

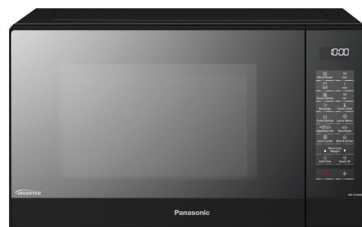
Panasonic®

Polski

Instrukcja obsługi

Grill / kuchenka mikrofalowa

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO



NN-GT46KB

Model nr.
NN-GT46KB

INVERTER

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. Przed uruchomieniem kuchenki prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa	2-6	Korzystanie z funkcji dodawania czasu..	
Utylizacja zużytego sprzętu	7		23
Instalacja i podłączenie	8	Korzystanie z timera	24-25
Umieszczenie kuchenki	8	Gotowanie wieloetapowe	26
Ważne instrukcje dla użytkownika ..	9-11	Turborozmrażanie	27-28
Akcesoria kuchenki.....	12	Programy Auto Sensor	29-31
Części twojej kuchenki	13	Programy automatycznego ważenia ..	32
Panel kontrolny	14	Programy automatycznej wagi dla	
Ustawianie zegara	15	napojów	32
Zabezpieczenie przed dziećmi	15	Automatyczne programy ważenia dla	
Gotowanie i rozmrażanie w mikrofalach ..	16	Junior menu	33
Wskazówki dotyczące rozmrażania.....	17	Program roztapiania i zmiękczenia	
Grillowanie.....	18-19	z automatycznym ważeniem.....	34
Gotowane w trybie mieszanym	20-21	Programy automatyczne trybu	
Korzystanie z funkcji Quick 30.....	22	mieszanego	35-36
		Pytania i odpowiedzi	37-38
		Konserwacja kuchenki	39
		Specyfikacja techniczna	40

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Przed uruchomieniem kuchenki prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Po zainstalowaniu tej kuchenki możliwe powinno być łatwe odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika automatycznego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Ostrzeżenie! Urządzenie należy sprawdzić pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi i obszarów uszczelki drzwi, a jeśli te obszary są uszkodzone, urządzenia nie należy używać, dopóki nie zostanie naprawione przez technika serwisowego przeszkolonego przez producenta.
- Ostrzeżenie! Nie próbuj przerabiać ani dokonywać jakichkolwiek regulacji lub napraw drzwiczek, obudowy panelu sterowania, wyłączników blokad bezpieczeństwa lub jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie zdejmować z kuchenki zewnętrznego panelu, który chroni przed ekspozycją na energię mikrofal.

- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.
- Ostrzeżenie! Nie umieszczaj tej kuchenki w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
- Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.
- Ostrzeżenie! Dzieciom należy zezwalać na korzystanie z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, gdy udzielono im odpowiednich instrukcji, dzięki którym dziecko jest w stanie korzystać z kuchenki w bezpieczny sposób i rozumie niebezpieczeństwa związane z niewłaściwym użytkowaniem.
- Ta kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku na blacie. Nie jest przeznaczona do użytku w zabudowie ani do użytku w szafce.

Do użytku na blacie:

- Kuchenkę należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni 85 nad podłogą. Do prawidłowego działania kuchenka musi mieć wystarczający przepływ powietrza, tj. 5 cm z jednej strony, a druga strona musi być otwarta; 15 cm wolnej przestrzeni u góry; 10 cm z tyłu.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać kuchenkę, ponieważ pojemniki tego typu zapalają się w przypadku przegrzania.
- W przypadku wydobywania się dymu lub pożaru w kuchence należy nacisnąć przycisk Stop/Anuluj i pozostawić zamknięte drzwi, aby zdusić płomień. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłączników automatycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione gwałtowne wrzenie, dlatego należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć. Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.
- Nie gotuj jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo w **kuchence mikrofalowej**. Ciśnienie może wzrosnąć, a jajka mogą eksplodować, nawet po zakończeniu ogrzewania mikrofalowego.
- Regularnie czyść wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi i obszary uszczelki drzwi. Gdy rozpryski żywności lub rozlane płyny przylgną do ścianek kuchenki, uszczelki drzwi i ich okolice należy wytrzeć wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania ostrych detergentów ani środków ściernych.
- **Nie używaj komercyjnych środków do czyszczenia piekarników.**
- Podczas korzystania z trybu **grillowania** lub trybu **mieszanego** niektóre potrawy mogą rozpryskiwać tłuszcz na ściankach kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona od czasu do czasu, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas korzystania z grilla i trybu mieszanego. Małe dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z daleka, a dzieci starsze powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane temperatury.

- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać odkurzacza parowego.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Zewnętrzne powierzchnie kuchenki i drzwi kuchenki nagrzewają się podczas trybu **mieszanego i grillowania**, należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwi oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Używać wyłącznie przyborów kuchennych, które nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Kuchenka posiada dwie grzałki grilla umieszczone w górnej części. Po użyciu grilla i funkcji mieszanych wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki. Aby uniknąć oparzeń, należy uważać, aby nie dotykać wewnętrznych powierzchni kuchenki.
- Ta wielofunkcyjna kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywo, czekolada, herbatniki i ciastka. Mogą się łatwo spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli są gotowane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy poppadomy. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, worków z pszenicą, termoforów itp. może prowadzić do obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Użytkownikom zaleca się unikanie naciskania w dół na drzwiczki kuchenki mikrofalowej, gdy są one otwarte. Istnieje ryzyko przechylenia kuchenki do przodu.
- Oświetlenie kuchenki musi być wymieniane przez technikę serwisowego przeszkolonego przez producenta. Nie próbuj zdejmować zewnętrznej obudowy z kuchenki.
- Uwaga! Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z nieumyślnym zresetowaniem wyłącznika termicznego, tego urządzenia nie należy uruchamiać przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny. Należy uważać, aby nie przesunąć talerza obrotowego podczas wyjmowania pojemników z urządzenia.

Utylizacja zużytego sprzętu



Tylko dla Unii Europejskiej
i krajów z systemami
recyklingu

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

W celu właściwej obróbki, odzysku i recyklingu prosimy o zanoszenie tych produktów do wyznaczonych punktów zbiórki zgodnie z lokalnymi przepisami.

Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiegnie wszelkim potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska.

Więcej informacji na temat najbliższego wyznaczonego punktu zbiórki można uzyskać u władz lokalnych.

Za nieprawidłowe usuwanie tych odpadów mogą zostać nałożone kary, zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Instalacja i podłączenie

Sprawdź swoją kuchenkę
Rozpakuj kuchenkę, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i obejrzyj kuchenkę pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia, złamane zatrzaski drzwi lub pęknięcia w drzwiach. Natychmiast powiadom sprzedawcę, jeśli urządzenie jest uszkodzone. Nie instaluj, jeśli urządzenie jest uszkodzone.

Instrukcje dotyczące uziemienia
Jeśli gniazdko sieciowe nie jest uziemione, klient jest osobiście odpowiedzialny za wymianę go na prawidłowo uziemione gniazdko ściennie.



Ważne!

To urządzenie musi być uziemione.

Napięcie operacyjne

Stosowane napięcie musi być takie samo, jak podano na tej kuchenke mikrofalowej. Używanie napięcia wyższego niż podane jest niebezpieczne i może spowodować pożar lub inny wypadek powodujący uszkodzenia.

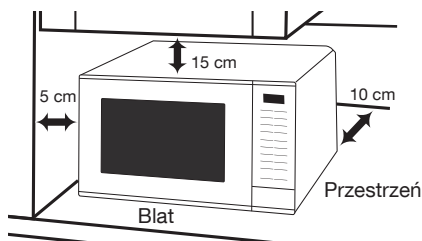
Umiejscowienie kuchenki

Ta kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego na blacie kuchennym. Nie jest przeznaczona do użytku w zabudowie ani do użytku w szafce.

Zastosowanie na blacie:

1. Kuchenkę należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni, 85 cm nad poziomem podłogi.
2. Po zainstalowaniu kuchenki powinno być łatwo odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika automatycznego.
3. Aby zapewnić prawidłowe działanie, należy zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza w piekarniku.

4. Zostaw 5 cm z jednej strony, drugą otwartą; 15 cm wolnej przestrzeni od góry; 10 cm z tyłu.
5. Nie umieszczaj tej kuchenki w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
6. Stopki nie powinny być usuwane.
7. Ta kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie używać na zewnątrz.
8. Unikaj używania kuchenki w warunkach wysokiej wilgotności.
9. Przewód zasilający nie powinien dotyczyć zewnętrznej powierzchni kuchenki. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani piekarnika w wodzie.
10. Nie blokuj otworów wentylacyjnych po bokach i z tyłu kuchenki. Jeśli te otwory zostaną zablokowane podczas pracy, kuchenka może się przegrzać. W takim przypadku kuchenka jest chroniona przez zabezpieczenie termiczne i wznowi pracę dopiero po ostygnięciu.



1. Nie używaj kuchenki do innych celów niż przygotowywanie potraw. Ta kuchenka jest specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania potraw. Nie używaj tej kuchenki do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów niespożywczych.
2. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w nim żadnych przedmiotów na wypadek przypadkowego włączenia.
3. Urządzenia nie wolno używać w trybie **kuchenki mikrofalowej ani mieszanym bez jedzenia w kuchence**. Działanie w ten sposób może spowodować uszkodzenie urządzenia.
4. Przed użyciem sprawdź, 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 potraw o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywo, czekolada, herbatniki i ciastka. Mogą się łatwo spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli są gotowane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, takiej jak popcorn lub poppydumy. Suszenie żywności, gazet lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, worków z pszenicą, termoforów itp. może prowadzić do obrażeń, zapłonu lub pożaru.
6. Jeśli wydobywa się dym lub w kuchence wybuchnie pożar, naciśnij przycisk Stop/Anuluj i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby zdusić płomień. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłączników automatycznych.

Działanie grzałki

1. Przed pierwszym użyciem trybu mieszanego lub grilla włącz kuchenkę bez żywności i akcesoriów (w tym szklanej tacy i pierścienia obrotowego) na grillu 1 na 5 minut. Umożliwi to spalenie oleju używanego do ochrony przed rdzą. Jest to jedyny czas, kiedy kuchenka jest pusta.



Uwaga! Gorące powierzchnie

Wszystkie wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą gorące.

2. Zewnętrzne powierzchnie kuchenki i drzwi kuchenki nagrzewają się podczas grillowania i trybów mieszanych, należy zachować ostrożność podczas otwierania i zamykania drzwi oraz podczas wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
3. Kuchenka posiada dwie grzałki grilla umieszczone w górnej części.



Ostrożnie!

Po użyciu funkcji grilla i trybu mieszanego, wewnętrzne powierzchnie kuchenki będą bardzo gorące. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

4. Dostępne części mogą się nagrzewać podczas korzystania z grilla i trybu mieszanego. Małe dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z daleka, a dzieci starsze powinny używać kuchenki wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane temperatury.



Ostrożnie! Gorące powierzchnie

Po gotowaniu w tych trybach akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.

Oświetlenie kuchenki

W przypadku konieczności wymiany oświetlenia kuchenki należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Czasy gotowania

Podane w książce kucharskiej czasy gotowania są orientacyjne. Czas gotowania zależy od warunków, temperatury, ilości żywności i rodzaju naczyń.

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



Ważne!

Jeśli zalecane czasy gotowania zostaną przekroczone, żywność ulegnie zepsuciu, a w skrajnych przypadkach może się zapalić i uszkodzić wnętrze kuchenki.

Małe ilości żywności

Małe ilości żywności lub żywność o niskiej zawartości wilgoci może się spalić, wyschnąć lub zapalić, jeśli jest gotowana zbyt długo.

W przypadku zapalenia się materiałów znajdujących się wewnątrz kuchenki należy zamknąć drzwiczki, wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Nakuwanie skórki

Potrawy z nieporowatą skórką, takie jak ziemniaki, żółtka jaj i kiełbaski, należy przekłuć przed gotowaniem w **kuchence mikrofalowej**, aby zapobiec pęknięciu.

Termometr do mięsa

Termometrem do mięsa sprawdzaj stopień wypieczenia pieczeni i drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj konwencjonalnego termometru do mięsa w kuchence mikrofalowej, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Jajka

Nie gotuj jajek w skorupkach ani całych jajek na twardo w kuchence mikrofalowej. Ciśnienie może wzrosnąć, a jajka mogą eksplodować, nawet po zakończeniu ogrzewania mikrofalowego.

Płynny

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

Aby zapobiec takiej możliwości, należy podjąć następujące kroki:

- a) Unikaj używania pojemników o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
- b) Nie przegrzewać.
- c) Zamieszać płyn przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie w połowie czasu gotowania.
- d) Po podgrzaniu pozostawić na chwilę w kuchence, ponownie wymieszać przed ostrożnym wyjęciem pojemnika.

Papier/Plastik

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

Nie używaj produktów z papieru pochodzącego z recyklingu (np. rolki kuchennej), 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.

Przed włożeniem torebek do kuchenki usuń druciane opaski zaciskowe z torebek do pieczenia.

Przybory/Folia

Nie podgrzewać zamkniętych puszek lub butelek, ponieważ mogą eksplodować.

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

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

Butelki do karmienia / Słoiki

z jedzeniem dla niemowląt

Z butelek do karmienia lub słoiczek z jedzeniem dla niemowląt należy zdjąć nakrętkę i smoczek lub pokrywkę przed włożeniem do kuchenki.

Zawartość butelek do karmienia i słoiczek z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć.

Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

Działanie silnika wentylatora

Po użyciu kuchenki silnik wentylatora może obracać się przez kilka minut w celu schłodzenia elementów elektrycznych. Jest to normalne i można wyjąć jedzenie, mimo że silnik wentylatora działa. W tym czasie można nadal korzystać z kuchenki.

Akcesoria kuchenki

Akcesoria

Kuchenka jest wyposażona w różne akcesoria. Zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi używania akcesoriów.

Szklana taca

1. Nie uruchamiać kuchenki bez zamontowanego pierścienia obrotowego i szklanej tacy.
2. Nigdy nie używaj innego typu szklanej tacy niż ta przeznaczona specjalnie do tej kuchenki.
3. Jeśli szklana taca jest gorąca, przed czyszczeniem lub włożeniem do wody pozwól jej ostygnąć.
4. Tacę szklaną można obracać w dowolnym kierunku.
5. Jeśli potrawa lub naczynie do gotowania na szklanej tacy dotknie ścianek kuchenki i przestanie się obracać, taca automatycznie obróci się w przeciwnym kierunku. To normalne.
6. Nie gotuj potraw bezpośrednio na tacce szklanej, z wyjątkiem pieczonych ziemniaków.

Pierścień rolkowy

1. Pierścień obrotowy i dno kuchenki należy często czyścić, aby zapobiec hałasowi i gromadzeniu się resztek jedzenia.
2. Pierścienia obrotowego należy zawsze używać do gotowania razem z tacą szklaną.

Ruszt

1. Ruszt służy do przypiekania małych potraw i zapewnia dobrą cyrkulację ciepła.
2. Nie stawiaj metalowych pojemników bezpośrednio na ruszcie **w trybie kuchenki mikrofalowej**.
3. Nie używaj rusztu w trybie wyłącznie **kuchenki mikrofalowej**.

Części twojej kuchenki

1 Przycisk otwierania drzwi

Naciśnij, aby otworzyć drzwi. Otwarcie drzwiczek kuchenki podczas gotowania powoduje chwilowe zatrzymanie gotowania bez kasowania wcześniej wprowadzonych ustawień. Gotowanie zostanie wznowione natychmiast po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku Start.

2 Okienko kuchenki

3 System blokady bezpieczeństwa drzwi

4 Otwór wentylacyjny kuchenki

5 Osłona falowodu (nie zdejmować)

6 Zewnętrzne otwory wentylacyjne kuchenki

7 Panel sterowania

8 Przewód zasilający

9 Wtyczka

10 Etykieta identyfikacyjna

11 Taca szklana

12 Pierścień rolkowy

13 Elementy grilla

14 Etykieta ostrzegawcza (gorące powierzchnie)

15 Ruszt

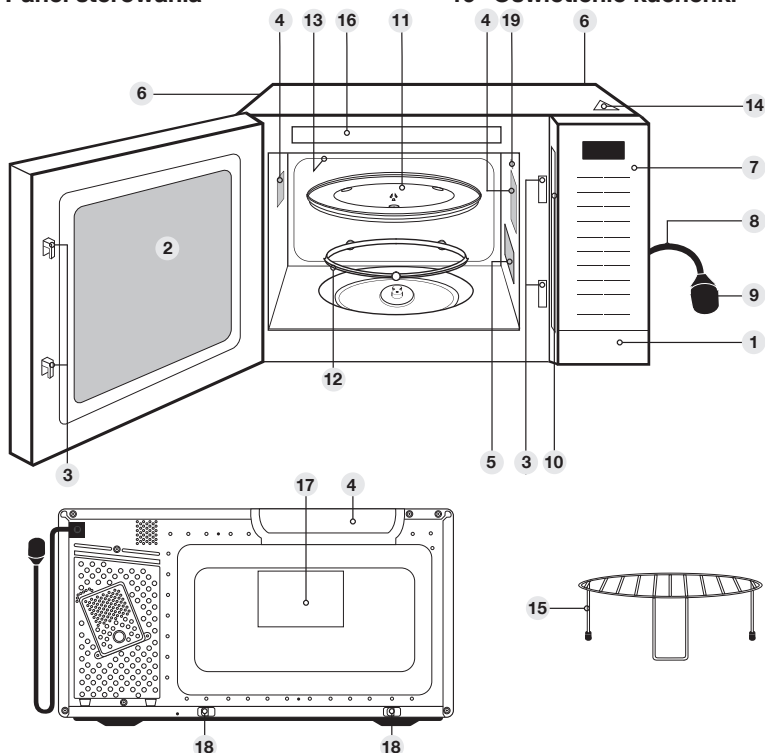
16 Umieść tutaj dostarczoną etykietę menu

17 Etykieta ostrzegawcza

18 Blokada (moezdejmwalna)

Blokada zapewnia wystarczającą ilość miejsca z tyłu kuchenki, aby zapewnić odpowiednią wentylację.

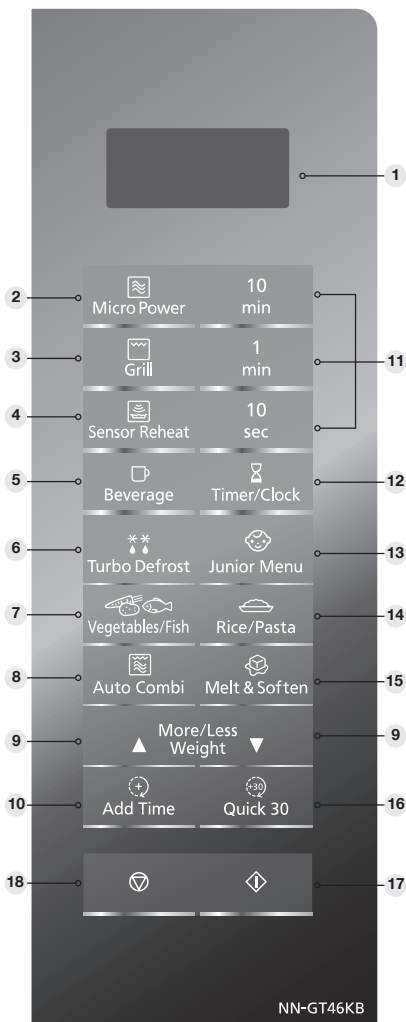
19 Oświetlenie kuchenki



Uwaga

1. Ilustracja służy wyłącznie jako odniesienie.
2. Szklana taca i ruszt to jedyne akcesoria do tej kuchenki. Wszystkie pozostałe przybory kuchenne wymienione w niniejszej instrukcji należy zakupić oddzielnie.

Panel kontrolny



- 1 Wyświetlacz**
- 2 Przycisk poziomów mocy mikrofal** (strona 16)
- 3 Przycisk grilla** (strona 18)
- 4 Pole programów podgrzewania Auto Sensor** (strona 30)
- 5 Przycisk programu automatycznego ważenia napojów** (strona 32)
- 6 Przycisk Turbozmrzażania** (str. 27-28)
- 7 Przycisk programów automatycznych warzywa/ryby** (strona 31)
- 8 Przycisk programów automatycznych trybu mieszanego** (strona 35-36)
- 9 Większa/mniejsza waga** (strona 28-29, 32, 35)
- 10 Przycisk dodawania czasu** (strona 23)
- 11 Przyciski czasu**
- 12 Przycisk timera/zegara** (strona 15, 24-25)
- 13 Automatyczne programy ważenia dla Junior menu** (strona 33)
- 14 Przycisk programów automatycznych ryż/makaron** (strona 31)
- 15 Przycisk programów automatycznych topienia i zmiękczenia** (strona 34)
- 16 Przycisk Quick 30** (strona 22)
- 17 Przycisk Start:** Naciśnij, aby rozpocząć obsługę kuchenki. Jeśli podczas gotowania drzwiczki zostaną otwarte lub przycisk Stop/Anuluj zostanie naciśnięty jeden raz, aby kontynuować gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk Start.
- 18 Przycisk Stop/Anuluj:**

Przed gotowaniem:

Jedno naciśnięcie usuwa instrukcję.

Podczas gotowania:

Jedno naciśnięcie tymczasowo zatrzymuje program gotowania. Kolejne naciśnięcie anuluje wszystkie instrukcje, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.



Sygnal dźwiękowy

Prawidłowe naciśnięcie padu spowoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego.

Jeśli pad jest naciśnięty i nie słychać sygnału dźwiękowego, oznacza to, że urządzenie nie zaakceptowało lub nie może zaakceptować instrukcji.

Na koniec każdego pełnego programu, kuchenka wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.



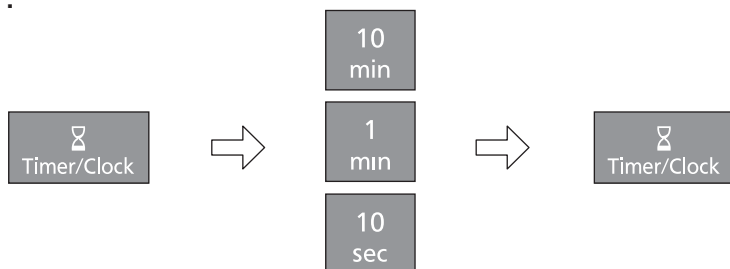
Uwaga

Ta kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zmniejszona. Kuchenka przejdzie w tryb czuwania po pierwszym podłączeniu i natychmiast po zakończeniu ostatniej operacji. Jeśli operacja jest ustawiona, a przycisk Start nie zostanie naciśnięty, po 6 minutach kuchenka automatycznie anuluje operację. Wyświetlacz powróci do trybu zegara.

Ustawianie zegara

Po pierwszym podłączeniu kuchenki w okienku wyświetlacza pojawia się „88:88”.



Dwukrotnie naciśnij Timer/Zegar.
Dwukropek zaczyna migać.

Naciśnij przycisk zegara.
Wprowadź godzinę, naciskając pola czasu. Użyj pola „10 min”, aby ustawić godziny, a pól „1 min” i „10 sekund”, aby ustawić minuty.

Timer/Zegar.
Dwukropek przestaje migać. Czas jest teraz zablokowany na wyświetlaczu.

Uwaga

1. Aby zresetować godzinę, powtórz kroki od 1 do 3, jak powyżej.
2. Zegar będzie odmierzał czas tak długo, jak długo kuchenka jest podłączona do prądu i podłączony jest prąd.
3. To jest zegar 24-godzinny, tj. 14:00 = 14:00, a nie 2:00.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Korzystanie z tego systemu uniemożliwi działanie elementów sterujących kuchenki; jednak drzwi można otworzyć. Blokadę rodzicielską można ustawić, gdy na wyświetlaczu widoczny jest dwukropek lub godzina.

Aby ustawić:



Naciśnij Start trzy razy.

Pora dnia zniknie. Rzeczywisty czas nie zostanie utracony.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona  klucza.

Aby anulować:



Naciśnij Stop/Anuluj trzy razy.

Czas ponownie pojawi się na wyświetlaczu.

Uwaga

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

Gotowanie i rozmrażanie w kuchence mikrofalowej

Podczas korzystania z kuchenki szklany talerz obrotowy musi zawsze znajdować się na swoim miejscu.



Naciśnij	Poziom	Watt
Raz	Wysoki	1000 W
2 razy	Śreniowysoki	800W
3 razy	Rozmrażanie	270 W
4 razy	Średni	600 W
5 razy	Niski	440 W
6 razy	Wolne gotowanie	300 W
7 razy	Podgrzewanie	100 W



10
min

1
min

10
sec



Wybierz żądany poziom mocy mikrofal.

Ustaw czas gotowania.

Maksymalny czas gotowania: moc 1000 W: do 30 minut, inne moce: do 99 minut 50 sekund.

Naciśnij Start.

Rozpocznie się program gotowania, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać.



Uwaga

Kuchenka automatycznie włączy moc mikrofal 1000 W, jeśli czas gotowania zostanie wprowadzony bez wcześniejszego wybrania poziomu mocy.



Uwaga

1. Informacje na temat gotowania wieloetapowego można znaleźć na stronie 20.
2. Czas oczekiwania można zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu. Patrz korzystanie z timera na stronach 18-19.
3. W razie potrzeby można wydłużyć czas gotowania podczas gotowania. Czas można zwiększać w krokach co 1 minutę, maksymalnie do 10 minut. Naciśnij raz przycisk „Dodaj czas”, a następnie naciśnij przycisk „1 min”, aby ustawić maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji „Dodaj czas” czas powinien zostać dodany w ciągu 5 sekund. Czasu gotowania nie można skrócić podczas gotowania.
4. **Nie używaj** metalowych pojemników w trybie kuchenki mikrofalowej.

Wskazówki dotyczące rozmrażania

Sprawdź rozmrażanie kilka razy, nawet jeśli korzystasz z programów automatycznych. Przestrzegaj czasów postoju.

Czas odstawienia

Poszczególne porcje potraw można gotować niemal natychmiast po rozmrożeniu. To normalne, że duże porcje żywności są zamrażane w środku. Przed gotowaniem odstawić na **co najmniej godzinę**. W tym czasie temperatura rozkłada się równomiernie, a żywność jest rozmrażana przez przewodzenie.

Uwaga! Jeśli żywność nie będzie gotowa od razu, przechowuj ją w lodówce. Nigdy nie zamrażaj ponownie rozmrożonej żywności bez jej uprzedniego ugotowania.

Kawałki i drób

Zaleca się umieszczenie kawałków mięsa na odwróconym talerzu lub plastikowym stojaku, aby nie leżały w sokach. Delikatne lub wystające części tej potrawy należy koniecznie zabezpieczyć małymi kawałkami folii, aby zapobiec przypaleniu tych części.

Używanie małych kawałków folii w kuchence nie jest niebezpieczne, pod warunkiem, że nie stykają się one ze ściankami kuchenki.

Mięso mielone lub kawałki mięsa i owoce morza

Ponieważ zewnętrzna strona tych produktów szybko się rozmraża, konieczne jest ich oddzielenie, częste rozbijanie bloków na kawałki podczas rozmrażania i wyjmowanie ich po rozmrożeniu.

Małe porcje jedzenia

Kotlety i kawałki kurczaka należy jak najszybciej rozdzielić, aby równomiernie się rozmroziły. Tłuste części i kościówki

rozmrażają się szybciej. Umieść je blisko środka szklanej tacy lub zabezpiecz małymi kawałkami folii.

Chleb

Bochenki wymagają odstania przez 5-30 minut, aby środek mógł się rozmrozić. Czas odstania można skrócić rozdzielając plastry i przecinając bułki i bochenki na pół.

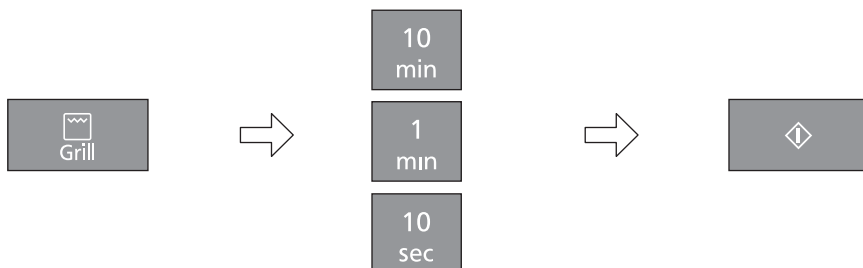
Sygnaly dźwiękowe

Podczas programów Turborozmrażania rozlegną się sygnaly dźwiękowe. Sygnaly dźwiękowe przypominają o sprawdzeniu, zamieszanu, oddzieleniu kawałków lub ostrojeniu małych części. W przeciwnym razie może dojść do nierównomiernego rozmrażania.



Grillowanie

System grilla w kuchence zapewnia szybkie i wydajne gotowanie szerokiej gamy potraw, np. kotlety, kielbaski, steki, tosty itp. Dostępne są 3 różne ustawienia grilla. Szklana taca musi zawsze znajdować się na swoim miejscu podczas używania kuchenki.



Naciśnij Grill.

Zaświeci się kontrolka grilla, a na wyświetlaczu pojawi się poziom grilla (1, 2 lub 3).

Ustaw czas gotowania.

Maksymalny czas gotowania: do 99 minut 50 sekund.

Naciśnij Start.

Rozpocznie się program gotowania, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać.

Dotknij	Poziom mocy
Raz	Grill 1 (Wysoki)
2 razy	Grill 2 (Średni)
3 razy	Grill 3 (Niski)

Regulacja czasu podczas gotowania

W razie potrzeby można wydłużyć czas gotowania podczas gotowania. Czas można zwiększać w krokach co 1 minutę, maksymalnie do 10 minut. Naciśnij raz przycisk „Dodaj czas”, a następnie naciśnij przycisk „1 min”, aby ustawić maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji „Dodaj czas” czas powinien zostać dodany w ciągu 5 sekund. Czasu gotowania nie można skrócić podczas gotowania.



Uwagi

1. Umieść jedzenie na ruszcie na szklanej tacy. Umieść żaroodporny talerz (Pyrex®) pod spodem, aby zbierał tłuszcz i soki.
2. Nigdy nie przykrywaj potraw podczas grillowania.
3. **Nie próbuj** rozgrzewać grilla.
4. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki. Nie ma możliwości korzystania z funkcji grilla przy otwartych drzwiczkach.
5. W programie tylko **grill** nie działa moc mikrofal.
6. Większość potraw wymaga obrócenia w połowie podczas gotowania. Podczas obracania potrawy otwórz drzwiczki kuchenki i **ostrożnie** wyjmij ruszt, używając rękawic kuchennych.



Uwagi

7. Po obróceniu ponownie włóż potrawę do kuchenki i zamknij drzwiczki. Po zamknięciu drzwi kuchenki naciśnij **Start**. Wyświetlacz piekarnika będzie nadal odliczał pozostały czas grillowania. Otwarcie drzwiczek kuchenki w dowolnym momencie jest całkiem bezpieczne, aby sprawdzić postęp pieczenia podczas grillowania.
8. Grill będzie się włączał i wyłączał podczas gotowania – jest to normalne. Zawsze czyść kuchenkę po użyciu grilla i przed użyciem kuchenki mikrofalowej lub trybu mieszanego.



Ostrożnie!

Ruszt musi być zawsze używany z umieszczoną szklaną tacą. Wyjmij ruszt z kuchenki, mocno trzymając ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznego okna ani wewnętrznych metalowych części drzwi lub kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania żywności ze względu na wysokie temperatury.

Gotowanie w trybie mieszanym

Ten tryb łączony jest odpowiedni do potraw, które zwykle są grillowane, oraz do podgrzewania małych pikantnych potraw. Grill będzie się włączał i wyłączał podczas gotowania — jest to normalne.

Podczas gotowania w trybie kombinowanym moc mikrofal szybko gotuje potrawy, podczas gdy grill zapewnia tradycyjne przypiekanie i chrupkość.



Dotknij	Poziom
1 naciśnięcie	Grill 1
2 naciśnięcia	Grill 2
3 naciśnięcia	Grill 3

Dotknij	Poziom	MW
1 naciśnięcie	Średni	600 W
2 naciśnięcia	Niski	440 W
3 naciśnięcia	Wolne gotowanie	300 W
4 naciśnięcia	Podgrzewanie	100 W

Wybierz żądany poziom grilla.

Wybierz żądany poziom mocy.
1000 W / 800 W / 270 W nie można ustawić w gotowaniu kombinowanym.



Ustaw czas gotowania.
Maksymalny czas gotowania:
do 99 minut 50 sekund.

Naciśnij Start.
Czas odliczany jest
na wyświetlaczu.

Regulacja czasu podczas gotowania

W razie potrzeby można wydłużyć czas gotowania podczas gotowania. Czas można zwiększać w krokach co 1 minutę, maksymalnie do 10 minut. Naciśnij raz przycisk „Dodaj czas”, a następnie naciśnij przycisk „1 min”, aby ustawić maksymalnie 10 minut. Po wybraniu funkcji „Dodaj czas” czas powinien zostać dodany w ciągu 5 sekund. Czasu gotowania nie można skrócić podczas gotowania.



Uwagi

1. Ruszt przeznaczony jest do łączenia i grillowania. Nigdy nie próbuj używać żadnych innych metalowych akcesoriów oprócz tych dostarczonych z kuchenką. Umieść żaroodporne naczynie pod spodem, aby zebrać tłuszcz lub soki.
2. Używaj rusztu wyłącznie zgodnie z opisem. **Nie używać**, jeśli kuchenka obsługuje mniej niż 200 g żywności w programie ręcznym. W przypadku małych ilości nie gotuj w trybie mieszanym, gotuj tylko na **grillu** lub w **kuchence mikrofalowej**, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
3. Nigdy nie przykrywaj potraw podczas gotowania w trybie kombinowanym.
4. **Nie** rozgrzewaj grilla przed trybem mieszanym.
5. Wyładowanie łukowe może wystąpić w przypadku użycia niewłaściwej wagi żywności, uszkodzenia rusztu lub przypadkowego użycia metalowego pojemnika. Wyładowania łukowe to błyski niebieskiego światła widoczne w kuchence mikrofalowej. W takim przypadku należy natychmiast zatrzymać kuchenkę.
6. Niektóre potrawy należy gotować w trybie mieszanym bez użycia rusztu, np. pieczenie, zapiekanki, placki i puddingi. Żywność należy umieścić w żaroodpornym niemetalowym naczyniu i umieścić bezpośrednio na szklanej tacy.
7. **Nie używaj** plastikowych pojemników do **kuchenek mikrofalowych** w programach kombinowanych (chyba że nadają się do gotowania kombinowanego). Naczynia muszą być w stanie wytrzymać ciepło górnego grilla - szkło żaroodporne np. Pyrex® lub ceramika są idealne.
8. **Nie używaj** własnych metalowych naczyń ani puszek, ponieważ mikrofałe nie wnikną równomiernie w żywność.



Ostrożnie!

Ruszt musi być zawsze używany ze szklaną tacą. Wyjmij ruszt z kuchenki, mocno trzymając ruszt i naczynie żaroodporne. Podczas wyjmowania akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Nigdy nie dotykaj zewnętrznego okna ani wewnętrznych metalowych części drzwi lub kuchenki podczas wkładania lub wyjmowania żywności ze względu na wysokie temperatury.

Korzystanie z funkcji Quick 30

Ta funkcja umożliwia szybkie ustawienie czasu gotowania w krokach co 30 sekund.



Naciśnij Quick 30, aby ustawić żądany czas gotowania (do 5 minut).

Każde naciśnięcie to 30 sekund.
Na wyświetlaczu pojawi się czas.
Poziom mocy jest wstępnie ustawiony na 1000 W.

Naciśnij Start.

Rozpocznie się gotowanie, a czas na wyświetlaczu zacznie się odliczać. Pod koniec gotowania rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych.

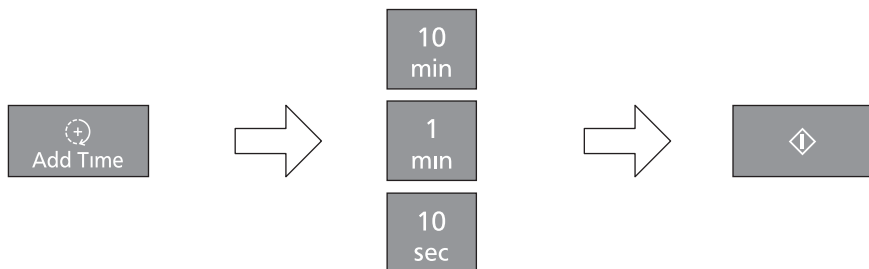


Uwaga

1. W razie potrzeby możesz użyć innych poziomów mocy. Wybierz żądany poziom mocy przed naciśnięciem przycisku **Quick 30**.
2. Po ustawieniu czasu przez **Quick 30** nie można używać podkładek czasowych.

Korzystanie z funkcji dodawania czasu

Ta funkcja umożliwia dodanie czasu gotowania na koniec poprzedniego gotowania.



Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk Dodaj czas.

Naciśnij przyciski czasu, aby wydłużyć czas gotowania.

Maksymalny czas gotowania:
moc 1000 W: do 30 minut,
inne moce: do 99 minut
50 sekund. Grill, tryb mieszany:
99 minut 50 sekund.

Naciśnij Start.

Czas zostanie dodany.
Czas w okienku wyświetlacza będzie odliczany.



Uwaga

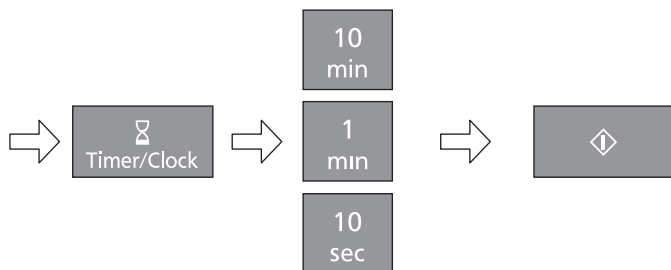
1. Ta funkcja jest dostępna tylko dla funkcji Micro Power i czasu przestoju i nie jest dostępna dla programów automatycznych.
2. Funkcja dodawania czasu zostanie anulowana, jeśli nie wykonasz żadnej czynności przez 1 minutę po zakończeniu gotowania.
3. Funkcji Dodaj czas można użyć po gotowaniu wieloetapowym.
4. Poziom mocy jest taki sam jak w ostatnim etapie.

Korzystanie z timera

Timer może być używany przed, w trakcie lub po zakończeniu programu gotowania. Tej funkcji można użyć do ustawienia czasu oczekiwania po zakończeniu gotowania lub do opóźnienia rozpoczęcia gotowania.

1. Aby ustawić czas postoju:

Ustaw żądany program gotowania, wybierając poziom mocy i wymagany czas.



**Naciśnij
Timer/Zegar.**

**Ustaw żądany
czas oczekiwania**
(maks. 9 godz.
59 min. „10 min”
dla godzin, „1 min” i
„10 s” dla minut).
Na wyświetlaczu
pojawi się litera „H”
oznaczająca godziny.

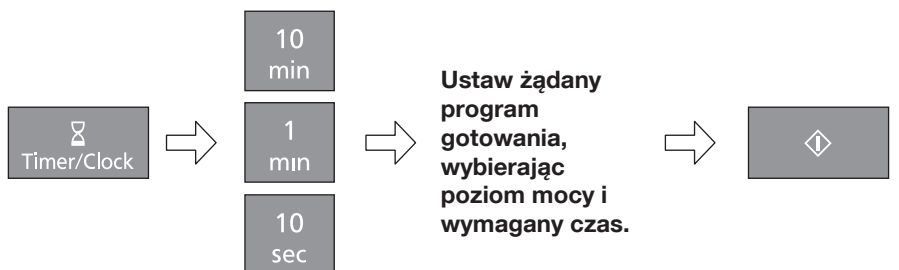
Naciśnij Start.
Rozpocznie
się program
gotowania,
po którym
rozpocznie się
odliczanie
czasu postoju.



Uwagi

1. Można zaprogramować 3-etapowe gotowanie, w tym czas postoju.
2. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte podczas odliczania czasu lub minutnika, czas na wyświetlaczu będzie dalej odliczany.
3. Ta funkcja może być również używana jako minutnik. W takim przypadku naciśnij Timer/Zegar, ustaw czas i naciśnij Start.
4. Po zakończeniu programu automatycznego nie można zaprogramować czasu postoju.

2. Aby ustawić opóźniony start:



**Naciśnij
Timer/Zegar.**

**Ustaw żądany
czas opóźnienia**
(maks. 9 godz.
59 min. „10 min”
dla godzin, „1 min” i
„10 s” dla minut).
Na wyświetlaczu
pojawi się litera „H”
oznaczająca godziny.

Naciśnij Start.
Rozpocznie
się program
gotowania,
po którym
rozpocznie się
odliczanie czasu
opóźnienia.

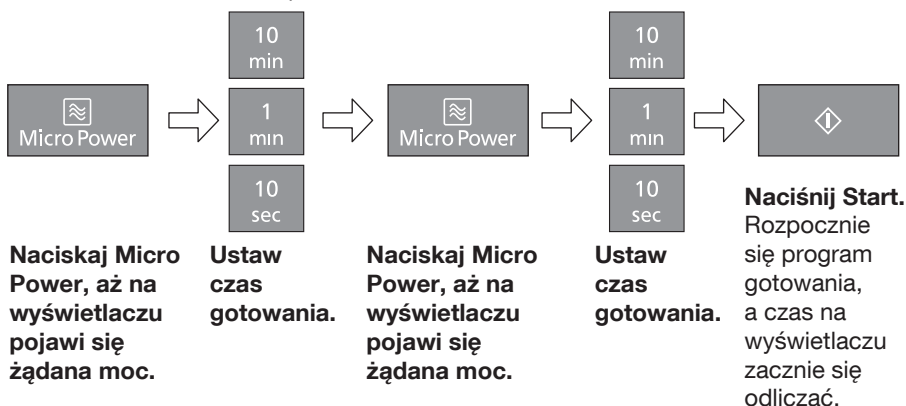


Uwaga

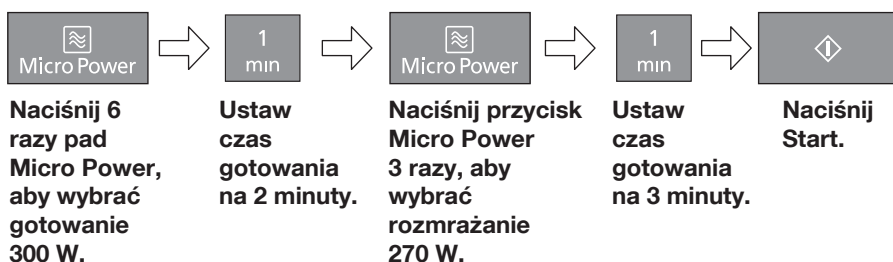
1. Można zaprogramować 3-etapowe gotowanie, w tym opóźnienie. Rozpocznij gotowanie.
2. Jeżeli zaprogramowany czas opóźnienia przekroczy jedną godzinę, czas będzie odliczany w minutach. Jeśli mniej niż jedna godzina, czas będzie odliczany w sekundach.
3. Opóźniony start nie może zostać zaprogramowany przed programem automatycznym.

Gotowanie wieloetapowe

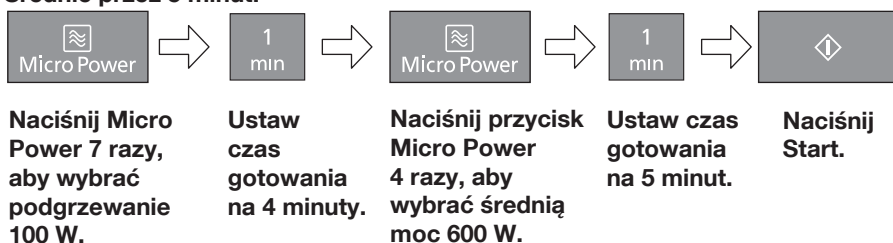
Gotowanie 2 lub 3 etapowe



Przykład: Gotowanie z mocą 300 W Gotowanie na wolnym ogniu przez 2 minuty i mocą 270 W Rozmrażanie przez 3 minuty.



Przykład: Gotowanie z mocą 100 W Podgrzewanie przez 4 minuty i 600 W Średnie przez 5 minut.



Uwaga

1. W przypadku gotowania 3-etapowego wprowadź inny program gotowania przed naciśnięciem Start.
2. Podczas pracy naciśnięcie Stop/Anuluj zatrzyma operację. Naciśnięcie Start wznowi działanie. Drugie naciśnięcie Stop/Anuluj anuluje wybrany program.
3. Gdy nie działa, jedno naciśnięcie Stop/Anuluj anuluje wybrany program.
4. Programów automatycznych nie można używać w przypadku gotowania wieloetapowego.

Ta funkcja umożliwia rozmrażanie mięsa mielonego, kotletów, porcji kurczaka, kawałków mięsa i chleba. Naciśnij Turborozmrażanie, aby wybrać odpowiednią kategorię rozmrażania, a następnie wprowadź wagę żywności w gramach (patrz strona 22).

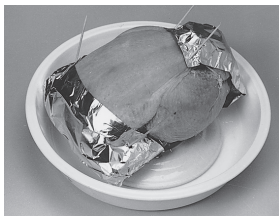
Potrawy należy umieścić w odpowiednim naczyniu, całe kurczaki i kawałki mięsa na odwróconym spodku lub na talerzu bezpiecznym w kuchence mikrofalowej. Kotlety, porcje kurczaka i kromki chleba należy układać w jednej warstwie. Nie jest konieczne przykrywanie potraw.

Zasada **teorii chaosu** jest stosowana w programach automatycznego rozmrażania według wagi, aby zapewnić szybkie i bardziej równomierne rozmrażanie. System Chaos wykorzystuje losową sekwencję pulsującej energii mikrofalowej, która przyspiesza proces rozmrażania. Podczas trwania programu kuchenka wyda sygnał dźwiękowy przypominający o sprawdzeniu potrawy. **Bardzo ważne jest, aby często obracać i mieszać jedzenie oraz osłaniać je w razie potrzeby. Po usłyszeniu pierwszego sygnału należy obrócić i osłonić (jeśli to możliwe).** Po drugim sygnale dźwiękowym należy obrócić jedzenie lub je rozdrobnić.

1. sygnał dźwiękowy
Obróć lub osłoń

1. sygnał dźwiękowy
Obróć lub osłoń

2. sygnał dźwiękowy
Obróć lub rozdrobnij



Uwaga

1. Sprawdzaj żywność podczas rozmrażania. Żywność różni się szybkością rozmrażania.
2. Nie ma potrzeby przykrywania potrawy.
3. Zawsze obracaj lub mieszaj jedzenie, zwłaszcza gdy kuchenka wydaje sygnał dźwiękowy. W razie potrzeby osłoń (patrz punkt 5).
4. Mięso mielone/kotlety/porcje kurczaka należy jak najszybciej rozdrobnić lub oddzielić i ułożyć w jednej warstwie.
5. Osłona zapobiega gotowaniu żywności. Jest niezbędna przy rozmrażaniu kurczaków i kawałków mięsa. Najpierw rozmrozi się zewnętrzna strona, więc skrzydełka/piersi/tłuszczy należy zabezpieczyć gładkimi kawałkami folii aluminiowej zabezpieczonymi patyczkami koktajlowymi.
6. Pozostawić do odstania, aby środek pokarmu rozmroził się (minimum 1-2 godziny w przypadku kawałków mięsa i całych kurczaków).

Turborozmrażanie

Dzięki tej funkcji można rozmrażać zamrożoną żywność w zależności od wagi.



Wybierz żądany program rozmrażania.

Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego. Zapalają się wskaźniki kuchenki mikrofalowej, trybu automatycznego i rozmrażania.

Wprowadź wagę, naciskając przyciski Mniejsza/Większa waga.

Więcej opcji rozpocznie się od minimalnej wagi dla każdej żywności.

Naciśnij Start.

Pamiętaj, aby mieszać lub obracać jedzenie podczas rozmrażania.

Program	Waga	Instrukcje
5. Chleb  1 naciśnięcie	100 g - 800 g	Małe lub duże bochenki chleba, białego lub pełnoziarnistego. Naciśnij raz Turborozmrażanie i obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Pozostaw chleb na 5 minut (biały chleb jasny) do 30 minut (zwarty chleb żytni). Duże bochenki przekroić na pół w czasie odstania.
6. Małe kawałki  2 naciśnięcia	200 g - 1200 g	Małe kawałki mięsa, sznycle, kielbaski, mięso mielone, stek, kotlety, filety rybne (po 100 g - 400 g). Dwukrotnie naciśnij przycisk Turborozmrażanie. Obróć/zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
7. Duże kawałki  3 naciśnięcia	400 g - 2000 g	Duże kawałki mięsa, całe kurczaki, kawałki mięsa. Naciśnij trzy razy Turborozmrażanie. Całe kurczaki i kawałki mięsa będą wymagały osłony podczas rozmrażania. Chroń skrzydełka, pierś i tłuszcz gładkimi kawałkami folii aluminiowej zabezpieczonymi patyczkami koktajlowymi. Uważaj, aby folia nie dotykała ścianek kuchenki. Przed gotowaniem należy odczekać od 1 do 2 godzin. Odwróć i osłoń na sygnał dźwiękowy.



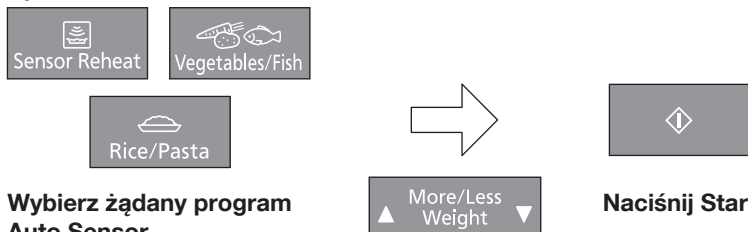
Uwaga

Patrz strona 17, aby uzyskać wskazówki dotyczące rozmrażania.

Programy Auto Sensor

Różne potrawy można gotować bez konieczności wprowadzania czasu gotowania, wagi lub poziomu mocy.

np.



Wybierz żądany program Auto Sensor.

Większa/mniejsza waga

Preferencje dotyczące stopnia ugotowania różnią się w zależności od osoby. Po kilkukrotnym użyciu programów Auto Sensor możesz zdecydować, że wolisz, aby potrawy były ugotowane w innym stopniu. Używając kontroli Więcej/mniej wagi, programy można dostosować do gotowania żywności przez dłuższy lub krótszy czas. Naciśnij przycisk Większa/Mniejsza waga przed naciśnięciem Start. Jeśli jesteś zadowolony z rezultatu programów Auto Sensor, nie musisz korzystać z tej kontroli.



Uwagi

1. Kuchenka automatycznie oblicza czas pieczenia lub pozostały czas pieczenia.
2. Nie należy otwierać drzwi, zanim w okienku wyświetlacza nie pojawi się czas.
3. Przyjmuje się, że temperatura dla mrozonek wynosi od -18 °C do -20 °C, dla innych rodzajów żywności od +5 °C do +8 °C (temperatura lodówki). Program podgrzewania zupy jest odpowiedni do potraw przechowywanych w lodówce lub w temperaturze pokojowej.
4. Aby uniknąć błędów podczas programów z czujnikiem automatycznym, upewnij się, że szklana taca i talerz są suche.
5. Temperatura w pomieszczeniu nie powinna być wyższa niż 35 °C i nie niższa niż 0 °C.
6. Gotuj tylko potrawy o zalecanej wadze podanej na stronach 24-25.
7. W przypadku programów Auto Sensor zupa, świeże warzywa, mrożone warzywa, świeża ryba, mrożona ryba przykryć folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. W przypadku programów posiłek schłodzony i posiłek mrożony należy odgrzać w zakupionym pojemniku. Przekłuj folię zakrywającą. Przekładając posiłki do naczynia, przykryj je przekłutą folią spożywczą. W przypadku programów Auto Sensor przykryć ryż i makaron pokrywką.
8. W przypadku żywności pokrytej folią spożywczą przebij ją ostrym nożem, raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Jeśli folia spożywcza nie zostanie przebita, para nie będzie mogła się wydostać, co może spowodować przegotowanie.
9. Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby można jej było używać w programie Auto Sensor, w okienku wyświetlacza pojawi się symbol „H0E”. Po zniknięciu znaku „H0E” można użyć programów Auto Sensor. Jeśli się spieszysz, ugotuj jedzenie ręcznie, samodzielnie wybierając odpowiedni tryb gotowania i czas gotowania.

Programy Auto Sensor

Program	Waga	Instrukcje
1. Schłodzone danie  1 naciśnięcie	200 g - 1000 g	Do podgrzewania świeżo przygotowanego posiłku lub zapiekanki. Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane. Żywność powinna być w temperaturze lodówki ok. +5 °C. Podgrzej w pojemniku w którym zakupiono. Nakłuć folię przykrywającą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Przenosząc jedzenie do naczynia, przykryj je dziurkowaną folią spożywczą. Dwukrotnie naciśnij Sensor Reheat, a następnie naciśnij Start. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Zamieszaj ponownie na koniec programu i odstaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Ten program nie nadaje się do potraw zawierających skrobię, takich jak ryż, makaron lub ziemniaki.
2. Zamrożone danie  2 naciśnięcia	200 g - 1000 g	Do podgrzewania zamrożonego, wstępnie ugotowanego posiłku lub zapiekanki; Wszystkie produkty spożywcze muszą być wstępnie ugotowane i zamrożone (-18 °C); Podgrzej w pojemniku w którym zakupiono. Nakłuć folię przykrywającą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Przenosząc jedzenie do naczynia, przykryj je dziurkowaną folią spożywczą. Naciśnij trzy razy Sensor Reheat, a następnie naciśnij Start. Mieszaj na sygnał dźwiękowy i pokrój bloki na kawałki. Zamieszaj ponownie na koniec programu i odstaw na kilka minut. Sprawdź temperaturę i gotuj jeszcze kilka minut, jeśli to konieczne, przed jedzeniem. Ten program nie nadaje się do porcjowanych mrożonek.

Program	Waga	Instrukcje
11. Świeże warzywa  Vegetables/Fish 1 naciśnięcie	200 g - 1000 g	Do gotowania świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w pojemniku odpowiedniej wielkości. Skropić 1 łyżką wody na 100 g warzyw. Przykryć folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Naciśnij jeden raz gotowanie warzyw Auto Sensor. Naciśnij Start. W przypadku większych ilości mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu odcedzamy i doprawiamy do smaku.
12. Zamrożone warzywa  Vegetables/Fish 2 naciśnięcia	200 g - 1000 g	Do gotowania mrożonych warzyw. Umieść warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości. Zalać 1-3 łyżkami wody. W przypadku gotowania warzyw o dużej zawartości wody, takich jak szpinak lub pomidory, nie dodawać wody. Przykryć folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Dwukrotnie naciśnij gotowanie warzyw Auto Sensor. Naciśnij Start. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Odcedzamy po ugotowaniu.
13. Świeża ryba  Vegetables/Fish 3 naciśnięcia	200 g - 800 g	Do przyrządzania świeżych filetów lub steków rybnych. Umieścić w pojemniku odpowiedniej wielkości, dodać 2 łyżki (30 ml) wody. Podwiń cienkie końce pod spód. Przykryć folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Naciśnij jeden raz gotowanie ryb Auto Sensor. Naciśnij Start.
14. Zamrożona ryba  Vegetables/Fish 4 naciśnięcia	250 g - 800 g	Do gotowania mrożonych filetów lub steków rybnych. Umieść w pojemniku odpowiedniej wielkości, dodaj 1 łyżkę stołową (15 ml) wody. Przykryć folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Naciśnij dwa razy gotowanie ryb Auto Sensor. Naciśnij Start.
15. Ryż  Rice/Pasta 1 naciśnięcie	100 g - 300 g	Do gotowania ryżu do dań pikantnych, nie do puddingów ryżowych. (ryż tajski, basmati, jaśminowy, surinamski, arborio lub śródziemnomorski). Ten program nie nadaje się do brązowego ryżu. Ryż dokładnie opłucz przed gotowaniem. Użyj dużej miski. Dodaj 2 razy wrzącą wodę do ryżu. Przykryć pokrywką. Naciśnij jeden raz gotowanie ryżu Auto Sensor. Naciśnij Start. Po ugotowaniu odstaw na 5 minut. Odcedzamy po ugotowaniu.
16. Makaron  Rice/Pasta 2 naciśnięcia	100 g - 450 g	Do gotowania suszonego makaronu. Użyj dużej miski. Dodaj 1 łyżeczkę soli, 1 łyżkę oleju i wrzącą wodę. Na 100 – 290 g makaronu zalać 1 litrem wrzącej wody. Na 300 - 450 g makaronu zalać 1½ litra wrzącej wody. Przykryć pokrywką. Naciśnij raz gotowanie makaronu Auto Sensor. Naciśnij Start. Odcedzamy po ugotowaniu.

Programy automatycznego ważenia

Dzięki tej funkcji żywność można gotować lub odgrzewać w zależności od wagi. Masę należy podać w gramach.

Przykład



Wybierz żadaną kategorię.

Zapalają się kontrolki kuchenki mikrofalowej i automatyczne, zapala się również kontrolka zamrożenia dla programów automatycznego rozmrażania. Numer programu pojawi się na wyświetlaczu.

Wprowadź wagę, naciskając przyciski Mniejsza/Większa waga.

Więcej przycisków rozpocznie się od minimalnej wagi dla każdej żywności.

Naciśnij Start.



Uwagi

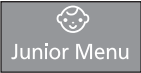
1. Programy automatycznej wagi muszą być używane do opisanych potraw.
2. Gotuj tylko potrawy mieszczące się w opisanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż żywność zamiast polegać na informacjach na opakowaniu.
4. Dla większości potraw korzystne jest odczekanie po ugotowaniu w programie Auto, aby ciepło mogło dalej przewodzić do środka.
5. Aby uwzględnić pewne różnice w żywności, przed podaniem należy sprawdzić, czy jest ona dokładnie ugotowana i gorąca.

Programy automatycznej wagi dla napojów

Program	Waga	Instrukcje
3. Napoje 1 naciśnięcie	200 ml lub 400 ml	Do podgrzewania jednego napoju o stałej wadze 200 ml lub dwóch napojów o pojemności 200 ml każdy z temperatury pokojowej, np. kawa, herbata lub gorąca czekolada. Naciśnij jeden raz przycisk z napojem, wybierz 200 ml na 1 napój lub 400 ml na dwa napoje i naciśnij Start. Mieszaj przed i po podgrzaniu.
4. Mleko 2 naciśnięcia	200 ml lub 600 ml	Do podgrzewania jednego kubka mleka o stałej wadze 200 ml lub jednego dzbanka mleka o stałej wadze 600 ml z temperatury lodówki. Ten program jest odpowiedni do mleka pełnotłustego, półtłustego i odtłuszczonego. Gorące mleko można wykorzystać do przygotowania mlecznej kawy lub gorącej czekolady. Naciśnij dwa razy przycisk z napojem, wybierz 200 ml na 1 kubek lub 600 ml na jeden dzbanek i naciśnij Start. Mieszaj przed i po podgrzaniu na jeden kubek mleka. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podczas podgrzewania dzbanka mleka.

Automatyczne programy ważenia dla Junior menu

Przeciery owocowe i warzywne są idealnym pierwszym pokarmem dla niemowląt odstawionych od piersi. Domowe przeciery smakują jak prawdziwe jedzenie i kosztują mniej niż słoiki czy opakowania. Dodatkowe porcje można zamrozić w pojemnikach na kostki lodu, a następnie rozmrozić i ponownie podgrzać.

Program	Waga	Instrukcje
8. Warzywa purée  1 naciśnięcie	100 g - 400 g	Ten program jest odpowiedni do gotowania pasternaku, ziemniaków, dyni piżmowej, marchwi, słodkich ziemniaków i brukwi. Ugotowane warzywa są następnie przecierane i nadają się do karmienia niemowląt. Obierz i pokrój warzywa na równe kawałki. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Dodaj następujące ilości wody: 100 g - 150 g warzyw 75 ml wody. 155 g - 300 g warzyw 100 ml wody. 305 g - 400 g warzyw 150 ml wody. Przykryć pokrywką. Naciśnij raz przycisk Junior Menu. Wprowadź wagę warzyw. Naciśnij Start. Mieszać w połowie gotowania. Po ugotowaniu odstawić na 10 min. Zmiksuj warzywa z płynem z gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby dostosuj konsystencję odrobiną wody, aby była rzadka lub ryżu dla zagęszczenia. Sprawdź temperaturę przed karmieniem.
9. Owoce purée  2 naciśnięcia	100 g - 400 g	Ten program jest odpowiedni do gotowania jabłek, gruszek, brzoskwiń, papai i mango. Ugotowane owoce są następnie przecierane i nadają się do karmienia niemowląt. Obierz i pokrój owoce na równe kawałki. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Dodaj następujące ilości wody: 100 g - 150 g owoców 75 ml wody. 155 g - 300 g owoców 100 ml wody. 305 g - 400 g owoców 150 ml wody. Przykryć pokrywką. Dwukrotnie naciśnij pad Menu Junior. Podaj wagę owoców. Naciśnij Start. Mieszać w połowie gotowania. Po ugotowaniu odstawić na 10 min. Zmiksuj owoce z płynem z gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby dostosuj konsystencję odrobiną wody, aby była rzadka lub ryżu dla zagęszczenia. Sprawdź temperaturę przed karmieniem.
10. Owsianka  3 naciśnięcia	50 g - 200 g	Ten program jest odpowiedni do gotowania owsianki ze zwykłego owsa. Użyj instrukcji z tyłu opakowania, aby określić ilość owsa na mleko. Używaj mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego. Ten program nie nadaje się do przygotowywania owsianki na samej wodzie. Nie przykrywaj. Naciśnij trzykrotnie przycisk Junior Menu. Wprowadź wagę użytego owsa. Naciśnij Start. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Odstaw na 2 minuty. Wymieszaj przed podaniem.

Program roztopiania i zmiękczenia z automatycznym ważeniem

Program	Waga	Instrukcje
21. Ser śmietankowy  1 naciśnięcie	50 g - 300 g	Do zmiękczenia sera śmietankowego. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Przykryć folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Naciśnij raz przycisk roztopiania i zmiękczenia. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Po zmiękczeniu ubić drewnianą łyżką.
22. Czekolada  2 naciśnięcia	50 g - 300 g	Do topienia mlecznej lub ciemnej czekolady o zawartości miazgi kakaowej do 50%. Ten program nie nadaje się do białej czekolady lub czekolady z zawartością kakao powyżej 50%. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Dwukrotnie naciśnij przycisk roztopiania i zmiękczenia. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Mieszać w połowie czasu topnienia i ponownie pod koniec topnienia.
23. Masło  3 naciśnięcia	50 g - 300 g	Do topienia masła. Pokrój masło w kostkę i umieść w naczyniu Pyrex®. Przykryć folią spożywczą. Przebij folię spożywczą ostrym nożem raz na środku i cztery razy wokół krawędzi. Naciśnij trzykrotnie przycisk roztopiania i zmiękczenia. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Zamieszać dwie trzecie podczas topienia i ponownie pod koniec topnienia.
24. Lody  4 naciśnięcia	300 g - 1100 g	Do zmiękczenia lodów. Przechowywać w zakupionym pojemniku i zdjąć pokrywę. Naciśnij cztery razy przycisk roztopiania i zmiękczenia. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start.

Programy automatyczne trybu mieszanego

Dzięki tej funkcji żywność można gotować lub odgrzewać w zależności od wagi. Masę należy podać w gramach.



Wybierz żadaną kategorię.

Zapalą się wskaźniki funkcji auto i gotowania, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu.

Wprowadź wagę, naciskając przyciski Większa/Mniejsza Waga. Więcej opcji rozpocznie się od minimalnej wagi dla każdej żywności.

Naciśnij Start.



Uwagi

1. Programów automatycznych trybu mieszanego należy używać wyłącznie do opisanych potraw.
2. Gotuj tylko potrawy mieszające się w opisanych zakresach wagowych.
3. Zawsze waż żywność zamiast polegać na informacjach na opakowaniu.
4. Używaj tylko akcesoriów wskazanych na stronach 35-36.
5. Nie przykrywaj potraw podczas korzystania z programów automatycznych trybu mieszanego, ponieważ zapobiegnie to brązowieniu potraw, a ciepło grilla stopi wszelkie plastikowe osłony.
6. Większości potraw przyda się odczekanie po ugotowaniu w programie Auto, aby ciepło mogło dalej przewodzić do środka.
7. Aby uwzględnić pewne różnice w żywności, przed podaniem należy sprawdzić, czy jest ona dokładnie ugotowana i gorąca.

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
17. Mrożona pizza 1 naciśnięcie	200 g - 500 g		Do podgrzewania i przypiekania wierzchu mrożonej pizzy. Usuń całe opakowanie i umieść pizzę na ruszcie na szklanej tacy. Nie przykrywaj. Naciśnij raz Auto Combi. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Ten program nie nadaje się do pizzy z głębokiego naczynia lub bardzo cienkiej pizzy, takiej jak Flammekueche.
18. Schłodzona pizza 2 naciśnięcia	200 g - 500 g		Do podgrzewania i przypiekania wierzchu świeżej, wstępnie upieczonej pizzy. Usuń całe opakowanie i umieść pizzę na ruszcie na szklanej tacy. Nie przykrywaj. Naciśnij dwukrotnie Auto Combi. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Ten program nie nadaje się do bardzo cienkiej pizzy, takiej jak Flammekueche.

Programy automatyczne trybu mieszanego

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
19. Zamrożone produkty z ziemniaków  3 naciśnięcia	200 g - 400 g		Do podgrzewania, smażenia i przyrumieniania mrożonych produktów ziemniaczanych. Naciśnij trzy razy Auto Combi. Rozłóż produkty ziemniaczane w płytkim naczyniu Pyrex®. Umieść naczynie na ruszcie na szklanej tacy. Nie przykrywaj. Wprowadź wagę, a następnie naciśnij Start. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj w jednej warstwie i mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Ten program nie nadaje się do galettes, Pom' Dauphine i Pom' Noisette.
20. Schlódzone quiche  4 naciśnięcia	150 g - 450 g		Do podgrzewania i przypiekania wierzchu świeżego, wstępnie ugotowanego quiche. Naciśnij Auto Combi cztery razy. Usuń całe opakowanie i umieść quiche na drucianej podstawce na szklanej tacy. Nie przykrywaj. Wprowadź wagę i naciśnij start. Pod koniec pieczenia przenieś quiche na kratkę do studzenia i odstaw na kilka minut. Quiche z dużą zawartością sera może być znacznie gorętsze niż quiche z warzywami. Ten program nie nadaje się do ciast na podwójnym cieście.

- P: Dlaczego moja kuchenka się nie włącza?
- O: Gdy kuchenka się nie włącza, sprawdź następujące elementy:
1. Czy kuchenka jest prawidłowo podłączona?
Wymij wtyczkę z gniazdka, odczekaj 10 sekund i włóż ponownie.
 2. Sprawdź wyłącznik i bezpiecznik.
Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik, jeśli jest przepalony.
 3. Jeśli wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik są sprawne, podłącz inne urządzenie do gniazdka.
Jeśli drugie urządzenie działa, prawdopodobnie wystąpił problem z kuchenką. Jeśli inne urządzenie nie działa, prawdopodobnie wystąpił problem z gniazdkiem.
- P: Moja kuchenka mikrofalowa powoduje zakłócenia w telewizorze. Czy to normalne?
- O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić pewne zakłócenia radia, telewizora, Wi-Fi, telefonu bezprzewodowego, elektronicznej niani, Bluetooth lub innych urządzeń bezprzewodowych.
Zakłócenia te są podobne do zakłóceń powodowanych przez małe urządzenia, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznacza to problemu z kuchenką.

- P: Kuchenka nie akceptuje mojego programu. Dlaczego?
- O: Kuchenka została zaprojektowana tak, aby nie akceptować nieprawidłowego programu.
Na przykład nie zaakceptuje czwartego etapu i nie zaakceptuje programu automatycznego po opóźnionym starcie.
- P: Czasami z otworów wentylacyjnych kuchenki wydobywa się ciepłe powietrze. Dlaczego?
- O: Ciepło wydzielane z żywności podczas gotowania ogrzewa powietrze w komorze kuchenki.
To ogrzane powietrze jest usuwane z kuchenki zgodnie ze schematem przepływu powietrza w kuchence.
W powietrzu nie ma mikrofala.
Otwory wentylacyjne kuchenki nigdy nie powinny być blokowane podczas gotowania.
- P: Czy mogę używać w piekarniku tradycyjnego termometru do piekarnika?
- O: Tylko w przypadku korzystania z trybu **grillowania**. Metal w niektórych termometrach może powodować iskrzenie w kuchence i nie należy ich używać w trybach gotowania **mikrofalowego** i **mieszanego**.
- P: Gdy gotuję w trybie **mieszanym**, z mojej kuchenki dobiega buczenie i klikanie. Co jest przyczyną tych dźwięków?
- O: Odgłosy pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przełącza się z mocy **mikrofal** na **grill**, aby utworzyć tryb mieszany. To normalne.

Pytania i odpowiedzi

- P: Moja kuchenka ma nieprzyjemny zapach i wytwarza dym podczas korzystania z funkcji **mieszanej** i **grilla**. Dlaczego?
- O: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie kuchenki, a następnie włączenie bez żywności, szklanej tacy i pierścienia obrotowego na **grillu** na 5 minut. Spowoduje to spalenie wszelkiej żywności, pozostałości lub oleju, które mogą powodować zapach i/lub dymienie.
- P: Kuchenka przestaje gotować, a na wyświetlaczu pojawia się „H00”, „H97” lub „H98”. Dlaczego?
- O: Ten ekran wskazuje na problem z systemem generowania mikrofal. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- P: Wentylator nadal się obraca po zakończeniu gotowania. Dlaczego?
- O: Po użyciu kuchenki silnik wentylatora może się obracać, aby schłodzić elementy elektryczne. Jest to normalne i w tej chwili można nadal korzystać z kuchenki.
- P: Nie mogę ustawić automatycznego programu gotowania, a na wyświetlaczu pojawia się „H0E”. Dlaczego?
- O: Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby można jej było używać w programie gotowania z czujnikiem automatycznym, w okienku wyświetlacza pojawi się symbol „H0E”. Po zniknięciu symbolu „H0E” można używać programów gotowania z automatycznym czujnikiem. Jeśli się spieszysz, ugotuj jedzenie ręcznie, samodzielnie wybierając odpowiedni tryb gotowania i czas gotowania.

1. Wyłącz kuchenkę przed czyszczeniem.
2. Regularnie czyść wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi i okolice uszczelek drzwi. Gdy rozpryski żywności lub rozlane płyny przylgną do ścianek kuchenki, uszczelki drzwi i ich obszary należy wytrzeć wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania ostrych detergentów ani środków ściernych.
Nie używaj komercyjnych środków do czyszczenia piekarników.
3. Nie używaj szorstkich, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
4. Zewnętrzną powierzchnię kuchenki należy czyścić wilgotną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, nie należy dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.
5. Jeśli panel sterowania ulegnie zabrudzeniu, wyczyść go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj ostrych detergentów ani materiałów ściernych do czyszczenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy pozostawić otwarte drzwiczki piekarnika, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się kuchenki. Po wyczyszczeniu naciśnij przycisk **Stop/Anuluj**, aby wyczyścić okno wyświetlacza.
6. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki gromadzi się para, wytrzyj je miękką ściereczką. Może się to zdarzyć, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach wysokiej wilgotności i w żaden sposób nie wskazuje na awarię urządzenia.
7. Od czasu do czasu konieczne jest wyjęcie szklanej tacy do czyszczenia. Umyj tacę w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
8. Pierścień rolkowy i dno komory kuchenki należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy przetrzeć dolną powierzchnię piekarnika łagodnym detergentem i gorącą wodą, a następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką. Pierścień rolkowy można myć w łagodnej wodzie z mydłem. Opary z gotowania gromadzą się podczas wielokrotnego używania, ale w żaden sposób nie wpływają na dolną powierzchnię ani rolki pierścieniowe. Po wyjęciu pierścienia rolkowego z dna komory w celu wyczyszczenia, pamiętaj o umieszczeniu go we właściwej pozycji.
9. Podczas korzystania z trybu **grillowania** lub trybu **mieszanego** niektóre potrawy mogą nieuchronnie rozpryskiwać tłuszcz na ściankach piekarnika. Jeśli piekarnik nie jest czyszczony od czasu do czasu, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.
10. Do czyszczenia nie należy używać myjki parowej.
11. Kuchenka powinna być serwisowana wyłącznie przez wykwalifikowany personel. W celu konserwacji i naprawy kuchenki skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym sprzedawcą.
12. Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może wpłynąć na żywotność urządzenia i być może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
13. Utrzymuj otwory wentylacyjne w czystości przez cały czas. Sprawdź, czy kurz lub inny materiał nie blokuje otworów wentylacyjnych na górze, na dole lub z tyłu kuchenki. Jeśli otwory wentylacyjne zostaną zablokowane, może to spowodować przegrzanie, które wpłynie na działanie kuchenki i może spowodować niebezpieczną sytuację.

Specyfikacja techniczna

Producent		Panasonic
Model		NN-GT46KB
Zasilanie		230 V / 50 Hz
Częstotliwość pracy		2450 MHz
Moc wejściowa:	Początkowe maksimum	2120 W
	Mikrofala	1000 W
	Grill	1160 W
Moc wejściowa:	Mikrofala	1000 W (IEC-60705)
	Grill	1100 W
Wymiary zewnętrzne		525 mm (Sz) x 401 mm (Gł) x 310 mm (Wys)
Wymiary wewnętrzne		359 mm (Sz) x 362 mm (Gł) x 247 mm (Wys)
Waga bez skrzyni (przybliżona)		13,2 kg
Hałas		66 dB

Podana waga i wymiary są przybliżone.

Ten produkt jest urządzeniem spełniającym europejską normę dotyczącą zakłóceń EMC (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Zgodnie z tą normą ten produkt 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 ten produkt może być używany w normalnych warunkach domowych.

Manufactured by: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Rd. Pudong, Szanghaj, 201203, Chiny

Imported by: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE: Centrum testowe Panasonic
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy

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
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2019