla 4-6 osób
45 ml oliwy z oliwek
15 ml przecieru pomidorowego
1 cebula, posiekana
1 mały por, pokrojony w plasterki
2 ząbki czosnku, zmiażdżone
200 g pomidorów w puszce, posiekanych
400 ml wywaru rybnego
75 ml białego wytrawnego wina
2 gałązki tymianku
Sól i pieprz
¼ skórki pomarańczowej
2 nitki szafranu
5 ml sosu chili
250 g dorsza, oskórowanego i pokrojonego na kawałki
250 g mieszanych owoców morza
4 duże świeże krewetki

Akcesoria: Naczynie do pieczenia na chrupko i pokrywka



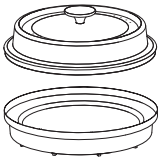
1. Połącz wszystkie składniki w naczyniu Steam Plus. Przykryj pokrywką, umieść na szklanej tacy i gotuj na 1000 W przez 20 minut lub do momentu, aż ryba będzie ugotowana.
2. Usuń tymianek przed podaniem. Dopraw do smaku.

Ratatuj

Składniki

Dla 4 osób
1 bakłażan, pokrojony na małe kawałki
1 cukinia, pokrojona na małe kawałki
1 cebula, posiekana
1 zielona papryka, pokrojona w plasterki
1 czerwona papryka, pokrojona w plasterki
1 ząbek czosnku, obrany i zmiażdżony
400 g pomidorów w puszce, posiekanych
Sól i pieprz

Akcesoria: Naczynie do pieczenia na chrupko i pokrywka



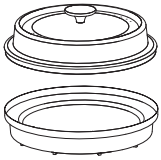
1. Połącz wszystkie składniki w naczyniu Steam Plus. Przykryj pokrywką, umieść na szklanej tacy i gotuj na 1000 W przez 20-25 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania. Dopraw do smaku.

Gulasz z chorizo, ciecierzycą i ziemniakami

Składniki

Dla 4 osób
1 łyżka oliwy z oliwek
100 g chorizo, pokrojone w kostkę
1 cebula, drobno posiekana
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
400 g ciecierzycy z puszki, odsączonej
500 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę
500 ml bulionu warzywnego
1 mały pęczek pietruszki, do dekoracji

Akcesoria: Naczynie do pieczenia na chrupko i pokrywka



1. Połącz wszystkie składniki w naczyniu Steam Plus. Przykryj pokrywką, umieść na szklanej tacy i gotuj na 1000 W przez 40 minut lub do miękkości warzyw. Zamieszaj w połowie czasu gotowania.
2. Odstaw na 5 minut przed podaniem. Udekoruj natką pietruszki. Dopraw do smaku.

Croque Monsieur

Składniki

Dla 1osoby
4 kromki chleba posmarowane masłem
5 ml musztardy Dijon
2 plastry wędzonej szynki
100 g sera w plastrach

Naczynie: Brak
Akcesoria: Stojak druciany

1. Umieść chleb posmarowaną masłem stroną do góry na ruszcie i piecz na grillu 3 przez 5 minut lub do zrumienienia.
2. Jedną stronę kromki chleba posmaruj przypieczoną stronę musztardą, a na wierzchu ułóż szynkę i ser. Przykryj drugą kromką, zrumienioną stroną do góry. Umieść z powrotem na stojaku i gotuj w trybie łączonym 2 przez 1 minutę 30 sekund do 2 minut lub do momentu roztopienia sera.

Lasagne

Składniki

Dla 4 osób
Sos mięsny:
1 cebula, posiekana
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
5 ml oleju
400 g pomidorów w puszce, posiekanych
150 ml czerwonego wina
30 ml przecieru pomidorowego
5 ml mieszanki ziół
500 g mielonej wołowiny
sól i pieprz
Lasagne:
500 ml sosu beszamelowego
100 g twardego sera, np. Cheddar, starty
5 ml musztardy
sól i pieprz
50 g startego parmezanu
250 g świeżej lasagne

Naczynie: 1 x naczynie do zapiekanki o pojemności 1,5 litra z pokrywką + 1 x duże prostokątne naczynie

1. Umieść cebulę, czosnek i olej w naczyniu żaroodpornym. Przykryj pokrywką i umieść na szklanej tacy. Gotować na 600 W przez 3 minuty. Umieść wszystkie pozostałe składniki sosu mięsnego w naczyniu żaroodpornym. Dobrze wymieszać. Przykryć pokrywką i gotować na 1000 W przez 10 minut. Wymieszaj. Następnie gotuj na 600 W przez 15-20 minut lub do momentu ugotowania.
2. Do sosu beszamelowego dodaj musztardę, przyprawy i starty ser. Przykryj dno naczynia warstwą sosu bolońskiego, następnie warstwą lasagne (nie nakładaj zbyt dużo płatów lasagne), a następnie warstwą sosu beszamelowego. Powtórz te warstwy jeszcze dwa razy, kończąc warstwą sosu beszamelowego. Posyp wierzch parmezanem. Umieść na szklanej tacy i gotuj na trybie łączonym 3 przez 10-15 minut lub do uzyskania złotobrązowego koloru.

Bostońskie brownie

Składniki

Dla 6 osób
100 g czekolady do gotowania
100 g masła
100 g brązowego cukru
100 g mąki
50 g posiekanych orzechów włoskich
2 łyżki kakao w proszku
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 saszetka cukru waniliowego
2 ubite jajka

Naczynie: Pyrex 16 x 20 cm®, naczynie wyłożone papierem do pieczenia

1. Umieść czekoladę i masło w misce i gotuj na 600 W przez 2 minuty lub do rozpuszczenia.
2. Wymieszaj wszystkie pozostałe składniki i dobrze ubij.
3. Wlej do naczynia i gotuj przez około 6 minut w trybie łączonym 3 lub do uzyskania jędrności.
4. Pozostaw do ostygnięcia przed pokrojeniem na kwadraty.

Pytania i odpowiedzi

P: Dlaczego mój piekarnik się nie włącza?
O: Jeśli piekarnik nie włącza się, sprawdź następujące elementy:
1. Czy piekarnik jest dobrze podłączony? 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 uszkodzony lub przepalony.
3. Jeśli wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik są w porządku, podłącz inne urządzenie do gniazdka. Jeśli inne urządzenie działa, prawdopodobnie wystąpił problem z piekarnikiem. Jeśli inne urządzenie nie działa, prawdopodobnie występuje problem z gniazdkiem. Jeśli wydaje się, że problem dotyczy piekarnika, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

P: Mój piekarnik zakłóca działanie telewizora. Czy to normalne?
O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia spowodowane przez radio, telewizję, Wi-Fi, telefon bezprzewodowy, bluetooth lub inne urządzenia bezprzewodowe. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń powodowanych przez małe urządzenia, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznacza to problemu z kuchenką.

P: Piekarnik nie akceptuje mojego programu. Dlaczego?
O: Piekarnik został zaprojektowany tak, aby nie akceptować nieprawidłowego programu. Na przykład piekarnik nie zaakceptuje czwartego etapu.

P: Czasami z otworów wentylacyjnych piekarnika wydobywa się ciepłe powietrze. Dlaczego?
O: Ciepło wydzielane przez gotującą się żywność ogrzewa powietrze w komorze piekarnika. To ogrzane powietrze jest odprowadzane z piekarnika przez układ przepływu powietrza w piekarniku. W powietrzu nie ma mikrofal. Otwory wentylacyjne piekarnika nigdy nie powinny być zablokowane podczas gotowania.

P: Czy mogę używać konwencjonalnego termometru w piekarniku?
O: Tylko w przypadku korzystania z trybu grillowania. Metal w niektórych termometrach może powodować wyładowania łukowe w piekarniku i nie powinien być używany w trybie mikrofalowym i kombinowanym.

P: Podczas gotowania w trybie łączonym z mojego piekarnika dochodzą odgłosy buczenia i klikania. Co powoduje te odgłosy?
O: Odgłosy pojawiają się, gdy piekarnik automatycznie przełącza się z mocy mikrofal na grill, aby utworzyć ustawienie łączone. Jest to normalne zjawisko.

P: Mój piekarnik wydziela nieprzyjemny zapach i dym podczas korzystania z trybu łączonego i grilla. Dlaczego?
O: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie piekarnika, a następnie uruchomienie piekarnika bez żywności i szklanej tacy na grillu przez 5 minut. Spowoduje to spalenie żywności, resztek lub oleju, które mogą powodować nieprzyjemny zapach i/lub dymienie.

P: Po zakończeniu gotowania wentylator nadal się obraca. Dlaczego?
O: Po użyciu piekarnika silnik wentylatora może się obracać w celu schłodzenia podzespołów elektrycznych. Jest to normalne i w tym czasie można kontynuować korzystanie z piekarnika.

Pielęgnacja piekarnika

1. Wyłącz piekarnik przed czyszczeniem.

2. Regularnie czyść wnętrze piekarnika, uszczelki drzwi i obszary uszczelnienia drzwi. Gdy resztki jedzenia lub rozlane płyny przylgną do ścianek piekarnika, uszczelek drzwiczek i obszarów uszczelek drzwiczek, należy je zetrzeć wilgotną szmatką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu.
   Nie zaleca się stosowania silnych detergentów lub środków ściernych. Należy unikać czyszczenia obszaru prowadnicy mikrofal znajdującej się po prawej stronie ściany wnęki. Nie używaj komercyjnych środków do czyszczenia piekarników.

3. Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

4. Zewnętrzną powierzchnię piekarnika należy czyścić wilgotną ścierką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz piekarnika, nie należy dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.

5. Jeśli panel sterowania ulegnie zabrudzeniu, należy wyczyścić go miękką, suchą ściereczką. Nie należy używać ostrych detergentów ani środków ściernych na panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy pozostawić drzwiczki piekarnika otwarte, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu piekarnika. Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk Stop/Cancel (Zatrzymaj/Anuluj), aby wyczyścić okno wyświetlacza.

6. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek piekarnika gromadzi się para, należy przetrzeć je miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy piekarnik jest używany w warunkach wysokiej wilgotności i w żaden sposób nie wskazuje na nieprawidłowe działanie piekarnika.

7. Czasami konieczne jest wyjęcie szklanej tacy w celu jej wyczyszczenia. Tacę należy myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.

8. Pierścień rolkowy i podłogę komory piekarnika należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy przetrzeć pierścień rolkowy i podłogę komory piekarnika łagodnym detergentem i gorącą wodą, a następnie osuszyć czystą szmatką. Opary powstające podczas gotowania zbierają się podczas wielokrotnego użytkowania, ale w żaden sposób nie wpływają na dno komory piekarnika ani na kółka pierścienia rolkowego. Nie należy zdejmować pierścienia rolkowego z dna komory piekarnika w celu czyszczenia.

9. Podczas korzystania z grilla lub trybu łączonego niektóre potrawy mogą rozpryskiwać tłuszcz na ściankach piekarnika. Jeśli piekarnik nie będzie od czasu do czasu czyszczony, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.

10. Do czyszczenia nie należy używać odkurzacza parowego.

11. Ten piekarnik powinien być serwisowany wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
    W celu konserwacji i naprawy piekarnika należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym sprzedawcą.

12. Nieutrzymywanie piekarnika w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

13. Otwory wentylacyjne należy zawsze utrzymywać w czystości. Sprawdź, czy żaden kurz lub inny materiał nie blokuje otworów wentylacyjnych. Jeśli otwory wentylacyjne zostaną zablokowane, może to spowodować przegrzanie, co wpłynie na działanie piekarnika i może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

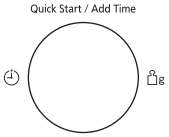
Korzystanie z programu Aqua Clean

Ten program służy do czyszczenia komory i usuwania zapachów żywności z kuchenki mikrofalowej.

Umieść 200 ml wody z kranu z 1 łyżką soku z cytryny w pojemniku nadającym się do mikrofalówki (np. dzbanku lub misce Pyrex®).
Użyj dzbanka lub miski o pojemności co najmniej 500 ml.



Naciśnij przycisk Auto menu.

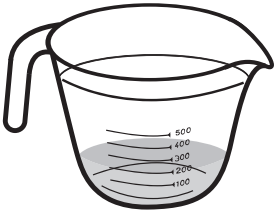


Wybierz Program 18 w menu, obracając pokrętło.
(Można również nacisnąć kilkakrotnie przycisk Auto menu, aby wybrać program 18).



Po zakończeniu programu rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych. Otwórz drzwiczki piekarnika i wytrzyj komorę oraz obszar drzwiczek miękką ściereczką.

Naciśnij przycisk Start/Set (Rozpocznij/Ustaw).
Program trwa 20 minut.



Lub



■ Uwagi

1. Podczas tego programu nie należy wyjmować szklanej tacy ani pierścienia rolki.
2. Aby wyczyścić szklaną tacę i pierścień rolki, patrz: Strona 45.
3. Powtórz powyższą procedurę w razie potrzeby.

Specyfikacja techniczna

Zasilanie		**230 V 50 Hz**
Częstotliwość pracy		**2450 MHz**
Zużycie energii	**Maksimum**	**1550 W**
	Mikrofalówka	**1550 W**
	Grill	**1000 W**
Moc wyjściowa	**Mikrofalówka**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1000 W**
Wymiary zewnętrzne		**495 mm (szer.) x 378 mm (gł.) x 292 mm (wys.)**
Wymiary wnęki piekarnika		**330 mm (szer.) x 347 mm (gł.) x 251 mm (wys.)**
Całkowita objętość wnęki		**29 L**
Średnica szklanej tacy		**288 mm**
Waga netto		**12 kg**
Hałas		**L_{WA} 63 dB**

Informacje o zużyciu energii w trybie niskiego poboru mocy i maksymalnym czasie osiągnięcia trybu niskiego poboru mocy.

Tryb gotowości	**0,8 W**
Maksymalny czas przejścia do trybu gotowości	**20 minut**

Podana waga i wymiary są przybliżone.

Niniejszy 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 generowana w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania lub gotowania żywności. Klasa B oznacza, że produkt ten może być używany w standardowych warunkach domowych.

Produkt firmy Panasonic
Ten produkt jest objęty e-gwarancją Panasonic.
Prosimy zachować dowód zakupu.
Warunki gwarancji oraz informacje dotyczące tego produktu są dostępne na www.panasonic.com/pl lub pod następującym numerem telefonu:
222953727 – numer do połączeń stacjonarnych (kablowych).

Panasonic Corporation
https://www.panasonic.com

F0924-20125

© Panasonic Corporation 2024